







BEDIENUNGSANLEITUNG emaillierte Guss-produkte

Guss-Wendeplatte 4333692862257	
Guss-Wendeplatte 4333692862134	
Guss Pfanne 4333692862035	
Guss-Grillpfanne 4333692861977	
Guss-Wok 4333692861854	
Guss-Pfanne mit Bambusunterlage 4333692861816	
Guss-Pfanne mit Bambusunterlage 4333692861779	
Guss-Topf 4333692861632	
Dutch Oven 4333692862165	

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung gründlich und befolgen sie die aufgeführten Hinweise, damit Sie das Grillzubehör optimal einsetzen können. Machen Sie sich vor der Verwendung des Produkts mit dem Produkt und allen Gebrauchs- und Sicherheitshinweisen vertraut. Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte unbedingt mit aus.

1. Symbole:

	Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für den späteren Gebrauch auf.
	Bitte Handschutz tragen.

2. Bestimmungsgemäße Verwendung:

Das Produkt ist zum Zubereiten von Lebensmitteln geeignet. Es ist geeignet für Gas-, Elektro, Induktions- und Glaskeramikkochfelder. Es ist nicht mikrowellengeeignet. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

3. Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 Mal mit warmem Wasser, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Spülen Sie es anschließend mit klarem kaltem Wasser und trocknen Sie es gründlich ab.

4. Sicherheitshinweise:

- Bewahren Sie diese Anleitung gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann schnell überhitzen und sich entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.

ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Gasflammen müssen immer dem Bodendurchmesser des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet
- Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz oder hartem Stoß beschädigt werden kann.
- ACHTUNG! Heben Sie das Produkt immer an, wenn Sie auf Herdplatten mit Glasoberfläche (z. B. Glaskeramikkochfelder) oder im Ofen kochen. Schieben Sie das Produkt niemals auf solchen Oberflächen, weil dies die Unterseite des Produkts, das Kochfeld oder den Ofen beschädigen könnte.

5. Gebrauchshinweise

- Das Produkt ist backofengeeignet! Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorhergesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.
- ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- VORSICHT! Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- VORSICHT! Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen dem Produkt runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.

ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR

- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht zu schnell zu erhitzen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen, wenn das Gusseisen sich schneller erweitert als die Emaille.
- Verwenden Sie beim Kochen oder Rösten keine hohen Temperaturen. Da Gusseisen ein sehr guter Wärmespeicher ist, reichen mittlere Temperaturen völlig aus. Zu hohe Temperaturen können sonst zu schlechten Kochergebnissen führen
- Die Emaille-Oberfläche ist nicht geeignet für trockenes Kochen.
- Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und stellen Sie sicher, dass der Boden vollständig bedeckt ist, bevor Sie das Kochgeschirr erhitzen.
- Wählen Sie die Größe der Kochplatte entsprechend der Größe des Produktbodens aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

Hinweis für Induktionskochfelder:

- Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Kochplatte und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin.
- Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.

6. Reinigung und Pflege

- Das Produkt ist nicht spülmaschineneeignet.
- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer erst ein wenig abkühlen. Tauchen Sie niemals ein heißes Produkt in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock kann die Emaille beschädigt werden. Füllen Sie das Produkt auch nicht mit kaltem Wasser.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille beschädigen würden.

Vorgehensweise im Falle einer Reinigung:

1. Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, Schwamm oder Bürste.
 2. Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
 3. Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab.
- Reiben Sie den Rand des Produkts von Zeit zu Zeit mit ein wenig Speiseöl ein, um Flugrost, der im Laufe der Zeit entstehen kann, zu vermeiden
 - Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und gut belüfteten Ort.




Globus Fachmärkte GmbH & Co. KG
Zeichenstr. 8, 66333 Völklingen
www.globus-baumarkt.de

Für den Reklamationsfall:
Herstelleradresse und Order Nr. aufbewahren





NOTICE D'UTILISATION

Produits en fonte émaillée

Guss-Wendeplatte 4333692862257	
Guss-Wendeplatte 4333692862134	
Guss Pfanne 4333692862035	
Guss-Grillpfanne 4333692861977	
Guss-Wok 4333692861854	
Guss-Pfanne mit Bambusunterlage 4333692861816	
Guss-Pfanne mit Bambusunterlage 4333692861779	
Guss-Topf 4333692861632	
Dutch Oven 4333692862165	

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation et suivre les consignes qu'elle donne, afin de pouvoir utiliser l'accessoire grill de façon optimale. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec celui-ci et avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. Utilisez le produit uniquement de la façon décrite et seulement pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous transmettez le produit à des tiers, remettez-leur également et impérativement tous les documents.

