



CASSEROLE EN FONTE

FR BE

CASSEROLE EN FONTE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

GIETIJZEREN STEELPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

DE AT CH

GUSSEISEN-STIELKASSEROLLE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	3
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Kant	8
DE/BE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	13

CASSEROLE EN FONTE

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conservez ces instructions. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit convient pour la préparation de denrées alimentaires. Il est adapté pour la cuisson au gaz, sur plaques électriques, halogènes, vitrocéramiques et par induction. Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.


● Données techniques



Convient pour la cuisson au four jusqu'à 240°C.

Le produit ne convient pas pour un lavage au lave-vaisselle.

Consignes de sécurité

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

-  Veuillez noter que les poignées deviennent chaudes lors de la cuisson.
Par conséquent, utilisez toujours des gants de protection pour le barbecue ou des maniques.
- Posez toujours le produit chaud sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non sur la surface de travail non protégée.
- Lors de la cuisson, il est très important que vous ne laissiez pas sans surveillance le produit dans lequel de la graisse est chauffée. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la graisse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Faites attention de ne pas chauffer le produit à vide. Il se peut que l'émail s'écaille.
- Afin de ne pas endommager le revêtement en émail, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas la nourriture directement dans le produit.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Des graisses sautant sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement s'enflammer et déclencher un incendie.
- **Attention !** Soulevez toujours le produit, lorsque vous cuisinez sur des plaques de cuisson ayant une surface en verre (p. ex. sur une cuisinière vitrocéramique, des plaques de cuisson halogène, une table de cuisson à induction) ou dans le four. Ne poussez JAMAIS le produit sur de telles surfaces, parce que cela pourrait endommager le dessous du produit, la table de cuisson ou le four.
- Les flammes du gaz doivent toujours être adaptées à la surface du fond du produit et ne doivent JAMAIS dépasser et donc brûler les parois latérales.
- Le produit ne convient pas pour l'énergie micro-onde.
- Le produit convient pour la cuisson au four jusqu'à 240°C. Positionnez le produit sur la grille du four prévue à cet effet et non sur le fond du four.
- Le produit ne convient pas pour un lavage au lave-vaisselle.

- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche. Resserrez éventuellement les vis du couvercle.
-  **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Les caractéristiques de goût et d'odeur ne sont pas affectées par ce produit.
-  **AVERTISSEMENT! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENT POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !** Ne laissez jamais les enfants manipuler les emballages sans surveillance. Risque d'asphyxie. Tenez les enfants à l'écart du produit.
- **AVERTISSEMENT!** Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité d'un récipient de cuisine chaud.

● Utilisation

- Prévoyez avant la première cuisson de faire bouillir de l'eau dans le produit 2 à 3 fois afin d'éliminer éventuellement les résidus de fabrication. Ensuite, nettoyez-le dans de l'eau de vaisselle chaude, rincez-le à l'eau claire et séchez-le bien.
- Utilisez un pinceau pour appliquer un peu d'huile ou de beurre à l'intérieur du produit. Chauffez-le à température basse. Abaissez la température aussitôt que la matière grasse s'est bien répartie. Attendez environ 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le produit ait refroidi et éliminez la matière grasse en excédent.
- N'utilisez pas de températures élevées en cuisant ou rôtissant. La fonte est un très bon accumulateur de chaleur, donc des températures moyennes suffisent largement. Des températures trop élevées peuvent d'ailleurs conduire à de mauvais résultats de cuisson et/ou à ce que les aliments attachent comme p. ex avec des omelettes.
- Veillez à ne pas chauffer trop rapidement le produit. Sinon, cela peut causer un écaillage de l'émail car la fonte se dilate plus rapidement que l'émail.

