



CAST IRON CASSEROLE DISH

(GB)

CAST IRON CASSEROLE DISH

Operation and safety notes

(FI)

VALURAUTAPATA

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

GJUTJÄRNSGRYTA

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(PL)

BRYTFANNA ŻELIWNIA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(DE) (AT) (CH)

GUSSEISEN-BRÄTER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB	Operation and safety notes	Page	3
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	10
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	17
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	24
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	31

CAST IRON CASSEROLE DISH

● **Introduction**

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

● **Intended use**

This product is designed for preparing foods. It is suitable for use with gas, electric, halogen, induction and glass ceramic hobs. The product is intended exclusively for private use.


● **Specifications**


Ovenproof to 240 °C.



Safety instructions

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

-  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.
- 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 enamel coating, use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood only. Do not cut any food directly in the product.
- Never put dripping wet meats in hot grease. The resulting splashing grease may come into contact with a glowing hob and start a fire.
- **ATTENTION!** Always lift the product when cooking in the oven or on stoves with a glass surface (e.g. glass ceramic, halogen and induction hobs). NEVER slide the product on surfaces such as these, as this may cause damage to the bottom of the product, the hob or the oven.
- 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 microwave proof.
- The product is ovenproof! Place the product on an oven grate, not directly on the floor of the oven.
- The product is not dishwasher proof.
- Do not use the lid if its handle becomes loose. Retighten the lid when necessary.
-  **FOOD-SAFE!** The flavour and aroma of your foods are not affected by this product.

● 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. Turn down the temperature as soon as the grease soaks in. Wait approx. 2 to 3 minutes until the product has cooled down and remove any excess grease.
- Do not cook or roast at high temperature. Cast iron is an excellent retainer of heat, so medium temperature is fully sufficient. Too high a temperature may lead to unsatisfactory cooking results or cause foods to stick, e.g. as with omelet.
- 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.

Notes:

- The light enamel on the inside of the product is specially designed for slowly preparing food at low temperature or at medium oven temperature.
- The nubs on the bottom of the lid cause circulation inside the dish during cooking. Rising steam condenses on the lid and is distributed evenly to the food you are preparing via the nubs. This means that your food stays juicy during cooking and thus retains its natural flavour.
- 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.

● Information for use with induction hobs

Select a hob size that corresponds to the size of the bottom of the product to prevent heat loss.

- Effective bottom size approx. 160 mm
Note: Under certain circumstances, the electromagnetic properties of the hob and the product may cause an odour to occur. This is normal and is not indicative of damage to your induction hob or the cooking dish.
- Place the product in the middle of the induction hob.
- **CAUTION!** High heating rate! When preheating the cooking dish, be careful not to overheat it.
- In case of overheating, air the room thoroughly.

● 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.

● 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.

● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

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

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

VALURAUTAPATA

● **Johdanto**

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Olet valinnut korkealaatuisen tuotteen. Tutustu laitteeseen ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Lue sitä varten tämä käyttöohje ja turvallisuusohjeet. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja ilmoitetulla käyttöalalla. Säilytä käyttöohje paikassa, josta löydät sen aina. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

● **Käyttötarkoitus**

Tuote on tarkoitettu elintarvikkeiden kypsennykseen. Se soveltuu kaasu-, sähkö-, halogeeni-, induktio- ja keraamisille liesille. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön.


● **Tekniset tiedot**

Uninkestävä kork. 240 °C.



Turvallisuusohjeet

SÄILYTÄ KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEET MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN!

-  Huomioi, että kahvat kuumenevat käytön aikana. Käytä siksi patalappuja tai uunikintaita käsiesi suojaksi.
- Aseta kuumentunut tuote aina kuumuutta kestäväälle alustalle eikä suojaamattomalle työtasolle.
- Rasvaa kuumennettaessa on erityisen tärkeää, että tuotetta ei jätetä ilman valvontaa. Rasva voi nopeasti ylikuumentua ja syttyä tuleen. Jos rasva syttyy palamaan, älä missään tapauksessa sammuta sitä vedellä! Sammuta liekit kannella tai tiiviillä villapeitteellä.
- Huomioi, että tuotetta ei saa kuumentaa tyhjänä. Muutoin emalipinta voi murtua.
- Käytä vain kuumuutta kestäviä muovi- tai puulastoja, jotta emalipinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa kypsennytyä ruokaa suoraan tuotteessa.
- Älä laita märkää lihaa kuumaan rasvaan. Kuumalle liesilevylle roiskuva rasva voi aiheuttaa helposti tulipalon.
- **HUOMIO!** Nosta aina tuotetta, kun käytät sitä lasipinnalla esim (keraamisella-, halogeeni- tai induktioliedellä tai uunissa). Älä KOSKAAN liikuta tuotetta tällaisilla pinnoilla, sillä tuotteen pohja, liesitaso tai uuni voi vahingoittua.
- Kaasuliekki tulee säätää aina tuotteen pohjan mukaan niin, ETTEI se polta tuotteen sivuja.

