GRILL MEISTER

(GB) (CY)

DUTCH OVEN SET

Introduction

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

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 509382_2507.

Intended use

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

Technical data

Large pot:	ø 25 cm / 4.2 L
Pan:	ø 30 cm
Saucepan:	ø 19 cm / 1.4 L
Grill plate:	50 x 23 cm (W x L)
Trivet:	ø 20 cm
Lid lifter:	42.5 cm
Wooden box:	54.5 x 33 x 20.8 cm (W x D x H)
Total weight:	17.3 kg

Scope of delivery

1 x Large pot with lid
1 x Saucepan with lid
1 x Pan
1 x Grill plate
1 x Trivet
1 x Lid lifter
1 x Wooden storage box

Safety instructions

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

- **CAUTION!** Special care and caution must be taken when pouring out hot liquids - otherwise there is a risk of scalding. Do not pour out the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other people, especially children, are in the immediate vicinity when pouring out the liquid.
- **CAUTION!** If necessary, use a pot holder or similarly effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **ATTENTION!** Wipe off hot oil or other liquids that run down the pan or drip onto the cooking surface immediately with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- Beware that the handles may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.
- Place the product, when hot, on a heatproof base. Do not place the product on an unprotected countertop.
- **ATTENTION!** Danger of burns! Keep children and pets away during use.
- During cooking it is extremely important not to lose sight of the product while you are heating grease in it. Grease can overheat very quickly and ignite. In case of a grease fire, never attempt to extinguish the fire with water! Smother the flames with a lid or a thick wool blanket.
- Never heat up the product while it is empty. Failure to do so may cause the enamel coating to crack.
- To avoid damage to the black enamel coating, use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood only. Do not cut any food directly in the product.
- Do not place dripping wet meat into hot fat. Fat that splashes onto a hot cooking surface can easily cause a fire.
- **ATTENTION!** Always lift the product and never slide the product on surfaces such as these, as this may cause damage to the bottom of the product, or the table.
- Always adjust the size of gas flames to the bottom of the product – gas flames should NEVER burn past the product's sides.
- The product is not microwavable.
- The product is not suitable for ceramic, halogen, induction and electric hob.
- The product is not suitable for oven.
- The product is not suitable for a dishwasher.
- Make sure the grate stand is stable and flat enough when use on gas hob.
- **FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
- When preparing food, do not let water come into contact with hot oil. This would cause hot oil to be splattered.
- **CAUTION!** Ice crystals on frozen foods may cause hot oil to splatter.
- Allow hot oil to cool down to room temperature before cleaning.
- Do not use the product if it is damaged.
- Make sure before cooking that the product stands firmly in the middle of the grate.
- Use this product only on flat surface.

Use

Please remove all packaging materials on the product before use.

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

Cleaning and care

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

Disposal

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

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

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

(CY) **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: owim@lidl.com.cy

(HU)

DUTCH OVEN KÉSZLET

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.

Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kódot beolvasva egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 509382_2507 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

Rendeltetésszerű használat

A termék sütéshez használható. Csak grillezésre, vagy közvetlenül tűzön használható. A termék magánhasználatra készült, üzleti célokra nem használható. A terméket csak az ebben az útmutatóban leírtak szerint használja. Más használati módok nem engedélyezettek.

Műszaki adatok

Nagy fazék:	Ø 25 cm / 4,2 L
Serpenyő:	Ø 30 cm
Nyeles serpenyő:	Ø 19 cm / 1,4 L
Grillezőlap:	50 x 23 cm (Sz x H)
Alátét:	Ø 20 cm
Fedőemelő:	42,5 cm
Fadoboz:	54,5 x 33 x 20,8 cm (Sz x Mé x Ma)
Teljes súly:	17,3 kg

A csomagolás tartalma

1x Nagy fazék fedővel
1x Nyeles serpenyő fedővel
1x Serpenyő
1x Grillezőlap
1x Alátét
1x Fedőemelő
1x Fa tárolódoboz

Biztonsági utasítások

ŐRIZZE MEG A BIZTONSÁGI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁSOKAT KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

- **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. A kiöntés során 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.
- Kérjük, ügyeljen arra, hogy a fogantyúk főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.
- A forró terméket mindig hőálló alátétre helyezze, és ne magára a munkafelületre.
- **FIGYELEM!** Égési sérülés veszélye áll fenn! A használat során a gyermekeket és a háziállatokat tartsa a terméktől távol.
- Főzés közben fontos, hogy ne hagyja felügyelet nélkül a terméket, ha abban zsiradékokat hevít. A zsiradékok gyorsan túlhevülnek és lángra kapnak. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse üresen a terméket. Ellenkező esetben megrepedhet a zománcbevonat.
- A zománcbevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai eszközöket használjon. Az alapanyagokat soha ne a termékben vágja össze.
- Ne tegyen nedvességtől csepegő húst forró zsiradékba. Ha a zsiradék forró főzőfelületre fröccsen, könnyen tüzet okozhat.
- **FIGYELEM!** Mindig emelje meg a készüléket, és soha ne tolja rá ilyen felületekre, mert a készülék alja vagy az asztal károsodhat.
- A gáztűzhely lángját mindig a 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 nem használható Ceran, halogén, indukciós és elektromos főzőlapokon.
- A termék sütőben nem használható.
- A termék mosogatógépben nem mosható.
- Győződjön meg róla, hogy a rácstartó elég stabil és egyenes, ha gáz főzőlapon használja.
- **ÉLELMISZERBIZTOS!** A termék nincs hatással az élelmiszerek ízére és illatára.
- Ételek elkészítése során ügyeljen arra, hogy a hideg víz és a forró olaj ne érintkezzenek. Ennek következtében a forró olaj kifröccsenhet.
- **VIGYÁZAT!** A fagyasztott élelmiszerekben lévő jégkristályok a forró olaj kifröccsenését okozhatják.
- Tisztítás előtt hagyja a forró olajat szobahőmérsékletre lehűlni.
- Ne használja a terméket, ha az sérült.
- Gondoskodjon arról, hogy a termék a sütés előtt a rács közepén álljon.
- A terméket csak sík felületeken használja.

Használat

Kérjük, a használat előtt távolítsa el a termék csomagolóanyagait.

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

Tisztítás és ápolás

- A terméket tisztítás előtt mindig hagyja először kihűlni. Soha ne merítse a még forró terméket hideg vízbe. A hőmérsékleti különbség következtében a zománc megsérülhet. A terméket ne is töltse meg hideg vízzel.
- A terméket forró vízzel és kereskedelemben kapható mosogatószerrel mosogassa el.
- A makacsabb ételmaradékokat először áztassa le, majd távolítsa el azokat egy fából készült kaparó, szivacs vagy egy kefe segítségével.
- Soha ne használjon kemény tárgyakat, acél dörzsölőt, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószereket, például klóros fehérítőt, mivel ezek károsíthatják a zománcot.
- Tisztítás után törölje alaposan szárazra a terméket.
- Időnként kenje át a termék peremét egy kevés étolajjal, megelőzve azt hogy idővel rozsda alakuljon ki rajta.
- A terméket száraz, jól szellőző helyen tárolja.
- **VIGYÁZAT!** Ügyeljen arra, hogy a zománc leesés vagy erősebb ütés következtében megsérülhet.
- **MEGJEGYZÉS:** Ne használjon vegyi anyagokat vagy tisztítószereket! A tálalótól felszívhatja a vegyi anyagokat vagy tisztítószereket. Ez kedvezőtlenül befolyásolhatja az ételek ízét.
- A fadobozt ne merítse a vízbe, és ne hagyja vízben ázni.

Mentesítés

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0680021225
E-mail: owim@lidl.hu

(SI)

KOMPLET ZA NIZOZEMSKO PEČICO

Uvod

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

Prenesete in ogledate si lahko ta priročnik in številne druge s spletnega mesta www.lidl-service.com. S skeniranjem kode QR se neposredno odpre spletno mesto Lidl service (www.lidl-service.com), na katerem lahko odprete navodila za uporabo z vnosom številke izdelka (IAN) 509382_2507.

Predvidena uporaba

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

Tehnični podatki

Veliki lonec:	ø 25 cm / 4,2 L
Ponev:	ø 30 cm
Kozica:	ø 19 cm / 1,4 L
Plošča za žar:	50 x 23 cm (Š x D)
Podstavek:	ø 20 cm
Priprava za dviganje pokrova:	42,5 cm
Leseni zaboj:	54,5 x 33 x 20,8 cm (Š x G x V)
Skupna teža:	17,3 kg

Obseg dobave

1x Veliki lonec s pokrovom
1x Kozica s pokrovom
1x Ponev
1x Plošča za žar
1x Podstavek
1x Priprava za dviganje pokrova
1x Leseni zaboj za shranjevanje

Varnostni napotki

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

- **PREVIDNO!** Pri izlivanju vročih tekočin bodite posebno previdni – sicer lahko pride do poparjenja. Tekočine ne izlijte naglo, ampak pazite na enakomeren tok. Pazite, da pri izlivanju v neposredni bližini ni drugih oseb, zlasti otrok.
- **POZOR!** Pri izlivanju po potrebi uporabite kuhinjsko krpo ali podobno učinkovito osebno varovalno opremo (OZO).
- **PREVIDNO!** Vroče olje ali druge tekočine, ki pri izlivanju stečejo po loncu navzdol ali kapljajo po kuhalni površini, takoj obrišite s primerno krpo. Sicer je prisotna nevarnost požara.
- Upoštevajte, da se ročaji med kuhanjem segrejejo. Zaradi tega za zaščito uporabite kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.
- Postavite izdelek vedno na toplotno odporen podstavek in ne na nezaščiteno delovno površino.
- **POZOR!** Prisotna je nevarnost opeklin! Med uporabo ne pustite v bližino otrokom in domačim živalim.
- Pri kuhanju je zelo pomembno, da izdelka, v katerem segrevate maščobo, nikoli ne pustite brez nadzora. Maščoba se lahko hitro pregreje in vname. Če maščoba zagori, je nikoli ne gasite z vodo! Plamene zadušite s pokrovko ali debelo volneno odejo.
- Pazite, da izdelka ne segrevate, ko je prazen. Sicer lahko pride do luščenja emajla.
- Da ne poškodujete prevleke iz emajla, uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz toplotno odporne umetne mase ali lesa. Jedi ne režite neposredno v izdelku.
- V vročo maščobo ne polagajte mokrega mesa. Maščoba, ki brizga na vročo kuhalno ploščo, lahko zlahka povzroči požar.
- **POZOR!** Napravo vedno dvignite in je nikoli ne potiskajte na površine, kot so te, saj lahko poškodujete dno naprave ali mizo.
- Plinski plameni morajo biti vedno prilagojeni premeru dna izdelka in NIKOLI ne smejo goreti čez stranske stene.
- Izdelek ni primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Izdelek ni primeren za steklokeramične, halogenske, indukcijske in električne kuhalne plošče.
- Izdelek ni primeren za pečico.
- Izdelek ni primeren za pomivalni stroj.
- Če stojalo z rešetko uporabljate na plinskem kuhalniku, se prepričajte, da je stabilno in dovolj ravno.
- **PRIMERNO ZA ŽIVILA!** Lastnosti okusa in vonja tega izdelka nimajo vpliva na živila.
- Pri pripravi jedi pazite, da voda ne pride v stik z vročim oljem. To lahko povzroči brizganje vročega olja.
- **PREVIDNO!** Ledeni kristali na zamrznjenih živilih lahko povzročijo brizganje vročega olja.
- Pred čiščenjem pustite, da se vroče olje ohladi na sobno temperaturo.
- Izdelka ne uporabljajte, če je poškodovan.
- Pred pripravo se prepričajte, da je izdelek trdno na sredini rešetke.
- Ta izdelek uporabljate samo na ravnih površinah.

