



GUSSEISEN-BRÄTER / CAST IRON CASSEROLE DISH / COCOTTE EN FONTE

(DE) (AT) (CH)

GUSSEISEN-BRÄTER

Gebrauchs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

CAST IRON CASSEROLE DISH

Usage and safety notes

(FR) (BE)

COCOTTE EN FONTE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

GIETIJZEREN BRAADSLEDE

Gebruiks- en veiligheidsaanwijzingen

(PL)

BRYTFANNA ŻELIWNIA

Instrukcje użytkowania i bezpieczeństwa

(CZ)

LITINOVÝ HRNEC

Pokyny k používání a bezpečnostní pokyny

(SK)

LIATINOVÝ PEKÁČ

Upozornenia ohľadom používania a bezpečnostné upozornenia

(ES)

ASADOR DE HIERRO FUNDIDO

Instrucciones de uso e indicaciones de seguridad

(DK)

STEGEGRYDE AF STØBEJERN

Brugs- og sikkerhedsvejledning

(IT)

ROSTIERA CON COPERCHIO

Istruzioni per l'uso e la sicurezza

(HU)

ÖNTÖTTVAS SÜTÖTÁL

Használati és biztonsági útmutató

DE/AT/CH	Gebrauchs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Usage and safety notes	Page	11
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	18
NL/BE	Gebruiks- en veiligheidsaanwijzingen	Pagina	28
PL	Instrukcje użytkowania i bezpieczeństwa	Strona	36
CZ	Pokyny k používání a bezpečnostní pokyny	Strana	44
SK	Upozornenia ohľadom používania a bezpečnostné upozornenia	Strana	51
ES	Instrucciones de uso e indicaciones de seguridad	Página	58
DK	Brugs- og sikkerhedsvejledning	Side	66
IT	Istruzioni per l'uso e la sicurezza	Pagina	73
HU	Használati és biztonsági útmutató	Oldal	81

GUSSEISEN-BRÄTER

● **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**

Das Produkt ist zum Zubereiten von Lebensmitteln geeignet. Es ist geeignet für Gas-, Elektro-, Halogen-, Induktions- und Glaskeramikkochfelder. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

● **Technische Daten**

Abmessungen (L×B×H):	370 mm × 235 mm × 178 mm
Volumen:	ca. 4 l
Effektiver Bodendurchmesser:	160 mm
Backofengeeignet:	bis 240 °C



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- 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.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.

ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- 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 Produkt immer an, wenn Sie auf Herdplatten mit Glasoberfläche (z. B. Glaskeramik-, Halogen-, Induktionskochfelder) oder im Ofen kochen. Schieben Sie das Produkt niemals auf solchen Oberflächen, weil dies die Unterseite des Produkts, das Kochfeld oder den Ofen beschädigen könnte.
- Gasflammen müssen immer dem Bodendurchmesser des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.

- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Produkt eignet sich nicht zum Frittieren.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff lose ist. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung am Deckel nach.

● **Gebrauch**

VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.

Vermeiden Sie Verletzungsgefahr

- Nehmen Sie keine unmittelbaren Temperaturwechsel vor, d.h. stellen Sie insbesondere den heißen Artikel nicht direkt aus dem Ofen/vom Herd auf kalte Oberflächen! Andernfalls drohen Absplitterungen, Risse, Haarrisse oder Brüche, die zu Personen- und Sachschäden führen können.
- Verwenden Sie den Artikel nicht bei Anzeichen von Verformungen oder Beschädigungen.

ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- 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.

❶ INFO:

- Das Produkt ist backofengeeignet! Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.

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

- Die helle Emaille im Inneren ist speziell geeignet für die langsame Zubereitung von Speisen bei sehr niedrigen Temperaturen oder bei mittlerer Ofentemperatur.
- Durch die Noppen auf der Unterseite des Deckels entsteht beim Kochen ein Kreislauf innerhalb des Kochgeschirrs. Der aufsteigende Dampf kondensiert am Deckel und wird durch die Noppen gleichmäßig auf das Gargut verteilt. Das Resultat ist, dass das Gargut während des Kochens saftig bleibt und seinen natürlichen Geschmack beibehält.
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Kochplatte und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin.
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **VORSICHT! Hohe Aufheizrate!** Achten Sie beim Vorheizen des Kochgeschirrs darauf, dass es nicht überhitzt wird. Im Falle einer Überhitzung lüften Sie den Raum gründlich.

- 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 Rösten 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.
- 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.
- Wählen Sie die Größe der Kochplatte entsprechend der Größe des Produktbodens aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.
- Effektive Bodengröße ca. 160 mm

● **Reinigung, Aufbewahrung und Pflege**

ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- 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.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille beschädigen würden.



VORSICHT! Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz oder hartem Stoß beschädigt werden kann.

1. Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, Schwamm oder Bürste.
 2. Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
 3. 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.

● 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 sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 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 verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

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 434281_2304) 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

(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

CAST IRON CASSEROLE DISH

● **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 preparing foods. It is suitable for use with gas, electric, halogen, induction and glass ceramic hobs. The product is intended exclusively for private use. It is not intended for commercial purposes.

● **Specifications**

Dimensions (L×W×H): 370 mm × 235 mm × 178 mm

Volume: approx. 4 l

Effective bottom diameter: 160 mm

Ovenproof: up to 240 °C



Safety instructions

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

WARNING! RISK OF INJURY!

-  Beware that the handles may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.
- 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 put dripping wet meats in hot grease. The resulting splashing grease may come into contact with a glowing hob and start a fire.

NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Place the product, when hot, on a heatproof base. Do not place the product on an unprotected countertop.
- To avoid damage to the 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 when cooking in the oven or on stoves with a glass surface (e.g. glass ceramic, halogen and induction hobs). NEVER slide the product on surfaces such as these, as this may cause damage to the bottom of the product, to the hob or the oven.
- Always adjust the size of gas flames to the bottom diameter of the product – gas flames should NEVER burn past the product's sides.

- The product is not microwave proof.
- The product is not suitable for deep frying.
- Do not use the lid if its handle becomes loose. Retighten the screw joints when necessary.

● Use

CAUTION! RISK OF INJURY!

- **ATTENTION!** Heats up rapidly! Do not overheat cookware when preheating. The room must be aired out well, if cookware overheats.
- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.

Avoid risk of injury

- Do not change the temperature immediately, i.e. do not place the hot item directly from the oven/stove onto cold surfaces! Failure to do so may result in splintering, cracks, hairline cracks, or fractures, which could result in personal injury and property damage.
- Do not use the item if it shows signs of deformation or damage.

NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Never heat up the product while it is empty. Failure to do so may cause the enamel coating to crack.
- 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.

