

PREMIUM CAST IRON CASSEROLE DISH

(GB)

PREMIUM CAST IRON CASSEROLE DISH

Operation and safety notes

(HU)

PRÉMIUM ÖNTÖTTVAS FOZOEDÉNY/ PRÉMIUM ÖNTÖTTVAS TÁLALÓEDÉNY/ PRÉMIUM ÖNTÖTTVAS SÜTOEDÉNY

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

PREMIUM LITOŽELEZNI LONEC/ PREMIUM LITOŽELEZNA SERVIRNA PONEV/ PREMIUM LITOŽELEZNI PEKAČ

Navodila za upravljanje in varnostna
opozorila

(CZ)

LITINOVÝ HRNEC PREMIUM/ LITINOVÁ SERVÍROVACÍ PÁNEV/ LITINOVÝ HRNEC/ LIATINOVÝ PEKÁČ PREMIUM

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní
pokyny

(SK)

LIATINOVÝ HRNIEC PREMIUM/ LIATINOVÁ SERVÍROVACIA PANVICA PREMIUM / LIATINOVÝ PEKÁČ PREMIUM

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné
pokyny

(DE) (AT) (CH)

PREMIUM-GUSSEISENTOPF/ PREMIUM- GUSSEISENSERVIERPFANNE/ PREMIUM-GUSSEISENBRÄTER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 478375_2410

IAN 478378_2410

IAN 478376_2410

IAN 478380_2410

IAN 478377_2410

(HU)

(SI)

(CZ)

(SK)

GB	Operation and safety notes	Page	3
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	10
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	18
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	27
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	34
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	42

● **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. It is not intended for commercial purposes.

● **Specifications**

Oven safe: up to 240 °C



Safety instructions

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

WARNING! RISK OF INJURY!



Beware that the handles may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.

- 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 put dripping wet meats in hot grease. The resulting splashing grease may come into contact with a glowing hob and start a fire.

NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Place the product, when hot, on a heatproof base. Do not place the product on an unprotected countertop.
- 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.
- **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, to the hob or the oven.
- Always adjust the size of gas flames to the bottom diameter of the product — gas flames should NEVER burn past the product's sides.
- The product is not microwave proof.
- The product is not suitable for deep frying.

● **Use**

CAUTION! RISK OF INJURY!

- **ATTENTION!** Heats up rapidly! Do not overheat cookware when preheating. The room must be aired out well, if cookware overheats.

- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.

Avoid risk of injury

- **CAUTION! RISK OF BURNS!** Use a pot holder when pouring or handling the product.
- Do not change the temperature immediately, i.e. do not place the hot item directly from the oven/stove onto cold surfaces! Failure to do so may result in splintering, cracks, hairline cracks, or fractures, which could result in personal injury and property damage.
- Do not use the item if it shows signs of deformation or damage.

NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Never heat up the product while it is empty. Failure to do so may cause the enamel coating to crack.
- 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.

① INFO:

- The product is oven safe! Place the product on an oven grate, not directly on the floor of the oven.



FOOD-SAFE! The flavour and aroma of the foods used are not affected by this product.

- 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.
- **Note for induction hobs:** Under certain circumstances, the electromagnetic properties of the hob and the product may cause a sound to occur. This is normal and is not indicative of damage to your induction hob or the cooking dish.
- **Note for induction hobs:** 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.
- 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.

- 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.
- Select a hob size that corresponds to the size of the bottom of the product to prevent heat loss.
- Effective bottom size:
 - 478375_2410 approx. Ø 180 mm
 - 478376_2410 approx. Ø 175 mm
 - 478377_2410 approx. Ø 225 mm
 - 478378_2410 approx. Ø 130 mm
 - 478380_2410 approx. Ø 165 mm
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.
- Never use the product if the lid's knob is loose. Retighten the screw joint of the lid's knob if necessary.

● **Cleaning, storage and care**

NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- The product is not suitable for dishwashers.
- 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.
- Never use any hard objects, steel wool or abrasive or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach — failure to do so may damage the enamel.



CAUTION! Please note that the enamel may be damaged if you drop or strike the product.

1. First, soak any food residue and remove them using a wooden scraper, sponge or brush.

2. Rinse your product with hot water and off-the-shelf detergent.
 3. Thoroughly dry the product by dry cloth after cleaning.
Never store the product when they are still damp. Store the product in a airy space away from steam.
- ☐ 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.

● **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 material or manufacturing 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. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the 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 is not extended

as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables [e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges], nor damage to fragile parts, e.g. switches 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 [IAN 478375_2410 / IAN 478376_2410 / IAN 478377_2410 / IAN 478378_2410 / IAN 478380_2410] available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use [bottom left], or as a sticker on the rear or bottom of the product.

