

GUSSEISEN-SERVIERPFANNE / GUSSEISEN-TOPF / GUSSEISEN-BRÄTER / CAST IRON CASSEROLE DISH / SAUTEUSE EN FONTE / FAITOUT EN FONTE

DE AT CH

GUSSEISEN-SERVIERPFANNE / GUSSEISEN-TOPF / GUSSEISEN- BRÄTER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB IE

CAST IRON CASSEROLE DISH

Operation and safety notes

FR BE

SAUTEUSE EN FONTE / FAITOUT EN FONTE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

GIETIJZEREN SERVEERPAN / GIETIJZEREN PAN / GIETIJZEREN BRAADSLEDE

Bedienings- en veiligheidsinstructies

PL

PATELNIĄ ŻELIWNĄ DO SERWOWANIA / GARNEK Z ŻELIWA / ŻELIWNY GARNEK / BRYTFANNA ŻELIWNĄ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

CZ

LITINOVÁ SERVÍROVACÍ PÁNEV / LITINOVÝ HRNEC

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

SK

LITINOVÁ SERVÍROVACIA PANVICA / LIATINOVÝ HRNIEC / LIATINOVÝ PEKÁČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

ES

CAZUELA DE HIERRO FUNDIDO / OLLA DE HIERRO FUNDIDO / ASADOR DE HIERRO FUNDIDO

Instrucciones de utilización y de seguridad

DK

SERVERINGSPANDE I STØBE- JERN / STØBEJERNSGRYDE

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

IT

TEGAME IN GHISA / PENTOLA IN GHISA / ROSTIERA IN GHISA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

HU

ÖNTÖTTVAS TÁLALÓ SER- PENYŐ / ÖNTÖTTVAS EDÉNY / ÖNTÖTTVAS SÜTŐTÁL

Kezelési és biztonsági utalások

IAN 451818_2310 DE FR NL BE
PL CZ SK

IAN 451815_2310 DE FR NL
BE PL CZ

IAN 451814_2310 DE FR NL BE
PL CZ SK

IAN 451823_2310 DE FR NL
BE PL SK

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	11
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	19
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	30
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	39
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	48
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	56
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	64
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	72
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	80
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	88

Einleitung	Seite	4
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	4
Technische Daten	Seite	4
Sicherheitshinweise	Seite	4
Gebrauch	Seite	6
Hinweis für Induktionskochfelder	Seite	7
Reinigung und Pflege	Seite	8
Entsorgung	Seite	8
Garantie	Seite	9

● 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.
- 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 Wolledecke.

- 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 das Produkt niemals, falls der Deckelknopf lose sein sollten. Ziehen Sie, falls notwendig, die Schraube des Deckelknopfs fest.
- 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.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **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
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 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.



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● 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 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_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

Introduction	Page	12
Intended use	Page	12
Specifications	Page	12
Safety instructions	Page	12
Use	Page	14
Information for use with induction hobs	Page	15
Cleaning and care	Page	16
Disposal	Page	16
Warranty	Page	17

● 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.
- 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.
- Never use the product if the lid's knob is loose. Retighten the screw joint of the lid's knob if 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.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **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
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 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.



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

● **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 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_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

E-Mail: owim@lidl.ie

Introduction	Page	20
Utilisation conforme aux prescriptions ...	Page	20
Données techniques	Page	20
Consignes de sécurité	Page	20
Utilisation	Page	22
Remarque pour les plaques de cuisson à induction	Page	23
Nettoyage et entretien	Page	24
Mise au rebut	Page	25
Garantie	Page	26

● 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.
- 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.
- Ne pas utiliser le produit si la poignée du couvercle est desserré. Resserrez la vis de la poignée du couvercle si nécessaire.
- Ce 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.
- **ATTENTION !** Pour verser le contenu, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.
- **PRUDENCE ! RISQUE D'INCENDIE !** Essayez 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
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 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'émail 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.



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

● **Garantie**

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_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

Inleiding	Pagina	31
Beoogd gebruik	Pagina	31
Technische gegevens	Pagina	31
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	31
Gebruik	Pagina	33
Tip voor inductiekookplaten	Pagina	34
Reiniging en onderhoud	Pagina	35
Afvoer	Pagina	36
Garantie	Pagina	36

● 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 pannelappen of ovenhandschoenen.
- 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 zijanten 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 product nooit als de knop van het deksel los zit. Maak de schroefverbinding van de knop van het deksel indien nodig opnieuw vast.
- Dit 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.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een pannelap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **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 spijsolie 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
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 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.



