



EISEN-GRILLPFANNE IRON GRILL PAN

DE AT CH

EISEN-GRILLPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB IE NI CY MT

IRON GRILL PAN

Instructions for Use and Safety

IAN 462200_2307

DE AT CH

GB IE NI CY MT

SK

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

Instructions for Use and Safety

Návod na použitie a bezpečnostné pokyny

Seite 3

Page 9

Strana 15



EISEN-GRILLPFANNE

DE AT CH

EISEN-GRILLPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

EINLEITUNG

Eisen ist ein natürliches und nachhaltiges Material, sehr strapazierfähig und schnell erhitzbar. Sie erhalten optimale Bratergebnisse, der natürliche, unverfälschte Eigengeschmack der Speisen bleibt erhalten. Eisenpfannen sind besondere Pfannen, die jedoch auch eine besondere Handhabung erfordern - daher ist es wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und aufbewahren!

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Das Produkt ist für Gas-, Ceran-, Halogen-, Elektro- und Induktionskochfelder sowie für alle handelsüblichen Gas-, Elektro- und Holzkohlegrills und offenes Feuer geeignet.
- Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet!
- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet!
- wirksamer Bodendurchmesser: 26,5 cm

VOR DER INBETRIEBNAHME

Ggf. entstandener Rostansatz ist nicht bedenklich und kann leicht mit etwas Stahlwolle oder einem Scheuerschwamm entfernt werden.



Eisenpfannen müssen unbedingt vor dem ersten Gebrauch und ggf. wiederholt eingebrannt werden!

Entweder im Backofen:

Heizen Sie den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vor. Währenddessen geben Sie ein **hoch erhitzbares** Fett auf ein Haushaltspapier und reiben Sie damit die Eisen-Grillpfanne auf der Innen- und Außenseite (inkl. Griffe) gut ein, sodass sich ein leichter Film bildet. Stellen Sie nun die Eisen-Grillpfanne mit der Unterseite nach oben auf ein mit Alufolie umwickelten Rost für ca. 45 Minuten in den Backofen. Die Alufolie soll die Verschmutzung des Backofenbodens durch ggf. tropfendes Öl verhindern. Den Einbrennvorgang zwei- bis dreimal wiederholen.

Oder auf dem Grill:

Heizen Sie den Grill an. Währenddessen geben Sie ein **hoch erhitzbares** Fett auf ein Haushaltspapier und reiben Sie damit die Eisen-Grillpfanne auf der Innen- und Außenseite (inkl. Griffe) gut ein, sodass sich ein leichter Film bildet. Stellen Sie nun die Eisen-Grillpfanne mit der Unterseite nach oben auf ein mit Alufolie umwickelten Rost für ca. 45 Minuten auf den Grill. Die Alufolie soll verhindern, dass Öl in die Flammen oder die Glut tropft. Den Einbrennvorgang zwei- bis dreimal wiederholen.



WARNUNG! Es darf nur hochoverhitzbares Fett (z.B. Rapsöl, Butterschmalz oder Kokosfett) verwendet werden! Das Fett kann sich sonst entzünden und es besteht Brandgefahr! Der Einbrennvorgang muss durchgehend beaufsichtigt werden. Die Pfanne darf während dem Einbrennvorgang nicht allein gelassen werden. Während dem Einbrennvorgang kann es zu Rauchentwicklung kommen. Daher darf der Einbrennvorgang nur in belüfteten Räumen oder im Freien durchgeführt werden. Bei Rauchentwicklung sofort lüften! Bei Rostansatz entfernen Sie diesen mit Stahlwolle oder einem Scheuerschwamm und brennen Sie die Pfanne wie zuvor beschrieben erneut ein. Aus produktionstechnischen Gründen können sich evtl. leichte Kratzer auf der Pfanne befinden. Diese sind nicht beunruhigend und nach dem Einbrennen und weiterem Gebrauch nicht mehr sichtbar.

