

# SILVERCREST®

(DE) (AT) (CH)

## BRATFORM MIT ROST

### Einleitung

Wir bedückerkünsen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt darf nur als Backform im Ofen verwendet werden. Jede andere Verwendung und jede Produktveränderung ist nicht gestattet und kann zu Verletzungen und Produktschäden führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung entstehen. Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

### Spezifikationen

Temperatur: bis zu 230 °C

### Technische Daten

Bräter: 40 x 32 x 6,5 cm

Gestell: 35 x 27 x 5,8 cm

### Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITS- UND VERWENDUNGSHINWEISE ZUR KÜNFTIGEN BEZUGNAHME AUF!

- Das Produkt kann während des Backens sehr heiß werden. Verwenden Sie Topflappen oder Grillhandschuhe zu Ihrem Schutz. Die Handschuhe müssen die Anforderungen der Hitzeverschutzkategorie II erfüllen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände auf dem Produkt.
- Schneiden oder zerkratzen Sie die Oberfläche des Produkts nicht. Dies kann das Produkt beschädigen.
- Machen Sie sich mit der ordnungsgemäßen Bedienung Ihres Backofens vertraut.
- Informieren Sie sich in der Bedienungsanleitung Ihres Ofens, wie Sie die verfügbare Ausgangsleistung des Ofens zum Backen nutzen können.
- Das Produkt ist nicht für Mikrowellen geeignet.
- Das Produkt ist für Ofen geeignet. Stellen Sie das Produkt auf ein Backblech und nicht direkt auf den Boden des Backofens.
- Das Produkt ist nicht für die Verwendung auf einem Elektroherd, über einer offenen Flamme oder auf einem Grill geeignet.
- Verwenden Sie das Blech immer zusammen mit dem Rost, z. B. beim Braten, Backen, Köhlen und Dekorieren der Speisen.
- Verwenden Sie das Rost nicht einzeln.
- Das Produkt kann sich beim Erhitzen verformen/verziehen. Beim Abkühlen kehrt das Produkt in seine ursprüngliche Form zurück.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in kaltes Wasser ein, solange es noch heiß ist. Der Temperaturschock kann das Produkt beschädigen. Füllen Sie das heiße Produkt nicht mit kaltem Wasser, um Verformungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt nicht fallen. Das Produkt ist nicht bruchsicher. Stöße können die Funktionsfähigkeit des Produkts beeinträchtigen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Erhitzen Sie das Produkt nicht ohne Backwaren.

- LEBENSMITTELECHT!** Der Geschmack und das Aroma Ihrer Lebensmittel werden von diesem Produkt nicht beeinträchtigt.
- Verwendung**
  - Vor dem ersten Gebrauch: Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung und Pflege“).
  - Fetten Sie das Innere des Produkts ein oder verwenden Sie Backpapier im Inneren des Produkts.
  - Füllen Sie die Lebensmittel in das Produkt.
  - Schieben Sie das Produkt in den Ofen. Stellen Sie das Produkt in die Mitte des Backblechs. Die Backzeit hängt von Ihrem Rezept ab.
  - Holen Sie das Produkt aus dem Ofen. Lassen Sie das Produkt und die Lebensmittel abkühlen.
  - Führen Sie einen dünnen Silikonscraper oder einen Spatel vorsichtig um den Rand des Produkts herum.
  - Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Produkt heraus.

### Reinigung und Pflege

- VORSICHT!**
  - Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen.
  - Verwenden Sie keine ätzenden, scheuernden Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt zu reinigen.
- HINWEIS:** Dieses Produkt ist nicht für Spülmaschinen geeignet.
  - Vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch: Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
  - Weichen Sie das Produkt in warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ein, falls erforderlich.
  - Nach jedem Gebrauch: Reinigen Sie das Produkt immer sofort, sobald es abgekühlt ist. Andernfalls können Lebensmittelrückstände zu Verfärbungen oder Flugrost führen. Bewahren Sie das Produkt daher nicht in verschmutztem Zustand auf und lassen Sie es nicht über einen längeren Zeitraum im Wasser liegen.
  - Lassen Sie nach der Reinigung das gesamte Wasser aus dem Produkt ab.
  - Trocknen Sie das Produkt gründlich ab.
- Lagerung**
  - Vor der Lagerung: Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung und Pflege“).
  - Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
  - Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort auf.

### Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können. Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

### Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts

gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt. Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalaufkleber an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattdgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde. Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

### Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen: Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (IAN 484424\_2501) als Nachweis für den Kauf bereit. Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts. Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail. Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie porfrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

### Service

#### Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@idl.de

#### Service Österreich

Tel.: 0800 2922726

E-Mail: owim@idl.at

#### Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@idl.ch

## ROASTING TRAY WITH GRILL RACK

### Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

### Intended use

This product should only be used as a baking tray in the oven. Any other use and any product modification is prohibited and can lead to injuries and product damage. The manufacturer is not liable for any damages caused by any use other than for the intended purpose. The product is not intended for commercial use.

