



CAST IRON CASSEROLE DISH

(GB) (IE) (NI)

CAST IRON CASSEROLE DISH

Operation and safety notes

(DK)

STØBEJNSGRYDE / SERVER- INGSPANDE I STØBEJERN

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(FR) (BE)

FAITOUT EN FONTE / SAUTEUSE EN FONTE

Instructions d'utilisation et consignes de
sécurité

(NL) (BE)

GIETIJZEREN PAN / GIETIJZER- EN SERVEERPAN / GIETIJZEREN BRAADSLEDE

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(DE) (AT) (CH)

GUSSEISEN-TOPF / GUSSEISEN-SERVIERPFANNE / GUSSEISEN-BRÄTER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 451816_2310

(IE) (NI)

IAN 451821_2310

(IE) (NI) (BE)

IAN 451819_2310

(GB) (NL)

IAN 451822_2310

(IE) (NI) (BE)

GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	3
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	10
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	17
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	25
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	32

CAST IRON CASSEROLE DISH

● Introduction

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

● Intended use

This product is designed for preparing foods. It is suitable for use with gas, electric, halogen, induction, and glass ceramic hobs. The product is intended exclusively for private use. It is not intended for commercial purposes.


● Specifications

Ovenproof to 240 °C



Safety instructions

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

-  Beware that the handles and knobs may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- Place the product, when hot, on a heatproof base. Do not place the product on an unprotected countertop.

- During cooking it is extremely important not to lose sight of the product while you are heating grease in it. Grease can overheat very quickly and ignite. In case of a grease fire, never attempt to extinguish the fire with water! Smother the flames with a lid or a thick wool blanket.
- Never heat up the product while it is empty. Failure to do so may cause the enamel coating to crack.
- To avoid damage to the enamel coating, use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood only. Do not cut any food directly in the product.
- Never put dripping wet meats in hot grease. The resulting splashing grease may come into contact with a glowing hob and start a fire.
- **ATTENTION!** Always lift the product when cooking in the oven or on stoves with a glass surface (e.g. glass ceramic, halogen and induction hobs). NEVER slide the product on surfaces such as these, as this may cause damage to the bottom of the product, the hob or the oven.
- Always adjust the size of gas flames to the bottom of the product – gas flames should NEVER burn past the product's sides.
- The product is not microwave proof.
- The product is ovenproof! Place the product on an oven grate, not directly on the floor of the oven.
- The product is not dishwasher proof.
- Do not use the lid if its handle becomes loose. Retighten the lid when necessary.
- The product is not suitable for deep frying.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.



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

- **CAUTION! RISK OF BURNS!** Pay special attention when pouring hot liquids. Pour liquids slowly and evenly. Make sure that no other people, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **CAUTION! RISK OF BURNS!** Use a potholder when pouring or handling the product.
- **CAUTION! RISK OF FIRE!** Immediately wipe off any hot oil and other liquids that runs down the product or drips onto the cooking surface with a suitable cloth.
- **CAUTION! RISK OF INJURY!** Do not make any immediate temperature changes, i.e. in particular do not place the hot product directly from the oven/stove onto cold surfaces. Otherwise, there is a risk of chipping, cracking, hairline cracks or breakage, which can lead to personal injury and damage to property.
- Do not use the product if there are signs of deformation or damage.

● Use

- Before first use, boil out the product 2 to 3 times with water to remove any production residue. Then clean the product with warm soapy water, rinse with clear water and dry thoroughly.
- Brush a little oil or butter on the inside of the product. Slowly warm up the product at low temperature. Turn down the temperature as soon as the grease soaks in. Wait approx. 2 to 3 minutes until the product has cooled down and remove any excess grease.
- Do not cook or roast at high temperature. Cast iron is an excellent retainer of heat, so medium temperature is fully sufficient. Too high a temperature may lead to unsatisfactory cooking results or cause foods to stick, e.g. as with omelet.
- Do not heat up the product too quickly. Failure to do so may cause the enamel coating to crack, if the cast iron expands more quickly than the enamel.

