GRILL MEISTER

(GB)

BARBECUE PAN + SERVING PLATTER

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.

Intended use

This product is designed for cooking and serving. The barbecue pan 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:
Barbecue pan: approx. 22 x 16 x 5 cm (L x W x H)
Serving dish: approx. 20 x 15 cm (L x W)

Scope of delivery

1 x barbecue pan
1 x serving dish

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 hot pan 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 barbecue pan 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.
- Never put dripping wet meats in hot grease. The resulting splashing grease may come into contact with a grill and start a fire.
- **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 barbecue pan – gas flames should NEVER burn past the barbecue pan's sides.
- The product is not microwavable.
- The product is not suitable for ceramic, halogen, induction and electric hob.
- The product is suitable for oven.
- Make sure you are familiar with the proper operation of your oven.
- Check the operating instructions for your oven to find out how to use the available output power of the oven for baking.
- 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!** The Barbecue pan has no adverse effect on taste or smell.
- When preparing food on barbecue pan, 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 meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- Allow hot oil to cool down to room temperature before cleaning.
- Do not drop the product. The product is not break-proof. Any impact may affect the product's ability to function properly.
- Do not use the product if it is damaged.
- Make sure the pan is sitting in the middle of the grate stand tightly before cooking.
- Use this product only on flat surface.

Use

Barbecue pan

- 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.
  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.

Serving dish

- Before use: Clean the product with wet cloth to remove the production residue.
- The product is suitable for serving the hot pan.

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 and slate. Also, do not fill the product with cold water.
- Rinse your barbecue pan with hot water and off-the-shelf detergent.
- First, soak the barbecue pan to remove any food residue and 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 and slate.
- Thoroughly dry the product after cleaning.
- From time to time, rub a little cooking oil into the rim of the barbecue pan's 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.
  NOTE: Do not use any chemical substances or detergents! The serving dish may absorb chemical substances or detergents. This would affect the flavour of the food.
- Do not immerse or soak the serving dish into the water.

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.

Service
(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk

(HU)

GRILLSERPENYŐ + FELSZOLGÁLÓLAP

Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevétel előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

Rendeltetésszerű használat

A termék süteshez és tálaláshoz használható. A grill serpenyő csak grillezésre vagy közvetlen tűzön való használatra alkalmas. A termék magánhasználatra készült, üzleti célokra nem használható. A terméket csak az ebben az útmutatóban leírtak szerint használja. Más használati módok nem engedélyezettek.

Műszaki adatok

Méretek:
Grill serpenyő: kb. 22 x 16 x 5 cm (H x Sz x M)
Tálalótál: kb. 20 x 15 cm (H x Sz)

A csomagolás tartalma

1x Grill serpenyő
1x Tálalótál

Biztonsági utasítások

ŐRIZZE MEG A BIZTONSÁGI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁSOKAT KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

