



**GUSSEISEN-SERVIERPFANNE / GUSSEISEN-TOPF / GUSSEISEN-BRÄTER / GUSSEISEN-SCHMORPFANNE / CAST IRON CASSEROLE DISH / CAST IRON SHALLOW CASSEROLE DISH / SAUTEUSE EN FONTE / FAITOUT EN FONTE / COCOTTE EN FONTE / COCOTTE EN FONTE**

(DE) (AT) (CH)

**GUSSEISEN-SERVIERPFANNE / GUSSEISEN-TOPF / GUSSEISEN-BRÄTER / GUSSEISEN-SCHMORPFANNE**

Kurzanleitung

(GB) (IE)

**CAST IRON CASSEROLE DISH / CAST IRON SHALLOW CASSEROLE DISH**

Short manual

(FR) (BE)

**SAUTEUSE EN FONTE / FAITOUT EN FONTE / COCOTTE EN FONTE**

Guide de démarrage rapide

(NL) (BE)

**GIETIJZEREN SERVEERPAN / GIETIJZEREN PAN / GIETIJZEREN BRAADSLEDE / GIETIJZEREN SUDDERPAN**

Beknopte handleiding

(PL)

**PATELNIJA ŻELIWNIA DO SERWOWANIA / GARNEK Z ŻELIWA / BRYTFANNA ŻELIWNIA / PATELNIJA DO DUSZENIA Z ŻELIWA**

Krótką instrukcją

(CZ)

**LITINOVÁ SERVÍROVACÍ PÁNEV / LITINOVÝ HRNEC / LITINOVÁ PÁNEV NA DUŠENÍ**

Krátký návod

(SK)

**LIATINOVÁ SERVÍROVACIA PANVICA / LIATINOVÝ HRNIEC / LIATINOVÝ PEKÁČ / PANVICA Z LIATINY**

Krátky návod

(ES)

**CAZUELA DE HIERRO FUNDIDO / OLLA DE HIERRO FUNDIDO / ASADOR DE HIERRO FUNDIDO / CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO**

Guía rápida

(DK)

**SERVERINGSPANDE I STØBEJERN / STØBEJERNSGRYDE / STEGEGRYDE AF STØBEJERN / STØBT PANDE TIL LANGTIDSSTEGNING**

Kort vejledning

(IT)

**TÈGAME IN GHISA / PENTOLA / ROSTIERA IN GHISA / CASSERUOLA IN GHISA**

Guida rapida

(HU)

**ÖNTÖTTVAS TÁLALÓ SERPENYŐ / ÖNTÖTTVAS EDÉNY / ÖNTÖTTVAS SÚTÓTÁL / ÖNTÖTTVAS PÁROLÓ SERPENYŐ**

Rövid útmutató

(SI)

**LITOŽELEZNA SERVIRNA PONEV / LONEC IZ LITEGA ŽELEZA / PEKAČ IZ LITEGA ŽELEZA / LITOŽELEZNA PONEV ZA DUŠENJE**

Kratka navodila

IAN 379356\_2110

IAN 397078\_2110

IAN 397069\_2110

IAN 403866\_2110

IAN 397077\_2110

DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	3
GB/IE	Short manual	Page	8
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	13
NL/BE	Beknopte handleiding	Pagina	18
PL	Krótkie instrukcja	Strona	23
CZ	Krátký návod	Strana	28
SK	Krátky návod	Strana	33
ES	Guía rápida	Página	38
DK	Kort vejledning	Side	43
IT	Guida rapida	Pagina	48
HU	Rövid útmutató	Oldal	53
SI	Kratka navodila	Stran	58

# **GUSSEISEN-SERVIERPFANNE / GUSSEISEN-TOPF / GUSSEISEN-BRÄTER / GUSSEISEN-SCHMORPFANNE**

## ● **Kurzanleitung**

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 379356\_2110 / 397069\_2110 / 397077\_2110 / 397078\_2110 / 403866\_2110 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

**⚠️ WARNUNG!** Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## ● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

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


## ● **Technische Daten**

Backofengeeignet bis 240 °C



## 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.
- 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 Wolldecke.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplinterung 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 mikrowelleneeignet.
- Das Produkt ist backofengeeignet! Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.
- Das Produkt ist nicht spülmaschineneeignet.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff lose ist. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung am Deckel nach.



**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 Topfflappen, 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.

## ● 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.
- 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.
- 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**

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

- **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.

# **CAST IRON CASSEROLE DISH / CAST IRON SHALLOW CASSEROLE DISH**

## ● **Short manual**

This document is a shorter printed version of the complete instruction manual. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can view and download the complete instruction manual by entering the article number (IAN) 379356\_2110 / 397069\_2110 / 397077\_2110 / 397078\_2110 / 403866\_2110.

**⚠ WARNING!** Observe the complete instruction manual and safety notes to prevent personal injury and property damage. The short guide forms an integral part of this product. Prior to using the product, familiarize yourself with all operation and safety notes. Keep the short manual well preserved and if you hand the product on to third parties, all documentation should be passed on as well.

## ● **Intended use**

This product is designed for preparing foods. It is suitable for use with gas, electric, halogen, induction, and glass ceramic hobs. The product is intended exclusively for private use.

## ● **Specifications**


Ovenproof to 240 °C






## 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.
- 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.

-  **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.

## ● 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.
- 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.
- The enamel surface is not suitable for dry cooking. Always use a little butter or cooking oil and make sure that the bottom of the product is fully covered before heating the dish.


## ● Information for use with induction hobs

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

- **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.

# **SAUTEUSE EN FONTE / FAITOUT EN FONTE / COCOTTE EN FONTE**

## **● Guide de démarrage rapide**

Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR, vous accédez directement à la page de service de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), et en saisissant le numéro d'article (IAN) 379356\_2110 / 397069\_2110 / 397077\_2110 / 397078\_2110 / 403866\_2110, vous pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet.

**⚠ AVERTISSEMENT !** Respectez le mode d'emploi complet et les consignes de sécurité afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Le guide de démarrage rapide fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les instructions d'utilisation et de sécurité. Conservez le guide de démarrage rapide dans un endroit sûr et remettez tous les documents lorsque vous transmettez le produit à un tiers.

## **● Utilisation conforme aux prescriptions**

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


## **● Données techniques**

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



## Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR 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.
- Posez toujours le produit chaud sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non sur la surface de travail non protégée.
- Lors de la cuisson, il est très important que vous ne laissiez pas sans surveillance le produit dans lequel de la graisse est chauffée. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la graisse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Faites attention de ne pas chauffer le produit à vide. Il se peut que l'émail s'écaille.
- Afin de ne pas endommager le revêtement en émail, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas la nourriture directement dans le produit.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Des graisses sautant sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement s'enflammer et déclencher un incendie.
- **ATTENTION !** Soulevez toujours le produit, lorsque vous cuisinez sur des plaques de cuisson ayant une surface en verre (p. ex. sur une cuisinière vitrocéramique, des plaques de cuisson halogène, une table de cuisson à induction) ou dans le four. Ne poussez jamais le produit sur de telles surfaces, parce que cela pourrait endommager le dessous du produit, la table de cuisson ou le four.

- Les flammes du gaz doivent toujours être adaptées à la surface du fond du produit et ne doivent JAMAIS dépasser et donc brûler les parois latérales.
- Le produit ne convient pas pour l'énergie micro-onde.
- Le produit convient pour la cuisson au four. Positionnez le produit sur la grille du four prévue à cet effet et non sur le fond du four.
- Le produit ne convient pas pour un lavage au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche. Resserrez éventuellement les vis du couvercle.



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

- **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.

