

**FI**  
Suosittelemme puhdistamaan grillipannun yleispuhdistusaineella ennen ensimmäistä käyttökertaa. Grillipannu soveltuu pieneksi paloitellulle lihalle, kalalle, kasviksille ja juustolle. Liha ja kala kannattaa esikypsäntää. Aseta sitten grillipannu grillausritilälle niin, että siihen kohdistuu suora lämpö. Käytä apuna lastoja. Niissä on takapuolella lovet, jotka kiinnitetään grillipannun kahvoihin. Varo: Palovamma vaara! Kypsymisaika vaihtelee materiaalin mukaan. Käytä lastoja myös pannun nostamiseen ja kuljettamiseen. Työnä ruoka toisella lastalla suoraan grillipannusta lautaselle. Aseta kuumat grillipannut ainoastaan palamattomalle alustalle. Grillipannuja voidaan käyttää puuhiili-, kaasui- ja sähkögrillissä.

**DK**  
Vi anbefaler at rengøre de små grillpander med et almindeligt rengøringsmiddel, inden de anvendes første gang.

Der kan tilberedes kød, fisk, grøntsager og ost på de små grillpander. Det anbefales at tilberede kød og fisk på forhånd. Sæt derefter de små grillpander på grillristen på den direkte varme. Brug de vedlagte spatler. De kan fastgøres i pandernes håndtag med kærven på bagsiden. Pas på: Fare for forbrænding! Tilberedningstiden varierer afhængigt af grillmadens art. Panderne løftes og transporteres også ved hjælp af spatlen. Til sidst kan grillmaden lægges direkte fra panden over på tallerkenen med den anden spatel. De små grillpander skal altid stilles på et ildfast underlag, når de er varme. De små grillpander er beregnet til brug på træksgrill, gas- og elektrogrill.

**TR**  
İlk kullanımdan önce mangal tavalarını normal bir deterjanla temizlemenizi tavsiye ederiz. Mangal tavasını doğranmış et, balık, sebze ve peynir koyabilirsiniz. Et ve balığı önceden pişirmenizi tavsiye ederiz. Sonra mangal tavalarını doğrudan ısıtlıcaak şekilde saklıda koyun. Tavayı yerleştirirken için ürünü kapsamındaki spatulaları kullanın. Spatulaları arka tarafındaki oluklarındaki tavanın tutma kulplarına yerleştirin. Dikkat: Yanık tehlikesi! Pişirme süresi gıdaya göre değişir. Tavayı kaldırmak ve taşımak için de spatulayı kullanın. İkinci bir spatulayı kullanarak gıdayı doğrudan tavadan tabağa kaydırın. Sıcak mangal tavalarını her zaman ısıya dayanıklı bir zemine koyun. Mangal tavaları komürüü, gazlı ve elektrikli mangalda kullanmak için uygundur.

**GR**  
Πριν χρησιμοποιήσετε τα τηγανάκια ψησταριάς για πρώτη φορά, συστήνουμε να τα καθαρίσετε με ένα οικιακό καθαριστικό γενικής χρήσης. Μπορείτε να τοποθετήσετε στα τηγανάκια ψησταριάς ψιλοκομμένο κρέας, ψάρια, λαχανικά, φάρια, και τυρί. Συνιστούμε να προψήνετε το κρέας και το ψάρι. Στη συνέχεια τοποθετείτε τα τηγανάκια επάνω στη σχάρα της ψησταριάς σε άμεση θερμότητα. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιήστε την περιεχόμενη στη συσκευασία ξύστρα. Αυτή κομμάτι με την εγκοπή της πίσω πλευράς στις λαβές συγκράτησης των τηγανιών. Προσοχή: κίνδυνος εγκαύματος! Ο χρόνος ψήματος διαφέρει ανάλογα με το είδος της τροφής που ψήνεται. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε επίσης την ξύστρα και για να ανασφίξετε και να μεταφέρετε το τηγανάκι. Στο τέλος χρησιμοποιήστε μια δεύτερη ξύστρα για να αποψήξετε το ψητό απευθείας από το τηγανάκι στο πιάτο. Όταν τα τηγανάκια είναι καυτά πρέπει πάντα να τοποθετούνται μόνο σε μία ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια. Τα τηγανάκια ψησταριάς είναι κατάλληλα για χρήση σε ψησταριάς ξυλοκάρβουνων, αερίου, ή σε ηλεκτρική ψησταριά.

