

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieser Gusseisen-Servierpfanne. Die energiesparende und schonende Zubereitung von Speisen gelingt Ihnen mit der Gusseisen-Servierpfanne garantiert!

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Servierpfanne optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**

- Gusseisen-Servierpfanne
- Holzuntersetzer
- Griff
- Bedienungsanleitung

**Vor dem ersten Gebrauch**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Aufkleber von der Servierpfanne, bevor Sie sie zum ersten Mal benutzen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser. Verwenden Sie kein Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
- Reiben Sie das Innere der Pfanne mit einem weichen Tuch oder Butterbrotpapier und einigen Tropfen Speiseöl ein.
- Setzen Sie die Pfanne auf die heiße Kochstelle und lassen Sie das Öl bei niedriger Temperatur einbrennen.

**HINWEIS:**

*Je häufiger Sie das Kochgeschirr verwenden, desto besser werden die Brateigenschaften und desto weniger brennt das Bratgut an.*

**Gebrauchshinweise**

- Sie können die gusseiserne Servierpfanne auf allen Hitzequellen verwenden: Gas, elektrischen Kochplatten, auf Keramik- und Induktionskochfeldern und in allen Backöfen, unabhängig davon, ob diese mit Gas, Öl, Kohle oder Holz beheizt werden.
- Die Servierpfanne eignet sich nicht zum Braten ohne Fett. Geben Sie daher zum Anbraten von Bratgut immer so viel Öl oder Fett hinzu, dass die Bodenfläche völlig bedeckt ist.
- Verwenden Sie keine Kochwerkzeuge aus Metall, da diese die Servierpfanne beschädigen können. Benutzen Sie ausschließlich hitzebeständige Kunststoff-, Gummi- und Holz-Utensilien.
- Schneiden Sie keine Speisen mit dem Messer oder anderen scharfen Gegenständen direkt in der Pfanne.
- Bewahren Sie keine Speisen in der Pfanne auf, da das Gusseisen dadurch Rost ansetzen kann.
- Heben Sie die Servierpfanne auf Herden mit Glasoberfläche immer vorsichtig an und stellen Sie sie auch vorsichtig ab, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

- Schieben Sie die Pfanne niemals über die Glasoberfläche, da dies die Unterseite der Pfanne und das Kochfeld beschädigen könnte.
- Um eine maximale Heizeffizienz zu erreichen, sollte die Größe der Pfannenunterseite immer ungefähr dem Durchmesser der Heizfläche entsprechen.
- Falls Sie die Pfanne im Ofen benutzen, achten Sie darauf, dass die Temperatur max. 230 °C beträgt.
- Stellen Sie die Pfanne nicht direkt auf den Boden eines Backofens mit gusseiserner Innenverkleidung. Dies erhöht die Gartemperatur im Backofen und führt zu einem zu intensiven Garvorgang, bei dem die Speisen in Mitleidenschaft gezogen werden.
- Ziehen Sie Ihre gusseiserne Pfanne nicht über den Backofenboden.
- Für optimale Garergebnisse sollten Sie die Pfanne im Backofen immer auf einen Rost bzw. ein Backblech stellen.
- Gusseisen besitzt ausgeprägte Wärmespeichereigenschaften. Dadurch benötigen Produkte aus Gusseisen **nicht** die höchsten Temperatureinstellungen. Mittlere oder niedrige Hitzeeinstellungen sind ideal. Verwenden Sie zum Anbraten eine mittlere Kochstufe.

**ACHTUNG!**

**Wärmen Sie die Servierpfanne niemals auf hoher Kochstufe vor! Bei Überhitzung wird die Wärme lange gespeichert, was zum Anbrennen von Speisen führen kann. Schrecken Sie Gusseisen in erhitztem Zustand nie mit kaltem Wasser ab!**

**Pflege und Reinigung**

- Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch **immer** gut abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Um die hohe Qualität der Pfanne zu erhalten, sollten Sie sie lediglich mit einem weichen Tuch in warmem Wasser reinigen.
- Verwenden Sie kein Spülmittel zur Säuberung der Pfanne.
- Verwenden Sie beim Spülen keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, sondern Tücher, Spülbürsten oder weiche Schwämme.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Reiniger, die Chlorbleichmittel enthalten.
- Weichen Sie die Servierpfanne bei hartnäckigen Verschmutzungen ca. 20 Minuten in warmem Wasser ein, bevor Sie sie abspülen.
- Trocknen Sie die Pfanne anschließend mit einem Handtuch. Lassen Sie sie nicht zum Trocknen stehen.
- Reiben Sie das Kochgeschirr nach jeder Reinigung mit etwas Speiseöl ein.
- Bewahren Sie das Kochgeschirr nicht in feuchtem Zustand auf.

**HINWEIS:**

*Reinigen Sie die Pfanne nicht in der Spülmaschine. Sie ist nicht spülmaschinengeeignet.*

**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Verwahren Sie das Produkt nur in vollständig abgekühltem und trockenem Zustand.
- Benutzen Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie das Produkt aus dem Herd oder von der Kochstelle nehmen. **ACHTUNG!** Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!
- Lassen Sie das Produkt bei Gebrauch niemals unbeaufsichtigt.
- Gasflammen müssen immer an die Grundfläche der Pfanne angepasst werden und dürfen nicht über die Seitenwände der Pfanne hinausbrennen.
- Sorgen Sie dafür, dass sich die Handgriffe nicht über erhitzten Herdplatten befinden.
- Die Handgriffe des Produkts werden bei längerem Kochen heiß. Heben Sie die Pfanne deshalb stets vorsichtig an. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



## Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce plat en fonte.

