



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

CAST ALUMINIUM ROASTING DISH

(GB) (IE) (NI)

CAST ALUMINIUM ROASTING DISH

Instructions for use

(NL) (BE)

BRAADSLEE VAN GEGOTEN

ALUMINIUM

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

COCOTTE EN FONTE D'ALUMINIUM

Notice d'utilisation

(DE) (AT) (CH)

ALUGUSS-BRÄTER

Gebrauchsanweisung

IAN 485571_2501

(GB) (IE) (NI) (FR) (BE)

(NL) (DE) (AT) (CH)

Congratulations!

You have chosen to purchase a high-quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time.



Read the following instructions for use carefully.

Use the product only as described and only for the given areas of application. Store these instructions for use carefully. When passing the product on to third parties, please also hand over all accompanying documents.

Package contents

1 x cast aluminium roasting dish with lid and rack insert

1 x instructions for use

Technical data

Dimensions [L x W x H]:

Cast: approx. 39 x 22 x 11,4cm

Inside: approx. 32 x 21 x 10,9cm

Lid: approx. 34 x 22 x 6cm

Insert: approx. 29 x 17,9 x 2,5cm

Base thickness: approx. 4.5mm

Capacity: approx. 5.7l

Temperature resistance:

Roasting dish up to 250°C, lid up to 180°C



Date of manufacture (month/year):
07/2025



Food-safe



Dishwasher-safe



Not microwave-safe



Temperature resistance of the dish



Temperature resistance of the glass lid



Oven-proof



Induction stove



Gas stove



Glass ceramic hob



Electric stove



Halogen stove

Intended use

This product is suitable for preparing food on gas, electric, glass ceramic, halogen and induction stoves. The product is for private use only, and is not intended for commercial use.



Safety information

- Never leave children unattended with the packaging materials. There is a risk of suffocation.
- **WARNING!** Never leave children unattended near hot cookware.
- The product becomes very hot during cooking. Use oven gloves or pot holders for your protection.
- The product is not suitable for frying foods.
- Exercise caution around hot oil or grease! Do not carry the product through the kitchen if it contains hot oil or grease.
- Do not overheat the product. There is a risk of fire.
- Do not leave the cooking area unattended.
- Do not extinguish flaming grease with water, but instead smother the flames with a blanket or use a fire extinguisher.
- Do not quench the product with cold water.
- Do not heat the product up when it is empty.

- Heat the product on medium heat. Overheating the product damages the non-stick coating.
- Do not push or slide the product across a glass ceramic hob.
- Do not scratch or cut the product. Use plastic or wooden utensils.
- Check the product for damage or wear before each use. The product may only be used if it is in perfect condition!
- For optimal energy usage, select the hob according to the size of the product's base, and place the product in the centre of the hob. Only place the product on the hob when its base is dry.

Use

- Clean the product before first use with some washing-up liquid, then add water and bring to the boil, repeating two or three times.
- Grease the inside of the product with some cooking oil. Repeat this process from time to time.
- While cooking you can fill the aroma button on the lid with liquids which are evenly sprinkled over the contents of the dish.
- If the screw nut in the lid has become loose, tighten it using a suitable screwdriver (not included).

Use on induction hobs

- Do not overheat the product. If the pan overheats, ventilate the area.
- A humming sound may be heard when cooking on induction hobs. This noise is caused by the hob's technical design and does not indicate a fault in the hob or the product. This does not impact the efficiency of the cooking process.
- Place the product on a hob that is as big as or smaller than the base of the product. Place the product in the centre of the induction hob.
- For optimal results, place the product on a roasting hob only.

Storage, cleaning

- When not in use, always store the product clean and dry at room temperature.
- Let the product cool down before you clean it.
- Clean the product with hot water and a commercially available detergent.
- The product is dishwasher-safe.
- If residue is difficult to remove, let it soak first and then remove it with a wooden scraper, sponge or brush.
- Never use hard objects, steel wool and/or aggressive or abrasive cleaning agents such as chlorine bleach.
- **IMPORTANT!** Never clean the product with harsh cleaning agents.

