

GRILL MEISTER

FR BE

POÊLE À GRILLER EN FONTE

● Introduction

Nous vous félicitons pour l’achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d’emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N’utilisez le produit que pour l’usage décrit et les domaines d’application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Ce produit est conçu pour cuisiner. Il ne peut être utilisé que pour les grillades ou pour une utilisation directe dans le feu. Le produit est uniquement destiné à un usage domestique privé et ne convient pas à des fins commerciales. Utilisez le produit uniquement selon les instructions de ce mode d’emploi. Toute autre utilisation est interdite.

● Données techniques

Dimensions : env. 40,5 x 34 x 3 cm (L x l x H)

● Contenu de l’emballage

1x Poêle à griller

● Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS D’UTILISATION POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT !

- Veuillez noter que les poignées peuvent devenir chaudes pendant la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours pour votre protection des gants à barbecue ou des maniques.
- Posez toujours le produit chaud sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non sur la surface de travail non protégée.
- ATTENTION !** Il existe un risque de brûlures ! Tenez les enfants et les animaux domestiques à l’écart pendant l’utilisation.
- Lors de la cuisson, il est très important que vous ne laissiez pas sans surveillance le produit dans lequel de la graisse est chauffée. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s’enflammer. S’il arrivait que la matière grasse s’enflamme, surtout n’essayez jamais de l’éteindre avec de l’eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Faites attention de ne pas chauffer le produit à vide. Il se peut que l’émail s’écaille.
- Afin de ne pas endommager le revêtement en émail, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas les aliments directement dans le produit.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- ATTENTION !** Soulevez toujours l’appareil et ne le poussez jamais sur des surfaces comme celles-ci, car cela pourrait endommager le dessous de l’appareil ou la table.

- Les flammes du gaz doivent toujours être adaptées au diamètre du fond du produit et ne doivent JAMAIS dépasser et donc atteindre les parois latérales.
- Le produit ne convient pas pour une utilisation dans un micro-ondes.
- Le produit ne convient pas aux cuisinières vitrocéramiques, halogènes, à induction et électriques.
- Le produit est adapté au four.
- Assurez-vous de bien connaître le fonctionnement de votre four.
- Consultez le mode d’emploi de votre four pour savoir comment utiliser la puissance de sortie disponible du four pour la cuisson.
- Le produit ne va pas au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que le support de la grille est suffisamment stable et plat si vous l’utilisez sur une plaque de cuisson au gaz.
- CONVIENT POUR LES ALIMENTS !** Les caractéristiques de goût et d’odeur ne sont pas affectées par ce produit.
- Lorsque vous préparez des aliments, veillez à ce que l’eau n’entre pas en contact avec l’huile chaude. Cela entraînerait des projections d’huile chaude.
- Prudence !** Les cristaux de glace sur les aliments surgelés peuvent causer des projections d’huile brûlante.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- Laissez l’huile chaude refroidir lentement à température ambiante avant le nettoyage.
- N’utilisez pas le produit s’il est endommagé.
- Assurez-vous que le produit est bien placé au centre de la grille avant de cuisiner.
- N’utilisez ce produit que sur des surfaces planes.

● Utilisation

- Prévoyez avant la première cuisson de faire bouillir de l’eau dans le produit 2 à 3 fois afin d’éliminer éventuellement les résidus de fabrication. Ensuite, nettoyez le produit dans de l’eau de vaisselle chaude, rincez-le à l’eau claire et séchez-le bien.
- Utilisez un pinceau pour appliquer un peu d’huile ou de beurre à l’intérieur du produit. Chauffez-le à température basse. Baissez la température dès que la matière grasse s’est bien répartie. Attendez env. 2 à 3 minutes jusqu’à ce que le produit ait refroidi et éliminez la matière grasse en excédent.
- N’utilisez pas de températures élevées en grillant. La fonte est un très bon accumulateur de chaleur, donc des températures moyennes suffisent largement. Des températures trop élevées peuvent d’ailleurs conduire à de mauvais résultats de cuisson et/ou à ce que les aliments attachent comme par ex avec des omelettes.
- Veillez à ne pas chauffer trop rapidement le produit. Sinon, cela peut causer un écaillage de l’émail car la fonte se dilate plus rapidement que l’émail. **Remarque :** Avec le temps, la couche d’émail noir développe un film brun-noir qui améliore les propriétés de grillade du produit. Ce film est créé par les huiles et les graisses naturelles des aliments que vous préparez dans le produit. N’essayez pas d’éliminer ce film.

