



BBQ GRILL- UND OFENBRÄTER STYLE

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG



Verbrennungsgefahr! Beim Gebrauch wird der Bräter heiß. Benutzen Sie immer einen Topflappen oder Topfhandschuh. Stellen Sie den heißen Bräter nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.

- Reinigen Sie den Bräter vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter Aufsicht.
- Der Bräter ist für den Gebrauch im Backofen bzw. auf dem Grill bis maximal 250 °C geeignet. Beachten Sie hierzu auch immer die Gebrauchshinweise Ihres Backofens oder Grills.
- Der Bräter ist nicht für die Nutzung in der Mikrowelle geeignet.
- Nach dem Marinieren bzw. der Aufbewahrung im Kühlschrank kann an der Unterseite des Bräters Feuchtigkeit entstehen. Stellen Sie den Bräter nur auf unempfindliche Oberflächen.
- Lassen Sie den Bräter vor der Reinigung erst abkühlen.
- Den Bräter können Sie in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch, diesen von Hand mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste zu reinigen. Durch die Reinigung in der Spülmaschine kann Flugrost von anderen Gegenständen übertragen werden. Entfernen Sie diesen umgehend.
- Lassen Sie im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen den Bräter einweichen.
- Verwenden Sie keine harten Schwämme, scharfen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuerndes Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Bewahren Sie den Bräter stets gut abgetrocknet auf.

Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Verfärbungen, Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Produkt beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

D

BBQ GRILL AND OVEN ROASTING PAN STYLE

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE



Risk of burns! The roasting pan becomes hot during use. Use sufficiently heat-resistant potholders or gloves. Place the hot roasting pan on adequately heat-resistant surfaces only.

- Clean the roaster thoroughly before using it for the first time.
- Cooking and frying must take place under direct supervision only.
- The roasting pan is suitable for use in the oven resp. the grill up to a maximum of 250 °C. Always follow the instructions for use of your oven or grill.
- The roasting pan is not suitable for the use in the microwave.
- After marinating resp. storing in the refrigerator, moisture may form on the bottom of the pan. Only place the roasting pan on non-sensitive surfaces.
- Allow the roasting pan to cool down before cleaning.
- The roasting pan can be cleaned in the dishwasher. However, we recommend cleaning it by hand with hot water, a mild detergent and a soft sponge or brush. When washed in the dishwasher, surface rust from other items can be passed on to the pan. Remove it immediately.
- In case of stubborn stains, leave the roasting pan to soak.
- Avoid using abrasive sponges, sharp objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Always dry off the roasting pan thoroughly before storage.

Garantie

We cover this product with a guarantee of 5 years from the date of purchase. Excluded from the guarantee are damages due to discolouration, normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, lack of maintenance and cleaning, wilful destruction, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a guarantee claim contact your dealer. Guarantee claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the product.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

GB

BBQ PLAT À GRILLER ET RÔTIR STYLE

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Risque de brûlures ! Le plat à rôtir devient chaud pendant l'utilisation. Utilisez des maniques ou des gants suffisamment résistants à la chaleur. Ne placez le plat à rôtir chaud que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le plat à griller et rôtir.
- En principe, ne cuisez et rôtissez que sous surveillance étroite.
- Le plat à griller et rôtir est adapté à une utilisation au four ou grill jusqu'à 250 °C maximum. Respectez toujours les consignes d'utilisation de votre four ou appareil à barbecue.
- Le plat à griller et rôtir n'est pas approprié pour l'utilisation dans le micro-ondes.
- Après la marinade ou la conservation au réfrigérateur, de l'humidité peut se former au fond du plat à rôtir. Ne placez le plat à rôtir que sur des surfaces insensibles.
- Laissez d'abord refroidir le plat à rôtir avant de le nettoyer.
- Le plat à rôtir peut être nettoyé au lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois de les nettoyer à la main à l'eau chaude, avec un produit vaisselle doux et une éponge ou une brosse douce. En cas d'un nettoyage dans le lave-vaisselle, de fines couches de rouille peuvent être transmises par d'autres objets. Éliminez-les immédiatement.
- En cas de saletés tenaces faites tremper le plat à rôtir.
- N'utilisez pas d'éponges dures, d'objets tranchants, d'essence, de solvants, de brosses à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage.
- Rangez toujours le plat à rôtir parfaitement sec.

F

Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont les décolorations, des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est jointe à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.



Rischio di ustioni! La rostiera si scalda durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti sufficientemente resistenti al calore. Riporre la rostiera calda solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.