Uporaba

Pred uporabo odstranite ves embalažni material z izdelka.

- Pred prvo uporabo izdelek 2- do 3-krat prekuhajte z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje. Izdelek nato očistite v topli milnici, sperite s čisto vodo in temeljito posušite.
- Notranjost izdelka s čopičem namažite z malo olja ali masla. Segrejte ga pri nizki temperaturi. Ko se mast stali, izklopite temperaturo. Počakajte približno 2 do 3 minute, da se izdelek ohladi in odstranite odvečno maščobo.
- Pri kuhanju ali peki na žaru ne uporabljajte visokih temperatur. Ker lito železo dobro ohranja toploto, zadostujejo že srednje temperature. Previsoke temperature lahko povzročijo slabe rezultate priprave oz. sprijemanje jedi, na primer pri omleti.
- Pazite, da izdelka ne segrejete prehitro. Pride lahko do luščenja emajla, ker se lito železo razteza hitreje kot emajl.
- Uporabljate lahko obe strani plošče za žar.
  Opomba: Na črnem emajlu se postopoma ustvari rjavo-črna plast, ki izboljša lastnosti izdelka pri peki na žaru.
  Ta plast je sestavljena iz naravnih olj in masti iz živil, ki jih pripravljate v izdelku. Te plasti ne poskušajte odstraniti.
- Emajlirana površina ni primerna za suho pripravo. Vedno uporabite malo masla ali jedilnega olja in se pred segrevanjem posode prepričajte, da je dno popolnoma prekrito.

Čiščenje in nega

- Pred čiščenjem vedno počakajte, da se izdelek malo ohladi. Vročega izdelka nikoli ne potopite v mrzlo vodo. Zaradi temperaturnega šoka se lahko emajl poškoduje. Izdelka tudi ne napolnite s hladno vodo.
- Izdelek operite z vročo vodo in običajnim sredstvom za pomivanje posode.
- Trdovratne ostanke jedi najprej namočite in jih nato po potrebi odstranite z lesenim strgalom, gobo ali krtačo.
- Ne uporabljajte trdih predmetov, jeklene volne ali agresivnih oz. abrazivnih čistil, kot je belilo, saj ta poškodujejo emajl.
- Izdelek po čiščenju temeljito posušite.
- Rob izdelka občasno natrite z malo jedilnega olja, da preprečite nastanek nesprijete rje.
- Izdelek hranite na suhem in dobro prezračenem mestu.
- **PREVIDNO!** Upoštevajte, da se lahko emajl pri padcu ali močnem udarcu poškoduje.
- **OPOMBA:** Ne uporabljajte kemikalij ali čistil! Postrežni krožnik lahko vpije kemikalije ali čistila. To lahko vpliva na okus jedi.
- Lesenega zaboja ne potapljajte v vodo in ga ne namakajte.

Odstranjevanje

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

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

Servis

SI **Servis Slovenija**
Tel.: 080 080917
E-Mail: owim@lidl.si

CZ

SADA S HOLANDSKOU TROUBOU

Úvod

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

Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování tohoto QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 509382_2507 otevřít příslušný návod k obsluze.

Použití ke stanovenému účelu

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

Technické údaje

Velký hrnec:	Ø 25 cm / 4,2 L
Pánev:	Ø 30 cm
Kastrůlek s rukojetí:	Ø 19 cm / 1,4 L
Grilovací deska:	50 x 23 cm (D x Š)
Tácek:	Ø 20 cm
Zdvihač víka:	42,5 cm
Dřevěná bedna:	54,5 x 33 x 20,8 cm (Š x D x V)
Celková hmotnost:	17,3 kg

Rozsah dodávky

1x Velký hrnec s víkem
1x Hrnec s víkem
1x Pánev
1x Grilovací deska
1x Tácek
1x Zdvihač víka
1x Dřevěná úložná krabice

Bezpečnostní pokyny

ULOŽTE VŠECHNY INFORMACE O BEZPEČNOSTI A POUŽÍVÁNÍ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ!

- **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 stékají po hrnci nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.
- Prosím, mějte na paměti, že rukojeti mohou být při vaření horké. Proto ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Horký výrobek odstavte vždy na žáruvzdorný podstavec a ne na nechráněnou pracovní plochu.
- **VÝSTRAHA!** Existuje nebezpečí popálení! V průběhu používání udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah.
- Při vaření je velmi důležité, že nenecháte výrobek, v němž se zahřívá tuk, mimo dohled. Tuk se může rychle přehřát a vznítit. Pokud by tuk hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zaduste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- Dbejte na to, abyste výrobek nezahřívali v prázdném stavu. To může jinak vést k odlupování smaltu.
- Aby nedošlo k poškození smaltu, používejte pouze kuchyňské nástroje z plastu odolného vůči teplu nebo ze dřeva. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Tuk, který vystříkne na rozžhavenou varnou desku, může snadno způsobit požár.
- **VÝSTRAHA!** Přístroj vždy zvedejte a nikdy s ním neposouvejte na takovýchto površích, protože by to mohlo vést k poškození spodní části přístroje nebo stolu.
- Plynové plameny musí být vždy přizpůsobeny průměru dna výrobku a neměly by NIKDY přesahovat ven přes boční stěny.
- Výrobek není vhodný do mikrovlnné trouby.
- Výrobek není vhodný pro keramické, halogenové, indukční a elektrické sporáky.
- Výrobek není určen do trouby.
- Výrobek není vhodný do myčky nádobí.
- Pokud stojan roštu používáte na plynové varné desce, ujistěte se, že je dostatečně stabilní a plochý.
- **BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chuťové a pachové vlastnosti nejsou tímto výrobkem ovlivněny.
- Při přípravě jídel zabraňte kontaktu vody s horkým olejem. To by vedlo k tomu, že se horký olej rozstříkne.
- **OPATRNĚ!** Ledové krystaly na mražených potravinách mohou způsobit výstřiky horkého oleje.
- Před čištěním nechte horký olej vychladnout na pokojovou teplotu.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je poškozený.
- Před vařením se ujistěte, že je výrobek pevně umístěn uprostřed roštu.
- Výrobek používejte pouze na rovných površích.

Použití

Odstraňte před použitím veškerý obalový materiál z výrobku.

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

Čištění a péče

- 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.
- Oplachujte svůj výrobek horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
- Nejprve namočit zapečené zbytky jídla a odstraňte je případně s pomocí dřevěné špachtle, houby nebo kartáče.
- Nikdy nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu a/nebo agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, jako jsou chlorová bělící činidla, protože ta by poškodila smalt.
- 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.
- **OPATRNĚ!**Vezměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, pokud hrnec spadne nebo pokud dojde k tvrdému nárazu.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte žádné chemické látky nebo čisticí prostředky! Servírovací talíř může absorbovat chemické látky nebo čisticí prostředky. To by nepříznivě ovlivnilo chuť jídla.
- Dřevěnou bednu neponořujte do vody ani ji nenechávejte ve vodě odmočit.

Zlikvidování

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

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

Servis

CZ **Servis Česká republika**
Tel.: 800 143 873
E-Mail: owim@lidl.cz

SK

HOLANDSKÁ RÚRA DUTCH OVEN

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.

Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla (IAN) 509382_2507 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

Použitie v súlade s určením

Tento produkt je určený na varenie. Je vhodný len na grilovanie alebo na priame použitie v ohni. Produkt je určený výlučne na súkromné použitie, nie na komerčné účely. Produkt používajte len podľa popisu v tomto návode. Žiadne iné použitie nie je povolené.

Technické údaje

Veľký hrniec:	Ø 25 cm / 4,2 l
Panvica:	Ø 30 cm
Rajnica s rukoväťou:	Ø 19 cm / 1,4 l
Grilovacia platňa:	50 x 23cm (Š x D)
Podložka:	Ø 20 cm
Páčka na pokrievku:	42,5 cm
Drevená škatuľa:	54,5 x 33 x 20,8 cm (Š x H x V)
Celková hmotnosť:	17,3 kg

Rozsah dodávky

1x Veľký hrniec s pokrievkou
1x Rajnica s rukoväťou a pokrievkou
1x Panvica
1x Grilovacia platňa
1x Podložka
1x Páčka na pokrievku
1x Drevená odkladacia škatuľa

Bezpečnostné upozornenia

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

- **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.
- Upozorňujeme, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Horúci produkt ukladajte vždy na tepluvzdorný podklad, a nie na nechránené pracovné plochy.
- **OPATRNE!** Hrozí riziko popálenia! Deti a domáce zvieratá držte počas používania v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste produkt, v ktorom sa ohrieva tuk, neustále sledovali. Tuk sa môže rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plameň uhaste pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali prázdny. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu.
- Aby ste smaltovanú vrstvu nepoškodili, používajte len kuchynské náradie z tepluvzdorného plastu alebo dreva. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Do horúceho tuku nevkladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý vystrekne na horúcu varnú plochu, môže ľahko spôsobiť požiar.
- **OPATRNE!** Prístroj vždy dvíhajte, nikdy ho neposúvajte po takýchto povrchoch, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu prístroja alebo stola.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôsobený priemeru dna produktu a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.
- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt nie je vhodný na keramické, halogénové, indukčné a elektrické varné dosky.
- Produkt nie je vhodný do rúry na pečenie.
- Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.