**RUS**  
Перед первым применением рекомендуется очистить лотки для гриля при помощи обычного бытового моющего средства. В лотки можно накладывать мелко нарезанное мясо, рыбу, овощи или сыр. Рекомендуем подвергать мясо и рыбу предварительной термической обработке. Затем лоток кладется на решетку непосредственно над жаром. Для этого воспользуйтесь прилагаемым скребком. Благодаря выемке с задней стороны его можно закрепить в ручке лотка. Осторожно: опасность ожога! Время приготовления зависит от вида продукта. Чтобы после приготовления поднять и унести лоток, также используйте скребок. Используйте второй скребок, чтобы переместить содержимое лотка на тарелку. Горячие лотки следует ставить только на огнеупорное основание.

Лотки могут применяться с грилями, работающими на древесном угле, газе и электричестве.



LANDMANN Germany GmbH • Am Heisterbusch 1 •  
19258 Gallin • Deutschland • Tel: +49 40 67573 190

E-Mail: [service@landmann.de](mailto:service@landmann.de)

Website: <https://landmann.de>



LANDMANN Ltd. • Unit 6 • Blackstone Road • Stukeley  
Meadows Huntingdon • PE29 6EF • United Kingdom

Tel: +44 14 80 42 17 20

E-Mail: [sales@landmann.co.uk](mailto:sales@landmann.co.uk)

Website: <https://landmann.com/uk>



LANDMANN Germany GmbH • Bureau Commercial France

Tel: +33 1 64 69 12 14

E-Mail: [receptionfrance@landmann.de](mailto:receptionfrance@landmann.de)

Website: <https://landmann.com/fr>



LANDMANN Polska Sp. z o.o. • ul. Kuziennicza 13b •  
59-400 Jawor • Polska

Tel: +48 76 870 24 61

E-Mail: [landmann@landmann.pl](mailto:landmann@landmann.pl)

Website: [www.landmann.pl](http://www.landmann.pl)



LANDMANN Hungária Kft. • Almáskert utca 4. •

H-2220 Vecsés • Hungary

Tel: +36 29 55 50 70

E-Mail: [infohun@landmann.de](mailto:infohun@landmann.de)

Website: [www.landmann.hu](http://www.landmann.hu)

03229

MODEL: 13711



# LANDMANN

## HOME OF FIRE

**DE**

Wir empfehlen die Grillpfännchen vor der ersten Anwendung mit einem handelsüblichen Haushaltsreini-ger zu reinigen. Die Grillpfännchen können mit kleingeschnittenem Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse belegt werden. Es empfiehlt sich Fleisch und Fisch vorzugaren. Anschließend legen Sie die Grillpfännchen bei direkter Hitze auf das Grillrost. Benutzen Sie hierzu die beiliegenden Schaber. Diese werden mit der rückseitigen Kerbe in den Haltegriffen der Pfännchen verankert. Vorsicht: Verbrennungsgefahr! Die Zubereitungsdauer variiert je nach Grillgut. Das spätere Anheben und der Transport wird ebenfalls mit dem Schaber durchgeführt. Zum Schluss benutzen Sie einen zweiten Schaber um das Grillgut direkt vom Pfännchen auf den Teller zu schieben. Die heißen Grillpfännchen sollte immer nur auf einer feuerfesten Unterlage abgestellt werden. Die Grillpfännchen sind für den Einsatz auf einem Holzkohle-, Gas- und Elektrogrill geeignet.

**GB**

We recommend cleaning the mini barbecue pans with a commercially available, domestic cleaning agent before first use. The mini barbecue pans are suitable for cut meat, fish, vegetables and cheese. We recommend you pre-cook meat and fish. Subsequently place the mini barbecue pans on the hot-test area of the barbecue. Use the enclosed scraper for this purpose. Lock the scraper in the mini pans' recess on the back of the handle. Important: risk of burning! The preparation time varies depending on the foodstuff on the barbecue. Also use the scrapers to then lift or move the mini pans. In a final step, use a second scraper to move the barbecue foodstuff directly from the mini pan onto your plate. Make sure you always place hot mini barbecue pans on a fire-proof surface. The mini barbecue pans are suitable for use on charcoal, gas and electrically powered barbecues.