## ● Utilisation

- Avant la première cuisson, faites bouillir de l'eau dans le produit à 2 ou 3 reprises afin d'éliminer tous éventuels résidus de fabrication. Ensuite, nettoyez-le à l'eau savonneuse tiède, Puis, rincez-le à l'eau claire et séchez-le convenablement.
- Utilisez un pinceau pour appliquer un peu d'huile ou de beurre à l'intérieur du produit. Chauffez-le à température basse. Abaissez la température aussitôt que la matière grasse s'est bien répartie. Attendez environ 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le produit ait refroidi et éliminez la matière grasse en excédent.

- N'utilisez pas de températures élevées en cuisant ou rôtissant. La fonte est un très bon accumulateur de chaleur, donc des températures moyennes suffisent largement.
- Veillez à ne pas chauffer trop rapidement le produit. Sinon, cela peut causer un écaillage de l'émail car la fonte se dilate plus rapidement que l'émail.

### **Remarques :**

- L'émail plus clair à l'intérieur est spécialement conçu pour la préparation lente des aliments à des températures très basses ou avec une température modérée dans le four.
- Les picots intégrés au fond du couvercle assurent une circulation à l'intérieur du récipient en cours de cuisson. La vapeur d'eau qui se condense sous le couvercle est répartie uniformément sur tous les aliments grâce aux picots.
- La surface émaillée n'est pas adaptée à la cuisson à sec. Utilisez toujours une petite quantité de beurre ou d'huile de cuisine et assurez-vous que le fond soit entièrement recouvert avant de commencer la cuisson dans le plat.

### ● **Remarques pour les plaques de cuisson à induction**

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

- **Remarque :** Dans certains cas, les propriétés électromagnétiques de la plaque de cuisson et du produit peuvent dégager une odeur. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du plat de cuisson.
- Le produit doit être centré sur la plaque de cuisson à induction.



- **ATTENTION !** Vitesse de chauffage élevée ! Lors du préchauffage du plat de cuisson, prenez soin de ne pas surchauffer celui-ci.
- En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.

## ● Nettoyage et entretien

- Laissez le produit d'abord se refroidir un peu avant de le nettoyer. Ne plongez jamais le produit chaud dans de l'eau froide. Le choc de température peut endommager l'émail. Ne remplissez pas non plus le produit d'eau froide.
- Rincez votre produit à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
- Faites tremper le récipient présentant des restes de nourriture accrochés et enlevez-les si besoin est avec une 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 ceux-ci risquent d'endommager l'émail.
- Séchez bien le produit après le nettoyage. De temps en temps, frottez le bord du produit avec un peu d'huile de cuisson pour éviter la rouille, qui peut se développer au cours du temps.
- Conservez le produit dans un endroit sec et bien aéré.



**ATTENTION !** Veuillez noter que l'émail peut être endommagé lors d'une chute ou d'un choc.

# **GIETIJZEREN SERVEERPAN / GIETIJZEREN PAN / GIETIJZEREN BRAADSLEDE / GIETIJZEREN SUDDERPAN**

## ● **Beknopte handleiding**

Bij dit document gaat het om een verkorte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Door het scannen van de QR-code komt u direct op de Lidl-Service-pagina ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u door het invoeren van het artikelnummer (IAN) 379356\_2110 / 397069\_2110 / 397077\_2110 / 397078\_2110 / 403866\_2110 de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden.

**⚠ WAARSCHUWING!** Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies in acht om verwondingen en materiële schade te vermijden. De beknopte handleiding is een onderdeel van dit product. Maak u voor het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsinstructies. Bewaar de beknopte handleiding goed en overhandig ook alle documenten als u het product aan derden geeft.

## ● **Beoogd gebruik**

Het product is geschikt voor het klaarmaken van levensmiddelen. Het is geschikt voor elektrisch en glaskeramisch koken, koken op gas zowel als op halogeen en inductiekookplaten. Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik.


## ● **Technische gegevens**

Geschikt voor bakovens tot 240 °C.



## Veiligheidsaanwijzingen

### BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

-  Let erop dat de grepen en knoppen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Zet het product altijd op een hittebestendige onderzetter en niet op onbeschermde oppervlakken.
- Bij het koken is het van het grootste belang dat u het product waar vet in wordt verhit, in het oog houdt. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust. Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Let erop dat u het product nooit verhit als het leeg is. Gebeurt dat toch dan kan het emaille afschilferen.
- Gebruik om de zwarte emailen coating niet te beschadigen alleen keukenhulpen gemaakt van hittebestendig kunststof of van hout. Snijd de gaargekookte producten niet direct in de pan.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- **OPGELET!** Til het product altijd recht omhoog als u op kookplaten met een glazen oppervlak (bijv. glaskeramische, halogeen- of inductiekookplaten of in een oven kookt). Schuif het product **NOOIT** over zulke oppervlakken omdat daardoor de onderkant van het product, het kookoppervlak of de oven beschadigd kunnen worden.
- De grootte van de gasvlam moet altijd zo aangepast worden aan het bodem van het product dat de gasvlam **NIET** buiten de zijkanten 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 een greep loszit. Draai indien nodig de schroeven vast waarmee de greep aan het deksel vastzit.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en reukeigenschappen 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.

## ● Gebruik

- Kook het product vóór het eerste gebruik 2 of 3 maal met water uit om eventuele achtergebleven resten van het productieproces te verwijderen. Maak het product dan schoon met een warm sopje, spoel het vervolgens af met schoon water en droog het dan goed af.
- Wrijf de binnenkant van het product dan in met wat boter of een beetje olie. Verwarm het product dan een beetje. Verlaag de temperatuur zodra het vet ingetrokken is. Wacht ongeveer 2 tot 3 minuten tot het product is afgekoeld en verwijder dan het overtollige vet.

- Gebruik bij het koken of braden geen hoge temperaturen. Omdat het gietijzer warmte goed vasthoudt, zijn niet al te hoge temperaturen meer dan voldoende.
- Zorg ervoor dat u het product niet te snel verhit. Het emaille kan mogelijk versplinteren als het gietijzer sneller uitzet dan het emaille.

### Tip:

- De lichte emailen binnenkant is speciaal geschikt voor het langzaam klaarmaken van spijzen bij uiterst lage temperaturen of in de oven bij een gemiddelde temperatuur.
- Door de bobbel op de onderkant van het deksel ontstaat bij het koken een kringloop binnenin het kookgerei. De opstijgende waterdamp condenseert op het deksel en wordt door de nopjes gelijkmatig over de gaar te koken gerechten verdeeld.
- Het emailen oppervlak is niet geschikt voor droog koken. Gebruik altijd een beetje boter of olie en zorg ervoor dat de bodem volledig bedekt is voordat u het kookgerei gaat verwarmen.

## ● Tip voor inductiekookplaten

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

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

## ● Reiniging en onderhoud

- Laat het product altijd eerst een beetje afkoelen voordat u het schoon gaat maken. Dompel het product nooit onder in koud water als het heet is. Door de plotselinge temperatuurverandering kan het emaille beschadigd worden. Vul het product evenmin met koud water.
- Spoel het product af met heet water en een normaal verkrijgbaar afwasmiddel.
- Week vastzittende voedselresten eerst een tijdje en verwijder ze dan met bijv. een 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 emaille kunnen beschadigen.
- Droog het product na het schoonmaken goed af. Wrijf de rand van het product af en toe in met een beetje slaolie om roestsporen, die in de loop der tijd kunnen ontstaan, te voorkomen.
- 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.

# **PATELNIĄ ŻELIWNĄ DO SERWOWANIA / GARNEK Z ŻELIWA / BRYTFANNA ŻELIWNĄ / PATELNIĄ DO DUSZENIA Z ŻELIWA**

## **● Krótką instrukcją**

Niniejszy dokument jest skróconą, wydrukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 379356\_2110 / 397069\_2110 / 397077\_2110 / 397078\_2110 / 403866\_2110 będziesz mógł/a obejrzeć i pobrać pełną instrukcję obsługi.

