



# **Premium Cast Iron Grill Pan**

## **Premium-Gusseisengrillplatte**

### **Plaque de gril en fonte Premium**

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

**Premium Cast Iron Grill Pan**  
Instructions for Use and Safety

(DE) (AT) (BE) (CH)

**Premium-Gusseisengrillplatte**  
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE) (CH)

**Plaque de gril en fonte Premium**  
Conseils d'utilisation et de sécurité

GB IE NI MT

DE AT BE CH

FR BE CH

NL BE

IT CH MT

ES

PT

Instructions for Use and Safety

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

Conseils d'utilisation et de sécurité

Bedienings- en veiligheidsinstructies

Istruzioni per l'uso e di sicurezza

Instrucciones de uso y seguridad

Instruções de operação e segurança

Page 3

Seite 4

Page 7

Pagina 9

Pagina 11

Página 13

Página 15

# Premium Cast Iron Grill Pan

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new product. You have chosen a high-quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. Please read the following operating instructions and safety instructions carefully. Use the product only as described and for the specified areas of application. Keep these instructions. Hand over all documents when passing the product on to third parties.

## Intended use

The product is suitable for preparing food. The product is intended exclusively for use in the oven. The product is intended for private use only.

## Technical data

Suitable for ovens up to 260 °C

Not suitable for use in a dish washer

Not microwaveable

## Safety Instructions

- Avoid risk of injury.
- Do not make any immediate temperature changes, i.e. in particular do not place the hot item directly from the oven onto cold surfaces!
- Otherwise there is a risk of chipping, cracking, hairline cracks or fractures, which can lead to personal injury and damage to property.
- Do not use the item if there are signs of deformation or damage.
- Please note that the handles can become hot.
- CAUTION! If necessary, use a potholder or similarly effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- Always place the hot product on a heat-resistant mat and not on the unprotected work surface.
- When using the product, it is very important that you do not leave it unattended while heating fat.
- Do not place dripping wet meat in hot fat.
- Fat can quickly overheat and ignite.
- Immediately wipe up hot oil or other liquids that may run down when pouring out or drip onto a hot surface

- using a suitable cloth, otherwise there is a risk of fire.
- Otherwise there is a risk of fire.
- Fat splashing onto a hot surface can easily cause a fire.
- Do not extinguish burning fat with water, but smother the flames with a blanket or use a fire extinguisher.
- This product may break if dropped.
- Do not use product if damaged.
- Please keep product information.

**ATTENTION!** Fast heating speed! Please do not over-heat the ovenware when preheating. In the event of overheating, the room must be thoroughly ventilated. Be careful not to heat the product when it is empty. Otherwise the enamel may splinter. Do not cut the food directly in the product. In order not to damage the enamel coating, only use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood. CAUTION! When pouring hot liquids, special care and attention are required – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid out hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other person, especially children, is in the immediate vicinity when pouring. Only pour liquids over a sink. Keep your distance from the ovenware when pouring out.

**ATTENTION!** Always lift the product when baking/roasting in the oven in accordance with its intended use. Never slide the product across surfaces, as this could damage the underside of the product and the oven. Place the product on the rack provided and not on the oven floor.

**FOOD SAFE!** Taste and smell characteristics are not affected by this product.

**WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENT TO TODDLERS AND CHILDREN!** Never leave the hob unattended. Keep children away from hot cooking areas. Never leave children unattended with the packaging material. There is a risk of suffocation.

## Instructions for use

- Before using the product for the first time, boil it two or three times with water to remove any production residues.

- Then clean the product in hot soapy water, rinse with clear water and dry thoroughly.
- Brush the inside of the product with a little oil or butter. Warm it up at low temperature. Turn the temperature down once the fat has soaked in. Wait about 2 to 3 minutes for the product to cool and remove the excess fat.
- Do not use high temperatures. Since cast iron is a very good heat accumulator, medium temperatures are completely sufficient.
- Be careful not to heat the product too quickly.
- Enamel chipping can occur if the cast iron expands faster than the enamel.
- The best results for baking and roasting are achieved at MEDIUM and LOW temperatures
- The enamel surface is not suitable for dry baking and roasting.
- Do not use the ovenware for deep-frying
- This item is not suitable for storing liquid foods.
- Accordingly, acidic dishes can promote the formation of rust on the edges.

## **Cleaning and care**

- Always allow the product to cool down before cleaning.
- Do not quench the product with cold water.
- The enamel can be damaged by the temperature shock.
- Rinse your product with hot water and commercial washing-up liquid.
- First soak stubborn leftovers and, if necessary, remove them with a sponge or brush.
- Never use hard objects, steel wool and/or harsh or abrasive cleaning agents such as chlorine bleach as these will damage the enamel.
- After cleaning, dry the product thoroughly with a soft cloth.
- Small rust spots or flash rust may appear on the product due to technical reasons.
- This does not affect the function and quality of the product and can be easily removed with a little cooking oil.
- Rub the edge of the product with a little cooking oil from time to time to avoid rust film that may develop over time.
- Store the product in a dry and well-ventilated place.

**CAUTION!** Please note that the enamel can be damaged in the event of a fall or a hard impact.

## **Disposal**

The packaging can be disposed of at local recycling points. You can find out information about disposal options for the worn-out product from your community or city administration.

## **Warranty statement and service handling**

This item is guaranteed for 3 years from the date of purchase. In the event of defects in this product, you have legal rights against the seller of the product. These statutory rights are not restricted by our warranty. In countries where a (mandatory) warranty and/or a spare parts storage and/or a compensation scheme are prescribed by law, the minimum conditions prescribed by law apply. If a material or manufacturing defect occurs within the warranty period of three years from the date of purchase of this product, we shall – at our discretion – repair or replace the product for you free of charge. This warranty does not apply to wear parts and shall become null and void if the product is damaged, improperly used or maintained. To make a claim under the guarantee, please contact us with the details of the sales receipt and/or packaging.

