

- Výrobek není vhodný do mikrovlnné trouby.
- Vývatek není vhodný pro keramické, halogenové, indukční a elektrické sporáky.
- Výrobek není určen do trouby.
- Výrobek není vhodný do myčky nádobí.
- Pokud státní rozba používáte na plymové varné desce, ujistěte se, že je dostatečně stabilní a plochý.
- BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chuťové a pachové vlastnosti nejsou limito výrobkem ovlivněny.
- Při přípravě jídla zabráníte kontaktu vody a horkým olejem. To by vedlo k tomu, že se horký olej rozšíří.
- 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. Vyvatek výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby. Počké výrobek vyčistíte ve teplé vodě, opláchněte čistou vodou a důkladně jej vysušte.

- Vnitřek výrobku pokryté trochu oleje nebo másla. Zahrňte při nízké teplotě. Jakmile se tuk vstřebá, přepněte teplotu dolů. Počkajte asi 2, až 3 minuty, než se výrobek ochladí, a odstraňte přebytký tuk.
- Nepoužívejte při vaření nebo grilování vysoké teploty. Vzhledem k tomu, litina je velmi dobrý akumulátor tepla, plní postará šlejší teploty. Příliš vysoké teploty mohou jinak vět ke špatným výsledkům vaření nebo k napažení jídla, jako např. u omelety.
- Dbejte na to, abyste výrobek nezažhivali příliš rychle. Může jínak dojíh k odloputnutí smaltu, když se litina rozptíná rychleji než smlt.
- Používat můžete obě strany grilovací desky.
- Upozornění:** V průběhu času, černé smaltu budou vyvíjet hnědočerný film, který zlepšuje grilovací vlastnosti výrobku.

Tento film vzniká díky přírodním olejům a tukům z potravin, které ve výrobku připravujete. Nepouštějte 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 nepoužívejte horký výrobek do studené vody. Teplotní šok může smalt poškodit. Také neplňte výrobek studenou vodou.
- Oplachujte svůj výrobek horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
- Najprve namočí 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 chlorové bělidla čisticí, protože to by poškodilo smalt.
- Po čištění výrobek důkladně osušte.
- Potříete čas od času okraj hrnce trochu 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 vrácení nádrze.
- UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte žádné chemické látky nebo čisticí prostředky! Servisovací tým může absorbovat chemické látky nebo čisticí prostředky. To by nepříznivě ovlivnilo chuť jídla.
- Dřevěnou bednu nepoužívejte 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 vyzvolých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají naší odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o řízení), abyste mohli lépe nakládat s odpadem.

Logo Triman platí jen pro Francii.

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

(SK)

HOLANDSKÁ RÚRA DUTCH OVEN

Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpu 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
Parnica:	Ø 30 cm
Rajnica s rukoväťou:	Ø 19 cm / 1,4 l
Grilovacia platňa:	50 x 23cm [S x D]
Podložka:	Ø 20 cm
Pačka na pokrievku:	42,5 cm
Drevená škatuľa:	54,5 x 33 x 20,8 cm (S x H x V)
Celková hmotnosť:	17,3 kg


Rozsah dodávky

1x Veľký hrniec s pokrievkou
1x Rajnica s rukoväťou a pokrievkou
1x Parnica
1x Grilovacia platňa
1x Podložka
1x Pačička
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 opozretosť a opatnosť – 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.
- OPATRNĚ!** 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 požiariu.
-  Upozorňujeme, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.

- Horúci produkt ukladať vždy na tepluvzdorný podklad, a nie na nechránené pracovné plochy.
- OPATRNĚ!** Hrozí riziko popálení! 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 nehaszte vodou! Plameň utrite pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.

- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali prázdny. V opačnom prípade môže dôjsť k odľupeniu smltu.
- Abyste smaltovanú vrstvu nepoškodili, používajte len kuchenské náradie z tepluvzdorného plastu alebo dreva. Prípravované potraviny nekrajajte priamo v produkte.
- Do horúceho tuku nevkladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý vystrekne na horúcu varnú plochu, môže ľahko spôsobiť požiar.

- OPATRNĚ!** 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 prímeru dňa produktu a NIKDY nesmie horieť pookružných stenách produktu.
- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt nie je vhodný na keramické, halogenové, 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. Spôsobil by to striekanie horúceho oleja.