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.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

● **Bevezető**

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevétel előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

● **Rendeltetésszerű használat**

A termék élelmiszerek készítésére használható. A termék gáz, elektromos, halogén, indukciós és üvegkerámia főzőfelületeken használható. A termék kizárólag magáncélú használatra való: üzleti célú használatra nem alkalmas.

● **Műszaki adatok**

Sütőben használható: 240 °C-ig



Biztonsági tudnivalók

ŐRIZZEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI TUDNIVALÓT ÉS UTASÍTÁST A JÖVŐBENI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



Kérjük, ügyeljen arra, hogy a fogantyúk főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.

- Főzés közben fontos, hogy ne hagyja felügyelet nélkül a terméket, ha abban zsiradékot hevít. A zsiradékok gyorsan túlhevülnek és lángra kapnak. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- Ne tegyen nedvességtől csepegő húst forró zsiradékba. A nedvesség következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.

FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- A forró terméket mindig hőálló alátétre helyezze, és ne magára a munkafelületre.
- A zománcbevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai eszközöket használjon. Az alapanyagokat soha ne a termékben vágja össze.
- **FIGYELEM!** Mindig emelje a terméket, ha üvegfelületű főzőlapon [pl. üvegkerámia, halogén vagy indukciós főzőlapon] vagy sütőben főz. Soha ne tolja a terméket ilyen felületeken, mert azzal kárt tehet a termék alsó felületében, a főzőlapban vagy a sütőben.
- A gáztűzhely lángját mindig a termék aljának átmérőjéhez válassza meg, és ügyeljen arra, hogy a lángok SOHA ne csapjanak fel a tál oldalfalán.
- A termék mikrohullámú sütőben nem használható.
- A termék bő olajban való kisütéshez nem használható.

● **Használat**

⚠ VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- **FIGYELEM!** Gyors felforrósodás! Előmelegítés során ne hevítse túl az edényt. Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.

- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntésekor különös óvatosságra és körültekintésre van szükség – ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen öntse ki a folyadékot, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. Kiöntés közben ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.

Kerülje a sérülés lehetőségét

- **VIGYÁZAT! ÉGÉSVESZÉLY!** Használjon edénytartót a termék öntése és kezelése során.
- Ne változtassa meg azonnal a hőmérsékletet, azaz ne tegye a forró tárgyat közvetlenül a sütőből/kemencéből hideg felületre! Ennek elmulasztása szálkásodást, repedéseket, hajszáltrepedéseket vagy töréseket okozhat, amelyek személyi sérülést és anyagi károkat okozhatnak.
- Ne használja a tárgyat, ha az deformáció vagy sérülés jeleit mutatja.

FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse üresen a terméket. Ellenkező esetben megrepedhet a zománcbevonat.
- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse fel túl gyorsan a terméket. Ellenkező esetben a zománcbevonat megrepedhet, ha az öntöttvas a zománcnál gyorsabban tágul.

① INFORMÁCIÓ:

- A termék sütőben használható! A terméket az erre a célra szolgáló rácsra helyezze el, és ne a sütő alján.



■ **ÉLELMISZERBIZTOS!** A termék nincs hatással a felhasznált élelmiszerek ízére és illatára.

- A belső felület világos zománcbevonata különösen alkalmas ételek nagyon alacsony vagy közepes hőmérsékleten történő lassú elkészítésére, illetve közepes hőmérsékletű sütésére.
- A fedő alján található bütyköknek köszönhetően a főzés során keringés alakul ki az edény belsejében. A felszálló gőz lecsapódik a fedőn, majd a bütyköknek hála egyenletesen eloszlik az ételen. A folyamat végén az ételek szaftosak maradnak és megőrzik természetes ízüket.
- **Tudnivalók indukciós főzőlapokhoz:** Bizonyos körülmények között zajok hallhatók, melyek a főzőlap és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében jönnek létre. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy a termék hibájára.
- **Tudnivalók indukciós főzőlapokhoz:** A terméket az indukciós főzőfelület közepén helyezze el.
- **VIGYÁZAT! Gyors felforrósodás!** Előmelegítése során ügyeljen arra, hogy ne hevüljön túl a főzőedény. Túlhevülés eset szellőztesse ki alaposan a helyiséget.
- Az esetleges gyártási maradékanyagok eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2–3 alkalommal. Ezután tisztítsa meg a terméket meleg mosogatóvízzel, öblítse át tiszta vízzel, és alaposan szárítsa meg.
- Ecsettel kenje be a termék belső felületét némi olajjal vagy vajjal. Melegítse fel a terméket alacsony hőmérsékleten. Amint a zsiradék felszívódott, kapcsoljon alacsonyabb hőmérsékletre. Várjon kb. 2–3 percet, amíg a termék lehűl, majd távolítsa el a felesleges zsiradékot.