**p:os handels GmbH** · Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: [info@pos-germany.de](mailto:info@pos-germany.de)



DE AT BE CH

## **Premium-Gusseisengrillplatte**

### **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 auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

## **Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Produkt ist zum Zubereiten von Lebensmitteln geeignet. Das Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Ofen geeignet. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.

## **Technische Daten**

Backofengeeignet bis 260 °C

Nicht spülmaschinengeeignet

Nicht mikrowellengeeignet

## **Sicherheitshinweise**

- Vermeiden Sie Verletzungsgefahr.
- Nehmen Sie keine unmittelbaren Temperaturwechsel vor, d.h. stellen Sie insbesondere den heißen Artikel nicht direkt aus dem Ofen auf kalte Oberflächen!
- Andernfalls drohen Absplitterungen, Risse, Haarrisse oder Brüche, die zu Personen- und Sachschäden führen können.
- Verwenden Sie den Artikel nicht bei Anzeichen von Verformungen oder Beschädigungen.
- Bitte beachten Sie, dass die Griffe heiß werden können.
- ACHTUNG! Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Bei der Verwendung ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett.
- Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden.
- Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen runterlaufen oder auf eine heiße Oberfläche tropfen können, unverzüglich mit einem geeignetem Tuch ab, ansonsten droht Brandgefahr.
- Ansonsten droht Brandgefahr.
- Durch das auf eine heiße Oberfläche spritzendes Fett

kann leicht ein Brand entstehen.

- Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit einer Decke ersticken oder einen Feuerlöscher benutzen.
- Dieses Produkt kann brechen, wenn es fallen gelassen wird.
- Produkt nicht verwenden, wenn es beschädigt ist.
- Produktinformation bitte aufbewahren.

**ACHTUNG!** Schnelle Aufheizgeschwindigkeit! Bitte Ofengeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden. Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt. Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. VORSICHT! Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Aufmerksamkeit und Vorsicht geboten - ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine andere Person, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden. Gießen Sie Flüssigkeiten nur über einem Spülbecken aus. Halten Sie Abstand zum Ofengeschirr beim Ausgießen.

**ACHTUNG!** Heben Sie das Produkt immer an, wenn Sie gemäß seiner bestimmungsgemäßen Verwendung im Ofen backen/braten. Schieben Sie das Produkt niemals über Oberflächen, weil dies die Unterseite des Produkts und den Ofen beschädigen könnte. Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.

**LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

**WARNING! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!** Niemals die Kochstelle unbeaufsichtigt lassen. Kinder von heißen Kochstellen fernhalten. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr.

## **Gebrauchshinweise**

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch zwei bis dreimal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
- Reinigen Sie das Produkt anschließend in heißem Spülwasser, spülen Sie es mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich.
- Bepinseln Sie das Innere des Produkts mit ein wenig Öl oder Butter. Wärmen Sie es bei niedriger Temperatur auf. Schalten Sie die Temperatur herunter, 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 keine hohen Temperaturen. Da Gusseisen ein sehr guter Wärmespeicher ist, reichen mittlere Temperaturen völlig aus.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht zu schnell zu erhitzen.
- Es kann zu Absplitterung der Emaille kommen, wenn das Gusseisen sich schneller ausdehnt als die Emaille.
- Bei MITTLEREN und NIEDRIGEN Temperaturen werden die besten Ergebnisse beim backen und braten erzielt
- Die Emaille-Oberfläche ist nicht geeignet für trockenes backen und braten.
- Das Ofengeschirr nicht zum frittieren verwenden
- Der Artikel ist nicht für die Aufbewahrung von flüssigen Lebensmitteln geeignet.
- Entsprechend saure Gerichte können die Rostbildung an den Rändern begünstigen.

## **Reinigung und Pflege**

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer erst abkühlen.
- Schrecken Sie das Produkt nicht mit kaltem Wasser ab.
- Durch den Temperaturschock kann die Emaille beschädigt werden.
- Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Schwamm oder Bürste.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle und/oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille beschädigen würden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich mit einem weichen Tuch ab.

- An dem Produkt können technisch bedingt kleine Roststellen oder Flugrost auftreten.
- Dies beeinträchtigt die Funktion und Qualität des Produktes nicht und kann mit etwas Speiseöl leicht entfernt werden.
- 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 Verpackungen können über die örtlichen Recyclingstellen entsorgt werden. Informationen zu Entsorgungsmöglichkeiten des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## **Garantie und Serviceabwicklung**

Sie erhalten auf diesen Artikel eine Garantiezeit von 3 Jahren ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln an diesem Produkt stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere dargestellte Garantie nicht eingeschränkt. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Tritt innerhalb der Garantiezeit 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 gilt nicht für Verschleißteile und verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Um die Garantie in Anspruch zu nehmen kontaktieren Sie uns gerne mit den Daten des Kaufbelegs und/oder der Verpackung.

**p:os handels GmbH** · Ostentallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: [info@pos-germany.de](mailto:info@pos-germany.de)



# Plaque de gril en fonte Premium

## Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez choisi un produit de toute première qualité. Familiarisez-vous avec le produit avant de l'utiliser pour la première fois. Pour cela, lisez attentivement la notice d'utilisation et les consignes de sécurité suivantes. Utilisez le produit uniquement tel qu'indiqué et pour les domaines d'application spécifiés. Conservez cette notice. Remettez tous les documents lors de la transmission du produit à un tiers.

## Usage prévu

Le produit convient à la préparation des aliments. Le produit est exclusivement destiné à une utilisation au four. Le produit est uniquement destiné à un usage privé.

## Données techniques

Peut passer au four jusqu'à 260 °C  
Ne passe pas au lave-vaisselle  
Ne passe pas au micro-ondes

## Consignes de sécurité

- Évitez tout risque de blessure.
- Ne changez pas brusquement de température, c'est-à-dire ne placez pas l'article encore chaud directement du four sur des surfaces froides !
- Dans le cas contraire, vous risqueriez des éclats, des craquelures, des fissures ou des cassures pouvant entraîner des lésions corporelles et des dégâts matériels.
- N'utilisez pas l'article s'il présente des signes de déformation ou d'endommagement.
- Veuillez noter que les poignées peuvent devenir chaudes.
- ATTENTION ! Si nécessaire, utilisez une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) tout aussi efficace pour verser.
- Posez toujours le produit chaud sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non sur le plan de travail non protégé.
- Lors de l'utilisation, il est très important de ne pas quitter des yeux le produit dans lequel de la graisse est chauffée.