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Należy przestrzegać kompletnej instrukcji obsługi oraz wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych. Skrócona instrukcja obsługi jest integralną częścią tego produktu. Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachować skróconą instrukcję a przy przekazaniu produktu osobom trzecim należy ją dołączyć.

## **● Przeznaczenie produktu**

Ten produkt służy do przygotowywania potraw. Można go używać na kuchenkach gazowych, elektrycznych, halogenowych, indukcyjnych i ceramicznych. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego.

## **● Dane techniczne**

Żaroodporność do 240 °C.



## Instrukcje bezpieczeństwa

WSZYSTKIE INSTRUKCJE ZWIĄZANE Z BEZPIECZEŃSTWEM  
NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ!

-  Należy pamiętać, że uchwyty i pokręta mogą się nagrzewać podczas gotowania. Z tego powodu dla swojej ochrony należy używać łapek do garnków lub rękawic kuchennych.
- Gdy produkt będzie gorący, należy stawiać go na podstawkach, odpornych na ciepło, a nie na niezabezpieczonym blacie.
- Podczas gotowania niezwykle ważne jest, aby nie tracić go z oczu, gdy jest w nim podgrzewany tłuszcz. Tłuszcz może bardzo szybko przegrzać się i zapalić. W przypadku zapalenia się tłuszczu, nigdy nie próbować gaszenia wodą! Płomień należy zdusić pokrywką lub grubym, wełnianym kocem.
- Nigdy nie podgrzewać produktu, gdy jest pusty. Niespełnienie tego warunku może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanej powłoki, używać wyłącznie przyborów kuchennych, wykonanych z drewna lub odpornego na ciepło tworzywa sztucznego. Nie kroić żadnych potraw bezpośrednio w produkcie.
- Nigdy nie wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Może to spowodować przyskanie tłuszczu na gorącą kuchenkę i zainicjowanie pożaru.
- **PRZESTROGA!** Podczas gotowania na kuchenkach z powierzchnią szklaną (np. ceramicznych, halogenowych lub indukcyjnych) produkt należy zdejmować podnosząc go. NIGDY nie przesuwając produktu po takich powierzchniach, gdy może to spowodować uszkodzenie dna produktu, płyty grzejnej lub piekarnika.



- Zawsze dopasowywać wielkość płomienia gazowego do rozmiarów dna produktu – palący się gaz NIGDY nie powinien płonąć wzdłuż boków produktu.
- Produkt nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Produkt jest żaroodporny! Produkt należy stawiać na ruszcie piekarnika, a nie bezpośrednio na jego dnie.
- Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie używać pokrywki, jeśli jej uchwyt staje się luźny. Dokręcić uchwyt, jeśli zachodzi taka potrzeba.



**ŻYWNOŚĆ JEST BEZPIECZNA!** Produkt nie wpływa na smak i aromat potraw.

- **OSTROŻNIE! RYZYKO POPARZENIA!** Zachowywać szczególną ostrożność podczas nalewania gorących płynów. Płyn wylewać powoli i równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **OSTROŻNIE! RYZYKO POPARZENIA!** Podczas manipulowania produktem lub nalewania płynów używać uchwytu do garnków.
- **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POŻAROWE!** Gorący olej lub inne płyny, które spływają po produkcie lub na powierzchnię do gotowania, należy natychmiast wycierać odpowiednią ściereczką.

## ● Obsługa

- Przed pierwszym użyciem 2 lub 3 razy zagotować wodę, aby usunąć resztki po procesie produkcji. Umyć produkt w ciepłej wodzie, spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.
- Nasmarować wnętrze produktu odrobiną oleju lub masła. Powoli nagrzewać produkt w niskiej temperaturze. Zmniejszyć temperaturę, jak tylko tłuszcz zostanie wchłonięty. Odczekać ok. 2 – 3 minuty, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.

- Nie gotować, ani nie piec w wysokiej temperaturze. Odlew żeliwny doskonale utrzymuje ciepło, więc średni poziom temperatury jest całkowicie wystarczający.
- Nie podgrzewać produktu zbyt szybko. Nie przestrzeganie tego ostrzeżenia może prowadzić do pęknięcia emaliowanej powłoki, jeśli żeliwo będzie rozszerzać się szybciej, niż emalia.

### **Należy pamiętać, że:**

- Jasna emalia wewnątrz produktu została zaprojektowana specjalnie do powolnego przygotowywania potraw w niskiej temperaturze lub średniej temperaturze piekarnika.
- Wybrzuszenia w dnie pokrywy zapewniają cyrkulację wewnątrz naczynia podczas gotowania. Para skrapla się na pokrywce i po tych wybrzuszeniach jest równomiernie rozprowadzana po przygotowywanej żywności.
- Emaliowana powierzchnia nie nadaje się do gotowania na sucho. Zawsze należy używać niewielkiej ilości masła lub oleju do gotowania i przed rozpoczęciem podgrzewania upewnić się, że dno jest całkowicie zakryte.

## **Informacje związane z używaniem płyt indukcyjnych**

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

- **Uwaga:** W pewnych warunkach elektromagnetyczne własności płyty grzejnej i tego produktu mogą powodować występowanie nieprzyjemnych zapachów. To normalne zjawisko, nie wskazujące na uszkodzenie płyty indukcyjnej lub produktu.
- Produkt należy ustawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **OSTROŻNIE!** Duża szybkość grzania! Podczas podgrzewania naczynia przed gotowaniem należy uważać, aby nie przegrzać.
- W przypadku przegrzania, dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

## ● Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem zawsze całkowicie wystudzić produkt. Nigdy nie zanurzać naczynia w zimnej wodzie, jeśli jest wciąż gorące. Skok temperaturowy może uszkodzić emalię. Nie należy również napełniać naczynia zimną wodą.
- Oplukać produkt ciepłą wodą z detergentem.
- Najpierw odmoczyć wszystkie resztki i usunąć za pomocą drewnianej skrobaczki, gąbki lub szczotki.
- Nigdy nie używać twardych przedmiotów, metalowych narzędzi i / lub ściernych lub agresywnych środków czyszczących, takich jak wybielacze – bo mogą uszkodzić emalię.
- Po wyczyszczeniu produkt starannie wysuszyć. Od czasu do czasu wetrzeć w brzegi produktu trochę oleju spożywczego, aby chronić produkt przed formowaniem się wykwitów rdzy.
- Produkt należy przechowywać w suchym miejscu o dobrej wentylacji.



**PRZESTROGA!** Należy pamiętać, że emalia może zostać uszkodzona, jeśli produkt upadnie lub zostanie uderzony.

# LITINOVÁ SERVÍROVACÍ PÁNEV / LITINOVÝ HRNEC / LITINOVÁ PÁNEV NA DUŠENÍ

## ● Krátký návod

Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí kompletního návodu k obsluze. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na servisní stránku firmy Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete zadáním čísla artiklu (IAN) 379356\_2110 / 397069\_2110 / 397077\_2110 / 397078\_2110 / 403866\_2110 zobrazit a stáhnout kompletní návod k obsluze.

**⚠ VAROVÁNÍ!** Dodržujte kompletní návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění osob a věcným škodám. Krátký návod k obsluze je nedílnou součástí tohoto produktu. Před použitím výrobku se seznamte se všemi obslužnými a bezpečnostními pokyny. Krátký návod k obsluze si dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte i všechny dokumenty.

## ● Určené použití

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


## ● Specifikace

Žárovzdorný do 240 °C.