REINIGUNG UND PFLEGE



Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch gut abkühlen, bevor Sie es reinigen. Eisenpfanne nach dem Einbrennen nicht mit Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Nach dem Gebrauch nur mit Haushaltspapier auswischen, so dass stets ein dünner Fett- oder Ölfilm auf der Oberfläche bleibt. Starke Verschmutzungen mit heißem Wasser aufweichen und mit einem Schwamm oder groben Salz säubern, gut trocknen. Zum Schluss immer mit einem mit Speiseöl benetzten Stück Haushaltspapier leicht einreiben, so dass die Oberfläche wieder mit einem dünnen Ölfilm überzogen ist.

GEBRAUCHSHINWEISE

Im Gebrauch verfärbt sich die Pfanne und wird nach und nach dunkler. Es entsteht eine natürliche Beschichtung mit einem „Antihafteffekt“, die die Brateigenschaft optimiert. Durch häufigen Gebrauch wird die Pfanne somit immer dunkler und auch besser! Achten Sie darauf, die Eisen-Grillpfanne gleichmäßig zu erwärmen, da sich der Pfannenboden sonst verziehen kann - kein Reklamationsanspruch! Verwenden Sie grundsätzlich eine Herdplatte oder eine Kochzone, deren Heizdurchmesser dem Durchmesser des Pfannenbodens entspricht. Die Herdplatte oder Kochzone sollte nicht zu groß sein (dadurch wird Energie verschwendet) als auch nicht zu klein (dadurch wird der Pfannenboden ungleichmäßig erwärmt und kann sich verziehen - kein Reklamationsanspruch!). Stellen Sie die Pfanne mittig auf das Kochfeld und achten auf gleichmäßiges Erhitzen! Gasflammen müssen immer der Grundfläche des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitewände hinaus brennen!

Hinweis: Beim Kochen auf Induktionsfeldern kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder dem Produkt. Es beeinflusst die Kochleistung nicht. Um Kratzer auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, Pfanne nicht hin- und herschieben.

Das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt erhitzen. Erhitzen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel in der Eisen-Grillpfanne, um Rostbildung zu vermeiden. Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe von Herd, Grill, offenem Feuer und heißem Kochgeschirr. Diese Pfanne eignet sich auch, um Tellergerichte direkt zu servieren. Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Flächen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt. Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz! Eisen rostet, wenn es feucht wird. Achten Sie daher bitte auf eine trockene Lagerung!

WARNHINWEISE



Die Griffe werden heiß, sodass Verbrennungsgefahr besteht. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz unbedingt Topflappen oder Grillhandschuhe!

Die Eisen-Grillpfanne wird sehr schnell heiß und erfordert Ihre Aufmerksamkeit. Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit einer Decke ersticken oder einen Feuerlöscher benutzen. Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet!



Das Produkt nicht in der Mikrowelle nutzen!



ACHTUNG! Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern und Haustieren fern, es besteht Erstickengefahr!

ENTSORGUNG

Die Verpackungen können über die öffentlichen Recyclingstellen entsorgt werden. Informationen zu Entsorgungsmöglichkeiten des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



GARANTIE UND SERVICEABWICKLUNG

Sie erhalten auf dieses Produkt drei Jahre Garantie ab Kaufdatum. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie gilt nicht für Verschleißteile und verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Verfärbungen, Rost und Kratzer sind keine Sachmängel. Um die Garantie in Anspruch zu nehmen kontaktieren Sie uns gerne mit den Daten des Kaufbelegs und/oder der Verpackung.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY



Stand der Informationen:

01/2023 Ident.-No.: 15-15314-23-09



IRON GRILL PAN

GB IE NI CY MT

IRON GRILL PAN

Instructions for Use and Safety

INTRODUCTION

Iron is a natural and sustainable material, very hard-wearing and can be heated quickly. You gain optimum roasting results – and the natural, unadulterated flavour of the food is retained. Iron pans are special pans, but they also require special handling – it is therefore important that you read these instructions for use carefully and keep them in a safe place!

INTENDED USE

- The product is intended for private use only.
- The product is suitable for gas, ceramic, halogen, electric and induction hobs as well as for all commercially available gas, electric and charcoal grills and open fires.
- The product is not suitable for deep-frying!
- The product is not suitable for microwave use!
- Effective base diameter: 26,5 cm

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Any rust that may have formed is not a cause for concern and can be easily removed with a little steel wool or a scouring pad.



Iron pans must be treated by “baking” before first use – and repeatedly if necessary!