- Ne déposez pas une viande qui goutte dans de la matière grasse brûlante.
- La graisse peut rapidement surchauffer et s'enflammer.
- Essuyez immédiatement, avec un chiffon approprié, l'huile chaude ou d'autres liquides qui peuvent couler lors du versement ou goutter sur une surface chaude, sinon il existe un risque d'incendie.
- Dans le cas contraire, il existe un risque d'incendie.
- La graisse qui éclabousse sur une surface chaude peut facilement provoquer un incendie.
- N'éteignez pas un corps gras en feu avec de l'eau, mais étouffez les flammes avec une couverture ou utilisez un extincteur.
- Ce produit peut se casser si on le fait tomber.
- Ne pas utiliser le produit s'il est endommagé.
- Veuillez conserver la documentation sur le produit.

**ATTENTION !** Montée en température rapide ! Veuillez ne pas surchauffer l'ustensile de cuisson lors du préchauffage. En cas d'échauffement excessif, la pièce doit être entièrement aérée. Attention à ne pas chauffer le produit lorsqu'il est vide. Sinon, l'émail risquerait d'éclater. Ne découpez pas les aliments directement dans le produit. Afin de ne pas abîmer le revêtement en émail, utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique résistant à la chaleur ou bien en bois. ATTENTION ! Une attention particulière est requise lors du versement de liquides chauds, sinon il existe un risque de brûlure. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais assurez-vous qu'il coule régulièrement. Assurez-vous qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate lors du versement. Déversez les liquides uniquement au-dessus d'un évier. Gardez vos distances avec le plat de cuisson lors du versement.

**ATTENTION !** Soulevez toujours le produit lorsque vous cuisez/rôtissez au four conformément à l'usage prévu. Ne faites jamais glisser le produit sur des surfaces, car cela pourrait endommager la face inférieure du produit et le four. Placez le produit sur la grille fournie et non sur la sole du four.

**DE QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Ce produit n'affecte pas les saveurs, ni les arômes.

**AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS, NOTAMMENT EN BAS ÂGE !** Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance. Éloignez les enfants des zones de cuisson chaudes. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Il y a un risque d'étouffement.

## **Mode d'emploi**

- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, faites-le bouillir deux ou trois fois avec de l'eau pour éliminer les résidus de production.
- Nettoyez ensuite le produit à l'eau chaude savonneuse, rincez à l'eau claire et séchez soigneusement.
- Badigeonner l'intérieur du produit avec un peu d'huile ou de beurre. Réchauffez-le à basse température. Baissez la température dès que la graisse s'est imbibée. Attendez environ 2 à 3 minutes que le produit refroidisse et retirez l'excédent de graisse.
- N'utilisez pas de hautes températures. Comme la fonte est un très bon accumulateur de chaleur, les températures moyennes sont tout à fait suffisantes.
- Faites attention à ne pas chauffer le produit trop rapidement.
- L'émail peut s'écailler si la fonte se dilate plus rapidement que l'émail.
- Les meilleurs résultats en cuisson et rôtissage s'obtiennent à des températures MOYENNES et BASSES
- La surface émaillée ne convient pas à la cuisson et au rôtissage à sec.
- Ne pas utiliser le plat de cuisson pour frire
- Cet article ne convient pas au stockage d'aliments liquides.
- En conséquence, les plats acides peuvent favoriser la formation de rouille sur les bords.

## **Nettoyage et entretien**

- Laissez toujours le produit refroidir avant de le nettoyer.
- Ne refroidissez pas le produit avec de l'eau froide.
- L'émail pourrait être endommagé par le choc thermique.
- Nettoyez votre produit à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle du commerce.
- Faites d'abord tremper les restes qui ont attaché et, si nécessaire, retirez-les avec une éponge ou une brosse.
- N'utilisez jamais d'objets durs, de paille de fer et/ou

de détergents agressifs ou abrasifs tels que de l'eau de javel, car ils endommageraient l'émail.

- Après le nettoyage, séchez soigneusement le produit avec un chiffon doux.
- Pour des raisons techniques, de petites taches ou des traces de rouille peuvent apparaître sur le produit.
- Cela n'affecte pas la fonction et la qualité du produit et peut être facilement éliminé avec un peu d'huile alimentaire.
- Frottez de temps en temps le bord du produit avec un peu d'huile alimentaire pour éviter qu'un film de rouille ne se forme avec le temps.
- Stockez le produit dans un endroit sec et bien aéré.

**ATTENTION !** Veuillez noter que l'émail peut être endommagé en cas de chute ou de choc violent.

## **Élimination**

L'emballage peut être jeté dans les points de recyclage locaux. Vous pouvez trouver des informations sur les possibilités d'élimination du produit usé auprès des services municipaux de votre commune.

## **Déclaration de garantie et gestion des services**

Vous bénéficiez d'une garantie de 3 ans sur cet article à compter de la date d'achat. Vous disposez de droits légaux à l'encontre du vendeur du produit en cas de défaut de ce produit. Ces droits légaux ne sont pas limités par notre garantie. Les conditions minimales imposées par la loi s'appliquent dans les pays où une garantie (obligatoire) et/ou un stock de pièces détachées et/ou un règlement des dommages et intérêts sont imposés par la loi. Si un défaut de matériel ou de fabrication apparaît pendant la période de garantie de trois ans à compter de la date d'achat de ce produit, nous réparons ou remplaçons le produit – selon notre choix – gratuitement pour vous. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces soumises à l'usure et est annulée si le produit a été endommagé, utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour bénéficier de la garantie, n'hésitez pas à nous contacter avec les données de la preuve d'achat et/ou de l'emballage.





