



IRON GRILL PAN EISEN-GRILLPFANNE POÊLE À GRILLER EN FER

(GB) (IE) (NI) (CY) (MT)

IRON GRILL PAN

Instructions for Use and Safety

(DE) (AT) (CH)

EISEN-GRILLPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE) (CH)

POÊLE À GRILLER EN FER

Conseils d'utilisation et de sécurité

IAN 449719_2307

(CZ)	Provozní a bezpečnostní pokyny	Stránka	3
(DK)	Bedjenings- og sikkerhedsanvisninger	Side	9
(DE) (AT) (CH)	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	15
(EE)	Kasutus- ja ohutusjuhised	Lehekülg	21
(ES)	Instrucciones de uso y seguridad	Página	27
(FI)	Käyttö- ja turvallisuusohjeet	Sivu	33
(FR) (BE) (CH)	Conseils d'utilisation et de sécurité	Page	39
(GB) (IE) (NI) (CY) (MT)	Instructions for Use and Safety	Page	45
(GR) (CY)	Οδηγίες λειτουργίας και ασφάλειας	Σελίδα	51
(HU)	Használati és biztonsági utasítások	Oldal	57
(IT) (MT) (CH)	Istruzioni per l'uso e di sicurezza	Pagina	63
(LV)	Lietošanas un drošības norādījumi	Lappuse	69
(LT)	Naudojimo ir saugos instrukcijos	Puslapis	75
(NL) (BE)	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	81
(PL)	Instrukcje dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	87
(PT)	Instruções de operação e segurança	Página	93
(RS)	Preporuke za rukovanje i bezbednost	Strana	99
(SE)	Bruks- och säkerhetsanvisningar	Sida	105
(SK)	Návod na použitie a bezpečnostné pokyny	Strana	111



ŽELEZNÁ GRILOVACÍ PÁNEV

CZ

ŽELEZNÁ GRILOVACÍ PÁNEV

Provozní a bezpečnostní pokyny

ÚVOD

Železo je přírodní a udržitelný materiál, který je velmi odolný a lze jej rychle zahřát. Dosáhnete tak optimálních výsledků při pečení a zachová se přirozená, nefalšovaná chuť potravin. Železné pánve jsou specifické pánve vyžadující specifické zacházení – je proto důležité, abyste si pečlivě přečetli tento návod k použití a uložili jej na bezpečném místě!

ZAMÝŠLENÉ POUŽITÍ

- Výrobek je určen pouze pro soukromé použití.
- Výrobek je vhodný pouze pro použití na standardních plynových nebo elektrických grilech nebo grilech na dřevěné uhlí a na otevřený oheň
- Výrobek není vhodný pro fritování!
- Výrobek není vhodný pro použití v mikrovlnné troubě!

PŘED POUŽITÍM

Případná rez není důvodem k obavám a lze ji snadno odstranit pomocí drátěnky nebo houbičky s abrazivní vrstvou.



Železné pánve je třeba před prvním použitím vypéct a v případě potřeby toto opakovat!

Buď v troubě:

Předehřejte troubu na 250 °C na horní/spodní ohřev. Mezitím naneste na kousek kuchyňské papírové utěrky **vysoce zahřívatelny** tuk a dobře jím potřete vnitřní i vnější stranu železné grilovací pánve (včetně úchytů), aby se vytvořil lehký film. Nyní položte železnou grilovací pánev dnem vzhůru na mřížku zabalenou do alobalu a dejte péct do trouby na přibližně 45 minut. Alobal má zabránit znečištění dna trouby odkapávajícím olejem. Proces vypékání dvakrát nebo třikrát zopakujte.

Nebo na grilu:

Rozpalte gril. Mezitím naneste na kousek kuchyňské papírové utěrky **vysoce zahřívatelny** tuk a dobře jím potřete vnitřní i vnější stranu železné grilovací pánve (včetně úchytů), aby se vytvořil lehký film. Nyní položte železnou grilovací pánev dnem vzhůru na mřížku zabalenou do alobalu a dejte na gril na dobu přibližně 45 minut. Alobal má zabránit odkapávání oleje do plamenů nebo žhavých uhlíků. Proces vypékání dvakrát nebo třikrát zopakujte.



UPOZORNĚNÍ! Smí se používat pouze vysoce zahřívateľný tuk (např. řepkový olej, přepuštěné máslo nebo kokosový olej)! V opačném případě se může tuk vznítit a hrozí nebezpečí požáru! Proces vypékání musí být pod neustálým dohledem. Pánev nesmí být během vypékání ponechána o samotě. Během vypékání se může objevit kouř. Proces vypékání se proto smí provádět pouze ve větraných místnostech nebo venku. Pokud se objeví kouř, okamžitě vyvětrejte! Pokud se na páni vytvoří rez, odstraňte ji drátěnkou nebo houbičkou s abrazivní vrstvou a pánev znovu nechte vypéct podle výše uvedeného postupu. Z výrobně technických důvodů mohou být na páni drobné škrábance. Ty nejsou nijak znepokojivé a po vypečení a dalším použití již nejsou viditelné.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE



Před čištěním nechte výrobek po použití důkladně vychladnout. Železnou pánev po pečení nečistěte mycím prostředkem ani v myčce nádobí.

Po použití ořete pouze papírovou utěrkou, aby na povrchu vždy zůstal tenký film tuku nebo oleje. Při silném znečištění namočte pánev do horké vody a vyčistěte houbou nebo hrubou solí, dobře osušte. Nakonec vždy lehce potřete kouskem kuchyňské papírové utěrky navlhčené v oleji, aby byl povrch opět pokryt tenkou vrstvou oleje.

NÁVOD K POUŽITÍ

Upozorňujeme, že perforované železné grilovací pánve jsou vhodné pouze pro všechny typy grilů a na otevřený oheň. Nepoužívejte na varné desce nebo plotýnce! Při používání pánve mění barvu a postupně tmavne. Výsledkem je přírodní povrch s „nepřilnavým efektem“, který optimalizuje vlastnosti smažení. Při častém používání pánve čím dál více tmavne a také se zlepšují její vlastnosti! Ujistěte se, že je železná grilovací pánev rovnoměrně zahřátá, jinak se může dno pánve zkroutit - bez možnosti reklamace! Neohřívejte nádobí bez obsahu. V železné grilovací páni neohřívejte žádné kyselé potraviny, abyste zabránili tvorbě rzi. Nikdy nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti sporáku, grilu, otevřeného ohně nebo horkého kuchyňského náčiní. Horký výrobek vždy pokládejte na žáruvzdornou podložku, nikoli na nechráněný povrch. Potraviny nekrájejte přímo ve výrobku. Používejte pouze kuchyňské náčiní z tepelně odolného plastu nebo dřeva! Železo ve vlhkém prostředí rezaví. Dbejte proto na suché skladování!

VAROVÁNÍ



Úchyty jsou horké, takže hrozí nebezpečí popálení. Pro svou ochranu vždy používejte chňapky nebo grilovací rukavice!

Železná grilovací pánev se velmi rychle rozpálí a vyžaduje vaši pozornost. Do horkého tuku nevkládejte mokré maso. Tuk se může rychle přehřát a vznítit. Hořící tuk nehaste vodou, ale uhasťte plameny dekou nebo použijte hasicí přístroj. Výrobek není vhodný pro fritování!



Nepoužívejte výrobek v mikrovlnné troubě!



POZOR! Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a domácích zvířat, protože hrozí nebezpečí udušení!



POZOR! Mějte na paměti, že přebytečný horký tuk může prokapávat skrz otvory.

LIKVIDACE

Obaly lze zlikvidovat ve veřejných recyklačních střediscích. Informace o způsobu likvidace použitého výrobku získáte na místním úřadě.



ZÁRUČNÍ A SERVISNÍ SLUŽBY

Na tento výrobek získáte tříletou záruku od data zakoupení. Pokud se během tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek vám podle našeho uvážení bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka se nevztahuje na části výrobku, které podléhají běžnému opotřebení (např. baterie), a lze je proto považovat za opotřebitelné části nebo na poškození křehkých částí, např. spínačů, dobíjecích baterií nebo částí vyrobených ze skla. Tato záruka se nevztahuje na opotřebitelné díly a zaniká, pokud je výrobek poškozen nebo nebyl správně používán či udržován. Zbarvení, rez a škrábance nejsou vadami materiálu. Chcete-li uplatnit reklamaci v rámci záruky, kontaktujte nás a uveďte údaje z dokladu o koupi nebo z obalu.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY

Stav informací:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





GRILLPANDE I JERN

DK

GRILLPANDE I JERN

Betjenings- og sikkerhedsanvisninger

INTRODUKTION

Jern er et naturligt og bæredygtigt materiale, der er meget slidstærkt og hurtigt kan opvarmes. Du får optimale stegeresultater, og madens naturlige, uforfælskede smag bevares. Jernpander er specielle pander, men de kræver også speciel håndtering – det er derfor vigtigt, at du læser denne brugsanvisning omhyggeligt og opbevarer den et sikkert sted!

TILTÆNKT ANVENDELSE

- Produktet er kun beregnet til privat brug.
- Produktet er kun egnet til brug på almindelige gas-, el- eller kulgriller og på åben ild
- Produktet er ikke egnet til friturestegning!
- Produktet er ikke egnet til brug i mikrobølgeovn!

FØR IBRUGTAGNING

Eventuel rust er ikke noget problem og kan nemt fjernes med lidt ståluld eller en skuresvamp.



Jernpander skal indbrændes før første brug og gentagne gange, hvis det er nødvendigt!

Enten i ovnen:

Forvarm ovnen til 250 °C top-/bundvarme. I mellemtiden smører du et stykke køkkenrulle ind i fedtstof, der kan tåle **høj varme**, og gnider jerngrillpandens inder- og yderside (inklusive håndtagene) godt ind, så der dannes en tynd film. Stil nu jerngrillpanden i ovnen med bunden i vejret på en rist pakket ind i alufolie i ca. 45 minutter. Alufolien er beregnet til at forhindre, at bunden af ovnen bliver snavset af dryppende olie. Gentag indbrændingsprocessen to til tre gange.

Eller på grillen:

Varm grillen op. I mellemtiden smører du et stykke køkkenrulle ind i fedtstof, der kan tåle **høj varme**, og gnider jerngrillpandens inder- og yderside (inklusive håndtagene) godt ind, så der dannes en tynd film. Stil nu jerngrillpanden på grillen med bunden i vejret på en rist pakket ind i alufolie i ca. 45 minutter. Alufolien er beregnet til at forhindre olie i at dryppe ned i flammerne eller gløderne. Gentag indbrændingsprocessen to til tre gange.



ADVARSEL! Der må kun anvendes fedtstof, der tåler høj varme (f.eks. rapsolie, klaret smør eller kokosolie)! Ellers kan fedtet antændes, og der er risiko for brand! Indbrændingsprocessen skal overvåges hele tiden. Panden må ikke være uden opsyn under indbrændingen. Der kan opstå røg under indbrændingsprocessen. Derfor må indbrændingsprocessen kun udføres i ventilerede rum eller udendørs. Luft straks ud, hvis der udvikles røg! Hvis der dannes rust, fjernes det med ståluld eller en skuresvamp, og panden indbrændes igen som beskrevet ovenfor. Af produktionstekniske årsager kan der være små ridser på panden. Disse er ikke forstyrrende og er ikke længere synlige efter indbrænding og fortsat brug.

RENGØRING OG PLEJE



Lad produktet køle helt af efter brug, før du rengør det. Rengør ikke jernpanden med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen efter indbrændingen.

Efter brug må den kun tørres af med køkkenrulle, så der altid er en tynd film af fedt eller olie tilbage på overfladen. Læg kraftigt snavs i blød med varmt vand, og rengør med en svamp eller groft salt, tør grundigt. Gnid til sidst altid let med et stykke køkkenrulle fugtet med madolie, så overfladen igen dækkes af en tynd oliefilm.

BRUGSANVISNING

Bemærk, at grillpander af perforeret jern kun er egnet til alle typer grill og åben ild. Må ikke bruges på en kogeplade eller et komfur! Ved brug skifter panden farve og bliver gradvist mørkere. Resultatet er en naturlig belægning med en „non-stick-effekt“, der optimerer stegeregenskaberne. Ved hyppig brug bliver panden mørkere og mørkere og også bedre! Sørg for, at jerngrillpanden opvarmes jævnt, ellers kan bunden af panden blive skæv – ingen reklamationsret! Kogegrejet må ikke opvarmes uden indhold. Opvarm ikke syreholdige fødevarer i jerngrillpanden for at undgå, at der dannes rust. Efterlad aldrig børn uden opsyn i nærheden af komfur, grill, åben ild eller varme køkkenredskaber. Placer altid det varme produkt på et varmebestandigt underlag og ikke på ubeskyttede overflader. Skær ikke maden direkte i produktet Brug kun køkkenredskaber af varmebestandig plast eller træ! Jern ruster, når det bliver fugtigt. Sørg derfor for tør opbevaring!

ADVARSLER



Håndtagene bliver varme, så der er risiko for forbrændinger. Brug altid grydelapper eller grillhandsker for at beskytte dig selv!

Jerngrillpanden bliver meget hurtigt varm og kræver din opmærksomhed. Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Fedt kan hurtigt blive overophedet og antænde. Sluk ikke brændende fedt med vand, men kvæl flammerne med et tæppe, eller brug en ildslukker. Produktet er ikke egnet til friturestegning!



Brug ikke produktet i mikrobølgeovnen!



PAS PÅ! Hold emballagematerialet væk fra børn og kæledyr, da der er risiko for kvælning!



PAS PÅ! Husk, at overskydende varmt fedt kan dryppe gennem perforeringerne.

BORTSKAFFELSE AF AFFALD

Emballage kan bortskaffes på offentlige genbrugsstationer. Kontakt dine lokale myndigheder for at få oplysninger om, hvordan du bortskaffer det brugte produkt.



GARANTI OG SERVICE

Du får tre års garanti på dette produkt fra købsdatoen. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt, reparerer eller udskifter vi produktet gratis for dig efter vores skøn. Denne garanti dækker ikke produktdele, der er udsat for normal slidage (f.eks. batterier) og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele, der er lavet af glas. Denne garanti gælder ikke for sliddele og bortfalder, hvis produktet er beskadiget eller ikke er blevet brugt eller vedligeholdt korrekt. Misfarvninger, rust og ridser er ikke materialefejl. Hvis du vil gøre krav på garantien, bedes du kontakte os med oplysninger om købsbeviset og/eller emballagen.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

Informationsversion:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





EISEN-GRILLPFANNE

DE AT CH

EISEN-GRILLPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

EINLEITUNG

Eisen ist ein natürliches und nachhaltiges Material, sehr strapazierfähig und schnell erhitzbar. Sie erhalten optimale Bratergebnisse, der natürliche, unverfälschte Eigengeschmack der Speisen bleibt erhalten. Eisenpfannen sind besondere Pfannen, die jedoch auch eine besondere Handhabung erfordern - daher ist es wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und aufbewahren!

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Das Produkt ist ausschließlich zur Nutzung auf handelsüblichen Gas-, Elektro- oder Holzkohlegrills sowie auf offenem Feuer geeignet
- Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet!
- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet!

VOR DER INBETRIEBNAHME

Ggf. entstandener Rostansatz ist nicht bedenklich und kann leicht mit etwas Stahlwolle oder einem Scheuerschwamm entfernt werden.



Eisenpfannen müssen unbedingt vor dem ersten Gebrauch und ggf. wiederholt eingebrannt werden!

Entweder im Backofen:

Heizen Sie den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vor. Währenddessen geben Sie ein **hoch erhitzbare**s Fett auf ein Haushaltspapier und reiben Sie damit die Eisen-Grillpfanne auf der Innen- und Außenseite (inkl. Griffe) gut ein, sodass sich ein leichter Film bildet. Stellen Sie nun die Eisen-Grillpfanne mit der Unterseite nach oben auf ein mit Alufolie umwickelten Rost für ca. 45 Minuten in den Backofen. Die Alufolie soll die Verschmutzung des Backofenbodens durch ggf. tropfendes Öl verhindern. Den Einbrennvorgang zwei- bis dreimal wiederholen.

Oder auf dem Grill:

Heizen Sie den Grill an. Währenddessen geben Sie ein **hoch erhitzbare**s Fett auf ein Haushaltspapier und reiben Sie damit die Eisen-Grillpfanne auf der Innen- und Außenseite (inkl. Griffe) gut ein, sodass sich ein leichter Film bildet. Stellen Sie nun die Eisen-Grillpfanne mit der Unterseite nach oben auf ein mit Alufolie umwickelten Rost für ca. 45 Minuten auf den Grill. Die Alufolie soll verhindern, dass Öl in die Flammen oder die Glut tropft. Den Einbrennvorgang zwei- bis dreimal wiederholen.