- Tuote ei kestä mikroaaltouunia.
- Tuote on uuninkestävä. Aseta tuote ritilälle eikä uunin pohjalle.
- Tuote ei ole konepesunkestävä.
- Älä käytä kantta, jos kahva on löystynyt. Kiristä kannen ruuvia tarvittaessa.



ELINTARVIKEKELPOINEN! Tuotteella ei ole vaikutusta ruoan makuun tai hajuun.

● Käyttö

- Keitä tuote 2 - 3 kertaa pelkällä vedellä ennen ensimmäistä käyttöä, jotta mahdolliset tuotantojäämät saadaan poistettua. Pese tuote sitten kuumalla astianpesuvedellä, huuhtelee se pelkällä vedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Sivele tuotteen sisäpohjaan hieman ruokaöljyä tai voita. Lämmitä sitä pienellä lämmöllä. Kytke lämpö pienemmälle heti kun rasva on imeytynyt pintaan. Odota n. 2 - 3 minuuttia, kunnes tuote on jäähtynyt ja voit poistaa ylimääräisen rasvan.
- Älä paista tai paahda liian korkeassa lämpötilassa. Koska valurauta varastoi hyvin lämpöä, keskinkertaiset lämpötilat riittävät täysin kypsennykseen. Liian korkeat lämpötilat voivat pilata lopputuloksen tai ruoka esim. munakas voi tarttua pohjaan.
- Pidä huolta, että tuote ei kuumene liian nopeasti. Muutoin emalipinnoite voi murentua, kun valurauta lämpölaajenee emalia nopeammin.

Huomautus:

- Sisäpinnan vaalea emali sopii erityisesti ruokien hitaaseen kypsyttämiseen alhaisissa lämpötiloissa tai keskinkertaisessa uunilämpötilassa.
- Kannen alapinnalla olevat nystyrät saavat aikaan kierron kattilan sisällä. Kanteen tiivistyy ylösnouseva höyry, jonka nystyrät jakavat tasaisesti kypsennettävän päälle. Näin kypsennettävä pysyy mehukkaana ja säilyttää luonnollisen makunsa.
- Emalipinnoite ei sovellu rasvattomaan kypsennykseen. Käytä aina voita tai ruokaöljyä kypsennykseen ja varmista, että pohja on rasvan peitossa, ennen kuin kattila kuumenee.

● Huomautus induktioliesille

Valitse liesilevy tuotteen pohjan kokoa vastaavasti, jotta lämpö ei mene hukkaan.

- Efektiivinen pohjan läpimitta n. 160 mm
Huomautus: Tietyissä olosuhteissa voi kuulua ääni, joka johtuu lämmönlähteen ja tuotteen sähkömagneettisista ominaisuuksista. Tämä on normaalia eikä se tarkoita sitä, että induktioliesi tai tuote olisi vaurioitunut.
- Aseta tuote keskelle induktiokeittolevyä.
- **VARO!** Nopea kuumeneminen! Älä ylikuumenna tuotetta.
- Ylikuumenemistapauksessa tila täytyy tuulettaa kunnolla.

● Puhdistus ja hoito

- Anna tuotteen ensin jäähtyä ennen puhdistusta. Älä koskaan upota kuumaa tuotetta kylmään veteen. Lämpötilaeron vuoksi emalipinta voi vahingoittua. Älä myöskään täytä tuotetta kylmällä vedellä.
- Puhdista tuote kuumalla vedellä ja tavallisella pesuaineella.
- Liota ensin kiinnitarttuneet ruoanjäänteet ja poista ne sitten puukaapimella, pesusienellä tai harjalla.
- Älä koskaan käytä kovia puhdistusvälineitä, teräsvillaa ja / tai voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita kuten kloorivalkaisua, koska se voi vahingoittaa emalipintaa.
- Kuivaa tuote pesun jälkeen huolellisesti. Hiero tuotteen reunaan silloin tällöin ruokaöljyä, jotta siihen ei muodostu ruostetta.
- Säilytä tuotetta kuivassa ja hyvin ilmastoidussa paikassa.



