

PREMIUM CAST IRON CASSEROLE DISH

GB

PREMIUM CAST IRON CASSEROLE DISH

Operation and safety notes

FI

PREMIUM-VALURAUTAPATA/ PREMIUM-VALURAUTAINEN TARJOILUPANNU

Käyttö- ja turvaohjeet

SE

PREMIUM GJUTJÄRNSGRYTA/ PREMIUM-SERVERINGSGRYTA I GJUTJÄRN/ PREMIUM- GJUTJÄRNSGRYTA

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

PL

GARNEK ŻELIWNY PREMIUM/ PATELNIĄ ŻELIWNĄ PREMIUM/ BRYTFANNA ŻELIWNĄ PREMIUM

Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

LT

„PREMIUM“ KETAUS PUODAS/ „PREMIUM“ KETAUS KEPTUVE MAISTO PATIEKIMUI/ „PREMIUM“ KETAUS KEPTUVAS

Naudojimo ir saugos pastabos

EE

PREMIUM MALMPOTT/ PREMIUM- KLASSI MALMIST SERVEERIMISPANN/ PREMIUM-KLASSI MALMIST HAUDEPOTT

Kasutamise- ja ohutusjuhised

LV

“PREMIUM” KLASES CUGUNA KATLS/ TRAUKS CEPŠANAI NO CUGUNA/ CEPAMAIS TRAUKS NO CUGUNA

Ekspluatācijas un drošības norādījumi

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

FI

SE

PL

LT

EE

LV

GB	Operation and safety notes	Page	3
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	10
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	17
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	24
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psl	32
EE	Kasutamis- ja ohutusjuhisedKasutamis- ja ohutusjuhised	Lehekülg	39
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	Lpp.	46
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	53

● 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.

ⓘ 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

● Johdanto

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

● Tarkoituksenmukainen käyttö

Tuote on tarkoitettu elintarvikkeiden kypsennykseen. Se soveltuu kaasu-, sähkö-, halogeeni-, induktio- ja keraamisille liesille. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, se ei sovellu kaupalliseen käyttöön.

● Tekniset tiedot

Uuninkestävä:


korkeintaan 240 °C



Turvallisuusohjeet

SÄILYTÄ KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEET MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN!

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

-  Huomioi, että kahvat kuumenevat käytön aikana. Käytä siksi patalappuja tai uunikintaita käsiesi suojaksi.
- Rasvaa kuumennettaessa on erityisen tärkeää, että tuotetta ei jätetä ilman valvontaa. Rasva voi ylikuumeta nopeasti ja syttyä palamaan. Jos rasva syttyy palamaan, älä missään tapauksessa sammuta sitä vedellä! Sammuta liekit kannella tai tiiviillä villapeitteellä.

- Älä laita märkää lihaa kuumaan rasvaan. Kuumalle liesilevylle roiskuva rasva voi aiheuttaa helposti tulipalon.

HUOMIO! VAURIOIDEN VAARA!

- Aseta kuumentunut tuote aina kuumuutta kestäväälle alustalle eikä suojaamattomalle työtasolle.
- Käytä vain kuumuutta kestäviä muovisia tai pussia keittiövälineitä, jotta emalipinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa paistettavaa suoraan tuotteessa.
- **HUOMIO!** Nosta aina tuotetta, kun kypsennät lasipintaisella liedellä (esim. keraaminen-, halogeeni- tai induktioliesi) tai uunissa. Älä koskaan liikuta tuotetta tällaisilla pinnoilla, sillä tuotteen pohja, liesitaso tai uuni voi vahingoittua.
- Kaasuliekki tulee säätää aina tuotteen pohjan halkaisijan mukaan niin, ettei se polta tuotteen sivuja.
- Tuote ei kestä mikroaaltouunia.
- Tuote ei sovellu uppopaistamiseen.

● Käyttö

VARO! LOUKKAANTUMISVAARA!

- **HUOMIO!** Kuumenee nopeasti! Älä ylikuumenna keittoastiaa. Ylikuumenemistapauksessa tila täytyy tuulettaa kunnolla.
- **VARO!** Kun kaadat kuumia nesteitä, ole erityisen huolellinen ja varovainen – muutoin nesteet voivat aiheuttaa palovammoja. Älä kaada nestettä hätiköiden, vaan varmista, että se valuu tasaisesti. Varmista, ettei muita henkilöitä, etenkin lapsia, ole välittömässä läheisyydessä nestettä kaadettaessa.
- **HUOMIO!** Käytä nestettä kaadettaessa tarvittaessa patalappua tai vastaavaa tehokasta henkilönsuojainta (PPE).
- **VARO!** Pyyhi kuuma öljy tai muut nesteet, jotka valuvat kaadettaessa kattilasta alas tai tippuvat keittotasolle, heti pois sopivalla liinalla. Muuten on olemassa tulipalon vaara.

Vältä loukkaantumisvaaraa

- **HUOMIO! PALOVAMMAN VAARA!** Käytä patalappua, kun kaadat tuotteesta tai käsittelet sitä.
- Tuote ei saa altistua nopealle lämpötilan vaihtelulle, eli kuumaa suoraan uunista otettua tuotetta ei saa asettaa kylmälle pinnalle! Muutoin tuotteeseen voi tulla lohkeamia, halkeamia, hiushalkeamia tai murtumia, jotka voivat johtaa henkilö- ja ainevahinkoihin.
- Älä käytä tuotetta, jos se on näkyvästi vääntynyt tai vaurioitunut.

HUOMIO! VAURIOIDEN VAARA!

- Huomioi, että tuotetta ei saa kuumentaa tyhjänä. Muutoin emali voi murtua.
- Pidä huolta, että tuote ei kuumene liian nopeasti. Muutoin emali voi murtua, kun valurauta lämpölaajenee emalia nopeammin.

i OHJE:

- Tuote on uuninkestävä! Aseta tuote ritilälle eikä uunin pohjalle.

-  **ELINTARVIKEKELPOINEN!** Tuotteella ei ole vaikutusta käytettävien elintarvikkeiden makuun tai hajuun.

- Sisäpinnan vaalea emali sopii erityisesti ruokien hitaaseen kypsyttämiseen alhaisissa lämpötiloissa tai keskitasoisessa uunilämpötilassa.
- Kannen alapinnalla olevat nystyrät saavat aikaan kierron keittoastian sisällä. Ylösouseva höyry tiivistyy kanteen, jonka nystyrät jakavat pisarat tasaisesti kypsennettävän päälle. Näin kypsennettävä pysyy mehukkaana ja säilyttää luonnollisen makunsa.
- **Huomautus induktiokeittotasosta:** Tietyissä olosuhteissa voi kuulua ääni, joka johtuu liesilevyn ja tuotteen sähkömagneettisista ominaisuuksista. Tämä on normaalia eikä tarkoita, että induktioliesi tai tuote olisi viallinen.
- **Huomautus induktiokeittotasosta:** Tuote tulee asettaa keskelle induktioliesilevyä.

