

● **Tekniska data**

Mått: ca 40,5 x 34 x 3 cm (L x B x H)

● **Leveransinnehåll**

1x Grillpanna

● **Säkerhetsanvisningar**

BEHÅLL ALLA SÄKERHETS- OCH ANVÄNDNINGSinSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA REFERENS!

- Tänk på att handtagen kan bli varma vid matlagning. Använd därför grytlappar eller grytvantar som skydd.
- Placera den varma produkten på ett värmeskyddande underlägg och inte på en oskyddad yta.
- SE UPP!** Fara för brännskador! Håll barn och husdjur på avstånd under användning.
- Vid matlagning är det mycket viktigt att hålla uppsikt över produkten när du värmer upp fett. Fett kan snabbt överhettas och antändas. Vid fettbrand, försök aldrig att släcka elden med vatten! Kväv elden med ett lock eller en tjock yllefilt.

- Värm aldrig upp produkten när den är tom. Om du gör det, kan emaljbeläggningen spricka.
- För att undvika att skada emaljbeläggningen, använd endast köksredskap tillverkade i värmebeständig plast eller trä. Skär inte mat direkt i produkten.
- Lägg aldrig i vått kött i varmt fett. Fett som stänker kan komma i kontakt med en het platta och orsaka brand.

- SE UPP!** Lyft alltid produkten och skjut den aldrig på underlaget, eftersom detta kan orsaka skador på botten av produkten eller på underlaget.
- Justera alltid gaslågan efter produktens botten – gaslågor ska ALDRIG nå produktens sida.
- Produkten får inte användas i mikrovågsugn.
- Produkten får inte användas på keramiska hällar, halogenhällar, induktionshällar eller elektriska kokplattor.

- Produkten är lämplig för ugn.
- Se till att du är välbekant med hur ugnen fungerar.
- I bruksanvisningen till ugnen kan du läsa om hur du använder ugnens tillgängliga utteffekt för bakning.
- Produkten får inte maskindiskas.
- Se till att gallret är tillräckligt stabilt och plant när du använder produkten på en gasspis.
- TILLVERKAD AV MATERIAL SOM INTE ÄR SKADLIGT FÖR LIVSMEDEL!** Smaker och lukter påverkas inte av denna produkt.

- När du lagar mat, säkerställ att vatten inte kommer i kontakt med het olja. Annars kan het olja stänka.
- Var försiktig!** Iskristaller på frysta livsmedel kan orsaka stänk av het olja.
- Lägg aldrig i vått kött i varmt fett. Fett som stänker kan komma i kontakt med en het platta och orsaka brand.
- Låt het olja svalna till rumstemperatur före disk.
- Använd inte produkten om den är skadad.
- Se till att produkten står stadigt mitt på gallret före matlagning.
- Använd produkten endast på plana ytor.

● **Användning**

- Innan första användning, koka upp vatten 2–3 gånger i produkten för att ta bort eventuella produktionsrester. Diska sedan produkten med varmt vatten och diskmedel, skölj noga med rent vatten och torka produkten.

- Pensla produktens insida med lite olja eller smör. Värm långsamt upp produkten på låg temperatur. Sänk temperaturen så snart fettet har sugits in. Vänta ungefär 2–3 minuter tills produkten har svalnat och torka sedan bort överflödigt fett.
- Laga inte mat eller grilla med höga temperaturer. Gjutjärn lagrar värme effektivt, så medelhög värme är tillräckligt. För höga temperaturer kan leda till sämre resultat eller till att livsmedel fastnar, t.ex. vid tillagning av omelett.
- Värm inte upp produkten för snabbt. Det kan leda till att emaljbeläggningen spricker, då gjutjärn expanderar snabbare än emaljbeläggningen. **Hänvisning:**Det svarta emaljskiktet får med tiden en brun-svart beläggning som förbättrar produktens grillegenskaper. Beläggningen bildas av de naturliga oljorna och fetterna i de livsmedel du tillagar med produkten. Försök inte att ta bort denna film.
- Emaljytan är inte lämpad för torr tillagning. Använd alltid lite smör eller matlagningsolja och se till att produktens botten alltid är helt täckt med fett innan du värmer upp den.

● **Rengöring och skötsel**

- Låt alltid produkten svalna före disk. Sänk aldrig ned produkten i kallt vatten medan den fortfarande är varm. Temperaturchocken kan skada emaljen. Fyll inte heller produkten med kallt vatten.
- Diska produkten med varmt vatten och diskmedel.
- Blöt upp eventuella matrester och ta bort dem med en träsrapa, svamp eller borste.
- Använd aldrig hårda redskap, stålull och/eller slipande eller aggressiva rengöringsmedel som Klorin – det kan skada emaljen.
- Torka produkten noggrant efter disk.
- Gnid in lite matlagningsolja i produktens kanter då och då för att förebygga rostbildning.
- Förvara produkten i torrt och väl ventilerat utrymme.
- VAR FÖRSIKTIG!** Tänk på att emaljen kan skadas om du tappar eller slår mot produkten.

