Cast Iron Casserole

Instruction Manual

English / Nederlands / Deutsch / Français

moa
color your life

www.moacolors.com

EN

BEFORE USE

Before use, please read this manual carefully.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all safety information carefully and thoroughly before using this product!

2. Do not allow children near the stove while you cook.

3. To avoid injury always use caution when handling hot pots.

4. For safety reasons, never leave cookware unattended while in use and make sure the handles do not extend over the edge of the stove.

5. Do not allow handles to extend over a hot burner, because the handles could get hot.

6. Use caution when removing lids or lifting with the handles. Touch lightly to be sure the handles have not become hot. Use oven mitts or potholders if necessary.

7. Always use oven gloves when removing cookware from a hot oven.

8. Make sure the knobs are tightly fitted on the lid.

VERY IMPORTANT NOTE:

Never slide a cast iron pan on induction or halogen plate.

A cast iron pan is very heavy, which means that dirt (such as grains of sand) under the pan can relatively quickly lead to damage and scratches on the glass plate. Even though a cast iron pan weighs more than an average pan, always make sure to lift it! This way your glass induction hob will remain in perfect condition for longer.

USING INSTRUCTIONS

1. The cast iron casseroles can be used on any kind of heat source: gas, electric, vitro-ceramic, halogen and induction. They're also suited for use in the oven.

2. Do not use the cast iron on an outdoor grill or open fire. Do not use in a microwave oven.

3. When using in the oven and on the stovetop, the handles and knobs can get hot. Use a suitable cloth, potholders or oven mitts to handle the cookware.

4. All cast iron cookware can be used in the oven up to 250°C /480°F.

5. Do not store food or prepared food for prolonged periods of time inside the cookware. To avoid scratches on the surface of a ceramic or glass stovetop,always lift the cookware, never slide it across.

6. Cook on a burner that is approximately similar in base diameter to that ofthe item you have selected.

7. When cooking on gas,adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan. Never allow a pan to boil dry. Never let your pan heat up too long.

8. Cover the complete surface of the base with a liquid, oilor butter.

9. Our pan and casseroles have fast heat transfer so food and oil char very quickly. Always cook using low to medium heat.
Only use high heat when the pot is filled with a liquid for boiling your food (like for instance pasta).

10. We recommend using bamboo, silicone, nylon or wooden utensils to protect and extend the life of your cookware.
Never cut food while in the pan as this will damage the surface.Don't use beaters or mixers in these items.

11. Do not drop the pan on the floor and protect the enameled coating from scratches.
On a table or counter, place hot pans and casseroles on a trivet.board or any protective material.

EN

CARE AND CLEANING

Cooldown your pan before cleaning. Don't fill the hot cookware with cold water or immerse in cold water.

Avoid temperature shocks at all times.

Never put a (very) hot cast iron pot or pan immediately on a cool surface.

Never place a cold cast iron pot (from room temperature or from the fridge) directly in a pre-heated oven.

Always put the cold cast iron pot in a cold oven and let them pre-heat together at the same time. Temperature shocks will be avoided that way.

Don't put cast iron cookware in the dishwasher.

After each use,clean by hand with a dish detergent especially made for hand washing. Be sure that you do not use a harsh cleaning product that is based on citric acids or that contains chlorine bleach.Use warm, soapy water and sponge or a dishcloth .Do not use steel woolor nylon scrubbing pads,oven cleaner or any cleaner that is abrasive.Rinse in warm water and dry immediately with a soft cloth.

If you have remains of food stuck to the cookware, they can easily be removed by covering the bottom of the pan with water and letting it soak while gently heating it at low temperature (no need to let the water cook).

Do not use a metal utensil.

If you store your pots and pans by stacking them, put, for instance,a dish towel between them avoiding parts of the upper item to scratch the surface of the lower element.

WARRANTY

Dear Valued Customer,

Thank you very much for purchasing a MOA product.

We wish you to inform you that this product is covered by a warranty which complies with all legal provisions concerning existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

Should you find any defect or malfunction of your MOA product, please contact the appropriate Customer Care Center.

