

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Gusseisen-Pfanne, 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 Gusseisen-Pfanne optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Gusseisen-Pfanne
- Bedienungsanleitung

Produktvarianten

- NC-2938-675: Gusseisen-Pfanne, 12,5 cm
- NC-2939-675: Gusseisen-Pfanne, 16,5 cm
- NC-2940-675: Gusseisen-Pfanne, 21 cm
- NC-2941-675: Gusseisen-Pfanne, 12,5 cm, 16,5 cm, 21 cm
- ZX-7212-675: Gusseisen-Pfanne, 30 cm

Geeignet für folgende Umgebungen

Die Gusseisen-Pfanne ist für die Verwendung in folgenden Umgebungen geeignet:

- Gasherd
- Induktionskochfeld
- Elektrisches Kochfeld
- Glas-Keramik-Kochfeld
- Halogen-Kochfeld
- Backofen

Verwenden Sie die Gusseisen-Pfanne nicht in der Mikrowelle.

Verwendung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Aufkleber von der Gusseisen-Pfanne und reinigen Sie sie wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.
2. Geben Sie ca. 1 Esslöffel Speiseöl in die Pfanne und erwärmen Sie es bei mittlerer Hitze, bis es zu dampfen beginnt.
3. Verteilen Sie das Speiseöl mit einem Backpinsel auch auf den inneren Seitenwänden der Pfanne. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd, lassen Sie das Öl abkühlen und schütten Sie es aus. Spülen Sie die Pfanne 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 Gusseisen-Pfanne 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 Pfanne 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 Pfanne 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.

**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

- Die Gusseisen-Pfanne ist **nicht spülmaschinengeeignet**.
- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch immer gut abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit einem weichen Tuch in warmem Wasser und möglichst ohne Spülmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne anschließend mit Küchenpapier gründlich ab. Lassen Sie sie nicht zum Trocknen stehen und bewahren Sie sie nicht in feuchtem Zustand auf.
- Wenn Sie die Gusseisen-Pfanne 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.
- 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 Pfanne 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, trockenem 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.
- Achten Sie darauf, dass sich der Griff des Produkts nicht über erhitzten Herdplatten befindet.
- Der Griff des Produkts wird bei längeren Kochvorgängen heiß. Heben Sie die Pfanne deshalb stets vorsichtig an und benutzen Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- 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 cette poêle en 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

- Poêle en fonte
- Mode d'emploi

Variantes du produit

- NC2938 : Poêle en fonte 12,5 cm
- NC2939 : Poêle en fonte 16,5 cm
- NC2940 : Poêle en fonte 21 cm
- NC2941 : Poêles en fonte 12,5 cm, 16,5 cm, 21 cm
- ZX7212 : Poêle en fonte 30 cm

Types de feu

La poêle en fonte est compatible avec les types de feu suivants :

- Gaz
- Induction
- Plaque de cuisson électrique
- Plaque de cuisson vitrocéramique
- Plaque de cuisson halogène
- Four traditionnel

N'utilisez pas la poêle en fonte au four à micro-ondes.

Utilisation

1. Avant la première utilisation, retirez l'emballage ainsi que tous les autocollants la poêle en fonte, puis nettoyez-la comme décrit sous **Nettoyage et Entretien**.
2. Versez environ 1 cuillère à soupe d'huile alimentaire dans la poêle et faites-la chauffer à température moyenne, jusqu'à ce qu'elle commence à s'évaporer.
3. Répartissez l'huile également sur les bords intérieurs de la poêle à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Retirez la poêle du feu. Laissez l'huile refroidir puis videz-la. Rincez ensuite la poêle à l'eau chaude et séchez-la 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 la poêle 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.).
- Cette poêle n'est pas adaptée 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 la poêle. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, caoutchouc ou bois résistants à la chaleur.
- Ne coupez pas les aliments directement dans la poêle avec un couteau ou un autre objet tranchant.
- Ne conservez aucun aliment dans la poêle ; cela pourrait faire rouiller la fonte.
- Lorsque vous utilisez la poêle sur une plaque de cuisson équipée d'une surface en verre, posez-la avec précaution afin d'éviter de rayer la surface. Ne faites jamais glisser la poêle sur une surface en verre, car cela pourrait endommager le dessous de la poêle et la surface en verre.
- Pour obtenir une efficacité de chauffe maximale, la taille du dessous de la poêle doit correspondre au diamètre de la surface chauffante.
- Si vous utilisez la poêle pour une cuisson au four traditionnel, veillez à ne pas dépasser la température de 230 °C.
- Ne placez pas la poêle 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 la poêle sur le fond du four.
- Pour une cuisson au four optimale, la poêle doit toujours être posée 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 pendant la cuisson. Des températures moyennes ou basses sont idéales. Pour saisir des aliments, un niveau température moyen suffit.

**ATTENTION!**

Ne faites jamais chauffer la poêle 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

- Ce produit n'est **pas compatible avec un lave-vaisselle**.
- Après l'utilisation, laissez toujours bien refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Lavez la poêle avec un chiffon doux, à l'eau chaude, et si possible sans liquide vaisselle.
- Séchez ensuite soigneusement la poêle avec du papier absorbant. Ne la laissez pas sécher à l'air libre, et ne la rangez pas encore humide.
- Pour nettoyer parfaitement la poêle en fonte, vous pouvez utiliser de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle. Rincez-la ensuite à l'eau claire, et séchez-la bien.
- 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 la poêle dans l'eau chaude pendant environ 20 minutes avant de la nettoyer.
- Après chaque nettoyage, passez un tissu imprégné d'un peu d'huile alimentaire sur la poêle.

**NOTE :**

Les produits en fontes 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). Si possible, ne retirez pas la patine. Celle-ci permet aux aliments de mieux se détacher de la surface de la poêle.

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, sec 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 l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Veillez à adapter la hauteur des flammes de manière à ce qu'elles ne dépassent pas des bords de la poêle.
- Veillez à ce que les poignées ne se trouvent pas au-dessus de plaques de cuisson chaudes.
- En cas de longs processus de cuisson, la poignée du produit devient très chaude. Vous devez donc toujours manipuler la poêle avec précaution. Utilisez pour cela des maniques ou gants de cuisine adaptés.
- 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 !