- Keď držiak na rošt používate na plynovej varnej doske, uistite sa, či je stabilný a dostatočne plochý.
- **VHODNÉ PRE POTRAVINY!** Chute a vône nie sú týmto produktom ovplyvnené.
- Pri príprave jedál dbajte na to, aby sa do kontaktu s horúcim olejom nedostala voda. Spôsobilo by to striekanie horúceho oleja.
- **POZOR!** Kryštály ľadu na zamrznutých potravinách môžu spôsobiť striekanie horúceho oleja.
- Horúci olej nechajte pred čistením vychladnúť na izbovú teplotu.
- Produkt nepoužívajte, ak je poškodený.
- Pred varením sa uistite, či produkt stojí pevne v strede roštu.
- Tento produkt používajte iba na rovných plochách.

Použitie

Pred použitím odstráňte z produktu všetok obalový materiál.

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

Čistenie a starostlivosť

- 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.
- Produkt umyte horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.
- Priľnuté zvyšky potravín najprv namočte a následne ich odstráňte drevenou škrabkou, umývacou hubkou alebo kefkou.
- V žiadnom prípade nepoužívajte tvrdé predmety, oceľ ani agresívne, resp. abrazívne čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo, pretože by došlo k poškodeniu smaltovanej vrstvy.
- 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.
- **POZOR!** Majte na pamäti, že smaltovaná vrstva sa pri páde alebo tvrdom nárazе môže poškodiť.
- **UPOZORNENIE:** Nepoužívajte chemické látky ani čistiace prostriedky! Servírovacia platňa môže chemické látky a čistiace prostriedky vstrebať. Ovplyvnilo by to chuť jedla.
- Drevenú škatuľu neponárajte do vody ani ju nenamáčajte.

Likvidácia

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

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

Servis

(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk

(HR)

DUTCH OVEN SET

Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Time ste se odlučili za jedan vrlo kvalitetan proizvod. Prije prvog stavljanja u pogon, upoznajte se sa proizvodom. Za to pomno pročitajte slijedeće upute za uporabu i sigurnost. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Sačuvajte ove upute na jednom sigurnom mjestu. U slučaju davanja proizvoda trećim osobama, izručite također svu pripadajuću dokumentaciju.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pregledati na stranici www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda otvorit će vam se internetska stranica Lidl usluga (www.lidl-service.com) na kojoj možete otvoriti priručnik s uputama unošenjem broj artikla (IAN) 509382_2507.

Uvjeti korištenja

Ovaj je proizvod namijenjen za kuhanje. Prikladan je samo za roštiljanje ili izravnu upotrebu u vatri. Proizvod je namijenjen samo za privatna kućanstva, nije komercijalne svrhe. Upotrijebite proizvod samo na način opisan u ovim uputama za uporabu. Nije predviđena nijedna druga uporaba.

Tehnički podaci

Veći lonac:	ø 25 cm / 4,2 L
Tava:	ø 30 cm
Lonac za umake:	ø 19 cm / 1,4 L
Ploča roštilja:	50 x 23 cm (Š x D)
Podmetač:	ø 20 cm
Podizač poklopca:	42,5 cm
Drveni sanduk:	54,5 x 33 x 20,8 cm (Š x D x V)
Ukupna masa:	17,3 kg

Sadržaj isporuke

1x Veliki lonac s poklopcem
1x Lonac za umake s poklopcem
1x Tava
1x Ploča roštilja
1x Podmetač
1x Podizač poklopca
1x Drvena kutija za čuvanje

Sigurnosne napomene

SVE SIGURNOSNE NAPOMENE I UPUTE SAČUVAJTE ZA KASNIJU UPORABU!

- **OPREZ!** Prilikom izlijevanja vrućih tekućina potrebna je posebna pažnja i oprez – u suprotnom postoji opasnost od opekotina. Nemojte brzo ulijevati tekućinu, ali pazite da ravnomjerno teče. Pazite da se prilikom točenja u neposrednoj blizini ne nalaze druge osobe, osobito djeca.
- **PAŽNJA!** Ako je potrebno, prilikom izlijevanja koristite držač za lonac ili sličnu učinkovitu osobnu zaštitnu opremu (OZO).
- **OPREZ!** Odgovarajućom krpom odmah obrišite vruće ulje ili drugu tekućinu koja curi niz lonac ili kaplje na površinu za kuhanje. U protivnom postoji opasnost od požara.
- Imajte na umu se ručke pri kuhanju mogu jako zagrijati. Stoga radi zaštite koristite krpe za držanje lonca ili kuhinjske rukavice.
- Vrući proizvod uvijek držite na podloški koja je otporna na visoku toplinu, a ne na nezaštićenoj radnoj podlozi.
- **PAŽNJA!** Postoji opasnost od opekline! Tijekom uporabe držite podalje djecu i kućne ljubimce.
- Pri kuhanju je vrlo važno da neprestano nadzirete proizvode u kojima se zagrijava masnoća. Masnoća se može brzo pregrijati i zapaliti. Ako se masnoća zapali, nikada je nemojte gasiti vodom! Ugušite plamen poklopcem za lonac ili gustom pamučnom dekom.
- Pripazite da se proizvod ne zagrijava dok je prazan. U suprotnom se emajl može razbiti.
- Kako se ne bi uništio emajlirani sloj protiv lijepljenja, upotrijebite samo kuhinjski pribor od plastike i drveta koji su otporni na visoku toplinu. Namirnice nemojte rezati unutar proizvoda.
- Ne stavljajte mokro meso u vruću mast. Prskanje masti po vrućoj ploči za kuhanje lako može izazvati požar.
- **PAŽNJA!** Uvijek podignite uređaj i nikada ga ne gurajte po površinama poput ove jer to može oštetiti dno uređaja ili stol.
- Plinski plamen uvijek valja prilagoditi osnovnoj površini proizvoda i NIKADA ne smije viriti preko bočnih stijenki.
- Proizvod nije prikladan za mikrovalnu pećnicu.
- Proizvod nije prikladan za keramičke, halogene, indukcijske i električne štednjake.
- Proizvod nije prikladan za pećnicu.
- Proizvod nije prikladan za perilicu posuđa.
- Provjerite je li postolje dovoljno čvrsto i ravno ako ga koristite na plinskoj ploči za kuhanje.
- **PRIKLADNO ZA NAMIRNICE!** Ovaj proizvod na utječe na okus i miris hrane.
- Prilikom pripreme hrane pazite da voda ne dođe u dodir s vrućim uljem. To će uzrokovati prskanje vrućeg ulja.
- **OPREZ!** Kristali leda na smrznutoj hrani mogu uzrokovati prskanje vrućeg ulja.
- Prije čišćenja ostavite vruće ulje da se ohladi na sobnu temperaturu.
- Ne rabite proizvod ako je oštećen.
- Prije kuhanja provjerite je li proizvod čvrsto u središtu rešetke.
- Ovaj proizvod koristite samo na ravnoj površini.

Uporaba

Prije uporabe uklonite sve ambalažne materijale s proizvoda.

- Prokuhajte proizvod vodom 2 do 3 puta prije prve uporabe kako biste potpuno uklonili moguće ostatke iz proizvodnje. Zatim proizvod operite toplom sapunicom, isperite čistom vodom i temeljito osušite.
- Unutrašnjost proizvoda kistom premažite s malo ulja ili maslaca. Zagrijte na niskoj temperaturi. Temperaturu smanjite čim se mast upije. Pričekajte oko 2 do 3 minute da se proizvod ohladi te uklonite suvišnu mast.
- Nemojte kuhati ili peći na visokim temperaturama. Lijevano željezo izvrsno čuva toplinu pa su posve dovoljne srednje temperature. Previsoke temperature mogu uzrokovati loše rezultate kuhanja odnosno prianjanje jela kao što je primjerice omlet.
- Pripazite da se proizvod ne zagrijava prebrzo. To bi moglo dovesti do odvajanja emajliranog sloja kada se lijevano željezo brže širi od emajla.
- Obje strane ploče roštilja mogu se upotrijebiti. **Napomena:** Crni emajl s vremenom poprima smeđe-crni film koji poboljšava svojstva proizvoda pri pečenju.
  Taj film stvaraju prirodna ulja i masti iz hrane koju kuhate u proizvodu. Nemojte pokušavati ukloniti taj film.
- Emajlirana površina nije prikladna za kuhanje na suho. Uvijek upotrijebite malo maslaca ili jestivog ulja i pobrinite se, da je dno potpuno prekriveno prije nego zagrijete lonac.

Čišćenje i njega

- Pričekajte da se proizvod prije čišćenja uvijek malo rashladi. Vrući proizvod nikada nemojte uranjati pod hladnu vodu. Temperaturni šok može oštetiti emajliranu površinu. Proizvod nemojte puniti ni hladnom vodom.
- Svoj proizvod perite vrućom vodom i uobičajenim sredstvom za pranje.
- Tvrdokorne ostatke hrane najprije smekšajte te ih uklonite drvenim strugačem, spužvom ili četkom.
- Nemojte koristiti tvrde predmete, čeličnu vunu ni nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje, kao što je izbjeljivač na bazi klora, jer bi mogao oštetiti emajlirane površine.
- Nakon čišćenja temeljito osušite proizvod.
- Rub proizvoda povremeno namažite s malo jestivog ulja kako biste izbjegni lebdeću hrđu koja se može pojaviti.
- Proizvod čuvajte na suhom i dobro prozračenom mjestu.
- **OPREZ!** Imajte na umu se emajlirana površina može oštetiti u slučaju pada ili jakog udarca.
- **NAPOMENA:** Ne upotrebljavajte nikakva kemijska sredstva ili sredstva za čišćenje! Pladanj za posluživanje može upiti kemijska sredstva ili sredstva za čišćenje. To bi moglo narušiti okus hrane.
- Nemojte uranjati ili namakati drvenu kutiju u vodu.

Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.

O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.

Jamstvo

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitan prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 2 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 2 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 509382_2507) kao dokaz o kupnji.
Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.
Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.
Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

Servis

(HR) **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: owim@lidl.hr

(RS)

SET ZA PEĆNICU

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg proizvoda Odlučili ste se za kupovinu visokokvalitetnog proizvoda. Upoznajte se pre prve upotrebe sa proizvodom. Pročitajte u vezi toga pažljivo sledeće uputstvo za upotrebu i informacije u vezi bezbednosti. Koristite proizvod samo kao što je opisano i za navedene oblasti upotrebe. Sačuvajte ovo uputstvo na sigurnom mestu. Predajte svu dokumentaciju trećem licu kojem dajete proizvod.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pogledati na www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda bićete direktno preusmereni na veb stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) gde možete otvoriti uputstvo za upotrebu unosom broja artikla (IAN) 509382_2507.