- A főzéshez vagy roston sütéshez ne használjon magas hőmérsékleteket. Mivel az öntöttvas kitűnő hőtartó, a közepes hőmérsékleti szintek teljesen elegendők. A túl magas hőmérséklet rosszabb eredményt adhat: egyes ételek – mint pl. az omlett – letapadhatnak.
- A zománcozott felület nem alkalmas száraz főzésre. Mindig használjon vajat vagy étolajat, és ügyeljen arra, hogy az teljesen elfedje a főzőedény alját, mielőtt hevíteni kezdené azt.
- A hőveszteségek elkerülése érdekében mindig a termék aljának átmérőjéhez válasszon főzőlapot.
- Tényleges alsó méret:
 - 478375_2410 kb. Ø 180 mm
 - 478376_2410 kb. Ø 175 mm
 - 478377_2410 kb. Ø 225 mm
 - 478378_2410 kb. Ø 130 mm
 - 478380_2410 kb. Ø 165 mm
- Biztosítson elegendő szellőzést, hogy zárt környezetben elkerülje az erős füstképződést.
- Soha ne használja a terméket, ha a fedél gombja meglazult. Szükség esetén húzza meg újra a fedél gombjának csavarkötését.

● **Tisztítás, tárolás és ápolás**

FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- A termék mosogatógépben nem mosható.
- A terméket tisztítás előtt mindig hagyja először kihűlni. Soha ne merítse a még forró terméket hideg vízbe. A hőmérsékleti különbség következtében a zománc megsérülhet. A terméket ne is töltsen meg hideg vízzel.
- Soha ne használjon kemény tárgyakat, acél dörzsölőt, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret, például klóros fehérítőt, mivel ezek károsíthatják a zománcot.



VIGYÁZAT! Ügyeljen arra, hogy a zománc leesés vagy erősebb ütés következtében megsérülhet.

1. A makacsabb ételmaradékokat először áztassa le, majd távolítsa el azokat egy fából készült kaparó, szivacs vagy egy kefe segítségével.
 2. A terméket forró vízzel és kereskedelemben kapható mosogatószerrel mosogassa el.
 3. Tisztítás után alaposan szárítsa meg a terméket száraz kendővel. Soha ne tárolja a terméket nedves állapotban. A terméket szellős helyen, gőzöktől távol tárolja.
- ☐ Időnként kenje át a termék peremét egy kevés étolajjal, megelőzve azt hogy idővel rozsda alakuljon ki rajta.
 - ☐ A terméket száraz, jól szellőző helyen tárolja.

● Mentesítés

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek [pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra], illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot [IAN 478375_2410 / IAN 478376_2410 / IAN 478377_2410 / IAN 478378_2410 / IAN 478380_2410] a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

● Uvod

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

● Predvidena uporaba

Izdelek je primeren za pripravo živil. Primeren je za plinske, električne, halogenske, indukcijske in stekleno keramične štedilnike. Izdelek je namenjen izključno za zasebno uporabo in ni primeren za komercialne namene.

● Tehnični podatki

Primerno za pečico: do 240 °C



Varnostni napotki

VSE VARNOSTNE NAPOTKE IN NAVODILA SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO!

OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODBI!

-  Upoštevajte, da se ročaji med kuhanjem segrejejo. Zaradi tega za zaščito uporabite kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.
- Pri kuhanju je zelo pomembno, da izdelka, v katerem segrevate mast, nikoli ne spustite z oči. Maščoba se lahko hitro pregreje in vname. Če mast zagori, je nikoli ne gasite z vodo! Plamene zadušite s pokrovko ali debelo volneno odejo.

- V vročo mast ne polagajte mokrega mesa. Če mast brizgne na žarečo ploščo kuhališča, lahko hitro pride do požara.

POZOR! NEVARNOST POŠKODOVANJA!

- Postavite izdelek vedno na toplotno odporen podstavek in ne na nezaščiteno delovno površino.
- Da ne poškodujete prevleke iz emajla, uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz toplotno odporne umetne mase ali lesa. Jedi ne režite neposredno v izdelku.
- **POZOR!** Izdelek vedno dvignite, ko kuhate na vročih ploščah s stekleno površino (npr. steklokeramični, halogenski, indukcijski štedilniki) ali v pečici. Izdelka nikoli ne potiskajte na teh površinah, saj lahko to poškoduje spodnjo stran izdelka, kuhalno ploščo ali pečico.
- Plinski plameni morajo biti vedno prilagojeni premeru dna izdelka in NIKOLI ne smejo goreti čez stranske stene.
- Izdelek ni primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Izdelek ni primeren za cvrtje.

