

GRILL MEISTER

GB IE NL MT

BARBECUE GRIDDLE

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 509387_2507.

● Intended use

This product is designed for cooking. It is suitable for barbecue grills or direct use in fire only. The product is intended exclusively for private use only, not for commercial purposes. Use the product as described in this manual only. Any other use is not permitted.

● Technical data

Dimensions: 49,5 x 23,5 x 1,4 cm (L x W x H)

● Scope of delivery

1 x Grill plate

● Safety instructions

SAVE ALL SAFETY INSTRUCTIONS AND INSTRUCTIONS FOR USE FOR FUTURE REFERENCE!

- Beware that the handles may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.
- Place the product, when hot, on a heatproof base. Do not place the product on an unprotected countertop.
- ATTENTION!** Danger of burns! Keep children and pets away during use.
- During cooking it is extremely important not to lose sight of the product while you are heating grease in it. Grease can overheat very quickly and ignite. In case of a grease fire, never attempt to extinguish the fire with water! Smother the flames with a lid or a thick wool blanket.
- Never heat up the product while it is empty. Failure to do so may cause the enamel coating to crack.
- To avoid damage to the black enamel coating, use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood only. Do not cut any food directly in the product.
- ATTENTION!** Always lift the product and never slide the product on surfaces such as these, as this may cause damage to the bottom of the product, or the table.
- Always adjust the size of gas flames to the bottom of the product – gas flames should NEVER burn past the product’s sides.
- The product is not microwavable.
- The product is not suitable for ceramic, halogen, induction and electric hob.
- The product is not suitable for oven.
- The product is not suitable for a dishwasher.
- Make sure the grate stand is stable and flat enough when use on gas hob.

- FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
- When preparing food, do not let water come into contact with hot oil. This would cause hot oil to be splattered.
- Caution:** Ice crystals on frozen foods may cause hot oil to splatter.
- Do not place dripping wet meat into hot fat. Fat that splashes onto a hot cooking surface can easily cause a fire.
- Allow hot oil to cool down to room temperature before cleaning.
- Do not use the product if it is damaged.
- Make sure before cooking that the product stands firmly in the middle of the grate.
- Use this product only on flat surface.

● Use

- Before first use, boil out the product 2 to 3 times with water to remove any production residue. Then clean the product with warm soapy water, rinse with clear water and dry thoroughly.
- Brush a little oil or butter on the inside of the product. Slowly warm up the product at low temperature. Cool down the product as soon as the grease soaks in. Wait approx. 2 to 3 minutes until the product has cooled down and remove any excess grease.
- Do not cook or grill at high temperature. Cast iron is an excellent retainer of heat, so medium temperature is fully sufficient. Too high a temperature may lead to unsatisfactory cooking results or cause foods to stick, e.g. as with omelet.
- Do not heat up the product too quickly. Failure to do so may cause the enamel coating to crack, if the cast iron expands more quickly than the enamel.
- Both sides are allowed to use. **Note:** The black enamel coating will develop a brown-black film in time which improve the grilling properties of the product. This film comes from the natural oils and fats of the food you prepare in the product. Do not try to remove this film.
- The enamel surface is not suitable for dry cooking. Always use a little butter or cooking oil and make sure that the bottom of the product is fully covered before heating the dish.

● Cleaning and care

- Always allow the product to cool down slightly before cleaning. Never submerge the product in cold water while it is still hot. The temperature shock may damage the enamel. Also, do not fill the product with cold water.
- Rinse your product with hot water and off-the-shelf detergent.
- First, soak any food residue and remove them using a wooden scraper, sponge or brush.
- Never use any hard objects, steel wool and / or abrasive or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach – failure to do so may damage the enamel.
- Thoroughly dry the product after cleaning.
- From time to time, rub a little cooking oil into the rim of the product to prevent the eventual formation of rust bloom.
- Store the product in a dry, well-ventilated space.
- CAUTION!** Please note that the enamel may be damaged if you drop or strike the product.

● Disposal

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

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



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

The Triman logo is valid in France only.

