

## GRILL MEISTER

(DE) (AT) (BE) (CH)

### GRILLPFANNE + SERVIERPLATTE

### Einleitung

Vir beglickwünschen 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.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 509117\_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt ist zum Kochen und Servieren bestmimt. Die Grillpfanne ist nur für den Grill oder die direkte Verwendung im Feuer geeignet. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt, nicht für kommerzielle Zwecke. Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Jede andere Verwendung ist nicht zulässig.

### Technische Daten

Maße:

Grillpfanne:	27 x 15,5 x 6 cm (L x B x H)
Servierplatte:	20 x 15,5 cm (L x B)

### Lieferumfang

1 x Grillpfanne
1 x Servierplatte

### Sicherheitshinweise

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

- Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topfklappen oder Grillhandschuhe.
- Stellen Sie die heiße Pfanne immer auf einem hitzebeständigem Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- ACHTUNG!** Es besteht Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder und Haustiere während des Gebrauchs fern.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann schnell überhitzen und sich entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Erstickten Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Achten Sie darauf, die Grillpfanne nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Abspaltung der Emaille kommen.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.
- Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- ACHTUNG!** Heben Sie das Gerät immer an und schieben Sie es niemals auf Oberflächen wie diesen, da dies zu Schäden an der Unterseite des Geräts oder des Tisches führen kann.
- Gasflammen müssen immer dem Bodendurchmesser der Grillpfanne angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- Das Produkt ist nicht mikrowelleneignet.
- Das Produkt ist nicht für Ceran-, Halogen-, Induktions- und Elektroherde geeignet.
- Die Grillpfanne ist für den Backofen geeignet.
- Verwessern Sie sich, dass Sie mit dem ordnungsgemäßen Betrieb Ihres Backofens vertraut sind.
- Lesen Sie in der Bedienungsanleitung Ihres Backofens nach, wie Sie die verfügbare Ausgangsleistung des Backofens zum Backen nutzen können.
- Das Produkt ist nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Verwessern Sie sich, dass der Rostständer stabil und flach genug ist, wenn Sie ihn auf einem Gaskochfeld verwenden.

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

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.

- Use**
- Service**
- Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)
- Service Österreich**

Tel.: 0800 447744

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)
- Service Belgien**

Tél.: 0800 12089

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)
- Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

### GRABECUE PAN + SERVING PLATTER

### 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.

- You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 509117\_2507.
- Rinse your barbecue pan with hot water and off-the-shelf detergent.
- First, soak the barbecue pan to remove any food residue and using a wooden scraper, sponge or brush.
- Never use any hard objects, steel wool and / or abrasive or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach – failure to do so may damage the enamel and slate.
- Thoroughly dry the product after cleaning.
- From time to time, rub a little cooking oil into the rim of the barbecue pan to prevent the eventual formation of rust bloom.
- Store the product in a dry, well-ventilated space.
- CAUTION!** Please note that the enamel may be damaged if you drop or strike the product.
- NOTE:** Do not use any chemical substances or detergents! The serving dish may absorb chemical substances or detergents. This would affect the flavour of the food.
- Do not immerse or soak the serving plate into the water.

### Intended use

This product is designed for cooking and serving. The barbecue pan is suitable for barbecue grills or direct use in fire only. The product is intended exclusively for private use only, not for commercial purposes. Use the product as described in this manual only. Any other use is not permitted.

### Technical data

Dimensions:

Barbecue pan:	27 x 15.5 x 6 cm (L x W x H)
Serving plate:	20 x 15.5 cm (L x W)

### Scope of delivery

1 x barbecue pan
1 x serving plate

### Safety instructions

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

- Beware that the handles may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.

- Place the product, when hot, on a heatproof base. Do not place the hot pan on an unprotected countertop.
- ATTENTION!** Danger of burns! Keep children and pets away during use.
- During cooking it is extremely important not to lose sight of the product while you are heating grease in it. Grease can overheat very quickly and ignite. In case of a grease fire, never attempt to extinguish the fire with water! Smother the flames with a lid or a thick wool blanket.
- Never heat up the barbecue pan while it is empty. Failure to do so may cause the enamel coating to crack.
- To avoid damage to the black enamel coating, use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood only.
- Do not cut any food directly in the product.
- ATTENTION!** Always lift the product and never slide the product on a surface, as this may cause damage to the bottom of the product or the table.
- Always adjust the size of gas flames to the bottom of the barbecue pan – gas flames should NEVER burn past the barbecue pan’s sides.
- The product is not microwaveable.
- The product is not suitable for ceramic, halogen, induction and electric hob.
- The barbecue pan is suitable for oven.
- Make sure you are familiar with the proper operation of your oven.
- Check the operating instructions for your oven to find out how to use the available output power of the oven for baking.
- The product is not suitable for a dishwasher.
- Make sure the grate stand is stable and flat enough when using gas hob.
- FOOD-SAFE!** The Barbecue pan has no adverse effect on taste or smell.
- When preparing food on barbecue pan, do not let water come into contact with hot oil. This would cause hot oil to be splattered.
- Caution:** Ice crystals on frozen foods may cause hot oil to splatter.

- Do not place dripping wet meat into hot fat. Fat that splashes onto a hot cooking surface can easily cause a fire.
- Allow hot oil to cool down to room temperature before cleaning.
- Do not drop the product. The product is not break-proof. Any impact may affect the product’s ability to function properly.
- Do not use the product if it is damaged.
- Make sure the pan is sitting in the middle of the grate stand lightly before cooking.
- Use this product only on flat surface.