● **Uporaba**

PREVIDNO! NEVARNOST POŠKODBI!

- **POZOR!** Visoka hitrost segrevanja! Posode pri predhodnem ogrevanju ne ogrejte preveč. Pri pregrevanju morate prostor temeljito prezračiti.
- **PREVIDNO!** Pri izlivanju vročih tekočin bodite posebno previdni – sicer lahko pride do poparjenja. Tekočine ne izlijte naglo, ampak pazite na enakomeren tok. Pazite, da pri izlivanju v neposredni bližini ni drugih oseb, zlasti otrok.
- **POZOR!** Pri izlivanju po potrebi uporabite kuhinjsko krpo ali podobno učinkovito osebno zaščitno opremo [OZO].

- **PREVIDNO!** Vroče olje ali druge tekočine, ki pri izlivanju stečejo po loncu navzdol ali kapljajo po kuhalni površini, takoj obrišite s primerno krpo. Sicer je prisotna nevarnost požara.

Izogibajte se nevarnosti poškodb

- **PREVIDNO! NEVARNOST OPEKLIN!** Pri nalivanju ali rokovanju z izdelkom uporabljajte prijemalke za posodo.
- Ne spreminjajte temperature takoj, tj. vročega predmeta ne postavljajte neposredno iz pečice/s štedilnika na hladne površine! Če tega ne storite, lahko pride do odlomkov, razpok, tankih razpok ali zlomov, kar lahko povzroči telesne poškodbe in materialno škodo.
- Predmeta ne uporabljajte, če kaže znake deformacije ali poškodbe.

POZORI! NEVARNOST POŠKODOVANJA!

- Pazite, da izdelka ne segrevate, ko je prazen. Lahko pride do luščenja emajla.
- Pazite, da izdelka ne ogrejete prehitro. Pride lahko do luščenja emajla, če se lito železo razširi hitreje kot emajl.

i INFORMACIJE:

- Izdelek je primeren za uporabo v pečici! Izdelek postavite na predvideno rešetko in ne na dno pečice.

-  **VARNO ZA ŽIVILA!** Ta izdelek ne vpliva na okus in vonj uporabljenih živil.

- Svetel emajl v notranjosti je posebej primeren za počasno pripravo jedi pri zelo nizkih temperaturah ali pri srednji temperaturi pečice.

- Z izrastki na spodnji strani pokrova nastaja pri kuhanju kroženje v posodi. Naraščajoča para kondenzira na pokrovu in se enakomerno razporedi preko živila. Posledica tega je, da hrana med kuhanjem ostane sočna in ohranja svojo naravno aromo.
- **Napotek za indukcijske kuhalne plošče:** V določenih okoliščinah se lahko zaradi elektromagnetnih lastnosti kuhalne plošče in izdelka sliši zvok. To je običajno in ne pomeni okvare vašega indukcijskega štedilnika ali izdelka.
- **Napotek za indukcijske kuhalne plošče:** Izdelek postavite na sredino indukcijske kuhalne površine.
- **PREVIDNO! Visoka stopnja segrevanja!** Pri segrevanju posode pazite, da se ta ne pregreje.
V primeru pregretja temeljito prezračite prostor.
- Prekuhajte izdelek pred prvo uporabo 2- do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje. Nato izdelek očistite v topli milnici, sperite s čisto vodo in ga temeljito osušite.
- Notranjost izdelka namažite z nekoliko olja ali masla. Segrevajte pri nizki temperaturi. Ko se mast stopi, izklopite temperaturo. Počakajte približno 2 do 3 minute, da se izdelke ohladi in odstranite prekomerno olje.
- Pri kuhanju ali pečenju ne uporabljajte visokih temperatur. Ker lito železo dobro ohranja toploto, popolnoma zadostujejo srednje temperature. Previsoke temperature lahko povzročijo slabe rezultate kuhe oz. prijetanje jedi, na primer pri omleti.
- Površina iz emajla ni primerna za suho kuhanje. Vedno uporabljajte malo masla ali olja in se prepričajte, da je dno popolnoma prekrito, preden posodo segrežete.
- Izberite velikost kuhalne plošče glede na velikost dna izdelka, da preprečite izgubo toplote.