● **Avfallshantering**

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.

Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

● **Garanti**

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantitiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter uppackning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara slitdelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

Handläggning av garantianspråk

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 472109_2407) för att bevisa köpet. Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan. Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post. När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

Service
 SE **Service Sverige**
Tel.: 020791808
E-Mail: owim@lidl.se
 FI **Service Finland**
Tel: 0800 913375
E-Mail: owim@lidl.fi

 PL

PATEL尼亚 DO GRILLOWANIA Z ŻELIWA

● **Wstęp**

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

● **Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

Ten produkt jest przeznaczony do gotowania. Nadaje się wyłącznie do grillowania lub bezpośredniego używania w ogniu. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego, a nie do celów komercyjnych. Produktem należy posługiwać się wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Każde inne zastosowanie jest niedozwolone.

● **Dane techniczne**

Masa: ok. 40,5 x 34 x 3 cm (dł. x szer. x wys.)

● **Zakres dostawy**

1x Płytą grillową

● **Instrukcje bezpieczeństwa**

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

- Prosimy pamiętać, że uchwyt podczas gotowania może stać się gorący. Z tego powodu należy używać łapek do garnków lub rękawic kuchennych.

- Gorący produkt należy stawiać wyłącznie na podkładkach żaroodpornych i nigdy na niezabezpieczonej powierzchni roboczej.
- UWAGA!** Istnieje ryzyko oparzenia! Podczas używania dzieci i zwierzęta trzymać z dala od produktu.
- Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania nie spuszczać z oczu produktu, w którym znajduje się tłuszcz. Tłuszcz może się szybko przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Należy uważać, aby nie podgrzewać pustego produktu. Może to doprowadzić do odpryskiwania lakieru.
- Aby uniknąć uszkodzenia lakieru, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- UWAGA!** Zawsze podnosić urządzenie i nigdy nie naciskać na takie powierzchnie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dolnej części urządzenia lub stołu.
- Płomienie gazu muszą być zawsze dostosowane do dolnej średnicy produktu i NIGDY nie mogą sięgać ścian bocznych.

- Produkt nie jest odpowiedni do stosowania w mikrofalówkach.
- Produkt nie nadaje się do kuchenek ceramicznych, halogenowych, indukcyjnych i elektrycznych.
- Produkt jest odpowiedni do używania w piekarniku.
- Upewnij się, że znasz obsługę piekarnika.
- Sprawdź instrukcję obsługi swojego piekarnika, aby dowiedzieć się, jak wykorzystać dostępną moc wyjściową piekarnika do pieczenia.
- Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- W przypadku używania na kuchence gazowej upewnić się, że podstawa jest solidna i wystarczająco płaska.
- BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.
- Podczas przygotowywania potraw należy uważać, aby woda nie weszła w kontakt z gorącym olejem. Mogłoby to powodować rozpryskiwanie się gorącego oleju.
- Ostrożnie!** Kryształki lodu na zamrożonej żywności mogą powodować rozpryski gorącego oleju.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Przed czyszczeniem odczekać, aż gorący olej ostygnie do temperatury pokojowej.
- Nie używać produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Przed rozpoczęciem gotowania upewnić się, że produkt jest stabilnie osadzony na środku stojaka.
- Produkt należy stosować wyłącznie na płaskich powierzchniach.

● **Użytkowanie**

- Przed pierwszym użyciem produktu należy 2–3 razy zagotować wodę, aby pozbyć się wszelkich pozostałości poprodukcyjnych. Następnie umyć produkt w ciepłej wodzie z mydłem, spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.

- Za pomocą pędzelka posmarować olejem lub masłem wnętrze produktu. Rozgrzać urządzenie do niskiej temperatury. Zmniejszyć temperaturę, gdy tłuszcz wsiąknie. Odczekać ok. 2 do 3 minut, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.
- Podczas gotowania lub grillowania nie stosować wysokich temperatur. Żeliwo charakteryzuje się bardzo dobrą akumulacją ciepła, a więc średnie temperatury w zupełności wystarczą. W przeciwnym razie zbyt wysoka temperatura może sprawić, że wynik gotowania nie będzie zadowalający oraz doprowadzić do przywierania żywności, jak na przykład podczas robienia omletu.
- Należy przy tym uważać, aby nie nagrzewać produktu zbyt szybko. Może to spowodować odpryskiwanie lakieru, ponieważ żeliwo rozszerza się szybciej niż lakier.
- Rada:** Z biegiem czasu na warstwie czarnego lakieru tworzy się brązowo-czarna powłoka, która poprawia właściwości produktu. Powłoka ta tworzy naturalne oleje i tłuszcze z żywności gotowanej w produkcie. Nie próbować usuwać tej powłoki.
- Powierzchnia lakierowana nie nadaje się do gotowania na sucho. Przed podgrzaniem naczynia zawsze używać masła lub oleju i upewniać się, że dno jest całkowicie przykryte.

