

FR MANUEL D'INSTRUCTIONS

Nous vous remercions d'avoir acheté la Poêle à Feu d'Origin Outdoors 'Polished'. Veuillez prendre le temps de lire les différentes sections des instructions. Cela vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats avec votre produit.

La poêle à feu en fonte convient à tous les types de cuisinières conventionnelles telles que les cuisinières électriques, à gaz ou à induction, mais peut également être utilisée en extérieur sur des foyers ouverts, un feu de camp ou un barbecue.

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ:

- Pendant son utilisation, la poêle à feu peut devenir extrêmement chaude. Ne la manipulez qu'avec des gants de protection contre la chaleur ou des moufles à four.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne versez pas de liquides froids sur la poêle à frirre chaude, car cela pourrait fissurer la fonte.
- Veillez à ne pas faire tomber la poêle à feu sur une surface dure. La fonte est un matériau cassant qui peut se fissurer facilement.
- Ne déplacez pas la poêle d'avant en arrière sur la plaque de cuisson. Soulevez plutôt la poêle lorsque vous voulez la déplacer pour éviter les marques d'utilisation sur la table de cuisson. Faites également attention aux instructions du fabricant de votre table de cuisson.
- De la fumée peut se dégager lors de la cuisson au four. Veillez à ce qu'il y ait une bonne ventilation.

2. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

Nettoyez la poêle à feu avec de l'eau chaude avant de l'utiliser pour la première fois. La surface est déjà pré-saisie et n'a pas besoin d'être assaisonnée. Veillez à ne pas préparer d'aliments acides pour le début, car ils peuvent endommager la patine ou la couche protectrice de la poêle à feu et un nouvel assaisonnement serait nécessaire.

3. CULOTTAGE:

- Si la couche protectrice de la poêle à feu est endommagée par un stockage ou une utilisation incorrecte, de la rouille peut se former. Dans ce cas, il est recommandé d'éliminer la rouille et d'assainir la poêle à feu.
- Enlevez la rouille avec une brosse métallique ou une éponge en métal.
- Nettoyez le poêle à feu avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une brosse ou une éponge à vaisselle. Laissez ensuite le poêlon sécher complètement. Il ne doit rester aucun résidu sur la poêle avant le processus d'assaisonnement.
- Graissez complètement l'intérieur et l'extérieur de la poêle à frirre avec une huile de cuisson hautement chauffante (par exemple Biskin, Palmin, Mazola).
- Placez la poêle dans un four préchauffé à environ 180°C et laissez-la cuire pendant 1 à 2 heures. Laissez ensuite refroidir la poêle.
- Lors de la cuisson au four, de la fumée peut se dégager en raison de la combustion de la graisse. Veillez à ce qu'il y ait une bonne ventilation. La poêle à frirre peut également être assaisonnée à l'extérieur sur un feu ouvert ou un grill.
- Graissez à nouveau la poêle refroidie pour terminer la cuisson.

4. ENTRETIEN:

- Avec une manipulation et un entretien appropriés, la poêle à feu a une durée de vie extrêmement longue.
- Ne nettoyez pas la poêle avec du liquide vaisselle, du savon ou dans le lave-vaisselle, car cela peut attaquer la couche protectrice et il faudra peut-être la cuire à nouveau.
- Nettoyez la poêle refroidie après chaque utilisation avec de l'eau chaude et une brosse ou une éponge à vaisselle. Si elle est très sale, on peut utiliser un nettoyeur pour anneaux pour l'enlever.
- Séchez-la et graissez-la à nouveau, à l'intérieur comme à l'extérieur, avant de ranger la poêle.
- Les plats acides peuvent attaquer la patine de la poêle. Si c'est le cas, la poêle doit alors être réassaisonnée.

