

NL Handleiding - Cookinglife Poffertjespan - Gietijzer - ø 24 cm - 19 poffertjes

Producttitel

Cookinglife Poffertjespan - Gietijzer - ø 24 cm - 19 poffertjes

Inhoud van het Product of de Set

- 1 Poffertjespan van Gietijzer (diameter 24 cm, 19 holtes).

Gebruiksaanwijzing

- **Invetten:** Voor het eerste gebruik en voor elke kooksessie: wrijf de holtes van de pan licht in met boter of hittebestendige olie.
- **Verhitting:** Plaats de pan op een warmtebron (geschikt voor Gas, Elektrisch, Halogeen, Keramisch, Inductie, BBQ, Oven). Verhit de pan geleidelijk op middelhoog vuur. Gietijzer heeft tijd nodig om gelijkmatig warm te worden.
- **Gebruik:** Giet het poffertjesbeslag in de holtes. Keer de poffertjes met een vork of prikker zodra de randen droog zijn en er belletjes verschijnen.

Onderhouds- en Reinigingsinstructies

- **Voor het eerste gebruik:** Was de pan grondig met warm water.
- **Niet vaatwasserbestendig.**
- Laat de pan na gebruik afkoelen tot deze handwarm is.
- Was de pan met de hand in warm water met een minimale hoeveelheid milde zeep, indien nodig. Te veel zeep kan de natuurlijke antiaanbaklaag (seasoning) van gietijzer aantasten.
- Gebruik een zachte spons of borstel. Gebruik geen schurende materialen.
- **Droog de pan onmiddellijk en grondig** met een doek of keukenpapier om roestvorming te voorkomen.
- **Inoliën:** Wrijf de pan na het drogen licht in met een theelepel kookolie (bijv. plantaardige olie) om de levensduur en de anti-aanbakeigenschappen te behouden.

Veiligheidsinstructies

- Gietijzer houdt warmte zeer goed vast. De pan en de handgreep worden **extrem heet**. Gebruik altijd ovenwanten of een pannenlap.
- Plaats de hete pan na gebruik op een hittebestendige ondergrond.
- Houd hete olie en vetten onder toezicht om brandgevaar te voorkomen.
- Til de pan met twee handen op vanwege het gewicht (ca. 2,4 kg).

Leeftijdsbeperkingen

- Dit is kookgerei. Niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht van een volwassene.

Afvoerinstructies

- Afvoeren als metaalafval (gietijzer) volgens de lokale recyclingvoorschriften.

Waarschuwingen (P-codes)

- **P102:** Buiten bereik van kinderen bewaren.
- **P280:** Beschermende handschoenen/hittebestendige handschoenen dragen (bij hantering van de hete pan).

Gevareninformatie (H-codes)

- Niet van toepassing (N.v.t.).

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN **Manual - Cookinglife Poffertjes Pan - Cast Iron - ø 24 cm - 19 Poffertjes**

Product Title

Cookinglife Poffertjes Pan - Cast Iron - ø 24 cm - 19 Poffertjes

Contents of the Product or Set

- 1 Cast Iron Poffertjes Pan (diameter 24 cm, 19 cavities).

User Instructions

- **Greasing:** Before first use and before every cooking session: lightly grease the pan cavities with butter or heat-resistant oil.
- **Heating:** Place the pan on a heat source (suitable for Gas, Electric, Halogen, Ceramic, Induction, BBQ, Oven). Heat the pan gradually over medium heat. Cast iron needs time to heat evenly.
- **Use:** Pour the poffertjes batter into the cavities. Flip the poffertjes with a fork or skewer once the edges are dry and bubbles appear.

Maintenance and Cleaning Instructions

- **Before first use:** Wash the pan thoroughly with warm water.
- **Not dishwasher safe.**
- Allow the pan to cool until it is lukewarm after use.
- Wash the pan by hand in warm water, using a minimal amount of mild soap if necessary. Too much soap can damage the natural seasoning of cast iron.
- Use a soft sponge or brush. Do not use abrasive materials.
- **Dry the pan immediately and thoroughly** with a cloth or paper towel to prevent rust.
- **Oiling:** After drying, lightly rub the pan with a teaspoon of cooking oil (e.g., vegetable oil) to maintain its lifespan and non-stick properties.

Safety Instructions

- Cast iron retains heat extremely well. The pan and handle will become **extremely hot**. Always use oven mitts or a pot holder.
- Always place the hot pan on a heat-resistant surface after use.
- Supervise hot oil and fats to prevent fire hazards.
- Lift the pan with two hands due to its weight (approx. 2.4 kg).

Age Restrictions

- This is cooking equipment. Not suitable for use by children without adult supervision.