Predviđena namena

Ovaj proizvod je namenjen za kuvanje. Pogodan je samo za roštiljanje ili za direktnu upotrebu u vatri. Proizvod je namenjen isključivo za privatnu upotrebu, nije namenjen za komercijalne svrhe. Proizvod koristite samo onako kako je opisano u ovom uputstvu. Bilo koja druga upotreba nije dozvoljena.

Tehnički podaci

Veliki lonac:	ø 25 cm / 4,2 L
Tiganj:	ø 30 cm
Čelična šerpa:	ø 19 cm / 1,4 L
Ploča za roštiljanje:	50 x 23 cm (Š x D)
Podmetač:	ø 20 cm
Podizač poklopca:	42,5 cm
Drvena kutija:	54,5 x 33 x 20,8 cm (Š x D x V)
Ukupna težina:	17,3 kg

Obim isporuke

1x Veliki lonac sa poklopcem
1x Čelična šerpa sa poklopcem
1x Tiganj
1x Ploča za roštiljanje
1x Podmetač
1x Podizač poklopca
1x Drvena kutija za skladištenje

Bezbednosne napomene

SVE INFORMACIJE O BEZBEDNOSTI I UPOTREBI ČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU!

- **OPREZ!** Prilikom izlivanja vrelih tečnosti potrebna je posebna pažnja i oprez – u suprotnom postoji opasnost od opekotina. Nemojte sipati tečnost na brzinu, već pazite da ravnomerno teče. Vodite računa da prilikom sipanja u neposrednoj blizini ne bude drugih ljudi, naročito dece.
- **PAŽNJA!** Ako je potrebno, kada sipate koristite držač za lonce ili sličnu efikasnu ličnu zaštitnu opremu (PPE).
- **OPREZ!** Odgovarajućom krpom odmah obrišite vrelo ulje ili drugu tečnost koja curi niz činiju ili kaplje na površinu za kuvanje. U suprotnom postoji opasnost od požara.
- Imajte na umu da se prilikom kuvanja ručka može zagrejati. Za vašu zaštitu koristite krpu za suđe ili rukavice za roštilj.
- Uvek stavite vrući proizvod na postolje koje je otporno na toplotu, a ne na nezaštićenu radnu površinu.
- **PAŽNJA!** Preti opasnost od opekotina! Držite decu i domaće životinje podalje tokom korišćenja.
- Prilikom kuvanja veoma je važno da proizvod u kojem zagrevate mast držite pod okom. Mast može brzo da se pregreje i zapali. Ako se mast zapali, nikada je ne gasite vodom! Plamen ugušite nekim poklopcem ili gustim vunenim prekrivačem.
- Vodite računa da ne zagrevate proizvod kada je prazan. U suprotnom može doći do krnjenja emajla.
- Da biste izbegli oštećenje sloja emajla, koristite samo kuhinjski pribor od vatrostalne plastike ili drveta. Nemojte seći hranu direktno u proizvodu.
- Nemojte stavljati meso sa kojeg kaplje voda u vruću mast. Mast koja prska po vrućoj površini za kuvanje može lako da izazove požar.
- **PAŽNJA!** Uvek podižite uređaj i nikada ga nemojte gurati na ovakvim površinama jer to može da ošteti dno uređaja ili stola.
- Plamen plina mora uvek biti podešen u odnosu na prečnik dna proizvoda i NIKADA nemojte pustiti da ide na spoljašnje bočne zidove.

- Proizvod nije pogodan za mikrotalasnu pećnicu.
- Ovaj proizvod nije pogodan da se koristi u keramičkim, halogenim, indukcionim i električnim pećnicama.
- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu u rerni.
- Proizvod nije pogodan za korišćenje u mašini za pranje sudova.
- Vodite računa da postolje bude dovoljno čvrsto i ravno kada ga koristite na plinskoj ploči za kuvanje.
- **BEZBEDNO ZA NAMIRNICE!** Ovaj proizvod ne utiče na svojstva ukusa i mirisa.
- Kada pripremate hranu, vodite računa da voda ne dođe u kontakt sa vrelim uljem. To bi dovelo do prskanje vrelog ulja.
- **OPREZ!** Kristali leda na smrznutoj hrani mogu izazvati prskanje vrelog ulja.
- Pre čišćenja ostavite vrelo ulje da se ohladi na sobnoj temperaturi.
- Nemojte da koristite proizvod ako je oštećen.
- Vodite računa da se pre kuvanja proizvod nalazi čvrsto u sredini rešetke.
- Koristite ovaj proizvod samo na ravnim površinama.

Upotreba

Pre korišćenja uklonite svu ambalažu sa proizvoda.

- Pre prve upotrebe prokuvajte u proizvodu vodu 2–3 puta kako biste potpuno uklonili eventualne zaostatke od procesa proizvodnje. Očistite proizvod u toploj vodi za ispiranje, a zatim isperite čistom vodom i dobro osušite.
- Namažite unutrašnjost proizvoda sa malo ulja ili maslaca. Zagrejte ga na niskoj temperaturi. Isključite temperaturu čim se masnica upije. Sačekajte oko 2 do 3 minuta da se proizvod ohladi i uklonite višak masti.
- Nemojte koristiti visoke temperature prilikom kuvanja ili roštiljanja. Pošto liveno gvožđe veoma dobro čuva temperaturu, temperatura srednje jačine je sasvim dovoljna. Previsoke temperature mogu dovesti do loših rezultata kuvanja, odnosno do prianjanja namirnica, kao npr. kod omleta.
- Vodite računa da proizvod ne zagrejete prebrzo. U suprotnom može doći do ispucalosti emajla, kada se liveno gvožđe brže širi od emajla.
- Možete da koristite obe strane ploče roštilja. **Napomena:** Tokom vremena nastaje smeđe-crni sloj emajla, što poboljšava svojstva roštiljanja na proizvodu.
  Ovaj sloj nastaje od prirodnih ulja i masti iz namirnica koje pripremate u proizvodu. Nemojte pokušavati da uklonite ovaj sloj.
- Emajlirana površina nije pogodna za suvo kuvanje. Uvek koristite malo maslaca ili jestivog ulja i vodite računa da dno bude potpuno pokriveno pre zagrevanja posude za kuvanje.

Čišćenje i održavanje

- Pustite da se proizvod pre čišćenja uvek najpre malo ohladi. Nikada nemojte potopiti proizvod u hladnu vodu. Usled temperaturnog šoka emajl može da se ošteti. Takođe, nikada nemojte napuniti proizvod hladnom vodom.
- Isperite proizvod toplom vodom i nekim komercijalnim deterdžentom.
- Najpre nakvasite okorele ostatke i, ako je potrebno, uklonite ih drvenim strugačem, sunđerom ili četkom.
- Nemojte nikada koristiti tvrde predmete, čeličnu vunu ili agresivna, odn. nagrizajuća sredstva za čišćenje, kao što je belilo, jer će oštetiti emajl.
- Nakon čišćenja temeljno osušite proizvod.
- S vremena na vreme namažite ivicu proizvoda sa malo jestivog ulja da biste izbegli nastanak rđe koja može nastati tokom vremena.
- Čuvajte proizvod na suvom i dobro provetrenom mestu.
- **OPREZ!** Obratite pažnju na to da emajl može biti oštećen u slučaju pada ili jakog udarca.
- **NAPOMENA:** Nemojte koristiti hemijske supstance ili sredstva za čišćenje! Poslužavnik može da apsorbuje hemijske supstance ili sredstva za čišćenje. To će uticati na ukus hrane.
- Drvenu kutiju nemojte potapati u vodu ili kvasiti.

Odlaganje

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.

Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Garancija

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800 300 180
- pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Uvozi i stavlja u promet:
Lidl Srbija KD
Prva južna radna 3
22330 Nova Pazova
Republika Srbija
Tel. 0800 300 180
E-mail: kontakt@lidl.rs

Servis

(RS) **Servis Srbija**
Tel.: 0800 300 180
E-Mail: owim@lidl.rs

(MK)

КОМПЛЕТ ЗА ХОЛАНДСКА ФУРНА

Вовед

Ви честитаме за купувањето на вашиот нов производ. Со тоа се одлучивте за квалитетен производ. Запознајте се со производот пред да го употребите за прв пат. Исто така, Ве молиме внимателно да ги прочитате упатствата за ракување, како и советите за безбедност дадени подолу. Користете го производот само според упатствата и само за наведеното поле на примена. Чувајте ги овие упатства на безбедно место. При предавање на производот на трети лица, предадете ги сите придружни документи.

Ова и многу други упатства можете да ги преземете и прегледате на www.lidl-service.com. Со скенирање на QR-кодот ќе бидете директно пренасочени на веб-страницата Lidl-Service (www.lidl-service.com), каде што со внесување на бројот на артиклот (IAN) 509382_2507 можете да го отворите вашето упатство за употреба.

Соодветна употреба

Овој производ е наменет за готвење. Погодно е само за печење на скара или директна употреба на оган. Овој производ е наменет само за приватна употреба, а не за комерцијални цели. Користете го производот само како што е опишано во ова упатство. Секоја друга употреба не е дозволена.

Технички податоци

Голем сад:	ø 25 cm / 4,2 L
Тава:	ø 30 cm
Тенџере:	ø 19 cm / 1,4 L
Плоча за скара:	50 x 23 cm (Ш x Д)
Подметнувач:	ø 20 cm
Подигнувач на капак:	42,5 cm
Дрвена кутија:	54,5 x 33 x 20,8 cm (Ш x Д x В)
Вкупна тежина:	17,3 kg

Опсег на испорака

1x Голем сад со капак
1x Тенџере со капак
1x Тава
1x Плоча за скара
1x Подметнувач
1x Подигнувач на капак
1x Дрвена кутија за складирање

Безбедносни упатства

ЧУВАЈТЕ ГИ СИТЕ УПАТСТВА ЗА БЕЗБЕДНОСТ И УПОТРЕБА ЗА ИДНА РЕФЕРЕНЦА!