INFO:

- The product is ovenproof! Place the product on an oven grate, not directly on the floor of the oven.
-  **FOOD-SAFE!** The flavour and aroma of the foods used are not affected by this product.
- The light enamel on the inside of the product is specially designed for slowly preparing food at low temperature or at medium oven temperature.
- The nubs on the bottom of the lid cause circulation inside the dish during cooking. Rising steam condenses on the lid and is distributed evenly to the food you are preparing via the nubs. This means that your food stays juicy during cooking and thus retains its natural flavour.
- **Note for induction hobs:** Under certain circumstances, the electromagnetic properties of the hob and the product may cause a sound to occur. This is normal and is not indicative of damage to your induction hob or the cooking dish.
- **Note for induction hobs:** Place the product in the middle of the induction hob.
- **CAUTION! High heating rate!** When preheating the cooking dish, be careful not to overheat it.
In case of overheating, air the room thoroughly.
- 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. Turn down the temperature 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 roast 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.
- ☐ 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.
- ☐ Select a hob size that corresponds to the size of the bottom of the product to prevent heat loss.
- ☐ Effective bottom size approx. 160 mm.

● **Cleaning, storage and care**

NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- The product is not dishwasher proof.
- 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.
- Never use any hard objects, steel wool or abrasive or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach – failure to do so may damage the enamel.



CAUTION! Please note that the enamel may be damaged if you drop or strike the product.

1. First, soak any food residue and remove them using a wooden scraper, sponge or brush.
 2. Rinse your product with hot water and off-the-shelf detergent.
 3. 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.

● **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 product 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. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase.

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

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries 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 434281_2304) 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.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

COCOTTE EN FONTE

● 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.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit convient pour la préparation de denrées alimentaires. Il est adapté pour la cuisson au gaz, sur plaques électriques, halogènes, vitrocéramiques et par induction. Le produit convient uniquement à un usage domestique privé et ne convient pas à des fins commerciales.

● Données techniques

Dimensions (L×l×H) :	370 mm × 235 mm × 178 mm
Contenances :	env. 4 L
Diamètre du fond effectif :	160 mm
Va au four :	Jusqu'à 240 °C



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS AFIN DE POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

-  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.
- 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.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS !

- Posez toujours le produit chaud sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non sur la surface de travail non protégée.
- Afin de ne pas endommager le revêtement en émail, 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 le produit, lorsque vous cuisinez sur des plaques de cuisson ayant une surface en verre (p. ex. sur une cuisinière vitrocéramique, des plaques de cuisson halogène, une table de cuisson à induction) ou dans le four. Ne poussez jamais le produit sur de telles surfaces, parce que cela pourrait endommager le dessous du produit, la table de cuisson ou le four.

- 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 pour la friture.
- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche. Resserrez éventuellement les vis du couvercle.

● **Utilisation**

PRUDENCE ! RISQUE DE BLESSURES !

- **ATTENTION !** Vitesse de chauffage élevée ! Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage. En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.
- **PRUDENCE !** Une vigilance et une prudence particulières sont de mise lorsque vous versez des liquides brûlants, il y a risque d'échaudure. Ne versez pas de liquide hâtivement, mais veillez à un flux régulier. Veillez lorsque vous versez, à ce que personne, en particulier aucun enfant, ne se trouve à proximité immédiate.
- **ATTENTION !** Lorsque vous versez, utilisez toujours une manique ou un équipement de protection individuel (EPI) aux propriétés comparables.
- **PRUDENCE !** Essayez immédiatement l'huile ou les autres liquides brûlants qui coulent lorsque vous versez à partir du caquelon ou qui gouttent sur la surface de cuisson avec un chiffon adapté. Autrement, il existe un risque d'incendie.

Éviter les risques de blessure

- Ne changez pas brusquement la température, c'est-à-dire ne placez pas l'objet chaud sortant directement du four/de la cuisinière sur des surfaces froides ! Le non-respect de cette consigne peut causer une rupture, des fissures, des fentes ou des fractures, et peut causer des blessures et des dommages matériels.

- N'utilisez pas l'article s'il a des signes de déformation ou de détérioration.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS !

- Faites attention de ne pas chauffer le produit à vide. Il se peut que l'émail s'écaille.
- Veillez à ne pas chauffer trop rapidement le produit. Sinon, cela peut causer un écaillage de l'émail car la fonte se dilate plus rapidement que l'émail.

i INFO :

- Le produit convient pour la cuisson au four ! Positionnez le produit sur la grille du four prévue à cet effet et non sur le fond du four.

-  **CONVIENT POUR LES ALIMENTS !** Les caractéristiques de goût et d'odeur des aliments utilisés ne sont pas affectées par ce produit.

- L'émail clair à l'intérieur est spécialement conçu pour la préparation lente des aliments à des températures très basses ou avec une température modérée au four.
- Grâce aux picots situés au-dessous du couvercle, une circulation se forme à l'intérieur du récipient durant la cuisson. La vapeur d'eau qui se condense sous le couvercle est redistribuée uniformément sur toute la nourriture grâce aux picots. Cela permet que les aliments restent juteux durant la cuisson et qu'ils conservent leur saveur naturelle.
- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :**
Dans certaines circonstances, l'apparition d'un bruit dû aux propriétés électromagnétiques de la table de cuisson et du produit est possible. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du produit.
- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :** Le produit doit être centré sur la plaque de cuisson à induction.

- **PRUDENCE ! Puissance de chauffe élevé !** Lors du préchauffage du récipient, veillez à ce qu'il ne soit pas surchauffé. En cas de surchauffe, aérez bien la pièce.
- Prévoyez avant la première cuisson de faire bouillir 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 environ 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 cuisant ou rôtissant. 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.
- 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.
- Choisissez la dimension de la plaque de cuisson convenant à la dimension du fond du produit afin d'éviter toute perte de chaleur.
- Taille effective de la partie inférieure : env. 160 mm.

● **Nettoyage, rangement et entretien**

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS !

- Le produit ne va pas au lave-vaisselle.
- 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'émail. Ne remplissez pas non plus le produit d'eau froide.

- 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'émail.



PRUDENCE ! Veuillez noter que l'émail peut être endommagé lors d'une chute ou d'un choc.

1. 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.
 2. Lavez votre produit à l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
 3. 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.

● **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 :

- 1° 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 ;
- 2° 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 défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défectueux.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués 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 434281_2304) 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

FR

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

GIETIJZEREN BRAADSLEDE

● **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.

● **Beoogd gebruik**

Het product is geschikt voor het klaarmaken van levensmiddelen. Het is geschikt voor koken op gas en elektriciteit. Ook kan het gebruikt worden op halogeen-, inductie- en keramische kookplaten. Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk en niet voor commercieel gebruik.

● **Technische gegevens**

Afmetingen (L×B×H):	370 mm × 235 mm × 178 mm
Volume:	ca. 4 L
Effectieve diameter bodem:	160 mm
Geschikt voor de oven:	tot 240 °C



Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!

-  Let erop dat de grepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenhappen of ovenhandschoenen.
- 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.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.

OPGELET! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

- Zet het product altijd op een hittebestendige onderzetter en niet op onbeschermd oppervlakken.
- 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 product altijd recht omhoog als u op kookplaten met een glazen oppervlak (bijv. glaskeramische, halogeen- of inductiekookplaten) of in een oven kookt. Schuif het product nooit over zulke oppervlakken omdat daardoor de onderkant van het product, het kookoppervlak of de oven beschadigd kunnen worden.
- 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 zijkanalen van het product te zien is.