5. GARANTIE:

Si elle est utilisée correctement, la garantie est de 2 ans à partir de la date d'achat. Si la poêle présente un quelconque défaut de matériau ou de fabrication, veuillez contacter votre revendeur. Si vous avez des questions ou des problèmes, vous pouvez également nous contacter à l'adresse suivante : service@relags.de



FEUERPFANNE FIRE SKILLET / POÊLE À FEU 'POLISHED'



Art.Nr. 562176 & 562177

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf der Origin Outdoors Feuerpfanne 'Polished' entschieden haben. Bitte nehmen Sie sich Zeit, die verschiedenen Abschnitte der Anleitung durchzulesen. So erhalten Sie mit Ihrem Produkt die besten Ergebnisse.

Die Gusseiserne Feuerpfanne ist für alle herkömmlichen Herdarten wie Elektro-, Gas- oder Induktionsherde geeignet, kann jedoch auch im Freien auf einer Kochstelle, einem Lagerfeuer oder Grill verwendet werden.

1. SICHERHEITSHINWEISE:

- Während des Gebrauchs kann die Feuerpfanne extrem heiß werden. Fassen Sie diese nur mit Hitzeschutzhandschuhen oder Topflappen an.
- Lassen Sie die Pfanne während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Schütten Sie keine kalten Flüssigkeiten auf die heiße Feuerpfanne, da das Gusseisen hierdurch reißen kann.
- Achten Sie darauf die Feuerpfanne nicht auf einen harten Untergrund fallen zu lassen. Gusseisen ist ein sprödes Material, welches leicht reißen kann.
- Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben der Pfanne auf dem Kochfeld. Heben Sie die Pfanne stattdessen an, wenn Sie diese versetzen wollen, um Gebrauchsspuren auf dem Kochfeld zu vermeiden. Achten Sie auch auf die Hinweise des Herstellers Ihres Kochfeldes.
- Beim Einbrennen im Backofen kann es zu Rauchentwicklung kommen. Achten Sie hier auf eine gute Belüftung.

2. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

Reinigen Sie die Feuerpfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser. Die Oberfläche ist bereits vorbehandelt und benötigt keinen Einbrennvorgang. Achten Sie darauf die erste Zeit keine säurehaltigen Speisen zuzubereiten, da diese die Patina bzw. Schutzschicht der Feuerpfanne angreifen können und ein erneutes Einbrennen nötig wäre.

3. ERNEUTES EINBRENNEN:

- Wenn die Schutzschicht der Feuerpfanne durch falsche Lagerung oder Anwendung angegriffen wird, kann es zur Rostbildung kommen. In diesem Fall empfiehlt es sich den Rost zu entfernen und die Feuerpfanne neu einzubrennen.
- Entfernen Sie den Rost mit einer Drahtbürste oder einem Metallschwamm.
- Reinigen Sie die Feuerpfanne mit warmem Wasser, Spülmittel und Spülbürste bzw. Schwamm. Anschließend muss die Pfanne gut trocknen. Es sollten sich vor dem Einbrennvorgang keine Rückstände mehr auf der Pfanne befinden.
- Fetten Sie nun die Feuerpfanne innen wie außen komplett mit einem hoch erhitzbarem Speiseöl (z. B. Biskin, Palmin, Mazola) ein.
- Geben Sie die Pfanne anschließend in einen auf ca. 180°C vorgeheizten Backofen und lassen Sie sie 1 bis 2 Stunden einbrennen. Lassen Sie die Pfanne anschließend abkühlen.
- Beim Einbrennen im Backofen kann es zu Rauchentwicklung kommen, wenn das Fett verbrennt. Achten Sie auf eine gute Belüftung. Alternative kann die Feuerpfanne auch Außen auf dem offenen Feuer oder einem Grill eingebrannt werden.
- Fetten Sie die abgekühlte Pfanne nochmals ein um den Einbrennvorgang abzuschließen.