- **ВНИМАНИЕ!** При истурање на топли течности, потребно е посебно внимание – во спротивно, постои опасност од изгореници. Не ја истурајте течноста брзо; обезбедете постојан и рамномерен проток. Внимавајте да нема никој, особено деца, во непосредна близина додека истурате.
- **ВНИМАНИЕ!** Доколку е потребно, користете ракавици за рерна или слично ефикасна опрема за лична заштита (ОЛЗ) при истурање.
- **ВНИМАНИЕ!** Веднаш избришете ја врелата маснотија или други течности што течат по тенџерето или капат на површината за готвење со соодветна крпа. Во спротивно, опасност од пожар.
- Имајте предвид дека рачките може да се загреат за време на готвењето. Затоа, користете ракавици за рерна или ракавици за скара, за ваша заштита.
- Секогаш ставајте го жешкиот производ на површина отпорна на топлина, а не на незаштитена работна површина.
- **ВНИМАНИЕ!** Постои опасност од изгореници! Држете ги децата и домашните миленици подалеку за време на употребата.
- При готвење, многу е важно да не го оставате без надзор производот во кој се загрева маснотијата. Маснотијата може брзо да се прегрее и да се запали. Ако маснотијата се запали, никогаш не ја гаснете со вода! Задушете го пламенот со капак или дебело волнено ќебе.
- Внимавајте да не го загревате производот кога е празен. Во спротивно, емајлот може да напука.
- За да се избегне оштетување на емајлираниот слој, користете само прибор направен од пластика отпорна на топлина или дрво. Не сечете храна директно во производот.
- Не ставајте месо со капки вода, во врела маснотија. Прскањето на маснотии врз жешка површина за готвење лесно може да предизвика пожар.
- **ВНИМАНИЕ!** Секогаш кревајте го уредот и никогаш не го лизгајте на површини како овие, бидејќи тоа може да предизвика оштетување на долната страна на уредот или на масата.
- Пламените од гас секогаш мора да бидат прилагодени на дијаметарот на основата на производот и НИКОГАШ не смеат да горат надвор од страничните ѕидови.
- Овој производ не е наменет за микробранова печка.
- Овој производ не е погоден за употреба на керамички, халогени, индукциски или електрични плочи за готвење.
- Производот не е погоден за во рерна.
- Производот не е наменет за миење во машина за садови.
- Проверете дали решетката е стабилна и доволно рамна кога го користите на плоча за готвење на плин.
- **БЕЗБЕДЕН ЗА ХРАНА!** Овој производ не влијае на вкусот или мирисот.
- При подготовка на храна, осигурајте се дека водата не доаѓа во контакт со врело масло. Тоа би можело да предизвика прскање на врелото масло.
- **ВНИМАНИЕ!** Кристалите од мраз на замрзнатата храна може да предизвикаат прскање на врелото масло.
- Оставете го жешкото масло да се олади на собна температура пред чистење.
- Не го користете производот ако е оштетен.
- Пред готвење, проверете дали производот е цврсто поставен на средината на решетката.
- Користете го овој производ само на рамни површини.

Употреба

Ве молиме отстранете ги сите материјали за пакување од производот пред употреба.

- Пред првата употреба, сварете 2 до 3 пати вода во производот за да ги отстраните сите остатоци од производството. Потоа исчистете го производот со топла вода со сапуница, исплакнете го со чиста вода и темелно исушете го.
- Намачкајте ја внатрешноста на производот со малку масло или путер. Загрејте на ниска температура. Намалете ја температурата откако ќе се собере маснотијата. Почекајте околу 2 до 3 минути додека производот не се олади, а потоа отстранете го вишокот маснотија.
- Не користете високи температури при готвење или печење на скара. Бидејќи гусот многу добро ја задржува топлината, средните температури се сосема доволни за готвење. Премногу високите температури може да доведат до лоши резултати од готвењето или до лепење на храната, како на пример при правење на омлет.
- Не го загревајте производот премногу брзо. Во спротивно, емајлот може да се пукне ако гусот се шири побрзо од емајлот.
- Можете да ги користите обете страни од плочата за скара.
  Забелешка: Црниот емајлиран слој со текот на времето развива кафеаво-црн филм, што ги подобрува својствата за печење на производот.
  Овој филм се создава од природните масла и масти од храната што ја готвите во производот. Не обидувајте се да го отстраните овој филм.
- Емајлираната површина не е погодна за суво готвење. Секогаш користете малку путер или масло за готвење и проверувајте дали дното е целосно покриено пред да го загреете садот за готвење.

Чистење и нега

- Секогаш прво оставајте го производот малку да се олади пред чистење. Никогаш не потопувајте топол производ во ладна вода. Температурниот шок може да го оштети емајлот. Не го полнете производот ниту со ладна вода.
- Чистете го производот со топла вода и обичен детергент за миење садови.
- Прво потопете ги залепените остатоци од храна и отстранете ги со дрвена стругалка, сунѓер или четка доколку е потребно.
- Никогаш не користете тврди предмети, челична волна или агресивни или абразивни средства за чистење како хлорно белење, бидејќи тие ќе го оштетат емајлот.
- Темелно исушете го производот по чистењето.
- Од време на време, тријте го работ на производот со малку масло за готвење за да спречите ,рѓава обвивка, која може да се појави со текот на времето.
- Чувајте го производот на суво и добро проветрено место.
- **ВНИМАНИЕ!** Имајте предвид дека емајлот може да се оштети ако производот се испушти или биде подложен на силен удар.
- **ЗАБЕЛЕШКА:** Не користете хемиски супстанци или средства за чистење! Чинијата за сервирање може да ги апсорбира хемиските супстанци или средства за чистење. Ова би го нарушило вкусот на храната.
- Не ја потопувајте или не ја натопувајте дрвената кутија во вода.

Одлагање

Амбалажата е направена од еколошки материјали кои можете да ги одложите преку локалните центри за рециклирање.

Варијантите за одлагање на истрошениот производ можете да ги дознаете во Вашата општина или градска администрација.

Сервис

(MK) **Сервис Северна Македонија**
Тел.: 0800 90698
Е-пошта: owim@lidl.mk

(AL)

KOMPLET ENËSH GATIMI PËR FURRË HOLANDEZE

Hyrje

Ju urojmë për blerjen e produktit tuaj të ri. Keni zgjedhur një produkt me cilësi të lartë. Njihuni me produktin para se ta përdorni për herë të parë. Përveç kësaj, ju lutemi të rishikoni me kujdes udhëzimet e përdorimit dhe kështillat e sigurisë më poshtë. Përdorni produktin vetëm siç është përshkruar dhe vetëm për përdorimet e përcaktuara. Mbajini këto udhëzime në një vend të sigurt. Dorëzoni të gjitha dokumentet bashkë me produktin, nëse ia kaloni një pale të tretë.

Ju mund të shkarkoni dhe shikoni këtë dhe shumë manuale të tjera në www.lidl-service.com. Duke skanuar kodin QR, do të ridrejtoheni drejtpërdrejt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com), ku mund të hapni manualin e përdorimit duke shtypur numrin e artikullit (IAN) 509382_2507.

Përdorimi i synuar

Ky produkt është projektuar për gatim. Është i përshtatshëm vetëm për pjekje në skarë ose për përdorim direkt në zjarr. Produkti është projektuar vetëm për përdorim privat dhe jo për qëllime komerciale. Përdoreni produktin vetëm siç përshkruhet në këtë udhëzues. Çdo përdorim tjetër nuk është i lejuar.

Të dhëna teknike

Tenxhere e madhe:	ø 25 cm / 4,2 L
Tigan:	ø 30 cm
Tigan i thellë:	ø 19 cm / 1,4 L
Pjatë skare:	50 x 23 cm (Gje x Gja)
Shtresë e poshtme:	ø 20 cm
Ngritës kapaku:	42,5 cm
Kuti druri:	54,5 x 33 x 20,8 cm (Gje x The x La)
Pesha totale:	17,3 kg

Fushëveprimi i dorëzimit

1x Tenxhere e madhe me kapak
1x Tigan i thellë me kapak
1x Tigan
1x Pjatë skare
1x Shtresë e poshtme
1x Ngritës kapaku
1x Kuti druri për ruajtje

Udhëzime sigurie

RUAJINI TË GJITHA UDHËZIMET E SIGURISË DHE TË PËRDORIMIT PËR REFERENCË NË TË ARDHMEN!

- **KUJDES!** Kur derdhni lëngje të nxehta, kërkohet kujdes dhe vëmendje e veçantë – përndryshe ekziston rreziku i djegies. Mos e hidhni lëngun me nxitim, por sigurohuni që të rrjedhë në mënyrë të qëndrueshme. Sigurohuni që të mos ketë persona të tjerë, veçanërisht fëmijë, aty pranë gjatë hedhjes së lëngut.
- **KUJDES!** Nëse është e nevojshme, përdorni një doreza tenxhereje ose pajisje mbrojtëse personale (PMP) të ngjashme efektive kur derdhni.
- **KUJDES!** Fshini menjëherë me një leckë të përshtatshme çdo vaj të nxehtë ose lëngje të tjera që rrjedhin në tenxhere ose pikojnë mbi sipërfaqen e gatimit kur e derdhni. Përndryshe ekziston rreziku i zjarrit.
- Ju lutemi, kini parasysh se dorezat mund të nxehen gjatë gatimit. Prandaj, përdorni doreza mbajtëse për tenxhere ose doreza për skarë për tu mbrojtur.
- Vendoseni gjithmonë produktin e nxehtë mbi një bazë rezistente ndaj nxehtësisë dhe jo mbi një sipërfaqe pune të pambrojtur.
- **KUJDES!** Ka rrezik djegieje! Fëmijët dhe kafshët shtëpiake mbajini larg gjatë përdorimit.
- Kur gatuani, është shumë e rëndësishme që të mos e lini pa mbikëqyrje produktin ku do nxehet yndyra. Yndyra mund të mbinxehet shpejt dhe të marrë flakë. Nëse yndyra merr flakë, mos e shuani asnjëherë me ujë! Shuani flakët me një kapak ose me një batanije të trashë leshi.
- Kini kujdes që të mos e ngrohni produktin kur është bosh. Përndryshe, shtresa e emaluar mund të çahet.