## Bezpečnostní pokyny

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

-  Prosím, mějte na paměti, že rukojeti a knoflíky mohou být při vaření horké. Proto ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Dávejte výrobek, když je horký, na tepelně odolný podklad a ne na nechráněný povrch kuchyňské linky.
- Během vaření je nesmírně důležité výrobek neztratit ze zřetele, když v něm zahříváte tuk. Tuk se může velmi rychle přehřát a vznítit se. V případě požáru tuku, se nikdy nepokoušejte požár uhasit vodou! Uduste plameny pokličkou nebo tlustou vlněnou dekou.
- Ujistěte se, že nikdy nebudete zahřívát tento výrobek, kdy je prázdný. Když to nedodržíte, může to způsobit, že praskne emailový povrch.
- Aby nedošlo k poškození smaltového povlaku, používejte pouze kuchyňské náčiní vyrobené z tepelně odolné umělé hmoty nebo ze dřeva. Nekrájejte žádné potraviny přímo ve výrobku.
- Nikdy nekládejte kapající mokré maso do horkého tuku. Výsledný stříkající tuk může přijít do styku se žhnoucí varnou deskou a dát vznik požáru.
- **UPOZORNĚNÍ!** Vždy výrobek při vaření v troubě nebo na sporáku se skleněnou plochu (např. sklokeramické, halogenové a indukční plotýnky) zvedejte. Nikdy ho neposouvejte povrchů jako jsou tyto, protože to může způsobit poškození spodní části výrobku, varné desky nebo trouby.
- Vždy nastavte velikost plamenů plynu na spodní straně výrobku - plameny plynu by NIKDY neměly hořet po stranách výrobku.

- Výrobek není v odolný pro použití v mikrovlnné troubě.
- Výrobek je žáruvzdorný! Umístěte přípravek na rošt v troubě, ne přímo na dno trouby.
- Tento výrobek není vhodný do myčky nádobí.
- Nepoužívejte pokličku, pokud se její rukojeť uvolní. V případě potřeby ji utáhněte.



**BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chuť a aroma vašich potravin nejsou tímto výrobkem ovlivněny.

- **OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ POPÁLENIN!** Buďte zvlášť opatrný, když vyléváte horké kapaliny. Kapaliny vylévejte pomalu a rovnoměrně. Při vylévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.
- **OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ POPÁLENIN!** Při manipulaci s výrobkem nebo při vylévání kapalin použijte hadr na hrnec.
- **OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po hrnci nebo kapají na varný povrch.

## ● Používání

- Před prvním použitím vyvařte výrobek 2 - 3 krát vodou a odstraňte všechny zbytky vzniklé při výrobě. Pak výrobek vyčistěte teplou mýdlovou vodou, opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.
- Veřete trochu oleje nebo másla do vnitřní strany výrobku. Pomalu výrobek zahřejte při nízké teplotě. Snižte teplotu, jakmile se tuk vsákne. Počkejte přibližně 2 - 3 minuty, až se výrobek se ochladí a odstraňte přebytečný tuk.
- Nevařte nebo nepečte při vysoké teplotě. Litina je vynikající držák tepla, takže je střední teplota plně dostačující.
- Spotřebič neohřívejte příliš rychle. V opačném případě může dojít k prasknutí smaltového povrchu, pokud se litina roztahuje rychleji než smalt.

## **Povšimnete si, prosím:**

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

## **● Informace pro použití s indukčními plotýnkami**

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

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

## **● Čištění a péče**

- Před čištěním nechte spotřebič trochu vychladnout. Nikdy neponořujte výrobek do studené vody, dokud je horký. Teplotní šok může poškodit smalt. Rovněž nikdy nepiňte produkt studenou vodou.
- Oplachujte výrobek horkou vodou a běžným čisticím prostředkem.

- Nejdříve odmočte zbytky potravin a odstraňte je pomocí dřevěné stěrky houby nebo kartáče.
- Nikdy nepoužívejte žádné tvrdé předměty, ocelovou vlnu a / nebo abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky jako chlórové běličky - v opačném případě může dojít k poškození smaltu.
- Po čištění výrobek důkladně vysušte. Čas od času, vetřete trochu oleje na vaření do ráfku výrobku, abyste zabránili případnému tvoření náletu rzi.
- Výrobek uskladněte v suchém, dobře větraném prostředí



**UPOZORNĚNÍ!** Vezměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, když výrobek padne nebo do něj udeříte.



# LIATINOVÁ SERVÍROVACIA PANVICA / LIATINOVÝ HRNIEC / LIATINOVÝ PEKÁČ / PANVICA Z LIATINY

## ● Krátky návod

Tento dokument je skrátenou tlačenou verziou celého návodu na ovládanie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a zadáním čísla výrobku (IAN) 379356\_2110 / 397069\_2110 / 397077\_2110 / 397078\_2110 / 403866\_2110 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na ovládanie.

**⚠ VAROVANIE!** Dodržiavajte celý návod na ovládanie a bezpečnostné pokyny, aby nedošlo k poraneniu osôb a vecným škodám. Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými ovládacími a bezpečnostnými pokynmi. Krátky návod si dobre uschovajte a pri predaní výrobku tretím osobám im vydajte i všetky podklady.

## ● Používanie podľa predpisov

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


## ● Technické údaje


Vhodné do rúry na pečenie do teploty 240 °C.



## Bezpečnostné upozornenia

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

-  Majte na pamäti, že rukoväte a úchytky na pokrievke môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Horúci produkt ukladajte vždy na tepluvzdorný podklad a nie na nechránené pracovné plochy.
- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste produkt, v ktorom sa ohrieva tuk, neustále sledovali. Tuk sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plameň uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali prázdny. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu.
- Aby ste smaltovanú vrstvu nepoškodili, používajte len kuchynské pomôcky z tepluvzdorného plastu alebo dreva. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Do horúceho tuku neukladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- **POZOR!** Produkt vždy nadvihnite, keď varíte na varných doskách so skleneným povrchom (napr. sklokeramika, halogén alebo indukcia) alebo v rúre na pečenie. Produkt po takýchto povrchových plochách nikdy nešúchajte, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu produktu, varnej dosky alebo rúry na pečenie.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôsobený veľkosti plochy produktu a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.

- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt je vhodný na použitie v rúre na pečenie! Produkt umiestnite na k tomu určený rošt a nie na dno rúry na pečenie.
- Produkt nie je vhodný na použitie v umývačke riadu.
- Nepoužívajte kryt, keď je rukoväť uvoľnená. V prípade potreby dotiahnite skrutkové spoje na kryte.
-  **POTRAVINÁRSKY VHODNÉ!** Chute a vône nie sú týmto produktom nijako ovplyvnené.
- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna opatrnosť. Tekutiny vylievajte pomaly a rovnomerne. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nezdržovali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!** Pri manipulácii s produktom a pri vylievaní tekutín používajte chňapku.
- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa vylejú na produkt alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou.

## ● Použitie

- V produkte pred prvým použitím 2-krát až 3-krát uvarte vodu, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby. Následne produkt vyčistite horúcou vodou, vypláchnite ho čistou vodou a dôkladne ho usušte.
- Vnútorňú časť produktu pokropte trochou oleja alebo masla. Zahrejte pri nízkej teplote. Keď sa tuk vsiakne, teplotu okamžite znížte. Počkajte približne 2 až 3 minúty pokým produkt nevychladne a odstráňte prebytočný tuk.
- Pri varení alebo pečení nepoužívajte žiadne vysoké teploty. Keďže liatina je vynikajúci zásobník tepla, úplne postačuje používanie stredne vysokých teplôt.