(NL) (BE)

## Premium gietijzeren grillplaat

### Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft daarmee gekozen voor een kwalitatief hoogwaardig product. Maak uzelf vertrouwd met het product voordat u het voor de eerste keer gebruikt. Lees de navolgende gebruiksaanwijzing en veiligheidsinstructies aandachtig door. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingen. Bewaar deze handleiding. Overhandig alle documenten bij het doorgeven van het product aan derden.

### Beoogd gebruik

Het product is geschikt voor het bereiden van voedsel.  
Het product is uitsluitend geschikt voor gebruik in de oven.  
Het product is uitsluitend bedoeld voor privégebruik.

### Technische gegevens

Geschikt voor ovens tot 260 °C

Niet geschikt voor gebruik in een vaatwasser

Niet magnetronbestendig

### Veiligheidsinstructies

- Vermijd gevaar op kwetsuren.
- Vermijd brutale temperatuurschokken: plaats het hete voorwerp niet rechtstreeks vanuit de oven op een koud oppervlak!
- Als u dit niet doet, kunnen er schilfers, barsten, haarscheurtjes of breuken ontstaan, die kunnen leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.
- Gebruik het artikel niet als er tekenen van vervorming of schade zijn.
- Houd er rekening mee dat de handgrepen heet kunnen worden.

- Gekleurde voedingsmiddelen kunnen resten achterlaten op de lichte emaillelaag.
- Plaats het hete product altijd op een hittebestendige mat en niet op het onbeschermde werkblad.
- Tijdens het gebruik is het zeer belangrijk dat u het product waarin vet wordt verhit, niet uit het oog verliest.
- Leg geen druipnat vlees in heet vet.
- Vet kan snel oververhitten en ontbranden.
- Veeg hete olie of andere vloeistoffen die bij het uitgieten naar beneden kunnen lopen of op een heet oppervlak kunnen druppelen, onmiddellijk met een geschikte doek weg, anders bestaat er brandgevaar.
- Anders bestaat er brandgevaar.
- Door vet dat op een heet oppervlak spat, kan gemakkelijk brand ontstaan.
- Blus brandend vet niet met water, maar doof de vlammen met een deken of gebruik een brandblusser.
- Dit product kan breken als het valt.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Bewaar de productinformatie.

**LET OP!** Snelle verwarmingssnelheid! Oververhit het kookgerei niet tijdens het voorverwarmen. Bij oververhitting moet de ruimte goed worden geventileerd. Pas op dat u het product niet verwarmt als het leeg is. Anders kan het email gaan splinteren. Snijd het voedsel niet rechtstreeks in het product. Gebruik alleen keukengerei van hittebestendige kunststof of hout om de emaillelaag niet te beschadigen. **LET OP!** Bij het schenken van hete vloeistoffen is speciale voorzichtigheid en aandacht vereist, anders bestaat er gevaar voor verbranding. Giet de vloeistof niet overhaast weg, maar zorg voor een gelijkmatige stroom. Zorg ervoor dat er zich geen andere personen, en vooral geen kinderen, in de buurt bevinden wanneer u giet. Giet vloeistoffen alleen over boven een gootsteen. Houd afstand tot het ovengerei bij het uitgieten.

**LET OP!** Til het product altijd op wanneer u het overeenkomstig het beoogde gebruik in de oven bakt/braadt. Schuif het product nooit over oppervlakken, omdat dit de onderzijde van het product en de oven kan beschadigen. Plaats het product op het daarvoor bestemde rooster en niet op de bodem van de oven.

**VOEDSELVEILIG!** De smaak- en geureigenschappen worden niet beïnvloed door dit product.

**WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLEN VOOR PEUTERS EN KLEUTERS!** Laat de kookplaat nooit onbeheerd achter. Houd kinderen uit de buurt van hete kookzones. Laat kinderen nooit zonder toezicht met het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verstikking.

## **Gebruiksaanwijzing**

- Voor het eerste gebruik het product twee of drie keer koken met water om eventuele productieresten te verwijderen.
- Reinig het product vervolgens in warm zeepsop, spoel het af met schoon water, en droog het goed af.
- Bestrijk de binnenkant van het product met een beetje olie of boter. Verwarm het op lage temperatuur. Verlaag de temperatuur zodra het vet is ingetrokken. Wacht ongeveer 2 tot 3 minuten totdat het product is afgekoeld en verwijder het overtollige vet.
- Gebruik geen hoge temperaturen. Omdat gietijzer een zeer goede warmteaccumulator is, volstaan gemiddelde temperaturen.
- Pas op dat u het product niet te snel opwarmt.
- Afschilfering van het email kan optreden als het gietijzer sneller uitzet dan het email.
- Bij GEMIDDELDE en LAGE temperaturen worden de beste resultaten bij het bakken en braden bereikt
- Het geëmailleerde oppervlak is niet geschikt voor droog bakken en braden.
- Gebruik het ovensgerei niet om te frituren
- Dit artikel is niet geschikt voor het bewaren van vloeibare levensmiddelen.
- Zure gerechten kunnen daarom roestvorming aan de randen bevorderen.

## **Reiniging en onderhoud**

- Laat het product altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Koel het product niet brutaal af met koud water.
- Door de temperatuurschok kan het email worden beschadigd.
- Spoel uw product af met heet water en in de handel

verkrijgbaar afwasmiddel.

- Hardnekkige resten eerst weken en indien nodig met een spons of borstel verwijderen.
- Gebruik nooit harde voorwerpen, staalwol en/of agressieve of schurende reinigingsmiddelen zoals chloorbleekmiddel omdat deze het glazuur beschadigen.
- Droog het product na het reinigen goed af met een zachte doek.
- Om technische redenen kunnen er kleine roestplekken of vliegroeit op het product verschijnen.
- Dit heeft geen invloed op de werking en de kwaliteit van het product, en kan eenvoudig worden verwijderd met een beetje voedingsolie.
- Wrijf de rand van het product af en toe in met een beetje voedingsolie om roestvorming, die zich na verloop van tijd kan ontwikkelen, te voorkomen.
- Bewaar het product op een droge en goed geventileerde plaats.

