



Pfannen und Geschirr aus Gusseisen

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor dem ersten Gebrauch lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch.

Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.

VORSICHT: Vor dem ersten Gebrauch machen Sie sich bitte mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung bekannt. Die Bedienungsanleitung sollte an einem sicheren und für das Personal leicht zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne vorherige Ankündigung zu verändern.

I. SICHERHEITSANWEISUNG

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können zu ernsthaften Beschädigungen am Geschirr oder Verletzung von Personen führen.
- Das Gerät kann nur für Zwecke genutzt werden, für die es entworfen wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.

ACHTUNG: Die Pfannen und das Geschirr erhitzen sich während der Nutzung. Empfohlen ist die Benutzung der (wärmedämmenden) Schutzhandschuhe zum Schutz vor der Verbrennung.

2. AUFBAU

2.1. Bestimmung

Die Pfannen und das Geschirr dienen zum Bereiten, Aufwärmen und Grillen von Mahlzeiten.

2.2. Beschreibung

Die Pfannen und das Geschirr eignen sich sowohl für professionellen Gebrauch, wie auch für Haushaltsarbeiten. Bei der Herstellung wurde Gusseisen von höchster Qualität verwendet.

3. ANWENDUNGSVORSCHRIFTEN

Vor dem ersten Gebrauch sollte das Geschirr mit heißem Wasser ausgespült werden. Es ist untersagt Spülmittel zu verwenden und das Geschirr in Geschirrwashmaschinen zu reinigen. Abgetrocknetes Geschirr eignet sich zum sofortigen Gebrauch.

Fürs Wenden oder Umrühren der Speisen sollte ausschließlich für Anwendung an Gusseisen-Oberflächen geeignetes Zubehör verwendet werden.

Das Geschirr darf nur dann aufgewärmt werden, wenn sich darauf Speiseöl oder eine andere fettige Substanz befindet.

Versinken des heißen Geschirrs oder der Pfannen in Wasser kann zur Beschädigung der Arbeitsoberfläche führen. Solche Beschädigungen unterliegen keiner Garantie.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Geschirr und die Pfannen darf man ausschließlich im heißen Wasser mit Waschlappen oder Schwämmen reinigen, ohne Verwendung von Reinigungsmitteln. Unter keinen Umständen dürfen das Geschirr und die Pfannen in Geschirrwashmaschinen gereinigt werden.

Es wird empfohlen das Geschirr und die Pfanne nach dem Gebrauch mit kleinen Mengen von Speiseöl oder anderen fettigen Substanzen einzuölen. Es wird das Geschirr oder die Pfanne erfrischen und wirkt sich positiv auf die Wartung aus.

Unter keinen Umständen darf man ins erhitzte Geschirr kalte Flüssigkeiten reingießen.

Damit das Geschirr und die Pfannen über mehrere Jahre im guten Zustand verbleiben, müssen diese gepflegt werden. Ins Geschirr oder die Pfannen sollte Öl reingegossen und auf dem Herd oder im Ofen erhitzt werden. Wenn es einen Teil des Öls absorbiert, soll man das Geschirr oder die Pfanne abkühlen, anschließend wischt man den Ölüberfluss mit einem trockenen Lappen oder Papiertuch weg. Darüber hinaus muss man eine korrekte Ventilation in Räumen gewährleisten.

Geschirr aus Gusseisen darf nicht geschlossen aufbewahrt werden. In dicht geschlossenen Geschirrelementen können Rostspuren erscheinen.