- Kérjük, ügyeljen arra, hogy a fogantyúk főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.
- A forró serpenyőt mindig hőálló alátétre helyezze, és ne magára a munkafelületre.
- **FIGYELEM!** Égési sérülés veszélye áll fenn! A használat során a gyermekeket és a háziállatokat tartsa a terméktől távol.
- Főzés közben fontos, hogy ne hagyja felügyelet nélkül a terméket, ha abban zsiradékokat hevít. A zsiradékok gyorsan túlhevülnek és lángra kapnak. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse üresen a grill serpenyőt. Ellenkező esetben megrepedhet a zománcbevonat.
- A zománcbevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai eszközöket használjon.
- Az alapanyagokat soha ne a termékben vágja össze.
- Ne tegyen nedvességtől csepegő húst forró zsiradékba. A nedvesség következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- **FIGYELEM!** Mindig emelje meg a készüléket, és soha ne tolja rá ilyen felületekre, mert a készülék alja vagy az asztal károsodhat.
- A gáztűzhely lángját mindig a grill serpenyő aljának átmérőjéhez igazítsa, és ügyeljen arra, hogy a lángok SOHA ne csapjanak fel az oldalfalon.
- A termék mikrohullámú sütőben nem használható.
- A termék nem használható Ceran, halogén, indukciós és elektromos főzőlapokon.
- A termék sütőben használható.
- Győződjön meg róla, hogy ismeri a sütő megfelelő működését.
- Olvassa el sütője használati útmutatóját, hogy a sütője rendelkezésre álló kimenő teljesítménye hogyan használható a süteshez.
- A termék mosogatógépben nem mosható.
- Győződjön meg róla, hogy a rácstartó elég stabil és egyenes, ha gáz főzőlapon használja.
- **ÉLELMISZERBIZTOS!** A grill serpenyő nincs hatással az élelmiszerek ízére és illatára.
- Ételek elkészítése során a grill serpenyőben ügyeljen arra, hogy a víz és a forró olaj ne érintkezzenek. Ennek következtében a forró olaj kifröcskölődhet.
- **Vigyázat!** A fagyasztott élelmiszerekben lévő jégkristályok a forró olaj kifröccsenését okozhatják.
- Ne tegyen nedvességtől csepegő húst forró zsiradékba. A nedvesség következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- Tisztítás előtt hagyja a forró olajat szobahőmérsékletre lehűlni.
- Ügyeljen arra, hogy ne essen le a termék. A termék nem törésálló. Bármilyen ütődés kedvezőtlenül befolyásolhatja a termék megfelelő működését.
- Ne használja a terméket, ha az sérült.
- Gondoskodjon arról, hogy a serpenyő a sütés előtt a rács közepén álljon.
- A terméket csak sík felületeken használja.

Használat

Grill serpenyő

- Az esetleges gyártási maradékanyagok eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2–3 alkalommal. Ezután tisztítsa meg a terméket meleg mosogatóvízzel, öblítse át tiszta vízzel, és alaposan szárítsa meg.
- Ecsettel kenje be a termék belső felületét némi olajjal vagy vajjal. Melegítse fel a terméket alacsony hőmérsékleten. Amint a zsiradék felszívódott, kapcsoljon alacsonyabb hőmérsékletre. Várjon kb. 2–3 percet, amíg a termék lehűl, majd távolítsa el a felesleges zsiradékot.
- A sütéshez vagy grillezéshez ne használjon magas hőmérsékleteket. Mivel az öntöttvas kitűnő hőtartó, a közepes hőmérsékleti szintek teljesen elegendők. A túl magas hőmérséklet rosszabb eredményt adhat: egyes ételek – mint pl. az omlett – letapadhatnak.
- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse fel túl gyorsan a terméket. Ellenkező esetben a zománcbevonat megrepedhet, ha az öntöttvas a zománcnál gyorsabban tágul.
  Megjegyzés: A fekete zománcrétegen egy idő után egy barnás-feketés réteg alakul ki, melynek köszönhetően a termék grillezési tulajdonságai javulni fognak.
  Ez a réteg azon élelmiszerek természetes olajainak és zsírjainak köszönhetően alakul ki, melyeket a termékben készít. Ne próbálja eltávolítani ezt a réteget.
- A zománcozott felület nem alkalmas száraz főzésre. Mindig használjon vajat vagy étolajat, és ügyeljen arra, hogy az teljesen elfedje a főzőedény alját, mielőtt hevíteni kezdené azt.

Tálalótál

- Használat előtt: A terméket egy nedves ruhával tisztítsa meg, hogy eltávolítsa a gyártási maradékanyagokat.
- A termék alkalmas a forró serpenyő tálalására.