1. Symboles :

	Veillez lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver afin de pouvoir la consulter ultérieurement.
	Veillez porter des gants de protection.

2. Utilisation conforme :

Le produit convient pour la préparation d'aliments. Il convient pour être utilisé sur les plaques de cuisson au gaz, électriques, à induction et vitrocéramique. Il ne convient pas pour le four à micro-ondes. Le produit est exclusivement destiné à l'usage privé et il ne convient pas pour une utilisation professionnelle.

3. Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez le produit 2 à 3 fois à l'eau chaude, afin d'éliminer les éventuels résidus de production. Rincez ensuite le produit à l'eau claire froide et séchez-le soigneusement.

4. Consignes de sécurité :

- Conservez bien cette notice afin de pouvoir vous y reporter à tout moment.
- Lors de la cuisson, il est très important de ne pas perdre de vue le produit dans lequel un corps gras chauffe. Le corps gras peut rapidement surchauffer et s'enflammer. S'il arrive que le corps gras brûle, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture d'extinction.
- Ne mettez pas une viande mouillée dans le corps gras très chaud. Les projections de corps gras sur une plaque de cuisson incandescente peuvent facilement provoquer un incendie.

ATTENTION ! RISQUE D'ENDOMMAGEMENT !

- Placez toujours le produit très chaud sur un support résistant à la chaleur et non pas sur le plan de travail non protégé.
- Pour ne pas endommager le revêtement émaillé, utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois résistant à la chaleur. Ne coupez pas l'aliment cuit directement dans le produit.
- Les flammes de gaz doivent toujours être adaptées au diamètre du fond du produit et elles ne doivent JAMAIS dépasser des parois latérales du produit.
- Le produit ne convient pas pour le four à micro-ondes
- Veuillez noter qu'une chute ou un choc important peut endommager l'émail.
- ATTENTION ! Relevez toujours le produit lorsque vous cuisinez sur des plaques de cuisson à surface en verre (p. ex. des plaques de cuisson vitrocéramique, à induction) ou au four. Ne faites jamais glisser le

produit sur ces surfaces, car vous pourriez endommager le dessous du produit, la plaque de cuisson ou le four.

5. Consignes d'utilisation

- Le produit convient pour le four ! Placez le produit sur la grille prévue à ces fins et non pas sur le fond du four.
- ATTENTION ! Grande vitesse de chauffe ! Ne pas surchauffer l'ustensile de cuisson lors du préchauffage. En cas de surchauffe, il faut aérer la pièce à fond.
- ATTENTION ! Lorsque vous versez des liquides très chauds, faites preuve d'une attention et d'une prudence toutes particulières, faute de quoi vous risquez de vous ébouillanter. Versez le liquide non pas à la hâte, mais en veillant à ce qu'il s'écoule de façon régulière. Veillez à ce que d'autres personnes et, en particulier, des enfants, ne se trouvent pas à proximité directe lorsque vous versez le liquide.
- ATTENTION ! Essuyez immédiatement, à l'aide d'un chiffon approprié, l'huile très chaude ou d'autres liquides qui tombent du produit ou qui gouttent sur la surface de cuisson lorsque vous versez. Il y a sinon risque d'incendie.