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

### **Upozornenie:**

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

### **● Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek**

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

- **Upozornenie:** Za určitých podmienok môže vzniknúť hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. To je normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo produktu.
- Produkt treba umiestniť na indukčnú varnú dosku presne do stredu.
- **POZOR!** Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte.
- V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.

## ● Čistenie a údržba

- Produkt pred vyčistením nechajte vždy najprv vychladnúť. Nikdy neponárajte horúci produkt do studenej vody. Teplotným šokom môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy. Produkt neplňte ani studenou vodou.
- Produkt prepláchnite horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.
- Prilnuté zvyšky potravín najprv namočte a následne ich odstráňte drevenou škrabkou, umývacou hubkou alebo kefkou.
- V žiadnom prípade nepoužívajte tvrdé predmety, oceľ a / alebo agresívne, resp. drhúce čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo, pretože by došlo k poškodeniu smaltovanej vrstvy.
- Produkt po vyčistení dôkladne vysušte. Okraj produktu z času na čas natrite trochou jedlého oleja, aby ste predišli vzniku jemnej hrdze, ku ktorému by mohlo dôjsť v priebehu času.
- Produkt skladujte na suchom a dobre odvetranom mieste.



**POZOR!** Rešpektujte, že smaltovaná vrstva sa pri páde alebo tvrdom náraze môže poškodiť.

# **CAZUELA DE HIERRO FUNDIDO / OLLA DE HIERRO FUNDIDO / ASADOR DE HIERRO FUNDIDO / CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO**

## ● **Guía rápida**

Este documento se trata de una copia impresa acortada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accede directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) donde, introduciendo el número de artículo (IAN) 379356\_2110 / 397069\_2110 / 397077\_2110 / 397078\_2110 / 403866\_2110, puede consultar y descargar el manual de instrucciones completo.

**⚠ ¡ADVERTENCIA!** Observe el manual de instrucciones completo y las indicaciones de seguridad para evitar daños personales y materiales. La guía rápida forma parte integrante del producto. Familiarícese con las indicaciones de uso y de seguridad antes de comenzar a utilizar el producto. Conserve esta guía rápida y asegúrese de proporcionar todos los documentos relacionados con el producto en caso de entregarlo a terceros.

## ● **Uso previsto**

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


## ● **Especificaciones**

Soporta hasta 240 °C dentro de un horno.



## Instrucciones de seguridad

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

-  Tenga en cuenta que las asas y las perillas pueden estar calientes durante la cocción. Por esta razón, utilice agarradores o guantes de cocina para protegerse.
- Cuando el producto esté caliente, déjelo sobre una base a prueba de calor y no sobre una encimera sin protección.
- Al cocinar, es extremadamente importante no perder de vista al producto mientras calienta grasa en él. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y encenderse. En caso de haber un incendio provocado por grasa, ¡jamás intente extinguirlo con agua! Ahogue las llamas con una tapa o frazada de lana gruesa.
- Asegúrese de jamás calentar el producto mientras esté vacío. No hacerlo puede provocar que la cobertura de esmalte se quiebre.
- Para evitar daños a la cobertura de esmalte, utilice solo utensilios de cocina hechos de plástico resistente al calor o madera. No corte alimentos directamente en el producto.
- Jamás deje carnes húmedas que choreen en grasa caliente. La grasa de las salpicaduras podría entrar en contacto con un elemento calefactor encendido y comenzar un incendio.
- **¡PRECAUCIÓN!** Levante siempre el producto al cocinar en un horno o sobre hornillos con superficie de vidrio (hornillos de cerámica con vidrio, halógenos y de inducción). JAMÁS deslice el producto sobre este tipo de superficies, ya que puede generar daños al fondo del producto, al hornillo o al horno.
- Ajuste siempre las llamas para que cubran el fondo del producto; las llamas de gas JAMÁS deben salir por los costados del producto.

- El producto no puede usarse en el microondas.
- ¡El producto puede usarse en un horno! Deje el producto en una bandeja del horno, no directamente en el piso del horno.
- El producto no puede lavarse en un lavavajillas.
- No utilice la tapa si su manija se suelta. Reapriete la tapa cuando sea necesario.



**¡SEGURIDAD PARA SUS ALIMENTOS!** El sabor y los aromas de sus alimentos no se ven afectados por este producto.

- **¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!** Tenga especial cuidado al verter líquidos calientes. Vierta los líquidos lenta y uniformemente. Al verterlo compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentre en las inmediaciones.
- **¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!** Utilice agarradores cuando manipule el producto o vierta líquidos.
- **¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE INCENDIO!** Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que puedan derramarse del producto o gotear sobre la superficie de cocción.

## ● Uso

- Antes del primer uso, hierva agua 2 - 3 veces en el producto para así eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. Luego, limpie el producto con agua tibia y jabón, enjuague con agua limpia y seque completamente.
- Pase un poco de aceite o mantequilla en la parte interior del producto. Caliente lentamente el producto a baja temperatura. Baje la temperatura apenas la grasa se empape. Espera aprox. 2 - 3 minutos hasta que el producto se haya enfriado y elimine cualquier exceso de grasa.
- No cocine ni rostice a alta temperatura. El hierro fundido es excelente para retener el calor, por lo una temperatura media es más que suficiente.



- No caliente el producto demasiado rápido. No hacerlo puede provocar que la cobertura de esmalte se quiebre; esto sucede cuando el hierro fundido se expande más rápido que el esmalte.

### **Tenga en cuenta:**

- El esmalte ligero del interior del producto está especialmente diseñado para preparar alimentos lentamente a baja temperatura o a temperatura media en un horno.
- Las protuberancias de la parte inferior de la tapa provocan circulación dentro del plato durante la cocción. El vapor se condensa en la tapa y se distribuye uniformemente, a través de las protuberancias, por los alimentos que se están preparando.
- La superficie esmaltada no es apta para cocinar en seco. Utilice siempre un poco de mantequilla o aceite de cocina y asegúrese de que la parte inferior del producto quede completamente cubierta antes de calentar el plato.

## ● **Información para el uso con hornillos de inducción**

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

- **Nota:** Bajo ciertas circunstancias, las propiedades electromagnéticas del horno y del producto pueden desprender olor. Esto es algo normal y no indica daños al horno de inducción ni al plato de cocina.
- Deje el producto al centro del hornillo de inducción.
- **¡PRECAUCIÓN!** ¡Alta tasa de calentamiento! Al precalentar el plato de cocina, tenga cuidado de no calentarlo en exceso.
- En caso de sobrecalentamiento, airee la habitación exhaustivamente.

## ● Limpieza y cuidado

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



**¡PRECAUCIÓN!** Tenga en cuenta que el esmalte podría dañarse si deja caer o golpea el producto.

# **SERVERINGSPANDE I STØBEJERN / STØBEJERNSGRYDE / STEGEGRYDE AF STØBEJERN / STØBT PANDE TIL LANGTIDSSTEGNING**

## ● **Kort vejledning**

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning. Ved at scanne QR-koden har du direkte adgang til Lidl-service-siden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 379356\_2110 / 397069\_2110 / 397077\_2110 / 397078\_2110 / 403866\_2110 og downloade den.

**⚠ ADVARSEL!** Vær opmærksom på den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedshenvisningerne, for at undgå personskader og materielle skader. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig før brug af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedshenvisninger. Opbevar den korte vejledning forsvarligt og udlever alle bilag, hvis du giver produktet videre til tredjepart.

## ● **Tilsigtet anvendelse**

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


## ● **Tekniske data**


Kan anvendes i bageovne op til 240 °C.