Ce plat en fonte vous permet réaliser des cuissons douces et économes en énergie, puis de servir la préparation directement sur la table grâce au dessous de plat.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

## Contenu

- Plat en fonte
- Dessous de plat en bois
- Poignée
- Mode d'emploi

## Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, retirez l'emballage ainsi que tous les autocollants de l'ustensile de cuisson.
- Lavez le plat avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produit nettoyant. Séchez-le ensuite soigneusement.
- Frottez l'intérieur du plat avec un chiffon doux ou du papier sulfurisé imprégné de quelques gouttes d'huile alimentaire.
- Placez le plat sur une plaque de cuisson allumée, et faites chauffer l'huile à basse température.



### NOTE :

Plus l'ustensile de cuisson est utilisé, plus ses qualités s'améliorent, et moins les aliments attachent.

## Consignes d'utilisation

- Vous pouvez utiliser ce plat en fonte sur tous les types de feu : gaz, plaque de cuisson électrique, en céramique ou à induction, ainsi qu'avec les différents types de four traditionnel (à gaz, charbon, bois, etc.). Il n'est PAS adapté à la cuisson au four micro-ondes.
- Ce plat n'est pas adapté à la cuisson sans matière grasse. Pour faire revenir des aliments, versez assez d'huile pour recouvrir entièrement le fond du plat
- N'utilisez pas d'ustensile en métal, car ceux ci pourraient endommager votre plat. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, caoutchouc ou bois résistants à la chaleur.
- Ne coupez pas les aliments directement dans le plat avec un couteau ou un autre objet tranchant.
- Ne conservez aucun aliment dans le plat ; cela pourrait faire rouiller la fonte.
- Lorsque vous utilisez le plat sur une plaque de cuisson équipée d'une surface en verre, posez-le avec précaution afin d'éviter de rayer la surface.
- Ne faites jamais glisser le plat sur une surface en verre, car cela pourrait endommager le dessous du plat et la surface en verre.

- Pour obtenir une efficacité de chauffe maximale, la taille du dessous du plat doit correspondre au diamètre de la surface chauffante.
- Si vous utilisez le plat pour une cuisson au four, veillez à ne pas dépasser la température de 230 °C.
- Ne placez pas le plat directement sur le fond d'un four avec revêtement intérieur en fonte. Ceci fait augmenter la température à l'intérieur du four, entraînant une cuisson à haute température qui peut faire brûler les aliments.
- Ne faites jamais glisser le plat en fonte sur le fond du four.
- Pour une cuisson au four optimale des aliments, le plat doit toujours être posé sur une grille ou une plaque de four.
- La fonte possède d'excellentes propriétés d'accumulation de la chaleur. Pour cette raison, les produits en fonte de nécessitent pas d'être chauffés à haute température. Des températures moyennes ou basses sont idéales. Pour saisir des aliments, un niveau de température moyen suffit.



### ATTENTION !

**Ne faites jamais chauffer le plat à un niveau de température élevé ! En cas de surchauffe, la chaleur reste longtemps emmagasinée, ce qui risque de faire brûler les aliments. Ne plongez jamais la fonte chaude dans l'eau froide pour la refroidir !**

## Entretien et utilisation

- Après utilisation, laissez **toujours** bien refroidir l'ustensile de cuisson avant de le nettoyer.
- Pour conserver de façon optimale la qualité de l'ustensile de cuisson, lavez-le uniquement à l'eau chaude avec un chiffon doux.
- N'utilisez pas de liquide vaisselle pour nettoyer cet ustensile de cuisson.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge grattoir pour le nettoyer, mais plutôt un chiffon, une brosse à vaisselle ou une éponge douce.
- N'utilisez jamais de nettoyant pour four, de produit à récurer ou de produit d'entretien contenant des agents blanchissants au chlore.
- En cas de salissures tenaces, laissez tremper l'ustensile de cuisson dans l'eau chaude pendant environ 20 minutes avant de le nettoyer.
- Utilisez ensuite un chiffon pour sécher l'ustensile de cuisson. Ne le laissez pas sécher à l'air libre.
- Après chaque nettoyage, passez un tissu imprégné d'un peu d'huile alimentaire sur l'ustensile de cuisson.
- Ne rangez pas votre ustensile de cuisson humide.



### NOTE :

Ne nettoyez pas le plat au lave-vaisselle. Ce produit n'est pas compatible avec le lave-vaisselle

## Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sûreté. Attention, risque de blessure !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- Ne rangez le produit que lorsqu'il est complètement sec et refroidi.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le produit d'une source de chaleur (four ou plaque de cuisson). ATTENTION Risque de brûlure par la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation !
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant l'utilisation.
- Lorsque vous utilisez le plat sur une cuisinière à gaz, veillez à adapter la hauteur des flammes de manière à ce qu'elles ne dépassent pas des bords du plat .
- Veillez à ce que la poignée ne se trouve pas au-dessus de plaques de cuisson chaudes.
- Lors d'une cuisson prolongée, la poignée chauffe fortement. Manipulez toujours l'ustensile de cuisson avec précaution. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Ce produit n'est pas un jouet. Conservez-le hors de la portée et de la vue des enfants. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