- Učinkovita velikost dna je:
 - 478375_2410 pribl. Ø 180 mm
 - 478376_2410 pribl. Ø 175 mm
 - 478377_2410 pribl. Ø 225 mm
 - 478378_2410 pribl. Ø 130 mm
 - 478380_2410 pribl. Ø 165 mm
- Zagotovite zadostno prezračevanje, da se v zaprtem prostoru ne nabere gost dim.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če je gumb na pokrovu zrahljan. Po potrebi znova zategnite vijačni spoj na gumbu pokrova.

● Čiščenje, shranjevanje in nega

POZORI! NEVARNOST POŠKODOVANJA!

- Izdelek ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Pred čiščenjem vedno počakajte, da se izdelek popolnoma ohladi. Vročega izdelka nikoli ne potopite v mrzlo vodo. Zaradi temperaturnega šoka se lahko email poškoduje. Izdelka prav tako ne napolnite s hladno vodo.
- Ne uporabljajte trdih predmetov, jeklene volne ali agresivnih oz. abrazivnih čistil, kot je belilo, saj ta poškodujejo email.
-  **PREVIDNO!** Upoštevajte, da se lahko email pri padcu ali močnem udarcu poškoduje.

1. Trdovratne ostanke jedi najprej namočite in jih nato po potrebi odstranite z lesenim strgalom, gobo ali krtačo.
2. Izdelek operite z vročo vodo in običajnim sredstvom za pomivanje posode.
3. Izdelek po čiščenju temeljito posušite s suho krpo. Izdelka nikoli ne shranjujte, če je še vlažen. Izdelek shranjujte v zračnem prostoru, proč od pare.

- Rob izdelka občasno natrite z malo jedilnega olja, da preprečite nastanek nesprijete rje.
- Izdelek hranite v suhem in dobro prezračenem prostoru.

● Odstranjevanje

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

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

Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka [IAN 478375_2410 / IAN 478376_2410 / IAN 478377_2410 / IAN 478378_2410 / IAN 478380_2410] kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani. Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

Servis



Servis Slovenija

Tel.: 00386 (0) 80 080 917

E-Mail: infofon@lidl.si

Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

 00386 (0) 80 080 917

 infofon@lidl.si

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.



5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.



11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

● 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 tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Použití ke stanovenému účelu

Tento výrobek je vhodný k přípravě potravin. Je vhodný pro plynové, elektrické, halogen, indukční a sklokeramické varné desky. Výrobek je určen výhradně pro soukromé, nikoli komerční použití.

● Technické údaje

Vhodné pro pečící troubu: až 240 °C



Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UPOZORNĚNÍ PRO MOŽNÉ BUDOUCÍ POUŽITÍ!

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

-  Prosím, mějte na paměti, že rukojeti mohou být při vaření horké. Proto ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Při vaření je velmi důležité, že nenecháte výrobek, v němž se zahřívá tuk, mimo dohled. Tuk se může rychle přehřát a vznítit. Pokud by tuk hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zадuste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.

- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Horký výrobek odstavte vždy na žáruvzdorný podstavec a ne na nechráněnou pracovní plochu.
- Aby nedošlo k poškození smaltu, používejte pouze kuchyňské nástroje z plastu odolného vůči teplu nebo ze dřeva. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- **VÝSTRAHA!** Nadzvedněte výrobek vždy, když vaříte na varných deskách se skleněným povrchem [např. sklokeramických, halogenových nebo indukčních varných deskách], nebo v troubě. Výrobek nikdy na takových plochách neposouvejte, protože spodní strana výrobku může poškodit varné pole nebo troubu.
- Plynové plameny musí být vždy přizpůsobeny průměru dna výrobku a neměly by NIKDY přesahovat ven přes boční stěny.
- Výrobek není vhodný do mikrovlnné trouby.
- Výrobek není vhodný pro fritování.

● Použití

⚠ OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- **VÝSTRAHA!** Vysoká rychlost ohřevu! Kuchyňské nádobí při předeřevu nepřehřejte. V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- **OPATRNĚ!** Při nalévání horkých kapalin je třeba dbát zvýšené opatrnosti – jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu narychlo, ale zajistěte rovnoměrný průtok. Při vylévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.
- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při nalévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky [OOP].

- **OPATRNĚ!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po hrnci nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.

Zabraňte nebezpečí zranění

- **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Při nalévání nebo manipulaci s výrobkem používejte držák hrnce.
- Neměňte prudce teplotu, tzn. nepokládejte horký předmět přímo z trouby/sporáku na studené povrchy! V opačném případě může dojít k odprýsknutí, prasklinám, vlasovým prasklinám nebo zlomení, což může mít za následek zranění osob a poškození majetku.
- Pokud tento předmět vykazuje známky deformace nebo poškození, nepoužívejte jej.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Dbejte na to, abyste výrobek nezahřívali v prázdném stavu. To může jinak vést k odlupování smaltu.
- Dbejte na to, abyste výrobek nezahřívali příliš rychle. Může jinak dojít k odloupení smaltu, když se litina rozpíná rychleji než smalt.

