GRILL MEISTER

(DE) (AT) (CH)

GRILLPFANNE + SERVIERPLATTE

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 zum Kochen und Servieren bestimmt. 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: ca. 22 x 16 x 5 cm (L x B x H)
Servierplatte: ca. 20 x 15 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 Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Stellen Sie die heiße Pfanne immer auf einem hitzebeständigen 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! Ersticken 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 Absplitterung 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.
- 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 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 mikrowellengeeignet.
- Das Produkt ist nicht für Ceran-, Halogen-, Induktions- und Elektroherde geeignet.
- Das Produkt ist für den Backofen geeignet.
- Vergewissern 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.
- Vergewissern Sie sich, dass der Rostständer stabil und flach genug ist, wenn Sie ihn auf einem Gaskochfeld verwenden.
- **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch die Grillpfanne nicht beeinträchtigt.
- Achten Sie beim Zubereiten von Speisen auf der Grillpfanne darauf, dass kein Wasser mit heißem Öl in Berührung kommt. Dies würde dazu führen, dass das heiße Öl verspritzt wird.
- **Vorsicht!** Eiskristalle auf gefrorenen Lebensmitteln können heiße Ölspritzer verursachen.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Lassen Sie das heiße Öl vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen.
- Lassen Sie das Produkt nicht fallen. Das Produkt ist nicht bruchfest. Jegliche Stöße können die ordnungsgemäße Funktion des Produkts beeinträchtigen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Pfanne vor dem Kochen fest in der Mitte des Rostes steht.
- Verwenden Sie dieses Produkt nur auf ebenen Flächen.

Verwendung

Grillpfanne

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Reinigen Sie das Produkt anschließend in warmem Spülwasser, spülen Sie es mit klarem Wasser und trocknen Sie es gründlich ab.
- 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 Grill 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 Emailleschicht entwickelt mit der Zeit einen braun-schwarzen Film, der die Grilleigenschaften des Produkts verbessert.
  Dieser Film entsteht durch die natürlichen Öle und Fette der Lebensmittel, die Sie in dem Produkt zubereiten. Versuchen Sie nicht, diesen Film zu entfernen.
- Die Emaille-Oberfläche ist nicht geeignet für trockenes Kochen. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und stellen Sie sicher, dass der Boden vollständig bedeckt ist, bevor Sie das Kochgeschirr erhitzen.

Servierplatte

- Vor Gebrauch: Reinigen Sie das Produkt mit einem feuchten Tuch, um Produktionsrückstände zu entfernen.
- Das Produkt eignet sich zum Servieren der heißen Pfanne.

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer erst ein wenig abkühlen. Tauchen Sie niemals ein heißes Produkt in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock kann die Emaille und Schiefer beschädigt werden. Füllen Sie das Produkt auch nicht mit kaltem Wasser.
- Spülen Sie Ihre Grillpfanne mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie zunächst die Grillpfanne ein, um alle Speisereste zu entfernen, und verwenden Sie einen Holzschaber, Schwamm oder eine Bürste.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille und Schiefer beschädigen würden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab.
- Reiben Sie den Rand der Grillpfanne 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.
  HINWEIS: Verwenden Sie keine chemischen Substanzen oder Reinigungsmittel! Die Servierplatte kann chemische Substanzen oder Reinigungsmittel absorbieren. Dies würde den Geschmack der Speisen beeinträchtigen.
- Tauchen Sie die Servierplatte nicht in das Wasser ein und lassen Sie sie nicht einweichen.

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.

FR

Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar 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.

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

(GB) (IE)

BARBECUE 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.

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: approx. 22 x 16 x 5 cm (L x W x H)
Serving dish: approx. 20 x 15 cm (L x W)

Scope of delivery

1 x barbecue pan
1 x serving dish

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.
- Never put dripping wet meats in hot grease. The resulting splashing grease may come into contact with a grill and start a fire.
- **ATTENTION!** Always lift the product and never slide the product on surfaces such as these, 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 microwavable.
- The product is not suitable for ceramic, halogen, induction and electric hob.
- The product 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 use on 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 meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could 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 tightly before cooking.
- Use this product only on flat surface.

Use

Barbecue pan

- Before first use, boil out the product 2 to 3 times with water to remove any production residue. Then clean the product with warm soapy water, rinse with clear water and dry thoroughly.
- Brush a little oil or butter on the inside of the product. Slowly warm up the product at low temperature. Cool down the product as soon as the grease soaks in. Wait approx. 2 to 3 minutes until the product has cooled down and remove any excess grease.
- Do not cook or grill at high temperature. Cast iron is an excellent retainer of heat, so medium temperature is fully sufficient. Too high a temperature may lead to unsatisfactory cooking results or cause foods to stick, e.g. as with omelet.
- Do not heat up the product too quickly. Failure to do so may cause the enamel coating to crack, if the cast iron expands more quickly than the enamel.
  Note: The black enamel coating will develop a brown-black film in time which improve the grilling properties of the product.
  This film comes from the natural oils and fats of the food you prepare in the product. Do not try to remove this film.
- The enamel surface is not suitable for dry cooking. Always use a little butter or cooking oil and make sure that the bottom of the product is fully covered before heating the dish.

Serving dish

- Before use: Clean the product with wet cloth to remove the production residue.
- The product is suitable for serving the hot pan.

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.
- 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's 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 dish into the water.

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.

FR

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
(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk
(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1800 200736
E-Mail: owim@lidl.ie

(FR) (BE)

POÊLE À GRILLER + PLAT DE SERVICE

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 est destiné à la cuisson et au service. La poêle à griller convient uniquement pour le gril ou à l'utilisation directe 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 : env. 22 x 16 x 5 cm (L x l x H)
Plaque de service : env. 20 x 15 cm (L x l)

Contenu de l'emballage

1x Poêle à griller
1x Plaque de service

Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES 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.
- 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 laissiez 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 ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou 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.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- **ATTENTION !** Soulevez toujours l'appareil et ne le poussez jamais sur des surfaces comme celles-ci, car cela pourrait endommager le dessous de l'appareil ou la table.
- Les flammes du gaz doivent toujours être réglées au diamètre du fond de la poêle à griller et ne doivent JAMAIS atteindre les bords latéraux.
- 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.
- Le produit 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.
- **CONVIENT POUR LES ALIMENTS !** 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 la 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.