WARNUNG! Es darf nur hochoverhitzbares Fett (z.B. Rapsöl, Butterschmalz oder Kokosfett) verwendet werden! Das Fett kann sich sonst entzünden und es besteht Brandgefahr! Der Einbrennvorgang muss durchgehend beaufsichtigt werden. Die Pfanne darf während dem Einbrennvorgang nicht allein gelassen werden. Während dem Einbrennvorgang kann es zu Rauchentwicklung kommen. Daher darf der Einbrennvorgang nur in belüfteten Räumen oder im Freien durchgeführt werden. Bei Rauchentwicklung sofort lüften! Bei Rostansatz entfernen Sie diesen mit Stahlwolle oder einem Scheuerschwamm und brennen Sie die Pfanne wie zuvor beschrieben erneut ein. Aus produktionstechnischen Gründen können sich evtl. leichte Kratzer auf der Pfanne befinden. Diese sind nicht beunruhigend und nach dem Einbrennen und weiterem Gebrauch nicht mehr sichtbar.

REINIGUNG UND PFLEGE



Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch gut abkühlen, bevor Sie es reinigen. Eisenpfanne nach dem Einbrennen nicht mit Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Nach dem Gebrauch nur mit Haushaltspapier auswischen, so dass stets ein dünner Fett- oder Ölfilm auf der Oberfläche bleibt. Starke Verschmutzungen mit heißem Wasser aufweichen und mit einem Schwamm oder groben Salz säubern, gut trocknen. Zum Schluss immer mit einem mit Speiseöl benetzten Stück Haushaltspapier leicht einreiben, so dass die Oberfläche wieder mit einem dünnen Ölfilm überzogen ist.

GEBRAUCHSHINWEISE

Bitte beachten Sie, dass gelochte Eisen-Grillpfannen ausschließlich für alle Grillarten und offenes Feuer geeignet sind. Nicht auf einer Herdplatte oder Kochfeld verwenden! Im Gebrauch verfärbt sich die Pfanne und wird nach und nach dunkler. Es entsteht eine natürliche Beschichtung mit einem „Antihafteffekt“, die die Brateigenschaft optimiert. Durch häufigen Gebrauch wird die Pfanne somit immer dunkler und auch besser! Achten Sie darauf, die Eisen-Grillpfanne gleichmäßig zu erwärmen, da sich der Pfannenboden sonst verziehen kann - kein Reklamationsanspruch! Das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt erhitzen. Erhitzen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel in der Eisen-Grillpfanne, um Rostbildung zu vermeiden. Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe von Herd, Grill, offenem Feuer und heißem Kochgeschirr. Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Flächen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt. Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz! Eisen rostet, wenn es feucht wird. Achten Sie daher bitte auf eine trockene Lagerung!

WARNHINWEISE



Die Griffe werden heiß, sodass Verbrennungsgefahr besteht. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz unbedingt Topflappen oder Grillhandschuhe!

Die Eisen-Grillpfanne wird sehr schnell heiß und erfordert Ihre Aufmerksamkeit. Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit einer Decke ersticken oder einen Feuerlöscher benutzen. Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet!



Das Produkt nicht in der Mikrowelle nutzen!



ACHTUNG! Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern und Haustieren fern, es besteht Erstickungsgefahr!



ACHTUNG! Berücksichtigen Sie, dass überschüssiges, heißes Fett durch die Lochung tropfen kann.

ENTSORGUNG

Die Verpackungen können über die öffentlichen Recyclingstellen entsorgt werden. Informationen zu Entsorgungsmöglichkeiten des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



GARANTIE UND SERVICEABWICKLUNG

Sie erhalten auf dieses Produkt drei Jahre Garantie ab Kaufdatum. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie gilt nicht für Verschleißteile und verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Verfärbungen, Rost und Kratzer sind keine Sachmängel. Um die Garantie in Anspruch zu nehmen kontaktieren Sie uns gerne mit den Daten des Kaufbelegs und/oder der Verpackung.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY

Stand der Informationen:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





RAUAST GRILLPANN

EE

RAUAST GRILLPANN

Kasutus- ja ohutusjuhised

SISSEJUHATUS

Raud on looduslik ja kestlik materjal, mis on väga vastupidav ja kiiresti kuumutatav. Saavutate optimaalse praadimis tulemuse ja toit säilitab loomuliku meki - lisanditega rikkumata maitse. Raudpannid on erilised pannid, kuid need vajavad ka erilist käsitsemist - seetõttu on oluline, et loeksite hoolikalt seda kasutusjuhendit ja hoiaksite selle turvalises kohas!

SIHTOTSTARBELINE KASUTUSVÍIS

- Toode on mõeldud ainult isiklikuks kasutamiseks.
- Toode sobib kasutamiseks ainult tavalistel gaasi-, elektri- või söe grillidel ja ka lahtisel tulel
- Toode ei sobi fritüürimiseks!
- Toode ei sobi kasutamiseks mikrolaineahjus!

ENNE KASUTUSELEVÖTTU

Võimalik rooste ei ole põhjus muretsemiseks ja see on hõlpsasti eemaldatav vähese terasvilla või küürimislapiga.



Raudpannid tuleb enne esimest kasutuskorda ja vajadusel korduvalt kuumutada!

Kas või ahjus:

Kuumutage ahi 250 °C-ni ülemise/alumise kuumusega. Vahepeal määrige majapidamispaberile **kõrgel temperatuuril** rasva ja hõõruge rauast grillpanni (sh käepidemeid) seest ja väljast hästi, nii et moodustuks kerge kile. Nüüd asetage rauast grillpann tagurpidi alumiiniumfooliumisse mähitud restil umbes 45 minutiks ahju. Alumiiniumfoolium on mõeldud selleks, et vältida ahju põhja tilkuva õliga määrdumist. Korra ke kuumutamist kaks või kolm korda.

Või grillil:

Kuumutage grill. Vahepeal määrige majapidamispaberile **kõrgel temperatuuril** rasva ja hõõruge rauast grillpanni (sh käepidemed) seest ja väljast hästi, nii et moodustuks kerge kile. Nüüd asetage rauast grillpann tagurpidi umbes 45 minutiks alumiiniumfooliumisse mähitud grillirestle. Alumiiniumfoolium on mõeldud selleks, et vältida õli tilkumist leekidesse või hõõguvasse sütte. Korra ke kuumutamist kaks või kolm korda.



HOIATUS Kasutada võib ainult kõrge kuumustaluvusega rasva (nt rapsiõli, klaaritud või kookosõli)! Vastasel juhul võib rasv süttida ja tekitab tulekahjuoht! Kui-
vamisprotsessi tuleb kogu aeg jälgida. Panni ei tohi kuumutamise ajal üksi jätta. Kuumutamise käigus võib tekkida suitsu. Seetõttu võib kuumutamist teostada ainult ventileeritavates ruumides või õues. Suitsu tekkimise korral ventileerige kohe! Kui tekib rooste, eemaldage see terasvilla või küürimislapiga ja kuumutage panni uuesti, nagu eespool kirjeldatud. Tootmistehnilistel põhjustel võivad pannil olla kerged kriimustused. Need ei ole häirivad ning ei ole pärast kuumutamist ja edasist kasutamist enam nähtavad.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS



Laske tootel pärast kasutamist ja enne puhastamist põhjalikult jahtuda. Ärge puhastage rauast panni pärast küpsetamist pesuvahendi või nõudepesumasinaga.

Pärast kasutamist pühkige ainult majapidamispaberiga, nii et pinnale jääb alati õhuke rasva- või õlikile. Pehmendage tugevat mustust kuuma veega ja puhastage käsnaga või jämeda soolaga, kuivatage korralikult. Lõpuks hõõruge alati kergelt toiduõliga niisutatud köögipaberiga, nii et pind oleks taas kaetud õhukese õlikihiga.

KASUTUSJUHEND

Pange tähele, et perforeeritud rauast grillpannid sobivad ainult igat tüüpi grillide ja lahtise tule jaoks. Mitte kasutada pliidiil või pliidi peal! Kasutamisel pann värvub ja muutub järk-järgult tumedamaks. Tulemuseks on naturaalne „mittekleepuva efekti“ kattekiht, mis optimeerib praadimisomadusi. Sagedasel kasutamisel muutub pann tumedamaks ja tumedamaks ning ka paremaks! Veenduge, et kuumutate rauast grillpanni ühtlaselt, muidu võib panni põhi viltu minna - ei ole pretensiooni esitamise aluseks! Ärge kuumutage toidunõud ilma sisuta. Ärge kuumutage rauast grillpannil happelisi toiduaineid, nii väldite rooste tekkimist. Ärge kunagi jätke lapsi järelevalveta pliidi, grilli, lahtise tule või kuumade toiduvalmistamisvahendite lähedusse. Asetage kuum toode alati kuumakindlale alusele ja mitte kaitsmata pinnale. Ärge lõigake toitu otse toote sisse. Kasutage ainult kuumakindlast plastikust või puidust köögi-
tarbeid! Niisakeks minnes raud roostetab. Seetõttu tagage kuiv hoiustamine!

HOIATUSED



Käepidemed muutuvad kuumaks, mistõttu on oht põletada saada. Kasutage enda kaitsmiseks alati ahjukindaid või grillkindaid!

Rauast grillpann muutub väga kiiresti kuumaks ja nõuab teie tähelepanu. Ärge pange tilkuvat märga liha kuuma rasva sisse. Rasv võib kiiresti üle kuumeneda ja süttida. Ärge kustutage põlevat rasva veega, vaid lümmatage leegid tekiga või kasutage tulekustutit. Toode ei sobi fritüürimiseks!



Ärge kasutage toodet mikrolaineahjus!



TÄHELEPANU! Hoidke pakkematerjal eemal lastest ja lemmikloomadest, sest esineb lämbumisoht!



TÄHELEPANU! Pidage meeles, et liigne kuum rasv võib tilkuda läbi perforatsioonide.

JÄÄTMETE KÕRVALDAMINE

Pakendeid saab kõrvaldada avalikes ringlussevõtukeskustes. Teavet kasutatud toote kõrvaldamise kohta saate oma kohalikust pädevast asutusest.



GARANTII JA TEENINDUSTÖÖD

Sellele tootele antakse kolmeaastane garantii alates ostukuupäevast. Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostmise kuupäevast ilmneb materjali- või tootmisviga, parandame või asendame toote oma äranägemisel tasuta. Käesolev garantii ei hõlma toote osasid, mis alluvad tavapärasele kulumisele (nt patareid) ja mida võib seetõttu pidada kuluvateks osadeks või habraste osade, nt lülitite, akude või klaasist valmistatud osade kahjustusteks. See garantii ei kehti kuluvatele osadele ja kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud või kui seda ei ole nõuetekohaselt kasutatud või hooldatud. Värvimuutused, rooste ja kriimustused ei ole materjalivead. Garantiinõude esitamiseks võtke meiega ühendust, esitades ostutõendi ja/või pakendi üksikasjad.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY

Teabe seis:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09



IAN 449719_2307

8 



SARTÉN-GRILL DE HIERRO

ES
SARTÉN-GRILL DE HIERRO
Instrucciones de uso y seguridad

INTRODUCCIÓN

El hierro es un material natural y sostenible, muy resistente y se calienta rápidamente. Proporciona unos resultados de asado óptimos al conservar el sabor natural y puro de los alimentos. Las sartenes de hierro son sartenes especiales, por lo que también requieren un manejo especial; por eso es importante que lea atentamente estas instrucciones de uso y las guarde en un lugar seguro.

USO PREVISTO

- El producto está destinado exclusivamente al uso privado.
- El producto solo es apto para ser utilizado en parrillas disponibles en el mercado de gas, eléctricas o de carbón, y también en fuegos abiertos.
- El producto no es apto para freír.
- El producto no es apto para el microondas.

ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA

El óxido que pueda haberse formado no es motivo de preocupación y puede eliminarse fácilmente con lana de acero o con un estropajo.



Las sartenes de hierro deben pasarse por el fuego antes de usarlas por primera vez, y varias veces si es necesario

Esto puede hacerse en el horno:

Precalentar el horno a 250 °C calor arriba/abajo. Mientras tanto, aplique grasaque **aguante altas temperatura** en un trozo de papel de cocina y frote bien el interior y el exterior de la sartén-parrilla de hierro para asar (incluidas las asas) para que se forme una ligera película. A continuación, coloque la sartén-grill de hierro en el horno boca abajo sobre una rejilla envuelta en papel de aluminio durante unos 45 minutos. El papel de aluminio sirve para evitar que el fondo del horno se ensucie por el goteo de aceite. Repita el proceso dos o tres veces.

O en la parrilla:

Caliente la parrilla. Mientras tanto, aplique grasaque **aguante altas temperaturas** en un trozo de papel de cocina y frote bien el interior y el exterior de la sartén-parrilla de hierro (incluidas las asas) para que se forme una ligera película. A continuación, coloque la sartén-grill de hierro en la parrilla boca abajo sobre una rejilla envuelta en papel de aluminio durante unos 45 minutos. El papel de aluminio sirve para evitar que el aceite gotee en las llamas o brasas. Repita el proceso dos o tres veces.



¡ADVERTENCIA! Solo pueden utilizarse grasas resistentes a altas temperaturas (por ejemplo, aceite de colza, mantequilla clarificada o aceite de coco). De lo contrario, la grasa puede inflamarse y existe riesgo de incendio. El proceso de quemado debe supervisarse en todo momento. La sartén no debe dejarse sola durante el proceso de quemado. Es posible que se forme humo durante el proceso de quemado. Por lo tanto, el proceso de quemado solo puede llevarse a cabo en salas ventiladas o al aire libre. Ventile inmediatamente si sale humo. Si se acumula óxido, elimínelo con una lana de acero o un estropajo y vuelva a quemar la sartén como se ha descrito anteriormente. Por razones técnicas de producción, puede haber ligeros arañazos en la sartén. No se preocupe, dejarán de ser visibles tras el quemado de la sartén y el uso posterior.

LIMPIEZA Y CUIDADO



Deje que el producto se enfríe bien después de usarlo antes de limpiarlo. No limpie la sartén de hierro con detergente líquido ni en el lavavajillas después de quemarla.

Después del uso, límpiela solo con papel de cocina de modo que siempre quede una fina película de grasa o aceite en la superficie. Empape la suciedad más incrustada con agua caliente y limpie con una esponja o sal gruesa, séquela bien. Por último, frote siempre ligeramente con un trozo de papel de cocina humedecido con aceite de cocinar para que la superficie vuelva a quedar cubierta por una fina película de aceite.

INSTRUCCIONES DE USO

Tenga en cuenta que las sartenes-grill de hierro perforado solo son aptas para todo tipo de parrillas y fuegos abiertos. No utilizar sobre placas o zonas de cocción. Con el uso, la sartén se decolora y se oscurece progresivamente. El resultado es un recubrimiento natural con «efecto antiadherente» que optimiza las propiedades de cocción. Con el uso frecuente, la sartén se vuelve cada vez más oscura, ¡y también mejor! Asegúrese de que la sartén-grill de hierro se caliente uniformemente, de lo contrario la base de la sartén podría deformarse y esto no lo cubre la garantía. No caliente el utensilio de cocina sin contenido. No caliente alimentos ácidos en la sartén-grill de hierro para evitar la formación de óxido. No deje nunca a niños solos cerca de una cocina, una parrilla, un fuego abierto o utensilios de cocina calientes. Coloque siempre el producto caliente sobre una base resistente al calor y no sobre superficies desprotegidas. No corte los alimentos directamente en el producto. Utilice solo utensilios de cocina de madera o plástico resistente al calor. El hierro se oxida cuando se humedece. Por lo tanto, asegúrese de guardarlo en un lugar seco.

ADVERTENCIAS



Las asas se calientan, por lo que existe peligro de quemaduras. Utilice siempre guantes de cocina o de barbacoa para protegerse.

La sartén-grill de hierro se calienta muy rápido y requiere su atención. No coloque carne mojada en la grasa caliente. La grasa puede recalentarse rápidamente e inflamarse. No apague la grasa ardiendo con agua, extinga las llamas con una manta o utilizando un extintor. El producto no es apto para freír.



No utilice el producto en el microondas!



¡ATENCIÓN! Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y animales domésticos, ya que existe riesgo de asfixia.



ATENCIÓN! Tenga en cuenta que el exceso de grasa caliente puede gotear a través de las perforaciones.

ELIMINACIÓN

El embalaje puede eliminarse en los puntos de reciclaje de su localidad. Puede encontrar información sobre las opciones de eliminación del producto que ya ha llegado al final de su vida útil en su municipio o ayuntamiento.