Tisztítás és ápolás

- A terméket tisztítás előtt mindig hagyja először kihűlni. Soha ne merítse a még forró terméket hideg vízbe. A hőmérsékleti különbség következtében a zománc és a pala megsérülhet. A terméket ne is töltse meg hideg vízzel.
- A grill serpenyőt forró vízzel és kereskedelemben kapható mosogatószerrel mosogassa el.
- Először áztassa be a grill serpenyőt, hogy eltávolítsa az összes ételmaradékot, és használjon fakaparót, szivacsot vagy egy kefét.
- Soha ne használjon kemény tárgyakat, acélgyapotot vagy durva, maró hatású tisztítószereket, például klórtartalmú fehérítőszereket, mert azok ártanak a zománcnak és a palának.
- Tisztítás után törölje alaposan szárazra a terméket.
- Időnként kenje át a grill serpenyő peremét egy kevés étolajjal, megelőzve azt hogy idővel rozsda alakuljon ki rajta.
- A terméket száraz, jól szellőző helyen tárolja.
- **VIGYÁZAT!** Ügyeljen arra, hogy a zománc leesés vagy erősebb ütés következtében megsérülhet.
  MEGJEGYZÉS: Ne használjon vegyi anyagokat vagy tisztítószereket! A tálalótál felszívhatja a vegyi anyagokat vagy tisztítószereket. Ez kedvezőtlenül befolyásolhatja az ételek ízét.
- A tálalótálat ne merítse a vízbe, és ne hagyja vízben ázni.

Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

Szerviz
(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0680021536
E-mail: owim@lidl.hu

(SI)

PONEV ZA ŽAR + SERVIRNI PLADENJ

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka.
Odločili ste se za kakovosten izdelek. Pred prvo uporabo se seznanite z izdelkom. V ta namen pozorno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostne napotke. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano in samo za navedena področja uporabe. To navodilo hranite na varnem mestu. V primeru izročitve izdelka tretjim, jim predajte tudi vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Ta izdelek je namenjen za kuhanje in serviranje hrane. Ponev za žar je primerna le za peko na žaru ali neposredno uporabo na ognju. Ta izdelek je namenjen samo za zasebna gospodinjstva in ne za komercialne namene. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v teh navodilih za uporabo. Drugačna uporaba ni dovoljena.

Tehnični podatki

Mere:
Ponev za žar: pribl. 22 x 16 x 5 cm (D x Š x V)
Servirna plošča: pribl. 20 x 15 cm (D x Š)

Obseg dobave

1x Ponev za žar
1x Servirna plošča

Varnostni napotki

VSA VARNOSTNA NAVODILA IN NAVODILA ZA UPORABO SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO!