Either in the oven:

Preheat the oven to 250°C top/bottom heat. In the meantime, apply a **high-heat** fat to a piece of kitchen paper and rub it well into the inside and outside of the iron grill pan (including the handles) so that a light film forms. Now place the iron grill pan upside down on a rack wrapped in aluminium foil in the oven for approx. 45 minutes. The aluminium foil is intended to prevent the bottom of the oven from being soiled by dripping oil. Repeat the baking treatment two or three times.

Or on the grill:

Heat up the barbecue. In the meantime, apply a high-heat fat to a piece of kitchen paper and rub the inside and outside of the iron grill pan (including the handles) well so that a light film forms. Now place the iron grill pan upside down on a rack wrapped in aluminium foil on the grill for about 45 minutes. The aluminium foil is designed to prevent oil from dripping into the flames or embers. Repeat the baking treatment two or three times.



WARNING! Only high-heat fat (e.g. rapeseed oil, clarified butter or coconut oil) may be used! Otherwise the fat may ignite and there is a risk of fire! The baking treatment must be supervised at all times. The pan must not be left alone during the baking treatment. Smoke may develop during the baking treatment. Therefore, the baking treatment may only be done in ventilated rooms or outdoors. Ventilate immediately if smoke develops! If rust builds up, remove it with steel wool or a scouring pad and bake the pan again as described above. For technical production reasons, there may be slight scratches on the pan. These are not disturbing and will no longer be visible after baking treatment and further use.

CLEANING AND CARE



Allow the product to cool down thoroughly after use before cleaning. Do not clean the iron pan with washing-up liquid or in the dishwasher after baking treatment.

After use, only wipe with household paper so that a thin film of fat or oil always remains on the surface. Soak stubborn dirt with hot water and clean using a sponge or coarse salt, then dry well. Finally, always rub lightly with a piece of kitchen paper moistened with cooking oil so that the surface is again covered with a thin film of oil.

INSTRUCTIONS FOR USE

The pan will discolour and become gradually darker over the course of use. The result is a natural coating with a „non-stick effect“ that optimises the frying properties. With frequent use, the pan will become darker and darker – and thus ever more effective as a pan! Make sure that the iron grill pan is heated evenly – otherwise the base of the pan may warp (not covered by warranty!). Always use a hob or cooking zone with a heating diameter that corresponds to the diameter of the base of the pan. The hob or cooking zone should not be too large (this wastes energy) or too small – this causes the base of the pan to heat up unevenly and can warp (not covered by warranty!). Place the pan in the centre of the hob and make sure it heats evenly! Gas flames must always be adjusted to the base area of the product and must NEVER burn beyond the side walls!

Note: Note: Cooking on induction hobs can result in a buzzing noise. This noise is due to technical reasons and is not a sign of a defect in your cooker or the product. It does not affect the cooking performance. To avoid scratching the glass ceramic hob, do not move the pan back and forth. Do not heat the cookware without contents.

Do not heat any acidic foods in the iron grill pan to prevent rust from forming. Never leave children unattended near a cooker, grill, open fire or hot cooking utensils. This pan is also suitable for serving meals directly. Always place the hot product on a heat-resistant base and not on unprotected surfaces. Do not cut the food directly in the product. Only use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood! Iron rusts when it becomes damp. Therefore always store in a dry place!

WARNINGS



The handles become hot, so there is a risk of burns. Always use oven mitts or barbecue gloves to protect yourself!

The iron grill pan becomes hot very quickly and requires your attention. Do not place dripping wet meat in hot fat. Fat can quickly overheat and ignite. Do not extinguish burning fat with water, but smother the flames with a blanket or use a fire extinguisher. The product is not suitable for deep-frying!



Do not use the product in the microwave!



ATTENTION! Keep packaging material away from children and pets, as there is a risk of suffocation!

DISPOSAL

Packaging can be disposed of at public recycling centres. For information on how to dispose of the used product, please contact your local authority.



