

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

- Profi-Servierpfanne
- Bedienungsanleitung

Produktvarianten

- NC-2934: 1× Profi-Gusseisen-Servierpfanne, mit Untersetzer
- NC-7462: 2× Profi-Gusseisen-Servierpfanne, mit Untersetzer
- NC-7463: 4× Profi-Gusseisen-Servierpfannen, mit Untersetzer

Geeignet für folgende Umgebungen

Die Servierpfanne ist für die Verwendung in folgenden Umgebungen geeignet:

	Gasherd
	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 Pfannunterseite 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 Produktes 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 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! Verbrennungsgefahr 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!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.tornwald-schmiede.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce plat fonte, qui vous permet de réaliser des cuissons douces et économes en énergie.

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
- Mode d'emploi

Variantes du produit

- NC2934 : Plat en fonte avec poignée amovible - 28 cm
- NC7462 : 2 plats en fonte avec poignée amovible - 28 cm
- NC7463 : 4 plats en fonte avec poignée amovible - 28 cm

Types de feu

Le plat est compatible avec les types de feu suivants :

	Cuisinière à gaz
	Plaque de cuisson électrique
	Plaque de cuisson vitrocéramique
	Plaque de cuisson halogène
	Four



ATTENTION !

N'utilisez pas le plat dans un four à micro-ondes.

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, retirez l'emballage ainsi que tous les autocollants du plat.
2. Lavez le plat avec de l'eau chaude. N'utilisez pas de liquide vaisselle. Séchez-le ensuite soigneusement.
3. Frottez l'intérieur du plat avec un chiffon doux ou du papier sulfurisé imprégné de quelques gouttes d'huile alimentaire.
4. Placez le plat sur une plaque de cuisson chaude, et laissez l'huile chauffer à faible température. Ajoutez environ 1 cuillère à soupe d'huile alimentaire dans le plat et faites-le chauffer à température moyenne, jusqu'à ce qu'il commence à s'évaporer. Répartissez l'huile également sur les bords intérieurs du plat à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Retirez le plat du feu. Laissez l'huile refroidir puis videz-la. Rincez ensuite le plat à l'eau chaude et séchez-le soigneusement à l'aide de papier absorbant. Ce processus ainsi que l'utilisation d'huile pour la cuisson entraîne la formation d'une couche de protection naturelle qui permet d'obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson.

Consignes d'utilisation

- Vous pouvez utiliser le 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.).
- Ce plat n'est pas adapté à la cuisson sans matière grasse. Pour faire revenir des aliments, versez assez d'huile ou d'autre matière grasse pour recouvrir entièrement le fond.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en métal, car ceux-ci pourraient endommager le 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 fond 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, car cela augmente la température de cuisson dans le four et entraîne une cuisson plus forte.
- Ne faites jamais glisser le plat sur le fond du four.
- Pour une cuisson au four optimale, 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 ne nécessitent pas d'être chauffés à haute température pendant la cuisson.
- Des températures moyennes ou basses sont idéales. Pour saisir des aliments, un niveau température moyen suffit.
- Pour servir les aliments dans le plat chaud, accrochez la poignée au bord du plat. De cette manière, vous pouvez transporter le plat et le poser sur le support.



**ATTENTION!**

Ne faites jamais chauffer le plat sur le niveau de température maximal ! 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 !

Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez toujours bien refroidir le plat avant de le nettoyer.
- Pour conserver de façon optimale la qualité du produit, lavez-le uniquement avec un chiffon doux, à l'eau chaude, et si possible sans liquide vaisselle. Séchez ensuite le plat avec du papier absorbant. Ne le laissez pas sécher à l'air libre, et ne le rangez pas encore humide.
- Pour nettoyer parfaitement le plat, vous pouvez utiliser de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle. Rincez-le ensuite à l'eau claire, et séchez-le bien.
- Ce produit n'est pas compatible avec un lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge grattoir, 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 le plat dans l'eau chaude pendant environ 20 minutes avant de le nettoyer.
- Après chaque nettoyage, passez un tissu imprégné d'un peu d'huile alimentaire sur le plat.

**NOTE :**

Les produits en fonte s'améliorent à chaque utilisation. Il est normal qu'avec le temps un dépôt huileux de couleur marron à noire se forme sur le produit (patine). Ne retirez pas cette patine, car celle-ci permet aux aliments de mieux se détacher de la surface intérieure.

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 sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Ne rangez le produit que lorsqu'il est complètement refroidi et propre.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le produit du four ou de la 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 son utilisation.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants !
- Veillez à adapter la hauteur des flammes de manière à ce qu'elles ne dépassent pas des bords de le plat.
- N'utilisez la poignée que pour déplacer le plat. Ne la laissez pas accrochée au plat pendant la cuisson, car sinon la chaleur du plat serait transmise à la poignée.
- 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 !