- Upoštevajte, da se ročaji med kuhanjem segrejejo. Zaradi tega za zaščito uporabite kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.
- Ponev postavite vedno na toplotno odporen podstavek in ne na nezaščiteno delovno površino.
- **POZOR!** Prisotna je nevarnost opeklin! Med uporabo ne pustite v bližino otrokom in domačim živalim.
- Pri kuhanju je zelo pomembno, da izdelka, v katerem segrevate mast, nikoli ne spustite z oči. Maščoba se lahko hitro pregreje in vname. Če mast zagori, je nikoli ne gasite z vodo! Plamene zadušite s pokrovko ali debelo volneno odejo.
- Pazite, da ponve za žar ne boste segrevali, medtem ko je ta prazna. Lahko pride do luščenja emajla.
- Da ne poškodujete prevleke iz emajla, uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz toplotno odporne umetne mase ali lesa.
- Jedi ne režite neposredno v izdelku.
- V vročo mast ne polagajte mokrega mesa. Če mast brizgne na žarečo ploščo kuhališča, lahko hitro pride do požara.
- **POZOR!** Napravo vedno dvignite in je nikoli ne potiskajte na površine, kot so te, saj lahko poškodujete dno naprave ali mizo.
- Plinski plameni morajo biti vedno prilagojeni premeru ponve za žar in NIKOLI ne smejo goreti čez stranske stene.
- Izdelek ni primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Izdelek ni primeren za steklokeramične, halogenske, indukcijske in električne kuhalne plošče.
- Izdelek je primeren za pečico.
- Prepričajte se, ali poznate pravilno delovanje pečice.
- Preberite navodila za uporabo pečice, če želite izvedeti, kako lahko uporabite dostopno izhodno moč pečice za pripravo.
- Izdelek ni primeren za pomivalni stroj.
- Če stojalo uporabljate na plinskem kuhalniku, se prepričajte, da je stabilno in dovolj ravno.
- **VARNO ZA ŽIVILA!** Lastnosti okusa in vonja ponve za žar ne vplivajo na živila.
- Pri pripravi jedi na ponvi za žar poskrbite, da voda ne bo prišla v stik z vročim oljem. To bi povzročilo brizganje vročega olja.
- **Previdno!** Ledeni kristali na zamrznjenih živilih lahko povzročijo brizganje vročega olja.
- V vročo mast ne polagajte mokrega mesa. Če mast brizgne na žarečo ploščo kuhališča, lahko hitro pride do požara.
- Pred čiščenjem pustite, da se vroče olje ohladi na sobno temperaturo.
- Izdelka ne izpostavljajte padcem. Izdelek ni odporen na lomljenje. Vsakršni udarci lahko poslabšajo funkcionalnost izdelka.
- Izdelka ne uporabljajte, če je poškodovan.
- Pred pripravo jedi se prepričajte, ali je ponev trdno na sredini rešetke.
- Ta izdelek uporabljate izključno na ravnih površinah.

Uporaba

Ponev za žar

- Prekuhajte izdelek pred prvo uporabo 2- do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje. Nato izdelek očistite v topli milnici, sperite s čisto vodo in ga temeljito osušite.
- Notranjost izdelka namažite z nekoliko olja ali masla. Segrevajte pri nizki temperaturi. Ko se mast stopi, izklopite temperaturo. Počakajte približno 2 do 3 minute, da se izdelke ohladi in odstranite prekomerno olje.
- Pri kuhanju ali peki na žaru ne uporabljajte visokih temperatur. Ker lito železo dobro ohranja toploto, popolnoma zadostujejo srednje temperature. Previsoke temperature lahko povzročijo slabe rezultate kuhe oz. prijemanje jedi, na primer pri omleti.
- Pazite, da izdelka ne ogrejete prehitro. Pride lahko do luščenja emajla, če se lito železo razširi hitreje kot emajl.
  Opomba: Na črnem emajlu se postopoma ustvari rjavo-črna plast, ki izboljša lastnosti izdelka pri peki na žaru.
  Ta plast je sestavljena iz naravnih olj in maščob iz živil, ki jih pripravljate v izdelku. Te plasti ne poskušajte odstraniti.
- Površina iz emajla ni primerna za suho kuhanje. Vedno uporabljajte malo masla ali olja in se prepričajte, da je dno popolnoma prekrito, preden posodo segrejete.

Servirna plošča

- Pred uporabo: Da odstranite ostanke iz proizvodnje izdelek očistite z vlažno krpo.
- Izdelek je primeren za serviranje vroče ponve.

Čiščenje in nega

- Pred čiščenjem vedno počakajte, da se izdelek popolnoma ohladi. Vročega izdelka nikoli ne potopite v mrzlo vodo. Zaradi temperaturnega šoka se lahko poškodujeta emajl in obloga. Izdelka prav tako ne napolnite s hladno vodo.
- Ponev za žar sperite z vročo vodo in tekočino za pomivanje posode.
- Ponev za žar najprej namočite, da odstranite vse ostanke hrane, in uporabite leseno strgalo, gobico ali krtačo.
- Ne uporabljajte trdih predmetov, jeklene volne ali agresivnih oz. abrazivnih čistil, kot je belilo, saj ta poškodujejo emajl in oblogo.
- Izdelek po pomivanju temeljito posušite.
- Rob ponve za žar občasno natrite z malo jedilnega olja, da preprečite nastanek nesprijete rje.
- Izdelek hranite v suhem in dobro prezračenem prostoru.
- **PREVIDNO!** Upoštevajte, da se lahko emajl pri padcu ali močnem udarcu poškoduje.
  OPOMBA: Ne uporabljajte kemičnih snovi ali čistil! Servirna plošča lahko vpije kemične snovi ali čistila. To bi lahko vplivalo na okus hrane.
- Servirne plošče ne potapljajte v vodo in je ne namakajte.

Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.

O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimate pri svoji občinski ali mestni upravi.

Servis
(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 00386 (0) 80 080 917
E-Mail: infofon@lidl.si

(CZ)

GRILOVACÍ PÁNEV + SERVÍROVACÍ PODNOS

Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznamte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

Použití ke stanovenému účelu

Tento výrobek je určen k vaření a servírování. Grilovací pánev je vhodná pouze pro grilování nebo přímé použití v ohni. Tento výrobek je určen pouze pro soukromé použití a není vhodný pro komerční účely. Používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu. Každé jiné použití není přípustné.

Technické údaje

Rozměry:
Grilovací pánev: cca 22 x 16 x 5 cm (D x Š x V)
Servírovací talíř: cca 20 x 15 cm (D x Š)

Rozsah dodávky

1x Grilovací pánev
1x Servírovací talíř

Bezpečnostní pokyny

ULOŽTE VŠECHNY INFORMACE O BEZPEČNOSTI A POUŽÍVÁNÍ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ!

- Prosím, mějte na paměti, že rukojeti mohou být při vaření horké. Proto ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Horkou pánev odstavte vždy na žáruvzdorný podstavec a ne na nechráněnou pracovní plochu.
- **VÝSTRAHA!** Existuje nebezpečí popálení! V průběhu používání udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah.
- Při vaření je velmi důležité, že nenecháte výrobek, v němž se zahřívá tuk, mimo dohled. Tuk se může rychle přehřát a vznítit. Pokud by tuk hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zaduste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- Dbejte na to, abyste grilovací pánev nezahřívali v prázdném stavu. To může jinak vést k odlupování smaltu.
- Aby nedošlo k poškození smaltu, používejte pouze kuchyňské nástroje z plastu odolného vůči teplu nebo ze dřeva.
- Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- **VÝSTRAHA!** Přístroj vždy zvedejte a nikdy s ním neposouvejte na takovýchto površích, protože by to mohlo vést k poškození spodní části přístroje nebo stolu.
- Plynové plameny musí být vždy přizpůsobeny průměru dna grilovací pánve a nesmí NIKDY hořet za bočními stěnam.
- Výrobek není vhodný do mikrovlnné trouby.
- Výrobek není vhodný pro keramické, halogenové, indukční a elektrické sporáky.
- Výrobek je vhodný do trouby.
- Ujistěte se, že jste obeznámeni s řádným provozem své trouby.
- Informace o tom, jak využít dostupný výkon trouby pro pečení, naleznete v návodu k použití trouby.
- Výrobek není vhodný do myčky nádobí.
- Pokud stojan roštu používáte na plynové varné desce, ujistěte se, že je dostatečně stabilní a plochý.
- **BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chuťové a pachové vlastnosti nejsou grilovací pánví ovlivněny.
- Při přípravě pokrmů na grilovací pánvi dbejte na to, aby se voda nedostala do kontaktu s horkým olejem. To by vedlo k tomu, že se horký olej rozstříkne.
- **Opatrně!** Ledové krystaly na mražených potravinách mohou způsobit výstřiky horkého oleje.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- Před čištěním nechte horký olej vychladnout na pokojovou teplotu.
- Nenechte výrobek spadnout. Výrobek není nerozbitný. Jakékoliv nárazy mohou nepříznivě ovlivnit funkčnost výrobku.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je poškozený.
- Před vařením se ujistěte, že je grilovací pánev pevně umístěna uprostřed roštu.
- Výrobek používejte pouze na rovných površích.