- Për të mos e dëmtuar shtresën e emaluar, përdorni vetëm enë kuzhine prej druri ose plastike të qëndrueshme ndaj nxehtësisë. Mos e prisni ushqimin direkt në produkt.
- Mos e vendosni mishin e lagur që pikon në vaj të nxehtë. Yndyra që spërkatet mbi një sipërfaqe gatimi të nxehtë mund të shkaktojë lehtësisht zjarr.
- **KUJDES!** Ngrijeni gjithmonë pajisjen dhe mos e shtyni asnjëherë në sipërfaqe si këto, pasi kjo mund të sjellë dëmtim të bazamentit të pajisjes ose tavolinës.
- Flaka e gazit duhet të rregullohet gjithmonë sipas diametrit të bazës së produktit dhe NUK duhet të digjet KURRË përtej mureve anësore.
- Produkti nuk është i përshtatshëm për mikrovalë.
- Produkti nuk është i përshtatshëm për pianura qeramike, halogjene, me induksion dhe elektrike.
- Produkti nuk është i përshtatshëm për furrë.
- Produkti nuk është i përshtatshëm për larje në enëlarëse.
- Sigurohuni që mbajtësja e skarës të jetë mjaftueshëm stabël dhe e sheshtë, nëse e përdorni në një pianurë me gaz.
- **I SIGURT PËR USHQIM!** Shija dhe aroma nuk ndikohen nga ky produkt.
- Kur përgatitni ushqim, sigurohuni që uji të mos bjerë në kontakt me vajin e nxehtë. Kjo do të bënte që vaji i nxehtë të spërkatet.
- **KUJDES!** Kristalet e akullit në ushqimet e ngrira mund të shkaktojnë spërkatjen e vajit të nxehtë.
- Përpara se ta pastroni, lëreni vajin e nxehtë të ftohet në temperaturë dhome.
- Mos e përdorni produktin nëse është i dëmtuar.
- Sigurohuni që produkti të jetë vendosur fort në qendër të raftit përpara gatimit.
- Përdoreni këtë produkt vetëm në sipërfaqe të sheshta.

Përdorimi

Ju lutemi hiqni të gjitha materialet e paketimit nga produkti para përdorimit.

- Ziejeni produktin 2 deri në 3 herë me ujë para përdorimit të parë, për të hequr plotësisht çdo mbetje prodhimi. Së fundi, pastrojeni produktin me ujë të ngrohtë, shpëlajeni me ujë të pastër dhe thajeni mirë.
- Lyeni produktin me pak vaj ose gjalpë me ndihmën e një furçe. Ngroheni atë me temperaturë të ulët. Uleni temperaturën sapo të jetë përthithur yndyra. Prisni rreth 2 deri 3 minuta, derisa produkti të jetë ftohur, e më pas hiqni yndyrën e tepërt.
- Gjatë gatimit ose pjekjes në skarë, mos përdorni temperatura të larta. Duke qenë se giza është një ruajtës i mirë i nxehtësisë, mjaftojnë temperaturat mesatare. Temperaturat shumë të larta mund të çojnë në rezultate të këqija gatimi, ose në ngjitjen e ushqimit, si p.sh. tek omëleta.
- Bëni kujdes që produkti të mos nxehet shumë shpejt. Përndryshe mund të çahej shtresa e emaluar, nëse giza zgjerohet më shpejt se shtresa e emaluar.
- Mund të përdorni të dyja anët e pjatës së skarës. **Shënim:** Shtresa e zezë e emaluar krijon me kalimin e kohës një cipë bojëkafe në të zezë, e cila përmirëson vetitë e skarës.
  Kjo cipë përbëhet nga vajra dhe yndyra natyrale të ushqimit që përgatitni në produkt. Mos u përpiqni ta hiqni këtë cipë.
- Sipërfaqja e emaluar nuk është e përshtatshme për gatime të thata. Përdorni gjithmonë pak gjalpë ose vaj gjelle dhe sigurohuni që bazamenti të jetë mbuluar plotësisht, para se të nxehni enën e gatimit.

Pastrimi dhe kujdesi

- Përpara se ta pastroni, lëreni gjithmonë produktin të ftohet njëherë. Mos e futni asnjëherë produktin e nxehtë në ujë të ftohtë. Shoku temperaturës mund të dëmtojë smaltin. Mos e mbushni produktin as me ujë të ftohtë.
- Shpëlajeni produktin tuaj me ujë të nxehtë dhe detergjent standard për larjen e enëve.
- Së pari, zbutni çdo mbetje ushqimore të ngjitur dhe më pas hiqeni atë duke përdorur një kruajtëse druri, sfungjer ose furçë nëse është e nevojshme.
- Mos përdorni kurrë objekte të forta, lesh çeliku ose agjentë pastrimi agresivë apo gërryes siç është zbardhuesi me klor, pasi këto do të dëmtojnë smaltin.
- Thajeni produktin mirë pas çdo pastrimi.
- Herë pas here, fërkoni skajin e produktit me pak vaj gatimi për të parandaluar ndryshkun që mund të zhvillohet me kalimin e kohës.
- Ruajeni produktin në një vend të thatë dhe të ajrosur mirë.
- **KUJDES!** Ju lutemi, kini parasysh se shtresat e emaluara mund të dëmtohen gjatë goditjes.
- **SHËNIM:** Mos përdorni substanca kimike ose detergjente! Pjata e servisit mund ti përthithë substancat kimike ose detergjentin. Kjo do të ndikonte në shijen e gatimeve.
- Mos e zbusni ose mos e zhytni kutinë prej druri në ujë.

Asgjësimi

Ambalazhi është i përbërë nga materiale miqësore me mjedisin, të cilat mund t'i asgjësoni në pikat lokale të riciklimit.

Mundësitë për asgjësimin e produktit të përdorur i merrni në komunën ose bashkinë tuaj.

Shërbimi

(AL) **Shërbimi Shqipëri**
Tel.: 0800 90698

(RO)

SET DUTCH OVEN

Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Înainte de prima punere în funcțiune informați-vă cu privire la produs. Pentru aceasta citiți cu atenție următorul manual de utilizare și indicațiile de siguranță. Utilizați acest produs numai conform descrierii și instrucțiunilor de utilizare. Păstrați această instrucțiune într-un loc sigur. În caz că, dați produsul mai departe la terți, înmânați de asemenea și documentația acestuia.

Puteți descărca și vizualiza acest manual și numeroase alte manuale pe www.lidl-service.com. Prin scanarea cod QR, dumneavoastră veți fi direcționat direct către pagina de internet pentru asistență Lidl (www.lidl-service.com), unde puteți deschide manualul de instrucțiuni prin introducerea numărului de articol (IAN) 509382_2507.

Utilizarea conform destinației

Acest produs este destinat pentru gătit. Este potrivit numai pentru grătar sau pentru utilizare directă în foc. Acest produs este destinat exclusiv utilizării private, nu în scopuri comerciale. Utilizați produsul doar așa cum este descris în aceste instrucțiuni. Orice altă utilizare nu este permisă.

Date tehnice

Oala mare:	Ø 25 cm / 4,2 l
Tigaie:	Ø 30 cm
Caserolă cu mâner:	Ø 19cm / 1,4 l
Placă de gril:	50 x 23 cm (L x l)
Suport de pahare:	Ø 20 cm
Dispozitiv de ridicare a capacului:	42,5cm
Ladă de lemn:	54,5 x 33 x 20,8 cm (L x l x Î)
Greutate totală:	17,3 kg

Volumul livrării

1x Oală mare cu capac
1x Caserolă cu mâner și capac
1x Tigaie
1x Placă de gril
1x Suport de pahare
1x Dispozitiv de ridicare a capacului
1x Cutie de depozitare din lemn

Instrucțiuni de siguranță

PĂSTRAȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE DE SIGURANȚĂ ȘI UTILIZARE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ!

- **PRECAUȚIE!** Este necesară o atenție specială și precauție la turnarea lichidelor fierbinți - în caz contrar, există riscul de opărire. Nu vărsați lichidul în grabă, ci acordați atenție unui flux uniform. Când turnați, asigurați-vă că nici o altă persoană, în special copii mici, nu se află în imediata vecinătate.
- **ATENȚIE!** La turnare, utilizați eventual cârpe pentru oale sau un echipament individual de protecție (EIP) eficient, comparabil.
- **PRECAUȚIE!** Ștergeți imediat uleiul fierbinte sau alte lichide care la turnare se scurg din vas sau picură pe suprafața de gătit, cu o cârpă adecvată. Altfel există pericolul de incendiu.
- Vă rugăm să țineți cont de faptul că la gătit, mânerele se înfierbântă. De aceea, pentru protecția dvs. folosiți cârpe pentru oale sau mănuși de grătar.
- Puneți întotdeauna produsul fierbinte pe un suport rezistent la căldură și nu pe suprafața de lucru neprotejată.
- **ATENȚIE!** Există pericol de arsuri! Țineți copiii și animalele de casă departe în timpul folosirii.
- La gătire este foarte important ca produsul în care se încălzește grăsime să nu fie pierdut din ochi. Grăsimea se poate supraîncălzi rapid și se aprinde. Dacă grăsimea a luat foc, nu o stingeți niciodată cu apă! Înăbușiți flacăra cu un capac sau cu o pătură groasă de lână.
- Aveți grijă să nu încălziți produsul când este gol. Se poate ajunge la sfărâmarea emailului.
- Pentru a nu deteriora acoperirea de email, folosiți numai ustensile de bucătărie din plastic sau lemn rezistente la căldură. Nu tăiați alimentele de gătit direct în produs.
- Nu puneți carnea umedă în grăsimea fierbinte. Grăsimea care stopește pe o suprafață de gătit fierbinte poate provoca cu ușurință un incendiu.
- **ATENȚIE!** Ridicați întotdeauna aparatul și nu-l glisați niciodată pe suprafețe ca acestea, încât acest lucru poate duce la deteriorarea fundului aparatului sau a mesei.
- Flăcările de gaz trebuie să fie adaptate întotdeauna diametrului fundului produsului și nu trebuie să ardă NICIODATĂ peste pereții laterali.
- Produsul nu este potrivit pentru microunde.
- Produsul nu este adecvat pentru plitele ceramice, cu halogen, cu inducție și electrice.
- Produsul nu este potrivit pentru cuptor.
- Produsul nu este potrivit pentru mașina de spălat vase.
- Asigurați-vă că suportul pentru grătar este suficient de stabil și plat atunci când îl utilizați pe un ochi cu gaz.
- **POTRIVIT PENTRU ALIMENTE!** Caracteristicile gustului și mirosului nu sunt influențate de acest produs.
- Când pregătiți alimente, asigurați-vă că apa nu intră în contact cu uleiul fierbinte. Acest lucru ar putea face ca uleiul fierbinte să fie împroșcat.
- **PRECAUȚIE!** Cristalele de gheață de pe alimentele congelate pot provoca împroșcarea cu ulei fierbinte.
- Lăsați uleiul fierbinte să se răcească la temperatura camerei înainte de curățare.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este deteriorat.
- Asigurați-vă că produsul stă fix în mijlocul grătarului înainte de gătit.
- Folosiți acest produs numai pe suprafețe plate.

