



# GUSSEISEN-STIELKASSEROLLE CAST IRON SAUCEPAN CASSEROLE EN FONTE

(DE) (AT) (CH)

## GUSSEISEN-STIELKASSEROLLE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

## CAST IRON SAUCEPAN

Operation and safety notes

(FR) (BE)

## CASSEROLE EN FONTE

Instructions d'utilisation et  
consignes de sécurité

(NL) (BE)

## GIETIJZEREN STEELPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(CZ)

## LITINOVÝ HRNEC S RUKOJETÍ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(PL)

## RONDEL Z RĄCZKĄ Z ŻELIWA

Wskazówki dotyczące obsługi i  
bezpieczeństwa

(SK)

## LIATINOVÝ HRNIEC S RÚČKOU

Pokyny pre obsluhu a  
bezpečnostné pokyny

(ES)

## CAZO DE HIERRO FUNDIDO

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

## STØBEJERNSKASSEROLLE

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	8
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	13
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	18
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	23
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	28
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	33
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	38
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	43

# 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 mikrowelleneeignet.
- Das Produkt ist backofeneeignet bis 240°C! 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. 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

# CAST IRON SAUCEPAN

## ● 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.




Not dishwasher proof.





## Safety instructions

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

-  Beware that the handles may become very hot during cooking. So please use oven mitts or BBQ gloves for your protection.
- Place the product when hot on a heatproof base and not on the 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.
- Make sure never to 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.
- **Caution!** 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! Ovenproof to 240°C. 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.
-  **⚠ WARNING! DANGER TO LIFE AND RISK OF ACCIDENT FOR INFANTS AND CHILDREN!** Never leave children unsupervised with the packaging material. There is a danger of suffocation. Keep children away from the product.
- **⚠ WARNING!** Never leave children unsupervised near hot cooking equipment.

## ● 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.

### **Please note:**

- 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 flavor.
- 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. 11,5 cm

**Please 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.
- 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 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.

Service

Gurris GmbH

Gaußstr. 10

68165 Mannheim

GERMANY

+49 621 43223-20

team.lidl@gurris.de

IAN 382842\_2010

# 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. 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

Gurris GmbH

Gaußstr. 10

68165 Mannheim

ALLEMAGNE

+49 621 43223-20

team.lidl@gurris.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 zijanten 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.
-  **WAATSCHUWING!** 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.
-  **WAATSCHUWING!** 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 emaillen 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 emaille 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

# LITINOVÝ HRNEC S RUKOJETÍ

## ● Úvod

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

## ● Určené použití

Tento výrobek je navržen pouze pro přípravu jídla. Je vhodný pro použití se sporáky na zemní plyn, elektrickými, halogenovými, indukčními a sklokeramickými plotýnkami. Výrobek je určen výhradně pro soukromé používání.

## ● Specifikace




Žárovzdorný do 240 °C.

Tento výrobek není vhodný do myčky nádobí.



## Bezpečnostní pokyny

ULOŽTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A POKYNY PRO POUŽITÍ PRO BUDOUCÍ NAHLÉDNUTÍ!