Notes:

- The light enamel on the inside of the product is specially designed for slowly preparing food at low temperature or at medium oven temperature.
- The nubs on the bottom of the lid cause circulation inside the dish during cooking. Rising steam condenses on the lid and is distributed evenly to the food you are preparing via the nubs. This means that your food stays juicy during cooking and thus retains its natural flavour.
- The enamel surface is not suitable for dry cooking. Always use a little butter or cooking oil and make sure that the bottom of the product is fully covered before heating the dish.

● Information for use with induction hobs

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

IAN	Effective bottom diameter
451816_2310	Ø 200 mm
451819_2310	Ø 225 mm
451821_2310	Ø 145 mm
451822_2310	Ø 210 mm

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

● Cleaning and care

- Always allow the product to cool down slightly before cleaning. Never submerge the product in cold water while it is still hot. The temperature shock may damage the enamel. Also, do not fill the product with cold water.
- Rinse your product with hot water and off-the-shelf detergent.
- First, soak any food residue and remove them using a wooden scraper, sponge or brush.
- Never use any hard objects, steel wool and/or abrasive or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach – failure to do so may damage the enamel.
- Thoroughly dry the product after cleaning. From time to time, rub a little cooking oil into the rim of the product to prevent the eventual formation of rust bloom.
- Store the product in a dry, well-ventilated space.



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

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of 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 451816_2310 / 451819_2310 / 451821_2310 / 451822_2310) 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

GB Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

NI Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie

STØBEJERNSGRYDE / SERVERINGSPANDE I STØBEJERN

● Indledning

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

● Forskriftsmæssig anvendelse

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


● Tekniske data

Kan anvendes i bageovne op til 240 °C



Sikkerhedsanvisninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSVEJLEDNINGER TIL SENERE ANVENDELSE!

-  Vær opmærksom på, at håndtagene og knopperne kan blive varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- **BEMÆRK!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.

- Et varmt produkt skal altid stilles på et varmebestandigt underlag og ikke på en ubeskyttet arbejdsflade.
- Ved madlavning og opvarmning af fedtstoffer er det vigtigt, at produktet ikke lades ude af syne. Fedt kan hurtigt bliver overophedet og antænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Produktet må ikke opvarmes i tom tilstand. I modsat fald kan det føre til afsprængning af emalje.
- For ikke at beskadige emaljeoverfladen, må der kun anvendes køkkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ. Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- **OBS!** Løft altid produktet når der laves mad på hærdede glasflader (fx glaskeramisk-, halogen- og induktionskogeplader) eller i en ovn. Produktet må ALDRIG skubbes hen over sådanne overflader, idet produktets bund, kogeplade eller ovn kan tage skade.
- Gasflammer skal altid tilpasses produktets bund og må ALDRIG brænde op langs siderne.
- Produktet må ikke anvendes i mikrobølgeovn.
- Produktet kan anvendes i en bageovn! Anbring produktet på en dertil egnet rist og ikke på ovnbunden.
- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.
- Anvend ikke låget hvis håndtaget sidder løst. Efterspænd evt. dækslets skruer.
- Produktet er ikke egnet til at fritere i.
- I et indelukket område, skal du sørge for at der er nok ventilation, så du undgår meget røg.



LEVNEDSMIDDELSIKKER! Madvarernes smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.

- **FORSIGTIG! FORBRÆNDINGSFARE!** Vær specielt forsigtig, når du hælder varme væsker ud. Hæld væsken langsom og regelmæssigt ud. Vær ved udhældning af væsker opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- **FORSIGTIG! FORBRÆNDINGSFARE!** Benyt en grydelap ved håndtering af produktet eller væsker.
- **FORSIGTIG! BRANDFARE!** Tør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på komfuret, af.
- **FORSIGTIG! FARE FOR KVÆSTELSER!** Foretag ikke et umiddelbar temperaturskift, dvs. stil i særdeleshed ikke det varme produkt direkte fra ovnen/komfuret og på en kold overflade. I så fald er der risiko for splintring, ridser, krakeleringer eller brud, som kan medføre person- og tingskader.
- Brug ikke produktet ved tegn på formation eller beskadigelser.