### POËLE À GRILLER + PLATEAU

#### 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. Conservez ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d’instructions en saisissant le numéro d’article (IAN) 509117\_2507.

### Utilisation conforme aux prescriptions

Ce produit est destiné à la cuisson et au service. La poêle à griller ne convient que pour une utilisation sur un barbecue ou directement sur un feu. Le produit est uniquement destiné à un usage domestique privé et ne convient pas à des fins commerciales. Utilisez le produit uniquement selon les instructions de ce mode d’emploi. Toute autre utilisation est interdite.

### Données techniques

Dimensions :

Poêle à griller <span> </span> :	27 x 15,5 x 6 cm (L x l x H)
Plaque de service <span> </span> :	20 x 15,5 cm (L x l)

### Contenu de l’emballage

1x Poêle à griller
1x Plaque de service

### Consignes de sécurité

CONSERVER TOUTES LES SIGNÉS DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS D’UTILISATION POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT !

- Veuillez noter que les poignées peuvent devenir chaudes pendant la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours pour votre protection des gants à barbecue ou des maniques pur faitout.
- Posez toujours la poêle chaude sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non sur votre plan de travail non protégé.
- ATTENTION !** Il existe un risque de brûlures ! Tenez les enfants et les animaux domestiques à l’écart pendant l’utilisation.
- Lors de la cuisson, il est très important que vous ne laissez pas sans surveillance le produit dans lequel de la graisse est chauffée. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s’enflammer. S’il arrivait que la matière grasse s’enflamme, surtout n’essayez jamais de l’éteindre avec de l’eau ! Etouffez les flammes avec une couverture en laine épaisse.
- Faites attention de ne pas chauffer la poêle à griller à vide. Il se peut que l’émail s’écaille.
- Afin de ne pas endommager le revêtement en émail, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière plastique résistant à la chaleur ou en bois.
- Ne coupez pas les aliments directement dans le produit.
- ATTENTION !** Soulevez toujours le produit et ne le poussez jamais sur la surface où il est posé, car cela pourrait endommager le dessous du produit ou la table.

### Cleaning and care

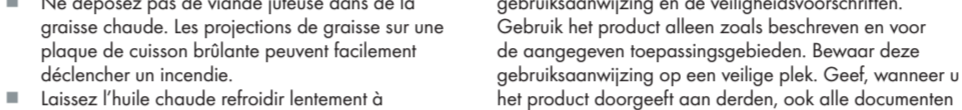
- Always allow the product to cool down slightly before cleaning. Never submerge the product in cold water while it is still hot. The temperature shock may damage the enamel and slate. Also, do not fill the product with cold water.

- Les flammes du gaz doivent toujours être exactement réglées pour passer au diamètre du fond de la poêle à griller et ne doivent JAMAIS dépasser les bords.
- Le produit ne convient pas pour une utilisation dans un micro-ondes.
- Le produit ne convient pas aux cuisinières vitrocéramiques, halogènes, à induction et électriques.
- La poêle à griller va au four.
- Assurez-vous que vous êtes familiarisé avec le bon fonctionnement de votre four.
- Veuillez consulter le mode d’emploi de votre four pour vous informer sur l’utilisation de la puissance disponible du four et donc pour la cuisson.
- Le produit ne va pas au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que le support de la grille est suffisamment stable et plat si vous l’utilisez sur une plaque de cuisson au gaz.
- QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Les caractéristiques de goût et d’odeur ne sont pas affectées par la poêle à griller.
- Lorsque vous préparez des aliments sur la poêle à griller, veillez à ce que de l’eau n’entre pas en contact avec de l’huile chaude. Cela entraînerait des projections d’huile chaude.
- Prudence !** Les cristaux de glace sur les aliments surgelés peuvent causer des projections d’huile brûlante.
- Ne déposez pas de viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- Laissez l’huile chaude refroidir lentement à température ambiante avant le nettoyage.
- Ne laissez pas le produit tomber. Le produit n’est pas incassable. Tout choc peut porter atteinte au bon fonctionnement du produit.
- N’utilisez pas le produit s’il est endommagé.
- Assurez-vous que la poêle est bien placée sur le centre du feu ou de la grille avant de cuire.
- N’utilisez ce produit que sur des surfaces planes.

### 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.

- Service**
- Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [owim@lidl.co.uk](mailto:owim@lidl.co.uk)
- Service Ireland**

Tel.: 1800 101010

E-Mail: [owim@lidl.ie](mailto:owim@lidl.ie)

#### Utilisation

**Poêle à griller**

- Prévoyez avant la première cuisson de faire bouillir de l’eau dans le produit 2 à 3 fois afin d’éliminer éventuellement les résidus de fabrication. Ensuite, nettoyez le produit dans de l’eau de vaisselle chaude, rincez-le à l’eau claire et séchez-le bien.
- Utilisez un pinceau pour appliquer un peu d’huile ou de beurre à l’intérieur du produit. Chauffez-le à température basse. Baissez la température dès que la matière grasse s’est bien répartie. Attendez env. 2 à 3 minutes jusqu’à ce que le produit ait refroidi et éliminez la matière grasse en excédent.
- N’utilisez pas de températures élevées en cuisant ou en grillant. La fonte est un très bon accumulateur de chaleur, donc des températures moyennes suffisent largement. Des températures trop élevées peuvent d’ailleurs conduire à de mauvais résultats de cuisson et/ou à ce que les aliments atteignent comme par ex avec des omelettes.

Veillez à ne pas chauffer trop rapidement le produit. Sinon, cela peut causer un écaillage de l’émail.
**Remarque :** Avec le temps, la couche d’émail noir développe un film brun-noir qui améliore les propriétés de grillade du produit.