Sincerely yours,
The MOA Team

NL

VOOR HET GEBRUIK

Lees deze handleiding voor gebruik met aandacht.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

1. Lees onderstaande informatie duidelijk alvorens het product te gebruiken.

2. Vermijd dat kinderen dicht bij het vuur komen tijdens het koken.

3. Blijf alert tijdens het hanteren van hete kookpotten.

4. Laat de kookpotten nooit onbewaakt achter tijdens het koken.

5. Handgrepen kunnen heet worden.

6. Steeds opletten bij het verwijderen van het deksel of het optillen van het kookgerei.

7. Gebruik ovenhandschoenen of pannenlappen.

8. Zorg steeds dat de knop goed bevestigd is aan het deksel.

ZEER BELANGRIJKE OPMERKING:

Schuif een gietijzeren pan nooit op inductie- of halogeenplaat.

Een gietijzeren pan is erg zwaar, waardoor vuil (zoals zandkorrels) onder de pan relatief snel kan leiden tot beschadigingen en krassen op de glasplaat. Ook al weegt een gietijzeren pan meer dan een gemiddelde pan, til hem altijd op! Zo blijft je glazen inductiekookplaat langer in perfecte staat.

GEBRUKSAANWIJZIG

1. De gietijzeren kookpotten kunnen op elke warmtebron gebruikt worden: gas, elektrisch, vitro-keramisch, halogeen en inductie. Ze zijn ook ovengeschikt.

2. Niet gebruiken op een buitengrill of open vuur.

3. Niet in de microgolf gebruiken.

4. De handgrepen kunnen heet worden tijdens het koken of gebruik in de oven. Gebruik ovenhandschoenen of pannenlappen.

5. Het gietijzer kookgerei kan in de oven gebruikt worden tot 250c.

6. Het gietijzer kookgerei is niet geschikt om ingredienten of bereide gerechten in te bewaren. Til steeds het kookgerei op in plaats van te schuiven, dit om krassen op de kookplaat te vermijden.

7. Gebruik de kookplaat die ongeveer dezelfde afmeting heeft als het kookgerei. Wanneer u op gas kookt, let op dat de vlammen niet langs het kookgerei uitkomen. Laat het kookgerei niet droog koken.

8. De volledige bodem dient steeds bedekt te zijn met water, boter, olie.

9. Het kookgerei laat snelle hitteverspreiding toe.Vandaar is het aangewezen steeds op laag of medium vuur te koken.

10. Gebruik alleen de hoge stand wanneer de kookpot met water gevuld is voor bijvoorbeeld het koken van pasta.

11. We raden aan om bamboe, silicone of houten keukenhulpen te gebruiken om de levensduur van het kookgereite verlengen.

12. Nooit met een mes snijden in het oppervlak! Gebruik ook geen gardes of mixer om het kookgerei niet te beschadigen.

13. Laat het kookgerei niet vallen en opletten voor krassen in het email.

14. Plaats het kookgerei niet rechtstreeks op tafel, gebruik steeds een onderzetter.

NL

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Laat het kookgerei afkoelen voor reiniging. De hete kookpot niet vullen of onderdompelen in koud water.

2. Vermijd temperatuurschokken.

3. Plaats het hete kookgerei nooit direct op een koud oppervlak.

4. Plaats een koude gietijzeren kookpot of pan (kamertemperatuur of uit ijskast) nooit in een voorverwarmde oven.

5. Plaats het gietijzeren kookgerei in een koude oven en laat het geleidelijk mee opwarmen, zo wordt temperatuurschok vermeden.

6. Plaats het gietijzeren kookgerei niet in de vaatwasser.

7. Reinig na elk gebruik met een detergent voor handwas. Gebruik geen hardnekkige detergent op basis van citroenzuur of bleekmiddel.

8. Gebruik een warm zeepsop en spons of vaatdoek.

9. Gebruik geen staalwol of schuurspons.

10. Spoel goed af en droog goed af.
Indien er voedselresten blijven kleven in de kookpot. De kookpot met water op een laag vuur laten sudderen.

11. Gebruik geen roestvrij stalen keukenhulpen.

12. Bij opberging, en je wenst het kookgerei in elkaar te zetten, best een doek tussen beiden steken om krassen te voorkomen.

GARANTIE

Gewaardeerde klant,

Hartelijk dank voor uw aankoop van een MOA-product.