- **VARO! Nopeasti kuumeneval** Huomioi keittoastiaa kuumennettaessa, että se ei ylikuumene. Jos se ylikuumenee, tuuleta huone perusteellisesti.
- Keitä tuote 2 korkeintaan 3 kertaa kuumalla vedellä ennen ensimmäistä käyttöä, jotta mahdolliset tuotantojäämät saadaan poistettua. Pese se sitten lämpimällä astianpesuvedellä, huuhtelee pelkällä vedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Sivele tuotteen sisäpohjaan hieman ruokaöljyä tai voita. Lämmitä sitä alhaisella lämmöllä. Kytke lämpö pienemmälle heti, kun rasva on imeytynyt pintaan. Odota n. 2–3 minuuttia, kunnes tuote on jäähtynyt, ja poista ylimääräinen rasva.
- Älä paista tai paahda liian korkeassa lämpötilassa. Koska valurauta varastoi hyvin lämpöä, keskitasoiset lämpötilat riittävät täysin kypsennykseen. Liian korkeat lämpötilat voivat pilata lopputuloksen tai ruoka, esim. munakas, voi tarttua pohjaan.
- Emalipinta ei sovellu rasvattomaan kypsennykseen. Käytä aina voita tai ruokaöljyä kypsennykseen ja varmista, että pohja on rasvan peitossa, ennen kuin keittoastia kuumenee.
- Valitse liesilevy tuotteen pohjan kokoa vastaavasti, jotta lämpö ei mene hukkaan.
- Pohjan koko:
 - 478375_2410 n. Ø 180 mm
 - 478376_2410 n. Ø 175 mm
 - 478377_2410 n. Ø 225 mm
 - 478378_2410 n. Ø 130 mm
 - 478380_2410 n. Ø 165 mm
- Huolehdi riittävästä tuuletuksesta voimakkaan savun muodostumisen välttämiseksi suljetuissa tiloissa.
- Älä koskaan käytä tuotetta, jos kannen nuppi on löystynyt. Kiristä kannen nupin ruuvia tarvittaessa.

● Puhdistus, säilytys ja hoito

HUOMIO! VAURIOIDEN VAARA!

- Tuote ei ole konepesunkestävä.
- Anna tuotteen aina ensin jäähtyä ennen puhdistusta. Älä koskaan upota kuumaa tuotetta kylmään veteen. Lämpötilaeron vuoksi emali voi vahingoittua. Älä myöskään täytä tuotetta kylmällä vedellä.
- Älä koskaan käytä kovia puhdistusvälineitä, teräsvillaa ja/tai voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita kuten kloorivalkaisua, koska se voi vahingoittaa emalia.



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

1. Liota ensin kiinnitarttuneet ruoanjäänteet ja poista ne sitten puukaapimella, pesusienellä tai harjalla.
 2. Puhdista tuote kuumalla vedellä ja tavallisella astianpesuaineella.
 3. Kuivaa tuote puhdistuksen jälkeen huolellisesti kuivalla liinalla. Älä koskaan laita kosteaa tuotetta säilytykseen. Säilytä tuotetta hyvin ilmastoidussa paikassa kosteudelta suojattuna.
- Hiero tuotteen reunaan silloin tällöin ruokaöljyä, jotta siihen ei muodostu ruostetta.
 - Säilytä tuotetta kuivassa ja hyvin ilmastoidussa paikassa.

● Hävittäminen

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

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

● **Takuu**

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista osto- tai vaurioista esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuuaikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvaatimuksen vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on vioittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatruunat) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvin osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Toimiminen takuutapauksessa

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

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero [IAN 478375_2410 / IAN 478376_2410 / IAN 478377_2410 / IAN 478378_2410 / IAN 478380_2410] todisteena tekemästäsi ostoksesta.

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

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun. Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen. Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

Huoltopalvelu

FI **Huoltopalvelu Suomi**

Puhelin: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

- Lägg aldrig i vått kött i varmt fett. Fett som stänker kan komma i kontakt med en het spisplatta och orsaka brand.

SE UPP! RISK FÖR SKADOR!

- Placera den varma produkten på ett värmeskyddande underlägg och inte på en oskyddad yta.
- För att undvika att skada emaljbeläggningen, använd endast köksredskap tillverkade i värmebeständig plast eller trä. Skär inte mat direkt i produkten.
- **SE UPP!** Lyft alltid produkten när du använder den på en spishäll med glasyta [t.ex. glaskeramik-, halogen- och induktionshällar]. Skjut aldrig på produkten på sådana ytor, då det kan skada produktens botten, spishällen eller ugnen.
- Anpassa alltid gaslågan till produktens bottendiameter – gaslågor ska ALDRIG nå produktens sidor.
- Produkten får inte användas i mikrovågsugn.
- Produkten är inte lämplig för fritering.

● Användning

⚠ SE UPP! FARA FÖR PERSONSKADOR!

- **SE UPP!** Hög uppvärmningshastighet! När du förvärmer kokkärl, tänk på att inte överhetta dem. Vid överhettning, ventiler rummet ordentligt.
- **SE UPP!** När du håller upp heta vätskor krävs särskild aktsamhet och försiktighet – annars finns det risk för skällning. Håll inte upp vätskan hastigt, utan se till att den rinner i ett jämnt flöde. Se till att inga andra personer, särskilt inte barn, befinner sig i omedelbar närhet under upphällningen.
- **SE UPP!** Använd vid behov grytlappar eller motsvarande personlig skyddsutrustning (PSU) när du håller.
- **SE UPP!** Torka omedelbart bort het olja eller andra vätskor som rinner ner längs grytan eller droppar på matlagningssytan med en lämplig trasa. Annars finns det en risk för brand.

Undvik fara för personskador

- **SE UPP! RISK FÖR BRÄNSSKADOR!** Använd grytlappar när du håller från eller hanterar produkten.
- Utsätt inte produkten för snabba temperaturväxlingar. Ställ framför allt inte den heta produkten på en kall yta när den kommer ut ur ugnen/lyfts från spisen! I annat fall finns risk för splitter, sprickor, hårsprickor eller brott, som kan leda till personskador och saksador.
- Använd inte produkten om det finns tecken på deformation eller skador.

SE UPP! RISK FÖR SKADOR!

- Värm aldrig upp produkten när den är tom. Om du gör det, kan emaljbeläggningen spricka.
- Värm inte upp produkten för snabbt. Det kan leda till att emaljbeläggningen spricker, då gjutjärn expanderar snabbare än emaljbeläggningen.

INFO:

- Produkten är ugnssäker! Placera produkten på ett ugnsgaller, inte direkt på ugnens golv.
-  **TILLVERKAD AV MATERIAL SOM INTE ÄR SKADLIGT FÖR LIVSMEDEL!** Livsmedlens smak och lukt påverkas inte av denna produkt.
- Den ljusa emaljen på produktens insida är speciellt framtagen för att långsamt tillaga mat på vid låg temperatur eller vid mellanvärme i ugn.
- Upphöjningarna i lockets botten skapar cirkulation inuti kärlet vid tillagning. Stigande ånga kondenserar på locket och fördelas jämnt över maten via bitarna. Detta betyder att maten förblir saftig och behåller sin naturliga smak.