Ce film est créé par les huiles et les graisses naturelles des aliments que vous préparez dans le produit. N’essayez pas d’éliminer ce film.
La surface émaillée n’est pas adaptée à la cuisson à sec. Utilisez toujours un peu de beurre ou de l’huile de cuisson et assurez-vous que le fond soit entièrement recouvert avant de commencer la cuisson dans la caquelon.

**Plaque de service**

- Avant toute utilisation : Pour éliminer les résidus de fabrication, nettoyez le produit avec un chiffon humide.
- Le produit convient pour le service de la poêle chaude.

**Nettoyage et entretien**

- Laissez le produit d’abord se refroidir un peu avant de le nettoyer. Ne plongez jamais le produit chaud dans de l’eau froide. L’émail et l’ardoise peuvent être endommagés par le choc thermique. Ne remplacez pas non plus le produit d’eau froide.
- Lavez votre poêle à griller à l’eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.

Pour enlever tous les restes d’aliments de la poêle à griller, faites la d’abord tremper et utilisez ensuite une raclette en bois, une éponge ou une brosse.
N’utilisez en aucun cas d’objets durs, de laine d’acier ou de produits de nettoyage agressifs et abrasifs tels que des produits à base de chlorure, car ils risquent d’endommager l’émail ou l’ardoise.
Séchez bien le produit après le nettoyage.
Afin d’éviter la rouille, qui peut se développer au cours du temps, frottez de temps en temps le bord de la poêle à griller avec un peu d’huile de cuisson.
Conservez le produit dans un endroit sec et bien aéré.

**PRUDENCE !** Veuillez noter que l’émail peut être endommagé lors d’une chute ou d’un choc.
**REMARQUE :** N’utilisez pas de substances chimiques ou de produits de nettoyage ! La plaque de service risque d’absorber les substances chimiques ou les produits de nettoyage. Cela altérerait le goût des aliments.
Ne plongez pas la plaque de service dans l’eau et ne la laissez pas tremper.

### 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 renseignera 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 illustré, dans l’intérêt d’un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n’est valable qu’en France.

- Service après-vente**
- Service après-vente France**

Tel.: 0800 919 270

E-Mail: [owim@lidl.fr](mailto:owim@lidl.fr)
- Service après-vente Belgique**

Tel.: 0800 12089

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

### GRILLPAN EN SERVEERPLANK

### Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor de 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.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 509117\_2507 in te voeren.

### Beoogd gebruik

Dit product is bedoeld om mee te koken en te serveren. De grillpan is alleen geschikt voor de grill of direct gebruik in vuur. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden. Gebruik het product alleen zoals beschreven in deze handleiding. Elk ander gebruik is niet toegestaan.

### Technische gegevens

Afmetingen:

Grillpan:	27 x 15,5 x 6 cm (L x B x H)
Serveerschaal:	20 x 15,5 cm (L x B)

### Leveringsomvang

1 x Grillpan
1 x Serveerschaal

### Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN OM DEZE IN DE TOEKOMST TE KUNNEN RAADPLEGEN!

- Let erop dat de grepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Zet de hete pan altijd op een hittebestendige onderzetter en niet op onbeschermd oppervlaken.
- OPGELET** Er bestaat verbrandingsgevaar! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het gebruik.
- Bij het koken is het van het grootste belang dat u het product in het oog houdt als er vet in wordt verhit. Vet kan snel oververhiten en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden bespot! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Let erop dat u de grillpan nooit verhit als deze leeg is. Gebeurt dat toch dan kan het email afschilferen.
- Gebruik om de zwarte emaille coating niet te beschadigen alleen keukengerel gemaakt van hittebestendig kunststof of van hout.
- Snijd de te koken gerechten niet direct in het product.
- OPGELET** Til het product altijd op en schuif het nooit op een oppervlak, omdat dit tot schade aan de onderkant van het product of de tafel kan leiden.
- De grootte van de gasvlam moet altijd zo aangepast worden aan de diameter van de bodem van de grillpan dat de gasvlam NIET buiten de zijkanten van het product te zien is.
- Het product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Het product is niet geschikt voor glaskeramische-, halogeen-, inductie- en elektrische kookplaten.
- De grillpan is geschikt voor de bakoven.
- Zorg ervoor dat u vertrouwd bent met de juiste manier van werken met de bakoven.
- Lees de gebruiksaanwijzing van uw bakoven over de wijze waarop u het beschikbare uitgangsvermogen van de bakoven voor het bakken kunt gebruiken.
- Het product is niet geschikt voor in de vaatwasser.
- Controleer dat de roosterstandig stabiel en vlak genoeg is als u het op een gaskookvuk gebruikt.

**GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smook- en gereigenschappen worden niet door de grillpan beïnvloed.

- Let er bij het bereiden van gerechten in de grillpan op dat nooit water in contact komt met hete olie. Dit heeft als gevolg dat de hete olie gaat spatten.
- Voorzichtig!** IJskristallen op bevroren levensmiddelen kunnen hete oliespaten veroorzaken.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spatend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- Laat de hete olie voor het schoonmaken tot kamertemperatuur afkoelen.
- Laat het product niet vullen. Het product is niet ontbreekbaar. Alle stoten kunnen invloed hebben op de goede werking van het product.
- Gebruik het product niet als het is beschadigd.
- Controleer dat de pan voor het koken vast in het midden van het rooster staat.
- Gebruik dit product alleen op een horizontale ondergrond.