- POZOR!** Kryštály ľadu na zamrznutých potravinách môžu spôsobiť striekanie horúceho oleja.
- Horúci olej nechaťe 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 odstraňte 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 vyčistíte v teplej mydlovej vode, vypláchnite ho čistou vodou a dôkladne ho osušte.
- Vnútrotný časť produktu pokryté trochu oleja alebo masla. Zahrňte pri nízkjej teplote. Keď tuk viskne, teplotu stabilizte. Počkajte približne 2 až 3 minúty, pokým produkt nevychladne, a odstraňte prebytný tuk.

- Navarte ani negrilujte pri vysokých teplotách. Keďže litina je vynikajúci zásobník tepla, úplne postuťuje používanie stredne vysokých teplôt. Príliš vysoká teplota môže v opačnom prípade viesť k zlým výsledkom varenia, príp. k prfnutiu potravín v povrchu, napr. omelety.

- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali príliš rýchlo. V opačnom prípade môže dôjsť k odľupeniu smltu, keď sa litina roztrhne rýchlejšie ako smlt.
- Môžete používať obe strany grilovacej platne.
- Upozornenie:** Na čiernom smaltovanom povrchu so po čase vytvorí hnědočierne vrstva, ktorá zlepší grilovacie vlastnosti produktu. Táto vrstva vzniká vďaka prírodným olejom a tukom z potravín, ktoré v produkte pripravujete. Tuto vrstvu sa nepokúšajte odstrániť.
- Smaltovaný povrch nie je vhodný na suché varenie. Vždy používajte trochu masla alebo úplne olejku a pred zahriatím riadu sa uistite, že dno je dôkladne zakryté.

Čistenie a starostlivosť

- Produkt pred vyčistením nechaťe vždy najprv vychladnúť. Nikdy nepoužívajte 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.
- Pri nutíe zvyšky potravín najprv namočte a následne ich odstraňte drevenou škrabkou, umyvackou 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 trochu jedľého oleja, aby ste predišli vznikú jemnej hrdz, ku ktorému sa môže dočasť na priebehu času.
- Produkt skladujte na suchom a dobre odvetranom mieste.
- POZOR!**Majte na pamäti, že smaltovaná vrstva sa pri páde alebo hrdom náraze môže poškodiť.
- UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívaťe chemické látky ani čistiace prostriedky! Servisovacia platňa môže chemické látky a čistiace prostriedky vstrebaf. Otvplynilo by to chuť jedla.
- Drevenú škatuľu nepoužívajte do vody ani ju nenečúvajte.

Likvidácia

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

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



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Likvidujte je oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

Servis
SK
Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Pošta: owim@lidl.sk

(ES)

SET DE OLLA DE HIERRO

Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo [IAN] 509382_2507.

Use previsto

Este producto ha sido determinado para cocinar. Solo es apropiado para usar o usar directamente en el fuego. El producto solo ha sido determinado para el uso privado y no para fines comerciales. Utilice el producto solo como se describe en este manual de instrucciones. Cualquier otro uso no está permitido.

Datos técnicos

Tamaño de la cacerola:	Ø 25 cm / 4,2 l
Sartén:	Ø 30 cm
Cacerola con mango:	Ø 19 cm / 1,4 l
Parilla de grill:	50 x 23 cm (An x l)
Salvamanteles:	Ø 20 cm
Abridor de tapas:	42,5 cm
Caja de madera:	54,5 x 33 x 20,8 cm (An. x Pr. x AL.)
Peso total:	17,3 kg


Volumen de suministro

1x Cacerola grande con tapa
1x Cacerola con mango y tapa
1x Sartén
1x Salvamanteles
1x Abridor de tapas
1x Caja de almacenamiento de madera

Indicaciones de seguridad

(GUARDE TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y USO PARA FUTURAS REFERENCIAS!)

- ¡CUIDADO!** Al verter líquidos calientes se requiere un especial cuidado y cautela para evitar cualquier peligro de quemaduras. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlo compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentra muy cerca.
- ¡ATENCIÓN!** En caso necesario, para verter líquidos calientes, utilice agarradores o un equipo de protección individual efectivo comparable [EP].
- ¡CUIDADO!** Con un poco de cuidado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que puedan derramarse o gotear sobre la superficie de cocción al verter el contenido de la cacerola. Si no lo hace, se corre un peligro de incendio.