● **Czyszczenie i konserwacja**

- Przed czyszczeniem należy zacczekać, aż produkt ostygnie. Rozgrzanego produktu nigdy nie wolno polewać zimną wodą. Na skutek szoku termicznego może dojść do uszkodzenia lakieru. Produktu nie wolno napełniać zimną wodą.
- Oplukać produkt ciepłą wodą z dodatkiem dostępnego w handlu środka czyszczącego.
- Oplukać produkt ciepłą wodą z dodatkiem dostępnego w handlu środka czyszczącego.
- Namoczyć zalegające resztki jedzenia, a następnie, w razie potrzeby, usunąć je za pomocą drewnianej skrobaczki, gąbki lub szcztotki.
- Nigdy nie używać twardych przedmiotów, wełny stalowej ani agresywnych lub ściernych środków czyszczących, takich jak wybielacz chlorowy, ponieważ mogą one uszkodzić lakier.
- Po gruntownym oczyszczeniu należy osuszyć produkt.
- Od czasu do czasu należy przetrzeć krawędź produktu odrobiną jadalnego oleju, aby zapobiec korozji, która z czasem może zacząć się pojawiać.
- Produkt przechowywać w suchym i przewiewnym miejscu.
- OSTROŻNIE!** Prosimy pamiętać, że lakier może ulec uszkodzeniu z powodu upadku lub silnego uderzenia.

● **Utylizacja**

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

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

● **Gwarancja**

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

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

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

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

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

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

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

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 472109_2407) jako dowód zakupu. Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowe, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej. W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną. Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

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

 LT

KEPSNINĖS KEPTUVĖ IŠ KETAUS

● **Ižanga**

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminy. Prieš pradėdami naudotis šiuo gaminiu, iš pradžių su juo susipažinkite. Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir saugos nurodymus. Naudokite šį gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Laikykite šią instrukciją saugioje vietoje. Perduodami gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus!

● Naudojimas pagal paskirti

Šis gaminys skirtas gaminti. Jis skirtas naudoti ant kepimo grotelių arba tiesiai ant ugnies. Gaminys skirtas naudoti tik privačiai, o ne komercinėms reikmėms. Gaminį naudokite tik pagal šią instrukciją. Kitoks naudojimas draudžiamas.

● Techniniai duomenys

Matmenys: apie 40,5 x 34 x 3 cm
 (1 x P x A)

● Komplektacija

1x Keptuvė

● Saugos nuorodos

IŠSAUGOKITE VISAS SAUGOS IR NAUDOJIMO NUORODAS PASIRĖMIMUI ATEITYJE!

- Atkreipkite dėmesį, kad gaminant rankenos gali įkaisti. Norėdami apsisaugoti, naudokite puodkėles ar virtuvės pirštines.
- Karštą gaminį visada dėkite ant karščiui atsparaus pagrindo ir nedėkite ant neapsaugoto stalviršio.
- DĖMESIO!** Kyla nusideginimo pavojus! Naudojant vaikai ir augintiniai privalo laikytis saugaus atstumo.
- Gaminio, kuriame šildomi riebalai, niekada negalima palikti be priežiūros. Riebalai gali greitai perkaisti ir užsidegti. Užsidegus riebalams, niekada negesinkite jų vandeniui! Slopinkite liepsną dangčiu arba storu vilnoniu apklotu.
- Niekada nešildykite tuščio gaminio. Dėl to gali įskilti emalio danga.
- Kad nepažeistumėte emalio dangos, naudokite tik virtuvės įrankius iš karščiui atsparios plastmasės ar medienos. Nepaustykite maisto produktų tiesiai gaminyje.
- Nedėkite varvančios mėsos į karštus riebalus. Riebalai besitaškantys iš įkaitusios keptuvės gali sukelti gaisrą.
- DĖMESIO!** Visuomet kelkite gaminį ir niekada nestumdykite jo ant paviršių, kadangi taip galite sugadinti gaminio dugną arba stalviršį.
- Visada pritaikykite liepsnos dydį pagal gaminio dugno skersmenį – liepsna NIEKADA negali apimti gaminio šonų.
- Gaminio negalima naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Gaminys netinka stiklo keramikos, halogeninėms, indukcinėms ir elektrinėms viryklėms.
- Gaminys yra tinkamas naudoti orkaitėje.
- Įsitinkinkite, kad esate susipažinę su tinkamu orkaitės naudojimu.
- Savo orkaitės naudojimo instrukcijoje patikrinkite, kaip naudoti orkaitės išėjimo galių kepimui.
- Gaminio negalima plauti indaplovėje.
- Įsitinkinkite, kad stovas yra stabilus ir lygus, jei naudojate jį ant dujinės viryklės.