### Gebruik

**Grillpan**

- Kook, voordat u het voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal water in het product om eventuele in het productrecoes achtergelaten resten te verwijderen. Maak het product vervolgens schoon met een warm sopje, spoel het af met schoon water en droog het goed af.

- Wrijf de binnenkant van het product dan in met wat boter of een beetje olie. Verwarm het product dan een beetje. Verlaag de temperatuur zodra het vet ingetrokken is. Wacht ca. 2 tot 3 minuten tot het product is afgekoeld en verwijder dan het overtalige vet.
- Gebruik bij het koken of grillen geen hoge temperaturen. Omdat gietijzer warme goed vasthoudt, zijn niet al te hoge temperaturen meer dan voldoende. Te hoge temperaturen kunnen anders leiden tot slechte kookresultaten of tot het aanroeken van gerechten zoals bijv. bij gebakken eieren.
- Zorg ervoor dat u het product niet te snel verhit. Het email kan mogelijk versplinteren als het gietijzer sneller uitzet dan het email.

**Tip:** Op de zwarte emaillaag ontstaat gaandewee een bruinzwart laagje dat de braad eigenschappen van het product verbetert. Dit laagje vormt zich uit natuurlijke oliën en vetten van de levensmiddelen die u in het product bereidt. Probeer niet om dit laagje te verwijderen.

- Het emaille oppervlak is niet geschikt voor droog koken. Gebruik altijd een beetje boter of spijssolie en zorg ervoor dat de bodem volledig bedekt is voordat u de pan gaat verwarmen.

**Serveerschaal**

- Voor het gebruik: Reinig het product met een vochtige doek om productieresten te verwijderen.
- Het product is geschikt voor het opdienen van de warme pan.

### Schoonmaken en onderhoud

- Laat het product altijd eerst een beetje afkoelen voordat u het schoon gaat maken. Demp het product als het heet is nooit onder in koud water. Door de plotselinge temperatuurverandering kan het email en de leisteen beschadigd worden. Vul het product evenmin met koud water.
- Spoel de grillpan af met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel.
- Week de grillpan vervolgens om alle etensresten te verwijderen en gebruik een houten schraper, spons of borstel.
- Gebruik nooit harde objecten, staalvoel of agressieve dan wel schurende schoonmaakmiddelen zoals een gechloreerd bleekmiddel, omdat deze het email en de leisteen beschadigen.
- Droeg het product na het schoonmaken goed af.
- Wrijf de rand van de grillpan af en toe in met een beetje spijssolie om roestsporen, die in de loop der tijd kunnen ontstaan, te voorkomen.
- Bewaar het product op een droge en goedventilerende plaats.
- VOORZICHTIG!** Houd er rekening mee dat de emaillaag bij een val of een harde stoot beschadigd kan raken.

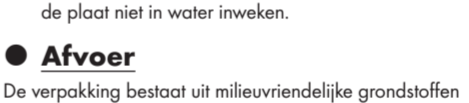
**TIP:** Gebruik geen chemische stoffen of schoonmaakmiddelen! De serveerschaal kan chemische stoffen of schoonmaakmiddelen absorberen. Dit zou invloed kunnen hebben op de smaak van de gerechten.

Dempel de serveerschaal niet onder in water en laat de plaat niet in water inwelen.

### Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeher.



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

### Użytkowanie

#### Patelnia grillowa

- Przed pierwszym użyciu produktu należy 2-3 razy zagotować wodę, aby pozbyć się wszelkich pozostałości poprodukcyjnych. Następnie umyć produkt w ciepłej wodzie z mydłem, spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.
- Za pomocą pedzelka posmarować olejem lub masłem wnętrze produktu. Rozgrzać urządzenie do niskiej temperatury. Zmniejszyć temperaturę, gdy tłuszcz wsiąknie. Odczekać ok. 2 do 3 minut, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.
- Podczas gotowania lub grillowania nie stosować wysokich temperatur. Żelazo charakteryzuje się bardzo dobrą akumulacją ciepła, a więc średnie temperatury w zupełności wystarczą.

W przeciwieństwie do zwykłej temperatury może sprawić, że wynik gotowania nie będzie zadowalający oraz doprowadzić do przywierania żywności, jak na przykład podczas robienia omletu. Należy przy tym uważać, aby nie narzutować produktu zbyt szybko. Może to spowodować odparowywanie lakieru, ponieważ żelazo rozszerza się szybciej niż laker.

**Radzi:** Z biegiem czasu na warstwie czarnego lakieru tworzy się brązowo-czarna powłoka, która poprawia właściwości produktu.

Powłoka ta tworzy naturalne oleje i tłuszcz z żywności gotowanej w produkcie. Nie próbować usuwać tej powłoki.

Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejsście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 509117\_2507.

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Ten produkt jest przeznaczony do gotowania i podawania potraw. Patelnia grillowa nadaje się wyłącznie do stosowania na grillu lub bezpośrednio na ogniu. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego, a nie do celów komercyjnych. Produktem należy posługiwać się wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Każde inne zastosowanie jest niedozwolone.

### Dane techniczne

Dbejte na to, abyšte grilovací pánev nezahřáli v prázdném stavu. To může jinak vést k odlopování smaltu.

- Aby nedošlo k poškození smaltu, používejte pouze kuchyňské nástroje z plastu odolného vůči teplotě nebo ze dřeva.

- Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- VYSTRÁHA!** Výrobek vždy zvedejte a nikdy s ním neposouvajte na povrchu, protože by to mohlo vést k poškození spodní části výrobku nebo stolu.
- Plynové plameny musí být vždy přizpůsobeny průměru dna grilovací pánve a nesmí NIKDY hořet za bočními stěnami.
- Výrobek není vhodný do mikrovlnné trouby.
- Výrobek není vhodný po keramické, halogenové, indukční a elektrické sporáky.
- Grilovací pánev je vhodná do trouby.
- Ujistěte se, že jste obeznamení s fradým provozem své trouby.
- Informace o tom, jak využít dostupný výkon trouby pro pečení, naleznete v návodu k použití trouby.
- Výrobek není vhodný do myčky nádobí.
- Pokud stojan roštu používáte na plynové varné desce, ujistěte se, že je dostatečně stabilní a ploché.

- BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chutové a pachové vlastnosti nejsou grilovací pánií ovlivněny. Při přípravě pokrmů na grilovací pánií dbejte na to, aby se voda nedostala do kontaktu s horkým olejem. To by vedlo k tomu, že se horký olej rozstříkne.
- OPATRNĚ!** Ledové krystaly na mražených potravinách mohou způsobit výstřiky horkého oleje.
- Nevkládejte mokré maso do trouby.
- Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- Před čištěním nechte horký olej vychladnout na pokojovou teplotu.
- Nenechte výrobek spadnout. Výrobek není nerozbitný. Jakékoliv nárazy mohou nepříznivě ovlivnit funkčnost výrobku.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je poškozený.
- Před varením se ujistěte, že je grilovací pánev pevně umístěna uprostřed roštu.
- Výrobek používejte pouze na rovných površích.

## Použití

**Grilovací pánev**

- Vyvažte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby. Poté výrobek vyčistíte v teplé vodě, opláchněte čistou vodou a důkladně jej vysušte.
- Višňe výrobku pooteřte trouchou oleje nebo másla. Zahřejte při nízké teplotě. Jakmile se tuk vstřebá, přepněte teplotu dolů. Počkejte cca 2 až 3 minuty, než se výrobek ochladí, a odstráňte přebytečný tuk.
- Nepoužívejte při vaření nebo grilování vysoké teploty. Vzhledem k tomu, lina je velmi dobrý akumulátor tepla, plně postačí střední teploty. Příliš vysoké teploty mohou jinak vést ke špatným výsledkům vaření nebo k nalepení jídla, jako např. u omelety.

- Dbejte na to, abyšte výrobek nezahřáli příliš rychle. Může jinak dojít k odlopování smaltu, když se lina rozpíná rychleji než smalt.
- Upozornění:** V průběhu času, černé smaltu budou vyvíjet hnědočerný film, který zlepšuje grilovací vlastnosti výrobku.

- Nechte výrobek před čištěním vždy nejdříve trochu vychladnout. Nikdy nepouňujte horký výrobek do studené vody. Teplý tuk může poškodit smalt a brídici. Také nepřítě vstříkujte studenou vodou.
- Oplachujte své grilovací pánev horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
- Nejprve namočte grilovací pánev, abyšte odstranili veškeré zbytky jídla a použijte dřevěnou škrabku, houbu nebo kartáč.
- Nikdy nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu a/nebo agresivní nebo abrazivní čističí prostředky, jako jsou chlorová bělicí činidla, protože ta by poškodila smalt a brídici.
- Po čištění výrobek důkladně osušte.
- Potřete jej čas od času okraj grilovací pánve trouchou oleje na vaření, aby se zabránilo bleskové korozí, která může v průběhu času vzniknout.
- Výrobek skladujte na suchém a dobře větraném místě.

- OPATRNĚ!** Vezměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, pokud hrubě spadne nebo pokud dojde k tvrdému nárazu.
- UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte žádné chemické látky nebo čističí prostředky! Servirovací talíř může absorbovat chemické látky nebo čističí prostředky. To by nepříznivě ovlivnilo chuť jídla.
- Servirovací talíř nepouňujte do vody ani ho nenechávejte ve vodě odmočit.

- Před použitím: Výrobek očistěte lehce navlhčeným hadříkem, abyšte odstranili zbytky z výroby.
- Výrobek je vhodný pro servirování horké pánve.

### Čištění a péče

- Nechte výrobek před čištěním vždy nejdříve trochu vychladnout. Nikdy nepouňujte horký výrobek do studené vody. Teplý tuk může poškodit smalt a brídici. Také nepřítě vstříkujte studenou vodou.
- Oplachujte své grilovací pánev horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
- Nejprve namočte grilovací pánev, abyšte odstranili veškeré zbytky jídla a použijte dřevěnou škrabku, houbu nebo kartáč.
- Nikdy nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu a/nebo agresivní nebo abrazivní čističí prostředky, jako jsou chlorová bělicí činidla, protože ta by poškodila smalt a brídici.
- Po čištění výrobek důkladně osušte.
- Potřete jej čas od času okraj grilovací pánve trouchou oleje na vaření, aby se zabránilo bleskové korozí, která může v průběhu času vzniknout.
- Výrobek skladujte na suchém a dobře větraném místě.
- OPATRNĚ!** Vezměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, pokud hrubě spadne nebo pokud dojde k tvrdému nárazu.
- UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte žádné chemické látky nebo čističí prostředky! Servirovací talíř může absorbovat chemické látky nebo čističí prostředky. To by nepříznivě ovlivnilo chuť jídla.
- Servirovací talíř nepouňujte do vody ani ho nenechávejte ve vodě odmočit.

### Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyšte mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

**Servis**

**Servis Česká republika**  
Tel.: 800 143 873  
E-Mail: [owim@lidl.cz](mailto:owim@lidl.cz)

**SK**

**GRILOVACIA PANVICA + SERVIROVACIA DOSKA**

## Úvod

Blažezeláme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky poklady.

Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Po naskenovaní tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), kde si po zadaní čísla (IAN) 509117\_2507 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

### Použitie v súlade s určením

Tento produkt je určený na varenie a servirovanie. Grilovacia panvica je vhodná len na gril alebo na priame použitie na ohni. Produkt je určený výlučne na súkromné použitie, nie na komerčné účely. Produkt používajte len podľa popisu v tomto návode. Ziadne iné použitie nie je povolené.

### Technické údaje

Tento produkt je určený na varenie a servirovanie. Grilovacia panvica je vhodná len na gril alebo na priame použitie na ohni. Produkt je určený výlučne na súkromné použitie, nie na komerčné účely. Produkt používajte len podľa popisu v tomto návode. Ziadne iné použitie nie je povolené.

Rozmery:
Grilovacia panvica: 27 x 15,5 x 6 cm (D x Š x V)

Servirovacia panvica: 20 x 15,5 cm (D x Š)

1x Grilovacia panvica

1x Servirovacia panvica

## Rozsah dodávky

1x Grilovacia panvica

1x Servirovacia panvica

### Bezpečnostné upozornenia

USCHOWAJTE SI WSZĘTY BEZPECZNOŚĆNE UPOZORNENIA A UPOZORNENIA K POUŻYCIU NIE BUDUĆE POUŻYTE!

- Upozorňujeme, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju ochranu používajte chlopky alebo grilovacie rukavice.
- Horúcu panvicu ukladajte vždy na tepluvzdornú podložku, a nie na nechránené pracovné plochy.
- OPATRNĚ!** Hrozí riziko popálení! Deň a domáce zvieratá držte počas používania v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste produkt, v ktorom sa ohrieva tuk, neustále sledovali. Tuk sa môže rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nechte vsaďou! Plameň uhasťe pokrývkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Dávajte pozor na to, aby ste grilovacia panvica neohrievali prázdnu. V spočinom pripade môže dôjsť k odľupeniu smaltu.
- Abý ste smaltovanú vrstvu nepoškodili, používajte len kuchyňské náradie z tepluvzdorného plastu alebo dreva.

- Pripravené potraviny nekrajíte priamo v produkte.
- OPATRNĚ!** Produkt vždy dvíhajte a nikdy ho neposúvajte po povrchu, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu produktu alebo stolu.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôbosený príemeru dna grilovaciej pánvice a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.

- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt nie je vhodný na keramické, halogenové, indukčné a elektrické varné dosky.
- Grilovacia panvica je vhodná do rúry.
- Nezabudnite sa oboznámiť so správnym používaním vašej rúry.
- V návode na obsluhu rúry sa informuje, ako môžete využiť dostupný výstupný výkon rúry na pečenie.
- Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.
- Keď držák na rošt používate na plynovej varnej doske, uistite sa, či je stabilný a dostatočne plochý.

- VYHDNĚ PRE POTRAVINY!** Grilovacia panvica neovplyvňuje chuť ani vôňu potravín.
- Pri príprave jedla na grilovacej panvici dbejte na to, aby sa do kontaktu s horiacim olejom nedostala voda. Spôsobí by to striekanie horúceho oleja.
- Pozor!** Krytýň ľadu na zamrznutých potravinách môžu spôsobiť striekanie horúceho oleja.
- Do horúceho tuku nevkládejte vlnké maso. Tuk, ktorý by mohol odkrútiť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Horúci olej nechajte pred čistením vychladnúť na izbovú teplotu.
- Produkt nenechajte spadnúť. Produkt nie je nerozbitný. Akékoľvek nárazy by mohli obmedziť správnú funkčnosť produktu.
- Produkt nepoužíajte, ak je poškodený.
- Pred varením sa uistite, či panvica stojí pevne v strede roštu.
- Tento produkt používajte iba na rovných plochách.

- Pripravené potraviny nekrajíte priamo v produkte.
- OPATRNĚ!** Produkt vždy dvíhajte a nikdy ho neposúvajte po povrchu, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu produktu alebo stolu.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôbosený príemeru dna grilovaciej pánvice a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.

- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt nie je vhodný na keramické, halogenové, indukčné a elektrické varné dosky.
- Grilovacia panvica je vhodná do rúry.
- Nezabudnite sa oboznámiť so správnym používaním vašej rúry.
- V návode na obsluhu rúry sa informuje, ako môžete využiť dostupný výstupný výkon rúry na pečenie.
- Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.
- Keď držák na rošt používate na plynovej varnej doske, uistite sa, či je stabilný a dostatočne plochý.

- VYHDNĚ PRE POTRAVINY!** Grilovacia panvica neovplyvňuje chuť ani vôňu potravín.
- Pri príprave jedla na grilovacej panvici dbejte na to, aby sa do kontaktu s horiacim olejom nedostala voda. Spôsobí by to striekanie horúceho oleja.
- Pozor!** Krytýň ľadu na zamrznutých potravinách môžu spôsobiť striekanie horúceho oleja.
- Do horúceho tuku nevkládejte vlnké maso. Tuk, ktorý by mohol odkrútiť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Horúci olej nechajte pred čistením vychladnúť na izbovú teplotu.
- Produkt nenechajte spadnúť. Produkt nie je nerozbitný. Akékoľvek nárazy by mohli obmedziť správnú funkčnosť produktu.
- Produkt nepoužíajte, ak je poškodený.
- Pred varením sa uistite, či panvica stojí pevne v strede roštu.
- Tento produkt používajte iba na rovných plochách.