- La surface émaillée n’est pas adaptée à la cuisson à sec. Utilisez toujours un peu de beurre ou de l’huile de cuisson et assurez-vous que le fond soit entièrement recouvert avant de commencer la cuisson dans le caquelon.

● Nettoyage et entretien

- Laissez le produit d’abord se refroidir un peu avant de le nettoyer. Ne plongez jamais le produit chaud dans de l’eau froide. Le choc de température peut endommager l’émail. Ne remplissez pas non plus le produit d’eau froide.
- Lavez votre produit à l’eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
- Faites tremper le récipient présentant des restes de nourriture accrochés et enlevez-les si besoin est avec une raclette en bois, une éponge ou une brosse.
- N’utilisez en aucun cas d’objets durs, de laine d’acier ou de produits de nettoyage agressifs et abrasifs tels que de l’eau de javel, car ceux-ci risquent d’endommager l’émail.
- Séchez bien le produit après le nettoyage.
- De temps en temps, frottez le bord du produit avec un peu d’huile de cuisson afin d’éviter la rouille, qui peut se développer au cours du temps.
- Conservez le produit dans un endroit sec et bien aéré.
- PRUDENCE !** Veuillez noter que l’émail peut être endommagé lors d’une chute ou d’un choc.

● Mise au rebut

L’emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

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



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d’emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l’Info-tri illustrée, dans l’intérêt d’un meilleur traitement des déchets.

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

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- ° S’il est propre à l’usage habituellement attendu d’un bien semblable et, le cas échéant :
 - s’il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l’acheteur sous forme d’échantillon ou de modèle ;
 - s’il présente les qualités qu’un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l’étiquetage ;
- ° Ou s’il présente les caractéristiques définies d’un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l’acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d’une garantie de 3 ans à compter de sa date d’achat. La durée de garantie débute à la date d’achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d’achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d’achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s’étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d’usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 446309_2307) à titre de preuve d’achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l’article est indiqué sur la plaque d’identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

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

Service après-vente

FR **Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE **Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

NL BE

GIETIJZEREN GRILLPAN

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● Beogd gebruik

Dit product is bedoeld om mee te koken. Het is uitsluitend geschikt om te grillen of voor rechtstreeks gebruik in het vuur. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden. Gebruik het product alleen zoals beschreven in deze handleiding. Elk ander gebruik is niet toegestaan.