Použití

Grilovací pánev

- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby. Poté výrobek vyčistěte v teplé vodě, opláchněte čistou vodou a důkladně jej vysušte.
- Vnitřek výrobku potřete trochou oleje nebo másla. Zahřejte při nízké teplotě. Jakmile se tuk vstřebá, přepněte teplotu dolů. Počkejte asi 2 až 3 minuty, než se výrobek ochladí, a odstraňte přebytečný tuk.
- Nepoužívejte při vaření nebo grilování vysoké teploty. Vzhledem k tomu, litina je velmi dobrý akumulátor tepla, plně postačí střední teploty. Příliš vysoké teploty mohou jinak vést ke špatným výsledkům vaření nebo k nalepení jídla, jako např. u omelety.
- Dbejte na to, abyste výrobek nezahřívali příliš rychle. Může jinak dojít k odloupnutí smaltu, když se litina rozpíná rychleji než smalt.
  Upozornění: V průběhu času, černé smalty budou vyvíjet hnědočerný film, který zlepšuje grilovací vlastnosti výrobku.
  Tento film vzniká díky přírodním olejům a tukům z potravin, které ve výrobku připravujete. Nepokoušejte se tento film odstranit.
- Smaltový povrch není vhodný pro suché vaření. Před ohříváním nádobí vždy použijte trochu másla nebo oleje na vaření a ujistěte se, že je dno zcela pokryto.

Servírovací talíř

- Před použitím: Výrobek očistěte lehce navlhčeným hadříkem, abyste odstranili zbytky z výroby.
- Výrobek je vhodný pro servírování horké pánve.

Čištění a péče

- Nechte výrobek před čištěním vždy nejdříve trochu vychladnout. Nikdy neponořujte horký výrobek do studené vody. Tepelný šok může poškodit smalt a břidlici. Také neplňte výrobek studenou vodou.
- Oplachujte svou grilovací pánev horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
- Nejprve namočte grilovací pánev, abyste odstranili veškeré zbytky jídla a použijte dřevěnou škrabku, houbu nebo kartáč.
- Nikdy nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu a/nebo agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, jako jsou chlorová bělicí činidla, protože ta by poškodila smalt a břidlici.
- Po čištění výrobek důkladně osušte.
- Potírejte čas od času okraj grilovací pánve trochou oleje na vaření, aby se zabránilo bleskové korozi, která může v průběhu času vzniknout.
- Výrobek skladujte na suchém a dobře větraném místě.
- **OPATRNĚ!** Vezměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, pokud hrnec spadne nebo pokud dojde k tvrdému nárazu.
  UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte žádné chemické látky nebo čisticí prostředky! Servírovací talíř může absorbovat chemické látky nebo čisticí prostředky. To by nepříznivě ovlivnilo chuť jídla.
- Servírovací talíř neponořujte do vody ani ho nenechávejte ve vodě odmočit.

Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.

Servis
(CZ) **Servis Česká republika**
Tel.: 800600632
E-Mail: owim@lidl.cz

(SK)

GRILOVACIA PANVICA + SERVÍROVACIA DOSKA

Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

Použitie v súlade s určením

Tento produkt je určený na varenie a servírovanie. Grilovacia panvica je určená len na gril alebo na priame použitie na ohni. Produkt je určený výlučne na súkromné použitie, nie na komerčné účely. Produkt používajte len podľa popisu v tomto návode. Žiadne iné použitie nie je povolené.

Technické údaje

Rozmery:
Grilovacia panvica: pribl. 22 x 16 x 5 cm (D x Š x V)
Servírovacia platňa: pribl. 20 x 15 cm (D x Š)

Rozsah dodávky

1x Grilovacia panvica
1x Servírovacia platňa

Bezpečnostné upozornenia

USCHOVAJTE SI VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A UPOZORNENIA K POUŽÍVANIU PRE BUDÚCE POUŽITIE!

