

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Servierpfanne aus Gusseisen mit Untersetzer, in der Ihnen eine energiesparende und schonende Zubereitung Ihrer Speisen gelingt.







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

Lieferumfang

- Servierpfanne aus Gusseisen mit abnehmbarem Griff und Untersetzer, groß
- Bedienungsanleitung

Geeignet für folgende Umgebungen

Die Servierpfanne ist für die Verwendung in folgenden Umgebungen geeignet:

	Gasherd
	Induktionskochfelder
	elektrische Kochfelder
	Glas-Keramik-Kochfelder
	Halogen-Kochfelder
	Backofen



ACHTUNG!
Verwenden Sie die Servierpfanne nicht in der Mikrowelle.

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Aufkleber von der Servierpfanne.
2. Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser. Verwenden Sie kein Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
3. Reiben Sie das Innere der Pfanne mit einem weichen Tuch oder Butterbrotpapier und einigen Tropfen Speiseöl ein.
4. Setzen Sie die Pfanne auf die heiße Kochstelle und lassen Sie das Öl bei niedriger Temperatur einbrennen. Geben Sie dazu ca. 1 Esslöffel Speiseöl in die Servierpfanne und erwärmen Sie es bei mittlerer Hitze, bis es zu dampfen beginnt. Verteilen Sie das Speiseöl mit einem Backpinsel auch auf den inneren Seitenwänden der Pfanne. Nehmen Sie dann die Servierpfanne vom Herd, lassen Sie das Öl abkühlen und schütten Sie es aus. Spülen Sie die Servierpfanne anschließend mit heißem Wasser aus und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem Papiertuch ab. Durch diesen Vorgang und das weitere Braten mit Öl bildet sich im Laufe der Zeit eine natürliche Schutzschicht, die Ihnen beim Braten zu noch besseren Kochergebnissen verhilft.

Gebrauchshinweise

- Sie können die gusseiserne Servierpfanne auf allen Hitzequellen verwenden: Auf Gas, elektrischen Kochplatten, 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 vollständig bedeckt ist.
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die Servierpfanne beschädigen können. Benutzen Sie ausschließlich hitzebeständige Kunststoff-, Gummi- und Holzutensilien.
- 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 auf einem Herd mit Glasoberfläche die Pfanne immer vorsichtig an und stellen Sie sie auch vorsichtig ab, um ein Verkratzen 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, da dies die Gartemperatur im Backofen erhöht und zu einem zu intensiven Garvorgang führt.
- Ziehen Sie die Servierpfanne nicht über den Backofenboden.
- Um optimale Garergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Pfanne im Backofen immer auf einen Rost bzw. ein Backblech stellen.
- Gusseisen besitzt ausgeprägte Wärmespeichereigenschaften. Dadurch benötigen Produkte aus Gusseisen während des Kochvorgangs nicht die höchsten Temperatureinstellungen. Mittlere oder niedrige Hitzeeinstellungen sind ideal. Für Anbrattemperaturen reicht bereits eine mittlere Temperaturstufe.

Um die Speisen in der heißen Pfanne zu servieren, haken Sie den Griff in den Rand der Servierpfanne ein. So können Sie die Pfanne transportieren und auf dem Untersetzer abstellen.



ACHTUNG!

Wärmen Sie die Pfanne 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!

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Servierpfanne nach dem Gebrauch immer gut abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Um die hohe Qualität des Produkts optimal zu erhalten, sollten Sie die Servierpfanne lediglich mit einem weichen Tuch in warmem Wasser und möglichst ohne Spülmittel reinigen. Trocknen Sie die Servierpfanne anschließend mit Küchenpapier. Lassen Sie sie nicht zum Trocknen stehen und bewahren Sie sie nicht in feuchtem Zustand auf.
- Wenn Sie die Servierpfanne gründlicher reinigen wollen, können Sie sie auch mit warmem Wasser und einigen Tropfen Spülmittel abwaschen. Spülen Sie sie danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Die Servierpfanne ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie beim Spülen keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, sondern Spültücher, 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.
- Reiben Sie die Servierpfanne nach jeder Reinigung mit etwas Speiseöl ein.



HINWEIS:

Gusseisen-Produkte werden mit jeder Benutzung besser. Es ist normal, dass sich mit der Zeit auf der Oberfläche ein öliger, hellbrauner bis schwarzer Belag bildet (Patina). Entfernen Sie die Patina möglichst nicht – sie hilft, das Ablösen der Speisen von der Pfannenfläche zu erleichtern.

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!
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Bewahren Sie das Produkt nur in vollständig abgekühltem und sauberem Zustand auf.
- Verwenden Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie das Produkt aus dem Backofen oder von der Kochstelle nehmen. Achtung! Verletzungsgefahr sowie Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Lassen Sie das Produkt während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.
- Gasflammen müssen immer an die Grundfläche der Pfanne angepasst werden und dürfen nicht über die Seitenwände der Pfanne hinausreichen.
- Verwenden Sie den Griff nur zum Transport der Pfanne. Lassen Sie ihn während des Kochvorgangs nicht an der Pfanne, da sich sonst die Hitze von der Pfanne auf den Griff überträgt.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