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● 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 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_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 service-afdeling 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 meegedeelde 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

Wstęp	Strona	40
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	Strona	40
Dane techniczne	Strona	40
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	40
Zastosowanie	Strona	42
Wskazówka dla stosujących płyty indukcyjne	Strona	43
Czyszczenie i konserwacja	Strona	44
Utylizacja	Strona	45
Gwarancja	Strona	45

● Wstęp

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

● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Produkt służy do przygotowywania żywności. Jest odpowiedni do stosowania w kuchenkach gazowych, elektrycznych, halogenowych, indukcyjnych i ceramicznych. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do celów komercyjnych.


● Dane techniczne

Odpowiednia temperatura piekarnika to maks. 240 °C



Instrukcje bezpieczeństwa

ZACHOWAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DO PRZYSZŁEGO WGLĄDU!

-  Należy pamiętać, że uchwyty i pokręta mogą się nagrzewać podczas gotowania. Z tego powodu należy używać łapek do garnków lub rękawic kuchennych.
- Gorący produkt należy stawiać wyłącznie na podkładkach żaroodpornych i nigdy na niezabezpieczonej powierzchni roboczej.

- Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania nie spuszczać z oczu urządzenia, w którym znajduje się tłuszcz. Tłuszcz może bardzo szybko się przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomień zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Należy uważać, aby nie podgrzewać pustego produktu. Może to doprowadzić do odpryskiwania lakieru.
- Aby uniknąć uszkodzenia emaliowanej powłoki, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz przyskający na rozgrzanej płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- **UWAGA!** Zawsze podnosić produkt, jeśli stosowany jest na płycie grzejnej o szklanej powierzchni (np. na kuchence ceramicznej, halogenowej lub indukcyjnej) lub w piekarniku. Nigdy nie przesuwac produktu, ponieważ jego spód może uszkodzić powierzchnię kuchenki bądź piekarnika.
- Płomień gazowe należy wyregulować względem podstawy urządzenia – NIGDY nie mogą sięgać ścian bocznych.
- Produkt nie jest odpowiedni do stosowania w mikrofalówkach.
- Produkt jest przeznaczony do stosowania w piekarnikach! Produkt należy stawiać na przeznaczonym do tego ruszcie, a nie na podłodze piekarnika.
- Produkt nie jest odpowiedni do mycia w zmywarce.
- Nigdy nie należy używać produktu, z poluzowanym uchwytem pokrywy. W razie potrzeby należy ponownie dokręcić złącze śrubowe uchwyty pokrywy.
- Ten produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu!
- Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.



■ **BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.

- **OSTROŻNIE! RYZYKO POPARZENIA!** Zachowywać szczególną ostrożność podczas nalewania gorących płynów. Płyn wylewać powoli i równomiernie. Upewnić 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.
- **UWAGA!** Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwytu do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).
- **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POŻAROWE!** Gorący olej lub inne płyny, które spływają po produkcie lub na powierzchnię do gotowania, należy natychmiast wycierać odpowiednią ściereczką.
- **OSTROŻNIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!** Nie należy dokonywać żadnych nagłych zmian temperatury, tj. w szczególności nie stawiać na zimnych powierzchniach gorącego produktu wyjętego prosto z pieca lub kuchenki. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować odpryski, pęknięcia, pęknięcia włoskowate lub złamania, co może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie mienia.
- Nie używać produktu, jeśli wykazuje jakiegokolwiek oznaki deformacji lub uszkodzenia.

● Zastosowanie

- Przed pierwszym użyciem w urządzeniu należy 2–3 razy zagotować wodę, aby pozbyć się wszelkich pozostałości poprodukcyjnych. Następnie umyć produkt w ciepłej wodzie z mydłem, spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.

- Za pomocą pędzelka posmarować olejem lub masłem wnętrze produktu. Rozgrzać urządzenie do niskiej temperatury. Zmniejszyć temperaturę, gdy tłuszcz wsiąknie. Odczekać ok. 2 do 3 minut, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.
- Podczas gotowania lub pieczenia nie stosować wysokich temperatur. Żeliwo charakteryzuje się bardzo dobrą akumulacją ciepła, a więc średnie temperatury w zupełności wystarczą. W przeciwnym razie zbyt wysoka temperatura może sprawić, że wynik gotowania nie będzie zadowalający oraz doprowadzić do przywierania żywności, jak na przykład podczas robienia omeletu.
- Należy przy tym uważać, aby nie nagrzewać produktu zbyt szybko. Może to spowodować odpryskiwanie lakieru, ponieważ żeliwo rozszerza się szybciej niż lakier.