Utilisation

Poêle à griller

- Prévoyez avant la première cuisson de faire bouiller 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 attachent comme par ex avec des omelettes.
- Veillez à ne pas chauffer trop rapidement le produit. Sinon, cela peut causer un écaillement de l'émail car la fonte se dilate plus rapidement que 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 le 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 remplissez 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 chlore, 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 déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

FR

Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.
Éliminez-les 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.

Service après-vente
(FR) **Service après-vente France**
Tél.: 0800904879
E-Mail: owim@lidl.fr
(BE) **Service après-vente Belgique**
Tél.: 080071011
Tél.: 80023970 (Luxembourg)
E-Mail: owim@lidl.be

(NL) (BE)

GRILLPAN + SERVEERPLAAT

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 is bedoeld om mee te koken en te serveren. De grillpan is uitsluitend geschikt voor de grill of voor direct gebruik in het 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: ca. 22 x 16 x 5 cm (L x B x H)
Serveerschaal: ca. 20 x 15 cm (L x B)

Leveringsomvang

1x Grillpan
1x Serveerschaal

Veiligheidstips

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 onbeschermde oppervlakken.
- **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 oververhitten en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Let erop dat u de grillpan nooit verhit als het leeg is. Gebeurt dat toch dan kan het email afschilferen.
- Gebruik om de zwarte emaille coating niet te beschadigen alleen keukengerei gemaakt van hittebestendig kunststof of van hout.
- Snijd de te koken gerechten niet direct in het product.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- **OPGELET!** Til het apparaat altijd op en schuif het nooit over oppervlakken als dit, omdat dit schade aan de onderkant van het apparaat of de tafel kan veroorzaken.
- 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.
- Het product 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 roosterstandaard stabiel en vlak genoeg is als u het op een gaskookvlak gebruikt.
- **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen 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 oliespatten veroorzaken.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- Laat de hete olie voor het schoonmaken tot kamertemperatuur afkoelen.
- Laat het product niet vallen. Het product is niet onbreekbaar. 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 productieproces 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 overtollige vet.
- Gebruik bij het koken of grillen geen hoge temperaturen. Omdat gietijzer warmte goed vasthoudt, zijn niet al te hoge temperaturen meer dan voldoende. Te hoge temperaturen kunnen anders leiden tot slechte kookresultaten of tot het aankoeken 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 emaillelaag ontstaat gaandeweg een bruinzwart laagje dat de braadeigenschappen 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 spijsolie 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. Dompel 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, staalwol of agressieve dan wel schurende schoonmaakmiddelen zoals een gechloreerd bleekmiddel, omdat deze het email en de leisteen beschadigen.
- Droog het product na het schoonmaken goed af.
- Wrijf de rand van de grillpan af en toe in met een beetje spijsolie om roestsporen, die in de loop der tijd kunnen ontstaan, te voorkomen.
- Bewaar het product op een droge en goedgeventileerde 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.
- Dompel de serveerschaal niet onder in water en laat de plaat niet in water inweken.

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.

FR

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 afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

Service
(NL) **Service Nederland**
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl
(BE) **Service België**
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

(PL)

PATELNIA DO GRILLOWANIA + PŁYTA DO SERWOWANIA

Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Ten produkt jest przeznaczony do gotowania i podawania potraw. Patelnia grillowa nadaje się wyłącznie do grillowania lub bezpośredniego użycia w 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

Wymiary:
Patelnia grillowa: ok. 22 x 16 x 5 cm (dł. x szer. x wys.)
Talerz do podawania: ok. 20 x 15 cm (dł. x szer.)

Zakres dostawy

1x Patelnia grillowa
1x Talerz do podawania

Instrukcje bezpieczeństwa

WSZYSTKIE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA NALEŻY ZACHOWAĆ W CELU KORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI!

- Prosimy pamiętać, że uchwyt podczas gotowania może stać się gorący. Z tego powodu należy używać łapek do garnków lub rękawic kuchennych.
- Gorącą patelnię należy stawiać wyłącznie na podkładkach żaroodpornych i nigdy na niezabezpieczonej powierzchni roboczej.
- **UWAGA!** Istnieje ryzyko oparzenia! Podczas używania dzieci i zwierzęta trzymać z dala od produktu.
- Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania nie spuszczać z oczu produktu, w którym znajduje się tłuszcz. Tłuszcz może się szybko przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Należy pamiętać, aby nie podgrzewać pustej patelni grillowej. Może to doprowadzić do odpryskiwania lakieru.
- Aby uniknąć uszkodzenia lakieru, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna.
- Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- **UWAGA!** Zawsze podnosić urządzenie i nigdy nie naciskać na takie powierzchnie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dolnej części urządzenia lub stołu.
- Płomienie gazu muszą być zawsze dostosowane do dolnej średnicy patelni grillowej i NIGDY nie mogą płonąć poza bocznymi ściankami.
- Produkt nie jest odpowiedni do stosowania w mikrofalówkach.
- Produkt nie nadaje się do kuchenek ceramicznych, halogenowych, indukcyjnych i elektrycznych.
- Produkt może być używany w piekarniku.
- Upewnić się, że prawidłowa obsługa piekarnika jest znana.
- Sprawdzić w instrukcji obsługi piekarnika, jak wykorzystać dostępną moc wyjściową piekarnika do pieczenia.
- Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- W przypadku używania na kuchence gazowej upewnić się, że podstawa jest solidna i wystarczająco płaska.
- **BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Patelnia grillowa nie ma wpływu na właściwości smakowe i zapachowe.
- Podczas przygotowywania potraw na patelni grillowej należy uważać, aby woda nie miała kontaktu z gorącym olejem. Mogłoby to powodować rozpryskiwanie się gorącego oleju.
- **Ostrożnie!** Kryształki lodu na zamrożonej żywności mogą powodować rozpryski gorącego oleju.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Przed czyszczeniem odczekać, aż gorący olej ostygnie do temperatury pokojowej.
- Nie upuszczać produktu. Produkt nie jest odporny na pękanie. Każde uderzenie może uniemożliwić prawidłowe działanie produktu.
- Nie używać produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Przed rozpoczęciem gotowania upewnić się, że patelnia jest dobrze osadzona na środku rusztu.
- Produkt należy stosować wyłącznie na płaskich powierzchniach.