- SAUGOS LIESTIS SU MAISTU!** Šis gaminys nepakeičia skonio ir kvapo savybių.
- Gamindami maistą, įsitinkinkite, kad į karštą aliejų nepatektų vandens. Dėl to karštas aliejus išsitaškys.
- Atsargiai!** Ledo kristalai ant šaldyto maisto produktų gali lemti karšto aliejaus išsitaškymą.
- Nedėkite varvančios mėsos į karštus riebalus. Riebalai besitaškantys iš įkaitusios keptuvės gali sukelti gaisrą.
- Leiskite karštam aliejui atvėsti iki kambario temperatūros prieš valydami.
- Nenaudokite gaminio, kai jis yra pažeistas.
- Prieš gamindami įsitinkinkite, kad gaminys stovi stabiliai ir lygiai ant stovo.
- Naudokite šį gaminį tik ant lygių paviršių.

● Naudojimas

- Prieš naudodami, nuo 2 iki 3 kartų įpylę į gaminį vandens užvirinkite, kad pašalintumėte visus gamybos likučius. Tada nuplaukite gaminį šiltu vandeniu ir plovikliu, o tada praskalaukite švariu vandeniu ir rūpestingai iššluostykite.
- Gaminio vidų ištepkite trupučiu aliejaus arba sviesto. Lėtai šildykite gaminį pasirinkę žemą temperatūrą. Įsigėrus riebalams sumažinkite temperatūrą. Palaukite maždaug nuo 2 iki 3 minučių, kol gaminys atvės, ir pašalinkite riebalų perteklių.
- Nekepkite ir neskrudinkite pasirinkę aukštą temperatūrą. Ketus puikiai išlaiko šilumą, todėl visiškai pakanka vidutinės temperatūros. Pasirinkę per aukštą temperatūrą, galite gauti nepatenkinamų gaminimo rezultatų arba maistas, pvz., omletas, gali prilipti.
- Neįkaitinkite gaminio per greitai. Dėl to gali įskilti emalio danga, jei ketus plėsis greičiau nei emalis.
- Pastaba:** bėgant laikui, ant juodos emalio dangos susidarys rudai juoda plėvelė, kuri pagerins gaminio kepimo savybes. Ši plėvelė susidaro dėl ant gaminio ruošiamo maisto natūralių aliejų ir riebalų. Nebandykite pašalinti šios plėvelės.
- Emalio paviršius netinka gaminti sausai. Prieš kaitindami keptuvę visada ištirpinkite šiek tiek sviesto ar įplikite kepimo aliejaus ir įsitinkinkite, kad dugnas tolygiai padengtas.

● Valymas ir priežiūra

- Prieš plaudami gaminį, visada leiskite jam šiek tiek atvėsti. Niekada nepamerkite gaminio šaltame vandenyje, kol jis dar karštas. Dėl staigaus temperatūros pokyčio galima pažeisti emalį. Taip pat nepildykite gaminio šaltu vandeniu.
- Gaminį plaukite karštu vandeniu su šiek tiek įprasto indų plovimo skysčio.
- Pirmiausiai mirkykite maisto likučius ir pašalinkite juos mediniu gremžtuku, kempine arba šepetėliu.
- Niekada nenaudokite kietų objektų, plieno vatos arba braižančių valymo priemonių, pavyzdžiui, baliklio, naudojant juos galima pažeisti emalį.
- Išplovę kruopščiai nausausinkite gaminį.
- Retkarčiais gaminio kraštelį patepkite nedideliu kiekiu kepimo aliejaus, kad nesusidarytų rūdys.
- Laikykite gaminį sausoje, gerai vėdinamoje vietoje.
- ATSARGIAI!** Įsidėmėkite, kad emalį galima pažeisti numetus arba sutrenkus gaminį.

● Išmetimas

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.

Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.

● Garantija

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo atidžiai patikrintas. Esant medžiagų ar gamybos defektams, jūs turite įstatymines teises gaminio pardavėjo atžvilgiu. Ši garantija jokiais būdais neapriboja įstatymais nustatytų jūsų teisių.

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

Išpakavus gaminį, būtina nedelsiant pranešti apie bet kokius pažeidimus ar defektus, kurie jau buvo pirkimo metu.