- Het product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Het product is niet geschikt om te frituren.
- Gebruik het deksel niet als de greep loszit. Draai indien nodig de schroeven vast waarmee de greep aan het deksel vastzit.

● **Gebruik**

⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!

- **OPGELET!** Het product warmt snel op! Oververhit de pan bij het voorverwarmen niet. Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.
- **VOORZICHTIG!** Bij het uitgieten van warme vloeistoffen is bijzondere opmerkzaamheid en voorzichtigheid geboden – anders dreigt gevaar voor verbranding. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een pannenlap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten langs de pan lekken of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Anders bestaat brandgevaar.

Risico's op letsels vermijden

- Wijzig de temperatuur niet brusk. Plaats het warme product bijvoorbeeld niet direct op van de oven/kachel op een koud oppervlak. Als u dat toch doet, kan dit resulteren in versplintering, barsten, haarscheuren of breuken, wat kan leiden tot lichamelijke letsels en materiële schade.
- Gebruik het product niet als het tekenen vertoont van vervorming of schade.

OPGELET! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

- Let erop dat u het product nooit verhit als het leeg is. Gebeurt dat toch dan kan het email afschilferen.
- Zorg ervoor dat u het product niet te snel verhit. Het email kan mogelijk versplinteren als het gietijzer sneller uitzet dan het email.

INFO:

- Het product kan in de oven gebruikt worden! Zet het product op een daarvoor bestemd rooster en niet op de bodem van de oven.



GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN! Smaak- en geureigenschappen van de gebruikte levensmiddelen worden niet door dit product beïnvloed.

- De lichte, emailen binnenkant is speciaal geschikt voor het langzaam klaarmaken van gerechten bij uiterst lage temperaturen of bij een gemiddelde temperatuur in de oven.
- Door de nopjes op de onderkant van het deksel ontstaat bij het koken een kringloop binnenin de pan. De opstijgende waterdamp condenseert op het deksel en wordt door de nopjes gelijkmatig over de gaar te koken gerechten verdeeld. Daardoor blijven de gerechten na het koken sappig zonder hun natuurlijke smaak te verliezen.
- **Tip voor inductiekookplaten:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de kookplaat en van het product. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van het product.
- **Tip voor inductiekookplaten:** Zet het product midden op een inductiekookplaat.
- **VOORZICHTIG! Hoog opwarmtempo!** Let er bij het voorverwarmen van het kookgerei op dat dit niet oververhit raakt. Bij oververhitting moet u de ruimte grondig luchten.

- 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 braden 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.
- 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.
- Kies de grootte van de kookplaat zo dat deze overeenkomt met de diameter van de onderkant van het product om zo hitteverlies te voorkomen.
- Effectieve bodemgrootte ca. 160 mm.

● **Schoonmaken, opbergen en onderhoud**

OPGELET! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

- Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.
- 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.
- Gebruik nooit harde objecten, staalwol of agressieve dan wel schurende schoonmaakmiddelen zoals een gechloreerd bleekmiddel, omdat deze het email kunnen beschadigen.



VOORZICHTIG! Houd er rekening mee dat de emailaag bij een val of een harde stoot beschadigd kan raken.

1. Week vastzittende voedselresten eerst een tijdje en verwijder ze dan met bijv. een houten schraper, een spons of een borstel.
 2. Spoel het product af met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel.
 3. 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.

● 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 wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

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 434281_2304) 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.

Service

NL

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

BE

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

BRYTFANNA ŻELIWNA

● **Wstęp**

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

● **Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

Produkt służy do przygotowywani żywności. Jest odpowiedni do stosowania w kuchenkach gazowych, elektrycznych, halogenowych, indukcyjnych i ceramicznych. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku prywatnego i nie nadaje się do użytku komercyjnego.

● **Dane techniczne**

Wymiary (dł.×szer.×wys.):	370 mm × 235 mm × 178 mm
Pojemność:	ok. 4 L
Efektywna średnica dna:	160 mm
Nadaje się do piekarnika:	do 240 °C



Instrukcje bezpieczeństwa

ZACHOWAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DO PRZYSZŁEGO WGLĄDU!

OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

-  Prosimy pamiętać, że uchwyt podczas gotowania może stać się gorący. Z tego powodu należy używać łapek do garnków lub rękawic kuchennych.
- Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania nie spuszczać z oczu urządzenia, w którym znajduje się tłuszcz. Tłuszcz może się szybko przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz przyskający na rozgrzanej płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.

UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

- Gorący produkt należy stawiać wyłącznie na podkładkach żaroodpornych i nigdy na niezabezpieczonej powierzchni roboczej.
- Aby uniknąć uszkodzenia emaliowanej powłoki, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- **UWAGA!** Zawsze podnosić produkt, jeśli stosowany jest na płycie grzejnej o szklanej powierzchni (np. na kuchence ceramicznej, halogenowej lub indukcyjnej) lub w piekarniku. Nigdy nie przesuwając produktu po takich powierzchniach, ponieważ może uszkodzić dno produktu, płytę grzejną lub piekarnik.
- Płomienie gazu muszą być zawsze dostosowane do dolnej średnicy produktu i NIGDY nie mogą sięgać ścian bocznych.

- Produkt nie jest odpowiedni do stosowania w mikrofalówkach.
- Produkt nie nadaje się do smażenia.
- Nie używać pokrywki, gdy uchwyt jest luźny. W razie potrzeby dokręcić poluzowane połączenie śrubowe na pokrywce.

● Zastosowanie

OSTROŻNIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

- **UWAGA!** Duża szybkość nagrzewania! Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać. W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** W razie konieczności należy używać uchwytu do garnków lub podobnych środków ochrony indywidualnej (ŚOI) podczas wylewania.
- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po garnku lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.

Aby uniknąć obrażeń

- Nie należy zmieniać natychmiast temperatury, tzn. nie kłaść gorącego elementu bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika/kuchenki na zimne powierzchnie! W przeciwnym razie może dojść do odprysków, pęknięć, pęknięć lub złamań, co może spowodować obrażenia ciała i zniszczenie mienia.
- Nie należy używać elementów ze śladami deformacji lub uszkodzeń.

UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

- Należy uważać, aby nie podgrzewać pustego produktu. Może to doprowadzić do odpryskiwania lakieru.
- Należy przy tym uważać, aby nie nagrzewać produktu zbyt szybko. Może to spowodować odpryskiwanie lakieru, ponieważ żeliwo rozszerza się szybciej niż lakier.

INFO:

- Produkt jest przeznaczony do stosowania w piekarnikach! Produkt należy stawiać na przeznaczonym do tego ruszcie, a nie na podłodze piekarnika.



BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ! Produkt nie wpływa na smak i zapach używanej żywności.