WARRANTY AND SERVICE PROCESSING

You receive a three-year guarantee on this product from the date of purchase. If a material or manufacturing defect occurs within three years of the purchase date of this product, we will either repair or replace the product for you free of charge (at our discretion). This warranty does not cover product parts that are subject to normal wear and tear (e.g. batteries) and can therefore be considered wearing parts or damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or those made of glass. This warranty does not apply to wearing parts and is void if the product is damaged or has not been properly used or maintained. Discolouration, rust and scratches are not material defects. To make a claim under the warranty, please contact us with the details of the proof of purchase and/or the packaging.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY



Status of the information:

01/2023 Ident.-No.: 15-15314-23-09



ŽELEZNÁ GRILOVACIA PANVICA

(SK)

ŽELEZNÁ GRILOVACIA PANVICA

Návod na použitie a bezpečnostné pokyny

ÚVOD

Železo je prírodný a udržateľný materiál, ktorý je veľmi odolný a dá sa rýchlo zahriať. Dosiahnete optimálne výsledky vyprážania a prirodzená, nefalšovaná chuť potravín ostane zachovaná. Železné panvice sú špeciálne panvice, ktoré si súčasne vyžadujú špeciálne zaobchádzanie – preto je dôležité, aby ste si pozorne prečítali tento návod na použitie a uchovali ho!

POUŽITIE V SÚLADE S PREDPÍSANÝM ÚČELOM

- Výrobok je určený len na súkromné použitie.
- Výrobok je vhodný na plynové, sklokeramické, halogénové, elektrické a indukčné varné dosky, ako aj na všetky komerčne dostupné plynové a elektrické grily, grily na drevené uhlie a otvorený oheň.
- Výrobok nie je vhodný na fritovanie!
- Výrobok nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre!
- Účinný priemer dna: 26,5 cm

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Prípadná hrdzá nie je dôvodom na obavy a dá sa ľahko odstrániť pomocou ocelevej vlny alebo špongie na riad.



Železné panvice sa musia pred prvým použitím a v prípade potreby opakovane vypáliť!

Buď v rúre:

Rúru predhrejte na 250 °C horný/spodný ohrev. Medzitým naneste na kúsok papierovej utierky tuk, **ktorý je možné zohriať na vysokú teplotu**, a dobre ním potrite vnútornú a vonkajšiu stranu železnej grilovacej panvice (vrátane rukovätí), aby sa vytvoril jemný film. Potom položte železnú grilovaciu panvicu do rúry hore dnom na mriežku obalenú alobalom približne na 45 minút. Alobal má zabrániť znečisteniu dna rúry kvapkajúcim olejom. Vypálenie zopakujte dva alebo trikrát.

Alebo na grile:

Rozohrejte gril. Medzitým naneste na kúsok papierovej utierky tuk, **ktorý je možné zohriať na vysokú teplotu**, a dobre ním potrite vnútornú a vonkajšiu stranu železnej grilovacej panvice (vrátane rukovätí), aby sa vytvoril jemný film. Potom položte železnú grilovaciu panvicu na gril hore dnom na mriežku obalenú alobalom približne na 45 minút. Alobal má zabrániť kvapkaniu oleja do plameňov alebo na rozžeravené uhličky. Vypálenie zopakujte dva alebo trikrát.



VAROVANIE! Používať sa smie len tuk, ktorý je možné zohriať na vysokú teplotu (napr. repkový olej, prepustené maslo alebo kokosový olej)! V opačnom prípade sa môže tuk vznietiť a hrozí nebezpečenstvo požiaru! Vypaľovanie musí byť pod neustálym dohľadom. Panvica sa počas vypaľovania nesmie nechať bez dozoru. Počas vypaľovania môže vznikať dym. Preto sa vypaľovanie môže vykonávať len vo vetraných miestnostiach alebo vonku. Ak sa objaví dym, okamžite vyvetrajte! Prípadnú hrdzu odstráňte oceľovou vlnou alebo špongiou na riad a panvicu znovu vypáľte podľa vyššie uvedeného postupu. Z technických výrobných dôvodov môžu byť na panvici mierne škrabance. Tie nepredstavujú chybu po vypálení a ďalšom použití už nie sú viditeľné.

ČISTENIE A OŠETROVANIE



Pred čistením nechajte výrobok po použití dôkladne vychladnúť. Železnú panvicu po vypálení neumývajte prostriedkom na umývanie riadu ani v umývačke riadu.