Disposal



Dispose of the product and packaging materials in accordance with current local regulations. Store the packaging materials (foil bags, for example) out of the reach of children. For further information about disposal of the product no longer needed, contact your local council. Dispose of the product and the packaging in an environmentally friendly manner.



The Recycling Code distinguishes different materials to be returned for recycling. The Code consists of the recycling symbol for the recycling process and a number that identifies the material.

Notes on the guarantee and service handling

The product was produced with great care and under continuous quality control. DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH gives private end customers a three-year guarantee on this product from the date of purchase (guarantee period) in accordance with the following provisions.

The guarantee is only valid for material and manufacturing defects. The guarantee does not cover parts that are subject to normal wear and tear and that are thus considered wear parts (e.g. batteries) and it does not cover fragile parts such as switches or parts that are made of glass.

Claims under this guarantee are excluded if the product has been used incorrectly, improperly, or contrary to the intended purpose, or if the provisions in the instructions for use were not observed, unless the end customer proves that a material or manufacturing defect exists that was not caused by one of the aforementioned circumstances.

Claims under the guarantee can only be made within the guarantee period by presenting the original sales receipt. Please therefore keep the original sales receipt. The guarantee period is not extended by any repairs carried out under the guarantee, under statutory guarantees, or as a gesture of goodwill. This also applies to replaced and repaired parts.

If you wish to make a claim please first contact the service hotline mentioned below or contact us by e-mail. If there is a guarantee case, then the product will be repaired or replaced free of charge to you or the purchase price will be refunded, depending on our choice. There are no further rights from the guarantee.

Your legal rights, in particular guarantee claims against the respective seller, are not limited by this guarantee.

IAN: 485571_2501

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: deltasport@lidl.co.uk

IE Service Ireland

NI Tel.: 1800 101010
E-Mail: deltasport@lidl.ie

Félicitations !

Vous venez d'acquérir un article de grande qualité. Avant la première utilisation, familiarisez-vous avec l'article.



Pour cela, veuillez lire attentivement la notice d'utilisation suivante.

Utilisez l'article uniquement comme indiqué et pour les domaines d'utilisation mentionnés. Conservez bien cette notice d'utilisation. Si vous cédez l'article à un tiers, veuillez à lui remettre l'ensemble de la documentation.

Étendue de la livraison

1 x rôtissoire en fonte d'aluminium avec couvercle et grille

1 x notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

Dimensions [L x La x H]:

Rôtissoire: env. 39 x 22 x 11,4 cm

Intérieur: env. 32 x 21 x 10,9 cm

Couvercle: env. 34 x 22 x 6 cm

Insert: env. 29 x 17,9 x 2,5 cm

Épaisseur du fond : env. 4,5 mm

Capacité : env. 5,7 l

Résistance thermique :

Rôtissoire jusqu'à 250 °C,

couvercle jusqu'à 180 °C



Date de fabrication (mois/année):
07/2025



Approuvé pour une utilisation
alimentaire



Lavable au lave-vaisselle



Ne convient pas aux micro-ondes



Résistance thermique de la cocotte



Résistance thermique du couvercle
en verre



Adapté pour le four



Plaque de cuisson à induction



Plaque de cuisson gaz



Compatible avec des plaques
vitrocéramiques



Plaque de cuisson électrique



Plaque de cuisson halogène

Utilisation conforme à sa destination

Cet article convient à la préparation des aliments sur des plaques de cuisson gaz, électriques, vitrocéramiques, halogènes et à induction. L'article est uniquement destiné à un usage domestique et n'est pas prévu pour une utilisation commerciale.



Consignes de sécurité

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Il existe des dangers de suffocation.
- **AVERTISSEMENT !** Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité d'ustensiles de cuisine chauds.
- L'article devient très chaud pendant la cuisson. Utilisez des maniques ou des gants pour vous protéger.
- L'article ne convient pas à la friture.
- Prudence avec l'huile et la graisse chaudes ! Ne déplacez pas l'article dans la cuisine s'il contient de l'huile ou de la graisse chaudes.
- Ne surchauffez pas l'article. Il y a un risque d'incendie.