Wij wensen u hierbij mee te delen dat dit product wordt gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke bepalingen inzake de heersende garantie- en consumentenrechten in het land waar het product werd gekocht.

Mocht u een defect of storing vaststellen aan uw MOA-product, neemt u dan a.u.b. contact op met het passende Customer Care Center (klantenservice), waar u het product heeft gekocht.

Hartelijke groet,
Het MOA Team

DE

VOR INBETRIEBNAHME

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

1. Lesen Sie alle Sicherheitshinweise aufmerksam und griindlich durch, bevor Sie dieses Produkt verwendenl.

2. Lassen Sie Kinder nicht in der Nahe des Backofens oder dem Herd, wahrend Sie kochen.

3. Um Verletzungen zu vermeiden, ist beim Umgang mit heiflen Topfen Vorsicht geboten.

4. Aus Sicherheitsgrunden lassen Sie das Kochgeschirr wahrend des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt und stellen Sie sicher, dass sich die Griffe nicht uber den Herd-Rand erstrecken.

5. Lassen Sie keine Griffe uber einen heiBen Brenner hangen, da diese sehr heiB werden.

6. Vorsicht beim Entfernen von Deckeln oder beim Heben mit den Griffen.

7. Vorsichtig berilhren, urn sicher zu sein,dass die Griffe nicht heiB geworden sind.

8. Bei Bedarf Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden.

9. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe wenn Sie Kochgeschirr aus einem heiBen Ofen nehmen.

10. Vergewissern Sie sich,dass die Griffe fest am Deckelangebracht sind.

SEHR WICHTIGER HINWEIS:

Schieben Sie niemals eine Gusseisenpfanne auf eine Induktions- oder Halogenplatte.

Eine gusseiserne Pfanne ist sehr schwer, was bedeutet, dass Schmutz (wie Sandkörner) unter der Pfanne relativ schnell zu Beschädigungen und Kratzern auf der Glasplatte führen kann. Auch wenn eine gusseiserne Pfanne mehr wiegt als eine durchschnittliche Pfanne, heben Sie sie immer an. Auf diese Weise bleibt Ihr Glasinduktionskochfeld länger in einwandfreiem Zustand.

HAND BENUTZT

1. Die gusseisernen Kochtöpfe können an jeder Wärmequelle verwendet werden: Gas, Elektro, Vitro-Keramik, Halogen und Induktion. Sie sind auch für den Backofen geeignet.

2. Nicht auf einem Außengrill oder offenem Feuer verwenden.

3. Nicht in der Mikrowelle verwenden.

4. Die Griffe können beim Garen oder im Backofen heiß werden. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.

5. Das gusseiserne Kochgeschirr kann bis zu 250 ° C im Ofen verwendet werden.

6. Das gusseiserne Kochgeschirr ist nicht zur Aufbewahrung von Zutaten oder zubereiteten Speisen geeignet. Heben Sie das Kochgeschirr immer an, anstatt es zu schieben, um Kratzer auf dem Kochfeld zu vermeiden.

7. Verwenden Sie ein Kochfeld, das in etwa der Größe des Kochgeschirrs entspricht. Achten Sie beim Garen mit Gas darauf, dass die Flammen nicht aus dem Kochgeschirr austreten. Lassen Sie das Kochgeschirr nicht trocken kochen.

8. Der gesamte Boden muss immer mit Wasser, Butter, Öl bedeckt sein.

9. Das Kochgeschirr ermöglicht eine schnelle Wärmeausbreitung. Es ist daher ratsam, immer bei niedriger oder mittlerer Hitze zu kochen.

10. Verwenden Sie die hohe Einstellung nur, wenn der Kochtopf zum Beispiel mit Wasser zum Kochen von Nudeln gefüllt ist.

11. Wir empfehlen die Verwendung von Küchenhelfern aus Bambus, Silikon oder Holz, um die Lebensdauer des Kochgeschirrs zu verlängern.

12. Niemals mit einem Messer in die Oberfläche schneiden! Verwenden Sie auch keinen Schneebesen oder Mixer, um Schäden am Kochgeschirr zu vermeiden.

13. Lassen Sie das Kochgeschirr nicht fallen und achten Sie auf Kratzer im Email.

14. Stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt auf den Tisch, sondern verwenden Sie immer einen Untersetzer.