Rady:

- Jasna emalia w środku nadaje się szczególnie do powolnego gotowania w bardzo niskich lub w średnich temperaturach piekarnika.
- Pokręta na spodzie pokrywy zapewniają cyrkulację powietrza w naczyniu podczas gotowania. Unosząca się para skrapla się na pokrywie i jest równomiernie rozprowadzana po żywności. Dzięki temu żywność pozostaje soczysta podczas gotowania i zachowuje swój naturalny smak.
- Powierzchnia emaliowana nie nadaje się do gotowania na sucho. Przed podgrzaniem naczynia zawsze używać masła lub oleju i upewnić się, że dno jest całkowicie przykryte.

● Wskazówka dla stosujących płyty indukcyjne

Oszczędzać energię! Wybrać palnik płyty grzejnej odpowiadający wielkości spodu produktu, aby uniknąć utraty ciepła.

IAN	Efektywna średnica dna
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 mm

- **Rada:** W określonych okolicznościach mogą pojawić się zakłócenia, które wynikają z właściwości elektromagnetycznych cyrkulacji ciepła między źródłem ciepła i produktem. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani produktu.
- Produkt należy ustawić po środku płyty indukcyjnej.
- **OSTROŻNIE!** Duża szybkość nagrzewania! Nie przegrzewać produktu podczas podgrzewania.
- W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

● Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie. Rozgrzanego produktu nigdy nie wolno polewać zimną wodą. Na skutek szoku termicznego może dojść do uszkodzenia lakieru. Produktu nie wolno napełniać zimną wodą.
- Oplukać produkt ciepłą wodą z dodatkiem dostępnego w handlu środka czyszczącego.
- Namoczyć zalegające resztki jedzenia, a następnie, w razie potrzeby, usunąć je za pomocą drewnianej skrobaczki, gąbki lub szczotki.
- W żadnym wypadku nie wolno stosować twardych przedmiotów, stalowej wełny ani agresywnych lub żrących środków czyszczących, takich jak wybielacze, ponieważ mogą one uszkodzić lakier.

- Po gruntownym oczyszczeniu należy osuszyć produkt. Od czasu do czasu należy przetrzeć krawędź produktu odrobiną jadalnego oleju, aby zapobiec korozji, która z czasem może zacząć się pojawiać.
- Produkt przechowywać w suchym i przewiewnym miejscu.



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

● Utylizacja

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

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



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● Gwarancja

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

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

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

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

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

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

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

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_2310) jako dowód zakupu.

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

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

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

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

Úvod	Strana	49
Použití ke stanovenému účelu	Strana	49
Technické údaje	Strana	49
Bezpečnostní pokyny	Strana	49
Použití	Strana	51
Upozornění pro indukční varná pole	Strana	52
Čištění a péče	Strana	52
Zlikvidování	Strana	53
Záruka	Strana	54

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Použití ke stanovenému účelu

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


● Technické údaje


Vhodné do trouby do 240 °C



Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UPOZORNĚNÍ PRO MOŽNÉ BUDOUCÍ POUŽITÍ!

-  Prosím, mějte na paměti, že rukojeti a knoflíky mohou být při vaření horké. Proto ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Horký výrobek odstavte vždy na žáruvzdorný podstavec a ne na nechráněnou pracovní plochu.
- Při vaření je velmi důležité, že nenecháte výrobek, v němž se zahřívá tuk, mimo dohled. Tuk se může rychle přehřát a vznítit. Pokud by tuk hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zадuste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- Dbejte na to, abyste výrobek nezahřívali v prázdném stavu. To může jinak vést k odlupování smaltu.

- Aby nedošlo k poškození smaltu, používejte pouze kuchyňské nástroje vyrobené z plastu odolného vůči teplu nebo ze dřeva. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- **VÝSTRAHA!** Nadzvedněte výrobek vždy, když vaříte na varných deskách se skleněným povrchem (např. sklokeramických, halogenových nebo indukčních varných deskách), nebo v troubě. Výrobek NIKDY na takových plochách neposouvejte, protože spodní strana výrobku může poškodit varné pole nebo troubu.
- Plynové plameny musí být vždy přizpůsobeny základně výrobku a neměly by nikdy přesahovat ven přes boční stěny.
- Výrobek není vhodný do mikrovlnné trouby.
- Výrobek je vhodný do pečící trouby! Postavte výrobek na rošt, který je pro to určen a ne na dno trouby.
- Výrobek není vhodný do myčky na nádobí.
- Pokud je držadlo na poklici uvolněné, výrobek nepoužívejte. V případě potřeby utáhněte šroub, kterým je držadlo poklice připevněné.
- Tento produkt není vhodný pro fritování!
- Zajistěte dostatečnou ventilaci, aby se v uzavřeném prostředí nehromadilo příliš velké množství kouře.
-  **BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chuťové a pachové vlastnosti 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.

- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při nalévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po výrobku nebo kapají na varný povrch.
- **OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!** Neprovádějte okamžité změny teploty, tj. zejména neumísťujte horký výrobek přímo z trouby/vaříče na studené povrchy. Pokud tak neučiníte, může dojít k třískám, prasklinám, vlasovým prasklinám nebo zlomeninám, které mohou mít za následek zranění osob a poškození majetku.
- Výrobek nepoužívejte při náznacích deformací nebo poškození.

● **Použití**

- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby. Poté výrobek vyčistěte v teplé oplachovací vodě, opláchněte ho čistou vodou a důkladně jej vysušte.
- Vnitřek hrnce potřete trochou oleje nebo másla. Zahřejte při nízké teplotě. Jakmile se tuk vsřebá, přepněte teplotu dolů. Počkejte asi 2 až 3 minuty, než se výrobek ochladí, a odstraňte přebytečný tuk.
- Nepoužívejte při vaření nebo pečení vysoké teploty. Vzhledem k tomu, výrobek je velmi dobrý akumulátor tepla, plně postačí střední teploty. Příliš vysoké teploty mohou jinak vést ke špatným výsledkům vaření nebo k nalepení jídla, jako např. u omelety.
- Dbejte na to, abyste výrobek nezahřívali příliš rychle. Může jinak dojít k odloupení smaltu, když se litina rozpíná rychleji než smalt.

Upozornění:

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

- Prostřednictvím výstupků na spodní straně víka vzniká při vaření okruh uvnitř nádobí. Stoupající pára kondenzuje na víku a rovnoměrně se prostřednictvím výstupků rozděluje po jídle. Výsledkem je, že jídlo zůstává během vaření šťavnaté a zachovává si svou přirozenou chuť.
- Smaltový povrch není vhodný pro suché vaření. Před ohříváním nádobí vždy použijte trochu másla nebo oleje na vaření a ujistěte se, že je dno zcela pokryto.

● **Upozornění pro indukční varná pole**


Šetřete energii! Zvolte velikost plotýnky podle velikosti dna výrobku, aby se zabránilo tepelným ztrátám.

IAN	Efektivní průměr dna
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 mm

- **Upozornění:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a výrobku. To je normální a neznámá to závadu indukčního varného pole ani výrobku.
- Výrobek je třeba umístit do středu na indukční varné pole.
- **OPATRŇĚ!** Vysoká rychlost ohřevu! Během předehřívání výrobek nepřehřívejte.
- V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.

● **Čištění a péče**

- Nechte výrobek před čištěním vždy nejdříve trochu vychladnout. Nikdy neponořujte horký výrobek do studené vody. Teplotní šok může smalt poškodit. Také neplňte výrobek studenou vodou.

- Oplachujte svůj výrobek horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
- Nejprve namočit zapečené zbytky jídla a odstraňte je případně s pomocí dřevěné špachtle, houby nebo kartáče.
- Nikdy nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu a/nebo agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, jako jsou chlorová bělicí činidla, protože ta by poškodila smalt.
- Po čištění výrobek důkladně osušte. Potírejte čas od času okraj hrnce trochou oleje na vaření, aby se zabránilo jemné rzi, která může v průběhu času vzniknout.
- Výrobek skladujte na suchém a dobře větraném místě.
-  **OPATRNĚ!** Vezměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, pokud hrnec spadne nebo pokud dojde k tvrdému nárazu.

● Zlikvidování

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

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



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

● **Záruka**

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

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

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

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

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

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

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_2310) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

Servis

CZ Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

Úvod	Strana	57
Použitie v súlade s určením	Strana	57
Technické údaje	Strana	57
Bezpečnostné upozornenia	Strana	57
Použitie	Strana	59
Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek	Strana	60
Čistenie a starostlivosť	Strana	61
Likvidácia	Strana	61
Záruka	Strana	62

● Úvod

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

● Použitie v súlade s určením

Produkt je určený na varenie a tepelnú prípravu potravín. Je vhodný pre plynové, elektrické, halogénové, indukčné a sklokeramické varné dosky. Produkt je určený iba na osobné používanie. Nie je určené na komerčné účely.


