

### Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Kastenform aus Gusseisen. Nutzen Sie die Form zum Backen von Brot, Kuchen, Auflauf u.v.m. und kreieren Sie leckere Köstlichkeiten

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

### Lieferumfang

- Kastenform
- Deckel
- Anleitung

### Technische Daten

|         |                |
|---------|----------------|
| Maße    | 25 x 12 x 9 cm |
| Gewicht | 3,1 kg         |

### Gebrauchshinweise

- Sie können die Kastenform 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. Sie können die Kastenform ebenfalls auf einem Holzkohle- oder Gasgrill sowie auf offenen Feuerstellen verwenden.



#### HINWEIS:

Verwenden Sie die Kastenform nicht in der Mikrowelle.

- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die Kastenform beschädigen können. Benutzen Sie ausschließlich hitzebeständige Kunststoff-, Gummi- oder Holzutensilien.
- Schneiden Sie keine Speisen mit dem Messer oder anderen scharfen Gegenständen direkt in der Kastenform.
- Bewahren Sie keine Speisen in der Kastenform auf, da das Gusseisen dadurch Rost ansetzen kann.
- Heben Sie auf einem Herd mit Glasoberfläche die Kastenform immer vorsichtig an und stellen Sie sie vorsichtig ab, um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden. Schieben Sie die Kastenform niemals über die Glasoberfläche, da dies das Kochfeld beschädigen könnte.
- Stellen Sie die Kastenform 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 Kastenform nicht über den Kackofenboden.
- Gusseisen besitzt ausgeprägte Wärmespeichereigenschaften. Dadurch benötigen Produkte aus Gusseisen während des Kochvorgangs nicht die höchsten Temperatureinstellungen. Mittlere oder niedrige Hitzeinstellungen sind ideal.



#### ACHTUNG!

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

### Reinigung und Pflege

- Die Kastenform ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Lassen Sie die Kastenform nach Gebrauch ausreichend abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Kastenform mit einem weichen Tuch in warmem Wasser und möglichst ohne Spülmittel.
- Trocken Sie die Kastenform anschließend mit Küchenpapier gründlich ab. Lassen Sie sie nicht zum Trocknen stehen und bewahren Sie sie nicht in feuchtem Zustand auf.
- Weichen Sie die Kastenform bei hartnäckigen Verschmutzungen ca. 20 Minuten in warmem Wasser ein, bevor Sie sie abspülen.
- Verwenden Sie beim Spülen keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, sondern Spültücher, Spülbürsten oder weiche Schwämme.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Reiniger, die Chlorbleichmittel enthalten.
- Reiben Sie die Kastenform 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 hellbrauner bis schwarzer Belag bildet (Patina). Entfernen Sie die Patina möglichst nicht. Sie hilft, das Ablösen der Speisen 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. Geben Sie sie an Nachbenutzer weiter.
- Bitte beachten Sie beim Gebrauch die Sicherheitshinweise.
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Produkt oder Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von durch ihn ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden. 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 abgekühlten, trockenen und sauberen 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.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



## Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce moule. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

## Contenu

- Moule
- Cache
- Mode d'emploi

## Caractéristiques techniques

|            |                |
|------------|----------------|
| Dimensions | 25 x 12 x 9 cm |
| Poids      | 3,1 kg         |

## Consignes d'utilisation

- Vous pouvez utiliser le produit avec les sources de chaleur suivantes : gaz, plaque de cuisson électrique, en céramique ou à induction, ainsi qu'avec les différents types de four traditionnel (à gaz, charbon, bois, etc.). Vous pouvez également l'utiliser sur un barbecue au charbon de bois ou au gaz, ainsi que sur des foyers ouverts.



### NOTE :

*N'utilisez pas le produit au four à micro-ondes.*

- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en métal : ceux-ci pourraient endommager le produit. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, caoutchouc ou bois résistant à la chaleur.
- Ne coupez pas les aliments directement dans le produit avec un couteau ou autre objet tranchant.
- Ne conservez aucun aliment dans le produit : cela pourrait faire rouiller la fonte.
- Lorsque vous utilisez le produit 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 produit sur une surface en verre : cela pourrait endommager le dessous du produit et la surface en verre.
- Ne placez pas le produit directement sur le fond d'un four avec revêtement intérieur en fonte : cela augmente la température dans le four et entraîne une cuisson plus forte.
- Ne faites jamais glisser le produit sur le fond du 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.



### ATTENTION !

**Ne préchauffez jamais la poêle à un niveau de cuisson élevé ! S'il est chauffé à trop forte température, 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

- Le produit ne doit pas être mis au lave-vaisselle.
- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez le produit avec un chiffon doux, à l'eau chaude, et si possible sans liquide vaisselle.
- Séchez ensuite soigneusement le produit avec du papier absorbant. Ne laissez pas sécher le produit à l'air libre, et ne le rangez pas encore humide.
- En cas de salissures tenaces, laissez tremper le produit dans l'eau chaude pendant environ 20 minutes avant de le nettoyer.
- Lors du nettoyage, n'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge grattoir : utilisez 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.
- Après chaque nettoyage, passez un tissu imprégné d'un peu d'huile alimentaire sur le produit.



### NOTE :

*Les produits en fonte s'améliorent à chaque utilisation. Il est normal qu'avec le temps un dépôt huileux, marron clair à noir, 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 précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Le cas échéant, transmettez-le avec le produit à l'utilisateur suivant.
- 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.
- Respectez les consignes de sécurité pendant l'utilisation.
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé. 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 brûlures à cause de la chaleur ou des vapeurs brûlantes !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants.
- 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.