ATTENTION ! RISQUE D'ENDOMMAGEMENT

- Veillez à ne pas faire chauffer le produit à l'état vide. L'émail risque sinon de s'écailler.
- Veillez à ne pas faire chauffer le produit trop vite. L'émail peut sinon s'écailler si la fonte se dilate plus vite que l'émail.
- Ne faites pas cuire ou rôtir à de hautes températures. Étant donné que la fonte est un très bon accumulateur de chaleur, des températures moyennes suffisent parfaitement. Des températures trop élevées peuvent sinon conduire à de mauvais résultats de cuisson
- La surface émaillée ne convient pas pour une cuisson à sec.
- Utilisez toujours un peu de beurre ou d'huile de cuisson et veillez à ce que le fond soit entièrement recouvert avant de faire chauffer l'ustensile de cuisson.
- Choisissez la taille de plaque de cuisson en fonction de la taille du fond du produit, afin d'éviter toute perte de chaleur.

Remarque pour les plaques à induction :

- Dans certaines circonstances, un bruit dû aux propriétés électromagnétiques de la plaque de cuisson et du produit peut apparaître. Ceci est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque à induction ou du produit.
- Le produit doit être centré sur la plaque à induction.

6. Nettoyage et entretien

- Le produit ne va pas au lave-vaisselle.
- Laissez toujours le produit refroidir un peu avant de le nettoyer. Ne plongez jamais un produit très chaud dans de l'eau froide. Le choc thermique peut endommager l'émail. Ne remplissez pas non plus le produit d'eau froide.
- N'utilisez en aucun cas des objets durs, de la laine d'acier ou des produits de nettoyage agressifs et abrasifs tels que de l'eau de Javel, car ils endommageraient l'émail.

Procédure en cas de nettoyage :




1. Commencez par ramollir les résidus d'aliments adhérant au produit et retirez-les le cas échéant à l'aide d'une raclette en bois, d'une éponge ou d'une brosse.
 2. Lavez votre produit à l'eau très chaude et avec un liquide vaisselle du commerce.
 3. Séchez bien le produit après le nettoyage.
- Frottez de temps en temps le bord du produit avec un peu d'huile de cuisson afin d'éviter les points de rouille pouvant apparaître au fil du temps
 - Rangez le produit dans un endroit sec et bien ventilé.

Globus Fachmärkte GmbH & Co. KG
Zeichenstr. 8, 66333 Völklingen
www.globus-baumarkt.de

Pour toute réclamation :
conservez l'adresse du fabricant et le numéro de commande





GEBRUIKSAANWIJZING geëmailleerde gietijzeren producten

Guss-Wendeplatte 4333692862257	
Guss-Wendeplatte 4333692862134	
Guss Pfanne 4333692862035	
Guss-Grillpfanne 4333692861977	
Guss-Wok 4333692861854	
Guss-Pfanne mit Bambusunterlage 4333692861816	
Guss-Pfanne mit Bambusunterlage 4333692861779	
Guss-Topf 4333692861632	
Dutch Oven 4333692862165	

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en neem de gegeven instructies in acht, zodat u de grillaccessoires optimaal kunt gebruiken. Maak uzelf voor aan het eerste gebruik van het product vertrouwd met het product zelf en alle gebruiks- en veiligheidsinstructies. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Geeft u het product door aan derden, zorg er dan voor dat u ook alle documenten meelevert.

1. Symbolen:

	Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze voor later gebruik.
	Handenbescherming dragen.

2. Beoogd gebruik:

Het product is bedoeld voor het bereiden van levensmiddelen. Het is geschikt voor gas-, elektrische, inductie- en glaskeramische kookplaten. Het is niet geschikt voor magnetrons. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en is niet geschikt voor commercieel gebruik.

3. Voor het eerste gebruik

Reinig het product voor het eerste gebruik 2 tot 3 maal met warm water om alle productieresten te verwijderen. Spoel het vervolgens af met helder koud water en droog het grondig af.

4. Veiligheidsinstructies:

- Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed, zodat u deze op elk moment kunt raadplegen.
- Bij het koken is het heel belangrijk dat u het product waarin u vet verhit voortdurend in de gaten blijft houden. Vet kan snel oververhit raken en vlam vatten. Blus brandend vet nooit met water! Smoor de vlammen met een deksel of een blusdeken.
- Leg geen druipend nat vlees in heet vet. Vet dat op een gloeiend hete kookplaat spat, kan gemakkelijk brand veroorzaken.

LET OP! GEVAAR VOOR SCHADE!

