

BROTBACKTOPF

● Einleitung

Wir beglückwünschen 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 ist für Auflaufformen oder zum Backen von Brot und Kuchen in einem Outdoor-Grill ausgelegt. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Freien vorgesehen.

● Spezifikationen

- Hitzebeständigkeit: 250°C

● Sicherheitshinweise

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

-  Tragen Sie stets Schutzhandschuhe, wenn Sie das Produkt nutzen.
- Lassen Sie das Produkt während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Ein Augenblick der Unachtsamkeit während der Benutzung des Produktes kann ernsthafte Verletzungen verursachen.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern.
- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- Um die schwarze Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **ACHTUNG!** Heben Sie das Produkt immer ab und schieben Sie es niemals über die Oberfläche, da andernfalls der Boden des Produktes und/oder die Tische beschädigt werden können.
- Passen Sie die Größe von Gasflammen an der Unterseite des Produktes immer an – Gasflammen dürfen NIEMALS über die Seiten des Produktes hinausragen.

- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Produkt ist nicht für Haushaltsöfen geeignet.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, falls es beschädigt ist.



LEBENSMITTELECHT! Von diesem Produkt gehen keine nachteiligen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch aus.

● Gebrauch

- Kochen Sie das Produkt vor der ersten Benutzung 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um Produktionsrückstände zu entfernen. Reinigen Sie dann das Produkt mit warmem Seifenwasser, spülen Sie es mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich.
- Bepinseln Sie das Innere des Produkts mit ein wenig Öl oder Butter. Wärmen Sie es bei niedriger Temperatur auf. Schalten Sie die Temperatur runter, sobald das Fett eingezogen ist. Warten Sie ca. 2 bis 3 Minuten, bis sich das Produkt abgekühlt hat und entfernen Sie das überschüssige Fett.
- Verwenden Sie beim Kochen oder Braten keine hohen Temperaturen. Da Gusseisen ein sehr guter Wärmespeicher ist, reichen mittlere Temperaturen völlig aus. Zu hohe Temperaturen können sonst zu schlechten Kochergebnissen führen bzw. zum Anhaften von Speisen wie z. B. bei Omelett.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht zu schnell zu erhitzen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen, wenn das Gusseisen sich schneller erweitert als die Emaille.

Hinweis: Die schwarze Emaille wird mit der Zeit einen braunschwarzen Film entwickeln, der die Brateigenschaften des Produkts verbessert. Dieser Film entsteht aus den natürlichen Ölen und Fetten der Lebensmittel, die im Produkt zubereitet wurden. Versuchen Sie nicht, diesen Film zu entfernen.

Die Emaille eignet sich nicht zur trockenen Zubereitung. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und achten Sie darauf, dass der Boden des Produktes vollständig bedeckt ist, bevor Sie das Gericht erhitzen.

● Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer zunächst leicht abkühlen. Tauchen Sie das Produkt niemals in kaltes Wasser ein, solange es noch heiß ist. Der Temperaturschock kann die Emaille beschädigen. Füllen Sie das Produkt zudem nicht mit kaltem Wasser.
- Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, Schwamm oder Bürste.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle und / oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille beschädigen würden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab. Reiben Sie den Rand des Produkts von Zeit zu Zeit mit ein wenig Speiseöl ein, um Flugrost, der im Laufe der Zeit entstehen kann, zu vermeiden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und gut belüfteten Ort.



VORSICHT! Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz oder hartem Stoß beschädigt werden kann.

● 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.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch