

GUSSEISEN-GRILLPFANNE / CAST IRON GRILL PAN / POÊLE À GRILLER EN FONTE

DE AT CH

GUSSEISEN-GRILLPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB IE

CAST IRON GRILL PAN

Operation and safety notes

FR BE

POÊLE À GRILLER EN FONTE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

GIETIJZEREN GRILLPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

PL

ŻELIWNIA PATELNIĄ DO GRILLOWANIA

Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

CZ

LITINOVÁ GRILOVACÍ PÁNEV

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

SK

LIATINOVÁ GRILOVACIA PANVICA

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

ES

SARTÉN PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO

Instrucciones de utilización y de seguridad

DK

STØBEJERNSGRILLPANDE

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

IT

BISTECCHIERA IN GHISA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

HU

ÖNTÖTTVAS GRILLSERPENYŐ

Kezelési és biztonsági utalások

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	10
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	16
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	24
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	31
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	38
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	44
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	50
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	57
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	63
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	69

GUSSEISEN-GRILLPFANNE

● 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

Das Produkt ist zum Zubereiten von Lebensmitteln geeignet. Es ist geeignet für Gas-, Elektro-, Halogen-, Induktions- und Glaskeramikkochfelder. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.


● Technische Daten


Backofengeeignet bis 240 °C.



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- Um die schwarze Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **ACHTUNG!** Heben Sie das Produkt immer an, wenn Sie auf Herdplatten mit Glasoberfläche (z. B. Glaskeramik-, Halogen-, Induktionskochfelder) oder im Ofen kochen. Schieben Sie das Produkt NIEMALS auf solchen Oberflächen, weil dies die Unterseite des Produkts, des Kochfelds oder des Ofens beschädigen könnte.
- Gasflammen müssen immer der Grundfläche des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Produkt ist backofengeeignet! Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren!
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.

Vermeiden Sie Verletzungsgefahr!

- Nehmen Sie keine unmittelbaren Temperaturwechsel vor, d.h. stellen Sie insbesondere den heißen Artikel nicht direkt aus dem Ofen/vom Herd auf kalte Oberflächen! Andernfalls drohen Absplitterungen, Risse, Haarrisse oder Brüche, die zu Personen- und Sachschäden führen können.
- Verwenden Sie den Artikel nicht bei Anzeichen von Verformungen oder Beschädigungen.

● **Gebrauch**

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Reinigen Sie es 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 Braten keine hohen Temperaturen. Da Gusseisen ein sehr guter Wärmespeicher ist, reichen mittlere Temperaturen völlig aus. Zu hohe Temperaturen können sonst zu schlechten Kocheergebnissen führen bzw. zum Anhaften von Speisen wie z. B. bei Omelett.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht zu schnell zu erhitzen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen, wenn das Gusseisen sich schneller erweitert als die Emaille.

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

● Hinweise für Induktionskochfelder

Wählen Sie die Größe der Kochplatte entsprechend der Größe des Produktbodens aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.


- Effektiver Bodendurchmesser ca. 205 mm (HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D quadratische Gusseisen-Grillpfanne)

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin.

- Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **VORSICHT!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Produkt beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

● 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 beschädigt werden. Füllen Sie das Produkt auch nicht mit kaltem Wasser.

- Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, Schwamm oder Bürste.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle und / oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille beschädigen würden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab. Reiben Sie den Rand des Produkts von Zeit zu Zeit mit ein wenig Speiseöl ein, um Flugrost, der im Laufe der Zeit entstehen kann, zu vermeiden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und gut belüfteten Ort.
-  **VORSICHT!** Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz oder hartem Stoß beschädigt werden kann.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

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

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 451824_2310) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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

CAST IRON GRILL PAN

● 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 preparing foods. It is suitable for use with gas, electric, halogen, induction and ceramic glass hobs. The product is intended exclusively for private use. It is not intended for commercial purposes.


● Specifications


Ovenproof to 240 °C.



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 product on an unprotected countertop.
- 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 product 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 glowing hob and start a fire.
- **ATTENTION!** Always lift the product when cooking in the oven or on stoves with a glass surface (e.g. ceramic glass, halogen and induction hobs). Never slide the product on surfaces such as these, as this may cause damage to the bottom of the product, the hob or the oven.
- Always adjust the size of gas flames to the bottom of the product – gas flames should NEVER burn past the product's sides.
- The product is not microwavable.
- The product is ovenproof! Place the product on an oven grate, not directly on the floor of the oven.
- The product is not dishwasher proof.
- This product is not suitable for deep frying!
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.
-  **FOOD-SAFE!** The flavour and aroma of your foods are not affected by this product.
- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.

Avoid risk of injury!

- Do not make any immediate temperature changes, i.e. in particular do not place the hot item directly from the oven/stove onto cold surfaces! Otherwise there is a risk of chipping, cracking, hairline cracks or fractures, which can lead to personal injury and damage to property.
- Do not use the item if there are signs of deformation or damage.

Use

- 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. Turn down the temperature 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 omelette.
- 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.

Information for use with induction hobs

Select a hob size that corresponds to the size of the bottom of the product to prevent heat loss.

- Effective bottom size approx. 205 mm (HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D square cast iron grill pan)

Note: Under certain circumstances, the electromagnetic properties of the hob and the product may cause an odour to occur. This is normal and is not indicative of damage to your induction hob or the cooking dish.

- Place the product in the middle of the induction hob.
- **CAUTION!** High heating rate! When preheating the cooking dish, be careful not to overheat it.
- In case of overheating, air the room thoroughly.

● 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. Also, do not fill the product with cold water.
- Rinse your product with hot water and off-the-shelf detergent.
- First, soak any food residue and remove them 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.
- Thoroughly dry the product after cleaning. From time to time, rub a little cooking oil into the rim of the product 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.

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



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

The Triman logo is valid in France only.

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (IAN 451824_2310) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

POÊLE À GRILLER EN FONTE

● 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

Le produit convient pour la préparation de denrées alimentaires. Il est adapté pour la cuisson au gaz, sur plaques électriques, halogènes, vitrocéramiques et par induction. Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique. Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial.


● Données techniques

Convient pour la cuisson au four jusqu'à 240 °C.



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT !

-  Veuillez noter que les poignées deviennent chaudes lors de la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours des gants de protection pour le barbecue ou des maniques.
- Posez toujours le produit chaud sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non sur la surface de travail non protégée.

- 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 graisse 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 le produit 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 synthétique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas la nourriture directement dans le produit.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Des graisses sautant sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement s'enflammer et déclencher un incendie.
- **ATTENTION !** Soulevez toujours le produit, lorsque vous cuisinez sur des plaques de cuisson ayant une surface en verre (p. ex. sur une cuisinière vitrocéramique, des plaques de cuisson halogène, une table de cuisson à induction) ou dans le four. Ne poussez jamais le produit sur de telles surfaces, parce que cela pourrait endommager le dessous du produit, la table de cuisson ou le four.
- Les flammes du gaz doivent toujours être adaptées à la surface du fond du produit et ne doivent JAMAIS dépasser et donc brûler les parois latérales.
- Le produit ne convient pas pour l'énergie micro-onde.
- Le produit convient pour la cuisson au four. Positionnez le produit sur la grille du four prévue à cet effet et non sur le fond du four.
- Le produit ne convient pas pour un lavage au lave-vaisselle.
- Ce produit ne convient pas pour la friture !
- Veillez à une ventilation suffisante pour éviter toute fumée importante dans un environnement clos.



QUALITÉ ALIMENTAIRE ! Les caractéristiques de goût et d'odeur ne sont pas affectées par ce produit.

- **PRUDENCE !** Il faut être particulièrement vigilant et prudent lorsque l'on verse des liquides chauds - car le risque de brûlures par ébouillantage est important. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Lorsque vous versez le liquide, veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate.
- **ATTENTION !** Pour verser le contenu, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.
- **PRUDENCE !** Essayez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui coule le long du récipient ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Autrement, il existe un risque d'incendie.

⚠ Évitez tout risque de blessure !

- N'effectuez aucun changement brusque de température, c.-à-d., en particulier, ne placez d'article chaud directement du four/poêle sur des surfaces froides ! Sinon, il y a un risque d'écaillage, de fissures, de microfentes ou de fractures, ce qui peut entraîner des dommages corporels et matériels.
- N'utilisez pas l'article s'il présente des signes de déformation ou des dégâts.

● Utilisation

- Avant la première cuisson, faites bouillir de l'eau dans le produit à 2 ou 3 reprises afin d'éliminer tous éventuels résidus de fabrication. Ensuite, nettoyez-le à l'eau savonneuse tiède, Puis, rincez-le à l'eau claire et séchez-le convenablement.
- Utilisez un pinceau pour appliquer un peu d'huile ou de beurre à l'intérieur du produit. Chauffez-le à température basse. Abaissez la température aussitôt que la matière grasse s'est bien répartie. Attendez environ 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le produit ait refroidi et éliminez la matière grasse en excédent.

- N'utilisez jamais de températures élevées en cuisant ou rôtissant. 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 p. ex avec des omelettes.
- Veillez à ne pas chauffer trop rapidement le produit. Sinon, cela peut causer un écaillage de l'émail car la fonte se dilate plus rapidement que l'émail.

Remarque : L'émail noir développera avec le temps un film marron-noirâtre qui améliore les caractéristique du produit à rôtir. Ce film naît des huiles et matières grasses naturelles des aliments qui sont préparés dans le produit. N'essayez pas d'éliminer ce film !

● Remarques pour les plaques de cuisson à induction

Choisissez la dimension de la plaque de cuisson convenant à la dimension du fond du produit afin d'éviter toute perte de chaleur.


- Diamètre du fond efficace env. 205 mm (HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D - poêle en fonte carrée pour griller)

Remarque : Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et du produit. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du récipient de cuisson.

- Le produit doit être centré sur la plaque de cuisson à induction.
- **PRUDENCE !** Vitesse de chauffage élevée ! Lors du préchauffage du plat de cuisson, prenez soin de ne pas surchauffer celui-ci.
- En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.

● 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. Le choc de température peut endommager l'émail. Ne remplissez pas non plus le produit d'eau froide.

- Rincez votre produit à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
- Faites tremper le récipient présentant des restes de nourriture accrochés et enlevez-les si besoin est avec une raclette en bois, une éponge ou une brosse.
- N'utilisez en aucun cas d'objets durs, de laine d'acier et / ou de produits de nettoyage agressifs et abrasifs tels que de l'eau de javel, car ceux-ci risquent d'endommager l'émail.
- Séchez bien le produit après le nettoyage. De temps en temps, frottez le bord du produit avec un peu d'huile de cuisson pour éviter la rouille, qui peut se développer au cours du temps.
- 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.

● 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.



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.

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas

prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

Faire valoir sa garantie

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

Veillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 451824_2310) à titre de preuve d'achat pour toute demande. Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit. En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

Service après-vente

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

GIETIJZEREN GRILLPAN

● 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

Het product is geschikt voor het klaarmaken van levensmiddelen. Het is geschikt voor koken op gas, elektriciteit en halogeen. Ook kan het gebruikt worden voor inductie- en keramisch koken. Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik. Dit is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.


● Technische gegevens

Geschikt voor bakovens tot 240 °C.



Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

-  Let erop dat bij koken de grepen heet kunnen worden. Gebruik daarom ter beveiliging pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Zet het product altijd op een hittebestendige onderzetter en niet op onbeschermde oppervlakken.

- Bij het koken is het van het grootste belang dat u het product waar vet in wordt verhit, in het oog houdt. Vet kan snel oververhit raken 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 het product nooit verhit als het leeg is. Gebeurt dat toch dan kan het emaille afschilferen.
- Gebruik om de zwarte emailen coating niet te beschadigen alleen keukenhulpen gemaakt van hittebestendig kunststof of van hout. Snijd de gaargekookte producten niet direct in de pan.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- **OPGELET!** Til het product altijd recht omhoog als u op kookplaten met een glazen oppervlak (bijv. glaskeramische, halogeen- of inductiekookplaten) of in een oven kookt. Schuif het product nooit over zulke oppervlakken omdat daardoor de onderkant van het product, het kookoppervlak of de oven beschadigd kunnen worden.
- De grootte van de gasvlam moet altijd zo aangepast worden aan het bodem van het product dat de gasvlam NIET buiten de zijanten van het product te zien is.
- Het product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Het product kan in de oven gebruikt worden! Zet het product op een daarvoor bestemd rooster en niet op de bodem van de oven.
- Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Dit product is niet geschikt om te frituren.
- Zorg voor voldoende ventilatie om zware rook in een ingesloten omgeving te vermijden.



GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN! Smaak- en reukeigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.

- **VOORZICHTIG!** Bij het uitgieten van warme vloeistoffen is bijzondere opmerkzaamheid en voorzichtigheid geboden – anders dreigt gevaar voor verbranding. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een pannenlap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten langs de pan lekken of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Anders bestaat brandgevaar.

Vermijd risico op letsel!

- Voer geen directe temperatuurveranderingen uit, d.w.z.: plaats het hete item in het bijzonder niet direct uit de oven op koude oppervlakken! Anders bestaat er een risico op schilferen, barsten, barsten of breuken van de haarlijn, wat kan leiden tot lichamelijk letsel en schade aan eigendommen.
- Gebruik het item niet bij tekenen van vervorming of schade.

Gebruik

- Kook het product vóór het eerste gebruik 2 of 3 maal met water uit om eventuele achtergebleven resten van het productieproces te verwijderen. Maak het product dan schoon met een warm sopje, spoel het vervolgens af met schoon water en droog het dan 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 ongeveer 2 tot 3 minuten tot het product is afgekoeld en verwijder dan het overtollige vet.
- Gebruik bij het koken of braden geen hoge temperaturen. Omdat het 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 eten zoals bijv. bij gebakken eieren.

- Zorg ervoor dat u het product niet te snel verhit. Het emaille kan mogelijk versplinteren als het gietijzer sneller uitzet dan het emaille.
Tip: Op het zwarte emaille 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 in het product klaargemaakt worden. Probeer niet om dit laagje te verwijderen.

● Tip voor inductiekookplaten

Kies de grootte van de kookplaat zo dat deze overeenkomt met de diameter van de onderkant van het product om zo hitteverlies te voorkomen.

- Effectieve bodemdiameter ca. 205 mm (HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D vierkante gietijzeren grillpan)

Tip: Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van het product. Dit is normaal en zijn niet het gevolg van een defect van uw inductieplaat of van de pan.

- Plaats het product midden op de kookplaat.
- **VOORZICHTIG!** Product warmt snel op! Pan bij voorverwarmen niet oververhitten.
- Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.

● Reiniging en onderhoud

- Laat het product altijd eerst een beetje afkoelen voordat u het schoon gaat maken. Dompel het product nooit onder in koud water als het heet is. Door de plotselinge temperatuurverandering kan het emaille beschadigd worden. Vul het product evenmin met koud water.
- Spoel het product af met heet water en een normaal verkrijgbaar afwasmiddel.
- Week vastzittende voedselresten eerst een tijdje en verwijder ze dan met bijv. een houten schraper, een spons of een borstel.
- Gebruik nooit harde objecten, staalwol en / of agressieve dan wel schurende schoonmaakmiddelen zoals een gechloreerd bleekmiddel, omdat deze het emaille kunnen beschadigen.

- Droog het product na het schoonmaken goed af. Wrijf de rand van het product af en toe in met een beetje slaolie 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 emailaag bij een val of een harde stoot beschadigd kan raken.

● 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 afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 451824_2310) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

ŻELIWNIA PATELNIĄ DO GRILLOWANIA

● **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**

Produkt służy do przygotowywania żywności. Jest odpowiedni do stosowania w kuchenkach gazowych, elektrycznych, halogenowych, indukcyjnych i ceramicznych. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do celów komercyjnych.


● **Dane techniczne**


Odpowiednia temperatura piekarnika to maks. 240 °C.



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania

ZACHOWAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DO PRZYSZŁEGO WGLĄDU!

-  Prosimy pamiętać, że uchwyt podczas gotowania może stać się gorący. Z tego powodu należy używać łapek do garnków lub rękawic kuchennych.
- Gorące urządzenie należy stawiać wyłącznie na podkładkach żaroodpornych i nigdy na niezabezpieczonej powierzchni roboczej.

- Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania nie spuszczać z oczu urządzenia, w którym znajduje się tłuszcz. Tłuszcz może bardzo szybko się przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomienie należy stłumić pokrywką lub grubym kocem.
- Należy uważać, aby nie podgrzewać pustego urządzenia. Może to doprowadzić to odpryskiwania lakieru.
- Aby nie uszkodzić szkliska czarnej powłoki, należy stosować wyłącznie akcesoria kuchenne wykonane z tworzywa sztucznego lub drewna i odporne na ciepło. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz przyskający na rozgrzanej płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- **UWAGA!** Zawsze podnosić produkt, jeśli stosowany jest na płycie grzejnej o szklanej powierzchni (np. na kuchence ceramicznej, halogenowej lub indukcyjnej) lub w piekarniku. NIGDY nie przesuwając produktu, ponieważ jego spód może uszkodzić powierzchnię kuchenki bądź piekarnika.
- Płomienie gazowe należy wyregulować względem podstawy urządzenia – NIGDY nie mogą sięgać ścian bocznych.
- Produkt nie jest odpowiedni do stosowania w mikrofalówkach.
- Produkt jest przeznaczony do stosowania w piekarnikach! Produkt należy stawiać na przeznaczonym do tego ruszcie, a nie na podłodze piekarnika.
- Produkt nie jest odpowiedni do mycia w zmywarce.
- Ten produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu!
- Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.
-  **PRODUKTY SPOŻYWCZE!** Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.
- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania

żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.

- **UWAGA!** Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwytu do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).
- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.

⚠ Należy unikać ryzyka odniesienia obrażeń!

- Nie należy nagle zmieniać temperatury, tzn. w szczególności nie należy kłaść gorącego przedmiotu bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika/kuchenki na zimne powierzchnie! W przeciwnym razie istnieje ryzyko odprysków, pęknięć, cienkich pęknięć lub złamań, które mogą doprowadzić do obrażeń ciała i szkód materialnych.
- Nie należy używać przedmiotu, jeśli nosi ślady deformacji lub uszkodzenia.

● Użycie

- Przed pierwszym użyciem 2 lub 3 razy zagotować wodę, aby usunąć resztki po procesie produkcji. Umyć produkt w ciepłej wodzie, splukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.
- Za pomocą pędzelka posmarować olejem lub masłem wnętrze produktu. Rozgrzać urządzenie do niskiej temperatury. Zmniejszyć temperaturę, gdy tylko tłuszcz zacznie się osadzać. Odczekać ok. 2 do 3 minut, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.
- Nie gotować ani nie smażyć w wysokich temperaturach. Żeliwo charakteryzuje się bardzo dobrą akumulacją ciepła, a więc średnie temperatury w zupełności wystarczą. Zbyt wysoka temperatura może sprawić, że wynik gotowania nie będzie zadowalający oraz doprowadzić do przywierania żywności, jak na przykład podczas gotowania omlotu.
- Należy przy tym uważać, aby nie nagrzewać produktu zbyt szybko. Może to spowodować odpryskiwanie lakieru, ponieważ żeliwo rozszerza się szybciej niż lakier.

Wskazówka: Czarny lakier z czasem zacznie pokrywać się brązowo-czarną warstwą, która poprawia właściwości produktu. Warstwa ta jest efektem gotowania w produkcie naturalnych olejów i tłuszczów spożywczych. Nie próbować usuwać tej warstwy.

● **Wskazówka dla stosujących płyty indukcyjne**

Wybrać palnik płyty grzejnej odpowiadający wielkości spodu produktu, aby uniknąć utraty ciepła.

- Efektywna średnica podstawy ok. 205 mm (HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D kwadratowa, żeliwna patelnia do grillowania)

Wskazówka: W określonych okolicznościach mogą pojawić się zakłócenia, które wynikają z właściwości elektromagnetycznych cyrkulacji ciepła między źródłem ciepła i produktem. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani naczynia do gotowania.

- Produkt należy ustawić po środku płyty indukcyjnej.
- **OSTROŻNIE!** Duża szybkość grzania! Podczas podgrzewania naczynia przed gotowaniem należy uważać, aby nie przegrzać.
- W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

● **Czyszczenie i konserwacja**

- Przed czyszczeniem należy zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Rozgrzanego produktu nigdy nie wolno polewać zimną wodą. Na skutek szoku termicznego może dojść do uszkodzenia lakieru. Produktu nie wolno napełniać zimną wodą.
- Oplukać produkt ciepłą wodą z dodatkiem dostępnego w handlu środka czyszczącego.
- Namoczyć zalegające resztki jedzenia, a następnie, w razie potrzeby, usunąć je za pomocą drewnianej skrobaczki, gąbki lub szczotki.
- W żadnym wypadku nie wolno stosować twardych przedmiotów, stalowej wety i / ani agresywnych lub żrących środków czyszczących, takich jak wybielacze, ponieważ mogą one uszkodzić lakier.

- Po gruntownym oczyszczeniu należy osuszyć produkt. Od czasu do czasu należy przetrzeć krawędź produktu odrobiną jadalnego oleju, aby zapobiec korozji, która z czasem może zacząć się pojawiać.
- Produkt należy przechowywać w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.



OSTROŻNIE! Prosimy pamiętać, że lakier może ulec uszkodzeniu z powodu upadku lub silnego uderzenia.

● 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.



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

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 451824_2310) jako dowód zakupu. Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

LITINOVÁ GRILOVACÍ PÁNEV

● Úvod

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

● Určené použití

Tento výrobek je navržen pouze pro přípravu jídla. Je vhodný pro použití se sporáky na zemní plyn, elektrickými, halogenovými, indukčními a sklokeramickými plotýnkami. Výrobek je určen výhradně pro soukromé používání. Výrobek není určen pro komerční účely.


● Specifikace

Žáruvzdorný do 240 °C.



Bezpečnostní pokyny

ULOŽTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A POKYNY PRO POUŽITÍ PRO BUDOUCÍ NAHLÉDNUTÍ!

-  Uvědomte si, že se průběhu vaření mohou rukojeti velmi zahřát. Takže prosím použijte kuchyňské rukavice nebo grilovací rukavice na svou ochranu.
- Dávejte výrobek, když je horký, na tepelně odolný podklad a ne na nechráněný povrch kuchyňské linky.

- Během vaření je nesmírně důležité výrobek neztratit ze zřetele, když v něm zahříváte tuk. Tuk se může velmi rychle přehřát a vznítit se. V případě požáru tuku, se nikdy nepokoušejte požár uhasit vodou! Uduste plameny pokličkou nebo tlustou vlněnou dekou.
- Ujistěte se, že nikdy nebudete zahřívát tento výrobek, kdy je prázdný. Když to nedodržíte, může to způsobit, že praskne emailový povrch.
- Aby nedošlo k poškození černého smaltového povlaku, používejte pouze kuchyňské náčiní vyrobené z tepelně odolné umělé hmoty nebo ze dřeva. Nekrájejte žádné potraviny přímo ve výrobku.
- Nikdy nevkládejte kapající mokré maso do horkého tuku. Výsledný stříkající tuk může přijít do styku se žhnoucí varnou deskou a dát vznik požáru.
- **UPOZORNĚNÍ!** Vždy výrobek při vaření v troubě nebo na sporáku se skleněnou plochu (např. sklokeramické, halogenové a indukční plotýnky) zvedejte. Nikdy ho neposouvejte površích jako jsou tyto, protože to může způsobit poškození spodní části výrobku, varné desky nebo trouby.
- Vždy nastavte velikost plamenů plynu na spodní straně výrobku - plameny plynu by NIKDY neměly hořet po stranách výrobku.
- Výrobek není vhodné používat v mikrovlnce.
- Výrobek je žáruvzdorný! Umístěte přípravek na rošt v troubě, ne přímo na dno trouby.
- Tento výrobek není vhodný do myčky nádobí.
- Tento produkt není vhodný pro fritování!
- Zajistěte dostatečnou ventilaci, aby se v uzavřeném prostředí nehromadilo příliš velké množství kouře.
-  **BEZPEČNĚ PRO POTRAVINY!** Chuť a aroma vašich potravin nejsou tímto výrobkem ovlivněny.
- **POZOR!** Při nalévání horkých kapalin je třeba dbát zvýšené opatrnosti - jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu narychlo, ale zajistěte rovnoměrný průtok. Při vylévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.

- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při nalévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **POZOR!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po hrnci nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.

⚠ Vyhnete se zranění!

- Zabraňte náhlým změnám teploty: nepokládejte například horký výrobek přímo z trouby/sporáku na chladný povrch! Z výrobku by se mohly odštěpit kousky materiálu, výrobek by mohl prasknout, případně by mohly vzniknout tenké praskliny nebo trhliny. To by mohlo vést ke zranění nebo škodám na majetku.
- Nepoužívejte výrobek, pokud jeví známky deformace nebo poškození.

● Používání

- Před prvním použitím vyvařte výrobek 2 - 3 krát vodou a odstraňte všechny zbytky vzniklé při výrobě. Pak výrobek vyčistěte teplou mýdlovou vodou, opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.
- Vetrěte trochu oleje nebo másla do vnitřní strany výrobku. Pomalu výrobek zahřejte při nízké teplotě. Snižte teplotu, jakmile se tuk vsákne. Počkejte přibližně 2 - 3 minuty, až se výrobek se ochladí a odstraňte přebytečný tuk.
- Nevařte nebo negrilujte při vysoké teplotě. Litina je vynikající držák tepla, takže je střední teplota plně dostačující. Příliš vysoké teploty mohou vést k neuspokojivé výsledkům vaření nebo mohou způsobit, že se potraviny připečou, např. omeleta.
- Spotřebič neohřívejte příliš rychle. V opačném případě může dojít k prasknutí smaltového povrchu, pokud se litina roztahuje rychleji než smalt.

Povšimnete si, prosím: Černý povrch smaltu časem vytvoří hnědočernou vrstvu, která zlepší grilovací vlastnosti výrobku. Tato vrstva pochází z přírodních olejů a tuků potravin, které připravujete ve výrobku. Nepokoušejte se tuto vrstvu odstranit.

● Informace pro použití s indukčními plotýnkami

Vyberte velikost plotýnky, která odpovídá velikosti spodní strany výrobku, aby se zabránilo ztrátám tepla.

- Využitelná velikost dna je přibližně 205 mm (čtvercová litinová grilovací pánev HG09183A / HG09183B /HG09183C / HG09183D)

Povšimnete si, prosím: Za určitých okolností mohou elektromagnetické vlastnosti plotýnky a výrobku způsobit vznik zápachu. To je normální a neznamena to poškození vašeho indukční plotýnky nebo varné nádoby.

- Dejte výrobek na střed indukční varné plotýnky.
- **OPATRŇ!** Vysoká rychlost ohřevu! Když předeříváte varnou nádobu, dejte pozor, aby nedošlo k přehřátí.
- V případě přehřátí, důkladně místnost vyvětrejte.

● Čištění a péče

- Před čištěním nechte spotřebič trochu vychladnout. Nikdy neponořujte výrobek do studené vody, dokud je horký. Teplotní šok může poškodit smalt. Rovněž nikdy neplňte produkt studenou vodou.
- Oplachujte výrobek horkou vodou a běžným čisticím prostředkem.
- Nejdříve odmočte zbytky potravin a odstraňte je pomocí dřevěné stěrky houby nebo kartáče.
- Nikdy nepoužívejte žádné tvrdé předměty, ocelovou vlnu a / nebo abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky jako chlórové běliče - v opačném případě může dojít k poškození smaltu.
- Po čištění výrobek důkladně vysušte. Čas od času, veřete trochou oleje na vaření do ráfku výrobku, abyste zabránili případnému tvoření náletu rzi.
- Výrobek uskladněte v suchém, dobře větraném prostředí



OPATRŇ! Vezměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, když výrobek padne nebo do něj udeříte.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů 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), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové patrony) nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 451824_2310) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Servis

CZ **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

LIATINOVÁ GRILOVACIA PANVICA

● 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.

● Používanie podľa predpisov

Produkt je určený na varenie a tepelnú prípravu potravín. Je vhodný pre plynové, elektrické, halogénové, indukčné a sklokeramické varné dosky. Produkt je určený výlučne pre súkromné použitie. Nie je určené na komerčné účely.


● Technické údaje


Vhodné do rúry na pečenie do teploty 240 °C.



Bezpečnostné pokyny

USCHOVAJTE VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA PRE MOŽNÉ BUDÚCE POUŽITIE!

-  Upozorňujeme vás, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto pre vašu ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Horúci produkt ukladajte vždy na tepluvzdorný podklad a nie na nechránené pracovné plochy.

- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste produkt, v ktorom sa ohrieva tuk, neustále sledovali. Tuk sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plameň uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali prázdny. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu.
- Aby ste zabránili poškodeniu čierneho smaltovaného povrchu, používajte len kuchynské náradie, ktoré je vyrobené z teplovzdorného plastu alebo dreva. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Do horúceho tuku neukladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- **OPATRNE!** Produkt vždy nadvihnite, keď varíte na varných doskách so skleneným povrchom (napr. sklokeramika, halogén alebo indukcia) alebo v rúre na pečenie. Produkt po takýchto povrchových plochách NIKDY nešúchajte, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu produktu, varnej dosky alebo rúry na pečenie.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôsobený veľkosti plochy produktu a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.
- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt je vhodný na použitie v rúre na pečenie! Produkt umiestnite na k tomu určený rošt a nie na dno rúry na pečenie.
- Produkt nie je vhodný na použitie v umývačke riadu.
- Tento výrobok nie je vhodný na vyprážanie!
- Zaisťujte dostatočné vetranie, aby ste sa vyhli hromadeniu hustého dymu v uzavretom prostredí.
-  **POTRAVINÁRSKY BEZPEČNÝ!** Chute a vône nie sú týmto produktom nijako ovplyvnené.
- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obaženia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nenachádzali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.

- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **POZOR!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa z hrnca vylejú alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.

⚠ Zabráňte riziku zranenia!

- Nevykonávajte žiadne okamžité zmeny teploty, t. j. predovšetkým nekladte horúci predmet priamo z rúry/sporáku na studené povrchy! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo odštiepenia, prasknutia, vlasových prasklín alebo puklín, čo môže viesť k zraneniu osôb a poškodeniu majetku.
- Nepoužívajte výrobok, ak vykazuje známky deformácie alebo poškodenia.

● Použitie

- V produkte pred prvým použitím 2-krát až 3-krát uvarte vodu, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby. Následne produkt vyčistíte horúcou vodou, vypláchnite ho čistou vodou a dôkladne ho usušte.
- Vnútornú časť produktu pokropte trochou oleja alebo masla. Zahrejte pri nízkej teplote. Keď sa tuk vsiakne, teplotu okamžite znížte. Počkejte približne 2 až 3 minúty pokým produkt nevychladne a odstráňte prebytočný tuk.
- Nepečte ani neopekajte 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 prilnutiu 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: Čierny smaltovaný povrch časom vytvorí hnedočiernu vrstvu, ktorá zlepší vlastnosti opekania výrobku. Táto vrstva sa vytvára z prirodzených olejov a tukov jedla, ktoré pripravujete vo výrobku. Túto vrstvu sa nepokúšajte odstrániť.

● Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek

Veľkosť varnej dosky zvolte v súlade s veľkosťou dna produktu, aby ste predišli strate tepla.

- Efektívny priemer dna pribl. 205 mm (HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D: štvorhranná liatinová grilovacia panvica)

Upozornenie: Za určitých podmienok môže vznikáť hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. To je normálna a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie.

- Produkt treba umiestniť na indukčnú varnú dosku presne do stredu.
- **POZOR!** Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte.
- V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.

● Čistenie a údržba

- Produkt pred vyčistením nechajte vždy najprv vychladnúť. Nikdy neponárajte horúci produkt do studenej vody. Teplotným šokom môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy. Produkt neplňte ani studenou vodou.
- Produkt prepláchnite horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.
- Prilnuté zvyšky potravín najprv namočte a následne ich odstráňte drevenou škrabkou, umývacou hubkou alebo kefkou.
- V žiadnom prípade nepoužívajte tvrdé predmety, oceľ a / alebo agresívne, resp. drhnuce čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo, pretože by došlo k poškodeniu smaltovanej vrstvy.
- Produkt po vyčistení dôkladne vysušte. Okraj produktu z času na čas natrite 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! Rešpektujte, že smaltovaná vrstva sa pri páde alebo tvrdom náraze môže poškodiť.

● 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.



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.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe. Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 451824_2310) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

SARTÉN PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO

● **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 está diseñado para preparar alimentos. Es apto para su uso con cocinas a gas, eléctricas, halógenas, de inducción y de cerámica con vidrio. El producto está hecho exclusivamente para uso privado. No está destinado a fines comerciales.


● **Especificaciones**

Soporta hasta 240 °C dentro de un horno.



Instrucciones de seguridad

¡GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES GENERALES PARA SU USO A FUTURO!

-  Tenga cuidado con las manijas, ya que éstas se calienten mucho al cocinar. Por lo tanto, utilice mitones o guantes para barbacoa por su propia seguridad.
- Cuando el producto esté caliente, déjelo sobre una base a prueba de calor y no sobre una encimera sin protección.

- Al cocinar, es extremadamente importante no perder de vista al producto mientras calienta grasa en él. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y encenderse. En caso de haber un incendio provocado por grasa, ¡jamás intente extinguirlo con agua! Ahogue las llamas con una tapa o frazada de lana gruesa.
- Asegúrese de jamás calentar el producto mientras esté vacío. No hacerlo puede provocar que la cobertura de esmalte se quiebre.
- Para evitar dañar el esmaltado, utilice solo utensilios de cocina resistentes al calor de madera o plástico. No corte alimentos directamente en el producto.
- Jamás deje carnes húmedas que choreen en grasa caliente. La grasa de las salpicaduras podría entrar en contacto con un elemento calefactor encendido y comenzar un incendio.
- **¡ATENCIÓN!** Levante siempre el producto al cocinar en un horno o sobre hornillos con superficie de vidrio (hornillos de cerámica con vidrio, halógenos y de inducción). JAMÁS deslice el producto sobre este tipo de superficies, ya que puede generar daños al fondo del producto, al hornillo o al horno.
- Ajuste siempre las llamas para que cubran el fondo del producto; las llamas de gas JAMÁS deben salir por los costados del producto.
- El producto no se puede usar en microondas.
- ¡El producto puede usarse en un horno! Deje el producto en una bandeja del horno, no directamente en el piso del horno.
- El producto no puede lavarse en un lavavajillas.
- ¡Este producto no es adecuado para freír!
- Asegúrese de que la ventilación sea suficiente para evitar el humo denso en un entorno cerrado.



¡SEGURIDAD PARA SUS ALIMENTOS! El sabor y los aromas de sus alimentos no se ven afectados por este producto.

- **¡CUIDADO!** Al verter líquidos calientes se requiere un especial cuidado y cautela para evitar cualquier peligro de quemaduras. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlo compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentra muy cerca.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, para verter líquidos calientes, utilice agarradores o un equipo de protección individual efectivo comparable (EPI).
- **¡CUIDADO!** Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que puedan derramarse o caer en gotas sobre la superficie de cocción al verter el contenido de la cazuela. Si no lo hace, se corre un peligro de incendio.

¡Evite el riesgo de lesiones!

- ¡No realice ningún cambio de temperatura repentino, es decir, en concreto, no traslade el artículo caliente directamente del horno o la estufa a una superficie fría! De lo contrario, existe el riesgo de que salte la pintura, se agriete, aparezcan fisuras finas o se rompa, lo que puede provocar lesiones personales y daños materiales.
- No use el artículo si hay signos de deformación o daño.

Uso

- Antes del primer uso, hierva agua 2 - 3 veces en el producto para así eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. Luego, limpie el producto con agua tibia y jabón, enjuague con agua limpia y seque completamente.
- Pase un poco de aceite o mantequilla en la parte interior del producto. Caliente lentamente el producto a baja temperatura. Baje la temperatura apenas la grasa se empape. Espere aprox. 2 - 3 minutos hasta que el producto se haya enfriado y elimine cualquier exceso de grasa.

- No cocine o ase a altas temperaturas. El hierro fundido es excelente para retener el calor, por lo una temperatura media es más que suficiente. Una temperatura demasiado alta genera resultados de cocción insatisfactorios o provoca que los alimentos se peguen (por ejemplo, en un omelet).
- No caliente el producto demasiado rápido. No hacerlo puede provocar que la cobertura de esmalte se quiebre; esto sucede cuando el hierro fundido se expande más rápido que el esmalte.

Tenga en cuenta: El esmaltado de la parte posterior desarrollará una capa marrón-negruzca con el tiempo, lo que mejora las propiedades de asado del producto. Esta capa proviene de los aceites naturales y grasas de la comida que usted prepara en el producto. No intente retirar esta capa.

● Información para el uso con hornillos de inducción

Seleccione un tamaño de quemador que se corresponda con el tamaño del fondo del producto para evitar pérdida de calor.

- Tamaño efectivo del fondo aprox. 205 mm (HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D parrilla de hierro fundido cuadrada)

Tenga en cuenta: Bajo ciertas circunstancias, las propiedades electromagnéticas del hornillo y del producto pueden provocar la aparición de olores. Esto es algo normal y no indica daños a su hornillo de inducción o al plato de cocina.

- Deje el producto al centro del hornillo de inducción.
- **¡PRECAUCIÓN!** ¡Alta tasa de calentamiento! Al precalentar el plato de cocina, tenga cuidado de no calentarlo en exceso.
- En caso de sobrecalentamiento, airee la habitación exhaustivamente.

● Limpieza y cuidado

- Deje siempre que el producto se enfríe levemente antes de limpiarlo. Jamás sumerja el producto en agua fría mientras siga caliente. El golpe de temperatura podría dañar al esmalte. Además, no llene el producto con agua fría.
- Enjuague su producto con agua caliente y detergente regular.
- Primero, empape los residuos de alimentos y elimínelos con un raspador de madera, esponja o cepillo.
- Jamás utilice objetos duros, fibras de acero o agentes de limpieza agresivos o abrasivos, tales como blanqueador con cloro (no seguir estas indicaciones puede dañar al esmalte).
- Seque exhaustivamente el producto después de limpiarlo. De vez en cuando, frote un poco de aceite de cocina en el borde del producto para evitar la eventual formación de óxido.
- Almacene el producto en un lugar seco y bien ventilado.



¡PRECAUCIÓN! Tenga en cuenta que el esmalte podría dañarse si deja caer o golpea el producto.

● 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.



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.

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 451824_2310) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

STØBEJERNSGRILLPANDE

● 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.

● Tilslået anvendelse

Produktet er beregnet for tilberedning af fødevarer. Det kan anvendes med gas-, el-, halogen-, induktions- og glaskeramikkofurere. Produktet er kun beregnet til privat brug. Produktet er ikke brugt til erhvervs-mæssige formål.


● Tekniske data


Kan anvendes i bageovne op til 240 °C.



Sikkerhedsvejledninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSVEJLEDNINGER FOR SENERE ANVENDELSE!

-  Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Et varmt produkt skal altid stilles på et varmebestandigt underlag og ikke på en ubeskyttet arbejdsflade.
- Ved madlavning og opvarmning af fedtstoffer er det vigtigt, at produktet ikke lades ude af syne. Fedt kan hurtigt blive overophedet og antænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.

- Produktet må ikke opvarmes i tom tilstand. I modsat fald kan det føre til afsprængning af emalje.
- For ikke at beskadige den sorte emaljesoverflade, 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.
- **ADVARSEL!** Løft altid produktet når der laves mad på hædede glasflader (fx glaskeramisk-, halogen- og induktionskogeplader) eller i en ovn. Produktet må aldrig skubbes hen over sådanne overflader, idet produktets bund, kogeplade eller ovn kan tage skade.
- Gasflammer skal altid tilpasses produktets bund og må ALDRIG brænde op langs siderne.
- Produktet må ikke anvendes i mikrobølgeovn.
- Produktet kan anvendes i en bageovn! Anbring produktet på en dertil egnet rist og ikke på ovnbunden.
- Dette produkt er ikke egnet til friturestegning!
- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.
- I et indelukket område, skal du sørge for at der er nok ventilation, så du undgår meget røg.
-  **LEVNEDSMIDDELBESTANDIGT!** Madvarernes smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.
- **FORSIGTIG!** Du skal være meget opmærksom og forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der fare for skoldning. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær, når du hælder væsker ud, opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- **BEMÆRK!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Aftør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på tilberedningsfladen, når du hælder. Ellers er der fare for brand.

Undgå risiko for skader!

- Undgå pludselige temperaturændringer, dvs. undgå, at flytte varme genstande direkte fra ovnen/komfuret til en kold overflade! Dette kan få genstanden til, at slå revner eller gå i stykker, hvilket også kan føre til personskader og materielle skader.
- Genstanden må ikke bruges, hvis den viser tegn på misdannelse eller skader.

Anvendelse

- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2 - 3 gange for fuldstændig fjernelse af produktionsrester. Rengør det 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 - 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 den sorte emalje, som forbedrer produktets stegeegenskaber. Denne belægning består af naturlige olier og fedtstoffer fra de madvarer der bliver tilberedt. Forsøg ikke at fjerne denne belægning.

Vejledning for induktionskogeplader

For at undgå varmetab, skal der bruges en kogeplade der svarer til produktbundens størrelse.


- Effektiv bunddiameter ca. 205 mm (HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D firkantet støbejernsgrillpande)

Bemærk: Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller køkkengrej.

- Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen.
- **FORSIGTIG!** Hurtig opvarmingshastighed! Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning.
- Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.

● Rengøring og vedligeholdelse

- Produktet skal altid afkøles lidt før det rengøres. Et varmt produkt må aldrig nedsænkes i koldt vand. Ved et sådant temperaturchok kan emaljen tage skade. Produktet må heller ikke fyldes med koldt vand.
- Vask produktet med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
- Fastsiddende madrester blødgøres og fjernes derefter med en træskraber, grydesvamp eller børste.
- Anvend aldrig skarpe genstande, ståluld og / eller aggressive eller slibende rengøringsmidler som klorblegemidler, da disse kan beskadige emaljen.
- Produktet skal tørres omhyggeligt efter rengøring. Påfør jævnlige produktets kant en smule spiseolie for at forebygge flyverust, der kan forekomme 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.

● 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.



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.

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

Afvikling af garantiasager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 451824_2310) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Service

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

BISTECCHIERA IN GHISA

● **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**

Il prodotto è adatto alla preparazione di alimenti. È adatto per piani cottura a gas, elettrici, alogeni, a induzione e in vetroceramica. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato. Non è destinato a scopi commerciali.


● **Dati tecnici**

Adatto per forni fino a 240 °C.



Istruzioni per la sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E DISPOSIZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!

-  Si noti che durante la cottura le impugnature possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.
- Posizionare sempre il prodotto caldo su una base resistente al calore e non su un piano di lavoro non protetto.

- 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 il prodotto quando è vuoto. In caso contrario lo smalto potrebbe scheggiarsi.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento smaltato nero, 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 il prodotto durante la cottura su piastre con superfici in vetro (ad es. vetroceramica, alogene, piani cottura a induzione) o nel forno. Non far scivolare MAI il prodotto su tali superfici in quanto ciò potrebbe danneggiare la parte inferiore del prodotto, del piano cottura o del forno.
- Le fiamme devono essere sempre adattate alla superficie di base del prodotto e non devono MAI bruciare oltre le pareti laterali.
- Il prodotto non è adatto per forni a microonde.
- Il prodotto è adatto per forni! Collocare il prodotto sulla griglia in dotazione e non sul fondo del forno.
- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
- Questo prodotto non è adatto per la frittura!
- Garantire una ventilazione sufficiente per evitare fumo denso in un ambiente chiuso.



PER ALIMENTI! Questo prodotto non influisce sulle caratteristiche organolettiche e gustative.

- **CAUTELA!** Quando si versano liquidi caldi, prestare particolare attenzione e cautela, altrimenti c'è il rischio di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.

- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
- **CAUTELA!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste il pericolo di incendio.

Evitare il, rischio di lesioni!

- Non effettuare sbalzi di temperatura immediati, in particolare non posizionare l'oggetto caldo direttamente dal forno/fornello su superfici fredde! In caso contrario, sussiste il rischio di scheggiature, incrinature, crepe sottili o fratture, che possono causare lesioni personali e danni materiali.
- Non utilizzare l'articolo se presenta segni di deformazione o danneggiamento.

● **Modalità di utilizzo**

- Prima del primo utilizzo, far bollire 2-3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare eventuali residui di produzione. Pulirlo poi 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 frittura. 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.
- Assicurarci di non scaldare troppo velocemente il prodotto. In caso contrario, lo smalto può scheggiarsi se la ghisa si espande più velocemente dello smalto.

Nota: Con il tempo, lo smalto nero sviluppa una pellicola marrone-nera che migliora le proprietà di frittura del prodotto. Questa pellicola viene creata dagli oli e dai grassi naturali degli alimenti preparati nel prodotto. Non cercare di rimuovere la pellicola.

● Note per i piani cottura a induzione

Per evitare perdite di calore, scegliere la dimensione della piastra in base a quella del fondo del prodotto.


- Diametro effettivo del fondo ca. 205 mm (HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D piastra quadrata in ghisa)

Nota: In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e del prodotto. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o del prodotto.

- Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione.
- **CAUTELA!** Elevata velocità di riscaldamento! Non surriscaldare il prodotto durante il preriscaldamento.
- In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.