● **Brug**

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

Bemærk:

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

● Vejledning for induktionskogeplader

Spar på energien! For at undgå varmetab, skal der bruges en kogeplade der svarer til produktbundens størrelse.

IAN	Bundens effektive diameter
451816_2310	Ø 200 mm
451819_2310	Ø 225 mm
451821_2310	Ø 145 mm
451822_2310	Ø 210 mm

- **Bemærk:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller produkt.
- Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen.
- **FORSIGTIG!** Hurtig opvarmningshastighed! Sørg for ikke at overophede produktet under opvarmning.
- Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.

● Rengøring og vedligeholdelse

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



FORSIGTIG! Vær opmærksom på at emaljen kan blive beskadiget ved fald eller et kraftigt stød.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.

● Garanti

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 451816_2310 / 451819_2310 / 451821_2310 / 451822_2310) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Service

DK **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

FAITOUT EN FONTE / SAUTEUSE EN FONTE

● **Introduction**

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● **Utilisation conforme aux prescriptions**

Le produit convient pour la préparation de denrées alimentaires. Il est adapté pour la cuisson au gaz, sur plaques électriques, halogènes, vitrocéramiques et par induction. Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique. Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial.


● **Données techniques**

Convient pour la cuisson au four jusqu'à 240 °C



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS AFIN DE POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT !

-  Veuillez noter que les poignées et les boutons peuvent devenir chauds pendant la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours pour votre protection des gants à barbecue ou des maniques.

- **ATTENTION !** Pour verser le contenu, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.
- Posez toujours le produit chaud sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non sur la surface de travail non protégée.
- Lors de la cuisson, il est très important que vous ne laissiez pas sans surveillance le produit dans lequel de la graisse est chauffée. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la matière grasse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Faites attention de ne pas chauffer le produit à vide. Il se peut que l'émail s'écaille.
- Afin de ne pas endommager le revêtement en émail, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas les aliments directement dans le produit.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- **ATTENTION !** Soulevez toujours le produit, lorsque vous cuisinez sur des plaques de cuisson ayant une surface en verre (p. ex. sur une cuisinière vitrocéramique, des plaques de cuisson halogène, une table de cuisson à induction) ou dans le four. Ne poussez JAMAIS le produit sur de telles surfaces, parce que cela pourrait endommager le dessous du produit, la table de cuisson ou le four.
- Les flammes du gaz doivent toujours être adaptées à la surface du fond du produit et ne doivent JAMAIS dépasser et donc brûler les parois latérales.
- Le produit ne convient pas pour une utilisation dans un micro-ondes.
- Le produit convient pour la cuisson au four ! Positionnez le produit sur la grille du four prévue à cet effet et non sur le fond du four.
- Le produit ne va pas au lave-vaisselle.

- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche. Resserrez éventuellement les vis du couvercle.
- Le produit ne convient pas pour la friture.
- Veillez à une ventilation suffisante pour éviter toute fumée importante dans un environnement clos.



QUALITÉ ALIMENTAIRE ! Les caractéristiques de goût et d'odeur ne sont pas affectées par ce produit.

- **PRUDENCE ! RISQUE DE BRÛLURES !** Soyez particulièrement prudent lorsque vous versez des liquides chauds. Versez les liquides lentement et régulièrement. Veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate lorsque vous versez.
- **PRUDENCE ! RISQUE DE BRÛLURES !** Utilisez une manique lorsque vous manipulez le produit ou versez des liquides.
- **PRUDENCE ! RISQUE D'INCENDIE !** Essuyez immédiatement avec un chiffon approprié l'huile chaude ou tout autre liquide qui coule sur le produit ou qui s'égoutte sur la surface de cuisson.
- **PRUDENCE ! RISQUE DE BLESSURES !** N'effectuez pas de changements de température rapides, c'est-à-dire, ne placez pas le produit chaud, qui sort du four/où était sur une cuisinière, sur des surfaces froides. Dans le cas contraire, il y a risque d'éclats, de fissures, de cassures ou de fêlures pouvant entraîner des dommages corporels et matériels.
- N'utilisez pas le produit s'il présente des signes de déformation ou des dommages.