Disposal Instructions

- Dispose of as metal waste (cast iron/ferrous metal) according to local recycling regulations.

Warnings (P-codes)

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P280:** Wear protective gloves/heat-resistant gloves (when handling the hot pan).

Hazard Information (H-codes)

- Not applicable (N/A).

By following these guidelines, you ensure a long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific questions, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Handbuch - Cookinglife Poffertjes-Pfanne - Gusseisen - ø 24 cm - 19 Poffertjes

Produkttitel

Cookinglife Poffertjes-Pfanne - Gusseisen - ø 24 cm - 19 Poffertjes

Inhalt des Produkts oder Sets

- 1 Poffertjes-Pfanne aus Gusseisen (Durchmesser 24 cm, 19 Mulden).

Bedienungsanleitung

- **Einfetten:** Vor dem ersten Gebrauch und vor jeder Kochsitzung: Reiben Sie die Mulden der Pfanne leicht mit Butter oder hitzebeständigem Öl ein.

- **Erhitzen:** Stellen Sie die Pfanne auf eine Wärmequelle (geeignet für Gas, Elektro, Halogen, Ceran, Induktion, BBQ, Backofen). Erhitzen Sie die Pfanne schrittweise bei mittlerer Hitze. Gusseisen benötigt Zeit, um gleichmäßig warm zu werden.
- **Verwendung:** Gießen Sie den Poffertjes-Teig in die Mulden. Wenden Sie die Poffertjes mit einer Gabel oder einem Spieß, sobald die Ränder trocken sind und Bläschen erscheinen.

Wartungs- und Reinigungsanweisungen

- **Vor dem ersten Gebrauch:** Waschen Sie die Pfanne gründlich mit warmem Wasser.
- **Nicht spülmaschinenfest.**
- Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch abkühlen, bis sie handwarm ist.
- Waschen Sie die Pfanne von Hand in warmem Wasser, falls nötig mit einer minimalen Menge milder Seife. Zu viel Seife kann die natürliche Antihafschicht (Seasoning) von Gusseisen beeinträchtigen.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder eine Bürste. Verwenden Sie keine scheuernden Materialien.
- **Trocknen Sie die Pfanne sofort und gründlich** mit einem Tuch oder Küchenpapier ab, um Rostbildung zu verhindern.
- **Einölen:** Reiben Sie die Pfanne nach dem Trocknen leicht mit einem Teelöffel Speiseöl (z. B. Pflanzenöl) ein, um die Lebensdauer und die Antihaf-Eigenschaften zu erhalten.

Sicherheitshinweise

- Gusseisen speichert Wärme sehr gut. Die Pfanne und der Griff werden **extrem heiß**. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder einen Topflappen.
- Stellen Sie die heiße Pfanne nach Gebrauch immer auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Beaufsichtigen Sie heiße Öle und Fette, um Brandgefahren zu vermeiden.
- Heben Sie die Pfanne aufgrund ihres Gewichts (ca. 2,4 kg) mit zwei Händen an.

Altersbeschränkungen

- Dies ist Kochgeschirr. Nicht zur Verwendung durch Kinder ohne Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungsanweisungen

- Entsorgen Sie das Produkt als Metallschrott (Gusseisen/Eisenmetall) gemäß den örtlichen Recyclingvorschriften.

Warnhinweise (P-Codes)

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- **P280:** Schutzhandschuhe/hitzebeständige Handschuhe tragen (bei Handhabung der heißen Pfanne).

Gefahreninformationen (H-Codes)

- Nicht zutreffend (N.v.t.).

Indem Sie diese Richtlinien befolgen, gewährleisten Sie eine langanhaltende und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

FR Manuel - Cookinglife Poêle à Poffertjes - Fonte - ø 24 cm - 19 Poffertjes

Titre du Produit

Cookinglife Poêle à Poffertjes - Fonte - ø 24 cm - 19 Poffertjes

Contenu du Produit ou du Kit

- 1 Poêle à Poffertjes en Fonte (diamètre 24 cm, 19 cavités).

Instructions d'Utilisation

- **Graissage:** Avant la première utilisation et avant chaque session de cuisson: graisser légèrement les cavités de la poêle avec du beurre ou une huile résistante à la chaleur.
- **Chauffage:** Placez la poêle sur une source de chaleur (convient pour Gaz, Électrique, Halogène, Céramique, Induction, BBQ, Four). Chauffez la poêle progressivement à feu moyen. La fonte a besoin de temps pour chauffer uniformément.
- **Utilisation:** Versez la pâte à poffertjes dans les cavités. Retournez les poffertjes avec une fourchette ou une pique dès que les bords sont secs et que des bulles apparaissent.