TRAMITACIÓN DE SERVICIO Y GARANTÍA

Este producto cuenta con tres años de garantía a partir de la fecha de compra. En caso de defecto de material o fabricación de este producto dentro del plazo de garantía de tres años a partir de la fecha de compra, repararemos o sustituiremos el producto gratuitamente, a nuestra discreción. Esta garantía no cubre las partes del producto que están sujetas al uso y desgaste normal (p. ej., las pilas), y que por lo tanto pueden considerarse piezas de desgaste, ni los daños en componentes frágiles, p. ej. interruptores, baterías, o aquellos fabricados de cristal. Esta garantía no se aplica a las piezas de desgaste y queda anulada si el producto ha sido dañado, sometido a un mal uso o un mantenimiento inadecuado. La decoloración, el óxido y los arañazos no son defectos materiales. Para presentar una reclamación en virtud de la garantía, póngase en contacto con nosotros y facilítenos los datos del justificante de compra y/o del embalaje.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

Estado de la información:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





RAUTAINEN GRILLIPANNU

FI

RAUTAINEN GRILLIPANNU

Käyttö- ja turvallisuusohjeet

JOHDANTO

Rauta on luonnonmukainen ja kestävä materiaali, joka kestää hyvin kulutusta ja lämpiyttä nopeasti. Paistotulos on ihanteellinen, ja ruoan luonnollinen, puhdas maku säilyy. Rautapannut ovat erityisiä pannuja, mutta ne vaativat myös erityiskäsittelyä - siksi on tärkeää, että luet nämä käyttöohjeet huolellisesti ja säilytät ne!

KÄYTTÖTARKOITUS

- Tuote on tarkoitettu vain yksityiskäyttöön.
- Tuote soveltuu käytettäväksi vain tavallisissa kaasu-, sähkö- tai hiiligrilleissä ja avotulilla.
- Tuote ei sovellu friteeraukseen!
- Tuote ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön!

ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA

Mahdollisesti muodostunut ruoste ei ole haitallista, ja se voidaan helposti poistaa teräsvillalla tai hankaustyynyillä.



Rautapannut on rasvapoltettava ennen ensimmäistä käyttöä ja tarvittaessa toistuvasti!

Joko uunissa:

Kuumenna uuni 250 °C:eseen käyttäen ylä- ja alalämpöä. Levitä uunin lämmitessä **hyvin kuumennusta kestävää** rasvaa talouspaperille ja hiero rasva huolellisesti rautaisen grillipannun sisä- ja ulkopuolelle (myös kahvoin), niin että pinnoille muodostuu ohut kalvo. Aseta nyt rautainen grillipannu ylösalaisin alumiinifolioon kääritylle ritilälle uuniin noin 45 minuutiksi. Alumiinifolion tarkoituksena on estää uunin pohjan likaantuminen valuvasta öljystä. Toista rasvapoltaminen kaksi tai kolme kertaa.

Tai grillissä:

Kuumenna grilli. Levitä grillin lämmitessä **hyvin kuumennusta kestävää** rasvaa talouspaperille ja hiero rasva huolellisesti rautaisen grillipannun sisä- ja ulkopuolelle (myös kahvoin), niin että pinnoille muodostuu ohut kalvo. Aseta nyt rautainen grillipannu ylösalaisin alumiinifolioon kääritylle ritilälle grilliin noin 45 minuutiksi. Alumiinifolio on suunniteltu estämään öljyn tippuminen liekkeihin tai hiillokseen. Toista rasvapoltaminen kaksi tai kolme kertaa.



VAROITUS! Käytä vain hyvin kuumennusta kestäväää rasvaa (esim. rypsiöljyä, kirkastettua voita tai kookosöljyä)! Muuten rasva voi syttyä, ja on olemassa tulipalon vaara! Rasvapolttoa on valvottava koko ajan. Pannua ei saa jättää valvomatta rasvapoltton aikana. Rasvapoltton aikana voi muodostua savua. Sen vuoksi polttaminen voidaan suorittaa vain tuuletetussa tilassa tai ulkona. Tuuleta välittömästi, jos savua muodostuu! Jos ruostetta kertyy, poista se teräsvillalla tai hankaustyynyillä ja polta pannu uudelleen edellä kuvatulla tavalla. Tuotantoteknisistä syistä pannussa voi olla pieniä naarmuja. Nämä eivät ole haitallisia, eivätkä ne ole enää näkyvisiä polttamisen ja käytön jälkeen.

PUHDISTUS JA HOITO



Anna tuotteen jäähtyä perusteellisesti käytön jälkeen ennen puhdistamista. Älä puhdista rasvapoltettua rautapannua astianpesuaineella äläkä astianpesukoneessa.

Pyyhi pannu käytön jälkeen vain talouspaperilla niin, että pinnalle jää aina ohut rasva- tai öljykerros. Jos pannuun on pinttynyt likaa, liota sitä kuumalla vedellä ja puhdista sienellä tai karkealla suolalla, kuivaa hyvin. Hiero aina lopuksi pannun pinta ruokaöljyyn kostutetulla talouspaperilla, niin että pinnalle muodostuu taas ohut öljykerros.

KÄYTTÖOHJEET

Huomaa, että rei'itetyt rautaiset grillipannut soveltuvat vain kaikenlaisiin grilleihin ja avotulille. Älä käytä keittolevyllä tai liedellä! Käytössä pannu värjäytyy ja muuttuu vähitellen tummemmaksi. Tuloksena on tarttumaton luonnollinen pinnoite, joka takaa hyvät paist ominaisuudet. Usein käytettynä pannusta tulee yhä tummempi ja parempi! Varmista, että kuumennat rautaisen grillipannun tasaisesti, muuten pannun pohja voi väentyä - ei oikeuta vahingonkorvaukseen! Älä kuumenna keittoastiaa ilman sisältöä. Älä kuumenna happamia ruokia rautaisessa grillipannussa, sillä ne voivat aiheuttaa ruostumista. Älä koskaan jätä lapsia valvomatta lieden, grillin, avotulen tai kuumien ruoanlaittovälineiden lähelle. Aseta kuuma tuote aina kuumuutta kestäväälle alustalle, ei suojaamattomille pinnoille. Älä leikkaa ruoka-aineita pannun pohjaa vasten. Käytä vain kuumuutta kestävästä muovista tai puusta valmistettuja paistinlastoja ja kauhoja! Rauta ruostuu, jos se pääsee kostumaan. Varmista siksi kuiva säilytys!

VAROITUKSET



Kahvat kuumenevat, joten palovammojen vaara on olemassa. Käytä aina patalappuja tai grillikäsineitä suojataksesi itsesi!

Rautainen grillipannu kuumenee hyvin nopeasti ja vaatii huomiota. Älä laita märkää lihaa kuumaan rasvaan. Rasva voi nopeasti ylikuumentua ja syttyä. Älä sammuta palavaa rasvaa vedellä, vaan tukahduta liekit sammutuspeitteellä tai käytä sammutinta. Tuote ei sovellu friiteeraukseen!



Älä käytä tuotetta mikroaaltouunissa!



HUOMIO! Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ja lemmikkieläinten ulottuvilta, sillä on olemassa tukehtumisvaara!



HUOMIO! Muista, että ylimääräinen kuuma rasva voi valua reikien läpi.

HÄVITTÄMINEN

Pakkaukset voidaan hävittää julkisissa kierrätyspisteissä. Jos haluat tietoa käytöstä poistetun tuotteen hävittämisestä, ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin.



TAKUU JA HUOLTO

Saat tälle tuotteelle kolmen vuoden takuun ostopäivästä alkaen. Jos materiaali- tai valmistusvirhe ilmenee kolmen vuoden kuluessa tämän tuotteen ostopäivästä, korjaamme tai vaihdamme tuotteen harkintamme mukaan maksutta. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle (esim. akut) ja joita voidaan siksi pitää kuluvin osina, eikä hauraiden osien, kuten kytkimien, ladattavien akkujen tai lasista valmistettujen osien, vaurioita. Tämä takuu ei koske kuluvia osia, ja se raukeaa, jos tuotetta on vahingoitettu tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Värimuutokset, ruoste ja naarmut eivät ole materiaali- tai huoltovirheitä. Jos haluat tehdä takuuvaatimuksen, ota meihin yhteyttä ja ilmoita ostotodistuksen ja/ tai pakkauksen tiedot.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

Tietojen taso:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





POÊLE À GRILLER EN FER

FR BE CH

POÊLE À GRILLER EN FER

Conseils d'utilisation et de sécurité

INTRODUCTION

Le fer est un matériau naturel durable, très résistant et pouvant être chauffé rapidement. Vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux, le goût naturel et inaltéré des aliments est préservé. Les poêles en fer sont des poêles particulières, nécessitant toutefois une manipulation particulière. Il est donc important de lire attentivement ce mode d'emploi et de le conserver !

UTILISATION CONFORME À L'USAGE PRÉVU

- Le produit est exclusivement destiné à un usage privé.
- Le produit est exclusivement destiné à être utilisé sur des barbecues à gaz, électriques ou au charbon de bois disponibles dans le commerce, ainsi que sur des flammes nues
- Le produit ne peut pas être utilisé pour frire !
- Le produit n'est pas adapté au four à micro-ondes !

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Un éventuel dépôt de rouille n'est pas dangereux et peut être facilement éliminé avec un peu de paille de fer ou une éponge à récurer.



Les poêles en fer doivent impérativement être chauffées avant la première utilisation et, si nécessaire, à plusieurs reprises !

Soit au four :

Préchauffez le four à 250°C, chaleur de voûte et de sole. Pendant ce temps, versez une **matière grasse** pouvant être chauffée à haute température sur un papier absorbant et frottez bien l'intérieur et l'extérieur de la poêle à griller en fer (y compris les poignées) avec cette matière grasse, de manière à former un léger film. Placez ensuite la poêle à griller en fer, côté inférieur vers le haut, sur une grille entourée d'une feuille d'aluminium pendant environ 45 minutes dans le four. La feuille d'aluminium a pour but d'éviter que le fond du four ne soit sali par l'huile qui s'égoutte le cas échéant. Répéter le processus de cuisson deux à trois fois.

Ou sur le barbecue :

Faites chauffer le barbecue. Pendant ce temps, versez une **matière grasse** pouvant être chauffée à haute température sur un papier absorbant et frottez bien l'intérieur et l'extérieur de la poêle à griller en fer (y compris les poignées) avec cette matière grasse, de manière à former un léger film. Placez ensuite la poêle à griller en fer, côté inférieur vers le haut, sur une grille entourée d'une feuille d'aluminium et laissez-la sur le barbecue pendant environ 45 minutes. La feuille d'aluminium a pour but d'éviter que de l'huile ne tombe dans les flammes ou sur les braises. Répéter le processus de cuisson deux à trois fois.



AVERTISSEMENT ! Seule la graisse pouvant être chauffée à haute température (par exemple l'huile de colza, le beurre fondu ou la graisse de coco) doit être utilisée ! Sinon, la graisse peut s'enflammer et provoquer un incendie ! Le processus de cuisson doit être surveillé en permanence. Ne pas laisser la poêle sans surveillance pendant le processus de cuisson. De la fumée peut se dégager durant le processus de cuisson. C'est pourquoi le processus de cuisson ne doit être effectué que dans des locaux aérés ou à l'extérieur. Aérer immédiatement en cas de dégagement de fumée ! Si de la rouille se dépose, éliminez-la avec de la paille de fer ou une éponge à récurer et cuisez à nouveau la poêle comme décrit précédemment. Pour des raisons techniques de production, de légères rayures peuvent éventuellement se trouver sur la poêle. Elles ne sont pas gênantes et ne sont plus visibles après la cuisson et une utilisation ultérieure.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Laissez bien refroidir le produit après utilisation avant de le nettoyer. Ne pas nettoyer la poêle en fer avec un produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle après la cuisson.

Après utilisation, essuyer uniquement avec du papier absorbant, de sorte qu'il reste toujours une fine pellicule de graisse ou d'huile sur la surface. Ramollir les salissures importantes à l'eau chaude et les nettoyer avec une éponge ou du gros sel, bien sécher. Pour finir, frottez toujours légèrement avec un morceau de papier absorbant imbibé d'huile alimentaire, de manière à ce que la surface soit à nouveau recouverte d'une fine pellicule d'huile.

CONSEILS D'UTILISATION

Veillez noter que les poêles à griller en fer perforé sont exclusivement adaptées à tous les types de grillades et aux flammes nues. Ne pas utiliser sur une plaque de cuisson ! La poêle change de couleur en cours d'utilisation et devient peu à peu plus foncée. Un revêtement naturel se forme avec un « effet anti-adhérent » qui optimise les propriétés de cuisson. Une utilisation fréquente rend la poêle de plus en plus foncée et de meilleure qualité ! Veillez à chauffer la poêle à griller en fer de manière uniforme, sinon le fond de la poêle peut se déformer - aucun droit de réclamation ! Ne pas faire chauffer l'ustensile de cuisine sans son contenu. Ne chauffez pas d'aliments acides dans la poêle à griller en fer afin d'éviter la formation de rouille. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité d'une cuisinière, d'un barbecue, d'une flamme nue ou d'un ustensile de cuisine chaud. Posez toujours le produit chaud sur un support résistant à la chaleur et non sur les surfaces non protégées. Ne coupez pas les aliments directement dans le produit. N'utilisez que des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois résistant à la chaleur ! Le fer rouille lorsqu'il est humide. Veillez donc à stocker le produit dans un endroit sec !

AVERTISSEMENTS



Les poignées chauffent, vous risquez donc de vous brûler. Utilisez impérativement des maniques ou des gants de cuisine pour vous protéger !

La poêle à griller en fer chauffe très rapidement et requiert votre attention. Ne mettez pas de viande dégoulinante dans de la graisse chaude. La graisse peut rapidement surchauffer et s'enflammer. Ne pas éteindre la graisse qui brûle avec de l'eau, mais étouffer les flammes avec une couverture ou utiliser un extincteur. Le produit ne peut pas être utilisé pour frire !



Ne pas utiliser le produit dans le four à micro-ondes !



ATTENTION ! Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants et des animaux domestiques, ils risqueraient de s'étouffer !



ATTENTION ! Tenez compte du fait que l'excédent de graisse chaude peut s'écouler à travers les perforations.

ÉLIMINATION

Les emballages peuvent être éliminés dans les centres de recyclage publics. Vous pouvez trouver des informations sur les possibilités d'élimination du produit usé auprès des services municipaux de votre commune.



GARANTIE ET SERVICE CLIENTS

Vous bénéficiez d'une garantie de trois ans sur ce produit à compter de la date d'achat. Si ce produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les trois ans suivant la date d'achat, nous réparerons ou remplacerons gratuitement le produit pour vous, à notre discrétion. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit qui sont soumises à une usure normale (par exemple, des piles) et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ou pour des dommages à des éléments fragiles, tels qu'interrupteurs, piles ou parties en verre, par exemple. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces d'usure et est annulée si le produit a été endommagé, utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Les décolorations, la rouille et les rayures ne constituent pas des défauts matériels. Pour bénéficier de la garantie, n'hésitez pas à nous contacter avec les informations inscrites sur la preuve d'achat et/ou l'emballage.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY

Dernière mise à jour de ces informations:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





IRON GRILL PAN

GB IE NI CY MT

IRON GRILL PAN

Instructions for Use and Safety

INTRODUCTION

Iron is a natural and sustainable material, very hard-wearing and can be heated quickly. You gain optimum roasting results – and the natural, unadulterated flavour of the food is retained. Iron pans are special pans, but they also require special handling – it is therefore important that you read these instructions for use carefully and keep them in a safe place!

INTENDED USE

- The product is intended for private use only.
- The product is only suitable for use on standard gas, electric or charcoal barbecues and on open fires
- The product is not suitable for deep-frying!
- The product is not suitable for microwave use!

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Any rust that may have formed is not a cause for concern and can be easily removed with a little steel wool or a scouring pad.



Iron pans must be treated by “baking” before first use – and repeatedly if necessary!

Either in the oven:

Preheat the oven to 250°C top/bottom heat. In the meantime, apply a **high-heat** fat to a piece of kitchen paper and rub it well into the inside and outside of the iron grill pan (including the handles) so that a light film forms. Now place the iron grill pan upside down on a rack wrapped in aluminium foil in the oven for approx. 45 minutes. The aluminium foil is intended to prevent the bottom of the oven from being soiled by dripping oil. Repeat the baking treatment two or three times.