-  Uvědomte si, že se průběhu vaření mohou rukojeti velmi zahřát. Takže prosím použijte kuchyňské rukavice nebo grilovací rukavice na svou ochranu.
- Dávejte výrobek, když je horký, na tepelně odolný podklad a ne na nechráněný povrch kuchyňské linky.
- Během vaření je nesmírně důležité výrobek neztratit ze zřetele, když v něm zahříváte tuk. Tuk se může velmi rychle přehřát a vznítit se. V případě požáru tuku, se nikdy nepokoušejte požár uhasit vodou! Uduste plameny pokličkou nebo tlustou vlněnou dekou.
- Ujistěte se, že nikdy nebudete zahřívát tento výrobek, kdy je prázdný. Když to nedodržíte, může to způsobit, že praskne emailový povrch.
- Aby nedošlo k poškození smaltového povlaku, používejte pouze kuchyňské náčiní vyrobené z tepelně odolné umělé hmoty nebo ze dřeva. Nekrájejte žádné potraviny přímo ve výrobku.
- Nikdy nevkládejte kapající mokré maso do horkého tuku. Výsledný stříkající tuk může přijít do styku se žhnoucí varnou deskou a dát vznik požáru.
- Upozornění! Vždy výrobek při vaření v troubě nebo na sporáku se skleněnou plochu (např. sklokeramické, halogenové a indukční plotýnky) zvedejte. Nikdy ho neposouvejte povrchů jako jsou tyto, protože to může způsobit poškození spodní části výrobku, varné desky nebo trouby.
- Vždy nastavte velikost plamenů plynu na spodní straně výrobku - plameny plynu by NIKDY neměly hořet po stranách výrobku.
- Výrobek není v odolný pro použití v mikrovlnné troubě.
- Výrobek je žáruvzdorný! Žáruvzdorný do 240 °C. Umístěte přípravek na rošť v troubě, ne přímo na dno trouby.
- Tento výrobek není vhodný do myčky nádobí.
- Nepoužívejte pokličku, pokud se její rukojeť uvolní. V případě potřeby ji utáhněte.
-  **BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chuť a aroma vašich potravin nejsou tímto výrobkem ovlivněny.
-  **VÝSTRAHA!** NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A NEHODY PRO MALÉ A VELKÉ DĚTI! Nenechávejte děti nikdy bez dohledu s obalovým materiálem. Hrozí nebezpečí udušení. Uchovávejte výrobek mimo dosah dětí.
- **VÝSTRAHA!** Nikdy nenechávejte malé děti bez dohledu v blízkosti horkého nádobí.



## ● Používání

- Před prvním použitím vyvaríte výrobek 2 - 3 krát s vodou a odstráňte všechny zbytky vzniklé při výrobě. Pak výrobek vyčistíte teplou mýdlovou vodou, opláchnete čistou vodou a důkladně osušte.
- Vetřete trochu oleje nebo másla do vnitřní strany výrobku. Pomalu výrobek zahřejte při nízké teplotě. Snižte teplotu, jakmile se tuk vsákne. Počkejte přibližně 2 - 3 minuty, až se výrobek se ochladí a odstráňte přebytečný tuk.
- Nevařte nebo nepečte při vysoké teplotě. Litina je vynikající držák tepla, takže je střední teplota plně dostačující. Příliš vysoké teploty mohou vést k neuspokojivé výsledkům vaření nebo mohou způsobit, že se potraviny připečou, např. omeleta.
- Spotřebič neohřívejte příliš rychle. V opačném případě může dojít k prasknutí smaltového povrchu, pokud se litina roztahuje rychleji než smalt.

## **Povšimnete si, prosím:**


- Světlý smalt na vnitřní části výrobku je speciálně navržen pro pomalou přípravu pokrmů při nízké teplotě nebo na střední teplotu v troubě.
- Výstupky na spodní straně pokličky způsobují cirkulaci uvnitř nádoby během vaření. Stoupající pára se sráží na víku a je rovnoměrně rozdělována do jídla, které připravujete prostřednictvím výstupků. To znamená, že vaše jídlo zůstane během vaření šťavnaté a tím si zachovává své přirozené chuti.
- Smaltový povrch není vhodný pro suché vaření. Vždy použijte trochu másla nebo oleje na vaření a ujistěte se, že je spodní část výrobku před ohřevem plně zakryta.

## ● Informace pro použití s indukčními plotýnkami

Vyberte velikost plotýnky, která odpovídá velikosti spodní strany výrobku, aby se zabránilo ztrátám tepla.

- Efektivní velikost dna je přibližně 11,5 cm  
Povšimnete si, prosím: Za určitých okolností mohou elektromagnetické vlastnosti plotýnky a výrobku způsobit vznik zápachu. To je normální a neznamená to poškození vašeho indukční plotýnky nebo varné nádoby.
- Dejte výrobek na střed indukční varné plotýnky.
- **UPOZORNĚNÍ!** Vysoká rychlost ohřevu! Když předežíváte varnou nádobu, dejte pozor, aby nedošlo k přehřátí.
- V případě přehřátí, důkladně místnost vyvětrejte.