**VOORZICHTIGHEID!** Houd er rekening mee dat het email kan worden beschadigd bij een val of een harde stoot.

## **Verwijdering als afval**

De verpakking kan worden ingeleverd bij plaatselijke recyclagepunten. Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product af te voeren is beschikbaar bij uw gemeente of stadsbestuur.

## **Garantieverklaring en service-afwikkeling**

Dit artikel heeft een garantie van 3 jaar vanaf de aankoopdatum. In geval van defecten aan dit product heeft u wettelijke rechten ten aanzien van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door de door ons geboden garantie. In die landen waarin een (verplichte) garantie en/of onderdelenopslag en/of compensatieregeling wettelijk verplicht is, gelden de minimale wettelijke voorwaarden. Indien er binnen de garantieperiode van drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, zullen wij - naar onze keuze - het product kosteloos voor u herstellen of vervangen. Deze garantie geldt niet voor slijtageonderdelen en vervalt als het

product beschadigd is, of niet oordeelkundig gebruikt of onderhouden werd. Om de garantie te claimen neemt u contact met ons op, met de gegevens van het aankoopbewijs en/of de verpakking.

**pos handels GmbH** · Ostentallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



IT CH MT

## Piastra grill in ghisia premium

### Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto: avete scelto un prodotto di alta qualità. Acquisire dimestichezza con il prodotto prima di usarlo per la prima volta. Leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e le avvertenze per la sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per gli ambiti di uso specificati. Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione quando si cede il prodotto a terzi.

### Uso previsto

Il prodotto è adatto alla preparazione di cibi. Il prodotto è adatto esclusivamente all'uso in forno. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato.

### Dati tecnici

Adatto al forno fino a 260 °C

Non adatto al lavaggio in lavastoviglie

Non adatto al forno a microonde

### Avvertenze per la sicurezza

- Evitare il rischio di lesioni.
- Non effettuare campi repentini di temperatura, in particolare non appoggiare l'oggetto caldo dal forno su superfici fredde!
- Altrimenti sussiste il rischio di scheggiature, crepe, incrinature o fratture, che possono causare lesioni personali e danni materiali.
- Non utilizzare l'articolo se presenta segni di deforma-

zione o danneggiamento.

- Si prega di notare che i manici possono diventare caldi.
- **ATTENZIONE!** Se necessario, utilizzare una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) altrettanto efficace durante il versamento.
- Posizionare sempre il prodotto caldo su un supporto resistente al calore e non sulla superficie di lavoro non protetta.
- Durante l'uso è molto importante non perdere di vista il prodotto in cui si sta scaldando del grasso.
- Non mettere carne gocciolante nel grasso bollente.
- Il grasso può surriscaldarsi rapidamente e prendere fuoco.
- Pulire immediatamente con un panno idoneo l'olio caldo o altri liquidi che, durante il versamento, possono colare o gocciolare su una superficie calda, altrimenti sussiste il rischio di incendio.
- Altrimenti c'è il rischio di incendio.
- Il grasso che schizza su una superficie calda può facilmente provocare un incendio.
- Per spegnere il grasso che brucia non usare acqua, bensì estinguere le fiamme con una coperta o un estintore.
- Questo prodotto può rompersi in caso di caduta.
- Non utilizzare il prodotto, se danneggiato.
- Conservare le informazioni sul prodotto.

### ATTENZIONE! Velocità di riscaldamento rapida!

Non surriscaldare l'utensile da cottura durante il preriscaldamento. In caso di surriscaldamento, la stanza deve essere aerata a fondo. Fare attenzione a non riscaldare il prodotto quando è vuoto, altrimenti lo smalto può scheggiarsi. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto. Per evitare di danneggiare il rivestimento smaltato, utilizzare solo utensili da cucina in plastica o legno resistenti al calore. **ATTENZIONE!** Quando si versano liquidi caldi, è necessaria particolare attenzione e cautela, altrimenti c'è il rischio di scottature. Non versare il liquido in modo frettoloso, ma assicurati che il flusso sia costante. Assicurarsi che nessun'altra persona, in particolare bambini, si trovi nelle immediate vicinanze durante il versamento. Versare i liquidi solo sopra un lavandino. Mantenere la distanza dall'utensile da forno durante il versamento.

**ATTENZIONE!** Sollevare sempre il prodotto quando si cuoce/si arrostitisce in forno secondo l'uso previsto. Non trascinare mai il prodotto sulle superfici, perché ciò potrebbe danneggiare il fondo del prodotto e il forno. Posizionare il prodotto sulla griglia a tal fine designata e non sul fondo del forno.

**A PROVA DI CONTATTO CON IL CIBO!** Le proprietà di sapore e odore non sono influenzate da questo prodotto.

**AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E DI INCIDENTI PER BAMBINI E RAGAZZI!** Non lasciare mai il piano cottura incustodito. Tenere i bambini lontani dai fuochi caldi. Non lasciare mai i bambini con il materiale d'imballaggio senza sorveglianza. Si corre pericolo di soffocamento.

### **Istruzioni per l'uso**

- Far bollire il prodotto due o tre volte con acqua prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Pulire quindi il prodotto in acqua calda, risciacquare con acqua pulita e asciugare bene.
- Spennellare l'interno del prodotto con un po' di olio o burro. Riscaldare a bassa temperatura. Abbassare la temperatura non appena il grasso si è assorbito. Attendere circa 2 o 3 minuti fino a quando il prodotto non si è raffreddato e rimuovere il grasso in eccesso.
- Non utilizzare temperature elevate. Poiché la ghisa è un ottimo accumulatore di calore, temperature medie sono più che sufficienti.
- Fare attenzione a non riscaldare il prodotto troppo rapidamente.
- Lo smalto può scheggiarsi se la ghisa si espande più velocemente dello smalto.
- A temperature MEDIE e BASSE si ottengono i migliori risultati in cottura e arrostitura
- La superficie smaltata non è adatta alla cottura e arrostitura a secco.
- Non utilizzare l'utensile da forno per friggere.
- Questo articolo non è adatto alla conservazione di alimenti liquidi.
- Di conseguenza, i piatti acidi possono favorire la formazione di ruggine sui bordi.