- **Information för användning med induktionshällar:** Under vissa omständigheter kan spisens och produktens elektromagnetiska egenskaper leda till att lukt uppstår. Detta är normalt och tyder inte på någon skada hos induktionshällen eller produkten.
- **Information för användning med induktionshällar:** Placera produkten mitt på värmezonen på induktionshällen.
- **SE UPP! Värms upp snabbt!** När du förvärmer kokkärlet, var försiktig så att du inte överhettar det.
Vid överhettning, ventilera rummet noggrant.
- Före den första användningen, koka upp vatten 2–3 gånger i produkten för att ta bort eventuella produktionsrester. Diska sedan produkten med varmt vatten och diskmedel, skölj noga med rent vatten och torka produkten.
- Pensla produktens insida med lite olja eller smör. Värm långsamt upp produkten på låg temperatur. Sänk temperaturen så snart fett har sugits in. Vänta ungefär 2–3 minuter tills produkten har kylts av och torka sedan bort eventuellt överflödigt fett.
- Laga inte mat med höga temperaturer. Gjutjärn lagrar värme effektivt, så medelhög värme är tillräckligt. För höga temperaturer kan leda till sämre resultat eller till att livsmedel fastnar, t.ex. vid tillagning av omelett.
- Emaljytan är inte lämpad för torr tillagning. Använd alltid lite smör eller matolja och se till att produktens botten alltid är helt täckt med fett innan du värmer upp den.
- Välj en spisstorlek som passar för produktens botten för att förhindra förlust av värme.
- Effektiv bottendiameter:
 - 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

- Se till att ventilationen är tillräcklig för att undvika kraftig rökutveckling i en sluten miljö.
- Använd inte produkten om lockets handtag är löst. Dra åt skruvförbandet till lockets handtag vid behov.

● Rengöring, förvaring och skötsel

SE UPPI RISK FÖR SKADOR!

- Produkten får inte maskindiskas.
- Låt alltid produkten svalna före disk. Sänk aldrig ned produkten i kallt vatten medan den fortfarande är varm. Temperaturchocken kan skada emaljen. Fyll inte heller produkten med kallt vatten.
- Använd aldrig hårda redskap, stålull och/eller slipande eller aggressiva rengöringsmedel som Klorin – det kan skada emaljen.



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

1. Blöt upp eventuella matrester och ta bort dem med en träskrapa, svamp eller borste.
 2. Diska produkten med varmt vatten och diskmedel.
 3. Torka av produkten noga med en torr trasa.
Ställ aldrig undan produkten medan den fortfarande är fuktig.
Förvara produkten på en ventilerad plats och på avstånd från ånga.
- Gnid in lite matolja i produktens kanter då och då för att förebygga ytrost.
 - Förvara produkten i torrt och väl ventilerat utrymme.

● Avfallshantering

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

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

● **Garanti**

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantitiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter upppackning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara slitdelar [t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner] och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

Handläggning av garantianspråk

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

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap [IAN 478375_2410 / IAN 478376_2410 / IAN 478377_2410 / IAN 478378_2410 / IAN 478380_2410] för att bevisa köpet.

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

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

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

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 020791808

E-Mail: owim@lidl.se

FI

Service Finland

Tel: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

● Wstęp

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

● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Produkt służy do przygotowywania żywności. Jest odpowiedni do stosowania w kuchenkach gazowych, elektrycznych, halogenowych, indukcyjnych i ceramicznych. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku prywatnego i nie nadaje się do użytku komercyjnego.

● Dane techniczne

Nadaje się do piekarnika: do 240 °C



Instrukcje bezpieczeństwa

ZACHOWAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DO PRZYSZŁEGO WGLĄDU!

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!



Prosimy pamiętać, że uchwyt podczas gotowania może stać się gorący. Z tego powodu należy używać łąpek do garnków lub rękawic kuchennych.

- Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania nie spuszczać z oczu urządzenia, w którym znajduje się tłuszcz. Tłuszcz może się szybko przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomień zduść pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz przyskający na rozgrzanej płytce grzejnej może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.

UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

- Gorący produkt należy stawiać wyłącznie na podkładkach żaroodpornych i nigdy na niezabezpieczonej powierzchni roboczej.
- Aby uniknąć uszkodzenia emaliowanej powłoki, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- **UWAGA!** Zawsze podnosić produkt, jeśli stosowany jest na płytce grzejnej o szklanej powierzchni (np. na kuchence ceramicznej, halogenowej lub indukcyjnej) lub w piekarniku. Nigdy nie przesuwaj produktu po takich powierzchniach, ponieważ może uszkodzić dno produktu, płytkę grzejną lub piekarnik.
- Płomień gazu muszą być zawsze dostosowane do dolnej średnicy produktu i NIGDY nie mogą sięgać ścian bocznych.
- Produkt nie jest odpowiedni do stosowania w mikrofalówkach.
- Produkt nie nadaje się do smażenia.

● Zastosowanie

⚠ OSTROŻNIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

- **UWAGA!** Duża szybkość nagrzewania! Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać. W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewnić się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** W razie konieczności należy używać uchwyty do garnków lub podobnych środków ochrony indywidualnej [ŚOI] podczas wylewania.
- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po garnku lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.


Aby uniknąć obrażeń

- **UWAGA! RYZYKO POPARZENIA!** Podczas nalewania lub przenoszenia produktu należy używać uchwyty do garnka.
- Nie należy zmieniać natychmiast temperatury, tzn. nie kłaść gorącego elementu bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika/ kuchenki na zimne powierzchnie! W przeciwnym razie może dojść do odprysków, pęknięć, pęknięć lub złamań, co może spowodować obrażenia ciała i zniszczenie mienia.
- Nie należy używać elementów ze śladami deformacji lub uszkodzeń.

UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

- Należy uważać, aby nie podgrzewać pustego produktu. Może to doprowadzić do odpryskiwania lakieru.
- Należy przy tym uważać, aby nie nagrzewać produktu zbyt szybko. Może to spowodować odpryskiwanie lakieru, ponieważ żeliwo rozszerza się szybciej niż lakier.

i INFO:

- Produkt jest przeznaczony do stosowania w piekarnikach! Produkt należy stawiać na przeznaczonym do tego ruszcie, a nie na podłodze piekarnika.
-  **BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Produkt nie wpływa na smak i zapach używanej żywności.
- Jasna emalia w środku nadaje się szczególnie do powolnego gotowania w bardzo niskich lub w średnich temperaturach piekarnika.
- Pokręta na spodzie pokrywki zapewniają cyrkulację powietrza w naczyniu podczas gotowania. Unosząca się para skrapla się na pokrywce i jest równomiernie rozprowadzana po żywności. Dzięki temu żywność pozostaje soczysta podczas gotowania i zachowuje swój naturalny smak.
- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W pewnych okolicznościach może wystąpić hałas spowodowany właściwościami elektromagnetycznymi płyty kuchennej i produktu. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani produktu.
- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** Produkt należy ustawić po środku płyty indukcyjnej.
- **OSTROŻNIE! Duża szybkość grzania!** Podczas wstępnego podgrzewania naczynia należy uważać, aby go nie przegrzać. W przypadku przegrzania należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
- Przed pierwszym użyciem w urządzeniu należy 2–3 razy zagotować wodę, aby pozbyć się wszelkich pozostałości poprodukcyjnych. Następnie umyć produkt w ciepłej wodzie z mydłem, spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.