- Jasna emalia w środku nadaje się szczególnie do powolnego gotowania w bardzo niskich lub w średnich temperaturach piekarnika.
- Pokręta na spodzie pokrywki zapewniają cyrkulację powietrza w naczyniu podczas gotowania. Unosząca się para skrapla się na pokrywie i jest równomiernie rozprowadzana po żywności. Dzięki temu żywność pozostaje soczysta podczas gotowania i zachowuje swój naturalny smak.
- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W pewnych okolicznościach może wystąpić hałas spowodowany właściwościami elektromagnetycznymi płyty kuchennej i produktu. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani produktu.
- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** Produkt należy ustawić po środku płyty indukcyjnej.
- **OSTROŻNIE! Duża szybkość grzania!** Podczas wstępnego podgrzewania naczynia należy uważać, aby go nie przegrzać. W przypadku przegrzania należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.

- Przed pierwszym użyciem w urządzeniu należy 2–3 razy zagotować wodę, aby pozbyć się wszelkich pozostałości poprodukcyjnych. Następnie umyć produkt w ciepłej wodzie z mydłem, spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.
- Za pomocą pędzelka posmarować olejem lub masłem wnętrze produktu. Rozgrzać urządzenie do niskiej temperatury. Zmniejszyć temperaturę, gdy tłuszcz wsiąknie. Odczekać ok. 2 do 3 minut, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.
- Podczas gotowania lub pieczenia nie stosować wysokich temperatur. Żeliwo charakteryzuje się bardzo dobrą akumulacją ciepła, a więc średnie temperatury w zupełności wystarczą. W przeciwnym razie zbyt wysoka temperatura może sprawić, że wynik gotowania nie będzie zadowalający oraz doprowadzić do przywierania żywności, jak na przykład podczas robienia omletu.
- Powierzchnia emaliowana nie nadaje się do gotowania na sucho. Przed podgrzaniem naczynia zawsze używać masła lub oleju i upewniać się, że dno jest całkowicie przykryte.
- Wybrać palnik płyty grzejnej odpowiadający wielkości spodu produktu, aby uniknąć utraty ciepła.
- Efektywny rozmiar dolnej części, to ok. 160 mm.

● **Czyszczenie, przechowywanie i konserwacja**

UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

- Produkt nie jest odpowiedni do mycia w zmywarce.
- Przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie. Rozgrzanego produktu nigdy nie wolno polewać zimną wodą. Na skutek szoku termicznego może dojść do uszkodzenia lakieru. Produktu nie wolno napełniać zimną wodą.
- Nigdy nie używać twardych przedmiotów, wetny stalowej ani agresywnych lub ściernych środków czyszczących, takich jak wybielacz chlorowy, ponieważ mogą one uszkodzić emalię.



OSTROŻNIE! Prosimy pamiętać, że lakier może ulec uszkodzeniu z powodu upadku lub silnego uderzenia.

1. Namoczyć zalegające resztki jedzenia, a następnie, w razie potrzeby, usunąć je za pomocą drewnianej skrobaczki, gąbki lub szczotki.
 2. Oplukać produkt ciepłą wodą z dodatkiem dostępnego w handlu środka czyszczącego.
 3. Po gruntownym oczyszczeniu należy osuszyć produkt.
- ☐ Od czasu do czasu należy przetrzeć krawędź produktu odrobiną jadalnego oleju, aby zapobiec korozji, która z czasem może zacząć się pojawiać.
 - ☐ Produkt przechowywać w suchym i przewiewnym miejscu.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzuć je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● **Gwarancja**

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części tamiwych, np. przełączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 434281_2304) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

LITINOVÝ HRNEC

● Úvod

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

● Použití ke stanovenému účelu

Tento výrobek je vhodný k přípravě potravin. Je vhodný pro plynové, elektrické, halogen, indukční a sklokeramické varné desky. Výrobek je určen výhradně pro soukromé, nikoli komerční použití.

● Technické údaje

Rozměry (D×Š×V):	370 mm × 235 mm × 178 mm
Objem:	cca 4 L
Efektivní průměr dna:	160 mm
Vhodné pro pečení trouby:	až 240 °C



Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UPOZORNĚNÍ PRO MOŽNÉ BUDOUCÍ POUŽITÍ!

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

-  Prosím, mějte na paměti, že rukojeti mohou být při vaření horké. Proto ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- 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.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Horký výrobek odstavte vždy na žáruvzdorný podstavec a ne na nechráněnou pracovní plochu.
- Aby nedošlo k poškození smaltu, používejte pouze kuchyňské nástroje z plastu odolného vůči teplu nebo ze dřeva. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- **VÝSTRAHA!** Nadzvedněte výrobek vždy, když vaříte na varných deskách se skleněným povrchem (např. sklokeramických, halogenových nebo indukčních varných deskách), nebo v troubě. Výrobek nikdy na takových plochách neposouvejte, protože spodní strana výrobku může poškodit varné pole nebo troubu.
- Plynové plameny musí být vždy přizpůsobeny průměru dna výrobku a neměly by NIKDY přesahovat ven přes boční stěny.
- Výrobek není vhodný do mikrovlnné trouby.

- Výrobek není vhodný pro fritování.
- Nepoužívejte víko, pokud je rukojeť volná. Šroubení na víku popř. utáhněte.

● Použití

OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- **VÝSTRAHA!** Vysoká rychlost ohřevu! Kuchyňské nádobí při predehřevu nepřehřejte. V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- **OPATRNĚ!** Při nalévání horkých kapalin je třeba dbát zvýšené opatrnosti – jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu narychlo, ale zajistěte rovnoměrný průtok. Při vylévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.
- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při nalévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **OPATRNĚ!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékaají po hrnci nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.

Zabraňte nebezpečí zranění

- Neměňte prudce teplotu, tzn. nepokládejte horký předmět přímo z trouby/sporáku na studené povrchy! V opačném případě může dojít k odprýsknutí, prasklinám, vlasovým prasklinám nebo zlomení, což může mít za následek zranění osob a poškození majetku.
- Pokud tento předmět vykazuje známky deformace nebo poškození, nepoužívejte jej.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Dbejte na to, abyste výrobek nezahřívali v prázdném stavu. To může jinak vést k odlupování smaltu.
- Dbejte na to, abyste výrobek nezahřívali příliš rychle. Může jinak dojít k odloupení smaltu, když se litina rozpíná rychleji než smalt.

i INFO:

- Výrobek je vhodný do pečicí trouby! Postavte výrobek na rošt, který je pro to určen a ne na dno trouby.



BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY! Chuťové a pachové vlastnosti použitých potravin nejsou tímto výrobkem ovlivněny.

- Světlý smalt uvnitř je zvláště vhodný pro pomalou přípravu jídel při velmi nízkých teplotách nebo při střední teplotě v troubě.
- Prostřednictvím výstupků na spodní straně víka vzniká při vaření okruh uvnitř nádobí. Stoupající pára kondenzuje na víku a rovnoměrně se prostřednictvím výstupků rozděluje po jídle. Výsledkem je, že jídlo zůstává během vaření šťavnaté a zachovává si svou přirozenou chuť.
- **Pokyn pro indukční varná pole:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností varné desky a výrobku. To je normální a neznamená to závadu indukčního varného pole ani výrobku.
- **Pokyn pro indukční varná pole:** Výrobek je třeba umístit do středu na indukční varné pole.
- **OPATRŇE! Vysoká rychlost zahřívání!** Při předehřívání nádobí dávejte pozor, abyste je nepřehřáli.
V případě přehřátí místnost důkladně vyvětrejte.
- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby. Poté jej vyčistěte v teplé vodě, opláchněte čistou vodou a důkladně jej vysušte.
- Vnitřek hrnce potřete trochou oleje nebo másla. Zahřejte při nízké teplotě. Jakmile se tuk vsřebá, přepněte teplotu dolů. Počkejte asi 2 až 3 minuty, než se výrobek ochladí, a odstraňte přebytečný tuk.
- Nepoužívejte při vaření nebo pečení vysoké teploty. Vzhledem k tomu, výrobek 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.