● Utilisation

- Prévoyez avant la première cuisson de faire bouillir de l'eau dans le produit 2 à 3 fois afin d'éliminer éventuellement les résidus de fabrication. Nettoyez le produit dans de l'eau de vaisselle chaude, rincez-le à l'eau claire et séchez-le bien.

- Utilisez un pinceau pour appliquer un peu d'huile ou de beurre à l'intérieur du produit. Chauffez-le à température basse. Baissez la température dès que la matière grasse s'est bien répartie. Attendez env. 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le produit ait refroidi et éliminez la matière grasse en excédent.
- N'utilisez pas de températures élevées en cuisant ou rôtissant. La fonte est un très bon accumulateur de chaleur, donc des températures moyennes suffisent largement. Des températures trop élevées peuvent d'ailleurs conduire à de mauvais résultats de cuisson et/ou à ce que les aliments attachent comme par ex avec des omelettes.
- Veillez à ne pas chauffer trop rapidement le produit. Sinon, cela peut causer un écaillage de l'émail car la fonte se dilate plus rapidement que l'émail.

Remarques :

- L'émail clair à l'intérieur est spécialement conçu pour la préparation lente des aliments à des températures très basses ou avec une température modérée au four.
- Grâce aux picots situés au-dessous du couvercle, une circulation se forme à l'intérieur du récipient durant la cuisson. La vapeur d'eau qui se condense sous le couvercle est redistribuée uniformément sur toute la nourriture grâce aux picots. Cela permet que les aliments restent juteux durant la cuisson et qu'ils conservent leur saveur naturelle.
- La surface émaillée n'est pas adaptée à la cuisson à sec. Utilisez toujours un peu de beurre ou de l'huile de cuisson et assurez-vous que le fond soit entièrement recouvert avant de commencer la cuisson dans le caquelon.

● Remarque pour les plaques de cuisson à induction

Économisez de l'énergie ! Choisissez la dimension de la plaque de cuisson convenant à la dimension du fond du produit afin d'éviter toute perte de chaleur.


IAN	Diamètre effectif du fond
451816_2310	Ø 200 mm
451819_2310	Ø 225 mm
451821_2310	Ø 145 mm
451822_2310	Ø 210 mm

- **Remarque :** Dans certaines circonstances, l'apparition d'un bruit dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit est possible. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du produit.
- Le produit doit être centré sur la plaque de cuisson à induction.
- **PRUDENCE !** Vitesse de chauffage élevée ! Ne pas surchauffer le produit lors du préchauffage.
- En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.

● Nettoyage et entretien

- Laissez le produit d'abord se refroidir un peu avant de le nettoyer. Ne plongez jamais le produit chaud dans de l'eau froide. Le choc de température peut endommager l'émail. Ne remplissez pas non plus le produit d'eau froide.
- Lavez votre produit à l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
- Faites tremper le récipient présentant des restes de nourriture accrochés et enlevez-les si besoin est avec une raclette en bois, une éponge ou une brosse.
- N'utilisez en aucun cas d'objets durs, de laine d'acier et/ou de produits de nettoyage agressifs et abrasifs tels que de l'eau de javel, car ils risquent d'endommager l'émail.
- Séchez bien le produit après le nettoyage. De temps en temps, frottez le bord du produit avec un peu d'huile de cuisson afin d'éviter la rouille, qui peut se développer au cours du temps.

- Conservez le produit dans un endroit sec et bien aéré.