## Sikkerhedsvejledninger

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

-  Vær opmærksom på, at håndtagene og knopperne kan blive varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Et varmt produkt skal altid stilles på et varmebestandigt underlag og ikke på en ubeskyttet arbejdsflade.
- Ved madlavning og opvarmning af fedtstoffer er det vigtigt, at produktet ikke lades ude af syne. Fedt kan hurtigt bliver overophedet og antænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Produktet må ikke opvarmes i tom tilstand. I modsat fald kan det føre til afsprængning af emalje.
- For ikke at beskadige emaljeoverfladen, må der kun anvendes køkkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ. Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- **ADVARSEL!** Løft altid produktet når der laves mad på hærdede glasflader (fx glaskeramisk-, halogen- og induktionskogeplader) eller i en ovn. Produktet må ALDRIG skubbes hen over sådanne overflader, idet produktets bund, kogeplade eller ovn kan tage skade.
- Gasflammer skal altid tilpasses produktets bund og må ALDRIG brænde op langs siderne.
- Produktet må ikke anvendes i mikrobølgeovn.
- Produktet kan anvendes i en bageovn! Anbring produktet på en dertil egnet rist og ikke på ovnbunden.
- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.

- Anvend ikke låget hvis håndtaget sidder løst. Efterspænd evt. dækslets skruer.
-  **LEVNEDSMIDDELBESTANDIGT!** Madvarernes smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.
- **FORSIGTIG! FORBRÆNDINGSFARE!** Vær specielt forsigtig, når du hælder varme væsker ud. Hæld væsken langsom og regelmæssigt ud. Vær ved udhældning afv 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.

## ● Anvendelse

- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2 - 3 gange for fuldstændig fjernelse af produktionsrester. Rengør det herefter med varmt opvaskevand, skyl efter med rent vand og tør grundigt.
- Den indvendige side af produktet pensles med en smule olie eller smør. Varm det op ved lave temperaturer. Sænk temperaturen så snart fedtet er trukket ind. Vent ca. 2 - 3 minutter indtil produktet er afkølet og fjern overskydende fedt.
- Anvend ikke høje temperaturer ved madlavning og stegning. Eftersom støbejern har en særdeles god varmekapacitet, vil middeltemperaturer være fuldt tilstrækkelige.
- 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.
- Emaljeoverfladen er ikke egnet til at blive kogt tør. Anvend altid lidt smør eller spiseolie, og sørg for at bunden er helt dækket inden gryden opvarmes.

## ● Vejledning for induktionskogeplader

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

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

## ● Rengøring og vedligeholdelse

- Produktet skal altid afkøles lidt før det rengøres. Et varmt produkt må aldrig nedsænkes i koldt vand. Ved et sådant temperaturchok kan emaljen tage skade. Produktet må heller ikke fyldes med koldt vand.
- Vask produktet med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
- Fastsiddende madrester blødgøres og fjernes derefter med en 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 jævnlige produktets kant en smule spiseolie for at forebygge flyverust, der kan forekomme i tidens løb.
- Opbevar produktet på et tørt og godt ventileret sted.



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

# **TEGAME IN GHISA / PENTOLA / ROSTIERA IN GHISA / CASSERUOLA IN GHISA**

## ● **Guida rapida**

Questo documento è un'edizione abbreviata delle istruzioni per l'uso complete. Facendo la scansione del codice QR puoi accedere direttamente alla pagina del servizio di assistenza Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e inserendo il codice articolo (IAN) 379356\_2110 / 397069\_2110 / 397077\_2110 / 397078\_2110 / 403866\_2110 puoi scaricare e visionare le istruzioni per l'uso complete.

**⚠ AVVERTENZA!** Fare riferimento alle istruzioni per l'uso complete e alle avvertenze per la sicurezza, al fine di evitare lesioni personali e danni materiali. La Guida rapida è parte integrante di questo prodotto. Prima dell'utilizzo del prodotto leggere tutte le istruzioni per l'uso e le avvertenze per la sicurezza. Conservare la guida rapida e in caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la documentazione.

## ● **Utilizzo secondo la destinazione d'uso**

Il prodotto è adatto alla preparazione di alimenti. È adatto per piani cottura a gas, elettrici, alogeni, a induzione e in vetroceramica. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato.

## ● **Dati tecnici**


Adatto per forni fino a 240 °C.






## Istruzioni per la sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E DISPOSIZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!

-  Si noti che durante la cottura le impugnature e i pomelli possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.
- Posizionare sempre il prodotto caldo su una base resistente al calore e non su un piano di lavoro non protetto.
- Quando si cucina, è molto importante non perdere di vista il prodotto in cui si scalda il grasso. Il grasso può surriscaldarsi rapidamente e accendersi. Se il grasso dovesse bruciare, non spegnerlo mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Fare attenzione a non scaldare il prodotto quando è vuoto. In caso contrario lo smalto potrebbe scheggiarsi.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento smaltato, utilizzare solo utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- **ATTENZIONE!** Sollevare sempre il prodotto durante la cottura su piastre con superfici in vetro (ad es. vetroceramica, alogene, piani cottura a induzione) o nel forno. Non far scivolare mai il prodotto su tali superfici in quanto ciò potrebbe danneggiare la parte inferiore del prodotto, del piano cottura o del forno.
- Le fiamme devono essere sempre adattate alla superficie di base del prodotto e non devono MAI bruciare oltre le pareti laterali.
- Il prodotto non è adatto per forni a microonde.
- Il prodotto è adatto per forni! Collocare il prodotto sulla griglia in dotazione e non sul fondo del forno.

- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
- Non utilizzare il coperchio se l'impugnatura è allentata. Se necessario, serrare il raccordo a vite sul coperchio.
-  **PER ALIMENTI!** Questo prodotto non influisce sulle caratteristiche organolettiche e gustative.
- **CAUTELA! PERICOLO DI USTIONI!** Prestare particolare attenzione quando si versano liquidi caldi. Versare i liquidi lentamente e in modo uniforme. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **CAUTELA! PERICOLO DI USTIONI!** Utilizzare una presina quando si maneggia il prodotto o si versano i liquidi.
- **CAUTELA! PERICOLO DI INCENDIO!** Pulire subito con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scorrono sul prodotto o che gocciolano sulla superficie di cottura.

## ● Modalità di utilizzo

- Prima del primo utilizzo, far bollire 2 a 3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare eventuali residui di produzione. Pulire il prodotto in acqua calda, risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- Spennellare l'interno del prodotto con un po' di olio o burro. Riscaldare a bassa temperatura. Abbassare la temperatura non appena il grasso viene assorbito. Attendere circa 2 a 3 minuti affinché il prodotto si raffreddi e rimuovere il grasso in eccesso.
- Non utilizzare temperature elevate durante la cottura. Poiché la ghisa è un ottimo accumulatore di calore, le temperature medie sono pienamente sufficienti.
- Assicurarsi di non scaldare troppo velocemente il prodotto. In caso contrario, lo smalto può scheggiarsi se la ghisa si espande più velocemente dello smalto.

## Note:

- Lo smalto chiaro all'interno è particolarmente adatto per la preparazione lenta di cibi a temperature molto basse o a temperatura medie del forno.
- Durante la cottura, i perni sul lato inferiore del coperchio creano un circuito all'interno delle pentole. Il vapore che sale si condensa sul coperchio e viene distribuito uniformemente sul cibo tramite i perni.
- La superficie smaltata non è adatta alla cottura a secco. Utilizzare sempre un po' di burro o olio da cucina e assicurarsi che il fondo sia completamente coperto prima di riscaldare le pentole.

## ● Nota per i piani cottura a induzione

Per evitare perdite di calore, scegliere la dimensione della piastra in base a quella del fondo del prodotto.

- **Nota:** In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e del prodotto. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o del prodotto.
- Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione.
- **CAUTELA!** Elevata velocità di riscaldamento! Non surriscaldare il prodotto durante il preriscaldamento.
- In caso di surriscaldamento, la stanza deve essere accuratamente ventilata.