- Za pomocą pędzelka posmarować olejem lub masłem wnętrze produktu. Rozgrzać urządzenie do niskiej temperatury. Zmniejszyć temperaturę, gdy tłuszcz wsiąknie. Odczekać ok. 2 do 3 minut, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.
- Podczas gotowania lub pieczenia nie stosować wysokich temperatur. Żeliwo charakteryzuje się bardzo dobrą akumulacją ciepła, a więc średnie temperatury w zupełności wystarczą. W przeciwnym razie zbyt wysoka temperatura może sprawić, że wynik gotowania nie będzie zadowalający oraz doprowadzić do przywierania żywności, jak na przykład podczas robienia omeletu.
- Powierzchnia emaliowana nie nadaje się do gotowania na sucho. Przed podgrzaniem naczynia zawsze używać masła lub oleju i upewniać się, że dno jest całkowicie przykryte.
- Wybrać palnik płyty grzejnej odpowiadający wielkości spodu produktu, aby uniknąć utraty ciepła.
- Efektywny rozmiar dolnej części, to:
 - 478375_2410 ok. Ø 180 mm
 - 478376_2410 ok. Ø 175 mm
 - 478377_2410 ok. Ø 225 mm
 - 478378_2410 ok. Ø 130 mm
 - 478380_2410 ok. Ø 165 mm
- Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.
- Nigdy nie należy używać produktu, z poluzowanym uchwytem pokrywki. W razie potrzeby należy ponownie dokręcić złącze śrubowe uchwyty pokrywki.

● **Czyszczenie, przechowywanie i konserwacja**

UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

- Produkt nie jest odpowiedni do mycia w zmywarce.

- Przed czyszczeniem należy zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Rozgrzanego produktu nigdy nie wolno polewać zimną wodą. Na skutek szoku termicznego może dojść do uszkodzenia lakieru. Produktu nie wolno napełniać zimną wodą.
- Nigdy nie używać twardych przedmiotów, wełny stalowej ani agresywnych lub ściernych środków czyszczących, takich jak wybielacz chlorowy, ponieważ mogą one uszkodzić emalię.



OSTROŻNIE! Prosimy pamiętać, że lakier może ulec uszkodzeniu z powodu upadku lub silnego uderzenia.

1. Namoczyć zalegające resztki jedzenia, a następnie, w razie potrzeby, usunąć je za pomocą drewnianej skrobaczki, gąbki lub szczotki.
 2. Opłukać produkt ciepłą wodą z dodatkiem dostępnego w handlu środka czyszczącego.
 3. Po czyszczeniu produkt dokładnie osuszyć suchą szmatką. Nigdy nie przechowywać produktu, gdy jest jeszcze wilgotny. Produkt przechowywać w przewiewnym pomieszczeniu z dala od pary.
- Od czasu do czasu należy przetrzeć krawędź produktu odrobiną jadalnego oleju, aby zapobiec korozji, która z czasem może zacząć się pojawiać.
 - Produkt przechowywać w suchym i przewiewnym miejscu.

● Utylizacja

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

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

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykaże wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

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

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 478375_2410 / IAN 478376_2410 / IAN 478377_2410 / IAN 478378_2410 / IAN 478380_2410) jako dowód zakupu.

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

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

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

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

● Ižanga

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminys. Prieš pradėdami naudotis šiuo gaminiu, iš pradžių su juo susipažinkite. Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir saugos nurodymus. Naudokite šį gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Laikykite šią instrukciją saugioje vietoje. Perduodami gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus!

● Naudojimas pagal paskirtį

Šis gaminys skirtas maistui ruošti. Jį galima naudoti su dujinėmis, elektrinėmis, halogeninėmis, indukcinėmis ir stiklo keramikos viryklėmis. Gaminys yra skirtas tiktai asmeniniam naudojimui, ir nėra tinkamas komercijos sričiai.

● Techniniai duomenys


Tinka naudoti orkaitėje: iki 240 °C



Saugos nuorodos

IŠSAUGOKITE VISAS SAUGOS NUORODAS IR NURODYMUS ATEIČIAI!

⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

-  Atkreipkite dėmesį, kad gaminant rankenos gali įkaisti. Norėdami apsisaugoti, naudokite puodkėles ar virtuvės pirštines.
- Gaminio, kuriame šildomi riebalai, niekada negalima palikti be priežiūros. Riebalai gali greitai perkaisti ir užsidegti. Užsidegus riebalams, niekada negesinkite jų vandeniu! Slopinkite liepsną dangčiu arba storu vilnoniu apklotu.
- Nedėkite varvančios mėsos į karštus riebalus. Riebalai besitaškantys iš įkaitusios keptuvės gali sukelti gaisrą.

DĖMESIO! PAŽEIDIMO PAVOJUS!

- Karštą gaminį visada dėkite ant karščiui atsparaus pagrindo ir nedėkite ant neapsaugoto stalviršio.
- Kad nepažeistumėte emalio dangos, naudokite tik virtuvės įrankius iš karščiui atsparios plastmasės ar medienos. Nepjaustykite maisto produktų tiesiai gaminyje.
- **DĖMESIO!** Visada kelkite gaminį, kai gaminate orkaitėje arba ant stiklo paviršiaus viryklių [pvz., stiklo keramikos, halogeninių ir indukcinų viryklių]. Niekada nestumdykite gaminio ant tokių paviršių, kadangi galite pažeisti gaminio dugną, viryklės arba orkaitės paviršių.
- Visada pritaikykite liepsnos dydį pagal gaminio dugno skersmenį – liepsna NIEKADA negali apimti gaminio šonų.
- Gaminio negalima naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Gaminys netinka gruzdinti.

● **Naudojimas**

⚠ ATSAUGIAI! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- **DĖMESIO!** Didelis įkaitimo greitis! Neperkaitinkite gaminimo indo. Perkaitinus reikia gerai išvėdinti patalpą.
- **ATSAUGIAI!** Pilant karštus skysčius reikia ypatingo dėmesio ir atsargumo – kitaip kyla nusiplikymo pavojus. Nepilkite skysčio paskubomis, o įsitikinkite, kad jis teka tolygiai. Įsitikinkite, kad pilant arti nėra kitų žmonių, ypač vaikų.
- **DĖMESIO!** Jei reikia, pildami naudokite puodų laikiklį arba panašiai veiksmingas asmenines apsaugos priemones [AAP].
- **ATSAUGIAI!** Tinkama šluoste nedelsdami nuvalykite karštą aliejų ar kitą skystį, kuris nutekėjo ant keptuvės arba nuvarvėjo ant kepimo paviršiaus. Kitaip kyla gaisro pavojus.