- 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.
- Zvolte velikost plotýnky podle velikosti dna výrobku, aby se zabránilo tepelným ztrátám.
- Účinná velikost dna cca 160 mm.

● Čištění, uložení a péče

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Výrobek není vhodný do myčky na nádobí.
- Nechte výrobek před čištěním vždy nejdříve trochu vychladnout. Nikdy neponořujte horký výrobek do studené vody. Teplotní šok může smalt poškodit. Také neplňte výrobek studenou vodou.
- Nikdy nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu a/nebo agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, jako jsou chlorová bělicí činidla, protože ta by poškodila smalt.

-  **OPATRŇĚ!** Vezměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, pokud hrnec spadne nebo pokud dojde k tvrdému nárazu.

1. Nejprve namočit zapečené zbytky jídla a odstraňte je případně s pomocí dřevěné špachtle, houby nebo kartáče.
 2. Oplachujte svůj výrobek horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
 3. Po čištění výrobek důkladně osušte.
- Potírejte čas od času okraj hrnce trochou oleje na vaření, aby se zabránilo jemné rzi, která může v průběhu času vzniknout.
 - Výrobek skladujte na suchém a dobře větraném místě.

● Zlikvidování

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

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



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

● Záruka

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte si dobře originál pokladniční stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 434281_2304) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Servis

 Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

LIATINOVÝ PEKÁČ

● 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

Produkt je určený na varenie a tepelnú prípravu potravín. Je vhodný pre plynové, elektrické, halogénové, indukčné a sklokeramické varné dosky. Produkt je určený výlučne na súkromné použitie a nie je vhodný na komerčné účely.

● Technické údaje

Rozmery (D×Š×V):	370 mm × 235 mm × 178 mm
Objem:	pribl. 4 L
Efektívny priemer dna:	160 mm
Vhodné do rúry:	do 240 °C



Bezpečnostné upozornenia

USCHOVAJTE SI VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY PRE MOŽNÉ BUDÚCE POUŽITIE!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

-  Upozorňujeme, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- 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 uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Do horúceho tuku nevkladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odrfnúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.

OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

- Horúci produkt ukladajte vždy na tepluvzdorný podklad, a nie na nechránené pracovné plochy.
- Aby ste smaltovanú vrstvu nepoškodili, používajte len kuchynské náradie z tepluvzdorného plastu alebo dreva. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- **OPATRNE!** Produkt vždy nadvihnite, keď varíte na varných doskách so skleneným povrchom (napr. sklokeramika, halogén alebo indukcia) alebo v rúre na pečenie. Produkt po takýchto povrchových plochách nikdy nešúchajte, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu produktu, varnú dosku alebo rúru na pečenie.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôsobený priemeru dna produktu a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.
- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt nie je vhodný na fritovanie.

- Nepoužívajte kryt, keď je rukoväť uvoľnená. V prípade potreby dotiahnite skrutkové spoje na kryte.

● **Použitie**

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- **OPATRNE!** Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte. V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.
- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nenachádzali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **POZOR!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa z hrnca vylejú alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.

Vyhnite sa riziku zranenia

- Teplotu nemeňte ihneď, t. j. neklad'te horúci výrobok priamo z rúry/ sporáku na studené povrchy! V opačnom prípade sa môžu odlomiť malé kúsky alebo vzniknúť praskliny, vlasové trhliny či zlomy, čo môže viesť k zraneniu osôb a poškodeniu majetku.
- Výrobok nepoužívajte, ak vidno známky deformácie alebo poškodenia.

OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali prázdny. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu.
- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali príliš rýchlo. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu, keď sa liatina roztiahne rýchlejšie ako smalt.

INFORMÁCIA:

- Produkt je vhodný na použitie v rúre na pečenie! Produkt umiestnite na k tomu určený rošt a nie na dno rúry na pečenie.



VHODNÉ PRE POTRAVINY! Tento produkt neovplyvňuje chuť ani vôňu použitých potravín.

- Svetlý smalt vo vnútri je veľmi vhodný na pomalú prípravu jedál pri veľmi nízkych teplotách alebo pri stredne vysokej teplote v rúre.
- Vďaka slučkám na spodnej strane krytu pokrievky vzniká pri varení vo vnútri nádoby cirkulácia. Stúpajúca para na kryte kondenzuje a slučky ju rovnomerne rozdelia na varené potraviny. Výsledkom je, že potraviny počas varenia zostanú šťavnaté a zachovajú si svoju prirodzenú chuť.
- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môžete zachytiť zvuk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti varnej dosky a produktu. Je to normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo produktu.
- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Produkt treba umiestniť na indukčnú varnú dosku presne do stredu.
- **POZOR! Vysoká rýchlosť ohrevu!** Pri predhrievaní nádoby dbajte na to, aby sa neprehriala.
V prípade prehriatia riadne vyvetrajte miestnosť.
- Produkt pred prvým použitím 2- až 3-krát vyvaríte s vodou, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby. Následne produkt vyčistíte 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.

- Pri varení alebo pečení nepoužívajte žiadne vysoké teploty. 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.
- 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.
- Veľkosť varnej dosky zvolte v súlade s veľkosťou dna produktu, aby ste predišli strate tepla.
- Efektívna veľkosť dna pribl. 160 mm.

● **Čistenie, skladovanie a starostlivosť**

OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

- Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.
- Produkt pred vyčistením nechajte vždy najprv vychladnúť. Nikdy neponárajte horúci produkt do studenej vody. Teplotným šokom môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy. Produkt neplňte ani studenou vodou.
- V žiadnom prípade nepoužívajte tvrdé predmety, oceľ ani agresívne, resp. abrazívne čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo, pretože by došlo k poškodeniu smaltovanej vrstvy.



POZOR! Majte na pamäti, že smaltovaná vrstva sa pri páde alebo tvrdom náraze môže poškodiť.

1. Priľnuté zvyšky potravín najprv namočte a následne ich odstráňte drevenou škrabkou, umývacou hubkou alebo kefkou.
2. Produkt umyte horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.
3. Produkt po vyčistení dôkladne vysušte.

- ❑ Okraj produktu 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.

● **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.



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● **Záruka**

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 434281_2304) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

ASADOR DE HIERRO FUNDIDO

● 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.

● Uso previsto

El producto es apto para preparar alimentos. Es apropiado para cocinas de gas, eléctricas, halógenas, de inducción y vitrocerámicas. El producto está destinado únicamente al uso privado y no al uso comercial.