❗ INFO:

- Výrobek je vhodný do pečicí trouby! Postavte výrobek na rošt, který je pro to určen a ne na dno trouby.

-  **BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chuťové a pachové vlastnosti použitých potravin nejsou tímto výrobkem ovlivněny.

- Světlý smalt uvnitř je zvláště vhodný pro pomalou přípravu jídel při velmi nízkých teplotách nebo při střední teplotě v troubě.

- Prostřednictvím výstupků na spodní straně víka vzniká při vaření okruh uvnitř nádoby. Stoupající pára kondenzuje na víku a rovnoměrně se prostřednictvím výstupků rozděluje po jídle. Výsledkem je, že jídlo zůstává během vaření šťavnaté a zachovává si svou přirozenou chuť.
- **Pokyn pro indukční varná pole:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností varné desky a výrobku. To je normální a neznamená to závadu indukčního varného pole ani výrobku.
- **Pokyn pro indukční varná pole:** Výrobek je třeba umístit do středu na indukční varné pole.
- **OPATRNĚ! Vysoká rychlost zahřívání!** Při předeřívání nádobí dávejte pozor, abyste je nepřehřáli.
V případě přehřátí místnost důkladně vyvětrejte.
- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby. Poté jej vyčistěte v teplé vodě, opláchněte čistou vodou a důkladně jej vysušte.
- Vnitřek hrnce potřete trochou oleje nebo másla. Zahřejte při nízké teplotě. Jakmile se tuk vstřebá, přepněte teplotu dolů. Počkejte asi 2 až 3 minuty, než se výrobek ochladí, a odstraňte přebytečný tuk.
- Nepoužívejte při vaření nebo pečení vysoké teploty. Vzhledem k tomu, výrobek je velmi dobrý akumulátor tepla, plně postačí střední teploty. Příliš vysoké teploty mohou jinak vést ke špatným výsledkům vaření nebo k nalepení jídla, jako např. u omelety.
- Smaltový povrch není vhodný pro suché vaření. Před ohříváním nádobí vždy použijte trochu másla nebo oleje na vaření a ujistěte se, že je dno zcela pokryto.
- Zvolte velikost plotýnky podle velikosti dna výrobku, aby se zabránilo tepelným ztrátám.

- Účinná velikost dna :
 - 478375_2410 cca. Ø 180 mm
 - 478376_2410 cca. Ø 175 mm
 - 478377_2410 cca. Ø 225 mm
 - 478378_2410 cca. Ø 130 mm
 - 478380_2410 cca. Ø 165 mm
- Zajistěte dostatečnou ventilaci, aby se v uzavřeném prostředí nehromadilo příliš velké množství kouře.
- Pokud je držadlo na poklici uvolněné, výrobek nepoužívejte. V případě potřeby utáhněte šroub, kterým je držadlo poklice připevněné.

● **Čištění, uložení a péče**

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Výrobek není vhodný do myčky na nádobí.
- Nechte výrobek před čištěním vždy nejdříve trochu vychladnout. Nikdy neponořujte horký výrobek do studené vody. Teplotní šok může smalt poškodit. Také neplňte výrobek studenou vodou.
- Nikdy nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu a/nebo agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, jako jsou chlorová bělicí činidla, protože ta by poškodila smalt.



OPATRNĚ! Vezměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, pokud hrnec spadne nebo pokud dojde k tvrdému nárazu.

1. Nejprve namočit zapečené zbytky jídla a odstraňte je případně s pomocí dřevěné špachtle, houby nebo kartáče.
2. Oplachujte svůj výrobek horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
3. Po vyčištění výrobek důkladně osušte suchým hadříkem. Výrobek v žádném případě neskladujte vlhký. Skladujte jej ve vzdušném prostoru mimo dosah páry.

- Potírejte čas od času okraj hrnce trochou oleje na vaření, aby se zabránilo jemné rzi, která může v průběhu času vzniknout.
- Výrobek skladujte na suchém a dobře větraném místě.

● **Zlikvidování**

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

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

● **Záruka**

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové patrony) nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu [IAN 478375_2410 / IAN 478376_2410 / IAN 478377_2410 / IAN 478378_2410 / IAN 478380_2410] jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu [vlevo dole] nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

● Použitie v súlade s určením

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

● Technické údaje

Vhodné do rúry: do 240 °C



Bezpečnostné upozornenia

USCHOVAJTE SI VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY PRE MOŽNÉ BUDÚCE POUŽITIE!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



Upozorňujeme, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.

- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste produkt, v ktorom sa ohrieva tuk, neustále sledovali. Tuk sa môže rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plameň uhaste pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Do horúceho tuku nevkladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.

OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

- Horúci produkt ukladajte vždy na tepluvzdorný podklad, a nie na nechránené pracovné plochy.
- Aby ste smaltovanú vrstvu nepoškodili, používajte len kuchynské náradie z tepluvzdorného plastu alebo dreva. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- **OPATRNE!** 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, varnú dosku alebo rúru na pečenie.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôbený priemeru dna produktu a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.
- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt nie je vhodný na fritovanie.

● Použitie



POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- **OPATRNE!** Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte. V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.

- **POZORI!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nenachádzali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky [OOP].
- **POZORI!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa z hrnca vylejú alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.

Vyhnite sa riziku zranenia

- **POZORI! RIZIKO POPÁLENIA!** Pri nalievaní alebo manipulácii s výrobkom používajte držiak na hrnce.
- Teplotu nemeňte ihneď, t. j. nekladte horúci výrobok priamo z rúry/sporáku na studené povrchy! V opačnom prípade sa môžu odlomiť malé kúsky alebo vzniknúť praskliny, vlasové trhliny či zlomy, čo môže viesť k zraneniu osôb a poškodeniu majetku.
- Výrobok nepoužívajte, ak vidno známky deformácie alebo poškodenia.

OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali prázdny. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu.
- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali príliš rýchlo. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu, keď sa liatina rozťahne rýchlejšie ako smalt.

📌 INFORMÁCIA:

- Produkt je vhodný na použitie v rúre na pečenie! Produkt umiestnite na k tomu určený rošt a nie na dno rúry na pečenie.



VHODNÉ PRE POTRAVINY! Tento produkt neovplyvňuje chuť ani vôňu použitých potravín.

- Svetlý smalt vo vnútri je veľmi vhodný na pomalú prípravu jedál pri veľmi nízkych teplotách alebo pri stredne vysokej teplote v rúre.
- Vďaka slučkám na spodnej strane krytu pokrievky 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 zachovávajú si svoju prirodzenú chuť.
- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môžete zachytiť zvuk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti varnej dosky a produktu. Je to normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo produktu.
- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Produkt treba umiestniť na indukčnú varnú dosku presne do stredu.
- **POZOR! Vysoká rýchlosť ohrevu!** Pri predhrievaní nádoby dbajte na to, aby sa neprehriala.
V prípade prehriatia riadne vyvetrajte miestnosť.
- Produkt pred prvým použitím 2- až 3-krát vyvarte s vodou, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby. Následne produkt vyčistite v teplej mydlovej vode, vypláchnite ho čistou vodou a dôkladne ho usušte.
- Vnútornú časť produktu pokropte trochou oleja alebo masla. Zahrejte pri nízkej teplote. Keď tuk vsiakne, teplotu stiahnite. Počkajte približne 2 až 3 minúty pokým produkt nevychladne a odstráňte prebytočný tuk.

- 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 prilnutiu potravín k povrchu, napr. omelety.
- Smaltovaný povrch nie je vhodný na suché varenie. Vždy používajte trochu masla alebo jedlého oleja a pred zahriatím riadu sa uistite, že dno je úplne zakryté.
- Veľkosť varnej dosky zvolte v súlade s veľkosťou dna produktu, aby ste predišli strate tepla.
- Efektívna veľkosť dna :
 - 478375_2410 pribl. Ø 180 mm
 - 478376_2410 pribl. Ø 175 mm
 - 478377_2410 pribl. Ø 225 mm
 - 478378_2410 pribl. Ø 130 mm
 - 478380_2410 pribl. Ø 165 mm
- Zaisťte dostatočné vetranie, aby ste sa vyhli hromadeniu hustého dymu v uzavretom prostredí.
- Nikdy nepoužívajte výrobok, ak je držiak veka uvoľnený. V prípade potreby dotiahnite skrutkový spoj držiaka veka.

● **Čistenie, skladovanie a starostlivosť**

OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

- Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.
- 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.
- V žiadnom prípade nepoužívajte tvrdé predmety, oceľ ani agresívne, resp. abrazívne čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo, pretože by došlo k poškodeniu smaltovanej vrstvy.



POZOR! Majte na pamäti, že smaltovaná vrstva sa pri páde alebo tvrdom náraze môže poškodiť.