Instructions d'Entretien et de Nettoyage

-
- **Avant la première utilisation:** Lavez la poêle soigneusement à l'eau chaude.
 - **Ne va pas au lave-vaisselle.**
 - Laissez la poêle refroidir jusqu'à ce qu'elle soit tiède après utilisation.
 - Lavez la poêle à la main dans de l'eau chaude, en utilisant une quantité minimale de savon doux si nécessaire. Trop de savon peut endommager l'assaisonnement naturel (culottage) de la fonte.
 - Utilisez une éponge ou une brosse douce. N'utilisez pas de matériaux abrasifs.
 - **Séchez la poêle immédiatement et complètement** avec un chiffon ou du papier absorbant pour prévenir la rouille.
 - **Huilage:** Après séchage, frottez légèrement la poêle avec une cuillère à café d'huile de cuisson (par exemple, huile végétale) pour maintenir sa durée de vie et ses propriétés antiadhésives.

Consignes de Sécurité

- La fonte retient très bien la chaleur. La poêle et la poignée deviendront **extrêmement chaudes**. Utilisez toujours des mitaines de four ou un manique.
- Placez toujours la poêle chaude sur une surface résistante à la chaleur après utilisation.
- Surveillez les huiles et graisses chaudes pour prévenir les risques d'incendie.
- Soulevez la poêle avec deux mains en raison de son poids (environ 2,4 kg).

Restrictions d'Âge

- Ceci est un ustensile de cuisine. Ne convient pas à une utilisation par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

Instructions d'Élimination

- Éliminez-le comme déchet métallique (fonte/métal ferreux) conformément aux réglementations locales de recyclage.

Avertissements (Codes P)

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P280:** Porter des gants de protection/gants résistants à la chaleur (lors de la manipulation de la poêle chaude).

Informations sur les Dangers (Codes H)

-
- Non applicabile (N/A).

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service clientèle ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale - Cookinglife Padella per Poffertjes - Ghisa - ø 24 cm - 19 Poffertjes

Titolo del Prodotto

Cookinglife Padella per Poffertjes - Ghisa - ø 24 cm - 19 Poffertjes

Contenuto del Prodotto o del Set

- 1 Padella per Poffertjes in Ghisa (diametro 24 cm, 19 cavità).

Istruzioni per l'Uso

- **Ungere:** Prima del primo utilizzo e prima di ogni sessione di cottura: ungere leggermente le cavità della padella con burro o olio resistente al calore.
- **Riscaldamento:** Posizionare la padella su una fonte di calore (adatta per Gas, Elettrico, Alogeno, Ceramica, Induzione, BBQ, Forno). Riscaldare la padella gradualmente a fuoco medio. La ghisa ha bisogno di tempo per riscaldarsi uniformemente.
- **Uso:** Versare la pastella per poffertjes nelle cavità. Capovolgere i poffertjes con una forchetta o uno spiedino non appena i bordi sono asciutti e compaiono delle bolle.

Istruzioni per la Manutenzione e la Pulizia

- **Prima del primo utilizzo:** Lavare accuratamente la padella con acqua calda.
- **Non lavabile in lavastoviglie.**
- Lasciare raffreddare la padella fino a quando non è tiepida dopo l'uso.
- Lavare la padella a mano in acqua calda, utilizzando una quantità minima di sapone neutro se necessario. Troppo sapone può danneggiare il condimento naturale (seasoning) della ghisa.

- Utilizzare una spugna o una spazzola morbida. Non utilizzare materiali abrasivi.
- **Asciugare la padella immediatamente e accuratamente** con un panno o carta da cucina per prevenire la formazione di ruggine.
- **Oliare:** Dopo l'asciugatura, strofinare leggermente la padella con un cucchiaino di olio da cucina (es. olio vegetale) per mantenerne la durata e le proprietà antiaderenti.

Istruzioni di Sicurezza

- La ghisa trattiene molto bene il calore. La padella e il manico diventeranno **estremamente caldi**. Utilizzare sempre guanti da forno o una presina.
- Posizionare sempre la padella calda su una superficie resistente al calore dopo l'uso.
- Sorvegliare oli e grassi caldi per prevenire rischi di incendio.
- Sollevare la padella con due mani a causa del suo peso (circa 2,4 kg).

Restrizioni di Età

- Questo è un utensile da cucina. Non adatto all'uso da parte di bambini senza la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo Smaltimento

- Smaltire come rifiuto metallico (ghisa/metallo ferroso) secondo le normative locali sul riciclo.