Utilizare

Înainte de utilizare, vă rugăm să îndepărtați toate materialele de ambalare de la produs.

- Înainte de prima utilizare fierbeți de 2 până la 3 ori apă în produs, pentru a îndepărta complet eventualele resturi de producție. Curățați produsul apoi în apă caldă, clătiți-l cu apă curată și ștergeți-l bine.
- Cu o pensulă, ungeți interiorul produsului cu puțin ulei sau unt. Încălziți-l la temperatură scăzută. Scădeți temperatura, imediat ce s-a absorbit grăsimea. Așteptați cca. 2 până la 3 minute, până când produsul s-a răcit și îndepărtați grăsimea în exces.
- La fierbere sau gril nu folosiți temperaturi mari. Deoarece fonta este un foarte bun acumulator de căldură, temperaturile medii sunt suficiente. Temperaturile foarte mari pot duce la rezultate proaste de gătire, resp. la lipirea alimentelor, cum ar fi, de ex. omleta.
- Aveți grijă să nu încălziți produsul prea repede. Altfel se poate ajunge la cojirea emailului, dacă fonta turnată se dilată mai repede decât emailul.
- Puteți folosi ambele părți ale gril-ului.
  Indicație: Stratul de email negru dezvoltă în timp o peliculă neagră-maronie, care îmbunătățește proprietățile de prăjire ale produsului.
  Această peliculă este creată de uleiurile și grăsimile naturale ale alimentelor pe care le preparați în produs. Nu încercați să îndepărtați această peliculă.
- Suprafața emailată nu este potrivită pentru gătirea uscată. Folosiți întotdeauna puțin unt sau ulei alimentar și asigurați-vă că fundul este acoperit complet înainte de a încălzi vasul de gătit.

Curățarea și îngrijirea

- Înainte de curățare lăsați întotdeauna produsul mai întâi să se răcească. Nu scufundați niciodată un produs fierbinte în apă rece. Prin șocul termic, emailul se poate deteriora. Nu umpleți produsul cu apă rece.
- Clătiți produsul cu apă fierbinte și detergent obișnuit.
- Mai întâi muiați resturile de alimente întărite și îndepărtați-le cu un răzuitor din lemn, cu un burete sau o perie.
- Nu folosiți în niciun caz obiecte dure, bureți de sârmă sau detergenți agresivi resp. de frecare, cum ar fi soluție de albire cu clor, deoarece acestea deteriorează emailul.
- Uscați bine produsul după curățare.
- Frecați din când în când marginea produsului cu puțin ulei alimentar, pentru a evita rugina care poate să apară în decursul timpului.
- Depozitați produsul într-un loc uscat și bine ventilat.
- **PRECAUȚIE!** Vă rugăm să rețineți că emailul poate fi deteriorat la o cădere sau la o lovitură puternică.
- **INDICAȚIE:** Nu folosiți substanțe sau agenți de curățare chimici! Placa de servire poate absorbi substanțe chimice sau agenți de curățare. Acest lucru ar afecta gustul alimentelor.
- Nu scufundați și nu înmuiați lada de lemn în apă.

Înlăturare

Ambalajul este produs din materiale ecologice care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.

Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.

Garanție

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 2 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 2 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumulatoare, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:
Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 509382_2507) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.
Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.
Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut .

Service

(RO) **Service România**
Tel.: 0800 896 637
E-Mail: owim@lidl.ro

(BG)

КОМПЛЕКТ ХОЛАНДСКА ФУРНА

Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Преди първия пуск се запознайте с продукта. За целта внимателно прочетете упътването за обслужване и инструкциите за безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Съхранявайте настоящото упътване на сигурно място. При предоставяне на продукта на трети лица предавайте с него и цялата документация.

Можете да изтеглите и прегледате това и много други ръководства за употреба на www.lidl-service.com. Сканирайки QR код, ще бъдете пренасочени директно на уебсайта на сервиза на Lidl (www.lidl-service.com), където можете да отворите ръководството за употреба, като въведете номера на артикула (IAN) 509382_2507.

Употреба по предназначение

Този продукт е предназначен за готвене. Той е подходящ само за печене на грил или за директно използване в огъня. Продуктът е предназначен единствено за лична употреба, а не за професионални цели. Използвайте продукта само според описанието в това ръководство. Всяка друга употреба не е допустима.

Технически данни

Голяма тенджера:	ø 25 cm / 4,2 L
Тиган:	ø 30 cm
Тиган за сосове:	ø 19 cm / 1,4 L
Грил плоча:	50 x 23 cm (Ш x В)
Подложка:	ø 20 cm
Повдигач на капака:	42,5 cm
Дървена кутия:	54,5 x 33 x 20,8 cm (Ш x Д x В)
Общо тегло:	17,3 kg

Обем на доставката

1x Голяма тенджера съд с капак
1x Тиган за сосове с капак
1x Тиган
1x Грил плоча
1x Подложка
1x Повдигач на капака
1x Кутия за съхранение от дърво

Указания за безопасност

ЗАПАЗЕТЕ ВСИЧКИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И УПОТРЕБА ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ!

- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** При изливане на горещи течности е необходимо особено внимание и предпазливост – в противен случай съществува опасност от изгаряне. Не изливайте течността прекалено бързо, а следете за равномерен поток. При изливането се уверете, че в непосредствена близост няма други хора, особено деца.
- **ВНИМАНИЕ!** При изливането използвайте кухненска ръкохватка или подобни ефективни лични предпазни средства (ЛПС), ако е необходимо.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** Незабавно избърсвайте с подходяща кърпа горещото олио или други течности, които се стичат по тенджерата при изливане или капят върху повърхността за готвене. В противен случай съществува риск от пожар.
- Моля, обърнете внимание, че при готвене дръжките могат да станат горещи. Поради тази причина, за Ваша безопасност използвайте кухненски ръкохватки или ръкавици за грил.
- Винаги поставяйте горещия продукт върху топлоустойчива подложка, а не върху незащитената работна повърхност.
- **ВНИМАНИЕ!** Съществува опасност от изгаряне! Дръжте далеч децата и домашните любимци по време на употребата.
- При готвенето е много важно да не изпускате от очи продукта, в който се загрява мазнина. Мазнината може бързо да прегрее и да се възпламени. Ако мазнината пламне, никога не я гасете с вода! Потушете пламъците с капак или с плътно покривало.
- Внимавайте за това, да не загрявате продукта празен. В противен случай може да се стигне до напукване на емайла.
- За да не повредите емайловото покритие, използвайте само кухненски прибори от топлоустойчива пластмаса или дърво. Не режете продуктите за готвене директно в продукта.
- Не поставяйте мокро капещо месо в гореща мазнина. Мазнина, която пръска върху горещ котлон, лесно може да причини пожар.
- **ВНИМАНИЕ!** Винаги повдигайте уреда и никога не го плъзгайте върху повърхности като тези, тъй като това може да доведе до повреди по долната страна на уреда или на масата.
- Пламъкът на газта трябва винаги да е нагласен спрямо диаметъра на дъното на продукта и НИКОГА да не гори извън страничните стени.
- Продуктът не е подходящ за микровълнови фурни.
- Продуктът не е подходящ за стъклокерамични, халогенни, индукционни и електрически котлони.
- Продуктът не е подходящ за фурна.
- Продуктът не е подходящ за съдомиялна машина.
- Уверете се, че решетъчната стойка е достатъчно стабилна и равна, когато го използвате върху газов котлон.
- **БЕЗВРЕДЕН ЗА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ!** Този продукт не засяга вкусовите и ароматните качества.
- При приготвянето на ястия внимавайте да няма контакт на вода с горещо олио. Това би довело до изпръскване на горещото олио.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** Ледени кристали върху замразени хранителни продукти биха могли да предизвикат пръски горещо олио.
- Преди почистването оставете горещото олио да се охлади до стайна температура.
- Не използвайте продукта, ако той е повреден.
- Преди готвенето се уверете, че продуктът е поставен в средата на скарата.
- Използвайте този продукт само върху равни повърхности.

Употреба

Моля, преди употреба отстранете всички опаковъчни материали на продукта.

- Преди първата употреба кипнете 2 до 3 пъти вода в продукта, за да отстраните евентуални производствени остатъци. Първо почистете продукта в топла сапунена вода, изплакнете го с чиста вода и го подсушете щателно.
- Намажете вътрешността на продукта с малко олио или масло. Загрейте го на ниска температура. Понижете температурата, щом мазнината се разтече. Изчакайте ок. 2 до 3 минути, докато продуктът се охлади и отстранете излишната мазнина.
- Не използвайте високи температури при готвене или печене на грил. Тъй като чугунът е много добър акумулатор на топлина, средни температури са напълно достатъчни. Иначе прекалено високи температури могат да доведат до лоши резултати от готвенето, съотв. до залепване на ястия, като напр. омлет.
- Внимавайте да не загрявате продукта прекалено бързо. В противен случай може да се стигне до напукване на емайла, когато чугунът се разшири по-бързо от емайла.
- Можете да използвате и двете страни на грил плочата.
  Указание: С течение на времето черният слой емайл образува кафяво-черен филм, който подобрява характеристиките на печене на продукта.
  Този филм се образува от естествените мазнини на хранителните продукти, които приготвяте в продукта. Не се опитвайте да отстраните този филм.
- Емайлираната повърхност не е подходяща за сухо готвене. Винаги използвайте малко масло или олио и се уверявайте, че дъното е изцяло покрито, преди да загреете съда за готвене.

Почистване и грижи

- Преди почистване винаги оставяйте продукта първо малко да изстине. Никога не потапяйте горещ продукт в студена вода. Поради температурния шок емайлът може да бъде повреден. Също така, никога не пълнете продукта със студена вода.
- Измийте Вашия продукт с гореща вода и обикновен препарат за съдове.
- Първо накисвайте засъхнали остатъци от храна и след това при нужда ги отстранявайте с дървена шпатула, гъба или четка.
- В никакъв случай не използвайте твърди предмети, телчета за миене или агресивни, съотв. абразивни почистващи препарати като белина с хлор, тъй като те биха повредили емайла.
- След почистване подсушавайте напълно продукта.
- От време на време намазвайте ръба на продукта с малко олио, за да предотвратите повърхностна ръжда, която може да се образува в течение на времето.
- Съхранявайте продукта на сухо и добре проветриво място.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** Моля, обърнете внимание, че емайлът може да бъде повреден при падане или силен удар.
- **УКАЗАНИЕ:** Не използвайте химически вещества или почистващи препарати! Плочата за сервиране може да абсорбира химически вещества или почистващи препарати. Това би засегнало вкуса на ястията.
- Не потапяйте и не накисвайте дървената кутия във вода.

Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.

Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.

Сервиз

(BG) **Сервиз България**
Телефон: 008001114920
E-мейл: owim@lidl.bg

(GR) (CY)

SET DUTCH OVEN

Εισαγωγή

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν άριστης ποιότητας. Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία εξοικειωθείτε με το προϊόν. Για το σκοπό αυτό διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσης και υποδείξεις ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς εφαρμογής. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε έναν ασφαλή χώρο. Παραδώστε όλα τα έγγραφα κατά τη μεταβίβαση του προϊόντος σε τρίτο.

Μπορείτε να κατεβάσετε και να δείτε αυτό και πολλά άλλα εγχειρίδια στη διεύθυνση www.lidl-service.com. Σκανάροντας τον κωδικό QR, θα μεταφερθείτε κατευθείαν στην ιστοσελίδα εξυπηρέτησης πελατών της Lidl (www.lidl-service.com), όπου μπορείτε να ανοίξετε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης σας, πληκτρολογώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) 509382_2507.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτό το προϊόν προορίζεται για βράσιμο τροφίμων. Είναι κατάλληλο αποκλειστικά για ψήσιμο στη σχάρα ή για απευθείας χρήση στη φωτιά. Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματικούς σκοπούς. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες. Οποιαδήποτε άλλη χρήση απαγορεύεται.

Τεχνικά δεδομένα

Μεγάλη κατσαρόλα:	ø 25 cm / 4,2 L
Τηγάνι:	ø 30 cm
Κατσαρολάκι:	ø 19 cm / 1,4 L
Πλάκα ψησίματος:	50 x 23 cm (Π x Μ)
Προστατευτική βάση:	ø 20 cm
Εργαλείο ανύψωσης καπακιού:	42,5 cm
Ξύλινο κουτί:	54,5 x 33 x 20,8 cm (Π x Β x Υ)
Συνολικό βάρος:	17,3 kg

Περιεχόμενο συσκευασίας

1x Μεγάλη κατσαρόλα με καπάκι
1x Κατσαρολάκι με καπάκι
1x Τηγάνι
1x Πλάκα ψησίματος
1x Προστατευτική βάση
1x Εργαλείο ανύψωσης καπακιού
1x Κουτί αποθήκευσης από ξύλο

Υποδείξεις ασφαλείας

ΦΥΛΑΞΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ!

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά τη μετάγγιση καυτών υγρών, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Μην μεταγγίζετε τα υγρά βιαστικά, αλλά διασφαλίζετε μια ομαλή ροή. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν άλλα άτομα και ειδικά μικρά παιδιά γύρω σας κατά τη μετάγγιση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αν χρειάζεται, χρησιμοποιείτε πιάστρες κουζίνας ή παρόμοια μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) κατά τη μετάγγιση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Σκουπίστε αμέσως με κατάλληλο πανί το καυτό λάδι ή άλλα υγρά που χύνονται από το δοχείο ή στάζουν στην περιοχή μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της μετάγγισης. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Λάβετε υπόψη ότι οι λαβές μπορεί να ανεβάσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Γι' αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια κουζίνας για λόγους προστασίας.
- Τοποθετείτε πάντα το προϊόν σε ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες βάση όταν το αποσύρετε από τη φωτιά, όχι σε μη προστατευμένους πάγκους εργασίας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος! Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά κατά τη χρήση.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος είναι πολύ σημαντικό να μην αφήνετε το προϊόν χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνετε σε αυτό λίπος. Το λίπος μπορεί γρήγορα να υπερθερμανθεί και να αναφλεγεί. Αν το λίπος αρχίσει να καίγεται, μην το σβήνετε ποτέ με νερό! Καταπνίξτε τις φλόγες με το καπάκι ή με χοντρή μάλλινη κουβέρτα.
- Μην θερμαίνετε το προϊόν άδειο. Διαφορετικά ενδέχεται να προκληθούν ρωγμές στην εμαγιέ επίστρωση.
- Για την προστασία της εμαγιέ επίστρωσης, χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη από ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες πλαστικό ή ξύλο. Μην κόβετε απευθείας τα τρόφιμα στο προϊόν.
- Μην τοποθετείτε κρέας που στάζει σε καυτό λίπος. Οι πιτσιλιές λίπους στην καυτή επιφάνεια μαγειρέματος μπορούν εύκολα να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ανασηκώνετε πάντα τη συσκευή και μην την σέρνετε ποτέ σε επιφάνειες όπως αυτές, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην κάτω πλευρά της συσκευής ή στο τραπέζι.
- Οι φλόγες αερίου πρέπει να προσαρμόζονται πάντα στη διάμετρο της βάσης του προϊόντος και να μην εξέχουν ΠΟΤΕ από την περίμετρό της.
- Το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για το φούρνο μικροκυμάτων.
- Το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για κεραμικές εστίες, εστίες αλογόνου, επαγωγικές και ηλεκτρικές εστίες.
- Το προϊόν δεν ενδείκνυται για τον φούρνο.
- Το προϊόν δεν ενδείκνυται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Βεβαιωθείτε ότι η βάση σχάρας είναι σταθερή και αρκετά επίπεδη όταν τη χρησιμοποιείτε σε μια εστία υγραερίου.
- **ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ!** Το προϊόν αυτό δεν επηρεάζει τη γεύση και τη μυρωδιά των τροφίμων.
- Κατά την προετοιμασία του φαγητού, βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν έρχεται σε επαφή με καυτό λάδι. Αυτό θα είχε ως αποτέλεσμα το πιτσίλισμα καυτού λαδιού.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο πάγος των κατεψυγμένων τροφίμων μπορεί να προκαλέσει πιτσίλισμα του λαδιού.
- Αφήστε το καυτό λάδι να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει υποστεί βλάβη.
- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν βρίσκεται σε σταθερή θέση στη μέση της σχάρας πριν από το μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν μόνο σε επίπεδες επιφάνειες.

Χρήση

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος πριν από τη χρήση.

- Πριν την πρώτη χρήση βράστε 2 με 3 φορές νερό στο προϊόν και πετάξτε το για να απομακρύνετε τα πιθανά υπολείμματα παραγωγής. Στη συνέχεια, καθαρίστε το προϊόν με ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε με καθαρό νερό και αφήστε το να στεγνώσει καλά.
- Αλείψτε λίγο λάδι ή βούτυρο στο εσωτερικό του προϊόντος. Θερμάνετέ το σε χαμηλή θερμοκρασία. Χαμηλώστε τη θερμοκρασία μόλις το λίπος απορροφηθεί. Περιμένετε περ. 2 με 3 λεπτά να κρυώσει το προϊόν και σκουπίστε το περιττό λίπος.
- Μην μαγειρεύετε και μην ψήνετε σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Επειδή το μαντέμι είναι πολύ καλός αγωγός της θερμότητας, οι μεσαίες θερμοκρασίες είναι υπεραρκετές. Η χρήση πολύ υψηλών θερμοκρασιών μπορεί να οδηγήσει σε μη ικανοποιητικά αποτελέσματα μαγειρέματος ή μπορεί τα τρόφιμα, όπως π.χ. οι ομελέτες, να κολλήσουν στον πάτο του σκεύους.
- Μην θερμαίνετε το προϊόν σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Ενδέχεται να προκληθούν ρωγμές στην επίστρωση αν το μαντέμι διασταλεί γρηγορότερα από το εμαγιέ.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και τις δύο πλευρές της πλάκας ψησίματος.
  Υπόδειξη: Στη μαύρη επίστρωση εμαγιέ αναπτύσσεται με το πέρασμα του χρόνου ένα λεπτό καφέ-μαύρο στρώμα που βελτιώνει τις ιδιότητες τηγανίσματος του προϊόντος.
  Αυτό το λεπτό στρώμα δημιουργείται από τα φυσικά έλαια και τα λίπη των τροφίμων που μαγειρεύονται στο προϊόν. Μην προσπαθείτε να αφαιρέσετε το λεπτό στρώμα.
- Η εμαγιέ επιφάνεια δεν ενδείκνυται για στεγνό μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε πάντα βούτυρο ή λάδι και βεβαιωθείτε ότι ο πάτος καλύπτεται πλήρως πριν βάλετε το σκεύος στη φωτιά.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Αφήνετε πάντα το προϊόν να κρυώνει ελαφρώς πριν το πλύσιμο. Μην βυθίζετε ποτέ το θερμό προϊόν σε κρύο νερό. Η απότομη αλλαγή θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην εμαγιέ επίστρωση. Επίσης, μην γεμίζετε το προϊόν με κρύο νερό.
- Πλύνετε το προϊόν με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.
- Αφήστε τα υπολείμματα φαγητών που έχουν κολλήσει να μουλιάσουν και, στη συνέχεια, αφαιρέστε τα με ξύλινη ξύστρα, σφουγγάρι ή βούρτσα.
- Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση σκληρά αντικείμενα, σύρμα ή/και σκληρά ή λειαντικά καθαριστικά, όπως π.χ. χλωρίνη, καθώς ενδέχεται να καταστρέψουν την εμαγιέ επίστρωση.
- Αφήστε το προϊόν να στεγνώσει καλά μετά το πλύσιμο.
- Αλείψτε κατά καιρούς την περίμετρο του προϊόντος με λίγο μαγειρικό λάδι για την αποφυγή της οξείδωσης που μπορεί να προκληθεί με το πέρασμα του χρόνου.
- Αποθηκεύστε το προϊόν σε στεγνό και καλά αεριζόμενο χώρο.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Λάβετε υπόψη ότι η εμαγιέ επίστρωση μπορεί να καταστραφεί σε περίπτωση πτώσης ή δυνατής πρόσκρουσης.
- **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Μην χρησιμοποιείτε χημικές ουσίες ή καθαριστικά! Η πιατέλα σερβιρίσματος μπορεί να απορροφήσει χημικές ουσίες ή καθαριστικά. Αυτό θα επηρέαζε τη γεύση του φαγητού.
- Μην βυθίζετε το ξύλινο κουτί σε νερό και μην το αφήνετε να μουλιάσει.

Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.

Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.

Σέρβις

(GR) **Σέρβις Ελλάδα**
Τηλ: 00800 490826606
Email: owim@lidl.gr

(CY) **Σέρβις Κύπρος**
Τηλ: 8009 4241
Email: owim@lidl.com.cy

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

IAN 509382_2507
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY
Model No.: HG12657
Version: 02/2026