## ● Pulizia e manutenzione

- Lasciare sempre raffreddare leggermente il prodotto prima di pulirlo. Non immergere mai un prodotto caldo in acqua fredda. Lo smalto può subire danni da shock termico. Non riempire il prodotto nemmeno con acqua fredda.
- Risciacquare il prodotto con acqua calda e normale detersivo.

- Mettere in ammollo prima i residui di cibo rimasti attaccati e, se necessario, rimuoverli con un raschietto di legno, una spugna o una spazzola.
- Non utilizzare mai oggetti duri, lana d'acciaio e/o detersivi aggressivi o abrasivi come la candeggina al cloro, che danneggerebbero lo smalto.
- Asciugare accuratamente il prodotto dopo la pulizia. Strofinare il bordo del prodotto con un po' di olio da cucina di tanto in tanto per evitare la ruggine che può formarsi col tempo.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto e ben ventilato.



**CAUTELA!** Si noti che lo smalto può subire danni in caso di caduta o urto violento.

# ÖNTÖTTVAS TÁLALÓ SERPENYŐ / ÖNTÖTTVAS EDÉNY / ÖNTÖTTVAS SÜTŐTÁL / ÖNTÖTTVAS PÁROLÓ SERPENYŐ

## ● Rövid útmutató

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata. A QR-kód beolvasásával Ön egyenesen a Lidl-Service oldalára látogathat ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a cikkszám megadásával (IAN) 379356\_2110 / 397069\_2110 / 397077\_2110 / 397078\_2110 / 403866\_2110 megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!** Tartsa be a teljes használati útmutatót és a biztonsági utasításokat a személyi és anyagi károk elkerülése érdekében. A rövid útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati- és biztonsági utasítást. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetére őrizze meg a rövid útmutatót.

## ● Rendeltetésszerű használat

A termék ételek elkészítésére használható. Használható gáz, elektromos, halogén, indukciós és üvegkerámia főzőfelületeken. A termék kizárólag magánháztartásokban használható.


## ● Műszaki adatok

Sütőbe helyezhető 240 °C-ig.



## Biztonsági utasítások

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

-  Vegye figyelembe, hogy a fogantyúk és a gombok a főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.
- A terméket forró állapotban mindig hőálló felületre helyezze, kerülje a védelemmel nem rendelkező munkafelületeket.
- Főzés közben fontos, hogy ne hagyja felügyelet nélkül a terméket, ha abban zsiradékot hevít. A zsiradékok gyorsan túlhevülnek és lángra kapnak. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- A terméket ne melegítse üresen. Az a zománcbevonat megrepedéséhez vezethet.
- A zománcbevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Az élelmiszerek vágását ne akkor végezze, amikor azok már a termékben vannak.
- Ne tegyen nedvességtől csöpögő húst forró zsiradékba. Az ennek következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- **VIGYÁZAT!** Ha a terméket üvegfelületű tűzhelyeken (üvegerámia, halogén vagy indukciós főzőlapon) használja, mindig emelje meg. A terméket soha ne tolja ilyen felületeken, mert azzal kárt tehet a termék alsó felületén, a főzőlapon vagy a tűzhelyen.
- A gáztűzhely lángjait mindig a termék alapjához igazítsa, azok SOHA nem érhetnek az oldalfalaihoz.
- A termék mikrohullámú sütőbe nem helyezhető.
- A termék sütőben használható! A terméket az arra kijelölt rácsra helyezze, ne pedig a sütő aljára.

- A termék mosogatógépben nem mosható.
- Ne használja a fedőt, ha annak a fogója kilazult. Ilyen esetben húzza meg a fedő csavarját.



**ÉLELMISZERBIZTOS!** A termék nincs hatással az élelmiszerek ízére és illatára.

- **VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!** Forró folyadékok kiöntése során legyen különösen elővigyázatos. A folyadékokat lassan és egyenesen öntse ki. A kiöntés során ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- **VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!** A termék kezelése vagy folyadékok kiöntése során használjon egy edényfogót.
- **VIGYÁZAT! TŰZVESZÉLY!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik a termékről, vagy a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le egy megfelelő ruha segítségével.

## ● Használat

- Az esetleges gyártási maradékanyagok eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2-3 alkalommal. Tisztítsa meg a terméket meleg mosogatóvízben, öblítse ki tiszta vízzel, majd alaposan szárítsa meg.
- Ecsettel kenje be a termék belső felületét némi olajjal vagy vajjal. Melegítse fel alacsony hőmérsékleten. Amint a zsíradék felszívódott, kapcsolja le a melegítést. Várjon kb. 2-3 percet, amíg a termék lehűl, majd távolítsa el a maradék zsiradékot.
- A főzéshez, pörköléshez ne használjon magas hőmérsékleteket. Mivel az öntött vas kitűnő hőtartó, a közepes hőmérsékleti szintek elegendők.
- A terméket ne hevítse fel túl gyorsan. Ez a zománcbevonat megrepedéséhez vezethet, mert az öntött vas gyorsabban tágul, mint a zománc.

## Tanácsok:

- A belső felület világos zománcbevonata különösen alkalmas ételek alacsony vagy hőmérsékleten történő lassú elkészítésére, illetve sütésére közepes hőmérsékleten.
- A fedők alján található kidudorodásoknak köszönhetően a főzés során az edény belsejében keringés alakul ki. A felszálló gőz lecsapódik a fedőn, melyet a kidudorodások egyenlően elosztanak az ételen.
- A zománcozott felület nem alkalmas száraz főzésre. Mindig használjon vajat vagy étolajat, és ügyeljen arra, hogy az teljesen fedje az edény alját az edény hevítése előtt.

## ● Tanácsok indukciós főzőlapokhoz

A hővesztés elkerülése érdekében a megfelelő méretű főzőlapot a termék aljának mérete alapján válassza meg.

- **Megjegyzés:** Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak, melyek a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében jönnek létre. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy a termék hibájára.
- A terméket helyezze az indukciós főzőfelület közepére.
- **VIGYÁZAT!** A felmelegedés nagyon gyorsan történik meg! A terméket a felmelegítés során ne hevítse túl.
- Túlhevítés esetén alaposan szellőztesse ki a helyiséget.



## ● Tisztítás és ápolás

- A terméket tisztítás előtt mindig hagyja először kihűlni. Soha ne merítse a terméket hideg vízbe, amikor az még forró. A hőmérsékleti különbség következtében a zománc megsérülhet. A terméket ne is tölts meg hideg vízzel.
- A terméket öblítse át forró vízzel és hagyományos mosogatószerrel.
- A leragadt ételmaradékokat először áztassa le, majd távolítsa el egy fából készült kaparó, egy szivacs vagy egy kefe segítségével.
- Soha ne használjon kemény tárgyakat, acélgyapotot és/ vagy durva, maró hatású tisztítószeret, például klórtartalmú fehérítőszeret, mert azok ártanak a zománcnak.
- A tisztítás után szárítsa meg a terméket alaposan. Időnként kenje át a termék karimáját némi étolajjal, megelőzve az egy idő után megjelenő rozsdakialakulását.
- A terméket tárolja száraz, jól szellőző helyen.



**VIGYÁZAT!** Vegye figyelembe, hogy a zománc esés vagy egy erősebb ütés következtében megsérülhet.

# **LITOŽELEZNA SERVIRNA PONEV / LONEC** **IZ LITEGA ŽELEZA / PEKAČ IZ LITEGA** **ŽELEZA / LITOŽELEZNA PONEV ZA** **DUŠENJE**

## ● **Kratka navodila**

Pri tem dokumentu gre za skrajšano tiskano različico celotnih navodil za uporabo. S skeniranjem kode QR prispete neposredno na spletno mesto Lidl-Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) in lahko z vnosom številke izdelka (IAN) 379356\_2110 / 397069\_2110 / 397077\_2110 / 397078\_2110 / 403866\_2110 vidite in prenesete celotna navodila za uporabo.