Or on the grill:

Heat up the barbecue. In the meantime, apply a high-heat fat to a piece of kitchen paper and rub the inside and outside of the iron grill pan (including the handles) well so that a light film forms. Now place the iron grill pan upside down on a rack wrapped in aluminium foil on the grill for about 45 minutes. The aluminium foil is designed to prevent oil from dripping into the flames or embers. Repeat the baking treatment two or three times.



WARNING! Only high-heat fat (e.g. rapeseed oil, clarified butter or coconut oil) may be used! Otherwise the fat may ignite and there is a risk of fire! The baking treatment must be supervised at all times. The pan must not be left alone during the baking treatment. Smoke may develop during the baking treatment. Therefore, the baking treatment may only be done in ventilated rooms or outdoors. Ventilate immediately if smoke develops! If rust builds up, remove it with steel wool or a scouring pad and bake the pan again as described above. For technical production reasons, there may be slight scratches on the pan. These are not disturbing and will no longer be visible after baking treatment and further use.

CLEANING AND CARE



Allow the product to cool down thoroughly after use before cleaning. Do not clean the iron pan with washing-up liquid or in the dishwasher after baking treatment.

After use, only wipe with household paper so that a thin film of fat or oil always remains on the surface. Soak stubborn dirt with hot water and clean using a sponge or coarse salt, then dry well. Finally, always rub lightly with a piece of kitchen paper moistened with cooking oil so that the surface is again covered with a thin film of oil.

INSTRUCTIONS FOR USE

Please note that perforated iron grill pans are only suitable for grills and open fires (all types). Do not use on a hotplate or hob! The pan will discolour and become gradually darker over the course of use. The result is a natural coating with a „non-stick effect“ that optimises the frying properties. With frequent use, the pan will become darker and darker – and thus ever more effective as a pan! Make sure that the iron grill pan is heated evenly – otherwise the base of the pan may warp (not covered by warranty!). Do not heat the cookware without contents. Always place the hot product on a heat-resistant base and not on unprotected surfaces. Do not cut the food directly in the product. Only use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood! Iron rusts when it becomes damp. Therefore always store in a dry place!

WARNINGS



The handles become hot, so there is a risk of burns. Always use oven mitts or barbecue gloves to protect yourself!

The iron grill pan becomes hot very quickly and requires your attention. Do not place dripping wet meat in hot fat. Fat can quickly overheat and ignite. Do not extinguish burning fat with water, but smother the flames with a blanket or use a fire extinguisher. The product is not suitable for deep-frying!



Do not use the product in the microwave!



ATTENTION! Keep packaging material away from children and pets, as there is a risk of suffocation!



ATTENTION! Bear in mind that excess hot fat can drip through the holes.

DISPOSAL

Packaging can be disposed of at public recycling centres. For information on how to dispose of the used product, please contact your local authority.



WARRANTY AND SERVICE PROCESSING

You receive a three-year guarantee on this product from the date of purchase. If a material or manufacturing defect occurs within three years of the purchase date of this product, we will either repair or replace the product for you free of charge (at our discretion). This warranty does not cover product parts that are subject to normal wear and tear (e.g. batteries) and can therefore be considered wearing parts or damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or those made of glass. This warranty does not apply to wearing parts and is void if the product is damaged or has not been properly used or maintained. Discolouration, rust and scratches are not material defects. To make a claim under the warranty, please contact us with the details of the proof of purchase and/or the packaging.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

Status of the information:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





ΣΙΔΕΡΕΝΙΟ ΤΗΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ

GR CY

ΣΙΔΕΡΕΝΙΟ ΤΗΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ

Οδηγίες λειτουργίας και ασφάλειας

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το σίδερο είναι ένα φυσικό και βιώσιμο υλικό, πολύ ανθεκτικό και μπορεί να θερμανθεί γρήγορα. Έχετε άριστα αποτελέσματα ψησίματος και διατηρείται η φυσική, ανόθευτη γεύση των τροφίμων. Τα σιδερένια τηγάνια είναι ειδικά τηγάνια, αλλά απαιτούν επίσης ειδικό χειρισμό - είναι επομένως σημαντικό να διαβάσετε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης και να τις φυλάξετε σε ασφαλές μέρος!

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

- Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική χρήση.
- Το προϊόν είναι κατάλληλο μόνο για χρήση σε κλασικές ψησταριές αερίου, ηλεκτρικές ή μπάρμπεκιου με κάρβουνο και σε ακάλυπτες εστίες φωτιάς
- Το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα!
- Το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων!

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Τυχόν σκουριά που μπορεί να έχει σχηματιστεί δεν αποτελεί λόγο ανησυχίας και μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα με λίγο συρμάτινο σφουγγαράκι ή ένα μαξιλάρι καθαρισμού.



Τα σιδερένια τηγάνια πρέπει να ζεσταίνονται πριν από την πρώτη χρήση και κατ' επανάληψη αν χρειαστεί!

Είτε στο φούρνο:

Προθερμάνετε το φούρνο στους 250°C πάνω/κάτω. Εν τω μεταξύ, απλώστε ένα λιπαντικό **υψηλής θερμοκρασίας** σε ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας και τρίψτε καλά το εσωτερικό και το εξωτερικό του σιδερένιου ταψιού σχάρας (συμπεριλαμβανομένων των λαβών), ώστε να σχηματιστεί μια λεπτή μεμβράνη. Τώρα τοποθετήστε το σιδερένιο ταψί σχάρας ανάποδα σε μια σχάρα τυλιγμένη με αλουμινόχαρτο στο φούρνο για περίπου 45 λεπτά. Το αλουμινόχαρτο προορίζεται να αποτρέψει τη ρύπανση του πυθμένα του φούρνου από το λάδι που στάζει. Επαναλάβετε τη διαδικασία του ξεφλουδίσματος δύο ή τρεις φορές.

Ή στη σχάρα:

Βάλτε το μπάρμπεκιου να κάψει. Εν τω μεταξύ, απλώστε ένα λάδι **ανθεκτικό στις ψηλές θερμοκρασίες** σε ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας και τρίψτε καλά το εσωτερικό και το εξωτερικό του σιδερένιου ταψιού σχάρας (συμπεριλαμβανομένων των λαβών), ώστε να σχηματιστεί μια λεπτή μεμβράνη. Τοποθετήστε τώρα το σιδερένιο ταψί ανάποδα πάνω σε μια σχάρα τυλιγμένη με αλουμινόχαρτο στη σχάρα για περίπου 45 λεπτά. Το αλουμινόχαρτο έχει σχεδιαστεί για να εμποδίζει το λάδι να στάζει στις φλόγες ή στα κάρβουνα. Επαναλάβετε τη διαδικασία του ξεφλουδίσματος δύο ή τρεις φορές.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Επιτρέπεται η χρήση μόνο λίπους ανθεκτικού στις υψηλές θερμοκρασίες (π.χ. κραμβέλαιο, βούτυρο ή λάδι καρύδας)! Διαφορετικά, το λίπος μπορεί να αναφλεγεί και υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς! Η διαδικασία καύσης πρέπει να επιβλέπεται ανά πάσα στιγμή. Το ταψί δεν πρέπει να μείνει μόνο του κατά τη διάρκεια της καύσης. Κατά τη διάρκεια της καύσης μπορεί να σχηματιστεί καπνός. Ως εκ τούτου, η διαδικασία καύσης μπορεί να πραγματοποιείται μόνο σε αεριζόμενους, ή σε εξωτερικούς χώρους. Αερίστε αμέσως εάν σχηματιστεί καπνός! Αν σχηματιστεί σκουριά, αφαιρέστε την με χαλύβδινο βαμβάκι ή ένα σφουγγάρι για τρίψιμο και κάψτε ξανά το ταψί όπως περιγράφεται παραπάνω. Για τεχνικούς λόγους παραγωγής, ενδέχεται να υπάρχουν μικρές γρατσουνιές στο ταψί. Αυτά δεν ενοχλούν και δεν είναι πλέον ορατά μετά την καύση και την περαιτέρω χρήση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ



Αφήστε το προϊόν να κρυώσει καλά μετά τη χρήση πριν το καθαρίσετε. Μην καθαρίζετε το σιδερένιο ταψί με υγρό πλύσης ή στο πλυντήριο πιάτων μετά την καύση.

Μετά τη χρήση, σκουπίστε μόνο με χαρτί οικιακής χρήσης, έτσι ώστε να παραμένει πάντα μια λεπτό στρώμα λίπους ή λαδιού στην επιφάνεια. Μαλακώνετε τις βαριές ακαθαρσίες με ζεστό νερό και καθαρίζετε με σφουγγάρι ή χοντρό αλάτι, στεγνώνετε καλά. Τέλος, τρίβετε πάντα ελαφρά με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας βρεγμένο με μαγειρικό λάδι, ώστε η επιφάνεια να καλυφθεί ξανά με ένα λεπτό στρώμα λαδιού.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Σημειώστε ότι τα διάτρητα σιδερένια τηγάνια σχάρας είναι κατάλληλα μόνο για όλους τους τύπους σχάρας και ακάλυπτες εστίες φωτιάς. Μην το χρησιμοποιείτε σε εστία ή εστία μαγειρέματος! Κατά τη χρήση, το τηγάνι αποχρωματίζεται και σκουραίνει σταδιακά. Το αποτέλεσμα είναι μια φυσική επίστρωση με „αντικολλητικό αποτέλεσμα“ που βελτιστοποιεί τις ιδιότητες τηγανίσματος. Με τη συχνή χρήση, το τηγάνι γίνεται όλο και πιο σκούρο και καλύτερο! Βεβαιωθείτε ότι το σιδερένιο τηγάνι σχάρας θερμαίνεται ομοιόμορφα, διαφορετικά η βάση του τηγανιού μπορεί να στρεβλωθεί – εδώ δε μπορεί να εγερθεί δικαίωμα παραπόνων! Μην θερμαίνετε τα μαγειρικά σκεύη χωρίς περιεχόμενο. Μην ζεσταίνετε όξινα τρόφιμα στο σιδερένιο ταψί σχάρας για να αποφύγετε το σχηματισμό σκουριάς. Ποτέ μην αφήνετε τα παιδιά χωρίς επίβλεψη κοντά σε κουζίνα, σχάρα, ακάλυπτες εστίες φωτιάς, ή καυτά μαγειρικά σκεύη. Τοποθετείτε πάντα το καυτό προϊόν σε ανθεκτική στη θερμότητα βάση και όχι σε απροστάτευτες επιφάνειες. Μην κόβετε τα τρόφιμα απευθείας στο προϊόν. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη από ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό ή ξύλο! Το σίδερο σκουριάζει όταν υγραίνεται. Επομένως, παρακαλούμε να διασφαλίζετε την ξηρή αποθήκευση!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ



Οι λαβές θερμαίνονται, οπότε υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ή γάντια ψησίματος για να προστατεύεστε!

Το σιδερένιο τηγάνι ψησίματος καίγεται πολύ γρήγορα και απαιτεί την προσοχή σας. Μην τοποθετείτε υγρό κρέας που στάζει σε καυτό λίπος. Το λίπος μπορεί γρήγορα να υπερθερμανθεί και να αναφλεγεί. Μην σβήνετε το λίπος που καίγεται με νερό, αλλά εξουδετερώστε τις φλόγες με μια κουβέρτα ή χρησιμοποιήστε πυροσβεστήρα. Το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα!



Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν στο φούρνο μικροκυμάτων!



ΠΡΟΣΟΧΗ! Φυλάξτε το υλικό συσκευασίας μακριά από παιδιά και κατοικίδια ζώα, καθώς υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας!



ΠΡΟΣΟΧΗ! Λάβετε υπόψη σας ότι η περίσσεια καυτού λίπους μπορεί να στάξει μέσα από τις οπές.

ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Οι συσκευασίες μπορούν να απορριφθούν σε δημόσια κέντρα ανακύκλωσης. Για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης του χρησιμοποιημένου προϊόντος, επικοινωνήστε με την τοπική σας αρχή.



ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΕΚΠΕΡΑΙΩΣΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

Παρέχετε τριετή εγγύηση για αυτό το προϊόν από την ημερομηνία αγοράς. Εάν παρουσιαστεί ελάττωμα υλικού ή κατασκευής εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτού του προϊόντος, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν για εσάς δωρεάν, κατά την κρίση μας. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά (π.χ. μπαταρίες) και μπορούν επομένως να θεωρηθούν αναλώσιμα εξαρτήματα, ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες ή εξαρτήματα από γυαλί. Η παρούσα εγγύηση δεν ισχύει για τα φθαρμένα μέρη και είναι άκυρη εάν το προϊόν έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει χρησιμοποιηθεί ή συντηρηθεί σωστά. Ο αποχρωματισμός, η σκουριά και οι γρατσουνιές δεν αποτελούν κατασκευαστικά ελαττώματα. Για να προβείτε σε αξίωση στο πλαίσιο της εγγύησης, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας με τα στοιχεία της απόδειξης αγοράς ή/και της συσκευασίας.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

Κατάσταση των πληροφοριών:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09



IAN 449719_2307

8 



VAS GRILL SERPENYŐ

(HU)

VAS GRILL SERPENYŐ

Használati és biztonsági utasítások

BEVEZETÉS

A vas természetes és fenntartható anyag, nagyon strapabíró és gyorsan felmelegíthető. Optimális sütési eredményt érhet el, és az ételek természetes, hamisítatlan íze megmarad. A vasserpenyők különleges serpenyők, de különleges kezelést is igényelnek - ezért fontos, hogy figyelmesen olvassa el és őrizze meg a használati utasítást!

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

- A termék kizárólag magáncélú felhasználásra készült.
- A termék csak szabványos gáz-, elektromos vagy faszéngrillen és nyílt tűzön való használatra alkalmas
- A termék nem alkalmas zsírban sütéssel
- A termék nem használható mikrohullámú sütőben!

ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

Az esetlegesen kialakult rozsdá nem ad okot aggodalomra, és könnyen eltávolítható fém dörzsivel vagy súrolólappal.



A vasserpenyőket első használat előtt ki kell égetni, adott esetben többször is!

Vagy a sütőben:

Melegítse elő a sütőt 250 °C-ra, felső/alsó sütéssel. Időközben **magas olvadáspontú** zsiradékot kenjen háztartási törlőpapírra, és vékonyan, ám alaposan zsírozza be a vas grillserpenyő teljes felületét, belül, kívül, (a fogantyúkat is). Most tegye a vas grillserpenyőt fejjel lefelé egy alufóliába csomagolt rácsra a sütőben kb. 45 percre. Az alufólia célja, hogy a sütő alját ne szennyezze be a lecsöpögő olaj. A kiégetési folyamatot kétszer-háromszor ismételje meg.

Vagy a grillen:

Melegítse fel a grillstűt. Időközben **magas gyulladáspontú** zsiradékot kenjen háztartási törlőpapírra, és vékonyan, ám alaposan zsírozza be a vas grillserpenyő teljes felületét, belül, kívül, (a fogantyúkat is). Most tegye a vas grillserpenyőt fejjel lefelé egy alufóliába csomagolt rácsra a grillre kb. 45 percre. Az alumíniumfóliának kell megakadályoznia, hogy az olaj a lángokba vagy a parázsba csepegjen. A besütési folyamatot kétszer-háromszor ismételje meg.



FIGYELEM! Csak magas magas gyulladáspontú zsiradék (pl. repceolaj, olvasztott vaj vagy kókuszolaj) használható! Ellenkező esetben a zsír meggyulladhat, és fennáll a tűzveszély! A kiégetési folyamatot folyamatosan figyelni kell. A serpenyőt nem szabad magára hagyni a kiégetési folyamat alatt. A kiégetés során füst keletkezhet. Ezért a kiégetési folyamatot csak jól szellőző helyiségben vagy a szabadban szabad végezni. Füstképződés esetén azonnal szellőztessen! Ha rozsdá képződik, távolítsa el azt fém dörzssivel vagy súrolólappal, és égesse ki a serpenyőt újra a fent leírtak szerint. A gyártástechnikai okokból a serpenyőn enyhé karcolások lehetnek. Ezek nem zavarók, kiégetés és további használat után már nem láthatóak.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



Használat után hagyja a terméket alaposan lehűlni, mielőtt tisztítaná. Kiégetés után ne tisztítsa a vasserpenyőt mosogatószerrel vagy mosogatógépben.