- Ne laissez pas la zone de cuisson sans surveillance.
- N'éteignez pas la graisse en feu avec de l'eau, mais étouffez les flammes avec une couverture ou utilisez un extincteur.
- Ne refroidissez pas l'article avec de l'eau froide.
- Ne chauffez pas l'article vide.
- Chauffez l'article à température moyenne. La surchauffe de l'article endommage le revêtement antiadhésif.
- Ne pas pousser ni tirer l'article sur des plaques vitrocéramiques.
- Ne coupez rien dans l'article et n'en grattez pas l'intérieur. Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'article n'est pas endommagé ou usé. L'article ne doit être utilisé qu'en parfait état !
- Pour une consommation d'énergie optimale, choisissez la plaque de cuisson en fonction de la taille du fond de l'article et placez l'article au centre de la plaque de cuisson. Le fond de l'article doit être sec avant d'être posé sur la table de cuisson.

Utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez l'article avec un peu de liquide vaisselle et faites-y bouillir de l'eau deux ou trois fois.
- Graissez l'intérieur de l'article avec un peu d'huile de cuisson. Répétez cette opération de temps en temps.
- Pendant la cuisson, vous pouvez verser des liquides dans le bouton d'arôme du couvercle, afin que son contenu se répande de manière fine et homogène.
- Si l'écrou du couvercle s'est desserré, resserrez-le avec une clé appropriée [non fournie].

Utilisation sur des plaques de cuisson à induction

- Ne surchauffez pas l'article. En cas de surchauffe, aérez la zone.
- Lorsque vous cuisinez sur des plaques à induction, il se peut qu'il y ait un bourdonnement.

Ce bruit est d'origine technique et ne relève pas d'un défaut des plaques de cuisson ou de l'article. Il n'affecte en rien les performances de cuisson.

- Placez l'article sur une plaque de cuisson de taille égale ou inférieure à celle du fond de l'article. Placez l'article au centre de la plaque à induction.
- Pour une préparation optimale, utilisez l'article uniquement sur une plaque de cuisson pour rôtissoire.

Stockage, nettoyage

- Lorsque vous n'utilisez pas l'article, rangez-le toujours dans un endroit sec et propre à une température ambiante.
- Laissez l'article refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'article avec de l'eau chaude et un détergent standard.
- L'article peut être lavé au lave-vaisselle.
- Laissez d'abord tremper les résidus alimentaires collés et retirez-les à l'aide d'un grattoir en bois, d'une éponge ou d'une brosse si nécessaire.
- N'utilisez jamais d'objets durs, de paille de fer et/ou de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs tels que l'eau de Javel.
- **IMPORTANT !** Ne lavez jamais avec des produits de nettoyage agressifs.

Mise au rebut



Éliminez le produit et les matériaux d'emballage conformément aux réglementations locales actuelles en vigueur. Conservez les matériaux d'emballage (comme les sachets en plastique) hors de portée des enfants. Vous obtiendrez plus d'informations relatives à l'élimination du produit usagé auprès de votre commune ou de votre municipalité. Éliminez le produit et l'emballage dans le respect de l'environnement.



Le code de recyclage est utilisé pour identifier les différents matériaux à retourner dans le cycle de recyclage.

Ce code se compose du symbole de recyclage, représentant le cycle de recyclage ainsi que d'un numéro identifiant le matériau.

Indications concernant la garantie et le service après-vente

L'article a été produit avec grand soin et sous un contrôle constant. DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH accorde au client final privé une garantie de trois ans sur cet article à compter de la date d'achat (période de garantie) conformément aux dispositions suivantes. La garantie ne vaut que pour les défauts de matériaux et de fabrication. La garantie ne couvre pas les pièces soumises à une usure normale, lesquelles doivent donc être considérées comme des pièces d'usure (comme p. ex., les piles), de même qu'elle ne couvre pas les pièces fragiles, telles que les interrupteurs ou les pièces fabriquées en verre. Les réclamations au titre de cette garantie sont exclues si l'article a été utilisé de manière abusive ou inappropriée, hors du cadre de son usage ou du champ d'application prévu ou si les instructions de la notice d'utilisation n'ont pas été respectées, à moins que le client final ne prouve que l'article présentait un défaut de matériau ou de fabrication n'étant pas dû à l'une des conditions mentionnées ci-dessus. Les réclamations au titre de la garantie ne peuvent être adressées pendant la période de garantie qu'en présentant le ticket de caisse original. Veuillez pour cela conserver le ticket de caisse original. Ceci s'applique également aux pièces remplacées et réparées. Si vous avez des plaintes à formuler, veuillez d'abord contacter le service d'assistance téléphonique ci-dessous ou nous contacter par courrier électronique. Si le cas est couvert par la garantie, nous nous engageons - à notre appréciation - à réparer ou à remplacer l'article gratuitement pour vous ou à vous rembourser le prix d'achat.