DE

PFLEGE UND REINIGUNG

1. Vor dem Reinigen lhr Kochgeschirr abkuhlen lassen. Fullen Sie das heiBe Kochgeschirr nicht mit kaltem Wasser oder tauchen Sie es nicht in kaltem Wasser.

2. Temperaturschocks stets vermeiden.

3. Setzen Sie niemals einen (sehr) heiBen Gusseisernen Topf oder Pranne auf eine kuhle Oberflache.

4. Setzen Sie niemals einen kalten Gusseisernen Topf (Raumtemperatur oder aus dem Kuhlschrank) direkt in einen vorgeheizten Ofen.

5. Setzen Sie einen kalten Gusseisernen-Topfimmer in einen kalten Backofen und lassen Sie ihn gleichzeitig vorwarmen. So werdenTemperatur-Schocks vermieden.

6. Gusseisernes Kochgeschirr auf keinen Fall in die Spulmaschine stellen.

7. Nach jeder Benutzung das Kochgeschirr von Hand mit einem sanften Spulmittel reinigen.

8. Bitte benutzen Sie kein hartes Reinigungsprodukt, welches Zitronensaure oder Chlor enthalt. Verwenden Sie nur warmes Wasser mit ein wenig Spulmittel mit einem sanften Schwamm oder Geschirrtuch.

9. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Nylonwaschkissen, Backofenreiniger oder Reinigungsmittel die abrasiv sind. Mit warmem Wasser abspulen und sofort mit einem weichen Tuch abtrocknen.

10. Falls Lebensmittelreste am Kochgeschirr kleben bleiben,kann dies einfach entfernt werden, indem Sie den Topf- oder Prannenboden mit Wasser fullen und beiniedriger Temperatur aufwarmen (es ist nicht notwendig das Wasser zu kochen).

11. Verwenden Sie keine Kuchenhelfer aus Metall.

12. Wenn Sie lhre Topfe und Pfannen gestapelt aufbewahren, legen Sie z.B.ein Geschirrtuch zwischen Pfannen oder Topfe, urn den direkten Kontakt zu vermeiden, und urn die Oberflikhen der verschiedenen Teile nicht zu zerkratzen.

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke MOA entschieden haben.

Wir möchten Sie hiermit darüber informieren, dass die Gewährleistung dieses Produkts sämtliche gesetzlichen Vorschriften zu bestehenden Gewährleistungen sowie Ihre Rechte als Verbraucher in dem Land berücksichtigt, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Sollten Sie einen Fehler feststellen oder sollte Ihr MOA-Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich bitte an das betreffende Kundenservice-Zentrum.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr MOA Team

FR

AVANT UTILISATION

Avant utilisation, veuillez lire attentivement ce manuel.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement et intégralement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser ce produit !

2. Ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière lorsque vous cuisinez.

3. Pour éviter toute blessure, manipulez toujours les casseroles chaudes avec grande prudence.

4. Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais les ustensiles de cuisine que vous utilisez sans surveillance et assurez-vous que leurs poignées ne dépassent pas du bord de la cuisinière.

5. Ne laissez pas les poignées au-dessus d'un brûleur chaud pour éviter qu'elles ne chauffent.

6. Montrez-vous prudent au moment de retirer les couvercles ou de soulever la casserole à l'aide des poignées. Touchez-les brièvement pour vous assurer qu'elles ne sont pas trop chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques si nécessaire.

7. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez des ustensiles de cuisine d'un four chaud.

8. Assurez-vous que les boutons sont bien ajustés sur le couvercle.

NOTE TRÈS IMPORTANTE:

Ne faites jamais glisser une casserole en fonte sur une plaque à induction ou halogène.

Une casserole en fonte est très lourde, ce qui signifie que la saleté (comme des grains de sable) sous la casserole peut relativement rapidement entraîner des dommages et des rayures sur la plaque de verre. Même si une casserole en fonte pèse plus qu'une casserole moyenne, soulevez-la toujours. De cette façon, votre plaque à induction en verre restera en parfait état plus longtemps.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Les casseroles en fonte peuvent être utilisées sur tout type de source de chaleur : gaz, électrique, vitrocéramique, halogène et induction. Elles sont également adaptées à une utilisation au four.