### Specifications

Temperature: up to 230 °C

### Technical data

Roasting Pan: 40 x 32 x 6.5 cm

Support: 35 x 27 x 5.8 cm

### Safety instructions

**SAVE ALL SAFETY INSTRUCTIONS AND INSTRUCTIONS FOR USE FOR FUTURE REFERENCE!**

- The product may become very hot during baking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection. The gloves have to meet the requirements for category II heat protection.
- Do not use pointy or sharp objects on the product.
- Do not cut or scratch the surface of the product. This may damage the product.
- Familiarise yourself with the proper operation of your oven.
- Check the operating instructions of your oven to find out how to use the available output power of the oven for baking.
- The product is not microwave-proof.
- The product is oven-proof. Place the product on an oven tray, not directly on the floor of the oven.
- The product is suitable for oven-use only. The product is not suitable for use on an electric cooker, over an open flame or on a grill.
- Always use the tray together with the rack, e.g. when roasting, baking, cooling and decorating the food. Do not use the rack individually.
- The product may deform/warp when heating. The product returns to its original shape when cooling off.
- Never submerge the product in cold water while it is still hot. The temperature shock may damage the product. Do not fill the hot product with cold water to avoid deformation.
- Avoid dropping the product. The product is not break proof. This may affect the product's ability to function properly.
- Do not use the product if it is damaged.
- Do not use the product without any baked goods inside.

- FOOD-SAFE!** The flavour and aroma of your foods are not affected by this product.
- Use**
  - Before first use: Clean the product (see "Cleaning and care").
  - Grease the product's inside or use baking paper inside the product.
  - Fill the food into the product.
  - Place the product in the oven. Place the product in the centre of the oven tray. The baking time depends on your recipe.
  - Remove the product from the oven. Let the product and the food cool down.
  - Carefully run a thin silicone scraper or a spatula around the perimeter of the product.
  - Release the food from the product.

### Cleaning and care

- CAUTION!**
  - Always allow the product to cool down before cleaning.
  - Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product.
- NOTE:** This product is not suitable for dishwashers.
  - Before initial use and after each use: Clean the product with warm water and a mild cleaning detergent.
  - Soak the product in warm water and a mild cleaning detergent, if required.
  - After each use: Always clean the product immediately as soon as it has cooled. Otherwise food residues can lead to discolouration or flash rust. For this reason, do not keep the product in a dirty condition and do not leave it in water for a longer period of time. Drain out all water from the product after cleaning.
  - Dry the product off thoroughly.

### Storage

- Before storage: Clean the product (see "Cleaning and care").
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product in a cool, dry, and well-ventilated place.

### Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities. Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.

### Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below. The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase. Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product. Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly. The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear; thus, considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

### Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions: Please have the fill receipt and the item number (IAN 484424\_2501) available as proof of purchase. You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product. If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail. You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (fill receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

### Service

#### Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@idl.co.uk

#### Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@idl.ie

### FR BE

## PLAT À FOUR AVEC GRILLE

### Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

### Utilisation conforme aux prescriptions

Ce produit ne peut être utilisé que comme moule dans un four. Toute autre utilisation ou modification du produit est interdite et peut entraîner des blessures et des dommages au produit. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation non conforme aux prescriptions. Le produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale.

- Spécifications**
Température : jusqu'à 230 °C
- Données techniques**
Plat à rôtir : 40 x 32 x 6,5 cm
- Consignes de sécurité**
Support : 35 x 27 x 5,8 cm

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT !

- Pendant la cuisson, le produit peut devenir très chaud. Utilisez des maniques ou des gants spécial grill pour votre protection. Les gants doivent répondre aux exigences de la catégorie de protection thermique II.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants sur le produit.
- Faites attention à ne pas couper ou rayer la surface du produit. Cela risque d'endommager le produit.
- Familiarisez-vous avec le bon fonctionnement de votre four.
- Veuillez consulter le mode d'emploi de votre four pour savoir comment vous pouvez utiliser la puissance de l'alimentation disponible pour la cuisson dans votre four.
- Le produit ne convient pas pour une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Le produit va au four. Placez le produit sur une plaque, et non directement sur le fond du four.
- Le produit ne convient pas à une utilisation sur une plaque électrique, sur une flamme ou sur un gril.
- Utilisez toujours le plateau avec la grille, par exemple pour rôtir, cuire, refroidir et décorer les aliments. N'utilisez pas la grille seule.
- Le produit peut se déformer/se tordre lorsque il est chauffé. Le produit retrouve sa forme d'origine au refroidissement.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau froide tant qu'il est encore chaud. Le choc de température peut endommager le produit. Ne remettez pas le produit chaud d'eau froide pour éviter toute déformation.
- Ne laissez pas tomber le produit. Le produit n'est pas incassable. Les chocs risquent de perturber le bon fonctionnement du produit.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé.
- Ne chauffez pas le produit sans préparation à l'intérieur.
- QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Le goût et l'arôme de vos aliments ne sont pas affectés par ce produit.