Jei per 3 metus nuo šio produkto pirkimo datos išryškės medžiagų ar gamybos trūkumų, produktą savo nuožiūra nemokamai pataisyšime arba pakeisime. Patvirtinus garantinį reikalavimą garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei pataisytoms dalims.

Garantija netaikoma, jei šis produktas apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas.

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis (pvz., baterijos, akumulatoriai, žarnos, rašalo kasetės), taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., jungikliams arba dalims iš stiklo.

Veiksmai norint pasinaudoti garantija

Kad galėtume greitai apdoroti jūsų prašymą, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais:

Kreipdamiesi koku nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 472109_2407). Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje. Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių. Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

Klientų aptarnavimas

LT **Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva**
Tel.: 880033500
El. paštas: owim@lidl.lt

EE

MALMIST GRILLIPANN

● Sissejuhatus

Önnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekvaliteedilise toote. Tutvuge tootega enne selle esmast kasutusele võtmist. Selleks lugege tähelepanelikult läbi allolev kasutusjuhend ja ohutusnõuded. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Hoidke see kasutusjuhend kindlalt teadaolevas kohas alles. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

● Otstarbekohane kasutamine

See toode on ette nähtud keetmiseks. See sobib ainult grillimiseks või kasutamiseks otse tulel. Toode ei ole mõeldud kasutamiseks äritegevuses, vaid ainult erakasutuses. Kasutage toodet ainult nii, nagu on kasutusjuhendis kirjeldatud. Mis tahes muul moel kasutamine pole lubatud.

● Tehnilised andmed

Mõõtmed: ca 40,5 x 34 x 3 cm (P x L x K)

● Tarnekomplekt

1x Grillipann

● Ohutusjuhised

HOIDKE KÕIK OHUTUS- JA KASUTUSJUHENDID EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES!

- Pidage silmas, et käepidemed võivad toidu valmistamise ajal kuumeneda. Seetõttu kasutage enda kaitsmiseks pajalappe või grillikindaid.
- Asetage kuum toode alati kuumakindlale alusele, mitte kaitsmata tööpinnale.
- TÄHELEPANU!** Valitseb põletusohht! Hoidke lapsed ja koduloomad kasutamise ajal eemal.
- Toidu valmistamisel on väga oluline, et rasva sisaldavat toodet ei jäetaks järelevalveta. Rasv võib kiiresti üle kuumeneda ja süttida. Kui rasv on süttinud, ei tohi kustutamiseks mingil juhul vett kasutada! Summutage leegid kaanega või paksu villatekiga.
- Jälgige, et te ei soojeandaks toodet tühjalt. Muidu võib email killuneda.
- Vältimaks emailpinna kahjustamist, kasutage ainult kuumakindlast plastist või puidust köögiiristu. Ärge hakkige toitu otse tootes.
- Ärge asetage tilkuvat liha kuuma rasva sisse. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiv rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.
- TÄHELEPANU!** Tõstke seade alati üles ja ärge lükake seda sellistel pealispindadel, kuna see võib põhjustada seadme põhja või lauapinna kahjustamist.
- Gaasileegid tuleb alati kohandada toote põhja läbimõõduga ja need ei tohi MITTE KUNAGI põleda külgeintest kaugemal.
- Toode ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Toode ei sobi kasutamiseks keraamilistel pliitidel, halogeen-, induktsioon- ja elektripliididel.
- See toode sobib kasutamiseks praeahjus.
- Veenduge, et olete tutvunud oma ahju nõuetekohase kasutamise nõuetega.
- Vaadake kasutusjuhised üle, et teada saada, kuidas millist võimsust küpsetamiseks kasutada.
- Toode ei sobi pesemiseks nõudepesumasinas.
- Veenduge, et alusrestid oleks piisavalt stabiilsed ja lamedad, kui kasutate neid gaasipliidil.
- SOBIB KASUTAMISEKS TOIDUAINETEGA!** See toode ei mõjuta maitse- ega lõhnaomadusi.
- Jälgige toitude valmistamisel, et vesi ei puutuks kokku kuuma õliga. Selle tagajärjel võib kuum õli laiali pritsida.
- Ettevaatust!** Jääkristallid külmutatud toiduainetel võivad põhjustada kuumi õlipritsmeid.
- Ärge asetage tilkuvat liha kuuma rasva sisse. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiv rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.
- Laske kuumal õlil enne puhastamist toatemperatuurile jahtuda.
- Ärge kasutage toodet, kui see on kahjustatud.
- Veenduge enne keetmist, et toode asub kindlalt resti keskel.
- Kasutage seda toodet ainult tasastel pindadel.