-  **PRUDENCE !** Veuillez noter que l'email peut être endommagé lors d'une chute ou d'un choc.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 451816_2310 / 451819_2310 / 451821_2310 / 451822_2310) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

Service après-vente

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

GIETIJZEREN PAN / GIETIJZEREN SERVEERPAN / GIETIJZEREN BRAADSLEDE

● **Inleiding**

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● **Beoogd gebruik**

Het product is geschikt voor het klaarmaken van levensmiddelen. Het is geschikt voor koken op gas en elektriciteit. Ook kan het gebruikt worden op halogeen-, inductie- en keramische kookplaten. Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik. Dit is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.


● **Technische gegevens**

Geschikt voor bakovens tot 240 °C



Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

-  Let erop dat de grepen en knoppen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenvlappen of ovenhandschoenen.

- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een pannenlap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- Zet het product altijd op een hittebestendige onderzetter en niet op onbeschermd oppervlakken.
- Bij het koken is het van het grootste belang dat u het product in het oog houdt als er vet in wordt verhit. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Let erop dat u het product nooit verhit als het leeg is. Gebeurt dat toch dan kan het email afschilferen.
- Gebruik om de zwarte emaille coating niet te beschadigen alleen keukenhulpen gemaakt van hittebestendig kunststof of van hout. Snijd de te koken gerechten niet direct in het product.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- **OPGELET!** Til het product altijd recht omhoog als u op kookplaten met een glazen oppervlak (bijv. glaskeramische, halogeen- of inductiekookplaten) of in een oven kookt. Schuif het product **NOOIT** over zulke oppervlakken omdat daardoor de onderkant van het product, het kookoppervlak of de oven beschadigd kunnen worden.
- De grootte van de gasvlam moet altijd zo aangepast worden aan het bodem van het product dat de gasvlam **NIET** buiten de zijkanalen van het product te zien is.
- Het product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Het product kan in de oven gebruikt worden! Zet het product op een daarvoor bestemd rooster en niet op de bodem van de oven.
- Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik het deksel niet als de greep loszit. Draai indien nodig de schroeven vast waarmee de greep aan het deksel vastzit.
- Het product is niet geschikt om te frituren.

- Zorg voor voldoende ventilatie om zware rook in een ingesloten omgeving te vermijden.

-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.

- **VOORZICHTIG! VERBRANDINGSGEVAAR!** Wees bijzonder voorzichtig als u hete vloeistoffen uitgiet. Giet vloeistoffen langzaam en gelijkmatig in. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **VOORZICHTIG! VERBRANDINGSGEVAAR!** Gebruik een pannelap als u het product hanteert of vloeistoffen uitgiet.
- **VOORZICHTIG! BRANDGEVAAR!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die langs het product lekken of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek.
- **VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!** Voorkom een directe temperatuurwisseling, dat wil zeggen plaats met name het hete product niet rechtstreeks vanuit de oven of vanaf het fornuis op een koud oppervlak. Anders bestaat het gevaar voor versplintering, scheuren, haarscheuren of breuk, die persoonlijk letsel en materiële schade kan veroorzaken.
- Gebruik het product niet als er tekens zijn van vervormingen of beschadigingen.

● **Gebruik**

- Kook, voordat u het voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal water in het product om eventuele in het productieproces achtergelaten resten te verwijderen. Maak het product schoon met een warm sopje, spoel het af met schoon water en droog het goed af.

- Wrijf de binnenkant van het product dan in met wat boter of een beetje olie. Verwarm het product dan een beetje. Verlaag de temperatuur zodra het vet ingetrokken is. Wacht ca. 2 tot 3 minuten tot het product is afgekoeld en verwijder dan het overtollige vet.
- Gebruik bij het koken of braden geen hoge temperaturen. Omdat gietijzer warmte goed vasthoudt, zijn niet al te hoge temperaturen meer dan voldoende. Te hoge temperaturen kunnen anders leiden tot slechte kookresultaten of tot het aankoeken van gerechten zoals bijv. bij gebakken eieren.
- Zorg ervoor dat u het product niet te snel verhit. Het email kan mogelijk versplinteren als het gietijzer sneller uitzet dan het email.