### Utilisation

- Avant la première utilisation : Nettoyez le produit (voir « Nettoyage et entretien »).
- Graissez l'intérieur du produit ou utilisez du papier sulfurisé pour chemiser l'intérieur du produit.
- Remplissez le produit avec des aliments.

- Placez le produit dans le four. Placez le produit au centre de la plaque du four. Le temps de cuisson dépend de votre recette.
- Sortez le produit du four. Laissez le produit et les aliments refroidir.
- Passez doucement un racloir fin en silicone ou une spatule tout autour de la paroi du produit.
- Videz les aliments du produit.

### Nettoyage et entretien

### PRUDENCE !

- Laissez le produit refroidir lentement à température ambiante avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage soit corrosifs soit récurants ou de brosses dures pour nettoyer le produit.

### REMARQUE : Ce produit ne va pas au lave-vaisselle.

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation : Nettoyez le produit avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.
  - Faites tremper le produit dans de l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux si nécessaire.
  - Après chaque utilisation : nettoyez toujours le produit dès qu'il a refroidi. Sinon, des résidus alimentaires peuvent entraîner une décoloration ou une rouille instantanée. Pour cette raison, ne conservez pas le produit dans un étot sale et ne le laissez pas dans l'eau pendant une période prolongée.
  - Videz l'eau du produit après l'avoir nettoyé.
  - Séchez bien le produit.
- Rangement**
    - Avant le rangement : Nettoyez le produit (voir « Nettoyage et entretien »).
    - Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
    - Conservez le produit dans un endroit bien ventilé, sec et frais.

### Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchèteries locales.
Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminezles séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets. Le logo Triman n'est valable qu'en France.

### Garantie

**Article L217-16 du Code de la consommation**
Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale suscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

### Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- ° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle;
  - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage;
- ° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

### Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

### Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

### Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit. Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous. La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat. Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballeage du produit. Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées. Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entreposé de manière incorrecte. La garantie couvre les défauts de matériaux et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, liyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

### Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 484424\_2501) à titre de preuve d'achat pour toute demande. Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous. Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux aux service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

### Service après-vente

#### Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@idl.fr

#### Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@idl.be

### NL BE

## BRAADVORM MET ROOSTER

### Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

### Beoogd gebruik

Dit product mag uitsluitend als bakvorm in de oven gebruikt worden. Ieder ander gebruik van en iedere verandering aan het product zijn niet toegestaan en kunnen leiden tot verwondingen en schade aan het product. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade ontstaan door gebruik waarvoor het product niet bedoeld is. Het product is niet bestemd voor commercieel gebruik.

### Specificaties

Temperatuur: tot 230 °C

### Technische gegevens

Braadslede: 40 x 32 x 6,5 cm

Rooster: 35 x 27 x 5,8 cm

### Veiligheidstips

- BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN OM DEZE IN DE TOEKOMST TE KUNNEN RAADPLEGEN!**
  - Het product kan tijdens het koken zeer heet worden. Gebruik pannenlappen of grillhandschoenen voor uw veiligheid.
  - De handschoenen moeten voldoen aan de eisen van hittebeschermingscategorie II.
  - Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen in het product.
  - Snij niet en maak geen krassen in het oppervlak van het product. Dit kan het product beschadigen.
  - Zorg ervoor dat u bekend bent met de juiste bedieningswijze van uw bakoven.
  - Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van uw bakoven over de wijze waarop u het beschikbare uitgangsvermogen van de oven voor het bakken kunt gebruiken.
  - Het product is niet geschikt voor in de magnetron.
  - Het product is geschikt voor ovens. Plaats het product op een bakplaat, maar niet direct op de bodem van de oven.
  - Het product is niet geschikt voor gebruik op een elektrisch fornuis, open vlammen of een grill.
  - Gebruik altijd de braadslede samen met het rooster, bijv. bij het braden, bakken, afkoelen en decoreren van voedsel. Gebruik het rooster niet afzonderlijk.
  - Het product kan, doordat het verhit wordt, vervormen/krom trekken. Bij het afkoelen neemt het product zijn oorspronkelijke vorm weer aan.
  - Dampel het product nooit onder in koud water terwijl het nog heet is. De temperaturschock kan het product beschadigen. Vul om vervormingen te voorkomen het product als het heet is niet met koud water.
  - Laat het product niet vallen. Het product is breekbaar. Stoten kunnen invloed hebben op de manier waarop het product werkt.
  - Gebruik het product niet als het beschadigd is.
  - Gebruik het product nooit zonder dat er bakproducten inzitten.
- GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** De smaak en het aroma van de levensmiddelen worden niet beïnvloed door dit product.

### Toepassing

- Voor het eerste gebruik: Maak het product schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").
- Ver het binnenste van het product in of gebruik bakpapier in het binnenste van het product.
- Doet het voedsel in het product.
- Schuif het product in de oven. Plaats het product in het midden van de bakplaat. De baktijd is afhankelijk van uw recept.
- Haal het product uit de oven. Laat het product en het voedsel afkoelen.
- Go dan met een dunne siliconen schraper of een spatel voorzichtig rond de rand van het product.
- Haal het voedsel uit het product.

### Schoonmaken en onderhoud