Venkite pavojaus susižaloti

- **DĖMESIO! NUDEGIMO PAVOJUS!** Liesdami gaminį mūvėkite orkaitės pirštinę.
- Nedarykite staigių temperatūros pokyčių, būtent, nedėkite karšto gaminio tiesiai iš orkaitės (nuo viryklės) ant šaltų paviršių! Jei to nepadarysite, gali atsirasti drožlių, įtrūkimų, itin plonų įtrūkimų arba lūžių, dėl kurių galite susižaloti ir sugadinti turėtą.
- Nenaudokite gaminio, jei ant jo yra deformacijos arba pažeidimo požymių.

DĖMESIO! PAŽEIDIMO PAVOJUS!

- Niekada nešildykite tuščio gaminio. Dėl to gali įškilti emalio danga.
- Neįkaitinkite gaminio per greitai. Dėl to gali įškilti emalio danga, jei ketus plėsis greičiau nei emalis.

i INFORMACIJA:

- Gaminį galima naudoti orkaitėje! Dėkite gaminį ant grotelių, o ne orkaitės paviršiaus.

-  **SAUGUS LIESTIS SU MAISTU!** Šis gaminys nepakeičia naudojamų maisto produktų skonio ir kvapo savybių.

- Gaminio vidus padengtas lengvu emaliu, kuris specialiai sukurtas lėtai ruošti maistui pasirinkus žemą arba vidutinę orkaitės temperatūrą.
- Per išsikišimą apatinėje dangčio pusėje, gaminimo metu keptuvėje sukuriama cirkuliacija. Kylantis garas kondensuojasi ant dangčio, o tada tolygiai paskirstomas ant ruošiamo patiekalo. Dėl to maistas pagaminamas sultingas ir išlaiko natūralų skonį.
- **Nurodymas indukciniams kaitvietėms:** Tam tikromis sąlygomis gali atsirasti triukšmas – dėl elektromagnetinių kaitlentės ir gaminio savybių. Tai yra normalu ir nerodo, kad jūsų inducinė kaitlentė arba gaminys būtų pažeistas.

- **Nurodymas indukcinėms kaitvietėms:** Padėkite gaminį indukcinės kaitvietės viduryje.
- **ATSARGIAI! Didelis įkaitimo greitis!** Iš anksto kaitindami indą būkite atsargūs, kad neperkaitintumėte. Perkaitimo atveju patalpą gerai išvėdinkite.
- Prieš naudodami, nuo 2 iki 3 kartų įpylę į gaminį vandens užvirinkite, kad pašalintumėte visus gamybos likučius. Tada nuplaukite gaminį šiltu vandeniu ir plovikliu, o tada praskalaukite švariu vandeniu ir rūpestingai iššluostykite.
- Gaminio vidų ištepkite trupučiu aliejaus arba sviesto. Lėtai šildykite gaminį pasirinkę žemą temperatūrą. Įsigėrus riebalams sumažinkite temperatūrą. Palaukite maždaug nuo 2 iki 3 minučių, kol gaminys atvės, ir pašalinkite riebalų perteklių.
- Nekepkitė ir neskrudinkite pasirinkę aukštą temperatūrą. Ketūs puikiai išlaiko šilumą, todėl visiškai pakanka vidutinės temperatūros. Pasirinkę per aukštą temperatūrą, galite gauti nepatenkinamų gaminimo rezultatų arba maistas, pvz., omletas, gali prilipti.
- Emalio paviršius netinka gaminti sausai. Prieš kaitindami keptuvę visada ištirpinkite šiek tiek sviesto ar įpilkite kepimo aliejaus ir įsitikinkite, kad dugnas tolygiai padengtas.
- Pasirinkite kaitvietę, atitinkančią gaminio dugno dydį, kad sumažintumėte šilumos nuostolius.
- Veiksmingas dugno dydis
 - 478375_2410 maždaug Ø 180 mm
 - 478376_2410 maždaug Ø 175 mm
 - 478377_2410 maždaug Ø 225 mm
 - 478378_2410 maždaug Ø 130 mm
 - 478380_2410 maždaug Ø 165 mm
- Užtikrinkite tinkamą vėdinimą, kad uždaroje aplinkoje nesusidarytų per daug dūmų.
- Niekada nenaudokite gaminio, jei jo dangčio rankena laisva. Jei reikia, priveržkite dangčio rankenos varžtą.

● Valymas, laikymas ir priežiūra

DĖMESIO! PAŽEIDIMO PAVOJUS!

- Gaminio negalima plauti indaplovėje.
- Prieš plaudami gaminį, visada leiskite jam šiek tiek atvėsti. Niekada nepamerkite gaminio šaltame vandenyje, kol jis dar karštas. Dėl staigaus temperatūros pokyčio galima pažeisti emalį. Taip pat nepildykite gaminio šaltu vandeniu.
- Niekada nenaudokite kietų objektų, plieno vatos arba braižančių valymo priemonių, pavyzdžiui, baliklio, naudojant juos galima pažeisti emalį.



ATSARGIAI! Įsidėmėkite, kad emalį galima pažeisti numetus arba sutrenkus gaminį.

1. Pirmiausiai mirkykite maisto likučius ir pašalinkite juos mediniu gremžtuku, kempine arba šepetėliu.
 2. Gaminį plaukite karštu vandeniu su šiek tiek įprasto indų plovimo skysčio.
 3. Išplovę gaminį kruopščiai nusausinkite sausa šluoste. Niekada nesandėliuokite gaminio, kai jis vis dar šlapias. Laikykite gaminį vėdinamoje vietoje ir toliau nuo garų.
- Retkarčiais gaminio kraštelį patepkite nedideliu kiekiu kepimo aliejaus, kad nesusidarytų rūdys.
 - Laikykite gaminį sausoje, gerai vėdinamoje vietoje.

● Išmetimas

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.

Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.

● **Garantija**

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo atidžiai patikrintas. Esant medžiagų ar gamybos defektams, jūs turite įstatymines teises gaminio pardavėjo atžvilgiu. Ši garantija jokiais būdais neapriboja įstatymais nustatytų jūsų teisių.

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

Išpakavus gaminį, būtina nedelsiant pranešti apie bet kokius pažeidimus ar defektus, kurie jau buvo pirkimo metu.

Jei per 3 metus nuo šio produkto pirkimo datos išryškės medžiagų ar gamybos trūkumų, produktą savo nuožiūra nemokamai pataisysime arba pakeisime. Patvirtinus garantinį reikalavimą garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei pataisytoms dalims.

Garantija netaikoma, jei šis produktas apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas.

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis (pvz., baterijos, akumuliatoriai, žarnos, rašalo kasetės), taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., jungikliams arba dalims iš stiklo.