Tips:

- De lichte, emailen binnenkant is speciaal geschikt voor het langzaam klaarmaken van gerechten bij uiterst lage temperaturen of bij een gemiddelde temperatuur in de oven.
- Door de nopjes op de onderkant van het deksel ontstaat bij het koken een kringloop binnenin de pan. De opstijgende waterdamp condenseert op het deksel en wordt door de nopjes gelijkmatig over de gaar te koken gerechten verdeeld. Daardoor blijven de gerechten na het koken sappig zonder hun natuurlijke smaak te verliezen.
- Het emaille oppervlak is niet geschikt voor droog koken. Gebruik altijd een beetje boter of spijsoolie en zorg ervoor dat de bodem volledig bedekt is voordat u de pan gaat verwarmen.

● Tip voor inductiekookplaten

Bespaar energie! Kies de grootte van de kookplaat zo dat deze overeenkomt met de diameter van de onderkant van het product om zo hitteverlies te voorkomen.

IAN	Effectieve diameter van de bodem
451816_2310	Ø 200 mm

IAN	Effectieve diameter van de bodem
451819_2310	Ø 225 mm
451821_2310	Ø 145 mm
451822_2310	Ø 210 mm

- **Tip:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van het product. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van het product.
- Zet het product midden op een inductiekookplaat.
- **VOORZICHTIG!** Het product warmt snel op! Product bij het voorverwarmen niet oververhitten.
- Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.

● Reiniging en onderhoud

- Laat het product altijd eerst een beetje afkoelen voordat u het schoon gaat maken. Dompel het product als het heet is nooit onder in koud water. Door de plotselinge temperatuurverandering kan het email beschadigd worden. Vul het product evenmin met koud water.
- Spoel het product af met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel.
- Week vastzittende voedselresten eerst een tijdje en verwijder ze dan met bijv. een houten schraper, een spons of een borstel.
- Gebruik nooit harde objecten, staalwol en/of agressieve dan wel schurende schoonmaakmiddelen zoals een gechloreerd bleekmiddel, omdat deze het email kunnen beschadigen.
- Droog het product na het schoonmaken goed af. Wrijf de rand van het product af en toe in met een beetje spijsolie om roestsporen, die in de loop der tijd kunnen ontstaan, te voorkomen.
- Bewaar het product op een droge en goedgeventileerde plaats.



VOORZICHTIG! Houd er rekening mee dat de emailaag bij een val of een harde stoot beschadigd kan raken.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 451816_2310 / 451819_2310 / 451821_2310 / 451822_2310) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde. Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande serviceafdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegeedeelde servicepunt verzenden.

Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

GUSSEISEN-TOPF / GUSSEISEN-SERVIERPFANNE / GUSSEISEN-BRÄTER

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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


● Technische Daten

Backofengeeignet bis 240 °C



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe und Knäufe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).

- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Woldecke.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **ACHTUNG!** Heben Sie das Produkt immer an, wenn Sie auf Herdplatten mit Glasoberfläche (z. B. Glaskeramik, Halogen-, Induktionskochfelder) oder im Ofen kochen. Schieben Sie das Produkt NIEMALS auf solchen Oberflächen, weil dies die Unterseite des Produkts, des Kochfelds oder des Ofens beschädigen könnte.
- Gasflammen müssen immer der Grundfläche des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Produkt ist backofengeeignet! Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff lose ist. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung am Deckel nach.
- Das Produkt eignet sich nicht zum Frittieren.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.