● Datos técnicos

Dimensiones (L×An.×Al.):	370 mm × 235 mm × 178 mm
Volumen:	aprox. 4 L
Diámetro de base efectivo:	160 mm
Apto para horno:	hasta 240 °C



Indicaciones de seguridad

¡CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE SEGURIDAD PARA UN FUTURO USO!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIONES!

-  Tenga en cuenta que las asas pueden estar calientes durante la cocción. Por esta razón, utilice agarradores o guantes de cocina para protegerse.
- 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.
- Nunca ponga carne de la que se desprendan gotas en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar fácilmente un incendio.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS!

- Coloque siempre el producto caliente sobre una base resistente al calor y no sobre una superficie de trabajo sin protección.
- 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 producto cuando cocine sobre placas de cocina con superficie de vidrio (por ejemplo: placas de inducción, halógeno o vitrocerámica) o en un horno. Nunca desplace el producto sobre esas superficies, pues podría dañar la base del producto, la placa de cocción o el horno.
- 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 apto para freír.
- No utilice la tapa si el asa está suelta. Si es necesario, vuelva a apretar los tornillos de la tapa.

● Uso

¡CUIDADO! ¡RIESGO DE LESIONES!

- **¡ATENCIÓN!** ¡Alta velocidad de calentamiento! No sobrecalentar los utensilios de cocina durante el precalentamiento. En caso de sobrecalentamiento debe airearse bien el espacio.
- **¡CUIDADO!** Al verter líquidos calientes se requiere un especial cuidado y cautela para evitar cualquier peligro de quemaduras. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlo compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentra muy cerca.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, para verter líquidos calientes, utilice agarradores o un equipo de protección individual (EPI) efectivo comparable.
- **¡CUIDADO!** Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que puedan derramarse o caer en gotas sobre la superficie de cocción al verter el contenido de la olla. Si no lo hace, se corre un peligro de incendio.

Evitar el riesgo de lesiones

- ¡No cambie la temperatura inmediatamente, es decir, no coloque el artículo caliente directamente sobre superficies frías nada más retirarlo del horno o de la cocina! De lo contrario, el producto puede astillarse, resquebrajarse, agrietarse o fracturarse, lo que podría provocar lesiones personales y daños materiales.
- No utilice el artículo si muestra signos de deformación o daño.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS!

- Tenga cuidado de no calentar el producto si está vacío. Si lo hace, el esmalte puede astillarse.
- 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.

① INFORMACIÓN:

- ¡El producto es apto para el horno! Coloque el producto sobre una rejilla, y no sobre la base del horno.
-  **¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** Las características de sabor y olor del alimento utilizado no se ven afectadas por este producto.
- El esmalte claro en el interior es especialmente apropiado para cocinar lentamente los alimentos a temperatura muy baja u hornearlos a temperatura media.
- Los relieves de la parte inferior de la tapa generan un ciclo dentro del utensilio de cocina. El vapor ascendente se condensa en la tapa y se distribuye uniformemente sobre el alimento a través de los relieves. El resultado es que el alimento se mantiene jugoso durante la cocción y conserva su sabor natural.
- **Nota para las placas de inducción:** En determinadas circunstancias puede escucharse un ruido que es debido a las propiedades electromagnéticas de la placa de cocción y del producto. Esto es normal y no indica un defecto de su placa de inducción o del producto.
- **Nota para las placas de inducción:** El producto debe colocarse en el centro de la placa de inducción.
- **¡CUIDADO! ¡Velocidad de calentamiento rápida!** Tenga cuidado durante el precalentamiento de que el utensilio de cocina no se sobrecaliente.
En caso de sobrecalentamiento, ventile bien el espacio.

- 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.
- 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.
- Seleccione el tamaño de la placa de cocción de acuerdo con el tamaño de la base del producto para evitar la pérdida de calor.
- Tamaño efectivo del fondo de aprox. 160 mm.

● **Limpieza, conservación y cuidado**

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS!

- El producto no es apto para lavavajillas.
- 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.
- 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.



■ **¡CUIDADO!** Tenga en cuenta que el esmalte puede dañarse si se cae o recibe un fuerte golpe.

1. Ablande primero los restos de comida adheridos y, si es necesario, quítelos después con una rasqueta de madera, una esponja o un cepillo.
 2. Enjuague su producto con agua caliente y un detergente convencional.
 3. 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.

● **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 cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestra garantía (abajo indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra.

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustituiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y 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 434281_2304) 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



Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

STEGEGRYDE AF STØBEJERN

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

● Forskriftsmæssig anvendelse

Produktet er beregnet for tilberedning af fødevarer. Det kan anvendes med gas-, el-, halogen-, induktions- og glaskeramikkofurur. Dette produkt er udelukkende beregnet til privat anvendelse og ikke til kommercielle formål.

● Tekniske data

Dimensioner (L×B×H):	370 mm × 235 mm × 178 mm
Volumen:	ca. 4 L
Bundens effektive diameter:	160 mm
Kan anvendes i en bageovn:	op til 240 °C



Sikkerhedsanvisninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSVEJLEDNINGER TIL SENERE ANVENDELSE!

ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!

-  Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Ved madlavning og opvarmning af fedtstoffer er det vigtigt, at produktet ikke lades ude af syne. Fedt kan hurtigt bliver overophedet og selvantænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.

OBS! FARE FOR SKADER!

- Et varmt produkt skal altid stilles på et varmebestandigt underlag og ikke på en ubeskyttet arbejdsflade.
- For ikke at beskadige emaljeoverfladen, må der kun anvendes køkkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ. Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- **OBS!** Løft altid produktet når der laves mad på hærdede glasflader (fx glaskeramisk-, halogen- og induktionskogeplader) eller i en ovn. Produktet må aldrig skubbes hen over sådanne overflader, idet produktets bund, kogeplade eller ovn kan tage skade.
- Gasflammer skal altid tilpasses produktets bunds diameter og må ALDRIG brænde op langs siderne.
- Produktet må ikke anvendes i mikrobølgeovn.
- Produktet er ikke egnet til at fritere i.
- Anvend ikke låget hvis håndtaget sidder løst. Efterspænd evt. dækslets skruer.

● Brug

FORSIGTIG! FARE FOR KVÆSTELSER!

- **OBS!** Hurtig opvarmningshastighed! Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning. Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.
- **FORSIGTIG!** Du skal være meget opmærksom og forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der fare for skoldning. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær, når du hælder væsker ud, opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- **OBS!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Tør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på tilberedningsfladen, af, når du hælder. Ellers er der fare for brand.

Undgå risiko for skader

- Undgå hurtige temperaturskift, dvs. sæt ikke det varme produkt direkte på kolde overflader, når du tager det ud af ovnen/komfuret! Hvis du gør dette, kan det splintre, revne eller gå i stykker, hvilket kan føre til personskader eller ejendomsskader.
- Produktet må ikke bruges, hvis det viser tegn på deformation eller beskadigelse.

OBS! FARE FOR SKADER!