## ● Čištění a péče

- Před čištěním nechte spotřebič trochu vychladnout. Nikdy neponořujte výrobek do studené vody, dokud je horký. Teplotní šok může poškodit smalt. Rovněž nikdy neplňte produkt studenou vodou.
- Oplachujte výrobek horkou vodou a běžným čisticím prostředkem.
- Nejdříve odmočte zbytky potravin a odstraňte je pomocí houby nebo kartáče.
- Nikdy nepoužívejte žádné tvrdé předměty, ocelovou vlnu a/nebo abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky jako chlórové běličky - v opačném případě může dojít k poškození smaltu.
- Po čištění výrobek důkladně vysušte. Čas od času, veřete trochou oleje na vaření do ráfku výrobku, abyste zabránili případnému tvoření náletu rzi.
- Výrobek uskladněte v suchém, dobře větraném prostředí
-  **UPOZORNĚNÍ!** Vezměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, když výrobek padne nebo do něj udeříte.

## ● **Odstanění do odpadu**

Obal se skládá z ekologicky vhodných materiálů, které můžete jednoduše zlikvidovat prostřednictvím místních recyklačních středisek.

Informujte se o možnostech odstranění použitého výrobku do odpadu u Vaší místní obecní nebo městské správy.

## ● **Záruka**

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

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

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

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

Service

Gurris GmbH

Gaufßstr. 10

68165 Mannheim

NĚMECKO

+49 621 43223-20

team.lidl@gurris.de

IAN 382842\_2010

# RONDEL Z RĄCZKĄ Z ŻELIWA

## ● 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. Niniejszą instrukcję należy zachować. 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.

Nie nadaje się do zmywarek.

## 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! Płomień należy zduśić 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 pryskanie tłuszczu na gorącą kuchenkę i zainicjowanie pożaru.
- **Przeostoga!** 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! Żaroodporność do 240°C. 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.
-  **ŻYWNÓŚĆ JEST BEZPIECZNA!** Produkt nie ma wpływu na smak i zapach.
-  **OSTRZEŻENIE!** NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA I WYPADKU DLA DZIECI! Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru z materiałem opakowania. Niebezpieczeństwo uduszenia. Produkt należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- **OSTRZEŻENIE!** Nigdy nie należy pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu gorącego naczynia kuchennego.

## ● Obsługa

- Przed pierwszym użyciem 2 lub 3 razy zagotować wodę, aby usunąć resztki po procesie produkcji. Następnie wymyć produkt ciepłą, mydlaną wodą, 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 odpowiednią cyrkulację powietrza 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 upewnić się przed rozpoczęciem podgrzewania, że dno jest całkowicie zakryte.

## ● Informacje związane z używaniem płyt indukcyjnych

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


- Efektywna wielkość dna wynosi garnek 11,5 cm

**Należy pamiętać, że:** 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 naczynia.

- Produkt należy ustawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **PRZESTROGA!** 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 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.

## ● **Usuwanie**

Opakowanie składa się wyłącznie z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można oddać do utylizacji do lokalnych punktów recyklingu.

Informacje o możliwościach dotyczących wyrzucania otrzymać można w urzędzie miejskim lub gminnym.

## ● **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 zawnionego 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. przetłaczników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

Serwis

Gurris GmbH

Gaußstr.10

68165 Mannheim

NIEMCY

+49 621 43223-20

team.lidl@gurris.de

IAN 382842\_2010



# LIATINOVÝ HRNIEC S RÚČKOU

## ● 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 na obsluhu si uschovajte. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

## ● Používanie podľa predpisov

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

## ● Technické údaje


Vhodné do rúry na pečenie do teploty 240°C.

Produkt nie je vhodný na použitie v umývačke riadu.



## Bezpečnostné upozornenia

USCHOVAJTE VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA PRE MOŽNÉ BUDÚCE POUŽITIE!

