



BBQ SERVIERPFANNEN MIT HOLZBRETT

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

D



Verbrennungsgefahr! Beim Gebrauch wird die Pfanne heiß. Benutzen Sie immer einen Topflappen oder Topfhandschuhe. Stellen Sie die noch heiße Pfanne immer auf das Holzbrett.

Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich die Pfanne nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.

Stellen Sie die Pfanne nur vorsichtig auf empfindliche Oberflächen oder den Herd. Dies gilt insbesondere für Herde mit Glaskeramikoberflächen. Um Kratzer auf diesen Oberflächen zu vermeiden, verschieben Sie die Pfanne nicht, sondern heben sie an und setzen sie an die gewünschte Stelle.

Erhitzen Sie die Pfanne nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur – verwenden Sie insbesondere bei Induktionskochfeldern keine Boosterfunktion und nur $\frac{2}{3}$ der angegebenen maximalen Leistung. Zu schnelles Erhitzen führt nicht nur zu schlechteren Kochergebnissen, sondern auch zu Verfärbungen und möglichen Schäden der Produktoberfläche und/oder an der Kochfeld-Oberfläche. Beachten Sie hierzu auch immer die Gebrauchshinweise Ihres Herdes, Backofens oder Grills.

Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden der Pfanne hinausreichen.

Die Pfanne ist nicht für die Nutzung in der Mikrowelle geeignet.

Das Holzbrett ist nur zum Servieren geeignet; legen Sie es nicht auf den Grill oder in den Backofen.

Reinigen Sie die Pfanne nur mit warmem Wasser und achten Sie darauf, sie stets gut abzutrocknen. Eisen kann unter Einfluss von Feuchtigkeit schnell Roststellen bilden. Für einen besseren Schutz ölen Sie die Pfanne gelegentlich etwas ein. Stellen Sie die Pfanne nicht auf schmutzempfindliche Oberflächen, nachdem sie frisch eingeeilt wurde, oder wenn sie nicht vollständig trocken ist.

Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind 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.

Garantieausschluss

Da Holz ein natürliches Material ist, kann es bei dem Brett zu Verfärbungen, Rissen und Verformungen kommen. Diese sind kein Reklamationsgrund und durch die Garantie nicht abgedeckt.

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

BBQ SERVING PANS WITH WOODEN BOARD

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE

GB



Risk of burns! The pan becomes hot during use. Use sufficiently heat-resistant potholders or gloves. Place hot pan always on the wooden board.

To ensure that the pan does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.

Place the pan carefully on sensitive surfaces or the hob, especially on glass ceramic stoves. To avoid scratches on the surfaces, do not push the pan, but lift it up and put it on the desired spot carefully.

Only heat up the pan incrementally to the desired temperature – particularly with induction cooktops do not use the booster function and use only $\frac{2}{3}$ of the maximum power. Heating up the pan too quickly can produce poor cooking results and cause discolouration and possible damage to the product surface and/or the cooktop surface. Always follow the instructions for use of your stove, oven, grill, etc.

When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the pan.

The pan is not suitable for the use in the microwave.

The wooden board is suitable for serving only, do not put it on the grill or in the oven.

Clean the pan with warm water only and take care to thoroughly dry it. It is possible that iron could rust under effect of humidity. For a better protection, please lubricate the pan occasionally. Do not put the pan on easily soiled surfaces after you have just lubricated it or if it is not completely dry.

Guarantee

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

Liability exclusion

As wood is a natural material, discolouration, cracks and deformations may occur in the board. These are no reason for complaint and not covered by the guarantee.

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

BBQ POÊLONS À SERVIR AVEC PLANCHE EN BOIS

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

F



Risque de brûlures ! Le poêlon devient chaud pendant l'utilisation. Utilisez des maniques ou des gants suffisamment résistants à la chaleur. Placez le poêlon chaud toujours sur la planche en bois.