- Produktet må ikke opvarmes i tom tilstand. I modsat fald kan det føre til afsprængning af emalje.
- Pas på, at produktet ikke opvarmes for hurtigt. I modsat fald kan det medføre at emaljen slipper, fordi støbejernet udvider sig hurtigere end emaljen.

i INFO:

- Produktet kan anvendes i en bageovn! Anbring produktet på en dertil egnet rist og ikke på ovnbunden.
-  **LEVNEDSMIDDELSIKKER!** Den anvendte fødevarers smags- og duftegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.
- Den lyse, indvendige emalje er specielt egnet til langsom tilberedning af retter ved meget lave temperaturer eller ved mellemhøje ovntemperaturer.
- Ved hjælp af rillerne på lågets underside dannes der et internt kredsløb i gryden ved madlavningen. Den opstigende damp kondenseres på låget og bliver jævnt fordelt på maden vha. rillerne. Det betyder at maden forbliver saftig og bevarer sin naturlige smag under madlavningen.
- **Vejledning for induktionskogeplader:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. kogepladens og produktets elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller produkt.
- **Vejledning for induktionskogeplader:** Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen.
- **FORSIGTIG! Høj opvarmningshastighed!** Pas ved opvarmningen af gryden på, at den ikke overophedes. Udluft lokalet grundigt i tilfælde af en overophedning.
- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2–3 gange for fuldstændig fjernelse af produktionsrester. Rengør produktet herefter med varmt opvaskevand, skyl efter med rent vand og tør grundigt.
- Den indvendige side af produktet pensles med en smule olie eller smør. Varm det op ved lave temperaturer. Sænk temperaturen, så snart fedtet er trukket ind. Vent ca. 2–3 minutter indtil produktet er afkølet og fjern overskydende fedt.

- Anvend ikke høje temperaturer ved madlavning og stegning. Eftersom støbejern har en særdeles god varmekapacitet, vil middeltemperaturer være fuldt tilstrækkelige. For høje temperaturer kan medføre dårlige resultater eller at maden brænder på, fx ved tilberedning af omeletter.
- Emaljeoverfladen er ikke egnet til at blive kogt tør. Anvend altid lidt smør eller spiseolie, og sørg for at bunden er helt dækket inden gryden opvarmes.
- For at undgå varmetab, skal der bruges en kogeplade der svarer til produktbundens størrelse.
- Bundens effektive størrelse er ca. 160 mm.

● **Rengøring, opbevaring og vedligeholdelse**

OBS! FARE FOR SKADER!

- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.
- Produktet skal altid afkøles lidt før det rengøres. Et varmt produkt må aldrig nedsænkes i koldt vand. Ved et sådant temperaturchok kan emaljen tage skade. Produktet må heller ikke fyldes med koldt vand.
- Anvend aldrig skarpe genstande, ståluld eller aggressive eller slibende rengøringsmidler som klorblegemidler, da disse kan beskadige emaljen.



FORSIGTIG! Vær opmærksom på at emaljen kan blive beskadiget ved fald eller et kraftigt stød.

1. Fastsiddende madrester blødgøres og fjernes derefter med en træskraber, grydesvamp eller børste.
 2. Vask produktet med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
 3. Produktet skal tørres omhyggeligt efter rengøring.
- Påfør jævnlgt produktets kant en smule spiseolie for at forebygge flyverust, der kan forekomme i tidens løb.
 - Opbevar produktet på et tørt og godt ventileret sted.

● **Bortskaffelse**

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● **Garanti**

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 434281_2304) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

ROSTIERA CON COPERCHIO

● 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.

● Utilizzo secondo la destinazione d'uso

Il prodotto è adatto alla preparazione di alimenti. È adatto per piani cottura a gas, elettrici, alogeni, a induzione e in vetroceramica. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non adatto all'uso commerciale.

● Dati tecnici

Dimensioni (L×P×A):	370 mm × 235 mm × 178 mm
Volume:	ca. 4 L
Diametro effettivo del fondo:	160 mm
Adatta per forni:	fino a 240 °C



Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E DISPOSIZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

-  Si noti che durante la cottura le manici possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.
- 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 spessa.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI!

- Posizionare sempre il prodotto caldo su una base resistente al calore e non su un piano di lavoro non protetto.
- 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 il prodotto durante la cottura su piastre con superfici in vetro (ad es. vetroceramica, alogene, piani cottura a induzione) o nel forno. Non far scivolare mai il prodotto su tali superfici in quanto ciò potrebbe danneggiare la parte inferiore del prodotto, il piano cottura o il forno.
- 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 per la frittura.
- Non utilizzare il coperchio quando il manico è allentato. Se necessario, serrare il raccordo a vite sul coperchio.

● **Utilizzo**

CAUTELA! PERICOLO DI LESIONI!

- **ATTENZIONE!** Elevata velocità di riscaldamento! Non preriscaldare eccessivamente la padella. In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.
- **CAUTELA!** Quando si versano liquidi caldi, prestare particolare attenzione e cautela, altrimenti c'è il rischio di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
- **CAUTELA!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste il pericolo di incendio.

Evitare il rischio di lesioni

- Non modificare immediatamente la temperatura, ovvero non posizionare l'oggetto caldo direttamente dal forno/fornello su superfici fredde! In caso contrario, potrebbero verificarsi scheggiature, crepe, incrinature sottili o fratture, con conseguenti lesioni personali e danni materiali.
- Non utilizzare il prodotto se presenta segni di deformazione o danni.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI!

- Fare attenzione a non scaldare il prodotto quando è vuoto. In caso contrario lo smalto potrebbe scheggiarsi.
- Assicurarsi di non scaldare troppo velocemente il prodotto. In caso contrario, lo smalto può scheggiarsi se la ghisa si espande più velocemente dello smalto.

INFO:

- Il prodotto è adatto per forni! Collocare il prodotto sulla griglia in dotazione e non sul fondo del forno.

-  **PER ALIMENTI!** Questo prodotto non influisce sulle caratteristiche organolettiche e gustative degli alimenti utilizzati.

- Lo smalto chiaro all'interno è particolarmente adatto per la preparazione lenta di cibi a temperature molto basse o a temperatura medie del forno.
- Durante la cottura, i perni sul lato inferiore del coperchio creano un circuito all'interno delle pentole. Il vapore che sale si condensa sul coperchio e viene distribuito uniformemente sul cibo tramite i perni. Il risultato è che durante la cottura il cibo rimane succoso e mantiene il suo sapore naturale.
- **Suggerimento per l'uso su piano di cottura a induzione:** In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della piastra e del prodotto. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o del prodotto.
- **Suggerimento per l'uso su piano di cottura a induzione:** Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione.
- **CAUTELA! Alta velocità di riscaldamento!** Quando si preriscaldano le pentole, assicurarsi che non si surriscaldino. In caso di surriscaldamento, ventilare accuratamente la stanza.

- ❑ 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. 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.
- ❑ 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.
- ❑ Per evitare perdite di calore, scegliere la dimensione della piastra in base a quella del fondo del prodotto.
- ❑ Dimensione effettiva del fondo ca. 160 mm.

● **Pulizia, conservazione e cura**

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI!

- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
- 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.
- Non utilizzare mai oggetti duri, lana d'acciaio o detersivi aggressivi o abrasivi come la candeggina al cloro, che danneggerebbero lo smalto.



CAUTELA! Si noti che lo smalto può subire danni in caso di caduta o urto violento.

1. Mettere in ammollo prima i residui di cibo rimasti attaccati e, se necessario, rimuoverli con un raschietto di legno, una spugna o una spazzola.
 2. Risciacquare il prodotto con acqua calda e normale detersivo.
 3. 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.

● 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 prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata.

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

Il prodotto da Lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati.

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 434281_2304) 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.

Assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

ÖNTÖTTVAS SÜTŐTÁL

● 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 élelmiszerek készítésére használható. A termék gáz, elektromos, halogén, indukciós és üvegkerámia főzőfelületeken használható. A termék kizárólag magáncélú használatra való: üzleti célú használatra nem alkalmas.

● Műszaki adatok

Méretek (H×Sz×M): 370 mm × 235 mm × 178 mm

Űrtartalom: kb. 4 L

Termék aljának effektív átmérője: 160 mm

Sütőben használható: 240 °C-ig



Biztonsági tudnivalók

ŐRIZZEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI TUDNIVALÓT ÉS UTASÍTÁST A JÖVŐBENI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL!

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

-  Kérjük, ügyeljen arra, hogy a fogantyúk főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.
- 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.
- Ne tegyen nedvességtől csepegő húst forró zsiradékba. A nedvesség következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.

FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- A forró terméket mindig hőálló alátétre helyezze, és ne magára a munkafelületre.
- A zománcbevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai eszközöket használjon. Az alapanyagokat soha ne a termékben vágja össze.
- **FIGYELEM!** Mindig emelje a terméket, ha üvegfelületű főzőlapon (pl. üvegkerámia, halogén vagy indukciós főzőlapon) vagy sütőben főz. Soha ne tolja a terméket ilyen felületeken, mert azzal kárt tehet a termék alsó felületében, a főzőlapban vagy a sütőben.
- A gáztűzhely lángját mindig a termék aljának átmérőjéhez válassza meg, és ügyeljen arra, hogy a lángok SOHA ne csapjanak fel a tál oldalfalán.
- A termék mikrohullámú sütőben nem használható.
- A termék bő olajban való kisütéshez nem használható.

- Ne használja a fedőt, ha annak fogója kilazult. Ebben az esetben húzza meg a fedélen található csavart.

● **Használat**

⚠ VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- **FIGYELEM!** Gyors felforrósodás! Előmelegítés során ne hevítse túl az edényt. Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.
- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntésekor különös óvatosságra és körültekintésre van szükség – ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen öntse ki a folyadékot, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. Kiöntés közben ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.

Kerülje a sérülés lehetőségét

- Ne változtassa meg azonnal a hőmérsékletet, azaz ne tegye a forró tárgyat közvetlenül a sütőből/kemencéből hideg felületre! Ennek elmulasztása szálkásodást, repedéseket, hajszálrepedéseket vagy töréseket okozhat, amelyek személyi sérülést és anyagi károkat okozhatnak.
- Ne használja a tárgyat, ha az deformáció vagy sérülés jeleit mutatja.

FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse üresen a terméket. Ellenkező esetben megrepedhet a zománcbevonat.

- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse fel túl gyorsan a terméket. Ellenkező esetben a zománcbevonat megrepedhet, ha az öntöttvas a zománcnál gyorsabban tágul.

i INFORMÁCIÓ:

- A termék sütőben használható! A terméket az erre a célra szolgáló rácsra helyezze el, és ne a sütő alján.



ÉLELMISZERBIZTOS! A termék nincs hatással a felhasznált élelmiszerek ízére és illatára.

- A belső felület világos zománcbevonata különösen alkalmas ételek nagyon alacsony vagy közepes hőmérsékleten történő lassú elkészítésére, illetve közepes hőmérsékletű sütésére.
- A fedő alján található butykoknak köszönhetően a főzés során keringés alakul ki az edény belsejében. A felszálló gőz lecsapódik a fedőn, majd a butykoknak hála egyenletesen eloszlik az ételen. A folyamat végén az ételek szaftosak maradnak és megőrzik természetes ízüket.
- **Tudnivalók indukciós főzőlapokhoz:** Bizonyos körülmények között zajok hallhatók, melyek a főzőlap és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében jönnek létre. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy a termék hibájára.
- **Tudnivalók indukciós főzőlapokhoz:** A terméket az indukciós főzőfelület közepén helyezze el.
- **VIGYÁZAT! Gyors felforrósodás!** Előmelegítése során ügyeljen arra, hogy ne hevüljön túl a főzőedény. Túlhevülés eset szellőztesse ki alaposan a helyiséget.
- 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 főzéshez vagy roston sütéshez 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.
- 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.
- A hővesztések elkerülése érdekében mindig a termék aljának átmérőjéhez válasszon főzőlapot.
- Tényleges alsó méret kb. 160 mm.

● **Tisztítás, tárolás és ápolás**

FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- A termék mosogatógépben nem mosható.
- A terméket tisztítás előtt mindig hagyja először kihűlni. Soha ne merítse a még forró terméket hideg vízbe. A hőmérsékleti különbség következtében a zománc megsérülhet. A terméket ne is töltsen meg hideg vízzel.
- Soha ne használjon kemény tárgyakat, acél dörzsölőt, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret, például klóros fehérítőt, mivel ezek károsíthatják a zománcot.



VIGYÁZAT! Ügyeljen arra, hogy a zománc leesés vagy erősebb ütés következtében megsérülhet.

1. A makacsabb ételmaradékokat először áztassa le, majd távolítsa el azokat egy fából készült kaparó, szivacs vagy egy kefe segítségével.

2. A terméket forró vízzel és kereskedelembe kapható mosogatószerrel mosogassa el.
 3. Tisztítás után törölje alaposan szárazra a terméket.
- ☐ Időnként kenje át a termék peremét egy kevés étolajjal, megelőzve azt hogy idővel rozsdá alakuljon ki rajta.
 - ☐ A terméket száraz, jól szellőző helyen tárolja.

● **Mentesítés**

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

● **Garancia**

A terméket szigorú minőségi előírások betartásával gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Ha a terméken hiányosságot tapasztal, akkor a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg Önt. Ezeket a törvényes jogokat a következőkben ismertetett garancia vállalásunk nem korlátozza.

A termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garanciális idő a vásárlás dátumával kezdődik. Kérjük, jól őrizze meg a pénztári blokkot. Ez a bizonylat szükséges a vásárlás tényének az igazolásához.

Ha a termék vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az anyag- vagy gyártáshibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki azokra a termékreszerekre, melyek normál kopásnak vannak kitéve és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek), vagy a törékeny részekre sérülésére, pl. kapcsolók, akkuk, vagy üvegből készült részek.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 434281_2304) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címdaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

IAN	Model No	Product size	Effective bottom size	Version
434281_2304	HG05767A / HG05767B	370 mm × 235 mm × 178 mm	Ø 160 mm	10/2023

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 434281_2304