● Warranty

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

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

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 509387_2507) available as proof of purchase. You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product. If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail. You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service
GB Service Great Britain Tel.: 0800 404 7657 E-Mail: owim@lidl.co.uk
IE Service Ireland Tel.: 1800 101010 E-Mail: owim@lidl.ie
NL Service Northern Ireland E-Mail: owim@lidl.ie
MT Service Malta Tel.: 80062230 E-Mail: owim@lidl.com.tl

DE AT BE CH

GRILLPLATTE

● 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.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 509387_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● 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: 49,5 x 23,5 x 1,4 cm (L x B x H)

● Lieferumfang

1 x Grillplatte

● 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.
- 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 mikrowelleneeignet.
- Das Produkt ist nicht für Ceran-, Halogen-, Induktions- und Elektroherde geeignet.
- Das Produkt ist nicht für den Backofen geeignet.

- 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. Fett, das auf eine heiße Kochfläche spritzt, kann leicht einen Brand verursachen.
- 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.
- Beide Seiten dürfen sie verwenden. **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 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 509387_2507) 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 Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
 Service Österreich
Tel.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at
 Service Belgien
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be
 Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

PLAQUE POUR BARBECUE

● 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.

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d’instructions en saisissant le numéro d’article (IAN) 509387_2507.

● 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 : 49,5 x 23,5 x 1,4 cm (L x l x H)

● Contenu de l’emballage

1x Gril

● 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’email s’écaille.
- Afin de ne pas endommager le revêtement en email, 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.
- 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 n’est pas adapté à la cuisson au four.
- 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 viande juteuse dans de la graisse chaude. Les éclaboussures de graisse sur une plaque de cuisson chaude peuvent facilement provoquer 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 bouiller 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’email car la fonte se dilate plus rapidement que l’email.
- Vous pouvez utiliser les deux côtés. **Remarque :** Avec le temps, la couche d’email 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’email. 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’email.
- 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’email 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 défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

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

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

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d’achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n’est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s’applique également pour les pièces remplacées et réparées.

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

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

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 509387_2507) 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 France
Tél.: 0800 919 270
E-Mail: owim@lidl.fr
 Service après-vente Belgique
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be
 Service après-vente Suisse
Tél.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

GRILLPLAAT

● 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.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 509387_2507 in te voeren.

● Beoggd 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 : 49,5 x 23,5 x 1,4 cm (L x B x H)

● Leveringsomvang

1x Grillplaat

● 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 onbeschermd 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.
- 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 zijkanen 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 niet geschikt voor de oven.
- 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. Als er vet op een hete kookplaat spat, kan dit eenvoudig tot brand leiden.
- 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.
- U mag beide kanten gebruiken. **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 spijsolie 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 gechloreerd 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 spijsolie 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 emaillaag bij een val of een harde stoot beschadigd kan raken.

● Afvoer

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

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



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● Garantie

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

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

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

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

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

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

Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 509387_2507) 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.

 (NL)	Service Nederland Tel.: 0800 0249630 E-Mail: owim@lidl.nl
 (BE)	Service België Tel.: 0800 12089 E-Mail: owim@lidl.be

 (IT)
 (CH)
 (MT)

TEGLIA PER GRIGLIARE

● Introduzione

Congratulazioni per l’acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d’uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando del codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell’assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l’uso inserendo il codice prodotto (IAN) 509387_2507.

● Utilizzo secondo la destinazione d’uso

Questo prodotto è destinato alla cottura. È idoneo esclusivamente alla cottura alla griglia o all’utilizzo diretto nel fuoco. Il prodotto è destinato esclusivamente ad un uso privato e non a scopi commerciali. Utilizzare il prodotto solo come descritto nelle presenti istruzioni. Ogni altro uso non è consentito.

● Dati tecnici

Dimensioni: 49,5 x 23,5 x 1,4 cm (L x P x A)

● Contenuto della confezione

1x Piastra

● Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA E D’USO PER RIFERIMENTO FUTURO!