- Pripravené potraviny nekrajíte priamo v produkte.
- OPATRNĚ!** Produkt vždy dvíhajte a nikdy ho neposúvajte po povrchu, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu produktu alebo stolu.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôbosený príemeru dna grilovaciej pánvice a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.

- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt nie je vhodný na keramické, halogenové, indukčné a elektrické varné dosky.
- Grilovacia panvica je vhodná do rúry.
- Nezabudnite sa oboznámiť so správnym používaním vašej rúry.
- V návode na obsluhu rúry sa informuje, ako môžete využiť dostupný výstupný výkon rúry na pečenie.
- Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.
- Keď držák na rošt používate na plynovej varnej doske, uistite sa, či je stabilný a dostatočne plochý.

- VYHDNĚ PRE POTRAVINY!** Grilovacia panvica neovplyvňuje chuť ani vôňu potravín.
- Pri príprave jedla na grilovacej panvici dbejte na to, aby sa do kontaktu s horiacim olejom nedostala voda. Spôsobí by to striekanie horúceho oleja.
- Pozor!** Krytýň ľadu na zamrznutých potravinách môžu spôsobiť striekanie horúceho oleja.
- Do horúceho tuku nevkládejte vlnké maso. Tuk, ktorý by mohol odkrútiť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Horúci olej nechajte pred čistením vychladnúť na izbovú teplotu.
- Produkt nenechajte spadnúť. Produkt nie je nerozbitný. Akékoľvek nárazy by mohli obmedziť správnú funkčnosť produktu.
- Produkt nepoužíajte, ak je poškodený.
- Pred varením sa uistite, či panvica stojí pevne v strede roštu.
- Tento produkt používajte iba na rovných plochách.

### Použitie

**Grilovacia panvica**

- Produkt pred prvým použitím 2- až 3-krát vyvarte s vodou, aby ste odstránili prípadné zbytky z výroby. Následne produkt vyčistíte v teplej mydlovej vode, vypláchnite ho čistou vodou a dôkladne ho osušte.
- Vnútorú časť produktu pokrakte trouchou oleja alebo masla. Zahrejte pri nízkej teplote. Keď tuk vsiakne, teplotu stiahnite. Počkejte približne 2 až 3 minúty, pokým produkt nevychladne, a odstráňte prebytočný tuk.
- Nevarujte ani negrilujte pri vysokých teplotách. Keďže liatina je vynikajúci zásobník tepla, úplne postačuje používanie stredne vysokých teplôt. Príliš vysoká teplota môže v opačnom pripade viesť k zlyh výsledkom varenia, prip. k prífnutu potravín k povrchu, napr. omelety.

- Dbejte na to, aby ste produkt neohrievali príliš rýchlo. Může jinak vést k odlopění smaltu, keď sa liatina roztrhne rýchlejšie ako smalt.

**Upozornenie:** Na čiernom smaltovanom povrchu sa po čase vytvoria hnědočierne vrstvy, ktorá zlepši grilovacie vlastnosti produktu.

Táto vrstva vznikne vďaka prírodným olejom a tukom z potravín, ktoré v produkte pripravujete. Túto vrstvu sa nepokúšajte odstrániť.

- Smaltovaný povrch nie je vhodný na suché varenie. Vždy vytvorte trouchu masla alebo jedného oleja pred zahriatím riadu sa uistite, že dno je úplne zakryté.

**Servirovacia platňa**

- Pred použitím: Produkt vyčistite vlhkou handrou, aby ste odstránili zvyšky z výroby.
- Produkt je vhodný na servirovanie horúcej panvice.

### Čistenie a starostlivosť

- Produkt pred vyčistením nechajte vždy najprv vychladnúť. Nikdy nepouňajte horúci produkt do studenej vody. Teplý tuk môže spôsobiť poškodenie smaltovanej vrstvy a brídice. Produkt nepřítě ani studenou vodou.
- Grilovaciú panvicu umyte horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom na riad.
- Grilovaciú panvicu umyte horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom na riad.
- Grilovaciú panvicu zmyjте navrho, aby sa odstránili všetky zvyšky jedla, a použite dřevěný škrabku, špongiu alebo kefkú.
- V ziadnom pripade nepoužíajte tvrdé predmety, oceľ ani agresivne, resp. abrazivne čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bieliadlo, pretože by došlo k poškozeniu smaltovanej vrstvy a brídice.
- Produkt po vyčistení dôkladne vysušte.
- Okraj grilovacej panvice z času na čas potrite trouchou jedlného oleja, aby ste predišli vzniku jemnej hrdzky, ku ktorému by mohlo dôjsť v priebehu času.
- Produkt skladujte na suchom a dobre odvetranom mieste.
- POZOR!** Majte na pamäti, že smaltovaná vrstva sa pri páde alebo tvrdom náraze môže poškodiť.
- UPOZORNENIE:** Nepoužíajte chemické látky ani čistiace prostriedky! Servirovacia platňa môže chemické látky a čistiace prostriedky vstrebáť. Otvplynilo by lo chuť jedla.
- Servirovaciu platňu nepouňajte do vody a nenechávejte ju namočenú.

### Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálů, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Výrobok vor príslušenstvá a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobku.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

**Servis**

**Servis Slovensko**  
Tel.: 0850 232001  
E-pošta: [owim@lidl.sk](mailto:owim@lidl.sk)

**ES**

**SARTÉN + BANDEJA PARA SERVIR**

### Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde este producto en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 509117\_2507.