Użytkowanie

Patelnia grillowa

- Przed pierwszym użyciem 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 pędzelka 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. Żeliwo charakteryzuje się bardzo dobrą akumulacją ciepła, a więc średnie temperatury w zupełności wystarczą. W przeciwnym razie zbyt wysoka temperatura 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 nagrzewać produktu zbyt szybko. Może to spowodować odpryskiwanie lakieru, ponieważ żeliwo rozszerza się szybciej niż lakier.
  Rada: Z biegiem czasu na warstwie czarnego lakieru tworzy się brązowo-czarna powłoka, która poprawia właściwości produktu.
  Powłoka ta tworzy naturalne oleje i tłuszcze z żywności gotowanej w produkcie. Nie próbować usuwać tej powłoki.
- Powierzchnia lakierowana nie nadaje się do gotowania na sucho. Przed podgrzaniem naczynia zawsze używać masła lub oleju i upewniać się, że dno jest całkowicie przykryte.

Talerz do podawania

- Przed użyciem: Produkt należy wyczyścić wilgotną szmatką, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne.
- Produkt nadaje się do podawania potraw na gorącej patelni.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem należy zaczekać, aż produkt ostygnie. Rozgrzanego produktu nigdy nie wolno polewać zimną wodą. Szok termiczny może uszkodzić lakier i łupek. Produktu nie wolno napełniać zimną wodą.
- Opłukać patelnię grillową gorącą wodą i zwykłym płynem do mycia naczyń.
- Najpierw namoczyć patelnię grillową i za pomocą drewnianej skrobaczki, gąbki lub szczotki usunąć resztki jedzenia.
- Nie używać twardych przedmiotów, wełny stalowej ani agresywnych lub ściernych środków czyszczących, takich jak wybielacze chlorowe, ponieważ mogą one uszkodzić lakier i łupek.
- Po gruntownym oczyszczeniu należy osuszyć produkt.
- Od czasu do czasu przetrzeć brzeg patelni grillowej niewielką ilością oleju jadalnego, aby zapobiec powstawaniu rdzy.
- Produkt przechowywać w suchym i przewiewnym miejscu.
- **OSTROŻNIE!** Prosimy pamiętać, że lakier może ulec uszkodzeniu z powodu upadku lub silnego uderzenia.
  RADA: Nie używać substancji chemicznych ani środków czyszczących! Talerz do podawania może wchłaniać substancje chemiczne lub środki czyszczące. Wpłynęłoby to na smak potraw.
- Talerza do podawania nie moczyć w wodzie i nie dopuszczać, żeby nasiąknął wodą.

Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

FR

Produkt, w tym akcesoriai materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.
Wyrzuć je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

Serwis
(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 008004911946
E-Mail: owim@lidl.pl

(CZ)

GRILOVACÍ PÁNEV + SERVÍROVACÍ PODNOS

Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznamte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

Použití ke stanovenému účelu

Tento výrobek je určen k vaření a servírování. Grilovací pánev je vhodná pouze pro grilování nebo přímé použití v ohni. Tento výrobek je určen pouze pro soukromé použití a není vhodný pro komerční účely. Používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu. Každé jiné použití není přípustné.

Technické údaje

Rozměry:
Grilovací pánev: cca 22 x 16 x 5 cm (D x Š x V)
Servírovací talíř: cca 20 x 15 cm (D x Š)

Rozsah dodávky

1x Grilovací pánev
1x Servírovací talíř

Bezpečnostní pokyny

ULOŽTE VŠECHNY INFORMACE O BEZPEČNOSTI A POUŽÍVÁNÍ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ!

- Prosím, mějte na paměti, že rukojeti mohou být při vaření horké. Proto ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Horkou pánev odstavte vždy na žáruvzdorný podstavec a ne na nechráněnou pracovní plochu.
- **VÝSTRAHA!** Existuje nebezpečí popálení! V průběhu používání udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah.
- Při vaření je velmi důležité, že necháte výrobek, v němž se zahřívá tuk, mimo dohled. Tuk se může rychle přehřát a vznítit. Pokud by tuk hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zaduste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- Dbejte na to, abyste grilovací pánev nezahřívali v prázdném stavu. To může jinak vést k odlupování smaltu.
- Aby nedošlo k poškození smaltu, používejte pouze kuchyňské nástroje z plastu odolného vůči teplu nebo ze dřeva.
- Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- **VÝSTRAHA!** Přístroj vždy zvedejte a nikdy s ním neposouvejte na takovýchto površích, protože by to mohlo vést k poškození spodní části přístroje nebo stolu.
- Plynové plameny musí být vždy přizpůsobeny průměru dna grilovací pánve a nesmí NIKDY hořet za bočními stěnam.
- Výrobek není vhodný do mikrovlnné trouby.
- Výrobek není vhodný pro keramické, halogenové, indukční a elektrické sporáky.
- Výrobek je vhodný do trouby.
- Ujistěte se, že jste obeznámeni s řádným 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 plochý.
- **BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chuťové a pachové vlastnosti nejsou grilovací pánví ovlivněny.
- Při přípravě pokrmů na grilovací pánvi 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 horkého tuku. 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 vařením se ujistěte, že je grilovací pánev pevně umístěna uprostřed roštu.
- Výrobek používejte pouze na rovných površích.

Použití

Grilovací pánev

- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby. Poté výrobek vyčistěte v teplé vodě, opláchněte čistou vodou a důkladně jej vysušte.
- Vnitřek výrobku potřete trochou oleje nebo másla. Zahřejte při nízké teplotě. Jakmile se tuk vstřebá, přepněte teplotu dolů. Počkejte asi 2 až 3 minuty, než se výrobek ochladí, a odstraňte přebytečný tuk.
- Nepoužívejte při vaření nebo grilování vysoké teploty. Vzhledem k tomu, litina 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, abyste výrobek nezahřívali příliš rychle. Může jinak dojít k odloupnutí smaltu, když se litina rozpíná rychleji než smalt.
  Upozornění: V průběhu času, černé smalty budou vyvíjet hnědočerný film, který zlepšuje grilovací vlastnosti výrobku. Tento film vzniká díky přírodním olejům a tukům z potravin, které ve výrobku připravujete. Nepokoušejte se tento film odstranit.
- Smaltový povrch není vhodný pro suché vaření. Před ohříváním nádobí vždy použijte trochu másla nebo oleje na vaření a ujistěte se, že je dno zcela pokryto.

Servírovací talíř

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

Čištění a péče

- Nechte výrobek před čištěním vždy nejdříve trochu vychladnout. Nikdy neponořujte horký výrobek do studené vody. Tepelný šok může poškodit smalt a břidlici. Také neplňte výrobek studenou vodou.
- Oplachujte svou grilovací pánev horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
- Nejprve namočte grilovací pánev, abyste odstranili veškeré zbytky jídla a použijte dřevěnou škrabku, houbu nebo kartáč.
- Nikdy nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu a/nebo agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, jako jsou chlorová bělící činidla, protože ta by poškodila smalt a břidlici.
- Po čištění výrobek důkladně osušte.
- Potírejte čas od času okraj grilovací pánve trochou oleje na vaření, aby se zabránilo bleskové korozi, 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 hrnec spadne nebo pokud dojde k tvrdému nárazu.
  UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte žádné chemické látky nebo čisticí prostředky! Servírovací talíř může absorbovat chemické látky nebo čisticí prostředky. To by nepříznivě ovlivnilo chuť jídla.
- Servírovací talíř neponořujte 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.

FR

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

Logo Triman platí jen pro Francii.

Servis
(CZ) **Servis Česká republika**
Tel.: 800600632
E-Mail: owim@lidl.cz

(SK)

GRILOVACIA PANVICA + SERVÍROVACIA DOSKA

Úvod

Blahoželáme 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 podklady.

Použitie v súlade s určením

Tento produkt je určený na varenie a servírovanie. Grilovacia panvica je určená 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. Žiadne iné použitie nie je povolené.

Technické údaje

Rozmery:

Grilovacia panvica:	pribl. 22 x 16 x 5 cm (D x Š x V)
Servírovacia platňa:	pribl. 20 x 15 cm (D x Š)

Rozsah dodávky

1x Grilovacia panvica
1x Servírovacia platňa

Bezpečnostné upozornenia

USCHOVAJTE SI VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A UPOZORNENIA K POUŽÍVANIU PRE BUDÚCE POUŽITIE!

- Upozorňujeme, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Horúcu panvicu ukladajte vždy na tepluvzdorný podklad, a nie na nechránené pracovné plochy.
- **OPATRNE!** Hrozí riziko popálenia! Deti 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 nehaste vodou! Plameň uhaste pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Dbajte na to, aby ste grilovaciu panvicu neohrievali prázdnu. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu.
- Aby ste smaltovanú vrstvu nepoškodili, používajte len kuchynské náradie z tepluvzdorného plastu alebo dreva.
- Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Do horúceho tuku nevkladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- **OPATRNE!** Prístroj vždy dvíhajte, nikdy ho neposúvajte po takýchto povrchoch, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu prístroja alebo stola.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôsobený priemeru dna grilovacej panvice a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.
- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt nie je vhodný na keramické, halogénové, indukčné a elektrické varné dosky.
- Produkt je vhodný do rúry.
- Nezabudnite sa oboznámiť so správnym používaním vašej rúry.
- V návode na obsluhu rúry sa informujte, ako môžete využiť dostupný výstupný výkon rúry na pečenie.
- Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.
- Keď držiak na rošt používate na plynovej varnej doske, uistite sa, či je stabilný a dostatočne plochý.
- **VHODNÉ PRE POTRAVINY!** Grilovacia panvica neovplyvňuje chuť ani vôňu potravín.
- Pri príprave jedál na grilovacej panvici dbajte na to, aby sa do kontaktu s horúcim olejom nedostala voda. Spôsobilo by to striekanie horúceho oleja.
- **Pozor!** Kryštály ľadu na zamrznutých potravinách môžu spôsobiť striekanie horúceho oleja.
- Do horúceho tuku nevkladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť 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 správnu funkčnosť produktu.
- Produkt nepoužívajte, 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 zvyšky z výroby. Následne produkt vyčistite v teplej mydlovej vode, vypláchnite ho čistou vodou a dôkladne ho usušte.
- Vnútornú časť produktu pokropte trochou oleja alebo masla. Zahrejte pri nízkej teplote. Keď tuk vsiakne, teplotu stiahnite. Počkajte približne 2 až 3 minúty, pokým produkt nevychladne, a odstráňte prebytočný tuk.
- Nevarte ani negrilujte pri vysokých teplotách. Keďže liatina je vynikajúci zásobník tepla, úplne postačuje používanie stredne vysokých teplôt. Príliš vysoká teplota môže v opačnom prípade viesť k zlým výsledkom varenia, príp. k priľnutiu potravín k povrchu, napr. omelety.
- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali príliš rýchlo. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu, keď sa liatina roztiahne rýchlejšie ako smalt.
  Upozornenie: Na čiernom smaltovanom povrchu sa po čase vytvorí hnedočierna vrstva, ktorá zlepší 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 použite trochu masla alebo jedlého oleja a pred zahriatím riadu sa uistite, že dno je úplne zakryté.

Servírovacia platňa

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

Čistenie a starostlivosť

- Produkt pred vyčistením nechajte vždy najprv vychladnúť. Nikdy neponárajte horúci produkt do studenej vody. Teplotný šok môže spôsobiť poškodenie smaltovanej vrstvy a bridlice. Produkt neplňte ani studenou vodou.
- Grilovaciu panvicu umyte horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom na riad.
- Grilovaciu panvicu najprv namočte, aby sa odstránili všetky zvyšky jedla, a použite drevenú škrabku, špongiu alebo kefku.
- V žiadnom prípade nepoužívajte tvrdé predmety, oceľ ani agresívne, resp. abrazívne čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo, pretože by došlo k poškodeniu smaltovanej vrstvy a bridlice.
- Produkt po vyčistení dôkladne vysušte.
- Okraj grilovacej panvice z času na čas potrite trochou jedlého oleja, aby ste predišli vzniku jemnej hrdze, 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: Nepoužívajte chemické látky ani čistiace prostriedky! Servírovacia platňa môže chemické látky a čistiace prostriedky vstrebať. Ovplyvnilo by to chuť jedla.
- Servírovaciu platňu neponárajte do vody a nenechávajte ju namočenú.

Likvidácia

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

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

FR

Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.
Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

Servis
(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0800 008158
E-pošta: 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 estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

Uso previsto

Este producto ha sido determinado para cocinar y servir. La sartén para parrilla solo es apta para la parrilla o para usar 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. Cualquier otro uso no está permitido.

Datos técnicos

Dimensiones:

Sartén para parrilla:	aprox. 22 x 16 x 5 cm (L x An x Al)
Bandeja para servir:	aprox. 20 x 15 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 agarradores 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.
- **¡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 esté 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 plástico resistentes al calor.
- No corte el alimento directamente en el producto.
- 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.
- **¡ATENCIÓN!** Levante siempre el dispositivo y nunca lo deslice sobre superficies como estas, ya que podría causar daños en la parte inferior del dispositivo 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.
- El producto es apto 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.
- Cerciórese de que el soporte de la parrilla sea los 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, cerciórese de que la sartén se encuentra firmemente en el centro de la parrilla.
- Coloque el producto solo en superficies niveladas.

Uso

Sartén para parrilla

- Antes de usar el producto por primera vez, ponga a hervir agua 2 o 3 veces para eliminar los posibles residuos de producción. A continuación, limpie el producto en agua jabonosa caliente, enjuáguelo con agua limpia y séquelo bien.
- Unte con un poco de aceite o mantequilla el interior del producto. Caliéntelo a baja temperatura. Baje la temperatura en el momento en que se haya absorbido la grasa. Antes de quitar la grasa sobrante, espere unos 2 o 3 minutos hasta que el producto se haya enfriado.
- No utilice temperaturas elevadas al cocinar o asar. Las temperaturas medias son suficientes, ya que el hierro fundido es muy buen acumulador de calor. De lo contrario, las temperaturas demasiado elevadas pueden provocar malos resultados de cocción o que los alimentos se peguen, p. ej., en las tortillas.
- Tenga cuidado de no calentar el producto demasiado rápido. Si lo hace, el esmalte puede astillarse si el hierro fundido se expande más rápidamente que el esmalte.
  Nota: La capa de esmalte negro desarrolla con el tiempo una película marrón-negra que mejora las propiedades de asado del producto.
  Esta película se forma debido a los aceites y grasas naturales de los alimentos que prepara en el producto. No intente eliminar esta película.
- La superficie de esmalte no es adecuada para cocinar en seco. Antes de calentar el utensilio de cocina, utilice siempre un poco de mantequilla o aceite de cocina, y asegúrese de que el fondo está completamente cubierto.

Bandeja para servir

- Antes del uso: Limpie el producto con un paño humedecido para eliminar los residuos de producción.
- El producto es apropiado para servir la sartén caliente.

Limpieza y cuidado

- Antes de la limpieza, espere siempre primero hasta que el producto se haya enfriado un poco. Nunca sumerja un producto caliente en agua fría. El esmalte y la pizarra podrían resultar dañados por el choque térmico. Asimismo, no llene el producto de agua fría.
- Enjuague su sartén para parrilla con agua caliente y un detergente convencional.
- Remoje primero la sartén para parrilla para eliminar todos los restos de comida y utilice una espátula de madera, una esponja o un cepillo.
- En ningún caso utilice objetos duros, lana de acero o productos de limpieza agresivos o abrasivos como lejía con cloro, ya que estos pueden dañar el esmalte o la pizarra.
- Seque bien el producto después de limpiarlo.
- Frote los bordes de la sartén para parrilla cada cierto tiempo con una pequeña cantidad de aceite de cocina para evitar las películas de óxido que puedan originarse con el paso del tiempo.
- Guarde el producto en un lugar seco y bien ventilado.
- **¡CUIDADO!** Tenga en cuenta que el esmalte puede dañarse si se cae o recibe un fuerte golpe.
  NOTA: ¡No utilice ningún producto de limpieza químico ni sustancias químicas para la limpieza! La bandeja para servir puede absorber sustancias químicas o productos de limpieza. Esta absorción perjudicaría el sabor de las comidas.
- No sumerja ni ponga a remojo en agua la bandeja para servir.

Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.

FR

El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.
Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

Asistencia
(ES) **Asistencia en España**
Tel.: 900984948
E-Mail: owim@lidl.es

(DK)

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 ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning 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.

Forskriftsmæssig anvendelse

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

Tekniske data

Mål:

Grillpande:	ca. 22 x 16 x 5 cm (L x B x H)
Serveringsplade:	ca. 20 x 15 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 ubeskyttede arbejdsflade.
- **BEMÆRK!** 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 ude af syne. Fedt kan hurtigt bliver overophedet og selvantænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Grillpanden må ikke opvarmes i tom tilstand. I modsat fald kan det føre til afsprængning af emalje.
- For ikke at beskadige emaljeoverfladen, må der kun anvendes køkkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ.
- Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- **BEMÆRK!** Løft altid apparatet, og skub det aldrig på sådanne overflader, da det kan forårsage beskadigelser på apparatets underside eller på bordet.
- Gasflammer skal altid tilpasses grillpandens bunds diameter og må ALDRIG brænde op langs siderne.
- Produktet må ikke anvendes i mikrobølgeovn.
- Produktet er ikke egnet til keramik-, halogen-, induktions-, og el-kogeplader.
- Produktet er egnet til bageovn.
- Forvis dig om, at du er fortrolig med forsvarlig drift af bageovnen.
- Læs bageovnens betjeningsvejledning om, hvordan du kan bruge bageovnens tilgængelige udgangseffekt til bagning.
- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.
- Kontroller, at ristestativet er stabilt og fladt nok, hvis du anvender det på en gaskogeplade.
- **LEVNEDSMIDDELSIKKER!** Smags- og lugteegenskaberne påvirkes ikke af grillpanden.
- Når du tilbereder maden, skal du være opmærksom på, at vand ikke må komme i berøring med varm olie. Dette vil medføre stænk af varm olie.
- **Forsigtig!** Iskrystaller fra frosne fødevarer kan medføre stænk af varm olie.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- Lad varm olie afkøle til stuetemperatur inden rengøring.
- Tab ikke produktet. Produktet er ikke brudsikkert. Enhver stødpåvirkning kan forhindre, at produktet fungerer korrekt.
- Produktet må ikke anvendes, hvis det er beskadiget.
- Forvis dig om, at panden står godt fast i midten af risten inden madlavningen.
- Anvend kun produktet på en plan overflade.

Anvendelse

Grillpande

- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2–3 gange for fuldstændig fjernelse af produktionsrester. Rengør produktet herefter med varmt opvaskevand, skyl efter med rent vand og tør grundigt.
- Den indvendige side af produktet pensles med en smule olie eller smør. Varm det op ved lave temperaturer. Sænk temperaturen, så snart fedtet er trukket ind. Vent ca. 2 til 3 minutter indtil produktet er afkølet og fjern overskydende fedt.
- Anvend ikke høje temperaturer ved madlavning og stegning. Eftersom støbejern har en særdeles god varmekapacitet, vil middeltemperaturer være fuldt tilstrækkelige. For høje temperaturer kan medføre dårlige resultater eller at maden brænder på, fx ved tilberedning af omeletter.
- Pas på, at produktet ikke opvarmes for hurtigt. I modsat fald kan det medføre at emaljen slipper, fordi støbejernet udvider sig hurtigere end emaljen.
  Bemærk: Der vil med tiden dannes en brun-sort belægning på det sorte emaljelag, som forbedrer produktets grillegenskaber.
  Denne belægning består af naturlige olier og fedtstoffer fra de madvarer der bliver tilberedt i produktet. Forsøg ikke at fjerne denne belægning.
- Emaljeoverfladen er ikke egnet til at blive kogt tør. Anvend altid lidt smør eller spiseolie, og sørg for at bunden er helt dækket inden gryden opvarmes.

Serveringsplade

- Før brug: Rengør produktet med en fugtig klud, for at fjerne produktionsrester.
- Produktet er velegnet til servering af den varme pande.

Rengøring og vedligeholdelse

- Produktet skal altid afkøles lidt før det rengøres. Et varmt produkt må aldrig nedsænkes i koldt vand. Temperaturchokket kan beskadige emaljen og skiferen. Produktet må heller ikke fyldes med koldt vand.
- Skyl grillpanden med varmt vand og et almindeligt opvaskemiddel.
- Læg først grillpanden i blød for at fjerne alle madrester, og brug en træskraber, svamp eller en børste.
- Anvend aldrig skarpe genstande, ståluld og/eller skrappe eller skurrende rengøringsmidler som klorblegemidler, da disse kan beskadige emaljen og skiferen.
- Produktet skal tørres omhyggeligt efter rengøring.
- Gnid jævnligt grillpandens kant af med en smule spiseolie for at forebygge flyverust, der opstår i tidens løb.
- Opbevar produktet på et tørt og godt ventileret sted.
- **FORSIGTIG!** Vær opmærksom på at emaljen kan blive beskadiget ved fald eller et kraftigt stød.
  BEMÆRK: Anvend ikke kemiske substanser eller rengøringsmidler! Serveringspladen kan absorbere kemiske substanser eller rengøringsmidler. Det påvirker madens smag.
- Sænk ikke serveringspladen ned i vand, og lad den ikke lægge i blød.

Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.

FR

Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.
De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

Service
(DK) **Service Danmark**
Tel.: 80253972
E-Mail: owim@lidl.dk

(IT)

PADELLA DA GRIGLIATA + PIATTO DA SERVIZIO

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Utilizzo secondo la destinazione d'uso

Questo prodotto è destinato alla cottura e al servizio. La padella è adatta solo per la cottura alla griglia o per l'uso diretto nel fuoco. Il prodotto è destinato esclusivamente ad un uso privato e non a scopi commerciali. Utilizzare il prodotto solo come descritto nelle presenti istruzioni. Ogni altro uso non è consentito.

Dati tecnici

Dimensioni:

Padella:	ca. 22 x 16 x 5 cm (L x P x A)
Piatto da portata:	ca. 20 x 15 cm (L x P)

Contenuto della confezione

1x Padella
1x Piatto da portata

Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA E D'USO PER RIFERIMENTO FUTURO!

- Si noti che durante la cottura le manici possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.
- Posizionare sempre la padella calda su una base resistente al calore e non su un piano di lavoro non protetto.
- **ATTENZIONE!** Sussiste il pericolo di ustioni! Tenere i bambini e gli animali domestici lontani durante l'uso.
- Quando si cucina, è molto importante non perdere di vista il prodotto in cui si scalda il grasso. Il grasso può surriscaldarsi rapidamente e accendersi. Se il grasso dovesse bruciare, non spegnerlo mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Fare attenzione a non scaldare la padella quando è vuota. In caso contrario lo smalto potrebbe scheggiarsi.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento smaltato, utilizzare solo utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno.
- Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- **ATTENZIONE!** Sollevare sempre l'apparecchio e non spingerlo mai su superfici come queste per non danneggiare la parte inferiore dell'apparecchio o del tavolo.
- Le fiamme devono essere sempre adattate al diametro del fondo della padella e non devono MAI bruciare oltre le pareti laterali.
- Il prodotto non è adatto per forni a microonde.
- Il prodotto non è adatto a cucine in ceramica, alogene, a induzione ed elettriche.
- Il prodotto è adatto per il forno.
- Assicurarsi di avere familiarità con il corretto funzionamento del forno.
- Per sapere come utilizzare la potenza d'uscita disponibile del forno per la cottura, leggere il manuale di istruzioni del proprio forno.
- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
- Assicurarsi che il supporto della griglia sia stabile e sufficientemente piatto se lo si utilizza su un piano cottura a gas.
- **PER ALIMENTI!** Questa padella non influisce sulle caratteristiche organolettiche e gustative.
- Quando si preparano gli alimenti sulla padella, assicurarsi che l'acqua non entri in contatto con l'olio caldo. Ciò farebbe schizzare l'olio bollente.
- **Cautela!** I cristalli di ghiaccio sui cibi congelati possono causare schizzi di olio caldo.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- Prima di pulire, lasciare raffreddare l'olio caldo a temperatura ambiente.
- Non far cadere il prodotto. Il prodotto non è infrangibile. Eventuali urti possono compromettere il corretto funzionamento del prodotto.
- Non utilizzare il prodotto se danneggiato.
- Prima della cottura, assicurarsi che la padella sia ben salda al centro della griglia.
- Utilizzare questo prodotto solo su superfici piane.

Utilizzo

Padella

- Prima del primo utilizzo, far bollire 2–3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare eventuali residui di produzione. Pulire poi il prodotto in acqua calda, risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- Spennellare l'interno del prodotto con un po' di olio o burro. Riscaldare a bassa temperatura. Abbassare la temperatura non appena il grasso viene assorbito. Attendere circa 2–3 minuti affinché il prodotto si raffreddi e rimuovere il grasso in eccesso.
- Non utilizzare temperature elevate durante la cottura o la cottura alla griglia. Poiché la ghisa è un ottimo accumulatore di calore, le temperature medie sono pienamente sufficienti. Temperature troppo elevate potrebbero altrimenti portare a risultati di cottura scadenti o a cibi che si attaccano, ad es. nel caso delle frittate.
- Assicurarsi di non scaldare troppo velocemente il prodotto. In caso contrario, lo smalto può scheggiarsi se la ghisa si espande più velocemente dello smalto.
  Indicazione: Con il tempo, lo strato di smalto nero sviluppa una pellicola marrone-nera che migliora le proprietà di cottura del prodotto.
  Questa pellicola viene creata dagli oli e dai grassi naturali degli alimenti preparati nel prodotto. Non cercare di rimuovere la pellicola.
- La superficie smaltata non è adatta alla cottura a secco. Utilizzare sempre un po' di burro o olio da cucina e assicurarsi che il fondo sia completamente coperto prima di riscaldare le pentole.

Piatto da portata

- Prima dell'uso: Per rimuovere i residui di produzione, pulire il prodotto con un panno umido.
- Il prodotto è adatto per servire la padella calda.

Pulizia e manutenzione

- Lasciare sempre raffreddare leggermente il prodotto prima di pulirlo. Non immergere mai un prodotto caldo in acqua fredda. Lo smalto e l'ardesia possono subire danni da shock termico. Non riempire il prodotto nemmeno con acqua fredda.
- Risciacquare la padella con acqua calda e normale detersivo.
- Per prima cosa immergere la padella per rimuovere tutti i residui di cibo e utilizzare un raschietto di legno, una spugna o una spazzola.
- Non utilizzare mai oggetti duri, lana d'acciaio o detergenti aggressivi o abrasivi come la candeggina al cloro, che danneggerebbero lo smalto e l'ardesia.
- Asciugare accuratamente il prodotto dopo la pulizia.
- Strofinare il bordo della padella con un po' di olio da cucina di tanto in tanto per evitare la ruggine che può formarsi col tempo.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto e ben ventilato.
- **CAUTELA!** Si noti che lo smalto può subire danni in caso di caduta o urto violento.
  INDICAZIONE: Non utilizzare sostanze chimiche o detergenti! Il piatto da portata può assorbire sostanze chimiche o detergenti. Ciò influenzerebbe il gusto dei cibi.
- Non immergere il piatto da portata in legno in acqua o lasciarlo in ammollo.

Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.

FR

Il prodotto , i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.
Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

Assistenza
(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800790789
E-Mail: owim@lidl.it

(HU)

GRILLSERPENYŐ + FELSZOLGÁLÓLAP

Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevétel előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

Rendeltetésszerű használat

A termék sütéshez és tálaláshoz használható. A grill serpenyő csak grillezésre vagy közvetlen tűzön való használatra alkalmas. A termék magánhasználatra készült, üzleti célokra nem használható. A terméket csak az ebben az útmutatóban leírtak szerint használja. Más használati módok nem engedélyezettek.