- Si noti che durante la cottura le manici possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.
- Posizionare sempre il prodotto caldo su una base resistente al calore e non su un piano di lavoro non protetto.
- ATTENZIONE!** Sussiste il pericolo di ustioni! Tenere i bambini e gli animali domestici lontani durante l’uso.
- Quando si cucina, è molto importante non perdere di vista il prodotto in cui si scalda il grasso. Il grasso può surriscaldarsi rapidamente e accendersi. Se il grasso dovesse bruciare, non spegnerlo mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spesso.
- Fare attenzione a non scaldare il prodotto quando è vuoto. In caso contrario lo smalto potrebbe scheggiarsi.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento smaltato, utilizzare solo utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- ATTENZIONE!** Sollevare sempre l’apparecchio e non spingerlo mai su superfici come queste per non danneggiare la parte inferiore dell’apparecchio o del tavolo.
- Le fiamme devono essere sempre adattate al diametro del fondo del prodotto e non devono MAI bruciare oltre le pareti laterali.
- Il prodotto non è adatto per forni a microonde.
- Il prodotto non è adatto a cucine in ceramica, alogene, a induzione ed elettriche.
- Il prodotto non è adatto per il forno.
- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
- Assicurarsi che il supporto della griglia sia stabile e sufficientemente piatto se lo si utilizza su un piano cottura a gas.
- PER ALIMENTI!** Questo prodotto non influisce sulle caratteristiche organolettiche e gustative.
- Quando si preparano gli alimenti, assicurarsi che l’acqua non entri in contatto con l’olio caldo. Ciò farebbe schizzare l’olio bollente.
- Cautela!** I cristalli di ghiaccio sui cibi congelati possono causare schizzi di olio caldo.

- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Il grasso che schizza su un piano cottura caldo può facilmente provocare un incendio.
- Prima di pulire, lasciare raffreddare l’olio caldo a temperatura ambiente.
- Non utilizzare il prodotto se danneggiato.
- Prima della cottura, assicurarsi che il prodotto sia ben saldo al centro della griglia.
- Utilizzare questo prodotto solo su superfici piane.

● Utilizzo

- Prima del primo utilizzo, far bollire 2–3 volte dell’acqua nel prodotto per eliminare eventuali residui di produzione. Pulire poi il prodotto in acqua calda, risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- Spennellare l’interno del prodotto con un po’ di olio o burro. Riscaldare a bassa temperatura. Abbassare la temperatura non appena il grasso viene assorbito. Attendere circa 2–3 minuti affinché il prodotto si raffreddi e rimuovere il grasso in eccesso.
- Non utilizzare temperature elevate durante la cottura o la cottura alla griglia. Poiché la ghisa è un ottimo accumulatore di calore, le temperature medie sono pienamente sufficienti. Temperature troppo elevate potrebbero altrimenti portare a risultati di cottura scadenti o a cibi che si attaccano, ad es. nel caso delle frittate.
- Assicurarsi di non scaldare troppo velocemente il prodotto. In caso contrario, lo smalto può scheggiarsi se la ghisa si espande più velocemente dello smalto.
- È possibile utilizzare entrambi i lati.
- Indicazione:** Con il tempo, lo strato di smalto nero sviluppa una pellicola marrone-nera che migliora le proprietà di cottura del prodotto. Questa pellicola viene creata dagli oli e dai grassi naturali degli alimenti preparati nel prodotto. Non cercare di rimuovere la pellicola.
- La superficie smaltata non è adatta alla cottura a secco. Utilizzare sempre un po’ di burro o olio da cucina e assicurarsi che il fondo sia completamente coperto prima di riscaldare le pentole.

● Pulizia e manutenzione

- Lasciare sempre raffreddare leggermente il prodotto prima di pulirlo. Non immergere mai un prodotto caldo in acqua fredda. Lo smalto può subire danni da shock termico. Non riempire il prodotto nemmeno con acqua fredda.
- Risciacquare il prodotto con acqua calda e normale detersivo.
- Mettere in ammollo prima i residui di cibo rimasti attaccati e, se necessario, rimuoverli con un raschietto di legno, una spugna o una spazzola.
- Non utilizzare mai oggetti duri, lana d’acciaio o detersigenti aggressivi o abrasivi come la candeggina al cloro, che danneggerebbero lo smalto.
- Asciugare accuratamente il prodotto dopo la pulizia.
- Strofinare il bordo del prodotto con un po’ di olio da cucina di tanto in tanto per evitare la ruggine che può formarsi col tempo.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto e ben ventilato.
- CAUTELA!** Si noti che lo smalto può subire danni in caso di caduta o urto violento.