Avvertenze (Codici P)

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P280:** Indossare guanti protettivi/guanti resistenti al calore (durante la manipolazione della padella calda).

Informazioni sui Pericoli (Codici H)

- Non applicabile (N/A).

Seguendo queste linee guida, si garantisce una prestazione duratura e ottimale del prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, si prega di contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja - Cookinglife Patelnia do Poffertjes - Żeliwo - ø 24 cm - 19 Poffertjes

Tytuł Produktu

Cookinglife Patelnia do Poffertjes - Żeliwo - ø 24 cm - 19 Poffertjes

Zawartość Produktu lub Zestawu

- 1 Patelnia do Poffertjes wykonana z żeliwa (średnica 24 cm, 19 wgłębień).

Instrukcja Użytkowania

- **Smarowanie:** Przed pierwszym użyciem i przed każdą sesją gotowania: lekko natłuścić wgłębienia patelni masłem lub olejem odpornym na ciepło.
- **Nagrzewanie:** Umieścić patelnię na źródle ciepła (nadaje się do Gazu, Elektryki, Halogenu, Ceramiki, Indukcji, BBQ, Piekarnika). Stopniowo nagrzewać patelnię na średnim ogniu. Żeliwo potrzebuje czasu, aby równomiernie się rozgrzać.
- **Użycie:** Wlać ciasto na poffertjes do wgłębień. Odwrócić poffertjes widelcem lub szpiculcem, gdy tylko brzegi będą suche i pojawią się bąbelki.

Instrukcje Konserwacji i Czyszczenia

- **Przed pierwszym użyciem:** Umyć patelnię dokładnie ciepłą wodą.
- **Nie nadaje się do mycia w zmywarce.**
- Po użyciu pozostawić patelnię do ostygnięcia, aż będzie ciepła w dotyku.
- Myć patelnię ręcznie w ciepłej wodzie, używając w razie potrzeby minimalnej ilości łagodnego mydła. Zbyt dużo mydła może uszkodzić naturalną powłokę nieprzywierającą (seasoning) żeliwa.
- Używać miękkiej gąbki lub szczotki. Nie używać materiałów ściernych.
- **Natychmiast i dokładnie osuszyć patelnię** szmatką lub ręcznikiem papierowym, aby zapobiec rdzewieniu.
- **Olejowanie:** Po wysuszeniu, lekko natrzeć patelnię łyżeczką oleju spożywczego (np. oleju roślinnego), aby utrzymać jej żywotność i właściwości nieprzywierające.

Instrukcje Bezpieczeństwa

- Żeliwo bardzo dobrze zatrzymuje ciepło. Patelnia i uchwyt staną się **ekstremalnie gorące**. Zawsze używać rękawic kuchennych lub łapki.
- Zawsze stawiać gorącą patelnię na powierzchni odpornej na ciepło po użyciu.
- Nadzorować gorące oleje i tłuszcze, aby zapobiec zagrożeniu pożarem.
- Podnosić patelnię obiema rękami ze względu na jej wagę (ok. 2,4 kg).

Ograniczenia Wiek

- Jest to sprzęt kuchenny. Nie nadaje się do użytku przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.

Instrukcje Utylizacji

- Utylizować jako odpad metalowy (żeliwo/metal żelazny) zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi recyklingu.

Ostrzeżenia (Kody P)

- **P102:** Chronić przed dziećmi.
- **P280:** Stosować rękawice ochronne/rękawice odporne na ciepło (podczas obsługi gorącej patelni).

Informacje o Zagrożeniach (Kody H)

- Nie dotyczy (N/D).

Postępując zgodnie z tymi wytycznymi, zapewnisz długotrwałą i optymalną wydajność swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub w przypadku szczegółowych pytań, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

ES Manual - Cookinglife Sartén para Poffertjes - Hierro Fundido - ø 24 cm - 19 Poffertjes

Título del Producto

Contenido del Producto o del Set

- 1 Sartén para Poffertjes de Hierro Fundido (diámetro 24 cm, 19 cavidades).

Instrucciones de Uso

- **Engrasado:** Antes del primer uso y antes de cada sesión de cocina: engrase ligeramente las cavidades de la sartén con mantequilla o aceite resistente al calor.
- **Calentamiento:** Coloque la sartén en una fuente de calor (apta para Gas, Eléctrico, Halógeno, Cerámica, Inducción, BBQ, Horno). Caliente la sartén gradualmente a fuego medio. El hierro fundido necesita tiempo para calentarse uniformemente.
- **Uso:** Vierta la masa de poffertjes en las cavidades. Voltee los poffertjes con un tenedor o palillo tan pronto como los bordes estén secos y aparezcan burbujas.