Aucun autre droit ne découle de la garantie. Vos droits légaux, en particulier les droits de garantie contre le vendeur concerné, ne sont pas limités par cette garantie.

IAN : 485571_2501

(FR) Service France

Tel. : 0800 919 270

E-Mail : deltasport@lidl.fr

(BE) Service Belgique

Tel. : 0800 12089

E-Mail : deltasport@lidl.be

Gefeliciteerd!

Met uw aankoop hebt u voor een hoogwaardig artikel gekozen. Zorg ervoor dat u voor het eerste gebruik met het artikel vertrouwd raakt.



Lees hiervoor de volgende gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

Gebruik het artikel alleen zoals omschreven en voor het aangegeven doel. Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed. Geef alle documenten mee als u het artikel aan iemand anders geeft.

Leveringsomvang

1 x braadslee van gegoten aluminium met deksel en inzetrooster

1 x gebruiksaanwijzing

Technische gegevens

Afmetingen (l x b x h):

Braadslee: ca. 39 x 22 x 11,4 cm

Binnen: ca. 32 x 21 x 10,9 cm

Deksel ca. 34 x 22 x 6 cm

Inzetrooster: ca. 29 x 17,9 x 2,5 cm

Bodemdikte: ca. 4,5 mm

Inhoud: ca. 5,7 l

Temperatuurbestendigheid:

Braadslee tot 250 °C, deksel tot 180 °C



Productiedatum (maand/jaar):
07/2025



Geschikt voor levensmiddelen



Vaatwasserbestendig



Niet geschikt voor de magnetron



Temperatuurbestendigheid
braadpan



Temperatuurbestendigheid
glazen deksel



Geschikt voor de bakoven



Inductiefornuis



Gasfornuis



Vitrokeramische kookplaat



Elektrische fornuis



Halogeenfornuis

Beoogd gebruik

Dit artikel is geschikt voor het bereiden van levensmiddelen op gasfornuizen, elektrische fornuizen, keramische fornuizen, halogeen- en inductiefornuizen. Dit artikel is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik en niet voor zakelijk gebruik.



Veiligheidstips

- Laat kinderen nooit zonder toezicht alleen met het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- **WAARSCHUWING!** Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van heet kookgerei.
- Het artikel wordt zeer heet tijdens het koken. Gebruik daarom pannenlappen of ovenwanten ter bescherming.
- Het artikel is niet geschikt voor frituren.
- Pas op bij hete olie of vet! Draag het artikel niet door de keuken als het is gevuld met hete olie of vet.
- Verhit het artikel niet te sterk. Er bestaat brandgevaar.
- Laat de kookplaats niet zonder toezicht.
- Blus brandend vet niet met water, maar doof de vlammen met een deken of gebruik een brandblusser.

- Laat het artikel niet met koud water schrikken.
- Verhit het artikel niet als er niets in zit.
- Verhit het artikel op een gemiddelde temperatuur. Bij te sterk verhitten van het artikel wordt de antiaanbaklaag beschadigd.
- Schuif of sleep het artikel niet over een vitro-keramische kookplaat.
- Kras of snijd niet in het artikel. Gebruik hulpmiddelen van hout of kunststof.
- Controleer het artikel voor elk gebruik op beschadigingen of slijtage. Het artikel mag alleen in goede staat worden gebruikt!
- Kies voor een optimaal energiegebruik een kookplaat uit, waarvan de grootte overeenkomt met de grootte van de bodem van het artikel en plaats het artikel in het midden van de kookplaat. Plaats het artikel alleen met een droge bodem op de kookplaat.

Gebruik

- Reinig het artikel vóór het eerste gebruik met een beetje afwasmiddel en kook het twee tot drie keer met water uit.
- Vet vervolgens de binnenkant van het artikel in met een beetje spijsolie. Herhaal deze procedure van tijd tot tijd.
- Tijdens het koken kunt u de aromaknop van het deksel met vloeistoffen vullen om de inhoud gelijkmatig en fijn gedoseerd te bedruppelen.
- Als de schroefmoer aan het deksel losgekomen is, draait u deze met een (niet in het leveringspakket inbegrepen) schroefsleutel aan.

Gebruik op inductiekookplaten

- Verhit het artikel niet te sterk. Indien er een oververhitting plaatsgevonden heeft, ventileert u de betreffende zone.
- Bij het koken op inductiekookplaten kan er een zoemend geluid optreden. Dit geluid bestaat om technische redenen en duidt niet op een defect aan de kookplaat of aan het artikel. De kookprestaties worden hierdoor niet beïnvloed.

- Plaats het artikel op een kookplaat die even groot is als of kleiner is dan de bodem van het artikel. Plaats het artikel in het midden van de inductiekookplaat.
- Gebruik het artikel voor een optimale bereiding alleen op een kookplaat voor braadsleeën.

Opslag, reiniging

- Bewaar het artikel wanneer u dit niet gebruikt altijd droog en schoon op kamertemperatuur.
- Laat het artikel afkoelen voordat u het reinigt.
- Reinig het artikel met heet water en een in de handel verkrijgbare afwasmiddel.
- Het artikel is vaatwasserbestendig.
- Laat vastzittende etensresten eerst weken en verwijder deze zo nodig met een houten spatel, spons of borstel.
- Gebruik in geen geval harde voorwerpen, staalwol en/of schurende dan wel agressieve reinigingsmiddelen zoals bleekwater.
- **BELANGRIJK!** Reinig nooit met agressieve reinigingsmiddelen.

Afvalverwerking



Voer het artikel en de verpakkingsmaterialen af in overeenstemming met de actuele lokale voorschriften. Berg verpakkingsmaterialen (zoals bv. foliezakjes) op buiten het bereik van kinderen. Bijkomende informatie over de afvoer van het onbruikbaar geworden artikel krijgt u bij uw gemeente- of stadsbestuur. Voer het artikel en de verpakking milieuvriendelijk af.



De recyclingcode dient om verschillende materialen voor recyclingdoel-einden te kenmerken. De code bestaat uit een recyclingsymbool voor de recycling-cyclus en een nummer dat het materiaal kenmerkt.

Opmerkingen over garantie en serviceafhandeling

Het artikel werd met de grootste zorgvuldigheid en onder permanent toezicht geproduceerd. De firma DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH verleent particuliere eindklanten op dit artikel drie jaar garantie, te rekenen vanaf de datum van aankoop (garantietermijn) en dit op grond van de volgende bepalingen. De garantie geldt alleen voor materiaal- en verwerkingsfouten. De garantie is niet van toepassing op onderdelen die aan een normale slijtage onderhevig zijn en daarom als slijtageonderdelen te beschouwen zijn (bv. batterijen) en evenmin op breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas gemaakt zijn.

Uit de garantie voortvloeiende claims zijn uitgesloten als het artikel onvakkundig, verkeerd of niet in het kader van de voorziene bepaling of in het kader van het voorziene gebruiksdoeleinde gebruikt werd of indien richtlijnen in de gebruiksaanwijzing niet in acht genomen werden, tenzij de eindklant aantoont dat er sprake is van een materiaal- of verwerkingsfout die niet op één van de hoger vermelde omstandigheden gebaseerd is.