- Plaats het hete product altijd op een hittebestendige ondergrond en niet op het onbeschermde werkoppervlak.
- Gebruik alleen keukengerei van hittebestendig plastic of hout om beschadiging van de emailaag te voorkomen. Snijd het voedsel niet rechtstreeks in het product.
- Gasvlammen moeten altijd afgestemd zijn op de bodemdiameter van het product en mogen NOOIT langs de zijwanden branden.
- Het product niet geschikt voor de magnetron
- Houd er rekening mee dat het email beschadigd kan raken als het product valt of hard wordt geslagen.
- LET OP! Til het product altijd op als u op kookplaten met een glazen oppervlak (bv. glaskeramische of inductiekookplaat) of in de oven kookt. Schuif het product nooit over dergelijke oppervlakken, omdat dit de onderkant van het product, de kookplaat of de oven zou kunnen beschadigen.

5. Gebruiksaanwijzingen

- Het product is geschikt voor gebruik in de oven! Plaats het product op het daarvoor bestemde rooster en niet op de ovenvloer.
- LET OP! Hoge opwarm snelheid! Voorkom oververhitting van kookgerei tijdens het voorverwarmen. In geval van oververhitting moet de ruimte grondig worden geventileerd.
- LET OP! Ga bijzonder oplettend en voorzichtig te werk bij het uitgieten van hete vloeistoffen; er bestaat gevaar voor verbranding. Giet de vloeistof niet overhaast uit, maar zorg voor een gelijkmatige stroom. Zorg ervoor dat er zich geen andere mensen, vooral geen kinderen, in de onmiddellijke nabijheid bevinden wanneer u vloeistof uitgiet.
- LET OP! Veeg hete olie of andere vloeistoffen die bij het uitgieten langs het product naar beneden lopen of op het kookoppervlak druppelen onmiddellijk weg met een geschikte doek. Anders dreigt brandgevaar.

LET OP! GEVAAR VOOR SCHADE

- Verwarm het product als het leeg is. Anders kan het email afsplinteren.
- Verhit het product niet te snel. Anders kan het email afsplinteren, aangezien gietijzer sneller uitzet dan email.
- Gebruik geen hoge temperaturen bij het koken of braden. Gietijzer is een zeer goede warmteaccumulator, zodat gemiddelde temperaturen voldoende zijn. Te hoge temperaturen kunnen leiden tot slechte kookresultaten
- Het geëmailleerde oppervlak is niet geschikt om droog te koken.
- Gebruik altijd een beetje boter of bakolie en zorg ervoor dat de bodem volledig bedekt is voordat u het kookgerei opwarmt.
- Kies de grootte van de kookplaat in overeenstemming met de grootte van de bodem van het product om warmteverlies te voorkomen.

Anwijzing voor inductiekookplaten:

- Onder bepaalde omstandigheden kan een geluid te horen zijn, dat te wijten is aan de elektromagnetische eigenschappen van de kookplaat en het product. Dit is normaal en duidt niet op een defect aan uw inductiekookplaat of het product.
- Het product moet in het midden van de inductiekookplaat worden geplaatst.

6. Reiniging en onderhoud

- Het product niet vaatwasserbestendig.
- Laat het product enigszins afkoelen voordat u het schoonmaakt. Dompel een heet product nooit onder in koud water. De temperatuurschok kan het email beschadigen. Vul het product niet met koud water.
- Gebruik nooit harde voorwerpen, staalwol of agressieve cq. schurende schoonmaakmiddelen zoals chloorbleekmiddel, omdat deze het email beschadigen.

Procedure bij schoonmaken:

1. Laat vastzittende etensresten eerst inweken en verwijder ze indien nodig met een houten schraper, spons of borstel.
2. Spoel het product af met heet water en een gangbaar afwasmiddel.

3. Droog het product na het reinigen goed af.
 - Wrijf de rand van het product af en toe in met een beetje bakolie om roestvorming te voorkomen
 - Bewaar het product op een droge en goed geventileerde plaats.

Globus Fachmärkte GmbH & Co. KG
Zechenstr. 8, 66333 Völklingen
www.globus-baumarkt.de

Voor eventuele klachten:
Adres van de fabrikant en bestelnummer bewaren