-  Upozorňujeme vás, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto pre vašu ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Horúci produkt ukladajte vždy na tepluvzdorný podklad a nie na nechránené pracovné plochy.
- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste produkt, v ktorom sa ohrieva tuk, neustále sledovali. Tuk sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plameň uhasťe 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 pomôcky z tepluvzdorného plastu alebo dreva. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Do horúceho tuku neukladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Pozor! Produkt vždy nadvihnite, keď varíte na varných doskách so skleneným povrchom (napr. sklokeramika, halogén alebo indukcia) alebo v rúre na pečenie. Produkt po takýchto povrchových plochách NIKDY nešúchajte, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu produktu, varnej dosky alebo rúry na pečenie.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôsobený veľkosti plochy produktu a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.
- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt je vhodný na použitie v rúre na pečenie! Vhodné do rúry na pečenie do teploty 240°C. Produkt umiestnite na k tomu určený rošt a nie na dno rúry na pečenie.
- Produkt nie je vhodný na použitie v umývačke riadu.
- Nepoužívajte kryt, keď je rukoväť uvoľnená. V prípade potreby dotiahnite skrutkové spoje na kryte.

-  **POTRAVINÁRSKY VHODNÉ!** Chute a vône nie sú týmto produktom nijako ovplyvnené.



**VAROVANIE!** upozornenia NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO NEHODY PRE MALÉ A STARŠIE DETI! Nikdy nenechávajte

deti bez dozoru s obalovým materiálom. Hrozí nebezpečenstvo zadusenia.

Držte výrobok v bezpečnej vzdialenosti od detí.

**VAROVANIE!** Nikdy nenechávajte deti bez dozoru v blízkosti horúceho hrnca.

## ● Použitie

- V produkte pred prvým použitím 2 až 3-krát uvarte vodu, aby ste odstránili prípadné zvyšky výroby. Následne produkt vyčistíte horúcou vodou, vypláchnite čistou vodou a dôkladne ho usušte.
- Vnútorú časť produktu pokropte trochou oleja alebo masla. Zahrejte pri nízkej teplote. Keď sa tuk vsiakne, teplotu okamžite znížte. Počkajte približne 2 až 3 minúty pokým produkt nevychladne a odstráňte prebytočný tuk.
- Pri varení alebo pečení nepoužívajte žiadne vysoké teploty. Keďže liatina je vynikajúci zásobník tepla, úplne postačuje používanie stredne vysokých teplôt. Príliš vysoká teplota môže v opačnom prípade viesť k zlým výsledkom varenia, príp. k príľnutiu 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 rozťahne rýchlejšie ako smalt.

## Upozornenie:

- Svetlý smalt vo vnútri je špeciálne vhodný pre pomalú prípravu jedál pri veľmi nízkych teplotách alebo pri stredne vysokej teplote rúry na pečenie.
- Vďaka slučkám na spodnej strane krytu vzniká pri varení vo vnútri nádoby cirkulácia. Stúpajúca para na kryte kondenzuje a slučky ju rovnomerne rozdelia na varené potraviny. Výsledkom je, že potraviny počas varenia zostanú šťavnaté a zachovajú si svoju prirodzenú chuť.
- Smaltovaný povrch nie je vhodný na suché varenie. Vždy používajte trochu masla alebo jedlého oleja a pred zahriatím nádoby sa uistite, že dno je úplne zakryté.

## ● Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek

Veľkosť varnej dosky zvolíte v súlade s veľkosťou dna produktu, aby ste predišli strate tepla.


- Efektívny priemer dna pribl. 11,5 cm

**Upozornenie:** Za určitých podmienok môže vznikáť hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. To je normálna a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie.

- Produkt treba umiestniť na indukčnú varnú dosku presne do stredu.
- POZOR! Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte.
- V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.

## ● Čistenie a údržba

- 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 prepláchnite horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.
- Prilnuté zvyšky potravín najprv namočte a následne ich odstráňte umývacou hubkou alebo kefkou.
- V žiadnom prípade nepoužívajte tvrdé predmety, oceľ a / alebo agresívne, resp. drhúce čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo, pretože by došlo k poškodeniu smaltovanej vrstvy.
- Produkt po vyčistení dôkladne vysušte. Okraj produktu z času na čas natrite 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!** Rešpektujte, že smaltovaná vrstva sa pri páde alebo tvrdom náraze môže poškodiť.

## ● **Likvidácia**



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete likvidovať prostredníctvom miestnych recyklačných stredísk.

Informácie o možnostiach likvidácie opotrebovaného produktu získate na Vašej správe obce alebo mesta.