Remarques :

- L'émail plus clair à l'intérieur est spécialement conçu pour la préparation lente des aliments à des températures très basses ou avec une température modérée dans le four.
- Grâce aux picots situés sous le dessous du couvercle, une circulation se forme à l'intérieur du récipient durant la cuisson. La vapeur d'eau qui se condense sous le couvercle est redistribuée uniformément sur toute la nourriture grâce aux picots. Cela permet que la nourriture reste juteuse pendant la cuisson et qu'elle conserve sa saveur naturelle.
- La surface émaillée n'est pas adaptée à la cuisson à sec. Utilisez toujours un peu de beurre ou de l'huile de cuisson et assurez-vous que le fond soit entièrement recouvert avant de commencer la cuisson dans le récipient.

● Remarques pour les plaques de cuisson à induction


Choisissez la dimension de la plaque de cuisson convenant à la dimension du fond du produit afin d'éviter toute perte de chaleur.

- Diamètre du fond efficace env. 11,5 cm

Remarque : Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et du produit. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du récipient de cuisson.

- Le produit doit être centré sur la plaque de cuisson à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse de chauffage élevée ! Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage.
- En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.

● Nettoyage et entretien

- Laissez le produit d'abord se refroidir un peu avant de le nettoyer. Ne plongez jamais le produit chaud dans de l'eau froide. Le choc de température peut endommager l'émail. Ne remplissez pas non plus le produit d'eau froide.
- Rincez votre produit à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
- Faites tremper le récipient présentant des restes de nourriture accrochés et enlevez-les si besoin est avec une éponge ou une brosse.
- N'utilisez en aucun cas d'objets durs, de laine d'acier et/ou de produits de nettoyage agressifs et abrasifs tels que de l'eau de javel, car ceux-ci risquent d'endommager l'émail.
- Séchez bien le produit après le nettoyage. De temps en temps, frottez le bord du produit avec un peu d'huile de cuisson pour éviter la rouille, qui peut se développer au cours du temps.
- Conservez le produit dans un endroit sec et bien aéré.
-  **ATTENTION !** Veuillez noter que l'émail peut être endommagé lors d'une chute ou d'un choc.

● Recyclage

L'emballage se compose de matières recyclables qui peuvent être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Les possibilités de recyclage des produits usés sont à demander auprès de votre municipalité.

● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

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

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

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

Service après-vente
Gurriss GmbH
Gaußstr. 10
68165 Mannheim
ALLEMAGNE

+49 621 43223-20
team.lidl@gurriss.de

IAN 382842_2010

GIETIJZEREN STEELPAN

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hier voor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften.

Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden.

Bewaar deze handleiding goed. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● Beoogd gebruik

Het product is geschikt voor het klaarmaken van levensmiddelen. Het is geschikt voor koken op gas, elektriciteit en halogeen. Ook kan het gebruikt worden voor inductie- en keramisch koken.

Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik.

● Technische gegevens

Geschikt voor bakovens tot 240°C.

Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.



Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

-  Let erop dat bij koken de grepen heet kunnen worden. Gebruik daarom ter beveiliging pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Zet het product altijd op een hittebestendige onderzetter en niet op onbeschermde oppervlakken.
- Bij het koken is het van het grootste belang dat u het product waar vet in wordt verhit, in het oog houdt. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust. Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Let erop dat u het product nooit verhit als het leeg is. Gebeurt dat toch dan kan het emaille afschilferen.
- Gebruik om de zwarte emailen coating niet te beschadigen alleen keukenhulpen gemaakt van hittebestendig kunststof of van hout. Snijd de gaargekookte producten niet direct in de pan.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- **Opgelet!** Til het product altijd recht omhoog als u op kookplaten met een glazen oppervlak (bijv. glaskeramische, halogeen- of inductiekookplaten of in een oven kookt). Schuif het product NOOIT over zulke oppervlakken omdat daardoor de onderkant van het product, het kookoppervlak of de oven beschadigd kunnen worden.
- De grootte van de gasvlam moet altijd zo aangepast worden aan het bodem van het product dat de gasvlam NIET buiten de zijkanalen van het product te zien is..
- Het product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Het product kan in de oven gebruikt worden! Geschikt voor bakovens tot 240°C. Zet het product op een daarvoor bestemd rooster en niet op de bodem van de oven..
- Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik het deksel niet als een greep loszit. Draai indien nodig de schroeven vast waarmee de greep aan het deksel vastzit.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaakken reukeigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.
-  **WAARSCHUWING!** LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR KLEUTERS EN KINDEREN! Laat kinderen nooit zonder toezicht bij het verpakkings materiaal. Er bestaat verstikkingsgevaar. Houd kinderen uit de buurt van het product.
-  **WAARSCHUWING!** Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van heet kookgerei.