- Upozorňujeme, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Horúcu panvicu ukladajte vždy na tepluvzdorný podklad, a nie na nechránené pracovné plochy.
- **OPATRNE!** Hrozí riziko popálenia! Deti a domáce zvieratá držte počas používania v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste produkt, v ktorom sa ohrieva tuk, neustále sledovali. Tuk sa môže rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plameň uhaste pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Dbajte na to, aby ste grilovaciu panvicu neohrievali prázdnu. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu.
- Aby ste smaltovanú vrstvu nepoškodili, používajte len kuchynské náradie z tepluvzdorného plastu alebo dreva.
- Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Do horúceho tuku nevkladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- **OPATRNE!** Prístroj vždy dvíhajte, nikdy ho neposúvajte po takýchto povrchoch, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu prístroja alebo stola.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôsobený priemeru dna grilovacej panvice a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.
- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt nie je vhodný na keramické, halogénové, indukčné a elektrické varné dosky.
- Produkt je vhodný do rúry.
- Nezabudnite sa oboznámiť so správnym používaním vašej rúry.
- V návode na obsluhu rúry sa informujte, ako môžete využiť dostupný výstupný výkon rúry na pečenie.
- Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.
- Keď držiak na rošt používate na plynovej varnej doske, uistite sa, či je stabilný a dostatočne plochý.
- **VHODNÉ PRE POTRAVINY!** Grilovacia panvica neovplyvňuje chuť ani vôňu potravín.
- Pri príprave jedál na grilovacej panvici dbajte na to, aby sa do kontaktu s horúcim olejom nedostala voda. Spôsobilo by to striekanie horúceho oleja.
- **Pozor!** Kryštály ľadu na zamrznutých potravinách môžu spôsobiť striekanie horúceho oleja.
- Do horúceho tuku nevkladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Horúci olej nechajte pred čistením vychladnúť na izbovú teplotu.
- Produkt nenechajte spadnúť. Produkt nie je nerozbitný. Akékoľvek nárazy by mohli obmedziť správnu funkčnosť produktu.
- Produkt nepoužívajte, ak je poškodený.
- Pred varením sa uistite, či panvica stojí pevne v strede roštu.
- Tento produkt používajte iba na rovných plochách.

Použitie

Grilovacia panvica

- Produkt pred prvým použitím 2- až 3-krát vyvarte s vodou, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby. Následne produkt vyčistite v teplej mydlovej vode, vypláchnite ho čistou vodou a dôkladne ho usušte.
- Vnútornú časť produktu pokropte trochou oleja alebo masla. Zahrejte pri nízkej teplote. Keď tuk vsiakne, teplotu stiahnite. Počkajte približne 2 až 3 minúty, pokým produkt nevychladne, a odstráňte prebytočný tuk.
- Nevarte ani negrilujte pri vysokých teplotách. Keďže liatina je vynikajúci zásobník tepla, úplne postačuje používanie stredne vysokých teplôt. Príliš vysoká teplota môže v opačnom prípade viesť k zlým výsledkom varenia, príp. k priľnutiu potravín k povrchu, napr. omelety.
- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali príliš rýchlo. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu, keď sa liatina roztiahne rýchlejšie ako smalt.
  Upozornenie: Na čiernom smaltovanom povrchu sa po čase vytvorí hnedočierna vrstva, ktorá zlepší grilovacie vlastnosti produktu.
  Táto vrstva vznikne vďaka prírodným olejom a tukom z potravín, ktoré v produkte pripravujete. Túto vrstvu sa nepokúšajte odstrániť.
- Smaltovaný povrch nie je vhodný na suché varenie. Vždy používajte trochu masla alebo jedlého oleja a pred zahriatím riadu sa uistite, že dno je úplne zakryté.