Po použití ju iba vytrite papierovou utierkou, aby na povrchu vždy zostal tenký film tuku alebo oleja. Silné znečistenie namočte do horúcej vody a vyčistite špongiou alebo hrubou soľou a dobre vysušte. Nakoniec vždy naneste na papierovú utierku trochu oleja a vytrite ňou panvicu, aby bol povrch opäť pokrytý tenkým olejovým filmom.

NÁVOD NA POUŽITIE

Panvica pri používaní mení farbu a postupne tmavne. Výsledkom je prirodzený povlak s „nepriľnavým“ efektom, ktorý optimalizuje vlastnosti vyprážania. Pri častom používaní je tak panvica stále tmavšia a tmavšia a tiež aj lepšia! Dbajte na to, aby bola železná grilovacia panvica rovnomerne zahriata, inak sa môže dno panvice deformovať – bez možnosti reklamácií! Vždy používajte varnú dosku alebo varnú zónu s priemerom ohrevu, ktorý zodpovedá priemeru dna panvice. Varná doska alebo varná zóna by nemala byť príliš veľká (plytvanie energiou) ani príliš malá (dno panvice sa potom zahrieva nerovnomerne a môže sa deformovať – bez možnosti reklamácií!) Panvicu umiestnite do stredu varného poľa a dbajte na rovnomerné zahrievanie! Plynové plamene musia byť vždy prispôsobené základnej ploche výrobku a NIKDY nesmú horieť mimo bočných stien!

Upozornenie: Pri varení na indukčných varných doskách môže dochádzať k bzučaniu. Tento zvuk je podmienený technicky a nie je znakom chyby vášho sporáka alebo výrobku. Nemá vplyv na výkon varenia. Aby ste nepoškriabali sklokeramickú varnú dosku, nepohybujte panvicou tam a späť.

Neohrievajte riad bez náplne. V železnej grilovacej panvici neohrievajte žiadne kyslé potraviny, aby ste zabránili vzniku hrdze. Nikdy nenechávajte deti bez dozoru v blízkosti sporáka, grilu, otvoreného ohňa alebo horúceho kuchynského riadu. Táto panvica je vhodná aj na priame servírovanie. Horúci výrobok vždy umiestnite na žiaruvzdornú podložku a nie na nechránený povrch. Nekrájajte potraviny priamo vo výrobku Používajte len kuchynské náradie z tepelne odolného plastu alebo dreva! Železo v dôsledku vlhkosti hrdzavie. Preto dbajte na suché skladovanie!

UPOZORNENIA



Rukoväte sa nahrievajú, takže hrozí riziko popálenia. Na ochranu vždy používajte kuchynskú chňapku alebo rukavice na grilovanie!

Železná grilovacia panvica sa veľmi rýchlo zahrieva a vyžaduje si vašu pozornosť. Do horúceho tuku nekladajte mokré mäso, z ktorého odkvapkáva tekutina. Tuk sa môže rýchlo prehriať a vznietiť. Horiaci tuk nehaste vodou, ale plamene uduste prikrývkou alebo použite hasiaci prístroj. Výrobok nie je vhodný na fritovanie!



Výrobok nepoužívajte v mikrovlnnej rúre!



POZOR! Obalový materiál uchovávať mimo dosahu detí a domácich zvierat, pretože hrozí riziko udusenia!

LIKVIDÁCIA

Obaly môžete zlikvidovať prostredníctvom verejných recyklačných stredísk. Informácie o spôsobe likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate na miestnom alebo mestskom úrade.



ZÁRUKA A SERVIS

Na tento výrobok získavate trojročnú záruku od dátumu kúpy. Ak sa počas troch rokov odo dňa kúpy tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu (napr. batérie), a preto ich možno považovať za opotrebitelné diely alebo na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov, akumulátorov alebo častí vyrobených zo skla. Táto záruka sa nevzťahuje na opotrebitelné diely a prepadá, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Zafarbenie, hrdza a škrabance nie sú chyby materiálu. Ak chcete uplatniť reklamáciu v rámci záruky, kontaktujte nás a uveďte údaje z dokladu o kúpe a/alebo z obalu.

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY

+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY

Stav informácií:

01/2023 Ident.-No.: 15-15314-23-09