● Gebruik

- Kook, vóór het eerste gebruik, 2 of 3 maal water in het product om eventuele in het productieproces achtergebleven resten van het productieproces te verwijderen. Spoel het product daarop met heet water en vervolgens met koud water en droog het dan goed af.
- Wrijf de binnenkant van het product dan in met wat boter of een beetje olie. Verwarm het product dan een beetje. Verlaag de temperatuur zodra het vet ingetrokken is. Wacht ongeveer 2 tot 3 minuten tot het product is afgekoeld en verwijder dan het overtollige vet.
- Gebruik bij het koken of braden geen hoge temperaturen. Omdat het gietijzer warmte goed vasthoudt, zijn niet al te hoge temperaturen meer dan voldoende. Te hoge temperaturen kunnen anders leiden tot slechte kookresultaten of tot het aancoeken van eten zoals bijv. bij gebakken eieren.
- Zorg ervoor dat u het product niet te snel verhit. Het emaille kan mogelijk versplinteren als het gietijzer sneller uitzet dan het emaille.

Tip:

- De lichte emailen binnenkant is speciaal geschikt voor het langzaam klaarmaken van spijzen bij uiterst lage temperaturen of in de oven bij een gemiddelde temperatuur.
- Door de bobbel op de onderkant van het deksel ontstaat bij het koken een kringloop binnenin de pan. De opstijgende waterdamp condenseert op het deksel en wordt door de nopjes gelijkmatig over de gaar te koken gerechten verdeeld. Daardoor zijn de gaargekookte spijzen na het koken sappig en hebben ze hun natuurlijke smaak behouden.
- Het emailen oppervlak is niet geschikt voor droog koken. Gebruik altijd een beetje boter of olie en zorg ervoor dat de bodem volledig bedekt is voordat u de pan gaat verwarmen.

● Tip voor inductiekookplaten

Kies de grootte van de kookplaat zo dat deze overeenkomt met de diameter van de onderkant van het product om zo hitteverlies te voorkomen.

- Effectieve bodemdiameter: ca. 11,5 cm

Tip: Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van het product. Dit is normaal en zijn niet het gevolg van een defect van uw inductieplaat of van de pan.

- Plaats het product midden op de kookplaat.
- **OPGELET!** Product warmt snel op! Pan bij voorverwarmen niet oververhitten.
- Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.

● Reiniging en onderhoud

- Laat het product altijd eerst een beetje afkoelen voordat u het schoon gaat maken. Dompel het product nooit onder in koud water als het heet is. Door de plotselinge temperatuurverandering kan het emaille beschadigd worden. Vul het product evenmin met koud water.
- Spoel het product af met heet water en een normaal verkrijgbaar afwasmiddel.
- Week vastzittende voedselresten eerst een tijdje en verwijder ze dan met bijv. een spons of een borstel.
- Gebruik nooit harde objecten, staalwol en/of agressieve dan wel schurende schoonmaakmiddelen zoals een gechloreerd bleekmiddel, omdat deze het emaille kunnen beschadigen.
- Droog het product na het schoonmaken goed af. Wrijf de rand van het product af en toe in met een beetje slaolie om roestsporen, die in de loop der tijd kunnen ontstaan, te voorkomen.
- Lagern Bewaar het product op een droge en goedgeventileerde plaats.
-  **VOORZICHTIG!** Houd er rekening mee dat de email laag bij een val of een harde stoot beschadigd kan raken.