Servírovacia platňa

- Pred použitím: Produkt vyčistite vlhkou handrou, aby ste odstránili zvyšky z výroby.
- Produkt je vhodný na servírovanie horúcej panvice.

Čistenie a starostlivosť

- Produkt pred vyčistením nechajte vždy najprv vychladnúť. Nikdy neponárajte horúci produkt do studenej vody. Teplotný šok môže spôsobiť poškodenie smaltovanej vrstvy a bridlice. Produkt neplňte ani studenou vodou.
- Grilovaciu panvicu umyte horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom na riad.
- Grilovaciu panvicu najprv namočte, aby sa odstránili všetky zvyšky jedla, a použite drevenú škrabku, špongiu alebo kefku.
- V žiadnom prípade nepoužívajte tvrdé predmety, oceľ ani agresívne, resp. abrazívne čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo, pretože by došlo k poškodeniu smaltovanej vrstvy a bridlice.
- Produkt po vyčistení dôkladne vysušte.
- Okraj grilovacej panvice z času na čas potrite trochou jedlého oleja, aby ste predišli vzniku jemnej hrdze, ku ktorému by mohlo dôjsť v priebehu času.
- Produkt skladujte na suchom a dobre odvetranom mieste.
- **POZOR!** Majte na pamäti, že smaltovaná vrstva sa pri páde alebo tvrdom náraze môže poškodiť.
  UPOZORNENIE: Nepoužívajte chemické látky ani čistiace prostriedky! Servírovacia platňa môže chemické látky a čistiace prostriedky vstrebať. Ovplyvnilo by to chuť jedla.
- Servírovaciu platňu neponárajte do vody a nenechávajte ju namočenú.

Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.

Servis
(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0800 008158
E-pošta: owim@lidl.sk

(DE) (AT) (CH)

GRILLPFANNE + SERVIERPLATTE

Einleitung

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt ist zum Kochen und Servieren bestimmt. Die Grillpfanne ist nur für den Grill oder die direkte 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:
Grillpfanne: ca. 22 x 16 x 5 cm (L x B x H)
Servierplatte: ca. 20 x 15 cm (L x B)

Lieferumfang

1 x Grillpfanne
1 x Servierplatte

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

Verwendung

Grillpfanne

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

Hinweis: Die schwarze Emailleschicht entwickelt mit der Zeit einen braun-schwarzen Film, der die Grilleigenschaften des Produkts verbessert.
Dieser Film entsteht durch die natürlichen Öle und Fette der Lebensmittel, die Sie in dem Produkt zubereiten. Versuchen Sie nicht, diesen Film zu entfernen.
- Die Emaille-Oberfläche ist nicht geeignet für trockenes Kochen. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und stellen Sie sicher, dass der Boden vollständig bedeckt ist, bevor Sie das Kochgeschirr erhitzen.

Servierplatte

- Vor Gebrauch: Reinigen Sie das Produkt mit einem feuchten Tuch, um Produktionsrückstände zu entfernen.
- Das Produkt eignet sich zum Servieren der heißen Pfanne.

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 und Schiefer beschädigt werden. Füllen Sie das Produkt auch nicht mit kaltem Wasser.
- Spülen Sie Ihre Grillpfanne mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie zunächst die Grillpfanne ein, um alle Speisereste zu entfernen, und verwenden Sie einen Holzschaber, Schwamm oder eine Bürste.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille und Schiefer beschädigen würden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab.
- Reiben Sie den Rand der Grillpfanne 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.
  HINWEIS: Verwenden Sie keine chemischen Substanzen oder Reinigungsmittel! Die Servierplatte kann chemische Substanzen oder Reinigungsmittel absorbieren. Dies würde den Geschmack der Speisen beeinträchtigen.
- Tauchen Sie die Servierplatte nicht in das Wasser ein und lassen Sie sie nicht einweichen.

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.

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

IAN 455518_2307

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11159A
Version: 12/2023