**⚠ OPOZORILO!** Upoštevajte celotna navodila za uporabo in varnostne napotke, da boste preprečili telesne poškodbe oseb in materialno škodo. Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Skrbno shranite kratka navodila in ob predaji izdelka tretji osebi priložite tudi vso dokumentacijo.

## ● **Predvidena uporaba**

Izdelek je primeren za pripravo živil. Primeren je za plinske, električne, halogenske, indukcijske in stekleno keramične štedilnike. Izdelek je predviden samo za individualno uporabo.


## ● **Tehnični podatki**


Primerno za uporabo v pečici do 240 °C.



## Varnostna opozorila

### VSE VARNOSTNE NAPOTKE IN NAVODILA SHRANITE ZA PRIHODNO UPORABO!

-  Upoštevajte, da se ročaji in ročice med kuhanjem segrejejo. Zaradi tega za zaščito uporabite kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.
- Postavite izdelek vedno na toplotno odporen podstavek in ne na nezaščiten delovno površino.
- Pri kuhanju je izjemno pomembni, da izdelka, v katerem ogrevate olje, nikoli ne izpustite iz oči. Mast se lahko hitro ogreje in vname. Ko mast enkrat zagori, je nikoli ne gasite z vodo! Zadušite plamene s pokrovom ali debelo volneno odejo.
- Pazite, da izdelka ne segrevate, ko je prazen. Lahko pride do luščenja emajla.
- Da ne boste poškodovali črne prevleke iz emajla, uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz toplotno odporne plastike ali lesa. Jedi ne režite neposredno v izdelku.
- V vročo mast ne polagajte mesa, s katerega kaplja. Na žarečo ploščo za kuhanje brizgajoče olje lahko zlahka povzroči požar.
- **POZOR!** Izdelek vedno dvignite, ko kuhate na vročih ploščah s stekleno površino (npr. steklokeramični, halogenski, indukcijski štedilniki) ali v pečici. Izdelka nikoli ne potiskajte na teh površinah, saj lahko to poškoduje spodnjo stran izdelka, kahalno ploščo ali pečico.
- Plinski plameni morajo biti vedno prilagojeni osnovni površini izdelka in NIKOLI ne smejo goreti na stranskih stenah.
- Izdelek ni primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Izdelek je primeren za uporabo v pečici! Izdelek postavite na predvideno rešetko in ne na dno pečice.

- Izdelek ni primeren za pranje v pomivalnem stroju.
- Pokrova ne uporabljajte, če je ročaj ohlapen. Po potrebi pritegnite vijake na pokrovu.
-  **PRIMERNO ZA HRANO!** Lastnosti okusa in vonja tega izdelka nimajo vpliva na živila.
- **PREVIDNO! NEVARNOST OPEKLIN!** Bodite še posebej previdni pri točenju vročih tekočin. Tekočine vlivajte počasi in enakomerno. Pazite, da pri izlivanju v neposredni bližini ni drugih oseb, zlasti otrok.
- **PREVIDNO! NEVARNOST OPEKLIN!** Pri rokovanju z izdelkom ali nalivanju tekočine uporabite držalo za lonec.
- **PREVIDNO! NEVARNOST POŽARA!** Vroče olje ali druge tekočine, ki stečejo po izdelku navzdol ali po kuhalni površini, takoj obrišite s primerno krpo.

## ● Uporaba

- Prekuhajte izdelek pred prvo uporabo 2 - do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje. Nato izdelek očistite v vroči milnici, sperite s čisto vodo in ga temeljito osušite.
- Notranjost izdelka namažite z nekoliko olja ali masla. Ogrejte pri nizki temperaturi. Temperaturo znižajte, kakor hitro dodate maščobo. Počakajte približno 2 do 3 minute, da se izdelke ohladi in odstranite prekomerno olje.
- Pri kuhanju ali pečenju ne uporabljajte visokih temperatur. Ker lito železo dobro ohranja toploto, popolnoma zadostujejo srednje temperature.
- Pazite, da izdelka ne ogrejete prehitro. Pride lahko do luščenja emajla, če se lito železo razširi hitreje kot emajl.

## **Napotek:**

- Svetel emajl v notranjosti je posebej primeren za počasno pripravo jedi pri zelo nizkih temperaturah ali pri srednji temperaturi pečice.
- Z izrastki na spodnji strani pokrova nastane pri med kuhanje kroženje v posodi. Naraščajoča para kondenzira na pokrovu in se enakomerno razporedi preko živila.
- Površina iz emajla ni primerna za suho kuhanje. Vedno uporabljajte malo masla ali olja in se prepričajte, da je dno popolnoma prekrito, preden posodo ogrevate.

## ● **Napotek za indukcijske kuhalne plošče**

Izberite velikost kuhalne plošče glede na velikost dna izdelka, da preprečite izgubo toplote.

- **Napotek:** V določenih okoliščinah se lahko pojavi zvok, ki je posledica elektromagnetnih lastnosti vira ogrevanja in izdelka. To je normalno in ne pomeni okvare vašega indukcijskega štedilnika in izdelka.
- Izdelek postavite na sredino indukcijske kuhalne površine.
- **POZOR!** Visoka hitrost ogrevanja! Izdelka pri predhodnem ogrevanju ne ogrejte preveč.
- V primeru pregrevanja morate prostor temeljito prezračiti.






## ● **Čiščenje in nega**

- Pred čiščenjem vedno počakajte, da se izdelek popolnoma ohladi. Vročega izdelka nikoli ne potopite v mrzlo vodo. Zaradi temperaturnega šoka se lahko emajl poškoduje. Izdelka prav tako ne napolnite s hladno vodo.
- Izdelek operite z vročo vodo in običajnim sredstvom za pomivanje posode.

- Trdovratne ostanke jedi najprej namočite in jih nato po potrebi odstranite z lesnim strgalom, gobo ali krtačo.
- Ne uporabljajte trdih predmetov, jeklene volne in / ali agresivnih oz. abrazivnih čistil, kot je belilo, saj ta poškodujejo emajl.
- Izdelek po pomivanju temeljito posušite. Rob proizvoda občasno natrite malo jedilnega olja, da preprečite nastanek rje, ki se lahko sčasoma.
- Izdelek hranite v suhem in dobro prezračenem prostoru.



**PREVIDNO!** Upoštevajte, da se lahko emajl pri padcu ali močnem udarcu poškoduje.

IAN	Model no.	Shape	Product size	Effective bottom size	Version
379356_2110	HG09169A HG09169B HG09169C HG09169D	Round 	327 x Ø 265 x 118 mm	Ø 172 mm	06/2022
397069_2110	HG09172A HG09172B HG09172C HG09172D	Round 	387 x Ø 314 x 130 mm	Ø 231 mm	06/2022
397077_2110	HG00749A HG00749B HG00749C HG00749D	Round 	285 x Ø 225 x 160 mm	Ø 145 mm	06/2022
397078_2110	HG00747A HG00747B HG00747C HG00747D	Oval 	370 x 230 x 178 mm	Ø165 mm	06/2022
403866_2110	HG09171A HG09171B HG09171C HG09171D	Round 	337 x Ø 275 x 122 mm	Ø 176 mm	06/2022

## OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

IAN 379356\_2110

IAN 397078\_2110

IAN 397069\_2110

IAN 403866\_2110

IAN 397077\_2110