● Verwijdering

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen die u via de plaatselijke recyclingdiensten kunt afvoeren. Informatie over de mogelijkheden, om het uitgediende artikel na gebruik af te voeren verstrekt uw gemeentelijke overheid.

● Garantie

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

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

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

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

Service
Gurris GmbH
Gaußstr. 10
68165 Mannheim
DUITSLAND

+49 621 43223-20
team.lidl@gurris.de

IAN 382842_2010

GUSSEISEN-STIELKASSEROLLE

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist zum Zubereiten von Lebensmitteln geeignet.

Es ist geeignet für Gas-, Elektro-, Halogen-, Induktions- und Glaskeramikkochfelder.

Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.

● Technische Daten




Backofengeeignet bis 240 °C

Nicht Spülmaschinengeeignet



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen. Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit einer Decke ersticken oder einen Feuerlöscher benutzen.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Gasflammen müssen immer der Grundfläche des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- **Achtung!** Heben Sie das Produkt immer an wenn Sie auf Herdplatten mit Glasoberfläche (z. B. Glaskeramik, Halogen-, Induktionskochfelder) oder im Ofen kochen. Schieben Sie das Produkt NIEMALS über solche Oberflächen, weil dies die Unterseite des Produkts, das Kochfeld und den Ofen beschädigen könnte.
- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Produkt ist backofengeeignet bis 240°C! Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff lose ist. Lockere Deckelschrauben können mit Haushalts-Schraubendrehern oder adäquatem Werkzeug nachgezogen werden.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
-  **WARNUNG!** LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!
Niemals die Kochstelle unbeaufsichtigt lassen. Kinder von heißem Kochgeschirr fernhalten. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr.

● Gebrauch

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

Hinweise:


- Die helle Emaille im Inneren ist speziell geeignet für die langsame Zubereitung von Speisen bei sehr niedrigen Temperaturen oder bei mittlerer Ofentemperatur.
- An den Noppen des Deckels sammelt sich die Bratflüssigkeit zu Tropfen, sodass das Gargut kontinuierlich und gleichmäßig beträufelt wird. Braten bleiben saftiger und werden besonders aromatisch gegart.
- Die Emaille-Oberfläche ist nicht geeignet für trockenes Kochen. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und stellen Sie sicher, dass der Boden vollständig bedeckt ist, bevor Sie den Topf erhitzen.

● Hinweis für Induktionskochfelder

Wählen Sie die Größe der Kochplatte entsprechend der Größe des Produktbodens aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

- Hinweis: Der wirksame Bodendurchmesser des Produkts beträgt 11,5 cm.
Hinweis: Beim Kochen auf Induktionsfeldern kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder dem Produkt. Es beeinflusst die Kochleistung nicht.
- Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **ACHTUNG!** Schnelle Aufheizgeschwindigkeit! Bitte Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Der Raum muss im Falle einer Überhitzung gründlich gelüftet werden.

● Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer erst abkühlen. Schrecken Sie das Produkt nicht mit kaltem Wasser ab. Durch den Temperaturschock kann die Emaille beschädigt werden.
- Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Schwamm oder Bürste.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle und / oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille beschädigen würden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab. Reiben Sie den Rand des Produkts von Zeit zu Zeit mit ein wenig Speiseöl ein, um Flugrost, der im Laufe der Zeit entstehen kann, zu vermeiden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und gut belüfteten Ort.
-  **VORSICHT!** Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz oder hartem Stoß beschädigt werden kann.

● **Entsorgung**

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

● **Garantie**

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

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

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

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

Service
Gurris GmbH
Gaußstr. 10
68165 Mannheim
DEUTSCHLAND

+49 621 43223-20
team.lidl@gurris.de

IAN 382842_2010





Gurris GmbH
Gaußstr. 10
D-68165 Mannheim
GERMANY

+49 621 43223-20
team.lidl@gurris.de

Version des informations · Staat van informatie · Stand der Information ·
02.2021 · Ident.-No.: 02.2021-02