● Technische gegevens

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

● Leveringsomvang

1x Grillpan

● Veiligheidstips

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

- Let erop dat de grepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Zet het product altijd op een hittebestendige onderzetter en niet op onbeschermde oppervlakken.
- OPGELET!** Er bestaat verbrandingsgevaar! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het gebruik.
- Bij het koken is het van het grootste belang dat u het product in het oog houdt als er vet in wordt verhit. Vet kan snel oververhitten en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Let erop dat u het product nooit verhit als het leeg is. Gebeurt dat toch dan kan het email afschilferen.
- Gebruik om de zwarte emaille coating niet te beschadigen alleen keukengerei gemaakt van hittebestendig kunststof of van hout. Snijd de te koken gerechten niet direct in het product.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spatkend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- OPGELET!** Til het apparaat altijd op en schuif het nooit over oppervlakken als dit, omdat dit schade aan de onderkant van het apparaat of de tafel kan veroorzaken.
- De grootte van de gasvlam moet altijd zo aangepast worden aan de diameter van de bodem van het product dat de gasvlam NIET buiten de zijanten van het product te zien is.
- Het product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Het product is niet geschikt voor glaskeramische-, halogeen-, inductie- en elektrische kookplaten.
- Het product is geschikt voor de oven.
- Zorg ervoor dat u bekend bent met de juiste bediening van uw oven.
- Controleer de bedieningsinstructies voor uw oven voor informatie over het beschikbare uitgangsvermogen van de oven voor bakken.
- Het product is niet geschikt voor in de vaatwasser.
- Controleer dat de roosterstandaard stabiel en vlak genoeg is als u het op een gaskookvlak gebruikt.
- GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.
- Let er bij het bereiden van gerechten op dat nooit water in contact komt met hete olie. Dit heeft als gevolg dat de hete olie gaat spatten.
- Voorzichtig!** IJskristallen op bevroren levensmiddelen kunnen hete oliespatten veroorzaken.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spatkend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- Laat de hete olie voor het schoonmaken tot kamertemperatuur afkoelen.
- Gebruik het product niet als het is beschadigd.
- Controleer dat het product voor het koken vast in het midden van het rooster staat.
- Gebruik dit product alleen op een horizontale ondergrond.

● Gebruik

- Kook, voordat u het voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal water in het product om eventuele in het productieproces achtergelaten resten te verwijderen. Maak het product vervolgens schoon met een warm sopje, spoel het af met schoon water en droog het goed af.
- Wrijf de binnenkant van het product dan in met wat boter of een beetje olie. Verwarm het product dan een beetje. Verlaag de temperatuur zodra het vet ingetrokken is. Wacht ca. 2 tot 3 minuten tot het product is afgekoeld en verwijder dan het overtollige vet.
- Gebruik bij het koken of grillen geen hoge temperaturen. Omdat gietijzer warmte goed vasthoudt, zijn niet al te hoge temperaturen meer dan voldoende. Te hoge temperaturen kunnen anders leiden tot slechte kookresultaten of tot het aankoeken van gerechten zoals bijv. bij gebakken eieren.
- Zorg ervoor dat u het product niet te snel verhit. Het email kan mogelijk versplinteren als het gietijzer sneller uitzet dan het email.
Tip: Op de zwarte emaillelaag ontstaat gaandeweg een bruinzwart laagje dat de braadeigenschappen van het product verbetert. Dit laagje vormt zich uit natuurlijke oliën en vetten van de levensmiddelen die u in het product bereidt. Probeer niet om dit laagje te verwijderen.
- Het emaille oppervlak is niet geschikt voor droog koken. Gebruik altijd een beetje boter of spijisolie en zorg ervoor dat de bodem volledig bedekt is voordat u de pan gaat verwarmen.

● Schoonmaken en onderhoud

- Laat het product altijd eerst een beetje afkoelen voordat u het schoon gaat maken. Dompel het product als het heet is nooit onder in koud water. Door de plotselinge temperatuurverandering kan het email beschadigd worden. Vul het product evenmin met koud water.
- Spoel het product af met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel.
- Week vastzittende voedselresten eerst een tijdje en verwijder ze dan met bijv. een houten schraper, een spons of een borstel.
- Gebruik nooit harde objecten, staalwol of agressieve dan wel schurende schoonmaakmiddelen zoals een gechlloreerd bleekmiddel, omdat deze het email kunnen beschadigen.
- Droog het product na het schoonmaken goed af.
- Wrijf de rand van het product af en toe in met een beetje spijisolie om roestsporen, die in de loop der tijd kunnen ontstaan, te voorkomen.
- Bewaar het product op een droge en goedgeventileerde plaats.
- **VOORZICHTIG!** Houd er rekening mee dat de emaillelaag bij een val of een harde stoot beschadigd kan raken.

● Afvoer

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

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



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

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

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 446309_2307) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

Service

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

(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 Rostständer 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.



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

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 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 verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

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 446309_2307) 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 446309_2307

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG10779B
Version: 12/2023