Instrucciones de Mantenimiento y Limpieza

- **Antes del primer uso:** Lave la sartén a fondo con agua caliente.
- **No apto para lavavajillas.**
- Deje que la sartén se enfríe hasta que esté tibia después de su uso.
- Lave la sartén a mano en agua tibia, usando una cantidad mínima de jabón suave si es necesario. Demasiado jabón puede dañar el curado natural (seasoning) del hierro fundido.
- Utilice una esponja o cepillo suave. No utilice materiales abrasivos.
- **Seque la sartén inmediatamente y completamente** con un paño o papel de cocina para prevenir la oxidación.
- **Aceitado:** Después de secar, frote ligeramente la sartén con una cucharadita de aceite de cocina (p. ej., aceite vegetal) para mantener su vida útil y propiedades antiadherentes.

Instrucciones de Seguridad

- El hierro fundido retiene muy bien el calor. La sartén y el mango se pondrán **extremadamente calientes**. Utilice siempre guantes de cocina o un salvamanteles.
- Coloque siempre la sartén caliente sobre una superficie resistente al calor después de su uso.
- Supervise los aceites y grasas calientes para prevenir riesgos de incendio.
- Levante la sartén con dos manos debido a su peso (aprox. 2,4 kg).

Restricciones de Edad

- Esto es equipo de cocina. No apto para uso por niños sin la supervisión de un adulto.

Instrucciones de Eliminación

- Deseche como residuo metálico (hierro fundido/metal ferroso) según las regulaciones locales de reciclaje.

Advertencias (Códigos P)

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P280:** Llevar guantes de protección/guantes resistentes al calor (al manipular la sartén caliente).

Información de Peligro (Códigos H)

- No aplicable (N/A).

Al seguir estas directrices, garantiza un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para obtener más información o preguntas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

SE Manual - Cookinglife Poffertjespanna - Gjutjärn - ø 24 cm - 19 Poffertjes

Produkttitel

Cookinglife Poffertjespanna - Gjutjärn - ø 24 cm - 19 Poffertjes

Innehåll i Produkten eller Setet

- 1 Poffertjespanna i Gjutjärn (diameter 24 cm, 19 hål).

Användningsinstruktioner

- **Infettning:** Före första användning och före varje matlagningssomgång: smörj hålen i pannan lätt med smör eller värmetålig olja.
- **Uppvärmning:** Placera pannan på en värmekälla (lämplig för Gas, El, Halogen, Keramisk, Induktion, BBQ, Ugn). Värm pannan gradvis på medelhög värme. Gjutjärn behöver tid för att värmas upp jämnt.
- **Användning:** Håll poffertjes-smeten i hålen. Vänd poffertjesen med en gaffel eller spett så snart kanterna är torra och bubblor uppträder.

Underhålls- och Rengöringsinstruktioner

- **Före första användning:** Tvätta pannan noggrant med varmt vatten.
- **Tål inte maskindisk.**
- Låt pannan svalna tills den är ljummen efter användning.
- Handdiska pannan i varmt vatten, använd vid behov en minimal mängd mild tvål. För mycket tvål kan skada gjutjärnets naturliga non-stick-beläggning (seasoning).
- Använd en mjuk svamp eller borste. Använd inte slipande material.
- **Torka pannan omedelbart och noggrant** med en trasa eller hushållspapper för att förhindra rostbildning.
- **Oljning:** Efter torkning, gnugga lätt in pannan med en tesked matolja (t.ex. vegetabilisk olja) för att bibehålla dess livslängd och non-stick-egenskaper.

Säkerhetsinstruktioner

- Gjutjärn behåller värme mycket väl. Pannan och handtaget blir **extremt heta**. Använd alltid ugnsvantar eller grytlapp.
- Placera alltid den heta pannan på en värmetålig yta efter användning.
- Övervaka heta oljor och fetter för att förhindra brandrisker.
- Lyft pannan med två händer på grund av dess vikt (cirka 2,4 kg).

Åldersbegränsningar

- Detta är köksutrustning. Ej lämplig för användning av barn utan tillsyn av en vuxen.

Avfallsinstruktioner

- Kasseras som metallavfall (gjutjärn/järnmetall) enligt lokala återvinningsföreskrifter.

Varningar (P-koder)

- **P102:** Förvaras oåtkomligt för barn.
- **P280:** Använd skyddshandskar/värmetåliga handskar (vid hantering av den heta pannan).

Faroinformation (H-koder)

- Ej tillämpligt (E.t.t.).

Genom att följa dessa riktlinjen säkerställer du en långvarig och optimal prestanda för din produkt. För mer information eller specifika frågor, vänligen kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.