Használat után csak háztartási papírtörlővel törölje át, így a felületen mindig marad egy vékony zsír- vagy olajréteg. Az erős szennyeződéseket áztassa fel forró vízzel, és szivaccsal vagy durva sóval dörzsölje le, majd a serpenyőt jól szárítsa meg. Befejezésül mindig törölje át olajos konyhai papírtörlővel, hogy a felületet ismét vékony olajréteg borítsa.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Felhívjuk figyelmét, hogy a lyukacsos vas grillserpenyők csak grillsütőkhöz (minden típushoz) és nyílt tűzhöz használhatók. Ne használja konyhai tűzhelyen vagy főzőlapon! Használat közben a serpenyő elszíneződik és egyre sötétebbé válik. Az eredmény egy természetes, „tapadásmentes hatású” bevonat, amely optimalizálja a sütési tulajdonságokat. Gyakori használattal a serpenyő egyre sötétebb és sötétebb és jobb lesz! Ügyeljen arra, hogy a vas grillserpenyő egyenletesen melegedjen, különben a serpenyő alja elgörbülhet - emiatt nem fogadunk el panaszt! Ne melegítse a főzőedényt üresen. Ne melegítsen savas ételleket a vas grillserpenyőben, hogy megelőzze a rozsdá kialakulását. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyermekeket tűzhely, grill, nyílt tűz vagy forró főzőedények közelében. A forró terméket mindig hőálló edényalátétre tegye, nem pedig védelem nélküli felületre. Ne vágja az ételt közvetlenül a termékben Csak hőálló műanyagból vagy fából készült konyhai eszközöket használjon! A vas rozsdásodik, ha nedves lesz. Ezért kérjük, gondoskodjon a száraz tárolásról!

FIGYELMEZTETÉSEK



A fogantyúk felforrósodnak, ezért fennáll az égési sérülések veszélye. Védelemül mindig használjon konyharuhát vagy grillkesztyűt!

A vas grillserpenyő nagyon gyorsan felforrósodik, és figyelmet igényel. Ne tegyen csöpögő, nedves húst forró zsiradékba. A zsiradék gyorsan túlmelegedhet és meggyulladhat. A meggyulladt zsírt ne vízzel oltsa, hanem takaróval fojtsa el a lángokat vagy használjon tűzoltókészüléket. A termék nem alkalmas zsírban sütésre!



Ne használja a terméket mikrohullámú sütőben!



FIGYELEM! A csomagolóanyagot tartsa távol gyermekektől és háziállatoktól, mivel fennáll a fulladás veszélye!



FIGYELEM! Ne feledje, hogy a felesleges forró zsír átsöpöghet a lyukakon.

HULLADÉKKEZELÉS

A csomagolást a nyilvános hulladékgyűjtő pontokon lehet leadni. A használt termék ártalmatlanításának módjával kapcsolatos információkért forduljon a helyi hatósághoz.



GARANCIA ÉS SZERVIZ

Erre a termékre a vásárlás időpontjától számított három év garanciát adunk. Ha a vásárlás napjától számított három éven belül a terméken anyag- vagy gyártási hiba jelenik meg, akkor a terméket - saját döntésünk szerint - vagy ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. Ez a garancia nem terjed ki a termék azon részeire, amelyek a normál elhasználódásnak vannak kitéve (pl. akkumulátorok), és ezért kopó alkatrészeknek tekinthetők, illetve a törékeny alkatrészek, pl. kapcsolók, újratölthető elemek vagy üvegből készült elemek sérüléseire. A garancia nem vonatkozik a kopó alkatrészekre, és megszűnik, ha a terméket sérülés érte, nem szakszerűen használták vagy kezelték. Az elszíneződés, a rozsda és a karcolások nem minősülnek anyaghibának. A garanciaigény bejelentéséhez vegye fel velünk a kapcsolatot, és adja meg a vásárlási bizonylat és/vagy a csomagolás adatait.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

Az információk állapota:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





BISTECCHIERA IN FERRO

IT MT CH

BISTECCHIERA IN FERRO

Istruzioni per l'uso e di sicurezza

INTRODUZIONE

Il ferro è un materiale naturale e sostenibile, molto resistente e velocemente riscaldabile. Si ottengono risultati ottimali di cottura mantenendo inalterato il sapore naturale e autentico dei cibi. Le padelle in ferro sono padelle particolari, che, però, richiedono un trattamento altrettanto particolare: è quindi importante leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle in un luogo sicuro.

USO PREVISTO

- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato.
- Il prodotto è adatto solo per l'uso su griglie standard a gas, elettriche o a carbonella e su fiamma viva
- Il prodotto non è adatto per la frittura.
- Il prodotto non è adatto all'uso in microonde.

PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO

L'eventuale formazione di ruggine non costituisce un problema e può essere facilmente rimossa con un po' di lana d'acciaio o una paglietta.



Le padelle in ferro devono essere sottoposte a stagionatura prima del primo utilizzo e, se necessario, più volte.

Ciò può avvenire nel forno:

Preriscaldare il forno a 250°C nella parte superiore/inferiore. Nel frattempo, applicare del grasso **riscaldabile ad alta temperatura** su un pezzo di carta da cucina e strofinare bene l'interno e l'esterno della bistecchiera in ferro (compresi i manici) in modo che si formi una leggera patina. A questo punto, mettere la bistecchiera in ferro nel forno, capovolta su un ripiano avvolto con del foglio di alluminio, per circa 45 minuti. Il foglio di alluminio serve a evitare che il fondo del forno si sporchì con l'olio che cola. Ripetere l'operazione di stagionatura per due o tre volte.

O anche sulla griglia:

Riscaldare la griglia. Nel frattempo, applicare del grasso **riscaldabile ad alta temperatura** su un pezzo di carta da cucina e strofinare bene l'interno e l'esterno della bistecchiera in ferro (compresi i manici) in modo che si formi una leggera patina. A questo punto, mettere la bistecchiera in ferro sulla griglia, capovolta su un ripiano avvolto con del foglio di alluminio, per circa 45 minuti. Il foglio di alluminio è pensato per evitare che l'olio coli sulla fiamma o nelle braci. Ripetere l'operazione di stagionatura per due o tre volte.



ATTENZIONE! Si possono utilizzare solo grassi riscaldabili ad alta temperatura (ad es. olio di colza, burro chiarificato od olio di cocco). Altrimenti, il grasso potrebbe infiammarsi con conseguente pericolo di incendio. L'operazione di stagionatura deve essere svolta sempre sotto osservazione. La padella non deve essere lasciata incustodita durante tale operazione. Durante la stagionatura può formarsi del fumo. Pertanto, la stagionatura può essere effettuata solo in locali ventilati o all'aperto. Arieggiare immediatamente se si sviluppa del fumo. In caso di formazione di ruggine, rimuoverla con lana d'acciaio o una paglietta e stagionare nuovamente la padella come descritto sopra. Per motivi tecnici legati alla produzione, la padella potrebbe presentare lievi graffi. Questi non costituiscono un problema e non sono più visibili dopo la stagionatura e l'ulteriore uso.

PULIZIA E CURA



Prima di pulire il prodotto, lasciarlo raffreddare completamente dopo l'uso. Non pulire la padella in ferro con detersivo o in lavastoviglie dopo la stagionatura.

Dopo l'uso, pulire solo con carta da cucina, in modo che rimanga sempre una sottile patina di grasso o olio sulla superficie. Sciogliere lo sporco ostinato con acqua calda, pulire con una spugna o con del sale grosso e asciugare bene. Infine, strofinare sempre leggermente con un pezzo di carta da cucina inumidito con olio per cucinare, in modo che la superficie sia nuovamente ricoperta da un sottile strato di olio.

ISTRUZIONI PER L'USO

Si noti che le bistecchiere in ferro forate sono adatte esclusivamente per tutti i tipi di griglia e per fiamma viva. Non utilizzare su piastra o piano cottura. Con l'uso, la padella si scolora e diventa gradualmente più scura. Il risultato è un rivestimento naturale dall'"effetto anti-aderente" che ottimizza le caratteristiche di cottura. Usandola frequentemente, la padella diventa sempre più scura e anche migliore. Assicurarsi che la bistecchiera in ferro sia riscaldata in modo uniforme, altrimenti il fondo della padella potrebbe deformarsi - senza diritto a reclami! Non riscaldare le pentole se vuote. Per evitare la formazione di ruggine, non riscaldare cibi acidi nella bistecchiera in ferro. Non lasciare mai bambini vicino a fornelli, grill, fiamma viva o pentole calde senza sorvegliarli. Posizionare sempre il prodotto caldo su un sottopentola resistente al calore e non su superfici non protette. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto. Utilizzare solo utensili da cucina in plastica o legno resistenti al calore. Il ferro arrugginisce quando è umido. Pertanto, si consiglia di conservare il prodotto all'asciutto.

AVVERTENZE



I manici diventano bollenti, per cui c'è il pericolo di ustionarsi. Usare sempre guanti da forno o da barbecue per proteggersi.

La bistecchiera in ferro si scalda molto rapidamente e necessita di attenzione. Non posare la carne umida e gocciolante nel grasso bollente. Il grasso può surriscaldarsi rapidamente e infiammarsi. Per spegnere il grasso che brucia non usare acqua, bensì estinguere le fiamme con una coperta o un estintore. Il prodotto non è adatto per la frittura.



Non utilizzare il prodotto nel microonde.



ATTENZIONE! Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini e animali domestici, per evitare il rischio di soffocamento.



ATTENZIONE! Tenere presente che il grasso bollente in eccesso può colare attraverso i fori.

SMALTIMENTO

Gli imballaggi possono essere smaltiti nei centri di riciclo pubblici. Per informazioni sulle opzioni di smaltimento del prodotto fuori uso, contattare l'autorità locale o comunale.



GESTIONE DELLA GARANZIA E DELL'ASSISTENZA

L'acquirente riceve una garanzia di tre anni sul prodotto dalla data di acquisto. Se si verifica un difetto di materiale o di fabbricazione entro tre anni dalla data di acquisto del prodotto, provvederemo – a nostra discrezione – alla riparazione o sostituzione gratuita per l'acquirente. La garanzia non copre le parti del prodotto che sono soggette a normale usura (ad es. le batterie) e che quindi possono essere considerate parti soggette a usura o per danni a parti fragili, ad es. interruttori, batterie o particolari in vetro. La garanzia non si applica alle parti soggette a usura e decade se il prodotto è stato danneggiato, utilizzato o sottoposto a manutenzione in modo improprio. Scolorimento, ruggine e graffi non sono difetti del materiale. Per presentare un reclamo in garanzia, si prega di contattarci con i dati della prova d'acquisto e/o dell'imballaggio.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

Stato delle informazioni:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





DZELZS GRILA PANNA

LV

DZELZS GRILA PANNA

Lietošanas un drošības norādījumi

IEVADS

Dzelzs ir dabisks un ilgtspējīgs materiāls, kas ir ļoti izturīgs un ātri karsējams. Iegūsiet optimālus cepšanas rezultātus un saglabāsiet dabisko, nevainojamo ēdiena garšu. Dzelzs pannas ir īpašas pannas, taču ar tām ir arī īpaši jārikojas - tāpēc ir svarīgi rūpīgi izlasīt šo lietošanas instrukciju un glabāt to drošā vietā!

PAREDZĒTAIS LIETOJUMS

- Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai.
- Izstrādājums ir piemērots lietošanai tikai uz standarta gāzes, elektriskā vai kokogļu grila un uz atklātas uguns
- Produkts nav piemērots fritēšanai!
- Produkts nav piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī!

PIRMS LIETOŠANAS UZSĀKŠANAS

Iespējamā rūsas veidošanās nav iemesls bažām, un to var viegli noņemt ar nelielu tērauda vates vai tīrīšanas spilventiņu.



Dzelzs pannas pirms pirmās lietošanas reizes un, ja nepieciešams, arī atkārtoti ir jācep!

Vai nu cepeškrāsnī:

Uzkarsē cepeškrāsnī līdz 250°C augšējam/apakšējam karstumam. Pa to laiku uz virtuves papīra uzklājiet **augstas karstuma pakāpes** smērvielu un labi noslaukiet dzelzs grilēšanas pannas iekšpusi un ārpusi (ieskaitot rokturus), lai izveidotos viegla kārtiņa. Tagad novietojiet dzelzs grilēšanas pannu uz augšu uz leju uz alumīnija folijā ietīta režģa cepeškrāsnī uz aptuveni 45 minūtēm. Alumīnija folija ir paredzēta, lai novērstu cepeškrāsns dibena nefūrumu, ko rada eļļas pilieni. Atkārtojiet mizošanas procesu divas vai trīs reizes.

Vai uz grila:

Uzkarsē grila grilu. Pa to laiku uz virtuves papīra uzklājiet **augstas karstuma pakāpes** smērvielu un labi noslaukiet dzelzs grilēšanas pannas iekšpusi un ārpusi (ieskaitot rokturus), lai izveidotos viegla kārtiņa. Tagad novietojiet dzelzs grilēšanas pannu uz režģa, kas ietīts alumīnija folijā, uz grila uz augšu uz leju aptuveni 45 minūtes. Alumīnija folija ir paredzēta, lai novērstu eļļas pilēšanu liesmās vai oglēs. Atkārtojiet mizošanas procesu divas vai trīs reizes.



BRĪDINĀJUMS! Drīkst izmantot tikai augstas karstuma pakāpes taukus (piemēram, rapšu eļļu, dzidrinātu sviestu vai kokosriekstu eļļu)! Pretējā gadījumā tauki var aizdegties un pastāv ugunsgrēka risks! Cietināšanas process visu laiku jāuzrauga. Cepšanas laikā pannu nedrīkst atstāt vienu. Cepšanas procesā var rasties dūmi. Tāpēc apdedzināšanas procesu drīkst veikt tikai vēdināmās telpās vai ārā. Ja parādās dūmi, nekavējoties izvēdiniet telpas! Ja izveidojas rūsas, noņemiet tās ar tērauda vati vai tīrīšanas lupatiņu un vēlreiz izcepiet pannu, kā aprakstīts iepriekš. Ražošanas iemeslu dēļ uz pannas var būt nelieli skrāpējumi. Tie nav traucējoši un pēc cepšanas un tālākas lietošanas vairs nav redzami.

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA



Pirms tīrīšanas ļaujiet izstrādājumam pēc lietošanas kārtīgi atdzist. Pēc cepšanas netīriet gludekļpannu ar mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc lietošanas noslaukiet tikai ar mājāsaimniecības papīru, lai uz virsmas vienmēr paliktu plāna tauku vai eļļas kārtiņa. Smagus netīrumus iemērciet karstā ūdenī un notīriet ar sūkli vai rupju sāli, labi nosusiniet. Visbeidzot vienmēr viegli paberzējiet ar virtuves papīra gabaliņu, kas samitrināts ar pārtikas eļļu, lai virsma atkal būtu pārklāta ar plānu eļļas kārtiņu.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Lūdzu, ņemiet vērā, ka perforētās dzelzs grilēšanas pannas ir piemērotas tikai visu veidu grilam un atklātai ugunij. Nelietot uz karstās plīts vai plīts virsmas! Lietošanas laikā panna zaudē krāsu un pakāpeniski kļūst tumšāka. Rezultātā tiek iegūts dabisks pārklājums ar „nepielipšanas efektu”, kas optimizē cepšanas īpašības. Bieži lietojot, panna kļūst arvien tumšāka un tumšāka, kā arī labāka! Pārliecinieties, ka dzelzs grilēšanas panna ir vienmērīgi uzkaršēta, pretējā gadījumā pannas pamatne var deformēties - nav sūdzību! Nesildiet traukus bez satura. Lai novērstu rūsas veidošanos, nekarsējiet dzelzs grila pannā nekādus skābus ēdienus. Nekad neatstājiet bērnus bez uzraudzības plīts, grila, atklātas uguns vai karstu ēdiena gatavošanas piederumu tuvumā. Karsto izstrādājumu vienmēr novietojiet uz karstumizturīga pamata, nevis uz neaizsargātas virsmas. Nesagrieziet ēdienu tieši izstrādājumā Izmantojiet tikai virtuves piederumus, kas izgatavoti no karstumizturīgas plastmasas vai koka! Dzelzs rūsē, kad tā kļūst mitra. Tāpēc, lūdzu, nodrošiniet sausu uzglabāšanu!

BRĪDINĀJUMI



Rokturi ir karsti, tāpēc pastāv apdegumu risks. Lai sevi pasargātu, vienmēr izmantojiet cimdus vai grilēšanas cimdus!

Dzelzs grila panna ļoti ātri sakarst, un tai ir jāpievērš uzmanība. Nelieciet pilošu, mitru gaļu karstos taukos. Tauki var ātri pārkarst un aizdegties. Nedrīkst dzēst degošus taukus ar ūdeni, bet gan apslāpēt liesmas ar segu vai izmantot ugunsdzēsamo aparātu. Produkts nav piemērots fritēšanai!



Nelietojiet produktu mikroviļņu krāsnī!



UZMANĪBU! Uzglabāt iepakojuma materiālu bērniem un mājdzīvniekiem nepieejamā vietā, jo pastāv nosmakšanas risks!