● Kasutamine

- Enne toote esmakordset kasutamist keetke selles 2 kuni 3 korda vett, et eemaldada kõik tootmisjäägid. Seejärel puhastage toodet sooja pesuveega, loputage puhta veega ja kuivatage põhjalikult.
- Pintseldage toote sisemust vähese õli või võiga. Soojendage seda madalal temperatuuril. Lülitage temperatuur madalamaks niipea, kui rasv on sisse imbunud. Oodake umbes 2 kuni 3 minutit, et toode jahtuks, ja eemaldage üleliigne rasv.
- Ärge kasutage keetmisel või grillimisel kõrget temperatuuri. Kuna malm on väga hea soojussalvesti, piisab täielikult keskmisest temperatuurist. Liiga kõrge temperatuur võib muidu põhjustada halbu toiduvalmistamise tulemusi või toidu külgejäämist, nt omleti puhul.
- Jälgige, et te ei kuumutaks toodet liiga kiiresti. Muidu võib email killuneda, kui malm paisub kiiremini kui email.

- Märkus:** Musta emailpinna peale moodustub aja jooksul pruunikasmust üliõhuke kiht, mis parandab toote grillimisomadusi. See kiht tekib toiduainete õlidest ja rasvatest, mida tootes valmistate. Ärge proovige seda kihti eemaldada.
- Emailpind ei sobi toidu kuivalt valmistamiseks. Kasutage alati veidi völd või toiduõli ja veenduge, et põhi on täielikult kaetud, enne kui keedunõud kuumutate.

● Puhastamine ja hooldus

- Laske tootel enne puhastamist alati esmalt veidi jahtuda. Ärge kastke kunagi kuuma toodet külma vette. Temperatuurirükk võib emaili kahjustada. Ärge täitke toodet ka külma veega.
- Peske toodet kuuma veega ja tavalise nõudepesuvahendiga.
- Leotage esmalt tõrksaid toidujäake ja eemaldage need vajaduse korral puidust kaabitsa, käsna või harja abil.
- Ärge mingil juhul kasutage kõvu esemeid, terasvilla ega agressiivseid või abrasiivseid puhastusvahendeid nagu nt kloorivalgendeid, sest need võivad kahjustada emaili.
- Kuivatage toode pärast puhastamist korralikult ära.
- Hõõruge toote serv aeg-ajalt väikese koguse toiduõliga sisse, et vältida pindmist roostet, mis võib aja jooksul tekkida.
- Hoidke toodet kuivas ja hästi ventileeritud kohas.
- ETTEVAATUST!** Pange tähele, et email võib kukkumise või tugeva löögi tagajärjel kahjustuda.

● Jäätmekäitlus

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.

Küsi­ge vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.

● Garantii

Toode on valmistatud rangete kvaliteedijuhiste järgi ja seda on enne tarnimist põhjalikult kontrollitud. Materjali- või tootmisdefektide korral on teil seaduslikud õigused toote müüja suhtes. Teie seadusjärgsed õigused ei ole mingil juhul piiratud meie allpool sätestatud garantiiga.

Selle toote garantii kehtib 3 aastat alates ostukuupäevast. Garantiaeg algab ostukuupäevaga. Hoidke müügi­teški originaali kindlas kohas, kuna see dokument on vajalik ostu tõendamiseks.

Kõikidest kahjustustest või defektidest, mis esinesid juba ostmise ajal, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul alates ostukuupäevast materjali- või teostusviga, parandame või asendame selle omal valikul teie eest tasuta. Garantii­perioodi ei pikendata kinnitatud garantiinõudega. See kehtib ka asendatud ja parandatud osade kohta.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, või kui seda on valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid. See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapäraselt kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaslaetavad akud, voolikud, värvikassetid), ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lülitid või klaasist osad.

Garantii käsitlemine

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 472109_2407).

Toote numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.

Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.

Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmnesis, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

Teenindus

EE **Teenindus Eestis**
Tel: 8000049117
E-posti aadress: owim@lidl.ee

LV

ČUGUNA GRILA PANNA

● Levads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlējies augstas kvalitātes izstrādājumu. Pirms pirmās lietošanas reizes iepazīstiet šo izstrādājumu. Rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Uzglabājiet šo instrukciju drošā vietā. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzi arī visu dokumentāciju.

● Paredzētais lietojums

Šis izstrādājums ir paredzēts ēdiena gatavošanai. Tas ir piemērots tikai grilēšanai vai tiešai lietošanai ugunī. Izstrādājums nav paredzēts komerciālai lietošanai, to var izmantot tikai personīgai lietošanai. Lietojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts lietošanas pamācībā. Jebkura cita lietošana ir aizliegta.

● Tehniskie dati

Izmēri: apm. 40,5 x 34 x 3 cm (G x P x A)

● Komplektācija

1x Grila panna

● Drošības norādījumi

UZGLABĀT VISUS DROŠĪBAS UN LIETOŠANAS NORĀDĪJUMUS TURPMĀKAI ATSAUCEI!