Veiksmai norint pasinaudoti garantija

Kad galėtume greitai apdoroti jūsų prašymą, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais:

Kreipdamiesi koku nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį [IAN 478375_2410 / IAN 478376_2410 / IAN 478377_2410 / IAN 478378_2410 / IAN 478380_2410].

Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.

Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą [kasos čekį] ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

Klientų aptarnavimas

LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 080033500

El. paštas: owim@lidl.lt

● Sissejuhatus

Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekvaliteedilise toote. Tutvuge tootega enne selle esmast kasutusele võtmist. Selleks lugege tähelepanelikult läbi allolev kasutusjuhend ja ohutusnõuded. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Hoidke see kasutusjuhend kindlalt teadaolevas kohas alles. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

● Otstarbekohane kasutamine

Toode on mõeldud toiduvalmistamiseks. See sobib gaasi-, elektri-, halogeen-, induktsioon- ja klaaskeraamilistele pliidiplaatidele. Toode on mõeldud ainult kodumajapidamises kasutamiseks ega sobi kommertsotstarbel kasutamiseks.

● Tehnilised andmed

Sobib kasutamiseks
küpsetusahjus:


kuni 240 °C



Ohutusjuhised

HOIDKE KOGU OHUTUSTEAVE JA JUHISED EDASPIDISEKS ALLES!

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

-  Pidage silmas, et käepidemed võivad toidu valmistamise ajal kuumeneda. Seetõttu kasutage enda kaitsmiseks pajalappe või grillikindaid.
- Toidu valmistamisel on väga oluline, et rasva sisaldavat toodet ei jäetaks järelevalveta. Rasv võib kiiresti üle kuumeneda ja süttida. Kui rasv on süttinud, ei tohi kustutamiseks mingil juhul vett kasutada! Summutage leegid kaanega või paksu villatekiga.

- Ärge asetage tilkuvat liha kuuma rasva sisse. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiv rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.

TÄHELEPANU! KAHJUSTUSOHT!

- Asetage kuum toode alati kuumakindlale alusele, mitte kaitsmata tööpinnale.
- Vältimaks emailpinna kahjustamist, kasutage ainult kuumakindlast plastist või puidust köögiriistu. Ärge hakkige toitu otse tootes.
- **TÄHELEPANU!** Tõstke toodet alati, kui valmistate toitu klaaspinnaga pliidiplaatidel (nt klaaskeraamilistel, halogeen-, induktsioonpliidiplaatidel) või ahjus. Ärge mitte kunagi lükake toodet sellistel pindadel, sest see võib kahjustada toote alumist külge, pliidiplaati või ahju.
- Gaasileegid tuleb alati kohandada toote põhja läbimõõduga ja need ei tohi MITTE KUNAGI põleda külgeintest kaugemal.
- Toode ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Toode ei sobi frittimiseks.

● **Kasutamine**

ETTEVAATUST! VIGASTUSOHT!

- **TÄHELEPANU!** Kuumeneb kiiresti! Ärge eelkuumutage küpsetusnõud üle. Ülekuumutamise korral tuleb ruumi põhjalikult ventileerida.
- **ETTEVAATUST!** Kuuma vedeliku väljavalamisel tuleb olla eriti ettevaatlik ja tähelepanelik – vastasel juhul valitseb põletusohu. Ärge valage vedelikku välja liiga kiiresti, vaid jälgige, et vool oleks ühtlane. Jälgige, et väljavalamise ajal ei oleks lähedal teisi inimesi, eriti väikeseid lapsi.
- **TÄHELEPANU!** Kasutage väljavalamisel vajadusel pajalappe või samaväärseid isikukaitsevahendeid [PPE].
- **ETTEVAATUST!** Pühkige kuum õli või muud vedelikud, mis väljavalamise käigus poti alla voolavad või pliidipinnale tilguvad, kohe ära sobiva lapi abil. Vastasel juhul valitseb tuleoht.

Vältige vigastuste ohtu

- **TÄHELEPANU! PÕLETUSOHT!** Kasutage väljavalamisel või toote käsitlemisel pajalappi.
- Ärge tehke otseseid temperatuurimuutusi, st eelkõige ärge asetage kuuma artiklit otse ahjust/pliidist külmadele pindadele! Vastasel korral tekib purunemiste, pragunemiste, mikromõrade või murdumiste oht, mis võivad põhjustada inim- ja varakahjusid.
- Ärge kasutage artiklit, kui sellel on deformatsioonide või kahjustuste märke.

TÄHELEPANU! KAHJUSTUSOHT!

- Jälgige, et te ei soojendaks toodet tühjalt. Muidu võib email killuneda.
- Jälgige, et te ei kuumutaks toodet liiga kiiresti. Muidu võib email killuneda, kui malm paisub kiiremini kui email.

INFO:

- Toodet sobib küpsetusahjus kasutamiseks! Asetage toode selleks ettenähtud restile ja mitte ahjupõrandale.

-  **SOBIB KASUTAMISEKS TOIDUAINETEGA!** See toode ei mõjuta kasutatud toiduainete maitse- ega lõhnaomadusi.

- Sisemuses olev hele email sobib spetsiaalselt toitude aeglaseks valmistamiseks väga madalal temperatuuril või keskmisel ahjutemperatuuril.
- Kaane alumisel küljel olevate mügarate abil tekib toiduvalmistamisel keedunõus ringlus. Üles tõusev aur kondenseerub kaanel ja mügarad jaotavad selle ühtlaselt toidule. Selle tulemusena jääb toit valmistamise ajal mahlaseks ja säilitab oma loomuliku maitse.

- **Märkus induktsioonipliitide kohta:** Teatud olukorras võib esineda müra, mis on tingitud keeduplaadi ja toote elektromagnetilistest omadustest. See on tavapärane ja ei viita defektile teie induktsioonipliidi või toote juures.
- **Märkus induktsioonipliitide kohta:** Toode tuleb asetada induktsioonipliidi plaadi keskele.
- **ETTEVAATUST! Kõrge kuumutamismäär!** Pidage keedunõu eelkuumutamisel silmas, et see üle ei kuumeneks. Ülekuumenemisel õhutage ruumi põhjalikult.
- Enne toote esmakordset kasutamist keetke selles 2 kuni 3 korda vett, et eemaldada kõik tootmisjäägid. Seejärel puhastage toodet sooja pesuveega, loputage puhta veega ja kuivatage põhjalikult.
- Pintseldage toote sisemust vähese õli või võiga. Soojendage seda madalal temperatuuril. Lülitage temperatuur madalamaks niipea, kui rasv on sisse imunud. Oodake umbes 2 kuni 3 minutit, kuni toode on jahtunud, ja eemaldage üleliigne rasv.
- Ärge kasutage keetmisel või röstimisel kõrget temperatuuri. Kuna malm on väga hea soojussalvesti, piisab täielikult keskmisest temperatuurist. Liiga kõrge temperatuur võib muidu põhjustada halbu toiduvalmistamise tulemusi või toidu külgejäämist, nt omleti puhul.
- Emailpind ei sobi toidu kuivalt valmistamiseks. Kasutage alati veidi võid või toiduõli ja veenduge, et põhi on täielikult kaetud, enne kui keedunõud kuumutate.
- Valige küpsetusplaadi suurus vastavalt toote põhja suurusele, nii on võimalik vältida soojuskadu.
- Efektiivne potikõrgus:
 - 478375_2410 umbes Ø 180 mm
 - 478376_2410 umbes Ø 175 mm
 - 478377_2410 umbes Ø 225 mm
 - 478378_2410 umbes Ø 130 mm
 - 478380_2410 umbes Ø 165 mm

- Hoolitsege piisava õhutamise eest, et vältida tugevat suitsuteket suletud ruumides.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui kaanenupp loksab. Vajadusel pingutage kaanenupu kruvi.