UZMANĪBU! Paturiet prātā, ka liekais karsto tauku daudzums var izkļūt cauri perforācijām.

UTILIZĀCIJA

Iepakojumu var izmest publiskajos pārstrādes centros. Lai uzzinātu, kā atbrīvoties no izlietotā produkta, sazinieties ar vietējo iestādi.



GARANTIJAS UN PAKALPOJUMU APSTRĀDE

Šim produktam ir trīs gadu garantija no iegādes datuma. Ja trīs gadu laikā no šī produkta iegādes datuma rodas materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc saviem ieskatiem produktu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Šī garantija neattiecas uz ražojuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam (piemēram, baterijas) un tāpēc var tikt uzskatītas par nolietojamām daļām vai traušlām daļām, piemēram, slēdžiem, uzlādējamām baterijām vai no stikla izgatavotām daļām. Šī garantija neattiecas uz nodilstošajām detaļām un zaudē spēku, ja izstrādājums ir bojāts vai nav pareizi lietots vai uzturēts. Krāsas izmaiņas, rūsas un skrāpējumi nav materiāla defekts. Lai pieteiktu pretenziju saskaņā ar garantiju, lūdzu, sazinieties ar mums, norādot pirkumu apliecinājošu dokumenta un/vai iepakojuma informāciju.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY

Informācijas pēdējās izmaiņas:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





GELEŽINĖ KEPSNINĖS KEPTUVĖ

LT

GELEŽINĖ KEPSNINĖS KEPTUVĖ

Naudojimo ir saugos instrukcijos

ĮVADAS

Geležis yra natūrali ir tvari medžiaga, kuri yra labai patvari ir greitai įkaitinama. Pasiieksite optimalius kepimo rezultatus, o natūralus, nesuvaldintas maisto skonis išliks nepakitęs. Geležinės keptuvės yra ypatingos keptuvės, tačiau su jomis taip pat reikia elgtis ypatingai - todėl svarbu atidžiai perskaityti šias naudojimo instrukcijas ir laikyti jas saugioje vietoje!

NAUDOJIMO PASKIRTIS

- Gaminys yra skirtas tik asmeniniam naudojimui.
- Gaminį galima naudoti tik ant standartinių dujinių, elektrinių ar medžio anglių kepsninių ir atviros ugnies
- Gaminys nėra skirtas gruzdinti!
- Gaminio negalima naudoti mikrobangų krosnelėje!

PRIEŠ PRADEDANT EKSPLOATUOTI

Susidariusios rūdys nekelia rūpesčių ir gali būti lengvai pašalintos naudojant metalinius raizginius šviestukus arba šveitimo kempinėle.



Prieš naudojant pirmą kartą, geležinės keptuvės reikia įkaitinti, ir jei reikia, tą padaryti dar kartą!

Arba orkaitėje:

Pasirinkę viršutinį/apatinį karščio nustatymą, įkaitinkite orkaitę iki 250 °C. Taip pat virtuvinio popieriaus lapo supilkite **stipriai įkaitintus** riebalus ir gerai įtrinkite juos į geležinės kepsninės keptuvės vidų ir išorę (įskaitant rankenas), kad susidarytų šviesi plėvelė. Dabar ant aliuminio folija apvyniotų grotelių uždėkite apverstą geležinę kepsninės keptuvę ir pakaitinkite orkaitėje maždaug 45 minutes. Aliuminio folija yra skirta apsaugoti orkaitės dugną nuo aliejaus lašėjimo. Kepimo procesą pakartokite du ar tris kartus.

Arba ant kepsninės:

Įkaitinkite kepsninę. Taip pat virtuvinio popieriaus lapo supilkite **stipriai įkaitintus** riebalus ir gerai įtrinkite juos į geležinės kepsninės keptuvės vidų ir išorę (įskaitant rankenas), kad susidarytų šviesi plėvelė. Dabar ant aliuminio folija apvyniotų grotelių uždėkite apverstą geležinę kepsninės keptuvę ir pakaitinkite kepsninėje maždaug 45 minutes. Aliuminio folija yra naudojama apsaugoti nuo aliejaus lašėjimo ir liepsną ar žarijas. Kepimo procesą pakartokite du ar tris kartus.



ĮSPĖJIMAS! Galima naudoti tik aukštos temperatūros riebalus (pvz., rapsų aliejų, lydytą sviestą arba kokosų aliejų)! Riebalai gali užsidegti ir sukelti gaisro pavojų! Kepimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas. Kepimo metu keptuvės negalima palikti vienos. Kepimo metu gali atsirasti dūmų. Todėl kepti galima tik vėdinamose patalpose arba lauke. Atsiradus dūmams, nedelsdami išvėdinkite patalpą! Jei atsiranda rūdžių, pašalinkite jas metaliniu raizginiu šviestuku arba šveitimo kempinėle ir vėl įkaitinkite keptuvę, kaip aprašyta pirmiau. Dėl techninių gamybos priežasčių ant keptuvės gali būti nedidelių įbrėžimų. Jie nekenkia ir po kepimo bei tolesnio naudojimo nebesimato.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



Prieš valydami gaminį, gerai jį atvėsinkite. Po kepimo nevalykite geležinės keptuvės plonikliu arba indaplovėje.

Po naudojimo nuvalykite tik buitinių popieriumi, kad ant paviršiaus visada liktų plona riebalų ar aliejaus plėvelė. Stipriai suteptą audinį pamirkykite karštame vandenyje ir išvalykite kempine arba rupia druska, gerai išdžiovinkite. Galiausiai visada lengvai patrinkite virtuvinio popieriaus gabalėliu, suvilgytu aliejumi, kad paviršius vėl pasidengtų plona aliejaus plėvele.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Atkreipkite dėmesį, kad perforuotos geležinės kepsninės keptuvės tinka tik visų tipų kepsninėms ir atviros ugnies šaltiniams. Nenaudokite ant kaitvietės ar kaitlentės! Panaudojus keptuvę keičia spalvą ir palaipsniui tamsėja. Tokiu būdu išgaunama natūrali danga, pasižyminti „nelimpančiu efektu“, kuris optimizuoja kepimo savybes. Dažnai naudojant keptuvę tampa vis tamsesnė, bet tuo pačiu ir geresnė! Įsitikinkite, kad geležinė kepsninė keptuvė įkaista tolygiai, kitaip keptuvės pagrindas gali deformuotis - dėl šios priežasties negalite pateikti pretenzijos! Nekaitinkite indų be turinio. Kad nesusidarytų rūdžių, geležinėje kepsninės keptuvėje nekaitinkite jokių rūgščių maisto produktų. Niekada nepalikite vaikų be priežiūros prie viryklės, kepsninės, atviros ugnies šaltinių ar karštų maisto ruošimo indų. Karštą gaminį visada statykite ant karščiui atsparaus pagrindo, o ne ant neapsaugotų paviršių. Nepjaustykite maisto tiesiai į gaminį. Naudokite tik virtuvės įrankius, pagamintus iš karščiui atsparaus plastiko arba medžio! Geležis rūdiuja, kai sudrėksta. Todėl pasirūpinkite, kad keptuvė būtų laikoma sausai!

SPECIALIEJI ĮSPĖJIMAI



Rankenos būna karštos, todėl kyla pavojus nusideginti. Kad apsaugotumėte, visada dėvėkite orkaitės ar kepsninės pirštines!

Geležinė kepsninės keptuvė labai greitai įkaista ir reikalauja jūsų dėmesio. Nedėkite lašančios šlapios mėsos į karštus riebalus. Riebalai gali greitai perkaisti ir užsidegti. Nugesinkite degančių riebalų vandeniu, bet užgesinkite liepsną antklode arba naudokite gesintuvą. Gaminys nėra skirtas gruzdinti!



Nenaudokite gaminio mikrobangų krosnelėje!



DĖMESIO! Laikykite pakavimo medžiagą atokiau nuo vaikų ir naminių gyvūnų, nes kyla pavojus uždusti!



DĖMESIO! Nepamirškite, kad karštų riebalų perteklius gali lašėti pro angas.

UTILIZAVIMAS

Pakuotes galima utilizuoti viešuosiuose perdirbimo centruose. Informacijos apie panaudoto gaminio utilizavimo galimybes teiraukitės vietos valdžios institucijose.



GARANTIJA IR APTARNAVIMAS

Šiam gaminiui suteikiama trejų metų garantija nuo įsigijimo datos. Jei per trejus metus nuo šio gaminio įsigijimo datos atsiranda medžiagos ar gamybos defektas, mes savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime gaminį. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios įprastai dėvisi (pvz., baterijoms) ir todėl gali būti laikomos dėvimomis dalimis arba pažeidžia trapias dalis, pvz., jungiklius, įkraunamas baterijas arba pagamintas iš stiklo. Ši garantija netaikoma dėvimoms dalims ir negalioja, jei gaminys yra pažeistas arba buvo netinkamai naudojamas ar prižiūrimas. Spalvos pakitimai, rūdys ir įbrėžimai nėra defektai. Norėdami pasinaudoti garantija, susisieki su mumis ir pateikite pirkimo dokumento ir (arba) pakuotės duomenis.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

Informacijos data:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09



IAN 449719_2307

8 



IJZEREN GRILLPAN

(NL) (BE)

IJZEREN GRILLPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

INLEIDING

IJzer is een natuurlijk en duurzaam materiaal, het is zeer slijtvast en kan snel worden verhit. U krijgt optimale braadresultaten en de natuurlijke, onvervalste smaak van het voedsel blijft behouden. IJzeren pannen zijn bijzondere pannen, maar ze vergen ook een speciale behandeling - het is daarom belangrijk dat u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig doorleest en goed bewaart!

BEOOGD GEBRUIK

- Het product is uitsluitend bedoeld voor privégebruik.
- Het product is alleen geschikt voor gebruik op standaard barbecues op gas, elektriciteit of houtskool en op open vuur.
- Het product is niet geschikt om te frituren!
- Het product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron!

VOOR INGEBRUIKNAME

Roest is geen reden tot bezorgdheid, en kan gemakkelijk worden verwijderd met een beetje staalwol of een schuursponsje.



IJzeren pannen moeten voor het eerste gebruik en indien nodig meerdere keren worden ingebakken!

Ofwel in de oven:

Verwarm de oven voor op 250°C boven-/onderwarmte. Bevochtig intussen een stuk keukenpapier met een olie die **bestand is tegen hoge temperaturen** en wrijf de binnen- en buitenkant van de ijzeren grillpan (inclusief de handgrepen) goed in zodat er zich een lichte film vormt. Plaats de ijzeren grillpan gedurende ongeveer 45 minuten ondersteboven op een in aluminiumfolie gewikkeld rooster in de oven. Het aluminiumfolie is bedoeld om te voorkomen dat de bodem van de oven vuil wordt door druppelende olie. Herhaal het inbrandproces twee of drie keer.

Of op de barbecue:

Verwarm de barbecue. Bevochtig intussen een stuk keukenpapier in met een olie die **bestand is tegen hoge temperaturen** en wrijf de binnen- en buitenkant van de ijzeren grillpan (inclusief de handgrepen) goed in zodat er zich een lichte film vormt. Plaats nu gedurende ca. 45 minuten de ijzeren grillpan ondersteboven op een rooster gewikkeld in aluminiumfolie op de barbecue. De aluminiumfolie is bedoeld om te voorkomen dat er olie in de vlammen of sintels druppelt. Herhaal het inbrandproces twee of drie keer.



WAARSCHUWING! Er mag alleen olie met een hoog vetgehalte (bijv. koolzaadolie, geklaarde boter of kokosolie) worden gebruikt! Anders kan het vet gaan ontbranden en is er brandgevaar! Het inbrandproces moet te allen tijde onder toezicht staan. De pan mag tijdens het inbranden niet alleen worden gelaten. Tijdens het inbranden kan het komen tot rookontwikkeling. Daarom mag het inbrandproces alleen worden uitgevoerd in geventileerde ruimtes of in openlucht. Bij rookontwikkeling onmiddellijk ventileren! Verwijder ev. optredend roest met staalwol of een schuursponsje en brand de pan opnieuw in zoals hierboven beschreven. Omwille van productietechnische redenen kunnen er lichte krassen op de pan zitten. Deze zijn niet verontrustend en zijn na het inbranden en het verder gebruik niet langer zichtbaar.

REINIGING EN ONDERHOUD



Laat het product na gebruik goed afkoelen voordat u het reinigt. Maak de ijzeren pan na het inbakken niet schoon met afwasmiddel of in de vaatwasser.

Veeg haar na gebruik alleen af met huishoudpapier, zodat er altijd een dun laagje vet of olie op het oppervlak achterblijft. Laat zware vervuiling weken in heet water en reinig met een spons of grof zout, droog goed af. Wrijf de pan tot slot altijd lichtjes met een stukje keukenpapier, bevochtigd met bakolie, zodat het oppervlak opnieuw bedekt wordt met een dun laagje olie.

GEBRUIKSAANWIJZING

Denk er om dat geperforeerde ijzeren grillpannen alleen geschikt zijn voor alle soorten barbecues en open vuur. Niet gebruiken op een kookplaat of -veld! Tijdens het gebruik verkleurt de pan en wordt zij geleidelijk donkerder. Het resultaat is een natuurlijke coating met een „anti-aanbakeffect“ dat de braadeigenschappen optimaliseert. Bij veelvuldig gebruik wordt de pan steeds donkerder en beter! Zorg ervoor dat de ijzeren grillpan gelijkmatig wordt verhit, anders kan de bodem van de pan gaan kromtrekken - dit is geen reden tot klachten! Verwarm het kookgerei niet zonder inhoud. Verhit om roestvorming te voorkomen geen zuurhoudend voedsel in de ijzeren grillpan. Laat kinderen nooit zonder toezicht achter in de buurt van een fornuis, barbecue, open vuur of heet kookgerei. Plaats het hete product altijd op een hittebestendige ondergrond en niet op een onbeschermd oppervlak. Snij het voedsel niet direct in het product Gebruik alleen keukengerei van hittebestendig plastic of hout! IJzer roest als het vochtig wordt. Zorg daarom voor een droge opslag!

WAARSCHUWINGEN



De handgrepen worden heet, er is dus risico op brandwonden. Gebruik ter bescherming altijd ovenwanten of barbecuehandschoenen!

De ijzeren grillpan wordt heel snel heet en vergt uw volle aandacht. Leg geen druipend, nat vlees in heet vet. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Blus brandend vet nooit met water, maar smoor de vlammen met een deken of gebruik een brandblusser. Het product is niet geschikt om te frituren!



Gebruik het product niet in de magnetron!



LET OP! Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en huisdieren; er is verstikkingsgevaar!



LET OP! Houd er rekening mee dat overtollig heet vet door de perforaties kan druppelen.

AFVALVERWIJDERING

Verpakkingen kunnen worden ingeleverd bij openbare recyclingcentra. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over het afvoeren van het gebruikte product.



GARANTIE EN SERVICEAFHANDELING

U heeft drie jaar garantie op dit product vanaf de aankoopdatum. Als zich binnen drie jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, zullen wij het product naar eigen goeddunken kosteloos voor u repareren of vervangen. Deze garantie dekt geen productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage (bijv. batterijen) en daarom kunnen worden beschouwd als slijtageonderdelen of schade aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, oplaadbare batterijen of onderdelen van glas. Deze garantie geldt niet voor slijtageonderdelen en vervalt als het product beschadigd is of niet op de juiste manier is gebruikt of onderhouden. Verkleuring, roest en krassen zijn geen materiaalfouten. Als u een beroep wilt doen op de garantie, neem dan contact met ons op met de gegevens van het aankoopbewijs en/of de verpakking.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY

Status van de informatie:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





ŻELIWNA PATELНИЯ GRILLOWA

PL

ŻELIWNA PATELНИЯ GRILLOWA

Instrukcje dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

WPROWADZENIE

Żelazo to naturalny i trwały materiał, bardzo wytrzymały i szybko nagrzewający się. Dzięki temu można uzyskać optymalne rezultaty pieczenia i zachować naturalny, nieznieskształcony smak potraw. Patelnie żeliwne to specjalne patelnie, które wymagają też jednak specjalnego traktowania – dlatego warto uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu!

PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE

- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego.
- Produkt nadaje się do użytku tylko na dostępnych na rynku grillach gazowych, elektrycznych lub węglowych oraz na otwartym ogniu.
- Produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu!
- Produkt nie może być używany w kuchence mikrofalowej!

PRZED UŻYCIEM

Ewentualnie powstała rdza nie jest powodem do niepokoju i można ją łatwo usunąć za pomocą czyścika z wełny stalowej lub gąbki do czyszczenia.