LEBENSMITTELECHT! Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

- **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten ausgießen. Gießen Sie Flüssigkeiten langsam und gleichmäßig aus. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere Kinder, in unmittelbarer Nähe aufhalten.
- **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Verwenden Sie einen Topflappen, wenn Sie das Produkt handhaben oder Flüssigkeiten ausgießen.
- **VORSICHT! BRANDGEFAHR!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die am Produkt herunterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, sofort mit einem geeigneten Tuch ab.
- **VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!** Nehmen Sie keine unmittelbaren Temperaturwechsel vor, d. h. stellen Sie insbesondere das heiße Produkt 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 das Produkt nicht bei Anzeichen von Verformungen oder Beschädigungen.

● Gebrauch

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Reinigen Sie das Produkt in warmem Spülwasser, spülen Sie es mit klarem Wasser und trocknen Sie es gründlich ab.
- Bepinseln Sie das Innere des Produkts mit ein wenig Öl oder Butter. Wärmen Sie es bei niedriger Temperatur auf. Schalten Sie die Temperatur runter, sobald das Fett eingezogen ist. Warten Sie ca. 2 bis 3 Minuten, bis sich das Produkt abgekühlt hat und entfernen Sie das überschüssige Fett.
- Verwenden Sie beim Kochen oder Rösten keine hohen Temperaturen. Da Gusseisen ein sehr guter Wärmespeicher ist, reichen mittlere Temperaturen völlig aus. Zu hohe Temperaturen können sonst zu schlechten Kochergebnissen führen bzw. zum Anhaften von Speisen wie z. B. bei Omelett.

- Achten Sie darauf, das Produkt nicht zu schnell zu erhitzen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen, wenn das Gusseisen sich schneller erweitert als die Emaille.

Hinweise:

- Die helle Emaille im Inneren ist speziell geeignet für die langsame Zubereitung von Speisen bei sehr niedrigen Temperaturen oder bei mittlerer Ofentemperatur.
- Durch die Noppen auf der Unterseite des Deckels entsteht beim Kochen ein Kreislauf innerhalb des Kochgeschirrs. Der aufsteigende Dampf kondensiert am Deckel und wird durch die Noppen gleichmäßig auf das Gargut verteilt. Das Resultat ist, dass das Gargut während des Kochens saftig bleibt und seinen natürlichen Geschmack beibehält.
- Die Emaille-Oberfläche ist nicht geeignet für trockenes Kochen. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und stellen Sie sicher, dass der Boden vollständig bedeckt ist, bevor Sie das Kochgeschirr erhitzen.

● Hinweis für Induktionskochfelder

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

IAN	Effektiver Durchmesser des Bodens
451816_2310	Ø 200 mm
451819_2310	Ø 225 mm
451821_2310	Ø 145 mm
451822_2310	Ø 210 mm

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

● Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer erst ein wenig abkühlen. Tauchen Sie niemals ein heißes Produkt in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock kann die Emaille beschädigt werden. Füllen Sie das Produkt auch nicht mit kaltem Wasser.
- Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, Schwamm oder Bürste.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle und/oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille beschädigen würden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab. Reiben Sie den Rand des Produkts von Zeit zu Zeit mit ein wenig Speiseöl ein, um Flugrost, der im Laufe der Zeit entstehen kann, zu vermeiden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und gut belüfteten Ort.



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

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien 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 451816_2310 / 451819_2310 / 451821_2310 / 451822_2310) 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.	Shape	Product size	Effective bottom size	Version
451816_2310	HG11550A HG11550B HG11550C HG11550D	Round 	L 335 x Ø 262 x H 180 mm	Ø 200 mm	05/2024
451819_2310	HG09172A HG09172B HG09172C HG09172D	Round 	L 405 x Ø 308 x H 140 mm	Ø 225 mm	
451821_2310	HG11551A HG11551B HG11551C HG11551D	Oval 	L 325 x Ø 213 x H 155 mm	Ø 145 mm	
451822_2310	HG11552A HG11552B HG11552C HG11552D	Round 	L 345 x Ø 280 x H 180 mm	Ø 210 mm	

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 451816_2310

IAN 451821_2310

IAN 451819_2310

IAN 451822_2310