-  Tenga en cuenta que las asas pueden estar calientes durante la cocción. Por esta razón, utilice agarradores o guantes de cocina para protegerse.

- Coloque siempre el producto caliente sobre una base resistente al calor y no sobre una superficie de trabajo sin protección.
- ¡ATENCIÓN!** ¡Hay peligro de quemaduras! Mantenga alejados a los niños y animales domésticos durante el uso.
- Durante la cocción es importante no desatender el producto en el que se está calentando grasa. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y prenderse. Si en algún momento la grasa se prendiera, nunca la extinga con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta densa.
- Tenga cuidado de no calentar el producto si está vacío. Si lo hace, el esmalte puede astillarse.
- Para no dañar la capa de esmalte, use solo utensilios de cocina de madera o plástico resistentes al calor. No corte el alimento directamente en el producto.
- Nunca ponga carne de la que se desprendan gotas en grasa caliente. La salpicadura de grasa sobre una placa de cocción caliente puede provocar un incendio con facilidad.

- ¡ATENCIÓN!** Levante siempre el dispositivo y nunca lo deslice sobre superficies como estas, ya que podría causar daños en la parte inferior del dispositivo o en la mesa.

- Las llamas de las cocinas de gas deben adaptarse siempre a la superficie de la base del producto y NUNCA deben llegar a las paredes laterales.
- El producto no es apto para microondas.
- El producto no es apropiado para cocinas eléctricas, vitrocerámicas, de inducción y halógenas.
- El producto no es apropiado para el horno.
- El producto no es apto para el lavavajillas.
- Cerciórese de que el soporte de la parrilla sea lo suficientemente estable y plano cuando lo utilice en una placa de gas.

- ¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** Este producto no influye ni en el olor ni en el sabor.
- Asegúrese de que el agua no entre en contacto con el aceite caliente al cocinar los alimentos. Esto provocará salpicaduras peligrosas de aceite caliente.

- ¡CUIDADO!** Los cristales de hielo en los alimentos congelados pueden provocar salpicaduras peligrosas de aceite caliente.
- Deje que el aceite caliente se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo.
- No utilice el producto si está dañado.
- Antes de cocinar, cerciórese de que el producto se encuentra firmemente en el centro de la parrilla.
- Coloque el producto solo en superficies niveladas.

Use

Retire todos los materiales de embalaje del producto antes del uso.

- Antes de usar el producto por primera vez, ponga a hervir agua 2 o 3 veces para eliminar los posibles residuos de producción. A continuación, limpie el producto en agua jabonosa caliente, enjuáguelo con agua limpia y séquelo bien.
- Unte con un poco de aceite o mantequilla el interior del producto. Caléntelo a baja temperatura. Baje la temperatura en el momento en que se haya absorbido 2 o 3 minutos hasta que el producto se haya enfriado.
- No utilice temperaturas elevadas al cocinar o asar. Las temperaturas medias son suficientes, ya que el hierro fundido es muy buen acumulador de calor. De lo contrario, las temperaturas demasiado elevadas pueden provocar malos resultados de cocción o que los alimentos se peguen, p. ej., en los tortillos.
- Tenga cuidado de no calentar el producto demasiado rápido. Si lo hace, el esmalte puede astillarse si el hierro fundido se expande más rápidamente que el esmalte.
- Puede utilizar los lados de la parrilla de grill.
- Nota:** La capa de esmalte negro desarralla con el tiempo una película marrón-roja que mejora las propiedades de asado del producto. Esta película se forma debido a los aceites y grasas naturales de los alimentos que prepara en el producto. No intente eliminar esta película.
- La superficie de esmalte no es adecuada para cocinar en seco. Antes de calentar el utensilio de cocina, utilice siempre un poco de mantequilla o aceite de cocina, y asegúrese de que el fondo está completamente cubierto.

- Puede utilizar los lados de la parrilla de grill.
- Nota:** La capa de esmalte negro desarralla con el tiempo una película marrón-roja que mejora las propiedades de asado del producto. Esta película se forma debido a los aceites y grasas naturales de los alimentos que prepara en el producto. No intente eliminar esta película.
- La superficie de esmalte no es adecuada para cocinar en seco. Antes de calentar el utensilio de cocina, utilice siempre un poco de mantequilla o aceite de cocina, y asegúrese de que el fondo está completamente cubierto.