Patelnie żeliwne należy wypalić przed pierwszym użyciem, a w razie potrzeby zabieg ten powtórzyć!

Albo w piekarniku:

Rozgrzać piekarnik do temperatury 250°C góra/dół. W międzyczasie umieścić na kawałku ręcznika kuchennego tłuszcz rozgrzewający się **do wysokiej temperatury** i dobrze wetrzeć go w wewnętrzną i zewnętrzną stronę żeliwnej patelni grillowej (w tym także w uchwyty), aby utworzyła się cienka warstwa. Teraz umieścić żeliwną patelnię grillową dnem do góry na ruszcie owiniętym folią aluminiową w piekarniku i pozostawić na ok. 45 minut. Folia aluminiowa ma zapobiegać zabrudzeniu dna piekarnika przez kapiący olej. Powtórzyć proces wypalania dwa lub trzy razy.

Albo na grillu:

Rozgrzać grill. W międzyczasie umieścić na kawałku ręcznika kuchennego tłuszcz rozgrzewający się **do wysokiej temperatury** i dobrze wetrzeć go w wewnętrzną i zewnętrzną stronę żeliwnej patelni grillowej (w tym także w uchwyty), aby utworzyła się cienka warstwa. Teraz umieścić żeliwną patelnię grillową dnem do góry na ruszcie owiniętym folią aluminiową na grillu i pozostawić przez ok. 45 minut. Folia aluminiowa zapobiega kapaniu oleju do płomieni lub żaru. Powtórzyć proces wypalania dwa lub trzy razy.



OSTRZEŻENIE! Można używać wyłącznie tłuszczu rozgrzewającego się do wysokiej temperatury (np. oleju rzepakowego, masła klarowanego lub oleju kokosowego)! W przeciwnym razie może dojść do zapłonu tłuszczu, co grozi pożarem! Proces wypalania musi być cały czas nadzorowany. Patelni nie wolno pozostawiać bez nadzoru podczas procesu wypalania. Podczas procesu wypalania może pojawić się dym. Dlatego proces wypalania można przeprowadzać tylko w wentylowanych pomieszczeniach lub na zewnątrz. W przypadku pojawienia się dymu natychmiast przewietrz pomieszczenie! Jeśli pojawi się rdza, należy usunąć ją za pomocą czyścika z wełny stalowej lub gąbki do czyszczenia i ponownie wypalić patelnię zgodnie z powyższym opisem. Ze względów technicznych na patelni mogą występować niewielkie zadrapania. Nie są one powodem do niepokoju i nie będą już widoczne po wypaleniu i podczas dalszego użytkowania.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Przed czyszczeniem należy odczekać, aż produkt dokładnie ostygnie po użyciu. Po zakończeniu pieczenia nie należy czyścić żeliwnej formy płynem do mycia naczyń ani w zmywarce.

Po użyciu należy przecierać go tylko ręcznikiem kuchennym, aby na powierzchni zawsze pozostawała cienka warstwa tłuszczu lub oleju. Silne zabrudzenia należy namoczyć gorącą wodą i wyczyścić gąbką lub gruboziarnistą solą, dobrze wysuszyć. Na koniec zawsze lekko przetrzeć kawałkiem ręcznika kuchennego zwilżonego olejem jadalnym, aby powierzchnia ponownie pokryła się cienką warstwą oleju.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Należy pamiętać, że perforowane żeliwne patelnie grillowe nadają się tylko do użycia na wszystkich rodzajach grilla i otwartym ogniu. Nie można ich używać na płycie kuchenki lub płycie grzewczej! Podczas użytkowania patelnia odbarwia się i stopniowo ciemnieje. Rezultatem jest naturalna powłoka „zapobiegająca przywieraniu”, która optymalizuje właściwości smażenia. Przy częstym użytkowaniu patelnia staje się coraz ciemniejsza i coraz lepsza! Należy pamiętać, aby podgrzewać żeliwną patelnię grillową równomiernie, w przeciwnym razie podstawa patelni może się wypaczyć – nie podlega to reklamacji! Nie podgrzewać naczynia bez zawartości. Nie należy podgrzewać kwaśnych potraw na żeliwnej patelni grillowej, aby zapobiec tworzeniu się rdzy. Nigdy nie zostawiać dzieci bez opieki w pobliżu kuchenki, grilla, otwartego ognia lub gorących naczyń kuchennych. Gorący produkt należy zawsze umieszczać na ognioodpornej podstawie, a nie na niebezpieczonych powierzchniach. Nie wolno kroić żywności bezpośrednio w produkcie. Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego plastiku lub drewna! Żelazo rdzewieje, gdy jest wilgotne. Dlatego należy pamiętać o przechowywaniu produktu w suchym miejscu!

OSTRZEŻENIA



Uchwyty nagrzewają się, co wiąże się z ryzykiem poparzenia. Należy zawsze zapewnić sobie ochronę, używając rękawic kuchennych lub rękawic do grillowania!

Żeliwna patelnia grillowa nagrzewa się bardzo szybko i wymaga uwagi. Nie należy umieszczać mokrego mięsa w gorącym tłuszczu. Tłuszcz może szybko się przegrzać i zapalić. Nie należy gasić płonącego tłuszczu wodą, lecz zdusić płomienie kocem lub użyć gaśnicy. Produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu!



Nie używać produktu w kuchence mikrofalowej!



UWAGA! Materiał opakowaniowy należy przechowywać z dala od dzieci i zwierząt domowych, ponieważ istnieje ryzyko uduszenia!



UWAGA! Należy pamiętać, że nadmiar gorącego tłuszczu może przesączać się przez perforacje.

UTYLIZACJA

Opakowania mogą być utylizowane w publicznych centrach recyklingu. Aby uzyskać informacje na temat możliwości utylizacji zużytego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi lub miejskimi.



GWARANCJA I SERWIS

Produkt objęty jest trzyletnią gwarancją od daty zakupu. W przypadku wystąpienia wady materiałowej lub produkcyjnej w okresie trzech lat od daty zakupu danego produktu, dokonamy – według naszego uznania – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają zwykłemu zużyciu (np. baterii) i w związku z tym mogą być uważane za części zużywające się lub uszkodzenia części delikatnych, np. przetłaczników, baterii wielokrotnego ładowania lub wykonanych ze szkła. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części podlegających zużyciu i jest nieważna, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany. Odbarwienia, rdza i zadrapania nie stanowią wad materiałowych. Aby zgłosić roszczenie w ramach gwarancji, należy skontaktować się z nami, podając szczegółowe informacje z dowodu zakupu i/lub opakowania.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

Status informacii:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





GRELHADOR DE FERRO

PT

GRELHADOR DE FERRO

Instruções de operação e segurança

INTRODUÇÃO

O ferro é um material natural e sustentável, muito resistente e que pode ser aquecido rapidamente. Obtém-se um excelente resultado de assadura e mantém-se o sabor natural e não adulterado dos alimentos. As frigideiras de ferro são frigideiras especiais, mas que requerem também um manuseamento especial - por isso, é importante que leia atentamente estas instruções de utilização e que as guarde num local seguro!

UTILIZAÇÃO CONFORME PREVISTO

- O produto destina-se exclusivamente ao uso privado.
- O produto só é adequado para utilização em grelhadores normais a gás, eléctricos ou a carvão e em braseiras
- O produto não é adequado para fritar!
- O produto não é adequado para utilização no micro-ondas!

ANTES DA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Qualquer ferrugem que se possa ter formado não é motivo de preocupação e pode ser facilmente removida com um pouco de palha de aço ou um esfregão.



As frigideiras de ferro devem ser queimadas antes da primeira utilização e, se necessário, várias vezes!

Ou no forno:

Pré-aqueça o forno a 250 °C em lume alto/baixo. Entretanto, aplique uma gordura de **alta temperatura** num pedaço de papel de uso doméstico e esfregue bem o interior e o exterior da grelha de ferro (incluindo as pegas), de modo a formar uma película ligeira. Agora, coloque o grelhador de ferro com a parte de baixo virada para cima, numa grelha embrulhada em papel de alumínio, no forno durante cerca de 45 minutos. A folha de alumínio destina-se a evitar que o fundo do forno fique sujo por gotas de óleo. Repetir o processo de queimadura duas ou três vezes.

Ou no grelhador:

Aquecer o grelhador. Entretanto, aplique uma gordura de **alta temperatura** num pedaço de papel de uso doméstico e esfregue bem o interior e o exterior da grelha de ferro (incluindo as pegas), de modo a formar uma película ligeira. Agora, coloque o grelhador de ferro com a parte de baixo virada para cima, numa grelha embrulhada em papel de alumínio, no forno durante cerca de 45 minutos. A folha de alumínio foi concebida para evitar que o óleo pingue nas chamas ou no que estiver incandescente. Repetir o processo de queimadura duas ou três vezes.



AVISO! Só podem ser utilizadas gorduras com elevado teor de aquecimento (por exemplo, óleo de colza, manteiga clarificada ou óleo de coco)! Caso contrário, a gordura pode inflamar-se e existe o perigo de incêndio! O processo de queimadura deve ser vigiado em permanência. A frigideira não deve ser deixada sozinha durante o processo de queimadura. Pode formar-se fumo durante o processo de queimadura. Por conseguinte, o processo de queimadura só pode ser efectuado em espaços ventilados ou ao ar livre. Ventilar imediatamente se houver fumo! Se se formar ferrugem, remova-a com palha de aço ou um esfregão e volte a queimar a frigideira como descrito acima. Por razões técnicas de produção, a frigideira pode apresentar ligeiros arranhões. Estes arranhões não constituem um incómodo e deixam de ser visíveis após a queimadura e posterior utilização.

LIMPEZA E CUIDADO



Deixar o produto arrefecer completamente após a utilização antes de o limpar. Não limpar a frigideira de ferro com detergente para a loiça ou na máquina de lavar louça após a queimadura.

Após a utilização, limpar apenas com papel de uso doméstico, de modo a que fique sempre uma fina película de gordura ou óleo na superfície. Deixar de molho a sujidade demasiado volumosa em água quente e limpar com uma esponja ou sal grosso, secar bem. Por fim, esfregue sempre ligeiramente com um pedaço de papel de uso doméstico humedecido com óleo alimentar, para que a superfície fique novamente coberta com uma fina película de óleo.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Tenha em atenção que as frigideiras de ferro perfurado só são adequadas para todos os tipos de grelhadores e fogos abertos. Não utilizar sobre uma placa de aquecimento ou fogão! Durante a utilização, a frigideira descolora e torna-se gradualmente mais escuro. O resultado é um revestimento natural com um „efeito anti-aderente“ que otimiza as propriedades de fritura. Com a utilização frequente, a frigideira torna-se cada vez mais escura e também melhor! Certifique-se que aquece a frigideira de ferro uniformemente, caso contrário a base da frigideira pode deformar-se - não há direito a reclamações! Não aquecer o utensílio de cozinha sem o conteúdo. Não aqueça alimentos ácidos na frigideira de ferro para evitar a formação de ferrugem. Nunca deixar as crianças sem vigilância perto de um fogão, grelhador, fogo aberto ou utensílios de cozinha quentes. Colocar sempre o produto quente sobre uma base resistente ao calor e não sobre superfícies desprotegidas. Não cortar os alimentos directamente no produto. Utilizar apenas utensílios de cozinha de plástico resistente ao calor ou de madeira! O ferro enferruja quando fica húmido. Por conseguinte, é necessário assegurar uma armazenagem em local seco!

ADVERTÊNCIAS



As pegas ficam quentes, pelo que existe o risco de queimaduras. Utilize sempre luvas de cozinha ou luvas de grelhador para se proteger!

A frigideira de ferro para grelhar aquece muito rapidamente e requer a sua atenção. Não colocar carne molhada a pingar em gordura quente. A gordura pode sobreaquecer rapidamente e inflamar-se. Não apagar a gordura a arder com água, mas sim abafar as chamas com um cobertor ou utilizar um extintor. O produto não é adequado para fritar!



Não utilizar o produto no micro-ondas!



ATENÇÃO! Manter o material de embalagem afastado de crianças e animais domésticos, pois existe o risco de asfixia!



ATENÇÃO! Tenha em atenção que o excesso de gordura quente pode escorrer pelas perfurações.

ELIMINAÇÃO

As embalagens podem ser eliminadas em centros de reciclagem públicos. Para obter informações sobre a forma de eliminar o produto usado, contactar as autoridades locais.



PROCESSAMENTO DA GARANTIA E DO SERVIÇO

Este produto tem uma garantia de três anos a partir da data de compra. Se ocorrer um defeito de material ou de fabrico no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa discrição. Esta garantia não cobre as peças do produto que estão sujeitas a desgaste normal (por exemplo, pilhas) e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por exemplo, interruptores, pilhas recarregáveis ou peças de vidro. Esta garantia não se aplica a peças de desgaste e é anulada se o produto estiver danificado ou não tiver sido correctamente utilizado ou mantido. A descoloração, a ferrugem e os arranhões não são defeitos materiais. Para fazer uma reclamação ao abrigo da garantia, contacte-nos com os dados da prova de compra e/ou da embalagem.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

Estado das informações:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





GVOZDENI TIGANJ ZA ROŠTILJ

RS

GVOZDENI TIGANJ ZA ROŠTILJ

Preporuke za rukovanje i bezbednost

UVOD

Gvožđe je prirodni i održivi materijal, veoma izdržljiv i koji se brzo zagreva. Vi dobijate optimalne rezultate prženja, prirodan, nenadmašan ukus hrane ostaje očuvan. Tiganji od gvožđa su posebni tiganji, koji ipak zahtevaju posebno rukovanje - stoga je važno, da pažljivo pročitate ovo Uputstvo za upotrebu i da ga sačuvate!

NAMENSKO KORIŠĆENJE

- Proizvod je određen isključivo za privatnu upotrebu.
- Proizvod je podesan isključivo za korišćenje na komercijalno dostupnim roštiljima na gas, struju ili drveni ugalj kao i na otvorenoj vatri
- Proizvod nije podesan za prženje!
- Proizvod nije podesan za mikro-talasne pećnice!

PRE PUŠTANJA U RAD

Svako formiranje rđe nije zabrinjavajuće i lako se može se odstraniti sa nešto čelične vune ili sunderom za ribanje.



Tiganji od gvožđa se moraju pre prve upotrebe a po potrebi više puta ogoreti!

Ili u rerni (pećnici):

Prethodno zagrejte rernu na 250°C gornja-donja toplina. U međuvremenu stavite **jako zagrejanu** masnoću na kuhinjski papir i time dobro utrljajte gvozdeni tiganj za roštilj sa unutrašnje i spoljašnje strane (uključujući ručke), tako da se formira lagani film. Stavite sada gvozdeni tiganj za roštilj sa donjom stranom okrenutom na gore na alu-folijom umotanu rešetku na približno 45 minuta u rernu. Alu-folija je namenjena sprečavanju prljanja dna rerne usled ulja koje kaplje. Proces ogorevanja ponoviti dva do tri puta.

Ili na roštilju:

Zagrejte roštilj. U međuvremenu stavite **jako zagrejanu** masnoću na kuhinjski papir i s njim dobro utrljajte gvozdeni tiganj za roštilj sa unutrašnje i spoljašnje strane (uključujući drške), tako da se formira lagani film. Stavite sada gvozdeni tiganj za roštilj sa donjom stranom okrenutom na gore na alu-folijom umotanu rešetku na približno 45 minuta na roštilj. Alu-folija treba da spreči, da ulje kaplje u plamen ili žar. Proces ogorevanja ponoviti dva do tri puta.



UPOZORENJE! Sme se koristiti samo jako zagrejana mast (npr. ulje uljane repice, pročišćeni puter ili kokosova mast)! Inače mast se može upaliti i postoji opasnost od požara! Postupak ogorevanja mora biti u svakom trenutku nadgledan. Tiganj ne sme biti ostavljen sam tokom postupka ogorevanja. Dim može da se razvije tokom procesa ogorevanja. Zbog toga proces ogorevanja mora da se sprovodi samo u provetrenim prostorijama ili na otvorenom. Kod razvijanja dima odmah provetriti! Formiranu rđu odstraniti čeličnom vunom ili sunderom za ribanje i ponovo zapaliti tiganj kao što je prethodno opisano. Iz proizvodno-tehničkih razloga može doći lakih ogrebotina na tiganju. Ove nisu alarmantne i posle ogorevanja i daljeg korišćenja nisu više vidljive.

ČIŠĆENJE I NEGA



Posle upotrebe, ostavite proizvod da se dobro ohladi pre čišćenja. Gvozdeni tiganj posle ogorevanja ne čistite sredstvom za pranje niti prati u mašini za pranje sudova.