Uit de garantie voortvloeiende claims kunnen alleen tijdens de garantieperiode op vertoon van de originele kassabon ingediend worden. Gelieve daarom de originele kassabon te bewaren. De garantieperiode wordt door eventuele reparaties op grond van de garantie, wettelijke waarborg of coulance niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Gelieve u bij klachten in eerste instantie tot de hieronder vermelde servicehotline te richten of met ons per e-mail contact op te nemen. Is er sprake van een garantiegeval, dan wordt het artikel door ons – naar onze keuze – voor u gratis gerepareerd, wordt het vervangen of wordt de aankoopsom terugbetaald. Verdere rechten op grond van de garantie bestaan niet.

Uw wettelijke rechten, in het bijzonder rechten op garantie tegenover de betreffende verkoper, worden door deze garantie niet beperkt.

IAN: 485571_2501

- (BE)** Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: deltasport@lidl.be
- (NL)** Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: deltasport@lidl.nl

Herzlichen Glückwunsch!

Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für einen hochwertigen Artikel entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Verwendung mit dem Artikel vertraut.



Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Gebrauchsanweisung.

Benutzen Sie den Artikel nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Artikels an Dritte ebenfalls mit aus.

Lieferumfang

1 x Aluguss-Bräter mit Deckel und Gittereinsatz
1 x Gebrauchsanweisung

Technische Daten

Maße [L x B x H]:

Bräter: ca. 39 x 22 x 11,4 cm

Innen: ca. 32 x 21 x 10,9 cm

Deckel: ca. 34 x 22 x 6 cm

Einsatz: ca. 29 x 17,9 x 2,5 cm

Bodenstärke: ca. 4,5 mm

Fassungsvermögen: ca. 5,7 l

Temperaturbeständigkeit:

Bräter bis 250 °C, Deckel bis 180 °C



Herstellungsdatum [Monat/Jahr]:
07/2025



Lebensmittelecht



Spülmaschinengeeignet



Nicht mikrowellengeeignet



Temperaturbeständigkeit Bräter



Temperaturbeständigkeit Glasdeckel



Backofengeeignet



Induktionsherd



Gasherd



Glaskeramikherd



Elektroherd



Halogenherd

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Artikel ist zum Zubereiten von Lebensmitteln auf Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktionsherden geeignet. Der Artikel ist nur für den privaten Gebrauch und nicht für den gewerblichen Gebrauch zu verwenden.



Sicherheitshinweise

- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr.
- **WARNUNG!** Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr.
- Der Artikel wird beim Kochen sehr heiß. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz Topflappen oder Handschuhe.
- Der Artikel ist nicht zum Frittieren geeignet.
- Vorsicht bei heißem Öl oder Fett! Tragen Sie den Artikel nicht mit heißem Öl oder Fett durch die Küche.
- Überhitzen Sie den Artikel nicht. Es besteht Brandgefahr.
- Lassen Sie die Kochstelle nicht unbeaufsichtigt.

- Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern ersticken Sie die Flammen mit einer Decke oder verwenden Sie einen Feuerlöscher.
- Schrecken Sie den Artikel nicht mit kaltem Wasser ab.
- Erhitzen Sie den Artikel nicht ohne Inhalt.
- Erhitzen Sie den Artikel bei mittlerer Temperatur. Ein Überhitzen des Artikels beschädigt die Antihafbeschichtung.
- Schieben oder ziehen Sie den Artikel nicht über ein Glaskeramikherd.
- Kratzen oder schneiden Sie nicht in dem Artikel. Verwenden Sie Utensilien aus Holz oder Kunststoff.
- Prüfen Sie den Artikel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen oder Abnutzungen. Der Artikel darf nur in einwandfreiem Zustand verwendet werden!
- Wählen Sie das Kochfeld zur optimalen Energieausnutzung entsprechend der Größe des Artikelbodens und setzen Sie den Artikel mittig auf das Kochfeld. Stellen Sie den Artikel nur mit einem trockenen Boden auf das Kochfeld.

Verwendung

- Reinigen Sie den Artikel vor der ersten Verwendung mit etwas Spülmittel und kochen Sie es zwei- bis dreimal mit Wasser aus.
- Fetten Sie die Innenseite des Artikels mit etwas Speiseöl ein. Wiederholen Sie diesen Vorgang von Zeit zu Zeit.
- Sie können während des Kochvorgangs Flüssigkeiten in den Aromaknopf am Deckel einfüllen, um den Inhalt gleichmäßig und feindosiert zu beträufeln.
- Sollte sich die Schraubenmutter am Deckel gelockert haben, ziehen Sie diese mit einem geeigneten Schraubenschlüssel (nicht im Lieferumfang enthalten) nach.