- POZOR!** Brug om nedvendigt en grydelæ eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudrust (PV), når du hælder.
- FORSIGTIG!** Aftar straks varm olie eller ender væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på kogepladen, når du hælder. Ellers er der fare for brand.

- Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive varme under madlavningen. Anvend gyldeklapper eller grillhandsker som beskyttelse.

- Antes de usar el producto se debe preparar el hierro fundido en un lugar seco y bien ventilado.
- ¡CUIDADO!**Tenga en cuenta que el esmalte puede resultar dañado por el choque térmico. Asimismo, no llene el producto de agua fría.
- Enjuague su producto con agua caliente y un detergente convencional.
- Ablande primero los restos de comida adheridos y, si es necesario, quítelos después con una rastrera de madera, una esponja o un cepillo.
- En ningún caso utilice objetos duros, lana de acero o productos de limpieza agresivos o abrasivos como lejía con cloro, ya que estos pueden dañar el esmalte.
- Seque bien el producto después de limpiarlo.
- Frote los bordes del producto cada cierto tiempo con una pequeña cantidad de aceite de cocina para evitar las películas de óxido que pueden originarse con el paso del tiempo.
- Guarde el producto en un lugar seco y bien ventilado.
- ¡CUIDADO!**Tenga en cuenta que el esmalte puede dañarse si se calienta a recibir un fuerte golpe.
- NOTA:** ¡No utilice ningún producto de limpieza químico ni sustancias químicas para la limpieza! La bandeja para servir puede absorber sustancias químicas o productos de limpieza. Esta absorción perjudicaría el sabor de las comidas.
- No sumerja ni ponga a remojo en agua la caja de madera.

Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local. Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

Asistencia
ES
Asistencia en España
Tel.: 900984989
E-Mail: owim@lidl.es

(DK)

DUTCH OVEN SÆT

- Denne belægning består af naturlige olie og fedtstoffer fra de madvarer der bliver tilberedt i produktet. Forsøg ikke at fjerne denne belægning.

- Emaljebelægningen er ikke egnet til at blive kogt tør. Anvend altid lidt smør eller spiseolie, og sørg for at bunden er helt dækket inden gryden opvarmes.

Rengøring og vedligeholdelse

- Produktet skal altid afkøles lidt før det rengøres. Et varmt produkt må aldrig nedsmækkes i koldt vand. Ved et sådant temperaturchok kan emaljen tage skade.

- Produktet må heller ikke fyldes med koldt vand.
- Vask produktet med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
- Fastidsvede madrester blødgøres og fjernes derefter med en trækbræde, grydesvampe eller børste.
- Anvend aldrig skarpe genstande, ståluld eller grov aggressive eller slibende rengøringsmidler som klordioxidblegemidler, da disse kan beskadige emaljen.

- Produktet skal tørres omhyggeligt efter rengøring.
- Påfør jævnlgt produktets kant en smule spiseolie for at forebygge flugtvarer, der kan forekomme i tidens løb.
- Opbevar produktet på et tørt og godt ventileret sted.

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

- BEMÆRK:** Anvend ikke kemiske substanser eller rengøringsmidler! Serveringsplader kan absorbere kemiske substanser eller rengøringsmidler. Det påvirker madens smag.
- Nedsænk ikke trækassen i vand, og lad den ikke ligge i blød.

Bortskaffelse

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

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



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udtværet producerens ansvar. Skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

Servic
DK
Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: owim@lidl.dk

(IT)

SET FORNO OLANDESE

Servic
IT
Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: owim@lidl.dk

Introduzione

Congratulations per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzate con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Conservare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando del codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto [IAN] 509382_2507.

Utilizzo secondo la destinazione d'uso

Questo prodotto è destinato alla cottura. È idoneo esclusivamente alla cottura alla griglia o all'utilizzo diretto nel fuoco. Il prodotto è destinato esclusivamente ad un uso privato e non a scopi commerciali. Utilizzare il prodotto solo come descritto nelle presenti istruzioni. Ogni altro uso non è consentito.

Dati tecnici

Pentola grande:	Ø 25 cm / 4,2 l
Padella:	Ø 30 cm
Casseruola:	Ø 19 cm / 1,4 l
Parrilla:	50 x 23 cm (P x l)
Sottopentola:	Ø 20 cm
Solleva coperchio:	42,5 cm
Cassetta in legno:	54,5 x 33 x 20,8 cm (L x P x A)
Peso totale:	17,3 kg