## ● **Záruka**

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

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

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

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

SERVIS

Gurris GmbH

Gaußstr. 10

68165 Mannheim

NEMECKO

+49 621 43223-20

team.lidl@gurris.de

IAN 382842\_2010

# CAZO DE HIERRO FUNDIDO

## ● **Introducción**

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

## ● **Uso previsto**

Este producto está diseñado para preparar alimentos. Es apto para su uso con cocinas a gas, eléctricas, halógenas, de inducción y de cerámica con vidrio. El producto está hecho exclusivamente para uso privado.

## ● **Especificaciones**




Soporta hasta 240°C dentro de un horno.

El producto no puede lavarse en un lavavajillas.



## Instrucciones de seguridad

¡GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES GENERALES PARA SU USO A FUTURO!

-  Tenga cuidado con las manijas, ya que éstas se calientan mucho al cocinar. Por lo tanto, utilice mitones o guantes para barbacoa por su propia seguridad.
- Cuando el producto esté caliente, déjelo sobre una base a prueba de calor y no sobre una encimera sin protección.
- Al cocinar, es extremadamente importante no perder de vista al producto mientras calienta grasa en él. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y encenderse. En caso de haber un incendio provocado por grasa, ¡jamás intente extinguirlo con agua! Ahogue las llamas con una tapa o frazada de lana gruesa.
- Asegúrese de jamás calentar el producto mientras esté vacío. No hacerlo puede provocar que la cobertura de esmalte se quiebre.
- Para evitar daños a la cobertura de esmalte, utilice solo utensilios de cocina hechos de plástico resistente al calor o madera. No corte alimentos directamente en el producto.
- Jamás deje carnes húmedas que choreen en grasa caliente. La grasa de las salpicaduras podría entrar en contacto con un elemento calefactor encendido y comenzar un incendio.
- **¡Precaución!** Levante siempre el producto al cocinar en un horno o sobre hornillos con superficie de vidrio (hornillos de cerámica con vidrio, halógenos y de inducción). JAMÁS deslice el producto sobre este tipo de superficies, ya que puede generar daños al fondo del producto, al hornillo o al horno.
- Ajuste siempre las llamas para que cubran el fondo del producto; las llamas de gas JAMÁS deben salir por los costados del producto.
- El producto no puede usarse en el microondas.
- ¡El producto puede usarse en un horno! Soporta hasta 240°C dentro de un horno. Deje el producto en una bandeja del horno, no directamente en el piso del horno.
- El producto no puede lavarse en un lavavajillas.
- No utilice la tapa si su manija se suelta. Reapriete la tapa cuando sea necesario.
-  **¡SEGURIDAD PARA SUS ALIMENTOS!** El sabor y los aromas de sus alimentos no se ven afectados por este producto.
-  **¡ADVERTENCIA!** PELIGRO DE VIDA Y ACCIDENTE POR NIÑO Y NIÑOS!  
Nunca dejes niños sin supervisión con el material de embalaje. Existe peligro de asfixia. Mantenga a los niños alejados del producto.
- **¡ADVERTENCIA!** Nunca deje niños desatendidos en el Cerca de utensilios de cocina calientes.

## ● **Uso**

- Antes del primer uso, hierva agua 2 - 3 veces en el producto para así eliminar cualquier residuo del proceso de producción. Luego, limpie el producto con agua jabonosa tibia, enjuague con agua limpia y seque exhaustivamente.
- Pase un poco de aceite o mantequilla en la parte interior del producto. Caliente lentamente el producto a baja temperatura. Baje la temperatura apenas la grasa se empape. Espere aprox. 2 - 3 minutos hasta que el producto se haya enfriado y elimine cualquier exceso de grasa.
- No cocine ni rostice a alta temperatura. El hierro fundido es excelente para retener el calor, por lo una temperatura media es más que suficiente. Una temperatura demasiado alta genera resultados de cocción insatisfactorios o provoca que los alimentos se peguen (por ejemplo, en un omelet).
- No caliente el producto demasiado rápido. No hacerlo puede provocar que la cobertura de esmalte se quiebre; esto sucede cuando el hierro fundido se expande más rápido que el esmalte.