VARO! Huomioi, että emali voi vaurioitua, jos kattila tippuu tai saa kovan iskun.

● Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

● Takuu

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Jos tuote on virheellinen, sinulla on ostajana lakisääteiset oikeudet esittää vaatimuksia tuotteen myyjää kohtaan. Seuraavassa esitetty takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi.

Tuotteelle myönnetty takuu on voimassa 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuun voimassaolo alkaa tuotteen ostopäivästä. Säilytä aina alkuperäinen kassakuitti. Se toimii todisteena tehdystä ostoksesta.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi tai toimitamme tilalle uuden tuotteen harkintamme mukaan. Takuu raukeaa, jos tuote on vioittunut asiattoman käytön tai huollon vuoksi.

Takuu koskee materiaali- ja valmistusvirheitä. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalissa käytössä ja siitä syystä pidetään kulumina osina (esim. paristot) tai vaurioita särkyvissä osissa esim. kytkimessä, akuissa tai lasista valmistetuissa osissa.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi nopea käsittely voidaan taata, pyydämme sinua toimimaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (esim. IAN 123456_7890) todisteena tekemästäsi ostoksesta.

Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen etusivulta (vasen alareuna) tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun.

Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen. Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

Huoltopalvelu



Huoltopalvelu Suomi

Puhelin: 010309 3582

E-Mail: owim@lidl.fi

GJUTJÄRNSGRYTA

● **Inledning**

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har valt en produkt av hög kvalitet. Gör dig bekant med produkten innan du använder den. Läs följande bruksanvisning och säkerhetsinformation. Använd endast produkten i enlighet med beskrivningen och för angivna ändamål. Förvara denna handledning på en säker plats. Överlämna även bruksanvisningen om du överlåter produkten till en tredje part.

● **Avsedd användning**

Denna produkt är designad för att tillaga mat. Den är lämplig att använda tillsammans med gas, el, halogen, induktion och keramiska glasspisar. Denna produkt är endast avsedd för privat användning.


● **Teknisk data**

Ugnssäker till 240 °C.



Säkerhetsanvisningar

SPARA ALLA SÄKERHETSANVISNINGAR OCH BRUKSANVISNINGEN FÖR FRAMTIDA BEHOV!

-  Tänk på att handtagen kan bli varma vid tillagning. Vänligen använd ugnshandskar som skydd.
- Placera den varma produkten på en värmesäker bas och inte på en oskyddad bänk.
- Vid tillagning är det väldigt viktigt att hålla uppsikt över produkten när du värmer upp fett. Fett kan överhettas och antändas väldigt fort. Vid fettbrand, försök aldrig att släcka elden med vatten! Kväv elden med ett lock eller en tjock ullfilt.
- Värm aldrig upp produkten när den är tom. Om du gör det, kan emaljbeläggningen spricka.
- För att undvika att skada emaljbeläggningen, använd endast köksredskap tillverkade i värmebeständig plast eller trä. Skär inte mat direkt i stekpannan.
- Lagg aldrig i vått kött i varmt fett. Fettet som skvätter kan komma i kontakt med en varm spis och börja brinna.
- **WARNING!** Lyft alltid produkten när du använder den i ugnen eller på en glasyta (t ex keramiskt glas, halogen och induktionsspisar). Skjut ALDRIG på produkten på sådana ytor, då det kan skada produktens botten, spisen eller ugnen.
- Justera alltid glaslågan efter produktens botten - gaslågor ska ALDRIG bränna på produktens sida.

- Produkten är inte mikrovågssäker.
- Produkten är ugnssäker! Placera produkten på ett ugnsgaller, inte direkt på ugnens golv.
- Produkten är inte diskmaskinsäker.
- Använd inte locket om dess handtag sitter löst. Dra åt locket vid behov.



MATSÄKER! Matens smak påverkas inte av denna produkt.