### **Pulizia e cura**

- Lasciare sempre raffreddare il prodotto prima di pulirlo.
- Non raffreddare il prodotto con acqua fredda.
- Lo smalto può danneggiarsi per effetto dello shock termico.
- Sciacquare il prodotto con acqua calda e detersivi in commercio.
- Ammorbidire i residui di cibo attaccati e rimuoverli con una spugna o spazzola se necessario.
- Non usare mai oggetti duri, lana d'acciaio e/o detersivi aggressivi o abrasivi come la candeggina al cloro, perché danneggiano lo smalto.
- Dopo la pulizia, asciugare bene il prodotto con un panno morbido.
- Piccole macchie di ruggine o ruggine superficiale possono comparire sul prodotto per motivi tecnici.
- Queste non influiscono sul funzionamento e sulla qualità del prodotto ed è possibile rimuoverle facilmente con un po' di olio da cucina.
- Strofinare di tanto in tanto il bordo del prodotto con un po' di olio da cucina per prevenire la ruggine puntiforme che può svilupparsi nel tempo.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto e ben ventilato.

**CAUTELA!** Lo smalto può danneggiarsi per effetto di una caduta o un forte impatto.

### **Smaltimento**

L'imballaggio può essere smaltito nei centri di riciclo locali. Per informazioni sulle opzioni di smaltimento del prodotto fuori uso, contattare l'autorità locale o comunale.

### **Dichiarazione di garanzia e gestione dell'assistenza**

Questo articolo è garantito per 3 anni dalla data di acquisto. In caso di difetti del prodotto, all'acquirente spettano i diritti previsti per legge nei confronti del venditore. Tali diritti non vengono limitati dalla nostra garanzia di seguito riportata. Nei Paesi in cui la legge prevede una garanzia (vincolante) e/o la tenuta a magazzino di ricambi e/o una norma che disciplina il

risarcimento danni si applicano le condizioni minime prescritte per legge. Se entro il periodo di garanzia di tre anni dalla data di acquisto del prodotto si verifica un difetto di materiale o di fabbricazione, il prodotto viene – a nostra discrezione – riparato o sostituito da parte nostra gratuitamente per l'acquirente. La presente garanzia non trova applicazione per le parti soggette a usura e decade se il prodotto viene danneggiato, utilizzato o manutentato in modo improprio. Per fruire della garanzia, l'acquirente è pregato di contattarci con i dati della ricevuta di acquisto e/o la confezione.

**pos handels GmbH** · Ostentallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: [info@pos-germany.de](mailto:info@pos-germany.de)



ES

## Parrilla de hierro fundido premium

### Introducción

Felicidades por la compra de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Le recomendamos que se familiarice con el producto antes de usarlo por primera vez. Lea atentamente las siguientes instrucciones de uso, así como las instrucciones de seguridad. Use el producto solo del modo en el que se describe y para las aplicaciones especificadas. Guarde estas instrucciones. Presente todos los documentos cuando entregue el producto a un tercero.

### Uso previsto

El producto es adecuado para la preparación de alimentos. El producto está destinado exclusivamente a su uso en el horno. El producto está destinado únicamente para uso particular.

### Datos técnicos

Apto para hornos a una temperatura de hasta 260 °C  
No apto para lavavajillas  
No apto para microondas

## Instrucciones de seguridad

- Evite el riesgo de lesiones.
- No realice cambios inmediatos de temperatura, sobre todo no coloque el artículo caliente directamente sacado del horno sobre superficies frías!
- De lo contrario, existe el peligro de astillamientos, fisuras, grietas finas o fracturas, que pueden provocar lesiones personales y daños materiales.
- No utilice el artículo si presenta signos de deformación o daños.
- Tenga en cuenta que las asas pueden calentarse.
- ¡PRECAUCIÓN! Si es necesario, utilice una agarradera o un equipo de protección personal (EPP) igualmente eficaz al verter.
- Coloque siempre el producto caliente sobre una base resistente al calor y no directamente sobre la encimera sin ningún tipo de protección.
- Durante el uso es muy importante que no pierda de vista el producto en el que se está calentando grasa.
- No introduzca carne que gotee en aceite o grasa caliente.
- El aceite puede sobrecalentarse y encenderse rápidamente.
- Limpie inmediatamente con un paño adecuado el aceite caliente u otros líquidos que puedan escurrirse al verterlos o gotear sobre una superficie caliente; de lo contrario, existe peligro de incendio.
- De lo contrario existe riesgo de incendio.
- La grasa que salpica sobre una superficie caliente puede provocar fácilmente un incendio.
- No intente apagarlo con agua, sino sofocando las llamas con una manta o usando un extintor.
- Este producto puede romperse si se cae.
- No utilice el producto si está dañado.
- Conserve la información del producto.

**¡ATENCIÓN!** ¡Velocidad de calentamiento rápida! No sobrecaliente el utensilio de cocina durante el precalentamiento. En caso de sobrecalentamiento, deberá ventilarse bien la estancia. Procure no calentar el producto cuando este se encuentre vacío. De lo contrario, el esmalte puede astillarse. No corte los alimentos directamente dentro del producto. Para no dañar la capa de esmalte, utilice únicamente utensilios de cocina de

plástico resistente al calor o de madera. ¡PRECAUCIÓN! Al verter líquidos calientes, tenga mucho cuidado; de lo contrario, existe riesgo de quemaduras. No vierta el líquido apresuradamente, sino asegúrese de que fluya de manera constante. Asegúrese de que no haya ninguna otra persona, especialmente niños, en las inmediaciones mientras se vierte el líquido. Solo vierta líquidos dentro del fregadero. Mantenga una distancia de seguridad del utensilio para horno al verter.