● Pulizia e manutenzione

- Lasciare sempre raffreddare leggermente il prodotto prima di pulirlo. Non immergere mai un prodotto caldo in acqua fredda. Lo smalto può subire danni da shock termico. Non riempire il prodotto nemmeno con acqua fredda.
- Risciacquare il prodotto con acqua calda e normale detersivo.
- Mettere in ammollo prima i residui di cibo rimasti attaccati e, se necessario, rimuoverli con un raschietto di legno, una spugna o una spazzola.
- Non utilizzare mai oggetti duri, lana d'acciaio e/o detersivi aggressivi o abrasivi come la candeggina al cloro, che danneggerebbero lo smalto.
- Asciugare accuratamente il prodotto dopo la pulizia. Strofinare il bordo del prodotto 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.

● 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.



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.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 451824_2310) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

ÖNTÖTTVAS GRILLSERPENYŐ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevetel 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 ételek elkészítésére használható. Használható gáz, elektromos, halogén, indukciós és üvegkerámia főzőfelületeken. A termék kizárólag magánháztartásokban használható. A termék kereskedelmi használatra nem alkalmas.


● Műszaki adatok


Sütőbe helyezhető 240 °C-ig.



Biztonsági utasítások

ŐRIZZEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI TUDNIVALÓT ÉS UTASÍTÁST A JÖVŐBENI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL!

-  Vegye figyelembe, hogy a fogantyúk a főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.
- A terméket forró állapotban mindig hőálló felületre helyezze, kerülje a védelemmel nem rendelkező munkafelületeket.

- Főzés közben fontos, hogy ne hagyja felügyelet nélkül a terméket, ha abban zsiradékot 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.
- A terméket ne melegítse üresen. Az a zománcbevonat megrepedéséhez vezethet.
- A fekete zománcbevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Az élelmiszerek vágását ne akkor végezze, amikor azok már a termékben vannak.
- Ne tegyen nedvességtől csöpögő húst forró zsiradékba. Az ennek következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- **FIGYELEM!** Ha a terméket üvegfelületű tűzhelyeken (üvegkerámia, halogén vagy indukciós főzőlapon) használja, mindig emelje meg. A terméket SOHA ne tolja ilyen felületeken, mert azzal kárt tehet a termék alsó felületén, a főzőlapon vagy a tűzhelyen.
- A gáztűzhely lángjait mindig a termék alijához igazítsa, azok SOHA nem érhetnek az oldalfalaihoz.
- A termék mikrohullámú sütőbe nem helyezhető.
- A termék sütőben használható! A terméket az arra kijelölt rácsra helyezze, ne pedig a sütő aljára.
- A termék mosogatógépben nem mosható.
- Ez a termék nem alkalmas mélysütésre!
- Biztosítson elegendő szellőzést, hogy zárt környezetben elkerülje az erős füstképződést.
-  **ÉLELMISZERBIZTOS!** A termék nincs hatással az élelmiszerek ízére és illatára.
- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntésekor különös óvatosságra és körültekintésre van szükség - ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen öntse ki a folyadékot, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. A kiöntés során ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.

- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.

Kerülje el a sérülésveszélyt!

- Ne végezzen azonnali hőmérsékletváltozást, azaz különösen ne tegye a forró tárgyat közvetlenül a sütőből/tűzhelyről hideg felületre! Ellenkező esetben fennáll a csorbulás, repedés, hajszálrepedés vagy törés veszélye, ami személyi sérüléshez és anyagi kárhoz vezethet.
- Ne használja, ha deformáció vagy sérülés jelei mutatkoznak.

● **Használat**

- Az esetleges gyártási maradékanyagok eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2-3 alkalommal. Végül tisztítsa meg a terméket meleg mosogatóvízben, öblítse ki tiszta vízzel, majd alaposan szárítsa meg.
- Ecsettel kenje be a termék belső felületét némi olajjal vagy vajjal. Melegítse fel alacsony hőmérsékleten. Amint a zsiradék felszívódott, kapcsolja le a melegítést. Várjon kb. 2-3 percet, amíg a termék lehűl, majd távolítsa el a maradék zsiradékot.
- A főzéshez, sütéshez ne használjon magas hőmérsékleteket. Mivel az öntött vas kitűnő hőtartó, a közepes hőmérsékletű szintek elegendők. A túl magas hőmérsékletek gyengébb eredményekhez vezethetnek, egyes ételek, mint pl. az omlott letapadhat.
- A terméket ne hevítse fel túl gyorsan. Ez a zománcbevonat megrepedéséhez vezethet, mert az öntött vas gyorsabban tágul, mint a zománc.

Megjegyzés: A fekete zománcon egy idő után egy barnás-feketés réteg alakul ki, melynek köszönhetően a termék sütési képessége javulni fog. Ez a réteg a termékben elkészített élelmiszerek természetes olajaiból, zsiradékaiból képződik. Ne próbálja eltávolítani ezt a réteget.

● Tanácsok indukciós főzőlapokhoz

A hővesztés elkerülése érdekében a megfelelő méretű főzőlapot a termék aljának mérete alapján válassza meg.

- Hatékony talpátmérő kb. 205 mm (HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D szögletes öntöttvas grillserpenyő)

Megjegyzés: Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak, melyek a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében jönnek létre. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy a termék hibájára.

- A terméket helyezze az indukciós főzőfelület közepére.
- **VIGYÁZAT!** A felmelegedés nagyon gyorsan történik meg! A terméket a felmelegítés során ne hevítse túl.
- Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.

● Tisztítás és ápolás

- A terméket tisztítás előtt mindig hagyja először kihűlni. Soha ne merítse a terméket hideg vízbe, amikor az még forró. A hőmérsékleti különbség következtében a zománc megsérülhet. A terméket ne is töltsen meg hideg vízzel.
- A terméket öblítse át forró vízzel és hagyományos mosogatószerrel.
- A makacsabb ételmaradékokat először áztassa le, majd távolítsa el azokat egy fából készült kaparó, szivacs vagy egy kefe segítségével.
- Soha ne használjon kemény tárgyakat, acélgyapotot és/vagy durva, maró hatású tisztítószerket, például klórtartalmú fehérítőszerket, mert azok ártanak a zománcnak.
- A tisztítás után szárítsa meg a terméket alaposan. Időnként kenje át a termék karimáját némi étolajjal, megelőzve az egy idő után megjelenő rozsdakialakulását.
- A terméket tárolja száraz, jól szellőző helyen.



VIGYÁZAT! Vegye figyelembe, hogy a zománc esés vagy egy erősebb ütés következtében megsérülhet.

● Mentesítés

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 451824_2310) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapján (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

IAN	Model No.	Shape	Product size	Effective bottom size	Version
451824_2310	HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D	Square Pan 	420 x 280 x 78 mm	Ø 205 mm	05/2024

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 451824_2310