● Puhastamine, hoiulepanek ja hooldus

TÄHELEPANU! KAHJUSTUSOHT!

- See toode ei ole nõudepesumasinas pestav.
- Laske tootel enne puhastamist alati esmalt veidi jahtuda. Ärge kastke kunagi kuuma toodet külma vette. Temperatuurišokk võib emaili kahjustada. Ärge täitke toodet ka külma veega.
- Ärge mingil juhul kasutage kõvu esemeid, terasvilla ega agressiivseid või abrasiivseid puhastusvahendeid nagu nt kloorivalgendeid, sest need võivad kahjustada emaili.



ETTEVAATUST! Pange tähele, et email võib kukkumise või tugeva löögi tagajärjel kahjustuda.

1. Leotage esmalt tõrksaid toidujääke ja eemaldage need vajaduse korral puidust kaabitsa, käsna või harja abil.
 2. Peske toodet kuuma veega ja tavalise nõudepesuvahendiga.
 3. Kuivatage toode pärast puhastamist hoolikalt kuiva rätikuga. Ärge kunagi pange toodet hoiule, kui see on veel niiske. Hoidke toodet õhutatud kohas ning aurust eemal.
- Hõõruge toote serv aeg-ajalt väikese koguse toiduõliga sisse, et vältida pindmist roostet, mis võib aja jooksul tekkida.
 - Hoidke toodet kuivas ja hästi ventileeritud kohas.

● Jäätmekäitlus

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.

Küsi vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.

● **Garantii**

Toode on valmistatud rangete kvaliteedijuhiste järgi ja seda on enne tarnimist põhjalikult kontrollitud. Materjali- või tootmisdefektide korral on teil seaduslikud õigused toote müüja suhtes. Teie seadusjärgsed õigused ei ole mingil juhul piiratud meie allpool sätestatud garantiiga.

Selle toote garantii kehtib 3 aastat alates ostukuupäevast. Garantii algab ostukuupäevaga. Hoidke müügitseki originaali kindlas kohas, kuna see dokument on vajalik ostu tõendamiseks.

Kõikidest kahjustustest või defektidest, mis esinesid juba ostmise ajal, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul alates ostukuupäevast materjali- või teostusviga, parandame või asendame selle omal valikul teie eest tasuta. Garantii perioodi ei pikendata kinnitatud garantiinõudega. See kehtib ka asendatud ja parandatud osade kohta.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, või kui seda on valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid. See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapäraselt kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaslaetavad akud, voolikud, värvikassetid), ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lülitid või klaasist osad.

Garantii käsitlemine

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number [IAN 478375_2410 / IAN 478376_2410 / IAN 478377_2410 / IAN 478378_2410 / IAN 478380_2410].

Toote numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt. Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga. Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmsid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

Teenindus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049117

E-posti aadress: owim@lidl.ee

● Ievads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlēties augstas kvalitātes izstrādājumu. Pirms pirmās lietošanas reizes iepazīstiet šo izstrādājumu. Rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Uzglabājiet šo instrukciju drošā vietā. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzi arī visu dokumentāciju.

● Paredzētais lietojums

Izstrādājums ir paredzēts pārtikas produktu gatavošanai. Tas ir piemērots gāzes, elektriskajām, halogēnajām, indukcijas un stikla keramikas plītim. Izstrādājums ir paredzēts tikai privātai lietošanai, nevis komerciālai lietošanai.

● Tehniskie dati

Piemērots lietošanai
cepeškrāsnī:

līdz 240 °C



Drošības norādījumi

**UZGLABĀJIET VISUS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS UN INSTRUKCIJAS
TURPMĀKAI ATSAUCEI!**

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!



Ņemiet vērā, ka ēdiena gatavošanas laikā rokturi var sakarst. Tādēļ aizsardzībai izmantojiet trauku dvieli vai grila cimdsus.

- Gatavojot ir ļoti svarīgi neatstāt izstrādājumu un tajā uzkaršušās taukvielas bez uzraudzības. Tauri var ātri pārkarst un aizdegties. Ja tauri aizdegas, nedzēsiet tos ar ūdeni! Noslāpējiet liesmas ar vāku vai biezu vilnas segu.
- Nelieciet karstās taukvielās gaļu, no kuras pil šķidrums. Tauriem uzpilot uz sakarsētas plīts virsmas, viegli var izcelties ugunsgrēks.

UZMANĪBU! BOJĀJUMU RISKS!

- Vienmēr novietojiet karstu izstrādājumu uz karstumizturīga paliktņa un nelieciet uz neaizsargātas darba virsmas.
- Lai nesabojātu emaljas pārklājumu, izmantojiet tikai karstumizturīgus plastmasas vai koka virtuves piederumus. Negrieziet pagatavoto produktu, kamēr tas atrodas izstrādājumā.
- **UZMANĪBU!** Gatavojot ēdienu uz plītim ar stikla virsmu (piemēram, stikla keramikas, halogēna vai indukcijas plītis) vai cepeškrāsnī, vienmēr piepaceliet izstrādājumu. Nekad nebīdīet izstrādājumu pa šādu virsmu, jo tā var tikt bojāta izstrādājuma apakša, plīts virsma vai cepeškrāsns.
- Gāzes liesmas izmērs vienmēr jāpielāgo izstrādājuma pamatnes diametram; liesma NEKAD nedrīkst apņemt sānu malas.
- Izstrādājums nav piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Izstrādājums nav piemērots fritēšanai.

● Lietošana

⚠ PIESARDZĪBU! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- **UZMANĪBU!** Ātri uzsilst! Uzsilidot nepārkarsējiet virtuves traukus. Pārkarsēšanas gadījumā telpas kārtīgi jāizvēdina.
- **PIESARDZĪBU!** Ieļojot karstus šķidrumus, jāievēro īpaša uzmanība un piesardzība – pretējā gadījumā pastāv applaucēšanās risks. Neleļojiet šķidrumu sasteigti, bet pārlicinieties, ka tas plūst vienmērīgi. Izliešanas laikā pārlicinieties, ka tiešā tuvumā neatrodas citas personas, jo īpaši bērni.