**FR**

Nous recommandons de nettoyer les petites poêles avec un détergent ménager courant dans le commerce avant la première utilisation. Les petites poêles peuvent être utilisées avec de la viande, du poisson, des légumes et du fromage coupés en petits morceaux. Il est recommandé de précuire la viande et le poisson. Ensuite, poser les petites poêles avec chaleur directe sur le gril. Utiliser pour ce faire les racleurs fournis. Ceux-ci sont ancrés dans les poignées des petites poêles avec l'encoche au dos. Attention : risque de brûlure. La durée de préparation varie en fonction du produit à griller. Le soulèvement ultérieur et le transport sont également effectués avec le racleur. Pour terminer, utiliser un second racleur pour pousser le produit grillé directement de la petite poêle dans l'assiette. Toujours déposer les petites poêles chaudes uniquement sur une surface résistante à la chaleur. Les petites poêles sont appropriées pour une mise en oeuvre sur un barbecue à charbon, à gaz et électrique.

**(S)**

Priporúčamo, da ponvice za žar pred prvo uporabo očistite z običajnim gospodinjiskim čistilom. Ponvice za žar lahko uporabljate za na majhne kose narezano meso, ribe, zelenjavo in sir. Meso in ribe je pripravljivo predhodno nekoliko skuhati. Nato položite ponvice za žar neposredno na segreto rešetko za žar. Pri tem uporabite priloženo strgalo. To se z zarezo na zadnji strani lahko pritrudi na ročaj ponvic. Predvidno - obstaja nevarnost opeklin! Čas priprave je odvisen od vrste jedi. Pozneje ponvice dvignite in prenašajte prav tako s pomočjo strgala. Za zaključek uporabite drugo strgalo in jed potisnite neposredno iz ponvice na krožnik. Vroče ponvice za žar vedno odložite na podlago, ki je odporna proti vročini. Ponvice za žar so primerne za uporabo na žarih za lesno ogelje, plinskih in električnih žarih.

**(SK)**

Grilovacie panvicky odporúčame pred prvým použitím vyčistiť bežným čistiacim prostriedkom pre domácnosť. Grilovacie panvicky sa môžu obložiť mäsom nakrájaným na malé kúsky, rybou, zeleninou a syrom. Odporúča sa mäso predbežne podusiť. Následne položte grilovacie panvicky pri priamom teple na grilovací rošt. Na tento účel použite priložené škrabky. Tieto sa s drážkou zo zadnej strany uchytia do držiadiel panvíciek. Pozor: Nebezpečenstvo popálenia! Čas prípravy sa mení podľa grilovaného pokrmu. Neskoršie zdvihanie a prenášanie sa uskutočňuje taktiež pomocou škrabiek. Na záver použite druhú škrabku, aby ste grilovaný pokrm zosunuli z panvicky priamo na tanier. Horúce grilovacie panvicky by sa mali odložiť iba na ohnivzdorný podklad. Grilovacie panvicky sú vhodné na použitie na grile na drevené uhlie a na plynovom a elektrickom grile.

**(BG)**

Препоръчваме, преди първата употреба, да измиете тавичките за грил с обикновен миеш препарат за домакински съдове. Тавичките за грил могат да се използват за нарязани на дребно месо, риба, зеленчуци и сирене. Препоръчва се месото и рибата да се сварят предварително. След това поставете тавичките за грил на върху директно загряваната скара на грила. За тази цел използвайте приложените шабери. Те се закрепват с прореза на задната страна в държките на тавичките. Повишено внимание: Опасност от изгаряния! Продължителността на приготвяне варира в зависимост от продуктите за печене на грил. След това вземането от грила и пренасянето на тавичките се извършва също с шабера. Накрая използвайте втори шабер, за да преместите изпечените на грил продукти директно от тавичката върху чинията. Горещите тавички за грил трябва да се поставят винаги само върху огнеупорни подложки. Тавичките за грил са подходящи за използване върху грил на дървени въглища, газом и електрически грил.

**(RO)**

Înainte de prima utilizare vă recomandăm curățarea tigăițelor pentru grătar cu un detergent gospodăresc obișnuit. Tigăițele pentru grătar se pot umple cu carne, pește, legume sau cașcaval tăiat în bucăți mici. Se recomandă înăbușirea prealabilă a cărnii și a peștelui. Apoi așezați tigăițele pe grătarul cu încălzire directă. Pentru aceasta folosiți raclața atașată. Aceasta se agată cu canelura de pe spate în mânerul tigăiței. Precauție: pericol de arsuri! Durata preparării depinde de alimentele prăjite. Ulterior, ridicarea și transportul se vor efectua de asemenea cu raclața. În final, folosiți o a doua raclață pentru a împinge alimentele prăjite din tigăită în farfurie. Tigăițele pentru grătar fierbinți se vor așeza întotdeauna pe suprafețe ignifuge. Tigăițele pentru grătar sunt destinate pentru o utilizare pe un grătar cu mangan, cu gaz sau electric.