Verwendung auf Induktionskochfeldern

- Überhitzen Sie den Artikel nicht. Sollte eine Überhitzung stattgefunden haben, den Bereich gut lüften.

- Beim Kochen auf Induktionsfeldern kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt am Herd oder Artikel.
Es beeinflusst die Kochleistung nicht.
- Stellen Sie den Artikel auf ein Kochfeld, das genauso groß oder kleiner ist als der Boden des Artikels. Platzieren Sie den Artikel mittig auf dem Induktionsfeld.
- Verwenden Sie den Artikel für eine optimale Zubereitung nur auf einem Bräter-Kochfeld.

Lagerung, Reinigung

- Lagern Sie den Artikel bei Nichtbenutzung immer trocken und sauber bei Raumtemperatur.
- Lassen Sie den Artikel vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie den Artikel mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Der Artikel ist spülmaschinengeeignet.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, Schwamm oder Bürste.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle und/oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche.
- **WICHTIG!** Nie mit scharfen Reinigungsmitteln reinigen.

Hinweise zur Entsorgung



Entsorgen Sie den Artikel und die Verpackungsmaterialien entsprechend den aktuellen örtlichen Vorschriften. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien (wie z. B. Folienbeutel) für Kinder unerschwinglich auf. Weitere Informationen zur Entsorgung des ausgedienten Artikels erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung. Entsorgen Sie den Artikel und die Verpackung umweltschonend.



Der Recycling-Code dient der Kennzeichnung verschiedener Materialien zur Rückführung in den

Wiederverwertungskreislauf (Recycling). Der Code besteht aus einem Recyclingsymbol für den Verwertungskreislauf und einer Nummer, die das Material kennzeichnet.

Hinweise zur Garantie und Serviceabwicklung

Der Artikel wurde mit großer Sorgfalt und unter ständiger Kontrolle produziert. DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH räumt privaten Endkunden auf diesen Artikel drei Jahre Garantie ab Kaufdatum [Garantiefrist] nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen ein. Die Garantie gilt nur für Material- und Verarbeitungsfehler. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Teile, die der normalen Abnutzung unterliegen und deshalb als Verschleißteile anzusehen sind (z. B. Batterien) sowie nicht auf zerbrechliche Teile wie Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind. Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen, wenn der Artikel unsachgemäß oder missbräuchlich oder nicht im Rahmen der vorgesehenen Bestimmung oder des vorgesehenen Nutzungsumfangs verwendet wurde oder Vorgaben in der Anleitung/Anweisung nicht beachtet wurden, es sei denn, der Endkunde weist nach, dass ein Material- oder Verarbeitungsfehler vorliegt, der nicht auf einem der vorgenannten Umstände beruht. Ansprüche aus der Garantie können nur innerhalb der Garantiefrist unter Vorlage des Originalkassenbelegs geltend gemacht werden. Bitte bewahren Sie deshalb den Originalkassenbeleg auf. Die Garantiefrist wird durch etwaige Reparaturen aufgrund der Garantie, gesetzlicher Gewährleistung oder Kulanz nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Bitte wenden Sie sich bei Beanstandungen zunächst an die untenstehende Service-Hotline oder setzen Sie sich per E-Mail mit uns in Verbindung. Liegt ein Garantiefall vor, wird der Artikel von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Weitere Rechte aus der Garantie bestehen nicht.

Ihre gesetzlichen Rechte, insbesondere Gewährleistungsansprüche gegenüber dem jeweiligen Verkäufer, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

IAN: 485571_2501

(DE) Kundenservice Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: deltasport@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0800 447744
E-Mail: deltasport@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: deltasport@lidl.ch

DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GMBH
Wragekamp 6 • 22397 Hamburg
GERMANY



07/2025

Delta-Sport-Nr.: BR-16731

04.08.2025 / PM 12:49

IAN 485571_2501

6 D