- Nemiet vērā, ka ēdiena gatavošanas laikā rokturi var sakarst. Tādēļ aizsardzībai izmantojiet trauku dvieļi vai grila cimds.
- Vienmēr novietojiet karstu izstrādājumu uz karstumizturīga paliktņa un nelieciet uz neaizsargātas darba virsmas.
- UZMANĪBU!** Apdedzināšanās risks! Lietošanas laikā nelaujiet bērniem un mājdzīvniekiem tuvoties izstrādājumam!
- Gatavojot ir ļoti svarīgi neatstāt izstrādājumu un tajā uzkrarsušās taukvielas bez uzraudzības. Tauki var ātri pārkarst un aizdegties. Ja tauki aizdegas, nedzēsiet tos ar ūdeni! Noslāpējiet liesmas ar vāku vai biezu vilnas segu.
- Raugiet, lai netiktu karsēts tukšs izstrādājums. Tas var novest pie emaljas lobišanās.
- Lai nesabojātu emaljas pārklājumu, izmantojiet tikai karstumizturīgus plastmasas vai koka virtuves piederumus. Negrieziet pagatavoto produktu, kamēr tas atrodas izstrādājumā.
- Nelieciet karstās taukvielas galu, no kuras pil šķidrums. Taukiem uzpilot uz sakarsētas plīts virsmas, viegli var izcelties ugunsgrēks.
- UZMANĪBU!** Vienmēr paceliet ierīci un nekad nevelciet to uz šādām virsmām, jo tas var sabojāt ierīces apakšējo daļu vai galdu.

- Gāzes liesmas izmērs vienmēr jāpielāgo izstrādājuma pamatnes diametram; liesma NEKAD nedrīkst apņemt sānu malas.
- Izstrādājums nav piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Izstrādājums nav piemērots keramikajām, halogēna, indukcijas un elektriskajām plītim.
- Produkts ir piemērots krāsnij.
- Pārliecinieties, vai pārzināt, kā pareizi lietot krāsnī.
- Pārbaudiet krāsns ekspluatācijas instrukciju par to, kā cepšanai krāsnī izmantojama pieejamā izejas jauda.
- Izstrādājums nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.
- Pārliecinieties, ka režģu plaukts ir stabils un pietiekami plakans, ja to izmantojat uz gāzes plīts.
- PIEMĒROTS PĀRTIKAS PRODUKTIEM!** Izstrādājums neietekmē garšas un smaržas īpašības.
- Gatavojot ēdienu, pārliecinieties, ka ūdens nenonāk saskarē ar karstu eļļu. Tas izraisītu karstas eļļas izšļakstīšanos.
- Uzmanību!** Ledus kristāli uz saldēta ēdiena var izraisīt karstas eļļas izšļakstīšanos.
- Nelieciēt karstās taukvielās gaļu, no kuras pil šķidrums. Taukiem uzpilot uz sakarsētas plīts virsmas, viegli var izcelties ugunsgrēks.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet karstajai eļļai atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Nelietojiet izstrādājumu, ja tas ir bojāts.
- Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka izstrādājums ir stingri novietots grila centrā.
- Lietojiet šo izstrādājumu tikai gludām virsmām.

● Lietošana

- Pirms uzsākt lietošanu, 2 vai 3 reizes izvēriet izstrādājumā ūdeni, lai atbrīvotos no iespējamām ražošanas atliekvielām. Noslēgumā nomazgājiet izstrādājumu siltā ziepūdenī, noskalojiet to ar tīru ūdeni un rūpīgi nosusiniet.
- Ieziediet izstrādājuma iekšpusi ar nelielu daudzumu eļļas vai sviesta. Zemā temperatūrā uzsildiet izstrādājumu. Izslēdziet temperatūru, tiklīdz taukvielas ir izkusušas. Pagaidiet apm. 2 līdz 3 minūtes, līdz izstrādājums atdziest un noīriet liekās taukvielas.
- Negatavojiet un negrilējiet augstā temperatūrā. Tā kā čuguns labi vada siltumu, gatavošanai pilnībā pietiek ar vidēju temperatūru. Pārāk augsta temperatūra var negatīvi ietekmēt gatavošanas rezultātu, respektīvi ēdiens var piedegt, piemēram, cepot omleti.
- Raugieties, lai izstrādājums netiktu uzkarsēts pārāk strauji. Tas var novest pie emaljas lobīšanās, jo čuguns izplešas ātrāk nekā emalja.
- Norāde:** Melnais emalja slānis laika gaitā pārklājas ar brūni melnu slāni, kas uzlabo izstrādājuma grilēšanas īpašības. Šo slāni veido izstrādājumā pagatavotā ēdiena dabīgās eļļas un tauki. Nemēģiniet šo slāni noīrīt.