### **Tenga en cuenta:**

- El esmalte ligero del interior del producto está especialmente diseñado para preparar alimentos lentamente a baja temperatura o a temperatura media en un horno.
- Las protuberancias del fondo de la tapa provocan circulación dentro del plato durante la cocción. El vapor que se eleva se condensa en la tapa y se distribuye de manera pareja a los alimentos que esté preparando mediante las protuberancias. Esto se traduce en que sus alimentos quedan jugosos durante la cocción y retienen su sabor natural.
- La superficie de esmalte no es apta para cocinar en seco. Utilice siempre un poco de mantequilla o aceite de cocina y asegúrese de que la parte inferior del producto quede completamente cubierta antes de calentar el plato.



## ● Información para el uso con hornillos de inducción


Seleccione un tamaño de quemador que se corresponda con el tamaño del fondo del producto para evitar pérdida de calor.

- Tamaño efectivo del fondo aprox. 11,5 cm

**Tenga en cuenta:** Bajo ciertas circunstancias, las propiedades electromagnéticas del hornillo y del producto pueden provocar la aparición de olores. Esto es algo normal y no indica daños a su hornillo de inducción o al plato de cocina.

- Deje el producto al centro del hornillo de inducción.
- **¡PRECAUCIÓN!** ¡Alta tasa de calentamiento! Al precalentar el plato de cocina, tenga cuidado de no sobrecalentarlo.
- En caso de sobrecalentamiento, airee la habitación exhaustivamente.

## ● Limpieza y cuidado

- Deje siempre que el producto se enfríe levemente antes de limpiarlo. Jamás sumerja el producto en agua fría mientras siga caliente. El golpe de temperatura podría dañar al esmalte. Además, no llene el producto con agua fría.
- Enjuague su producto con agua caliente y detergente regular.
- Primero, empape los residuos de alimentos y elimínelos con un esponja o cepillo.
- Jamás utilice objetos duros, fibras de acero o agentes de limpieza agresivos o abrasivos, tales como blanqueador con cloro (no seguir estas indicaciones puede dañar al esmalte).
- Seque exhaustivamente el producto después de limpiarlo. De vez en cuando, frote un poco de aceite de cocina en el borde del producto para evitar la eventual formación de óxido.
- Almacene el producto en un lugar seco y bien ventilado.
-  **¡PRECAUCIÓN!** Tenga en cuenta que el esmalte podría dañarse si deja caer o golpea el producto.

## ● **Eliminación**

El embalaje se compone de materiales que respetan el medio ambiente que podrá desechar en los puntos locales de reciclaje.

Puede averiguar las opciones para eliminar el producto fuera de uso en la administración de su municipio o ciudad.

## ● **Garantía**

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

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

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustituiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada. La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y piezas de cristal.

Gurris GmbH  
Gaußstr. 10  
68165 Mannheim  
ALEMANIA

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

IAN 382842\_2010

# STØBEJERNSKASSEROLLE

## ● Indledning

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

## ● Tilsigtet anvendelse

Produktet er beregnet for tilberedning af fødevarer. Det kan anvendes med gas-, el-, halogen-, induktions- og glaskeramikkofurere. Produktet er kun beregnet til privat brug.




## ● Tekniske data

Kan anvendes i bageovne op til 240°C.

Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.