Nakon upotrebe samo obrisati kuhinjskim papirom, tako da tanak film sa mašću uvek ostane na gornjoj površini. Jake prljavštine omekšajte vrelom vodom i očistite sunderom ili grubom solju, dobro osušite. Na kraju uvek lagano istrljajte parčetom kuhinjskog papira pokvašenog uljem, tako da je gornja površina ponovo prekrivena tankim filmom ulja.

PREPORUKE ZA UPOTREBU

Imajte u vidu, da su tiganji za roštilj od perforiranog gvožđa podesni isključivo za sve vrste roštilja i otvorenu vatru. Ne koristiti na ploči za kuvanje niti na keramičkoj ploči! Tokom upotrebe tiganj će promeniti boju i postepeno postati sve tamniji. Rezultat je prirodni namaz sa „Ne-lepljivim efektom“, koji poboljšava efekte prženja. Uz čestu upotrebu tiganj će postajati sve tamniji i takođe bolji! Obratite pažnju na to, da se gvozdeni tiganj za roštilj ravnomerno zagreva, jer se inače dno roštilja može iskriviti - bez prava na obeštećenje! Posudu za kuvanje ne treba grejati bez sadržaja. Nemojte zagrevati kiselu hranu u gvozdenom tiganju za roštilj, da biste izbegli stvaranje rđe. Nikada ne ostavljajte decu bez nadzora u blizini štednjaka, roštilja, otvorenog plamena ili vrelog posuda za kuvanje. Vruć proizvod uvek stavite na podlogu otpornu na toplotu a ne na nezaštićene površine. Ne secite hranu direktno u proizvodu. Koristite samo kuhinjske alate od plastike postojeće na temperaturu ili drvo! Gvožđe rđa, kad postane vlažno. Stoga pazite na suvo skladištenje!

UPOZORENJA



Ručke se zagrevaju, tako da postoji opasnost od opekotina. Radi Vaše zaštite obavezno koristite držače za lonce ili rukavice za roštilj!

Gvozdeni tiganj za roštilj se veoma brzo zagreva i zahteva Vašu pažnju. Ne stavljajte meso sa koga kaplje voda u vrelu masnoću. Masnoća se može brzo pregrejati i zapaliti. Zapaljenu masnoću ne gasiti vodom, već plamen ugušiti ćebetom ili koristiti aparat za gašenje požara. Proizvod nije podesan za prženje!



Proizvod ne koristite u mikro-talasnoj!



PAŽNJA! Držite materijal za pakovanje dalje od dece i kućnih ljubimaca, postoji opasnost od gušenja!



PAŽNJA! Imajte u vidu, da višak vruće masti može da kaplje kroz rupu.

ODLAGANJE OTPADA

Ambalaža se može odložiti u javnim centrima za reciklažu. Informacije o načinu odlaganja odbačenog proizvoda dobićete od Vaše Opštinske ili Gradske uprave.



GARANCIJA I SERVISNI POSTUPAK

Vi dobijate na ovaj proizvod tri godine garancije od datuma kupovine. Ukoliko u okviru tri godine od datuma kupovine ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili fabrička greška, proizvod će sa naše strane - po našem izboru - za Vas biti besplatno popravljen ili zamenjen. Garancija se ne odnosi na delove proizvoda, koji su izloženi normalnom habanju (kao npr. baterije) i stoga se mogu tretirati kao habajući delovi ili na oštećenja na lomljivim delovima, kao npr. prekidači, baterije ili oni izrađeni od stakla. Ova garancija se ne odnosi na potrošne delove i ističe, ako je proizvod oštećen, neodgovarajuće korišćen ili održavan. Promene boja, rđa i ogrebotine nisu nedostaci materijala. Da biste koristili garanciju molimo Vas da nam se rado obratite sa podacima o dokazu kupovine i/ili ambalaži.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

Status informacija:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





GRILLPANNA I JÄRN

SE

GRILLPANNA I JÄRN

Bruks- och säkerhetsanvisningar

INLEDNING

Järn är ett naturligt och hållbart material som är mycket slitstarkt och kan värmas upp snabbt. Du får optimala stekresultat och matens naturliga, äkta smak bevaras. Järnpannor är speciella pannor, men de kräver också en speciell hantering – det är därför viktigt att du läser denna bruksanvisning noggrant och förvarar den på en säker plats!

AVSEDD ANVÄNDNING

- Produkten är endast avsedd för privat bruk.
- Produkten är endast lämplig för användning på konventionella gasol-, el- eller kolgrillar samt på öppen eld
- Produkten är inte lämplig för fritering!
- Produkten är inte lämplig för användning i mikrovågsugn!!

FÖRE IDRIFTTAGNING

Rost som kan ha bildats är inget problem och kan enkelt avlägsnas med lite stålull eller en skursvamp.



Järnpannor måste härdas innan de används första gången och vid behov upprepa gånger!

Antingen i ugnen:

Förvärm ugnen till 250 °C över-/undervärme. Applicera under tiden ett **högtemperaturfett** på en bit hushållspapper och gnugga insidan och utsidan av grillpannan (inklusive handtagen) väl så att en lätt film bildas. Placera nu grillpannan upp och ned på ett galler med aluminiumfolie runt i ugnen i ca 45 minuter. Aluminiumfolien är avsedd att förhindra att ugnsbotten smutsas ned av droppande olja. Upprepa härddningen två till tre gånger.

Eller på grillen:

Värm upp grillen. Applicera under tiden ett **högtemperaturfett** på en bit hushållspapper och gnugga insidan och utsidan av grillpannan (inklusive handtagen) väl så att en lätt film bildas. Placera nu grillpannan upp och ned på ett galler med aluminiumfolie runt på grillen i ca 45 minuter. Aluminiumfolien är till för att förhindra att olja droppar ner i elden eller glöden. Upprepa härddningen två till tre gånger.



WARNING! Endast fett som kan värmas upp mycket (t.ex. rapsolja, skirat smör eller kokosolja) får användas! Annars kan fettets antändas och det finns risk för brand! Härdningsprocessen måste övervakas hela tiden. Pannan får inte lämnas utan uppsikt under härdningsprocessen. Rökutveckling kan förekomma under härdningsprocessen. Därför får härdningsprocessen endast utföras i ventilerade rum eller utomhus. Ventilera omedelbart vid rökutveckling! Om det bildas rost ska du avlägsna den med stålull eller en skursvamp och härda pannan igen enligt beskrivningen ovan. Av produktionstekniska skäl kan det finnas små repor på pannan. Dessa är inte störande och syns inte längre efter härdning och vidare användning.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL



Låt produkten svalna ordentligt efter användning innan du rengör den. Rengör inte järnpannan med diskmedel eller i diskmaskin efter härdning.

Torka efter användning endast av med hushållspapper så att en tunn hinna av fett eller olja alltid finns kvar på ytan. Blötlägg kraftig nedsmutsning med varmt vatten och rengör med svamp eller grovt salt, torka väl. Gnid slutligen alltid lätt med en bit hushållspapper som fuktats med matolja så att ytan åter täcks av en tunn oljefilm.

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

Observera att grillpannor av perforerat järn endast är lämpliga för alla typer av grillar och öppen eld. Använd inte på en kokplatta eller spishäll! Vid användning färgas pannan och blir gradvis mörkare. Resultatet är en naturlig beläggning med "anti-vidhäftningseffekt" som optimerar stekegenskaperna. Vid frekvent användning blir pannan allt mörkare och därmed också bättre! Se till att grillpannan av järn värms upp jämnt, annars kan pannans botten deformeras – det är inget skäl till reklamation! Värm inte upp pannan utan innehåll. Värm för att förhindra rostbildning inte upp sura livsmedel i grillpannan. Lämna aldrig barn utan uppsikt i närheten av en spis, grill, öppen eld eller heta matlagningsredskap. Placera alltid den heta produkten på ett värmetåligt underlag och inte på oskyddade ytor. Skär inte maten direkt i produkten. Använd endast köksredskap av värmebeständig plast eller trä! Järn rostar när det blir fuktigt. Säkerställ därför torr förvaring!

VARNINGAR



Handtagen blir varma, så det finns risk för brännskador. Använd alltid grytlappar eller grillhandskar som skydd!

Grillpannan i järn blir mycket snabbt varm och kräver din uppmärksamhet. Lägg inte drop-pande vått kött i hett fett. Fett kan snabbt överhettas och antändas. Släck inte brinnande fett med vatten, utan kväv lågorna med en filt eller använd en brandsläckare. Produkten är inte lämplig för fritering!



Använd inte produkten i mikrovågsugn!



OBS! Håll förpackningsmaterialet borta från barn och husdjur, eftersom det finns risk för kvävning!



OBS! Tänk på att överflödigt hett fett kan droppa genom perforeringarna.

AVFALLSHANTERING

Förpackningarna kan lämnas till offentliga återvinningscentraler. Kontakta din lokala myndighet för information om hur du avfallshanterar den uttjänta produkten.



GARANTI OCH SERVICE

Du får tre års garanti på denna produkt från inköpsdatumet. Om ett material- eller tillverkningsfel uppstår inom tre år från inköpsdatumet för denna produkt, kommer vi att reparera eller byta ut produkten kostnadsfritt, efter vårt gottfinnande. Denna garanti täcker inte produktdelar som utsätts för normalt slitage (t.ex. batterier) och därför kan betraktas som slitdelar eller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare, laddningsbara batterier eller sådana som är gjorda av glas. Denna garanti gäller inte för slitdelar och upphör att gälla om produkten har skadats eller inte har använts eller underhållits på rätt sätt. Missfärgningar, rost och repor är inte materialfel. För att göra anspråk på garantin kan du kontakta oss med uppgifterna på inköpsbeviset och/eller förpackningen.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

Informationens status:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09





ŽELEZNÁ GRILOVACIA PANVICA

SK
ŽELEZNÁ GRILOVACIA PANVICA
Návod na použitie a bezpečnostné pokyny

ÚVOD

Železo je prírodný a udržateľný materiál, ktorý je veľmi odolný a dá sa rýchlo zahriať. Dosiahnete optimálne výsledky vyprážania a prirodzená, nefalšovaná chuť potravín ostane zachovaná. Železné panvice sú špeciálne panvice, ktoré si súčasne vyžadujú špeciálne zaobchádzanie – preto je dôležité, aby ste si pozorne prečítali tento návod na použitie a uchovali ho!

POUŽITIE V SÚLADE S PREDPÍSANÝM ÚČELOM

- Výrobok je určený len na súkromné použitie.
- Výrobok je vhodný výlučne na použitie na štandardných plynových a elektrických griloch alebo griloch na drevené uhlie, ako aj na otvorenom ohni
- Výrobok nie je vhodný na fritovanie!
- Výrobok nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre!

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Prípadná hrdza nie je dôvodom na obavy a dá sa ľahko odstrániť pomocou ocelevej vlny alebo šponge na riad.



Železné panvice sa musia pred prvým použitím a v prípade potreby opakovane vypáliť!

Buď v rúre:

Rúru predhrejte na 250 °C horný/spodný ohrev. Medzitým naneste na kúsok papierovej utierky tuk, **ktorý je možné zohriať na vysokú teplotu**, a dobre ním potrite vnútornú a vonkajšiu stranu železnej grilovacej panvice (vrátane rukovätí), aby sa vytvoril jemný film. Potom položte železnú grilovaciu panvicu do rúry hore dnom na mriežku obalenú alobalom približne na 45 minút. Alobal má zabrániť znečisteniu dna rúry kvapkajúcim olejom. Vypálenie zopakujte dva alebo trikrát.

Alebo na grile:

Rozohrejte gril. Medzitým naneste na kúsok papierovej utierky tuk, **ktorý je možné zohriať na vysokú teplotu**, a dobre ním potrite vnútornú a vonkajšiu stranu železnej grilovacej panvice (vrátane rukovätí), aby sa vytvoril jemný film. Potom položte železnú grilovaciu panvicu na gril hore dnom na mriežku obalenú alobalom približne na 45 minút. Alobal má zabrániť kvapkaniu oleja do plameňov alebo na rozžeravené uhličky. Vypálenie zopakujte dva alebo trikrát.



VAROVANIE! Používať sa smie len tuk, ktorý je možné zohriať na vysokú teplotu (napr. repkový olej, prepustené maslo alebo kokosový olej)! V opačnom prípade sa môže tuk vznietiť a hrozí nebezpečenstvo požiaru! Vypaľovanie musí byť pod neustálym dohľadom. Panvica sa počas vypaľovania nesmie nechať bez dozoru. Počas vypaľovania môže vznikať dym. Preto sa vypaľovanie môže vykonávať len vo vetraných miestnostiach alebo vonku. Ak sa objaví dym, okamžite vyvetrajte! Prípadnú hrdzu odstráňte oceľovou vlnou alebo špongiou na riad a panvicu znovu vypáľte podľa vyššie uvedeného postupu. Z technických výrobných dôvodov môžu byť na panvici mierne škrabance. Tie nepredstavujú chybu po vypálení a ďalšom použití už nie sú viditeľné.

ČISTENIE A OŠETROVANIE



Pred čistením nechajte výrobok po použití dôkladne vychladnúť. Železnú panvicu po vypálení neumývajte prostriedkom na umývanie riadu ani v umývačke riadu.

Po použití ju iba vytrite papierovou utierkou, aby na povrchu vždy zostal tenký film tuku alebo oleja. Silné znečistenie namočte do horúcej vody a vyčistite špongiou alebo hrubou soľou a dobre vysušte. Nakoniec vždy naneste na papierovú utierku trochu oleja a vytrite ňou panvicu, aby bol povrch opäť pokrytý tenkým olejovým filmom.

NÁVOD NA POUŽITIE

Upozorňujeme, že perforované železné grilovacie panvice sú vhodné len gril akéhokoľvek typu a otvorený oheň. Nepoužívajte ich na varnej doske alebo varnom poli! Panvica pri používaní mení farbu a postupne tmavne. Výsledkom je prirodzený povlak s „nepriľnavým“ efektom, ktorý optimalizuje vlastnosti vyprážania. Pri častom používaní je tak panvica stále tmavšia a tmavšia a tiež aj lepšia! Dbajte na to, aby bola železná grilovacia panvica rovnomerne zahriata, inak sa môže dno panvice deformovať – bez možnosti reklamácie! Neohrievajte riad bez náplne. V železnej grilovacej panvici neohrievajte žiadne kyslé potraviny, aby ste zabránili vzniku hrdze. Nikdy nenechávajte deti bez dozoru v blízkosti sporáka, grilu, otvoreného ohňa alebo horúceho kuchynského riadu. Horúci výrobok vždy umiestnite na žiaruvzdornú podložku a nie na nechránený povrch. Nekrájajte potraviny priamo vo výrobku Používajte len kuchynské náradie z tepelne odolného plastu alebo dreva! Železo v dôsledku vlhkosti hrdzavie. Preto dbajte na suché skladovanie!

UPOZORNENIA



Rukoväte sa nahrievajú, takže hrozí riziko popálenia. Na ochranu vždy používajte kuchynskú chňapku alebo rukavice na grilovanie!

Železná grilovacia panvica sa veľmi rýchlo zahrieva a vyžaduje si vašu pozornosť. Do horúceho tuku nekladajte mokré mäso, z ktorého odkvapkáva tekutina. Tuk sa môže rýchlo prehriať a vznietiť. Horiaci tuk nehaste vodou, ale plamene uduste prikrývkou alebo použite hasiaci prístroj. Výrobok nie je vhodný na fritovanie!



Výrobok nepoužívajte v mikrovlnnej rúre!



POZOR! Obalový materiál uchováajte mimo dosahu detí a domácich zvierat, pretože hrozí riziko udusení!



POZOR! Majte na pamäti, že cez otvory môže kvapkať prebytočný horúci tuk.

LIKVIDÁCIA

Obaly môžete zlikvidovať prostredníctvom verejných recyklačných stredísk. Informácie o spôsobe likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate na miestnom alebo mestskom úrade.



ZÁRUKA A SERVIS

Na tento výrobok získavate trojročnú záruku od dátumu kúpy. Ak sa počas troch rokov odo dňa kúpy tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu (napr. batérie), a preto ich možno považovať za opotrebitelné diely alebo na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov, akumulátorov alebo častí vyrobených zo skla. Táto záruka sa nevzťahuje na opotrebitelné diely a prepadá, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Zafarbenie, hrdza a škrabance nie sú chyby materiálu. Ak chcete uplatniť reklamáciu v rámci záruky, kontaktujte nás a uveďte údaje z dokladu o kúpe a/alebo z obalu.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY

Stav informácií:

01/2023 Ident.-No.: 15-15313-23-09