● Smaltimento

L’imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E’ possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l’amministrazione comunale o cittadina.



Il prodotto , i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● Garanzia

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

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

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

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

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

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

Gestione dei casi in garanzia

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell’articolo (IAN 509387_2507) come prova d’acquisto. Il numero d’articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un’incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall’adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore. In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail. Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all’indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

 (IT)	Assistenza Italia Tel.: 800781188 E-Mail: owim@lidl.it
 (CH)	Assistenza Svizzera Tel.: 0800 56 44 33 E-Mail: owim@lidl.ch
 (MT)	Assistenza Malta Tel.: 80062230 E-Mail: owim@lidl.com.mt

 (ES)

PARRILLA DE COCINA

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 509387_2507.

● Uso previsto

Este producto ha sido determinado para cocinar. Solo es apropiado para asar o usar directamente en el fuego. El producto solo ha sido determinado para el uso privado y no para fines comerciales. Utilice el producto solo como se describe en este manual de instrucciones. Cualquier otro uso no está permitido.

● Datos técnicos

Dimensiones: 49,5 x 23,5 x 1,4 cm (L. x An. x Al.)

● Volumen de suministro

1x Placa para parrilla

● Indicaciones de seguridad

¡GUARDE TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y USO PARA FUTURAS REFERENCIAS!

- Tenga en cuenta que las asas pueden estar calientes durante la cocción. Por esta razón, utilice agarradores o guantes de cocina para protegerse.
- Coloque siempre el producto caliente sobre una base resistente al calor y no sobre una superficie de trabajo sin protección.
- ¡ATENCIÓN!** ¡Hay peligro de quemaduras! Mantenga alejados a los niños y animales domésticos durante el uso.
- Durante la cocción es importante no desatender el producto en el que se esté calentando grasa. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y prenderse. ¡Si en algún momento la grasa se prendiera, nunca la extinga con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta densa.
- Tenga cuidado de no calentar el producto si está vacío. Si lo hace, el esmalte puede astillarse.
- Para no dañar la capa de esmalte, use solo utensilios de cocina de madera o plástico resistentes al calor. No corte el alimento directamente en el producto.
- ¡ATENCIÓN!** Levante siempre el dispositivo y nunca lo deslice sobre superficies como estas, ya que podría causar daños en la parte inferior del dispositivo o en la mesa.

- Las llamas de las cocinas de gas deben adaptarse siempre a la superficie de la base del producto y NUNCA deben llegar a las paredes laterales.

- El producto no es apto para microondas.
- El producto no es apropiado para cocinas eléctricas, vitrocerámica, de inducción y halógenas.
- El producto no es apropiado para el horno.
- El producto no es apto para el lavavajillas.
- Cerciórese de que el soporte de la parrilla sea los suficientemente estable y plano cuando lo utilice en una placa de gas.

- ¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** Este producto no influye ni en el olor ni en el sabor.
- Asegúrese de que el agua no entre en contacto con el aceite caliente al cocinar los alimentos. Esto provocaría salpicaduras peligrosas de aceite caliente.
- ¡Cuidado!** Los cristales de hielo en los alimentos congelados pueden provocar salpicaduras peligrosas de aceite caliente.
- Nunca ponga carne de la que se desprendan gotas en grasa caliente. La salpicadura de grasa sobre una placa de cocción caliente puede provocar un incendio con facilidad.
- Deje que el aceite caliente se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo.
- No utilice el producto si está dañado.
- Antes de cocinar, cerciórese de que el producto se encuentra firmemente en el centro de la parrilla.
- Coloque el producto solo en superficies niveladas.

● **Uso**

- Antes de usar el producto por primera vez, ponga a hervir agua 2 o 3 veces para eliminar los posibles residuos de producción. A continuación, limpie el producto en agua jabonosa caliente, enjuáguelo con agua limpia y séquelo bien.
- Unte con un poco de aceite o mantequilla el interior del producto. Calientelo a baja temperatura. Baje la temperatura en el momento en que se haya absorbido la grasa. Antes de quitar la grasa sobrante, espere unos 2 o 3 minutos hasta que el producto se haya enfriado.
- No utilice temperaturas elevadas al cocinar o asar. Las temperaturas medias son suficientes, ya que el hierro fundido es muy buen acumulador de calor. De lo contrario, las temperaturas demasiado elevadas pueden provocar malos resultados de cocción o que los alimentos se peguen, p. ej., en las tortillas.
- Tenga cuidado de no calentar el producto demasiado rápido. Si lo hace, el esmalte puede astillarse si el hierro fundido se expande más rápidamente que el esmalte.
- Puede utiliza ambos lados.