4. PFLEGE:

- Bei richtigem Umgang und Pflege besitzt die Feuerpfanne eine extrem lange Lebensdauer.
- Reinigen Sie die Pfanne nicht mit Spülmittel, Seife oder in der Spülmaschine, da diese die Schutzschicht angreifen kann und ggf. erneut eingebrannt werden muss.
- Reinigen Sie die abgekühlte Pfanne nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülbürste bzw. Schwamm. Bei starker Verschmutzung kann ein Ringreiniger benutzt werden um diese zu entfernen.
- Trocknen Sie diese ab und fetten Sie sie innen wie außen erneut ein, bevor Sie die Pfanne verstauen.
- Säurehaltige Gerichte können die Patina der Pfanne angreifen. Ist dies der Fall, muss die Pfanne anschließend neu eingebrannt werden.

5. GEWÄHRLEISTUNG SERVICE:

Bei Sachgemäßer Verwendung beträgt die Garantie 2 Jahre ab Kaufdatum. Sollte die Pfanne Material- oder Herstellungsmängel aufweisen, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung. Bei Fragen oder Problemen erreichen Sie uns auch unter: service@relags.de

ENG USER MANUAL

Thank you for purchasing the Origin Outdoors Fire Skillet 'Polished'. Please take the time to read through the various sections of the manual. This will ensure you get the best results from your product.

The cast iron fire skillet is suitable for all conventional types of stoves such as electric, gas or induction stoves, but can also be used outdoors on open fire places, campfire or barbecue.

1. SAFETY INSTRUCTIONS:

- During use, the fire skillet can become extremely hot. Only handle it with heat-protective gloves or oven mitts.
- Never leave the skillet unattended during use.
- Do not pour cold liquids onto the hot fire skillet as this can crack the cast iron.
- Be careful not to drop the fire skillet on a hard surface. Cast iron is a brittle material that can crack easily.
- Don't move the skillet back and forth on the hob. Instead, lift the skillet when you want to move it to avoid marks of use on the hob. Also pay attention to the instructions of the manufacturer of your hob.
- Smoke may be produced when seasoning in the oven. Make sure there is good ventilation.

2. BEFORE THE FIRST USE:

Clean the fire skillet with hot water before using it for the first time. The surface is already pre-seasoned and does not need to be seasoned. Make sure that you do not prepare any acidic foods for the beginning, as these can damage the patina or protective layer of the fire skillet and re-seasoning would be necessary.

3. RE-SEASONING:

- If the protective layer of the fire skillet is damaged by incorrect storage or use, rust can form. In this case, it is recommended to remove the rust and to re-season the fire skillet.
- Remove the rust with a wire brush or a metal sponge.
- Clean the fire skillet with warm water, dishwashing liquid and a dishwashing brush or sponge. Allow the skillet to dry thoroughly. There should be no residue left on the skillet before the seasoning process.
- Grease the inside and outside of the fire skillet completely with a highly heatable cooking oil (e.g. Biskin, Palmin, Mazola).
- Place the skillet in an oven preheated to approx. 180°C and allow it to bake for 1 to 2 hours. Let the skillet cool down afterwards.
- When seasoning in the oven, smoke may develop as the fat burns. Make sure there is good ventilation. Alternatively, the fire skillet can also be seasoned outside on an open fire or a grill.
- Grease the cooled skillet again to complete the seasoning process.

4. CARE:

- With proper handling and care, the fire skillet has an extremely long life.
- Do not clean the skillet with washing-up liquid, soap or in the dishwasher, as this can attack the protective layer and may have to be seasoned again.
- Clean the cooled skillet after each use with warm water and a dishwashing brush or sponge. If it is very dirty, a ring cleaner can be used to remove it.
- Dry it and grease it again, both inside and out, before storing the skillet.
- Acidic dishes can attack the patina of the skillet. If this is the case, the skillet must be re-seasoned.

5. WARRANTY:

If used properly, the warranty is 2 years from the date of purchase. If the skillet has any material or manufacturing defects, please contact your dealer. If you have any questions or problems, you can also contact us at: service@relags.de