## Sikkerhedsvejledninger

### GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSVEJLEDNINGER FOR SENERE ANVENDELSE!

-  Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Et varmt produkt skal altid stilles på et varmebestandigt underlag og ikke på en ubeskyttet arbejdsflade.
- Ved madlavning og opvarmning af fedtstoffer er det vigtigt, at produktet ikke lades ude af syne. Fedt kan hurtigt bliver overophedet og antænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Produktet må ikke opvarmes i tom tilstand. I modsat fald kan det føre til afsprængning af emalje.
- For ikke at beskadige emaljeoverfladen, må der kun anvendes køkkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ. Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- Advarsel! Løft altid produktet når der laves mad på hærdede glasflader (fx glaskeramisk-, halogen- og induktionskogeplader) eller i en ovn. Produktet må ALDRIG skubbes hen over sådanne overflader, idet produktets bund, kogeplade eller ovn kan tage skade.
- Gasflammer skal altid tilpasses produktets bund og må ALDRIG brænde op langs siderne.
- Produktet må ikke anvendes i mikrobølgeovn.
- Produktet kan anvendes i en bageovn! Kan anvendes i bageovne op til 240°C. Anbring produktet på en dertil egnet rist og ikke på ovnbunden.
- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.
- Anvend ikke låget hvis håndtaget sidder løst. Efterspænd evt. dækslets skruer.
-  **LEVNEDSMIDDELBESTANDIGT!** Madvarernes smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.
-  **ADVARSEL! LIVSFARE OG FARE FOR ULYKKE FOR SPÆDBØRN OG BØRN!**  
Lad aldrig det sted, hvor der laves mad, være uden opsyn. Hold børn væk fra varmt køkkengrej. Efterlad aldrig børn uden opsyn sammen med emballagen. Der er fare for kvælning. Hold børn væk fra produktet.

## ● **Anvendelse**

- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2 - 3 gange for fuldstændig fjernelse af produktionsrester. Rengør det herefter med varmt opvaskevand, skyl efter med rent vand og tør grundigt.
- Den indvendige side af produktet pensles med en smule olie eller smør. Varm det op ved lave temperaturer. Sænk temperaturen så snart fedtet er trukket ind. Vent ca. 2 - 3 minutter indtil produktet er afkølet og fjern overskydende fedt.
- Anvend ikke høje temperaturer ved madlavning og stegning. Eftersom støbejern har en særdeles god varmekapacitet, vil middeltemperaturer være fuldt tilstrækkelige. For høje temperaturer kan medføre dårlige resultater eller at maden brænder på fx ved tilberedning af omeletter.
- Pas på, at produktet ikke opvarmes for hurtigt. I modsat fald kan det medføre at emaljen slipper, fordi støbejernet udvider sig hurtigere end emaljen.

### **Bemærk:**

- Den lyse, indvendige emalje er specielt egnet til langsom tilberedning af retter ved meget lave temperaturer eller ved mellemhøje ovntemperaturer.
- Ved hjælp af rillerne på lågets underside dannes der et internt kredsløb i gryden ved madlavningen. Den opstigende damp kondenseres på låget og bliver jævnt fordelt på maden vha. rillerne. Det betyder at maden forbliver saftig og bevarer sin naturlige smag under madlavningen.
- Emaljeoverfladen er ikke egnet til at blive kogt tør. Anvend altid lidt smør eller spiseolie, og sørg for at bunden er helt dækket inden gryden opvarmes.

## ● Vejledning for induktionskogeplader

For at undgå varmetab, skal der bruges en kogeplade der svarer til produktbundens størrelse.


- Effektiv bunddiameter ca. 11,5 cm

**Bemærk:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller køkkengrej.

- Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen.
- **ADVARSEL!** Hurtig opvarmningshastighed! Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning.
- Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.

## ● Rengøring og vedligeholdelse

- Produktet skal altid afkøles lidt før det rengøres. Et varmt produkt må aldrig nedsænkes i koldt vand. Ved et sådant temperaturchok kan emaljen tage skade. Produktet må heller ikke fyldes med koldt vand.
- Vask produktet med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Fastsiddende madrester blødgøres og fjernes derefter med en grydesvamp eller børste.
- Anvend aldrig skarpe genstande, ståluld og/eller aggressive eller slibende rengøringsmidler som klorblegemidler, da disse kan beskadige emaljen.
- Produktet skal tørres omhyggeligt efter rengøring. Påfør jævnlige produktets kant en smule spiseolie for at forebygge flyverust, 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.

## ● **Bortskaffelse**

Emballagen består af miljøvenlige materialer der kan bortskaffes over genbrugsstationen.

Du kan høre mere om mulighederne for bortskaffelse af et udtjent produkt ved at henvende dig til din kommune eller din bys forvaltning.

## ● **Garanti**

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

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet. Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

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

Service-Center  
Gurris GmbH  
Gaußstr. 10  
68165 Mannheim  
TYSKLAND

+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

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations ·  
Stand van de informatie · Stan informacji · Stav informací · Stav informácií · Estado de la infor-  
mación · Tilstand af information ·

01.2021 · Ident.-No.: 012021-08