En principe, ne cuisez et rôtissez que sous surveillance étroite, afin d'éviter que le récipient ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.

Mettez le poêlon doucement sur des surfaces sensibles ou la cuisinière, en particulier s'il s'agit des surfaces vitrocéramiques. Pour éviter des rayures sur ces surfaces, ne déplacez pas le poêlon mais soulevez-le et placez-le dans la position souhaitée.

Ne faites chauffer le poêlon que progressivement à la température souhaitée. Particulièrement sur des plans de cuisson à induction, n'utilisez pas la fonction booster, et ne que de $\frac{2}{3}$ de la puissance maximale. Une montée en température trop rapide génère non seulement de mauvais résultats de cuisson, mais occasionne également des décolorations et d'éventuels dommages à la surface du poêlon et/ou à la surface du plan de cuisson. Respectez toujours les consignes d'utilisation de votre cuisinière, four ou appareil à barbecue.

Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière que les flammes ne dépassent pas le fond du poêlon.

Le poêlon n'est pas approprié pour l'utilisation dans le micro-ondes.

La planche en bois n'est appropriée que pour servir, ne la placez ni sur le grill ni dans le four.

Nettoyez le poêlon avec de l'eau chaude uniquement et assurez-vous de bien le sécher. Le fer peut rapidement former de la rouille sous l'influence de l'humidité. Pour une meilleure protection, lubrifiez le poêlon de temps en temps. Ne placez pas le poêlon sur des surfaces sensibles à la saleté juste après qu'il a été huilé ou s'il n'est pas complètement sec.

Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont 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.

Exclusion de responsabilité

Le bois étant un matériau naturel, des décolorations, des fissures et des déformations peuvent apparaître dans la planche. Celles-ci ne constituent pas un motif de réclamation et ne sont pas couverts par la garantie.

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

BBQ PADELLE PER SERVIRE CON TAVOLA DI LEGNO

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE



Rischio di ustioni! La padella si scalda durante l'uso. Utilizzare presine o guanti sufficientemente resistenti al calore. Riporre la padella calda sempre sulla tavola di legno.

Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta in modo che la padella non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.

Mettere la padella solo con cautela su superfici delicate o sul fornello, in particolare con superfici in vetroceramica. Per evitare graffi su queste superfici, non spostare la padella ma sollevarla e collocarla nella posizione desiderata.

Riscaldare la padella alla temperatura desiderata solo gradualmente – in particolare per i piani di cottura a induzione non utilizzare la funzione booster e utilizzare solo $\frac{1}{2}$ della potenza massima.

Riscaldamenti troppo rapidi non solo danno cattivi risultati di cottura, ma causano anche alterazioni cromatiche e possibili danni alla superficie del prodotto e/o alla superficie del piano di cottura. Seguire anche sempre le istruzioni per l'uso della vostra cucina, del forno oppure del grill.

Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della padella.

La padella non è appropriata per l'uso nel microonde.

La tavola di legno è appropriata solamente per servire, non metterla sulla griglia o nel forno.

Pulire la padella solamente con acqua calda e assicurarsi di asciugarla accuratamente. Il ferro può rapidamente formare ruggine sotto l'influenza dell'umidità. Per una migliore protezione, lubrificare occasionalmente la padella. Non posizionare la padella su superfici sensibili alla sporcizia dopo che è stato appena oliata o quando non è completamente asciutta.

Garanzia

Su questo prodotto forniamo una garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre 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 corredato dallo scontrino/la fattura.

Esclusione di responsabilità

Poiché il legno è un materiale naturale, possono verificarsi scolorimenti, crepe e deformazioni nella tavola. Questi non sono motivi di reclamo e non sono coperti dalla garanzia.

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

BBQ SARTÉNES PARA SERVIR CON TABLA DE MADERA

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN Y CUIDADOS



¡Peligro de quemaduras! La sartén se calienta durante el uso. Utilice nuestros guantes de cocina o manoplas suficientemente resistentes al calor. Coloque la sartén caliente siempre sobre la tabla de madera.

Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la sartén no se sobrecaliente no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.

Coloque la sartén solo suavemente sobre superficies sensibles o la estufa, especialmente para superficies vitrocerámicas. Para evitar arañazos en estas superficies, no mueva la sartén, levántela y colóquela en la posición deseada.

Caliente la sartén a la temperatura deseada de forma gradual - especialmente, si tiene una cocina de inducción no utilice la función booster y utilice solo $\frac{1}{2}$ de la potencia máxima. Un calentamiento demasiado rápido no solo estropea el resultado de la cocción, sino que también decolora la superficie del producto y puede dañar el producto y/o la superficie de la placa de cocción. Siga siempre las instrucciones de uso de su cocina, horno o parrilla.

En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la sartén.

La sartén no es apropiada para el uso en el microondas.

La tabla de madera es apropiada solamente para servir, no la coloque en la parrilla o el horno.

Limpie la sartén solamente con agua caliente y asegúrese de secarla bien. El hierro puede formar rápidamente óxido bajo la influencia de humedad. Para una mejor protección, lubrique la sartén de vez en cuando. No coloque la sartén sobre superficies sensibles a la suciedad después de haber sido recién aceiteada o cuando no esté completamente seca.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía 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 tique de compra o la factura del producto.

Exoneración de responsabilidad

Dado que la madera es un material natural, pueden producirse decoloraciones, grietas y deformaciones en la tabla. Estos no son motivos de reclamación y no cubiertos por la garantía.

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

BBQ SERVEERPANNEN MET HOUTEN ONDERBORD

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD



Verbrandingsgevaar! De pan wordt heet tijdens het gebruik. Gebruik voldoende hittebestendige pannenlappen of handschoenen. Zet de hete pan altijd op het houten onderbord.

Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pan niet kan oververhit raken of onopgemerkt droogkoken.

Plaats de pan voorzichtig op kwetsbare oppervlakken of het fornuis, dit geldt in het bijzonder voor fornuizen met een oppervlak van glaskeramiek. Om krassen op deze oppervlakken te voorkomen, mag de pan niet worden verschoven, maar moet deze worden opgetild om op de gewenste positie te plaatsen.

Verhit de pan enkel stapsgewijs naar de gewenste temperatuur – gebruik voornamelijk bij inductiekookplaten niet de boosterfunctie en alleen $\frac{1}{2}$ van het opgegeven maximale vermogen. Te snel verhitten leidt niet alleen tot slechtere kookresultaten, maar ook tot verkleuringen en mogelijke schade aan het productoppervlak en/of het oppervlak van het kookveld. Volg ook altijd de gebruiksaanwijzing van uw fornuis, oven of grill.

Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlam punten niet onder de bodem van de pan uitkomen.

De pan is niet geschikt voor het gebruik in de magnetron.

Het houten onderbord is uitsluitend geschikt voor het serveren, plaats deze niet op de BBQ of in de oven.

Reinig de pan uitsluitend met warm water en let erop dat deze altijd goed wordt afgedroogd. Bij gietijzer kan onder invloed van vocht snel roestvorming ontstaan. Om de pan hiertegen te beschermen is het raadzaam deze regelmatig met wat neutrale olie in te oliën. Plaats de pan als deze vochtig is of net is in geolied niet op besmettelijke oppervlakken.

Garantie

Voor dit product verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Uitsluitend van garantie zijn schade, die terug te voeren zijn op normale slijtage, onjuist gebruik, onoordeelkundig gebruik, verkeerd gebruik, nalatig onderhoud, moedwillige vernieling, transport- of valschade alsook reparaties of aanpassingen uitgevoerd door niet daartoe 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.

Disclaimer

Omdat hout een natuurlijk materiaal is, kunnen er verkleuringen, barsten en vervormingen in het onderbord optreden. Dit is geen reden tot klacht en wordt niet door de garantie gedekt.

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