Nota: La capa de esmalte negro desarrolla con el tiempo una película marrón-negra que mejora las propiedades de asado del producto. Esta película se forma debido a los aceites y grasas naturales de los alimentos que prepara en el producto. No intente eliminar esta película.
- La superficie de esmalte no es adecuada para cocinar en seco. Antes de calentar el utensilio de cocina, utilice siempre un poco de mantequilla o aceite de cocina, y asegúrese de que el fondo está completamente cubierto.

● **Limpieza y cuidado**

- Antes de la limpieza, espere siempre primero hasta que el producto se haya enfriado un poco. Nunca sumerja un producto caliente en agua fría. El esmalte podría resultar dañado por el choque térmico. Asimismo, no llene el producto de agua fría.

- Enjuague su producto con agua caliente y un detergente convencional.
- Ablande primero los restos de comida adheridos y, si es necesario, quítelos después con una rasqueta de madera, una esponja o un cepillo.
- En ningún caso utilice objetos duros, lana de acero o productos de limpieza agresivos o abrasivos como lejía con cloro, ya que estos pueden dañar el esmalte.
- Seque bien el producto después de limpiarlo.
- Frote los bordes del producto cada cierto tiempo con una pequeña cantidad de aceite de cocina para evitar las películas de óxido que puedan originarse con el paso del tiempo.
- Guarde el producto en un lugar seco y bien ventilado.
- ¡CUIDADO!** Tenga en cuenta que el esmalte puede dañarse si se cae o recibe un fuerte golpe.

● **Eliminación**

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● **Garantía**

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

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

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

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

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

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

Tramitación de la garantía

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 509387_2507) como justificante de compra. Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior. Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico. Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

 ES **Asistencia en España**
Tel.: 900984989
E-Mail: owim@lidl.es

 PT

PLACA PARA GRELHAR

● **Introdução**

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. Familiarize-se com o aparelho antes da primeira colocação em funcionamento. Para tal, leia atentamente este manual de instruções e as indicações de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Armazene este manual em um lugar seguro. Se entregar este produto a terceiros, entregue também todos os documentos.

Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com. Ao digitalizar o código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 509387_2507.

● **Utilização adequada**

Este produto foi concebido para cozinhar. Só é adequado para grelhar ou para utilização direta no fogo. O produto foi concebido exclusivamente para o uso doméstico, não sendo adequado para o uso comercial. Utilize apenas o produto de acordo com as descrições do presente manual. Qualquer outra utilização não é permitida.

● **Dados técnicos**

Dimensões: 49,5 x 23,5 x 1,4 cm (C x L x A)

● **Conteúdo da embalagem**

1x grelha de barbecue

● **Instruções de segurança**

GUARDAR TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA E INDICAÇÕES DE UTILIZAÇÃO PARA O FUTURO!

- Tenha em consideração que as pegas podem ficar quentes durante o cozimento. Para tal, utilize pegas ou luvas para o churrasco para se proteger.
- Coloque o produto quente sempre numa superfície resistente ao calor e nunca numa superfície de trabalho desprotegida.
- ATENÇÃO!** Existe perigo de queimaduras! Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados durante a utilização.
- Quando estiver a cozinhar é importante que não perca o produto de vista onde é aquecido o óleo. O óleo pode sobreaquecer rapidamente e pegar fogo. Se o óleo pegar fogo nunca apagar com água! Apague as chamas com uma tampa ou um cobertor espesso.