## Usó previsto

Este producto ha sido determinado para cocinar y servir. La sartén para parrilla solo es adecuada para hacer a la parrilla o utilizar directamente en el fuego. El producto solo ha sido determinado para el uso privado y no para fines comerciales. Utilice el producto solo como se describe en este manual de instrucciones. Cualquiera otro uso no está permitido.

### Datos técnicos

Dimensiones:
Sartén para parrilla: 27 x 15,5 x 6 cm (L x An. x Al.)
Bandeja para servir: 20 x 15,5 cm (L x An.)

### Volumen de suministro

1x Sartén para parrilla

1x Bandeja para servir

### Indicaciones de seguridad

¡GUARDE TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y USO PARA FUTURAS REFERENCIAS!

- Tenga en cuenta que las asas pueden estar calientes durante la cocción. Por esta razón, utilice agaradores o guantes de cocina para protegerse.
- Coloque siempre la sartén caliente sobre una base resistente al calor y no sobre una superficie de trabajo sin protección.
- Guarde el producto en un lugar seco y bien ventilado.
- ¡ATENCIÓN!** ¡Hay peligro de quemaduras! Mantenga alejados a los niños y animales domésticos durante el uso.

- Durante la cocción es importante no desatender el producto en el que se está calentando grasa. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y prenderse. ¡Si en algún momento la grasa se prendiera, nunca la extinga con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta densa.
- Tenga cuidado de no calentar la sartén para parrilla si está vacía. Si lo hace, el esmalte puede astillarse.

- Para no dañar la capa de esmalte, use solo utensilios de cocina de madera o plásticos resistentes al calor.
- No corte el alimento directamente en el producto.
- ¡ATENCIÓN!** Levante siempre el producto y nunca lo deslice sobre una superficie, ya que podría causar daños en la parte inferior del producto o en la mesa.

- Las llamas de las cocinas de gas deben adaptarse siempre a la superficie de la base de la sartén para parrilla y NUNCA deben llegar a las paredes laterales.
- El producto no es apto para microondas.
- El producto no es apropiado para cocinas eléctricas, vitrocerámica, de inducción y halógenas.
- La sartén para parrilla es apta para el horno.
- Asegúrese de estar familiarizado con el funcionamiento correcto de su horno.
- Lea el manual de instrucciones de su horno para obtener información sobre cómo utilizar la potencia de salida disponible del horno para hornear.
- El producto no es apto para el lavavajillas.
- Cerciérese de que el soporte de la parrilla sea lo suficientemente estable y plano cuando lo utilice en una placa de gas.
- ¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** Las propiedades de sabor y olor no se ven afectadas por la sartén para parrilla.
- Asegúrese de que el agua no entre en contacto con el aceite caliente al cocinar los alimentos en la sartén para parrilla. Esto provocaría salpicaduras peligrosas de aceite caliente.
- ¡Cuidado!** Los cristales de hielo en los alimentos congelados pueden provocar salpicaduras peligrosas de aceite caliente.
- Nunca ponga carne de la que se desprendan gotas en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar fácilmente un incendio.
- Deje que el aceite caliente se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo.
- No deje caer el producto. El producto no es resistente a la rotura. Los golpes pueden afectar al funcionamiento correcto del producto.
- No utilice el producto si está dañado.

- Antes de cocinar, cerciérese de que lo sartén se encuentra firmemente en el centro de la parrilla.
- Coloque el producto solo en superficies niveladas.

### GRILLPANDE + SERVERINGSPLADE

## Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første brugning. Læs derfor den efterfølgende brugsvvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsvininger på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 509117\_2507.

Dette produkt er beregnet til madlavning og servering. Grillpanden er kun egnet til brug på en grill eller direkte på ilden. Dette produkt er kun beregnet til privat brug, ikke til erhvervsæssige formål. Anvend kun produktet som beskrevet i denne vejledning. Enhver anden anvendelse er ikke tilladt.

### Tekniske data

Måt:
Grillpande: 27 x 15,5 x 6 cm (L x B x H)
Serveringsplade: 20 x 15,5 cm (L x B)

### Leveringsomfang

1x Grillpande

1x Serveringsplade

### Sikkerhedsanvisninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSANVISNINGER FOR SENERE ANVENDELSE!

- Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Den varme pande skal altid stilles på et varmebestandigt underlag og ikke på den u beskyttede arbejdsflade.
- OBSt** Der er fare for forbrænding! Hold altid børn og husdyr på afstand under brug.
- Ved madlavning og opvarmning af fedtstoffer er det vigtigt, at produktet ikke lades ud af syne. Fedt kan hurtigt blive overophedet og selvantænde. Hvis fedtstoffer antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Grillpanden må ikke opvarmes i to ml tilstand. I modsat fald kan det føre til afsprængning af emalje.
- For ikke at beskadige emaljeoverfladen, må der kun anvendes kækkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ.
- Madvarer må ikke udsæres direkte i produktet.

- OBSt** Løft altid produktet, og skub det aldrig på sådanne overflader, da det kan forårsage beskadigelser på produktets underside eller på bordet.
- Gasflammer skal altid tilpasses grillpandens bunds diameter og må ALDRIG brænde op langs siden.
- Produktet må ikke anvendes i mikrobølgeovn.
- Produktet er ikke egnet til keramik, halogen-, induktions-, og elkedgelpander.
- Grillpanden er egnet til bageovne.
- Forvis dig om, at du er fortrolig med forslørgt drift af bageovnen.
- Læs bageovens betjeningsvejledning om, hvordan du kan bruge bageovens tilgængelige udgangseffekt til baging.
- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.
- Kontroller, at ristestativet er stabilt og fladt nok, hvis du anvender det på en gaskogepande.

### LEVNESMIDDELSIKKER!