● Användning

- Före första användning, koka vatten 2 - 3 gånger i produkten för att ta bort eventuella produktionsrester. Rengör sedan produkten med varmt såpvatten, skölj nog med rent vatten och torka sedan av produkten.
- Borsta ut lite olja eller smör på produktens insida. Värm långsamt upp produkten med låg temperatur. Vrid ned temperaturen så snart som fettets sjunker in. Vänta ungefär 2 - 3 minuter tills produkten har kylts av och torka sedan bort eventuellt överflödigt fett.
- Laga inte mat med höga temperaturer. Gjutjärn bibehåller värme, så mellanvärme är tillräckligt. För höga temperaturer kan leda till dåligt resultat eller leda till att mat fastnar, t ex vid tillagning av omelett.
- Värm inte upp produkten för snabbt. Det kan leda till att emaljbeläggningsen spricker, då gjutjärnet expanderar snabbare än emaljbeläggningsen.

Observera:

- Den lätta emaljen på produktens insida är speciellt framtagen för att långsamt tillaga mat på vid låg temperatur eller vid mellanvärme i ugn.
- Räckflorna i locket undersida skapar cirkulation inuti grytan vid tillagning. Stigande ånga kondenseras på locket och fördelas jämnt över maten genom räckflorna. Detta gör att maten förblir saftig och behåller sin naturliga smak under tillagningen.
- Emaljytan är ej lämpad för torr tillagning. Använd alltid lite smör eller matlagningsolja och se till att produktens botten alltid är täckt innan du värmer upp grytan.

● Information för användning med induktionsspisar

Välj en spisstorlek som passar för produktens botten för att förhindra förlust av värme.

- Effektiv bottenstorlek ungefär 160 mm
Observera: Under vissa omständigheter kan spisens elektromagnetiska egenskaper leda till att lukt uppstår. Detta är normalt och indikerar ej någon skada på din induktionsspis eller ditt kokkärl.
- Placera produkten på induktionsspisens mitt.
- **WARNING!** Hög uppvärmningshastighet! När du förvärmer pannan, tänk på att inte överhetta den.
- Om du överhettar den, ventilerarummet ordentligt.

● Rengöring och vård

- Låt alltid produkten kylas ned innan rengöring. Sänk aldrig ned pannan i kallt vatten medan den fortfarande är varm. Temperaturchocken kan skada emaljen. Fyll inte heller produkten med kallt vatten.
- Skölj din produkt med varmt vatten och färdigblandat rengöringsmedel.
- Blöt ned eventuella matrester och ta bort dem med en träskrapa, svamp eller borste.
- Använd aldrig hårda föremål, stålull och / eller slipande eller aggressiva rengöringsmedel så som klorin - detta kan skada emaljen.
- Torka noggrant av produkten efter rengöring. Gnid in lite matlagingsolja i produktens sarg då och då för att förhindra uppkomst av rost.
- Förvara pannan i torrt och väl ventilerat utrymme.



WARNING! Tänk på att emaljen kan skadas om du tappar eller slår mot produkten.

● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.

Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

● Garanti

Denna produkt har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. Om fel uppstår på produkten gäller dina lagstadgade rättigheter gentemot säljaren. Dessa lagstadgade rättigheter begränsas inte av vår garanti, som redovisas nedan.

Du erhåller 3 års garanti på denna produkt från och med köpdatum. Garantitiden börjar på inköpsdagen. Spara originalkvittot. Denna handling behövs som bevis för köpet.

Om ett material- eller tillverkningsfel uppstår på produkten inom 3 år från köpdatum, reparerar eller ersätter vi efter eget gottfinnande produkten utan extra kostnad. Denna garanti förfaller om produkten skadas, används på fel sätt eller inte underhålls.

Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel. Denna garanti omfattar inte produktkomponenter som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som slidadel (t. ex. batterier). Uteslutna är även skador på ömtåliga delar, som t. ex. brytare, batteripack eller delar tillverkade av glas.

Handläggning av garantianspråk

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (t.ex. IAN 123456_7890) för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930 739

E-Mail: owim@lidl.se

FI

Service Finland

Tel: 010309 3582

E-Mail: owim@lidl.fi

BRYTFANNA ŻELIWNA

● **Wstęp**

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

● **Przeznaczenie produktu**

Ten produkt służy do przygotowywania potraw. Można go używać na kuchenkach gazowych, elektrycznych, halogenowych, indukcyjnych i ceramicznych. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego.


● **Dane techniczne**


Żaroodporność do 240 °C.



Instrukcje bezpieczeństwa

WSZYSTKIE INSTRUKCJE ZWIĄZANE Z BEZPIECZEŃSTWEM
NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ!