2. N'utilisez pas de casseroles en fonte sur un gril extérieur ou un feu ouvert. Ne les placez pas au four à micro-ondes.

3. En cas d'utilisation au four et sur une cuisinière, les poignées et les boutons peuvent devenir chauds. Utilisez un chiffon approprié, des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler les ustensiles de cuisine.

4. Tous les ustensiles de cuisine en fonte peuvent être utilisés au four jusqu'à 250°C /480°F.

5. Ne conservez pas d'aliments ou de préparations pendant une période prolongée à l'intérieur des ustensiles de cuisine. Pour éviter les rayures sur la surface d'une plaque de cuisson en céramique ou en verre, soulevez toujours les ustensiles de cuisson au lieu de les glisser.

6. Cuisinez sur un brûleur dont le diamètre de la base est à peu près similaire à celui de l'ustensile que vous avez choisi.

7. Lorsque vous cuisinez au gaz, réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas des côtés de la casserole. Ne chauffez jamais une casserole à sec. Ne laissez jamais votre poêle chauffer trop longtemps.

8. Couvrez toute la surface du fond avec un liquide, de l'huile ou du beurre.

9. Nos poêles et nos casseroles présentent un transfert de chaleur rapide, de sorte que les aliments et l'huile peuvent vite carboniser. Cuisinez toujours à feu doux ou moyen.
N'utilisez le feu vif que lorsque la casserole est remplie de liquide pour porter des aliments à ébullition (par exemple, des pâtes).

10. Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en bambou, en silicone, en nylon ou en bois pour protéger et prolonger la durée de vie de vos ustensiles de cuisine.
Ne coupez jamais d'aliments et n'utilisez pas de batteur ou de mixeur dans la casserole, au risque d'endommager la surface.

11. Ne faites pas tomber la casserole sur le sol et protégez le revêtement émaillé des rayures.
Sur une table ou un plan de travail, placez les casseroles et les poêles chaudes sur un dessous de plat ou tout autre matériau de protection.

FR

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Laissez la casserole refroidir avant de la nettoyer. Ne remplissez pas la casserole chaude d'eau froide et ne la plongez pas dans de l'eau froide.

Veillez toujours à éviter les chocs thermiques.

Ne déposez jamais une casserole ou une poêle en fonte (très) chaude directement sur une surface froide.

Ne placez jamais une casserole en fonte froide (à température ambiante ou sortant du réfrigérateur) directement dans un four préchauffé.

Placez toujours la casserole en fonte froide dans un four froid et laissez-la préchauffer en même temps que le four. Vous préviendrez ainsi les chocs thermiques.

Ne mettez pas les casseroles en fonte au lave-vaisselle.

Après chaque utilisation, nettoyez-les à la main à l'aide d'un produit vaisselle spécialement conçu pour le lavage à la main. Veillez à ne pas utiliser un produit de nettoyage agressif à base d'acide citrique ou contenant de l'eau de javel. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un torchon à vaisselle. N'utilisez pas de laine d'acier ou de tampon à récurer en nylon, de nettoyant pour four ou tout autre nettoyant abrasif. Rincez à l'eau chaude et séchez immédiatement à l'aide d'un chiffon doux.

Si des restes alimentaires restent collés aux ustensiles de cuisine, vous pouvez facilement les enlever en remplissant le fond de la casserole d'eau et en la laissant tremper tout en la chauffant doucement à basse température (inutile de porter l'eau à ébullition).

N'utilisez pas d'ustensiles en métal.

Si vous rangez vos casseroles et poêles en les empilant, mettez, par exemple, un torchon entre chacune d'elles pour éviter que les casseroles du dessus ne rayent la surface des cassolettes du dessous.

GARANTIE

Très cher client,

Merci beaucoup d'avoir acheté un produit MOA.

Nous souhaitons vous informer que ce produit est couvert par une garantie conforme à toutes les dispositions légales concernant la garantie existante et les droits des consommateurs dans le pays où le produit a été acheté.

Si vous constatez un défaut ou un dysfonctionnement de votre produit MOA, veuillez contacter le centre de service clientèle approprié.

Cordialement,
L'équipe MOA