- Certifique-se de que não aquece o produto enquanto está vazio. Caso contrário, pode causar lascamento do esmalte.
- Para não danificar a camada do esmalte utilize apenas utensílios de cozinha de plástico resistente ao calor ou de madeira. Não corte os alimentos diretamente para dentro do produto.
- ATENÇÃO!** Levante sempre o produto e nunca o empurre sobre superfícies como estas, pois pode provocar danos na parte inferior do produto ou na mesa.
- As chamas do gás devem ser sempre adaptadas ao diâmetro da base do produto e NUNCA devem sair pelos lados.
- O produto não é adequado para o micro-ondas.
- O produto não é adequado para placas de cerâmica, halogénio, indução e elétricas.
- O produto não foi concebido para ir ao forno.
- O produto não é adequado para a máquina de lavar loiça.
- Certifique-se de que o suporte da grelha é suficientemente estável e plano se o utilizar num fogão a gás.
- QUALIDADE ALIMENTAR!** As propriedades do sabor e do cheiro não ficam prejudicadas pelo produto.
- Ao preparar os alimentos, certifique-se de que a água não entra em contacto com o óleo quente. Isto faria com que o óleo quente fosse projetado.
- Cuidado!** Cristais de gelo em alimentos congelados podem causar salpicos de óleo quente.
- Não coloque carne que esteja a pingar em óleo quente. A gordura projetada para uma placa quente pode facilmente causar um incêndio.
- Deixe o óleo quente arrefecer antes da limpeza até atingir a temperatura ambiente.
- Não utilize o produto quando este apresentar danos.
- Certifique-se de que o produto está firmemente no centro da grelha antes de cozinhar.
- Utilize este produto apenas em superfícies planas.

● **Utilização**

- Antes da primeira utilização ferva água no produto por 2 a 3 vezes a fim de eliminar qualquer resíduo do processo de produção. Em seguida, limpe o produto com água morna com detergente, enxagúe com água limpa e seque bem.
- Coloque com um pincel um pouco de óleo ou manteiga no interior do produto. Aqueça a temperaturas baixas. Reduza a temperatura assim que a gordura estiver absorvida. Espere aprox. 2 a 3 minutos até o produto arrefecer e elimine a gordura em excesso.
- Não utilize temperaturas altas quando estiver a cozinhar ou a grelhar. O ferro fundido é um bom acumulador térmico, por isso as temperaturas médias são suficientes. As temperaturas muito elevadas podem resultar em cozinhados de pouca qualidade, ou seja, os alimentos podem pegar no fundo do produto, como p.ex., omelete.
- Certifique-se de que não aquece o produto demasiado rápido. Caso contrário, pode causar lascamento do esmalte se o ferro fundido expandir mais rápido que o esmalte.
- Ambas as partes podem utilizá-los.

Nota: Com o tempo, a camada de esmalte preto desenvolve uma película castanho-preta que melhora as propriedades de grelhar do produto. Esta película é criada pelos óleos e gorduras naturais dos alimentos que cozinha no produto. Não tente remover esta película.
- A superfície de esmalte não é adequada para cozinhar em seco. Utilize sempre um pouco de manteiga ou óleo alimentar e certifique-se de que o fundo do produto esteja completamente coberto antes de aquecer o tacho.

● **Limpeza e manutenção**

- Antes da limpeza deve deixar arrefecer o produto um pouco. Nunca mergulhe o produto quente em água fria. Através do choque de temperatura pode danificar o esmalte. Não encha o produto com água fria.
- Quando lavar o produto utilize água quente e um detergente convencional.
- Coloque os restos de alimentos de molho e elimine-os, se necessário, com um raspador em madeira, esponja ou escova.
- Não utilize objetos rijos, palha de aço ou detergentes agressivos ou abrasivos como lixívia, porque esses podem danificar o esmalte.
- Seque bem o produto após a limpeza.
- De vez em quando, coloque um pouco de óleo alimentar na margem do produto a fim de evitar ferrugem que se possa formar ao longo do tempo.
- Guarde o produto num local seco e bem ventilado.
- CUIDADO!** Tenha em atenção que o esmalte pode ficar danificado se o produto cair ou sofrer uma pancada.

● **Eliminação**

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.

As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



O produto, incluindo os acessórios e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.

● **Garantia**

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 509387_2507) como comprovativo da mesma. Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás. Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail. Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica

 PT **Serviço Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: owim@lidl.pt



IAN 509387_2507

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

GERMANY

Model No.: HG14022A

Version: 12/2025