**¡ATENCIÓN!** Levante siempre el producto cuando, conforme a su uso previsto, hornee/ase en el horno.

No deslice nunca el producto sobre superficies, ya que podría dañar la parte inferior del producto y el horno. Coloque el producto sobre la rejilla y no en el suelo del horno.

**¡APTO PARA ALIMENTOS!** Las propiedades de sabor y olor no se ven afectadas por este producto.

**¡ADVERTENCIA!** ¡PELIGRO DE ACCIDENTE Y MUERTE PARA NIÑOS Y BEBÉS! Nunca deje nunca la placa de cocción sin vigilancia. Mantenga a los niños alejados de las zonas de cocción calientes. Nunca deje a los niños solos con el material de embalaje. Existe riesgo de asfixia.

## Instrucciones de uso

- Antes de utilizar el producto por primera vez, hierva agua en él dos o tres veces para eliminar los posibles residuos de producción.
- Luego limpie el producto con agua jabonosa caliente, enjuáguelo con agua limpia y séquelo completamente.
- Pincele el interior del producto con un poco de aceite o mantequilla. Calientelo a baja temperatura. Baje la temperatura una vez que el aceite o la mantequilla hayan penetrado en el material. Espere unos 2 o 3 minutos a que el producto se enfríe y elimine el exceso de aceite o mantequilla.
- No ponga el producto a una alta temperatura. Dado que el hierro fundido es un excelente acumulador de calor, una temperatura media es más que suficiente.
- Tenga cuidado de no calentar el producto demasiado rápido.
- Si el hierro fundido se expande más rápido que el

esmalte, esto puede provocar grietas en el esmalte.

- Con temperaturas MEDIAS y BAJAS se obtienen los mejores resultados al hornear y asar.
- La superficie esmaltada no es adecuada para hornear y asar en seco.
- No utilice el utensilio para horno para freír.
- Este artículo no es adecuado para almacenar alimentos líquidos.
- Por consiguiente, los platos ácidos pueden favorecer la formación de óxido en los bordes.

## Limpieza y cuidado

- Deje siempre que el producto se enfríe antes de limpiarlo.
- No ponga el producto aún caliente bajo el agua fría.
- El esmalte podría resultar dañado debido al choque de temperatura.
- Lave el producto con agua caliente y su detergente líquido habitual.
- Primero remoje los restos más pegados y, si es necesario, retírelos con un estropajo o un cepillo.
- Nunca use objetos duros, estropajos de lana de acero y/o agentes de limpieza fuertes o abrasivos, como lejías con cloro, ya que dañarán el esmalte.
- Una vez limpio, seque bien el producto con un paño suave.
- Por razones técnicas, en el producto pueden aparecer pequeñas manchas de óxido o herrumbre.
- Esto no afecta al funcionamiento ni a la calidad del producto y puede eliminarse fácilmente con un poco de aceite de cocina.
- Frote el borde del producto con un poco de aceite de cocina de vez en cuando para evitar que, con el tiempo, se forme una película de óxido.
- Almacene el producto en un lugar seco y bien ventilado.

**¡PRECAUCIÓN!** Tenga en cuenta que el esmalte puede dañarse en caso de caída o impacto fuerte.

## Eliminación

Puede eliminar el producto 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 el ayuntamiento de su localidad.

## **Declaración de garantía y tramitación del servicio**

Este artículo tiene una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. En caso de que este producto esté defectuoso, le asisten derechos legales frente al vendedor del producto. Estos derechos legales no están restringidos por nuestra garantía concedida. En los países en los que la ley prescribe una garantía (obligatoria) y/o un almacenamiento de las piezas de recambio y/o de un sistema de compensación por daños, se aplicarán las condiciones mínimas legales. Si dentro del período de garantía de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se produce un defecto de material o de fabricación, repararemos o sustituiremos el producto gratuitamente, a nuestra consideración. Esta garantía no se aplica a las piezas de desgaste y queda anulada si el producto se ha dañado, utilizado o mantenido de forma inadecuada. Para presentar una reclamación por garantía, póngase en contacto con nosotros y facilítenos los datos del recibo de compra y/o del embalaje.

**pos handels GmbH** · Ostentallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: [info@pos-germany.de](mailto:info@pos-germany.de)



## **Placa para grelhar em ferro fundido Premium**

### **Introdução**

Parabéns pela compra do seu novo produto. Decidiu-se pela escolha de um produto de alta qualidade. Familiarize-se com o produto antes de o utilizar pela primeira vez. Por favor leia atentamente as seguintes instruções de funcionamento e as instruções de segurança. Utilizar o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação especificadas. Guarde estas instruções. Entregar todos os documentos ao passar o produto a terceiros.

## **Utilização prevista**

O produto é adequado para a preparação de alimentos. O produto destina-se exclusivamente a ser utilizado no forno. O produto destina-se apenas a uso privado.

## **Dados técnicos**

Adequado para forno até 260 °C

Não é adaptado para a máquina de lavar louça

Não é adaptado para o micro-ondas

## **Instruções de segurança**

- Evite o risco de ferimentos.
- Não faça nenhuma alteração imediata da temperatura, ou seja, em particular não coloque o objecto quente directamente do forno em superfícies frias!
- Caso contrário, existe o risco de lascas, rachaduras, rachaduras finas ou fracturas, que podem levar a danos pessoais e danos materiais.
- Não utilizar o artigo se houver sinais de deformação ou danos.
- Tenha em atenção que as pegas podem aquecer.
- UWAGA! W razie potrzeby podczas nalewania należy używać podkładki pod garnek lub podobnie skuteczne go sprzętu ochrony osobistej (PPE).
- Colocar sempre o produto quente sobre um suporte resistente ao calor e não sobre a superfície de trabalho desprotegida.
- Durante a utilização, é muito importante que não perca de vista o produto no qual a gordura está a ser aquecida.
- Não colocar carne ainda molhada na gordura quente.
- A gordura pode rapidamente sobreaquecer e pegar fogo.
- Limpe imediatamente, com um pano adequado, o óleo quente ou outros líquidos que, ao verter, escorram ou possam pingar sobre uma superfície quente; caso contrário, existe perigo de incêndio.
- W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- A gordura que salpica para uma superfície quente pode facilmente provocar um incêndio.
- Não extinguir a gordura queimada com água, mas tapar as chamas com um trapo ou usar um extintor de incêndio.