1. Prilnuté zvyšky potravín najprv namočte a následne ich odstráňte drevenou škrabkou, umývacou hubkou alebo kefkou.
 2. Produkt umyte horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.
 3. Po vyčistení výrobok dôkladne osušte suchou handrou.
Nikdy neskladujte výrobok, keď je ešte vlhký. Výrobok skladujte vo vetranom priestore mimo dosahu pary.
- ☐ Okraj produktu z času na čas potrite trochou jedlého oleja, aby ste predišli vzniku jemnej hrdze, ku ktorému by mohlo dôjsť v priebehu času.
 - ☐ Produkt skladujte na suchom a dobre odvetranom mieste.

● **Likvidácia**

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

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

● **Záruka**

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku [IAN 478375_2410 / IAN 478376_2410 / IAN 478377_2410 / IAN 478378_2410 / IAN 478380_2410] ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu [dole vľavo] alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe [pokladničný lístok] a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

● **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 und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

● **Technische Daten**

Backofengeeignet: bis 240 °C



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann schnell überhitzen und sich entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.

ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- **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, das Kochfeld oder den Ofen beschädigen könnte.
- Gasflammen müssen immer dem Bodendurchmesser des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Produkt eignet sich nicht zum Frittieren.

● **Gebrauch**

VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen [PSA].
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.

Vermeiden Sie Verletzungsgefahr

- **ACHTUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Verwenden Sie beim Ausgießen oder Hantieren mit dem Produkt einen Topflappen.
- Nehmen Sie keine unmittelbaren Temperaturwechsel vor, d.h. stellen Sie insbesondere den heißen Artikel nicht direkt aus dem Ofen/vom Herd auf kalte Oberflächen! Andernfalls drohen Absplitterungen, Risse, Haarrisse oder Brüche, die zu Personen- und Sachschäden führen können.
- Verwenden Sie den Artikel nicht bei Anzeichen von Verformungen oder Beschädigungen.

ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- 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.

i INFO:

- Das Produkt ist backofengeeignet! Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften der verwendeten Lebensmittel werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
- 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.
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Kochplatte und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin.
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **VORSICHT! Hohe Aufheizrate!** Achten Sie beim Vorheizen des Kochgeschirrs darauf, dass es nicht überhitzt wird. Im Falle einer Überhitzung lüften Sie den Raum gründlich.
- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Reinigen Sie das Produkt anschließend 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.
- 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.
- Wählen Sie die Größe der Kochplatte entsprechend der Größe des Produktbodens aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.
- Effektive Bodengröße:
 - 478375_2410 ca. Ø 180 mm
 - 478376_2410 ca. Ø 175 mm
 - 478377_2410 ca. Ø 225 mm
 - 478378_2410 ca. Ø 130 mm
 - 478380_2410 ca. Ø 165 mm
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starke Rauchentwicklung in geschlossenen Räumen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn der Deckelknopf locker ist. Ziehen Sie die Verschraubung des Deckelknopfs bei Bedarf nach.

● Reinigung, Aufbewahrung und Pflege

ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- 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.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille beschädigen würden.



VORSICHT! Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz oder hartem Stoß beschädigt werden kann.

1. Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, Schwamm oder Bürste.
 2. Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
 3. Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich mit einem trockenen Tuch ab.
Lagern Sie das Produkt niemals, wenn es noch feucht ist. Lagern Sie das Produkt an einem belüfteten Ort und fern von Dampf.
- ☐ 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.

● 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 hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

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 (IAN 478375_2410 / IAN 478376_2410 / IAN 478377_2410 / IAN 478378_2410 / IAN 478380_2410) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

E-Mail: owim@lidl.de

AT

Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH

Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN	Model No	Product size	Effective bottom size	Version
478375_2410	HG11550A / HG11550B / HG11550C / HG11550D / HG11550E	L 335 × Ø 262 × H 180 mm	Ø 180 mm	05/2025
478376_2410	HG09169A / HG09169B / HG09169C / HG09169D / HG09169E	L 327 × Ø 265 × H 118 mm	Ø 175 mm	
478377_2410	HG09172A / HG09172B / HG09172C / HG09172D / HG09172E	L 405 × Ø 308 × H 130 mm	Ø 225 mm	
478378_2410	HG11551A / HG11551B / HG11551C / HG11551D / HG11551E	L 325 × Ø 213 × H 155 mm	Ø 130 mm	
478380_2410	HG00747A / HG00747B / HG00747C / HG00747D / HG00747E	L 370 × Ø 235 × H 178 mm	Ø 165 mm	

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 478375_2410

IAN 478378_2410

IAN 478376_2410

IAN 478380_2410

IAN 478377_2410