- Prima del primo utilizzo lavare la rostiera adeguatamente.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza.
- La rostiera è adatta all'uso in forno o sulla griglia fino a un massimo di 250 °C. Seguire anche sempre le istruzioni per l'uso del vostro forno oppure del grill.
- La rostiera non è appropriata per l'uso nel microonde.
- Dopo la marinatura o la conservazione in frigorifero, sul lato inferiore della rostiera può formarsi dell'umidità. Posizionare la rostiera solo su superfici non sensibili.
- Lasciare raffreddare la rostiera prima di pulirla.
- La rostiera può essere lavata in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia di pulirla a mano con acqua calda, un detergente delicato e una spugna o una spazzola morbida. La pulizia in lavastoviglie può trasferire macchie di ruggine da altri oggetti. Rimuovere immediatamente la ruggine.
- In caso di sporco ostinato, lasciar ammollare la rostiera.
- Per la pulizia non utilizzare spugne dure, oggetti appuntiti, benzina, solventi, spazzole o detergenti abrasivi.
- Conservare la rostiera sempre ben asciutta.

Garanzia

Su questo prodotto forniamo una garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre lo scolorimento, i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. Per gli interventi in garanzia rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se il prodotto è corredata dallo scontrino/la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

ES



Peligro de quemaduras! La rustidera se calienta durante el uso. Utilice guantes de cocina o manoplas suficientemente resistentes al calor. Coloque la rustidera caliente siempre sobre superficies suficientemente resistentes al calor.

- Antes de utilizar la rustidera por primera vez, límpiala a fondo.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión.
- La rustidera es apta para su uso en el horno o la parrilla hasta un máximo de 250 °C. Siga siempre las instrucciones de uso de su horno o parrilla.
- La rustidera no es apropiada para el uso en el microondas.
- Es posible que se forme humedad en la parte inferior de la rustidera después de marinirla o guardarla en el frigorífico. Coloque la rustidera únicamente sobre superficies no sensibles.
- Deje enfriar la rustidera antes de limpiarla.
- La rustidera puede lavarse en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos limpiarla a mano con agua caliente, un detergente suave y una esponja o un cepillo suaves. Por la limpieza en el lavavajillas se puede transferir óxido de otros objetos. Eliminelo de inmediato.
- En caso de suciedades resistentes, deje remojar la rustidera.
- Para la limpieza, no utilice esponjas duras, objetos afilados, gasolina, disolventes, cepillos ni productos de limpieza abrasivos.
- Guarde la rustidera siempre bien seca.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía las decoloraciones, los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el ticket de compra o la factura del producto.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

NL



Verbrandingsgevaar! De braadslede wordt heet tijdens het gebruik. Gebruik voldoende hittebestendige pannenlappen of handschoenen. Zet de heet braadslede uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.

- Maak de braadpan grondig schoon voor het eerste gebruik.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder toezicht.
- De braadslede is geschikt voor gebruik in de oven of grill tot maximaal 250 °C. Volg ook altijd de gebruiksaanwijzing van uw fornuis, oven of grill.
- De braadslede is niet geschikt voor het gebruik in de magnetron.
- Na het marinieren of bewaren in de koelkast kan er vocht op de bodem van de braadslede ontstaan. Plaats de braadpan alleen op ongevoelige oppervlakken.
- Laat de braadslede vóór het reinigen eerst afkoelen.
- De braadslede kan in de vaatwasmachine worden gereinigd. We raden echter aan om het met de hand te reinigen met heet water, een mild afwasmiddel en een zachte spons of borstel. Door de reiniging in de vaatwasser kan vliegroeit van andere voorwerpen worden overgedragen. Verwijder dit onmiddellijk.
- In geval van hardnekke vuil laat de braadslede inweten.
- Gebruik geen harde sponzen, scherpe voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Bewaar de braadslede altijd goed droog.

Garantie

Voor dit product verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Uitgesloten van garantie zijn, verkleuringen, schades, die terug te voeren zijn op normale slijtage, onjuist gebruik, onoordeelkundig gebruik, verkeerd gebruik, natalig onderhoud en reiniging, moedwillige vernieling, transport- of valschaade alsook reparaties of aanpassingen uitgevoerd door niet daar toe gerechtigde personen. Ga in geval van aanspraak op garantie terug naar de winkel waar u het product heeft gekocht. Er kan alleen aanspraak op garantie worden gemaakt als de kassabon of factuur kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Allen de Duitse tekst blijft bindend.