**(HR)**

Preporučamo da tavice za roštilj prije prve uporabe očistite uobičajenim sredstvom za čišćenje u kućanstvu. Tavice za roštilj mogu se obložiti sitno sjeckanim mesom, ribom, povrćem i sirom. Preporuča se meso i ribu prethodno skuhati. Nakon toga tavice za roštilj pri izravnoj roštiljni stavite na rešetku roštilja. U tu svrhu upotrijebite priložena strgala. Treba ih pomoću utora sa stražnje strane usidriti u ručkama tavica. Oprez: opasnost od opeklna! Trajanje pripreme varira ovisno o namirnicama za pripremu na roštilju. Kasnije podizanje i prijenos također se vrši pomoću strgala. Na kraju upotrijebite drugo strgalo kako biste namirnice za pripremu na roštilju izravno s tavice pogurnuli na tanjur. Vruće tavice za roštilj uvijek odložite samo na vatrootpornu podlogu. Tavice za roštilj prikladne su za primjenu na roštilju na drveni ugljen, plinskom roštilju i električnom roštilju.

**(NL)**

Wij raden u aan de grillpannetjes voor het eerste gebruik met een in de handel verkrijgbare huishoudelijk reinigingsmiddel te reinigen. U kunt klein gesneden vlees, vis, groente en kaas in de grillpannetjes bij directe aan. Het is aan te bevelen om vlees en vis voor te garen. Vervolgens legt u de grillpannetjes op het grillrooster. Gebruik hiervoor de meegeleverde spatel. Deze worden met de insnjiding aan de achterkant in de grepen van de pannetjes verankerd. Pas op: gevaar voor brandwonden! De bereidingsduur is afhankelijk van de etenswaren. U kunt de pannetjes met de spatel optillen en transporteren. Tot slot gebruik u een tweede spatel om de etenswaren direct van het pannetjes op het bord te schuiven. De hete grillpannetjes mogen uitsluitend op een vuurvaste ondergrond worden geplaatst. De grillpannetjes zijn geschikt voor grills op houtskool en gas en voor elektrische grills.

**(ES)**

Recomendamos lavar las minisartenes con un detergente convencional antes de su primer uso. En las minisartenes puede colocarse carne, pescado, verduras o queso cortados a trocitos pequeños. Recomendamos freír previamente la carne y el pescado. A continuación se colocan las minisartenes sobre la rejilla del grill ya calentada. Utilice para ello las palas incluidas. Se fijan a las asas de las minisartenes con la ranura de enganche en su lado posterior. ¡Cuidado, peligro de quemaduras! El tiempo de cocción varía según el tipo de alimento. La extracción y el transporte posterior se hace también con las palas. Al final, utilice una segunda pala para empujar el alimento cocinado de la minisartén al plato. Las minisartenes calientes deben colocarse siempre sobre una superficie resistente al fuego. Las minisartenes son adecuadas para su uso sobre un grill de carbón, de gas o eléctrico.

**(HU)**

Azt ajánljuk, hogy a grillserpenyőket az első használat előtt tisztítsa meg a kereskedelemben kapható háztartási tisztítószerrrel. A grillserpenyőkre apróra vágott hús, hal, zöldség és sajt helyezhető. A húst és a halat ajánlott előpárolni. Ezt követően tegye a grillserpenyőt közvetlen hőnél a grillrácsra. Ehhez használja a mellékelt kaparókat. Ezeket a hátoldali bevágással kell a serpenyők tartófogantyúba rögzíteni. Vigyázat: égési sérülések veszélye! Az elkészítési időtartam a grillézivaltól függően változó. A későbbi fellemlés és mozgatás szintén a kaparóval végezhető. Végül egy másik kaparóval tolja a grillézivalót közvetlenül a serpenyőből a táányra. A forró grillserpenyőt mindig tűzálló alátétre tegye le. A kis grillserpenyők faszenes, elektromos és gázgrillezőn használhatók.