-  Należy pamiętać, że podczas gotowania uchwyty mogą być bardzo gorące. Dlatego w celu ochrony należy używać rękawic kuchennych lub do grilla.
- Gdy produkt będzie gorący, należy stawiać go na podstawkach, odpornych na ciepło, a nie na niezabezpieczonym blacie.
- Podczas gotowania niezwykle ważne jest, aby nie tracił go z oczu, gdy jest w nim podgrzewany tłuszcz. Tłuszcz może bardzo szybko przegrzać się i zapalić. W przypadku zapalenia się tłuszczu, nigdy nie próbować gaszenia wodą! Płomienie należy zdusić pokrywką lub grubym, wełnianym kocem.
- Nigdy nie podgrzewać produktu, gdy jest pusty. Niespełnienie tego warunku może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanej powłoki, używać wyłącznie przyborów kuchennych, wykonanych z drewna lub odpornego na ciepło tworzywa sztucznego. Nie kroić żadnych potraw bezpośrednio w produkcie.
- Nigdy nie wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Może to spowodować przyskanie tłuszczu na gorącą kuchenkę i zainicjowanie pożaru.
- **PRZESTROGA!** Podczas gotowania na kuchenkach z powierzchnią szklaną (np. ceramicznych, halogenowych lub indukcyjnych) produkt należy zdejmować podnosząc go. NIGDY nie przesuwaj produktu po takich powierzchniach, gdy może to spowodować uszkodzenie dna produktu, płyty grzejnej lub piekarnika.

- Zawsze dopasowywać wielkość płomienia gazowego do rozmiarów dna produktu – palący się gaz NIGDY nie powinien płonąć wzdłuż boków produktu.
- Produkt nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Produkt jest żaroodporny! Produkt należy stawiać na ruszcie piekarnika, a nie bezpośrednio na jego dnie.
- Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie używać pokrywki, jeśli jej uchwyt staje się luźny. Dokręcić uchwyt, jeśli zachodzi taka potrzeba.
-  **ŻYWNOŚĆ JEST BEZPIECZNA!** Produkt nie wpływa na smak i aromat potraw.

● Obsługa

- Przed pierwszym użyciem 2 lub 3 razy zagotować wodę, aby usunąć resztki po procesie produkcji. Umyć produkt w ciepłej wodzie, spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.
- Nasmarować wnętrze produktu odrobiną oleju lub masła. Powoli nagrzewać produkt w niskiej temperaturze. Zmniejszyć temperaturę, jak tylko tłuszcz zostanie wchłonięty. Odczekać ok. 2 – 3 minuty, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.
- Nie gotować, ani nie piec w wysokiej temperaturze. Odlew żeliwny doskonale utrzymuje ciepło, więc średni poziom temperatury jest całkowicie wystarczający. Zbyt wysoka temperatura może dawać niesatysfakcjonujące rezultaty lub powodować przywieranie potraw, takich jak omlety.
- Nie podgrzewać produktu zbyt szybko. Nie przestrzeganie tego ostrzeżenia może prowadzić do pęknięcia emaliowanej powłoki, jeśli żeliwo będzie rozszerzać się szybciej, niż emalia.

Należy pamiętać, że:


- Jasna emalia wewnątrz produktu została zaprojektowana specjalnie do powolnego przygotowywania potraw w niskiej temperaturze lub średniej temperaturze piekarnika.
- Wybrzuszenia w dnie pokrywy zapewniają cyrkulację wewnątrz naczynia podczas gotowania. Para skrapla się na pokrywie i po tych wybrzuszeniach jest równomiernie rozprowadzana po przygotowywanej żywności. Oznacza to, że potrawa pozostanie soczysta podczas gotowania, zachowując dzięki temu naturalny aromat.
- Emaliowana powierzchnia nie nadaje się do gotowania na sucho. Zawsze należy używać niewielkiej ilości masła lub oleju do gotowania i przed rozpoczęciem podgrzewania upewnić się, że dno jest całkowicie zakryte.

● Informacje związane z używaniem płyty indukcyjnych

Należy wybrać wielkość płyty, odpowiadającą rozmiarom dna produktu w celu uniknięcia strat ciepła.