- Este produto pode-se quebrar se cair.
- Não utilizar o produto se este estiver danificado.
- Por favor, guarde a informação do produto.

**ATENÇÃO !** Velocidade de aquecimento rápida! Não sobreaqueça o recipiente de cozinha durante o pré-aquecimento. Em caso de sobreaquecimento, ventilar bem o espaço. Ter cuidado para não aquecer o produto quando este estiver vazio. Caso contrário, o esmalte poderá lascarse. Não cortar os alimentos directamente no produto. Para não danificar o revestimento de esmalte, utilize apenas utensílios de cozinha resistentes ao calor, de plástico ou de madeira. **ATENÇÃO!** Ao verter líquidos quentes, é necessário especial cuidado e atenção – caso contrário, existe o risco de queimaduras. Não verta o líquido apressadamente, mas assegure um fluxo constante. Certifique-se de que nenhuma outra pessoa, especialmente crianças, se encontra nas proximidades imediatas ao verter. Despeje os líquidos apenas sobre uma pia. Mantenha distância do recipiente de forno ao verter.

**ATENÇÃO !** Levante sempre o produto quando, de acordo com a sua utilização prevista, estiver a cozer/assar no forno. Nunca deslize o produto sobre superfícies, pois isso pode danificar a parte inferior do produto e o forno. Colocar o produto sobre o suporte previsto e não sobre o fundo do forno.

**ALIMENTAÇÃO SEGURA!** As propriedades de sabor e cheiro não são afectadas por este produto.

**ADVERTÊNCIA! PERIGO DE VIDA E ACIDENTES PARA BEBÉS E CRIANÇAS!** Nunca deixe o local de cozedura sem vigilância. Manter as crianças afastadas das áreas de cozedura quentes. Nunca deixe as crianças sem vigilância com o material de embalagem. Há um risco de asfixia.

## Instruções de uso

- Coloque o produto duas a três vezes com água a ferver antes da primeira utilização para remover qualquer resíduo de produção.
- Em seguida, limpar o produto com água quente a correr, enxaguar com água limpa e secar bem.

- Pincele o interior do produto com um pouco de óleo ou manteiga. Aqueça-o a uma temperatura baixa. Reduza a temperatura assim que a gordura for dissolvida. Esperar cerca de 2 a 3 minutos até o produto arrefecer e remover o excesso de gordura.
- Não utilizar temperaturas elevadas. Dado que o ferro fundido é um acumulador de calor muito bom, as temperaturas médias são suficientes.
- Tenha cuidado para não aquecer o produto muito rapidamente.
- O lascamento do esmalte pode ocorrer se o ferro fundido se expandir mais rápido que o esmalte.
- A MELHORES resultados ao cozer e assar obtêm-se com temperaturas MÉDIAS e BAIXAS
- A superfície esmaltada não é adequada para cozer e assar a seco.
- Não utilizar o recipiente de forno para fritar por imersão
- Ten przedmiot nie nadaje się do przechowywania płynnej żywności.
- W związku z tym kwaśne naczynia mogą sprzyjać tworzeniu się rdzy na krawędziach.

## Limpeza e cuidados

- Deixe sempre o produto arrefecer antes da limpeza.
- Não arrefeça o produto com água fria.
- O esmalte pode ser danificado pelo choque térmico.
- Lave o seu produto com água quente e líquido de lavagem comercial.
- Amolecer primeiro os restos de alimentos presos e remova-os com um esfregão ou com escova.
- Nunca utilize objectos duros, palha de aço e/ou agentes de limpeza agressivos ou abrasivos, tais como lixívia de cloro, pois estes irão danificar o esmalte.
- Após a limpeza, seque bem o produto com um pano macio.
- Por razões técnicas pequenas manchas de ferrugem ou pontos de ferrugem podem aparecer no produto.
- Isto não afecta a função e a qualidade do produto e pode ser facilmente removido com um pouco de óleo de cozinha.
- Esfregar a borda do produto com um pouco de óleo de cozinhar de vez em quando para evitar que a ferrugem que se solta que se possa desenvolver ao longo do tempo.



- Guarde o produto em local seco e bem ventilado.

**CUIDADO!** Por favor, note que o esmalte pode ser danificado por uma queda ou impacto duro.

## **Eliminação**

As embalagens podem ser eliminadas nos pontos de reciclagem locais. Para obter informações sobre as opções de eliminação do produto obsoleto, entre em contacto com a sua autoridade local ou municipal.

## **Declaração de garantia e assistência técnica**

Este artigo tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra. Em caso de defeito deste produto, o utilizador tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia apresentada. Nos países onde a lei prevê uma garantia (obrigatória) e/ou um armazenamento de peças sobressalentes e/ou um sistema de indemnização, aplicam-se as condições mínimas previstas na lei. Se ocorrer um defeito de material ou de fabrico durante o período de garantia de três anos a partir da data de compra deste produto, iremos - à nossa escolha - reparar ou substituir o produto gratuitamente. Esta garantia não se aplica a peças de desgaste e é nula se o produto tiver sido danificado, incorrectamente utilizado ou mantido. Para fazer uma reclamação ao abrigo da garantia, contacte-nos com os detalhes do recibo de venda e/ou da embalagem.

**p:os handels GmbH** · Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: [info@pos-germany.de](mailto:info@pos-germany.de)



## **p:os handels GmbH**

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

info@pos-germany.de

Imported for GB marked by:

Lidl Great Britain Ltd, LIDL House,

14 Kingston Road, Surbiton, KT5 9NU

Status of the information · Stand der Informationen · Dernière mise à jour de ces informations · Status van de informatie · Stato delle informazioni · Estado de la información · Estado das informações

**10/2024 Ident-No.: 12-15545-25-12**

IAN 540640\_2510

1X