Műszaki adatok

Méretek:

Grill serpenyő:	kb. 22 x 16 x 5 cm (H x Sz x M)
Tálalótál:	kb. 20 x 15 cm (H x Sz)

A csomagolás tartalma

1x Grill serpenyő
1x Tálalótál

Biztonsági utasítások

ŐRIZZE MEG A BIZTONSÁGI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁSOKAT KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

- Kérjük, ügyeljen arra, hogy a fogantyúk főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.
- A forró serpenyőt mindig hőálló alátétre helyezze, és ne magára a munkafelületre.
- **FIGYELEM!** Égési sérülés veszélye áll fenn! A használat során a gyermekeket és a háziállatokat tartsa a terméktől távol.
- Főzés közben fontos, hogy ne hagyja felügyelet nélkül a terméket, ha abban zsiradékokat hevít. A zsiradékok gyorsan túlhevülnek és lángra kapnak. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse üresen a grill serpenyőt. Ellenkező esetben megrepedhet a zománcbevonat.
- A zománcbevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai eszközöket használjon.
- Az alapanyagokat soha ne a termékben vágja össze.
- Ne tegyen nedvességtől csepegő húst forró zsiradékba. A nedvesség következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- **FIGYELEM!** Mindig emelje meg a készüléket, és soha ne tolja rá ilyen felületekre, mert a készülék alja vagy az asztal károsodhat.
- A gáztűzhely lángját mindig a grill serpenyő aljának átmérőjéhez igazítsa, és ügyeljen arra, hogy a lángok SOHA ne csapjanak fel az oldalfalon.
- A termék mikrohullámú sütőben nem használható.
- A termék nem használható Ceran, halogén, indukciós és elektromos főzőlapokon.
- A termék sütőben használható.
- Győződjön meg róla, hogy ismeri a sütő megfelelő működését.
- Olvassa el sütője használati útmutatóját, hogy a sütője rendelkezésére álló kimenő teljesítménye hogyan használható a sütéshez.
- A termék mosogatógépben nem mosható.
- Győződjön meg róla, hogy a rácstartó elég stabil és egyenes, ha gáz főzőlapon használja.
- **ÉLELMISZERBIZTOS!** A grill serpenyő nincs hatással az élelmiszerek ízére és illatára.
- Ételek elkészítése során a grill serpenyőben ügyeljen arra, hogy a víz és a forró olaj ne érintkezzenek. Ennek következtében a forró olaj kifröcskölődhet.
- **Vigyázat!** A fagyasztott élelmiszerekben lévő jégkristályok a forró olaj kifröccsenését okozhatják.
- Ne tegyen nedvességtől csepegő húst forró zsiradékba. A nedvesség következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- Tisztítás előtt hagyja a forró olajat szobahőmérsékletre lehűlni.
- Ügyeljen arra, hogy ne essen le a termék. A termék nem törésálló. Bármilyen ütődés kedvezőtlenül befolyásolhatja a termék megfelelő működését.
- Ne használja a terméket, ha az sérült.
- Gondoskodjon arról, hogy a serpenyő a sütés előtt a rács közepén álljon.
- A terméket csak sík felületeken használja.

Használat

Grill serpenyő

- Az esetleges gyártási maradékanyagok eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2–3 alkalommal. Ezután tisztítsa meg a terméket meleg mosogatóvízzel, öblítse át tiszta vízzel, és alaposan szárítsa meg.
- Ecsettel kenje be a termék belső felületét némi olajjal vagy vajjal. Melegítse fel a terméket alacsony hőmérsékleten. Amint a zsiradék felszívódott, kapcsoljon alacsonyabb hőmérsékletre. Várjon kb. 2–3 percet, amíg a termék lehűl, majd távolítsa el a felesleges zsiradékot.
- A sütéshez vagy grillezéshez ne használjon magas hőmérsékleteket. Mivel az öntöttvas kitűnő hőtartó, a közepes hőmérsékleti szintek teljesen elegendők. A túl magas hőmérséklet rosszabb eredményt adhat: egyes ételek – mint pl. az omlett – letapadhatnak.
- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse fel túl gyorsan a terméket. Ellenkező esetben a zománcbevonat megrepedhet, ha az öntöttvas a zománcnál gyorsabban tágul.
  Megjegyzés: A fekete zománcrétegen egy idő után egy barnás-feketés réteg alakul ki, melynek köszönhetően a termék grillezési tulajdonságai javulni fognak.
  Ez a réteg azon élelmiszerek természetes olajainak és zsírjainak köszönhetően alakul ki, melyeket a termékben készít. Ne próbálja eltávolítani ezt a réteget.
- A zománcozott felület nem alkalmas száraz főzésre. Mindig használjon vajat vagy étolajat, és ügyeljen arra, hogy az teljesen elfedje a főzőedény alját, mielőtt hevíteni kezdené azt.

Tálalótál

- Használat előtt: A terméket egy nedves ruhával tisztítsa meg, hogy eltávolítsa a gyártási maradékanyagokat.
- A termék alkalmas a forró serpenyő tálalására.

Tisztítás és ápolás

- A terméket tisztítás előtt mindig hagyja először kihűlni. Soha ne merítse a még forró terméket hideg vízbe. A hőmérsékleti különbség következtében a zománc és a pala megsérülhet. A terméket ne is töltse meg hideg vízzel.
- A grill serpenyőt forró vízzel és kereskedelemben kapható mosogatószerrel mosogassa el.
- Először áztassa be a grill serpenyőt, hogy eltávolítsa az összes ételmaradékot, és használjon fakaparót, szivacsot vagy egy kefét.
- Soha ne használjon kemény tárgyakat, acélgyapotot vagy durva, maró hatású tisztítószereket, például klórtartalmú fehérítőszereket, mert azok ártanak a zománcnak és a palának.
- Tisztítás után törölje alaposan szárazra a terméket.
- Időnként kenje át a grill serpenyő peremét egy kevés étolajjal, megelőzve azt hogy idővel rozsda alakuljon ki rajta.
- A terméket száraz, jól szellőző helyen tárolja.
- **VIGYÁZAT!** Ügyeljen arra, hogy a zománc leesés vagy erősebb ütés következtében megsérülhet.
  MEGJEGYZÉS: Ne használjon vegyi anyagokat vagy tisztítószereket! A tálalótál felszívhatja a vegyi anyagokat vagy tisztítószereket. Ez kedvezőtlenül befolyásolhatja az ételek ízét.
- A tálalótálat ne merítse a vízbe, és ne hagyja vízben ázni.

Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

FR

A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.
A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

Szerviz
(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0680021536
E-mail: owim@lidl.hu

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

IAN 455518_2307

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11159A
Version: 12/2023