- Efektywna średnica dna wynosi ok. 160 mm
Uwaga: W pewnych warunkach elektromagnetyczne własności płyty grzejnej i tego produktu mogą powodować występowanie nieprzyjemnych zapachów. To normalne zjawisko, nie wskazujące na uszkodzenie płyty indukcyjnej lub produktu.
- Produkt należy ustawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **OSTROŻNIE!** Duża szybkość grzania! Podczas podgrzewania naczynia przed gotowaniem należy uważać, aby nie przegrzać.
- W przypadku przegrzania, dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

● Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem zawsze całkowicie wystudzić produkt. Nigdy nie zanurzać naczynia w zimnej wodzie, jeśli jest wciąż gorące. Skok temperaturowy może uszkodzić emalię. Nie należy również napełniać naczynia zimną wodą.
- Oplukać produkt ciepłą wodą z detergentem.
- Najpierw odmoczyć wszystkie resztki i usunąć za pomocą drewnianej skrobaczki, gąbki lub szczotki.
- Nigdy nie używać twardych przedmiotów, metalowych narzędzi i / lub ściernych lub agresywnych środków czyszczących, takich jak wybielacze – bo mogą uszkodzić emalię.
- Po wyczyszczeniu produkt starannie wysuszyć. Od czasu do czasu wetrzeć w brzegi produktu trochę oleju spożywczego, aby chronić produkt przed formowaniem się wykwitów rdzy.
- Produkt należy przechowywać w suchym miejscu o dobrej wentylacji.
-  **PRZESTROGA!** Należy pamiętać, że emalia może zostać uszkodzona, jeśli produkt upadnie lub zostanie uderzony.

● Utylizacja

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

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

● **Gwarancja**

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

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

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

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

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

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.

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

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

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

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: owim@lidl.pl

GUSSEISEN-BRÄTER

● **Einleitung**

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

● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

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


● **Technische Daten**


Backofengeeignet bis 240 °C.



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. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplinterung 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.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **ACHTUNG!** Heben Sie das Produkt immer an, wenn Sie auf Herdplatten mit Glasoberfläche (z. B. Glaskeramik-, Halogen-, Induktionskochfelder) oder im Ofen kochen. Schieben Sie das Produkt niemals auf solchen Oberflächen, weil dies die Unterseite des Produkts, des Kochfelds oder des Ofens beschädigen könnte.
- Gasflammen müssen immer der Grundfläche des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.

- Das Produkt ist nicht mikrowelleneeignet.
- Das Produkt ist backofengeeignet! Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.
- Das Produkt ist nicht spülmaschineneeignet.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff lose ist. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung am Deckel nach.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

● Gebrauch

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Reinigen Sie das Produkt in warmem Spülwasser, spülen Sie es mit klarem Wasser und trocknen Sie es gründlich ab.
- Bepinseln Sie das Innere des Produkts mit ein wenig Öl oder Butter. Wärmen Sie es bei niedriger Temperatur auf. Schalten Sie die Temperatur runter, sobald das Fett eingezogen ist. Warten Sie ca. 2 bis 3 Minuten, bis sich das Produkt abgekühlt hat und entfernen Sie das überschüssige Fett.
- Verwenden Sie beim Kochen oder Rösten keine hohen Temperaturen. Da Gusseisen ein sehr guter Wärmespeicher ist, reichen mittlere Temperaturen völlig aus. Zu hohe Temperaturen können sonst zu schlechten Kochergebnissen führen bzw. zum Anhaften von Speisen wie z. B. bei Omelett.
- 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.
- Durch die Noppen auf der Unterseite des Deckels entsteht beim Kochen ein Kreislauf innerhalb des Kochgeschirrs. Der aufsteigende Dampf kondensiert am Deckel und wird durch die Noppen gleichmäßig auf das Gargut verteilt. Das Resultat ist, dass das Gargut während des Kochens saftig bleibt und seinen natürlichen Geschmack beibehält.
- Die Emaille-Oberfläche ist nicht geeignet für trockenes Kochen. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und stellen Sie sicher, dass der Boden vollständig bedeckt ist, bevor Sie das Kochgeschirr erhitzen.

● Hinweis für Induktionskochfelder

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

- Effektiver Bodendurchmesser ca. 160 mm
Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin.
- Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **VORSICHT!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Produkt beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

● Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer erst ein wenig abkühlen. Tauchen Sie niemals ein heißes Produkt in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock kann die Emaille beschädigt werden. Füllen Sie das Produkt auch nicht mit kaltem Wasser.
- Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, 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 Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Service

DE

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: owim@lidl.de

AT

Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.at

CH

Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN 324265_1904

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG05767A / HG05767B

Version: 11/2019

IAN 324265_1904