**(PL)**

Przed pierwszym użyciem zaleca się wyczyścić mini-patelnie do grilla standardowym środkiem czyszczącym. Na mini-patelnie do grilla można kłaść drobno pokrojone mięso, ryby, warzywa i sery. Zalecamy wstępne ugotowanie mięsa i ryb. Następnie należy położyć mini-patelnię bezpośrednio na podgrzewany ruszt grillowy. W tym celu należy użyć dołączonych do zestawu skrobaków. Są one zahac-

zone za pomocą nacierań z tyłu w uchwytach mini-patelni. Uwaga: niebezpieczeństwo poparzenia! Czas przygotowywania zależy od grillowanej potrawy. Skrobak służy również do późniejszego podnoszenia i transportu mini-patelni. Na koniec należy użyć drugiego skrobaka, aby przesunąć grillowaną potrawę z mini-patelni na talerz. Grilując mini-patelnie do grilla należy zawsze odstawiać na żaroodporną podkładkę. Mini-patelnie gorące są oznaczone do stosowania na grillu na węgiel drzewny, grillu gazowym oraz elektrycznym.

**(CZ)**

Grilovací pánvičky doporučujeme před prvním použitím umýt běžným mycím prostředkem na nádobí. Do grilovacích pánviček lze dát na malé kusky nakrájené maso, ryby, zeleninu a sýr. Doporučuje se maso a rybu předem podusit. Následně vložte grilovací pánvičky na grilovací rošt do přímého žáru. Použijte k tomu účelu přiložené škrábáči obrabečky. Ty se vrubem na zadní straně upevní v drážkách pánviček. Pozor: Nebezpečí popálení! Doba přípravy se liší podle grilované potraviny. Pozdější zdvihnutí a přenesení se rovněž provádě škrábáči obrabečkou. Nakonec použijte druhou škrábáči obrabečku, abyste grilovanou potravinu veduli na talíř. Horké grilovací pánvičky odstavte vždy jenom na ohnivzdornou podložku. Grilovací pánvičky jsou vhodné pro použití u grilu na dřevěné uhlí, na plyn a elektrického grilu.

**(IT)**

Si consiglia di lavare le padelline da barbecue con un comune detersivo per uso casalingo prima del loro primo impiego. Le padelline da barbecue possono essere impiegate per preparare alla griglia carne, pesce, verdure e formaggio. Si consiglia la precottura di carne e pesce. In seguito, porre le padelline da barbecue direttamente sulla griglia accesa. Utilizzare a tal fine il raschietto incluso nella fornitura. Il raschietto va inserito nell'insertatura sulla parte posteriore del manico delle padelline. Attenzione: pericolo di ustioni! Il tempo di cottura dipende dalla pietanza. Per sollevare e trasportare la padellina, una volta cotta la pietanza, servirsi del raschietto fornito a corredo. Infine, utilizzare a secondo raschietto per porre la pietanza preparata alla griglia direttamente sul piatto. La padellina rovente da barbecue va posta sempre e solamente su una superficie ignifuga. Le padelline da barbecue sono state ideate per l'impiego con griglia a carbone di legna, griglia a gas e griglia elettrica.

**(SE)**

Vi rekommenderar att grillpannan rengörs med ett kommersiellt tillgängligt rengöringsmedel innan den används första gången. Det går att lägga finhackat kött, fisk, grönsaker och ost på grillpannan. Vi rekommenderar förstekning av kött och fisk. Placera sedan grillpannan i direkt värme på grillgallret. Använd medföljande skrapor för att göra det. Dessa förankras i den bakre skåran på kastrullernas handtag. Varning: Risk för brännskador! Tillagningstiden varierar beroende på vad som ska grillas. Senare lyft och transporter utfråns också de med skrapan. Slutligen används en andra skrapa för att skjuta den grillade maten direkt från pannan på tallriken. Den varma grillpannan får bara placeras på brandsäker plats. Grillpannan är lämpliga att använda på kol-, gas- och elgrill.

**(NO)**

Vi anbefaler å rengjøre grillbakken før første gangs bruk med et vanlig husholdnings-rengjøringsmiddel. Man kan legge kjøtt, fisk, grønnsaker og ost som er oppkuttet i småbiter på grillbakken. Det anbefales å forhåndslike kjøtt og fisk. Deretter legger du grillbakken på grillristen over direkte varme. Bruk de medfølgende skrapeknivene til dette. Disse festes med hakket på baksiden i håndtakene på bakkene. Forsiktig: Brannfare! Tilberedningsvarigheten varierer med grillmaten. Den senere hevingen og transporten blir gjennomført på samme måte med skrapekniven. Til slutt bruker du en annen skrapekniv for å skyve grillmaten direkte fra pannen til tallerkenen. De varme grillbakkene skal alltid kun settes på et ildfast underlag. Grillbakkene er egnet for bruk på trekull-, gass- og elektrogrill.