- Emaljas virsma nav piemērota gatavošanai bez ūdens. Pirms uzkaršējat trauku, vienmēr lietojiet sviestu vai cepamo eļļu un pārliecinieties, ka trauka dibens ir pilnībā pārklāts ar taukvielām.

● Tīrīšana un kopšana

- Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet izstrādājumam nedaudz atdzist. Nekad neiemērciet karstu izstrādājumu aukstā ūdenī. Temperatūras šoka dēļ var tikt bojāta emalja. Neleļiet izstrādājumā aukstu ūdeni.
- Skalojiet izstrādājumu ar karstu ūdeni un parastu trauku mazgāšanas līdzekli.

- Pielipušās pārtikas atliekas vispirms atmiešķējiet un tad noņemiet ar koka lāpstiņu, sūkli vai trauku suku.
- Nekad nelietojiet cietus priekšmetus, tērauda birstīti vai agresīvus, respektīvi, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, hlorā balinātāju, jo tie var sabojāt emalju.
- Pēc tīrīšanas kārtīgi nožāvējiet izstrādājumu.
- Ik pa laikam ieziediet izstrādājuma malas ar nedaudz pārtikas eļļas, lai izvairītos no korozijas, kas ar laiku var rasties.
- Izstrādājumu glabājiet sausā un labi vēdinātā vietā.
- PIESARDZĪBU!** Ņemiet vērā, ka nokrītot zemē vai stipri sasītot izstrādājumu, var tikt bojāta emalja.

● Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.

Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.

● Garantija

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlinijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgās tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdarišanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarišanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdarišanas brīdi, nekavējoties jāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdarišanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietpratīgi lietots vai apkopts.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām (piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kātridži), ne uz plistošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

Rīcība garantijas gadījumā

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiet kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 472109_2407).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

Serviss

 Serviss Latvijā
Tālr.: 80005811
E-pasts: owim@lidl.lv

 DE **AT** **CH**

GRILLPFANNE AUS GUSSEISEN

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt ist zum Kochen bestimmt. Es ist nur zum Grillen oder zur direkten Verwendung im Feuer geeignet. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt, nicht für kommerzielle Zwecke. Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Jede andere Verwendung ist nicht zulässig.

● Technische Daten

Maße: ca. 40,5 x 34 x 3 cm (L x B x H)

● Lieferumfang

1 x Grillpfanne

● Sicherheitshinweise

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

- Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- ACHTUNG!** Es besteht Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder und Haustiere während des Gebrauchs fern.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann schnell überhitzen und sich entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.

- ACHTUNG!** Heben Sie das Gerät immer an und schieben Sie es niemals auf Oberflächen wie diesen, da dies zu Schäden an der Unterseite des Geräts oder des Tisches führen kann.
- Gasflammen müssen immer dem Bodendurchmesser des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Produkt ist nicht für Ceran-, Halogen-, Induktions- und Elektroherde geeignet.
- Das Produkt ist für den Backofen geeignet.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie mit dem ordnungsgemäßen Betrieb Ihres Backofens vertraut sind.
- Lesen Sie in der Bedienungsanleitung Ihres Backofens nach, wie Sie die verfügbare Ausgangsleistung des Backofens zum Backen nutzen können.
- Das Produkt ist nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Vergewissern Sie sich, dass der Roständer stabil und flach genug ist, wenn Sie ihn auf einem Gaskochfeld verwenden.
- LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
- Achten Sie bei der Zubereitung von Speisen darauf, dass kein Wasser mit heißem Öl in Berührung kommt. Dies würde dazu führen, dass das heiße Öl verspritzt wird.
- Vorsicht!** Eiskristalle auf gefrorenen Lebensmitteln können heiße Ölspritzer verursachen.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Lassen Sie das heiße Öl vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Produkt vor dem Kochen fest in der Mitte des Rostes steht.
- Verwenden Sie dieses Produkt nur auf ebenen Flächen.

● Verwendung

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

Dieser Film entsteht durch die natürlichen Öle und Fette der Lebensmittel, die Sie in dem Produkt zubereiten. Versuchen Sie nicht, diesen Film zu entfernen.

Die Emaille-Oberfläche ist nicht geeignet für trockenes Kochen. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und stellen Sie sicher, dass der Boden vollständig bedeckt ist, bevor Sie das Kochgeschirr erhitzen.

● Reinigung und Pflege

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

● Entsorgung

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

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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 472109_2407) als Nachweis für den Kauf bereit. Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts. Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail. Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Service

 DE **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de **AT** **Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at **CH** **Service Schweiz**
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch



IAN 472109_2407

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG10779B
Version: 12/2024