- **UZMANĪBU!** Nepieciešamības gadījumā izliešanas laikā izmantojiet lupatīņu vai līdzvērtīgi efektīvus individuālos aizsardzības līdzekļus (IAL).
- **PIESARDZĪBU!** Tūlīt noslaukiet karstu eļļu vai citus šķidrumus, kas izlejot notek pa katlu vai piles uz gatavošanas virsmas. Pretējā gadījumā pastāv aizdegšanās risks.

Izvairieties no savainošanās riska

- **UZMANĪBU! APDEGUMU RISKS!** Izlejot izstrādājumu vai rikojoties ar to, izmantojiet virtuves cimodus.
- Nepieļaujiet tiešas temperatūras izmaiņas, proti, it īpaši karstu izstrādājumu tieši no cepeškrāsns/plīts nelieciet uz aukstām virsmām! Pretējā gadījumā var rasties atslāņošanās, plaisas, sīkplaisas vai lūzumi, kas var izraisīt personu traumas un mantiskus zaudējumus.
- Neizmantojiet izstrādājumu ar deformāciju vai bojājumu pazīmēm.

UZMANĪBU! BOJĀJUMU RISKS!

- Raugiet, lai netiktu karsēts tukšs izstrādājums. Tas var novest pie emaljas lobišanās.
- Raugieties, lai izstrādājums netiktu uzkaršēts pārāk strauji. Tas var novest pie emaljas lobišanās, jo čuguns izplešas ātrāk nekā emalja.

INFORMĀCIJA:

- Izstrādājums ir piemērots lietošanai cepeškrāsnī! Lieciet izstrādājumu uz paredzētā režģa, nevis tieši uz cepeškrāsns pamatnes.

-  **PIEMĒROTS PĀRTIKAS PRODUKTIEM!** Izstrādājums neietekmē izmantoto pārtikas produktu garšas un smaržas īpašības.

- Gaišā emalja iekšpusē ir īpaši piemērota lēnai ēdiena pagatavošanai ļoti zemā temperatūrā vai vidējā krāsns temperatūrā.

- Pateicoties vāka apakšpusē izvietotajiem izciļņiem gatavošanas laikā trauka iekšienē notiek gaisa cirkulācija. Tvaiks kondensējas uz vāka un pateicoties izciļņiem vienmērīgi izplatās uz ēdiena. Rezultātā ēdiens gatavošanas laikā saglabā sulīgumu un savu dabisko garšu.
- **Norāde indukcijas plītim:** Noteiktos apstākļos var rasties troksnis, kas saistīts ar gatavošanas virsmas un izstrādājuma elektromagnētiskajām īpašībām. Tas ir normāli un neliecina par indukcijas plīti vai izstrādājuma defektu.
- **Norāde indukcijas plītim:** Izstrādājums jānovieto indukcijas plīts riņķa vidū.
- **PIESARDZĪBU! Augsts sildīšanas ātrums!** Uzkarsējot traukus, pārlicinieties, vai tie netiek pārkarsēti. Pārkaršanas gadījumā rūpīgi izvēdiniet telpu.
- Pirms uzsākt lietošanu, 2 vai 3 reizes izvāriet izstrādājumā ūdeni, lai atbrīvotos no iespējamām ražošanas atliekvielām. Noslēgumā nomazgājiet izstrādājumu siltā ziepjūdenī, noskalojiet to ar tīru ūdeni un rūpīgi nosusiniet.
- Ieziediet izstrādājuma iekšpusi ar nelielu daudzumu eļļas vai sviesta. Zemā temperatūrā uzsildiet izstrādājumu. Izslēdziet temperatūru, tiklīdz taukvielas ir izkusušas. Pagaidiet apm. 2 līdz 3 minūtes, līdz izstrādājums atdziest un notīriet liekās taukvielas.
- Negatavojiet un necepjiet augstā temperatūrā. Tā kā čuguns labi vada siltumu, gatavošanai pilnībā pietiek ar vidēju temperatūru. Pārāk augsta temperatūra var negatīvi ietekmēt gatavošanas rezultātu, respektīvi ēdiens var piedegt, piemēram, cepot omleti.
- Emaljas virsma nav piemērota gatavošanai bez ūdens. Pirms uzkarsējat trauku, vienmēr lietojiet sviestu vai cepamo eļļu un pārlicinieties, ka trauka dibens ir pilnībā pārklāts ar taukvielām.
- Lai izvairītos no siltuma zudumiem, izvēlieties plīts riņķi, kas pēc izmēra atbilst izstrādājuma pamatnes lielumam.

- Efektīvais pamatnes izmērs ir:
 - 478375_2410 apm. Ø 180 mm
 - 478376_2410 apm. Ø 175 mm
 - 478377_2410 apm. Ø 225 mm
 - 478378_2410 apm. Ø 130 mm
 - 478380_2410 apm. Ø 165 mm
- Nodrošiniet atbilstošu ventilāciju, lai novērstu lielu dūmu veidošanos slēgtās telpās.
- Nelietojiet izstrādājumu, ja vāka rokturis ir vaļīgs. Pēc vajadzības pievelciet vāka roktura skrūvsavienojumu.

● Tīrīšana, glabāšana un kopšana

UZMANĪBU! BOJĀJUMU RISKS!

- Izstrādājums nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamās mašīnās.
- Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet izstrādājumam nedaudz atdzist. Nekad neiemērciet karstu izstrādājumu aukstā ūdenī. Temperatūras šoka dēļ var tikt bojāta emalja. Nelejiet izstrādājumā aukstu ūdeni.
- Nekad nelietojiet cietus priekšmetus, tērauda birstīti vai agresīvus, respektīvi, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, hlora balinātāju, jo tie var sabojāt emalju.



PIESARDZĪBU! Ņemiet vērā, ka nokrītot zemē vai stipri sasitot izstrādājumu, var tikt bojāta emalja.

1. Pielīpušās pārtikas atliekas vispirms atmieķšķējiet un tad noņemiet ar koka lāpstiņu, sūkli vai trauku suku.
2. Skalojiet izstrādājumu ar karstu ūdeni un parastu trauku mazgāšanas līdzekli.
3. Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusiniet izstrādājumu ar sausu dvieli. Nekad nekarsējiet izstrādājumu, ja tas vēl ir mitrs. Glabājiet izstrādājumu vēdinātā vietā, kur tuvumā nav tvaiku.

- Ik pa laikam ieziediet izstrādājuma malas ar nedaudz pārtikas eļļas, lai izvairītos no korozijas, kas ar laiku var rasties.
- Izstrādājumu glabājiet sausā un labi vēdinātā vietā.

● **Utilizācija**

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.

Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.

● **Garantija**

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgās tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarīšanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdarīšanas brīdi, nekavējoties jāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietprātīgi lietots vai apkopts.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām (piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kārtidži), ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

Rīcība garantijas gadījumā

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiēt kases čeku un izstrādājuma numuru [IAN 478375_2410 / IAN 478376_2410 / IAN 478377_2410 / IAN 478378_2410 / IAN 478380_2410].

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

Serviss



Serviss Latvijā

Tālr.: 80005811

E-pasts: owim@lidl.lv

● 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

3