● Technické údaje

Vhodné do rúry na pečenie do teploty 240 °C



Bezpečnostné upozornenia

USCHOVAJTE SI VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY 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 uhaste 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 nevkładajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- **OPATRNE!** Produkt vždy nadvihnite, keď varíte na varných doskách so skleneným povrchom (napr. sklokeramika, halogén alebo indukcia) alebo v rúre na pečenie. Produkt po takýchto povrchových plochách NIKDY nešúchajte, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu produktu, 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 do umývačky riadu.
- Nikdy nepoužívajte výrobok, ak je držiak veka uvoľnený. V prípade potreby dotiahnite skrutkový spoj držiaka veka.
- Tento výrobok nie je vhodný na vyprážanie!
- Zaisťte dostatočné vetranie, aby ste sa vyhli hromadeniu hustého dymu v uzavretom prostredí.



VHODNÉ PRE POTRAVINY! Chute a vône nie sú týmto produktom 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.
- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa vylejú na produkt alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou.
- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!** Vyhnite sa bezprostredným zmenám teploty, čiže horúci produkt hlavne nepokladajte priamo z rúry/sporáka na studené povrchy. Inak hrozí štiepenie, prasknutie, lámanie alebo trhliny, ktoré môžu viesť k ujmám na zdraví a vecným škodám.
- Produkt nepoužívajte, ak vykazuje známky deformácie alebo poškodenia.

● **Použitie**

- Produkt pred prvým použitím 2- až 3-krát vyvarte s vodou, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby. Produkt čistite v teplej mydlovej vode, vypláchnite ho čistou vodou a dôkladne ho usušte.
- Vnútornú časť produktu pokropte trochu oleja alebo masla. Zahrejte pri nízkej teplote. Keď tuk vsiakne, teplotu stiahnite. Počkajte približne 2 až 3 minúty, pokým produkt nevychladne, a odstráňte prebytočný tuk.
- Pri varení alebo pečení nepoužívajte žiadne vysoké teploty. Keďže liatina je vynikajúci zásobník tepla, úplne postačuje používanie stredne vysokých teplôt. Príliš vysoká teplota môže v opačnom prípade viesť k zlým výsledkom varenia, príp. k príľnutiu potravín k povrchu, napr. omelety.
- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali príliš rýchlo. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu, keď sa liatina roztiahne rýchlejšie ako smalt.

Upozornenia:

- Svetlý smalt vo vnútri je veľmi vhodný na pomalú prípravu jedál pri veľmi nízkych teplotách alebo pri stredne vysokej teplote v rúre.
- Vďaka slučkám na spodnej strane krytu pokrievky vzniká pri varení vo vnútri nádoby cirkulácia. Stúpajúca para na kryte kondenzuje a slučky ju rovnomerne rozdelia na varené potraviny. Výsledkom je, že potraviny počas varenia zostanú šťavnaté a zachovajú si svoju prirodzenú chuť.
- Smaltovaný povrch nie je vhodný na suché varenie. Vždy používajte trochu masla alebo jedlého oleja a pred zahriatím riadu sa uistite, že dno je úplne zakryté.

● Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek

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

IAN	Efektívny priemer dna
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 mm

- **Upozornenie:** Za určitých podmienok môže vznikať hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. Je to 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! Produkt pri predhrievaní neprehrievajte.
- V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.

● Čistenie a starostlivosť

- 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 umyte 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/ani agresívne, resp. abrazívne čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo, pretože by došlo k poškodeniu smaltovanej vrstvy.
- Produkt po vyčistení dôkladne vysušte. Okraj produktu z času na čas potrite trochu 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! Majte na pamäti, že smaltovaná vrstva sa pri páde alebo tvrdom náraze môže poškodiť.

● Likvidácia

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

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



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● **Záruka**

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

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

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

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

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

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

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_2310) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

Introducción	Página	65
Uso previsto	Página	65
Datos técnicos	Página	65
Indicaciones de seguridad	Página	65
Uso	Página	67
Nota para placas de inducción	Página	68
Limpieza y cuidado	Página	69
Eliminación	Página	70
Garantía	Página	70

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

● Uso previsto

El producto es apto para preparar alimentos. Es apropiado para cocinas de gas, eléctricas, halógenas, de inducción y vitrocerámicas. El producto ha sido concebido únicamente para un uso privado. No está destinado a fines comerciales.


● Datos técnicos

Apto para el horno hasta 240 °C



Indicaciones de seguridad

¡CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE SEGURIDAD PARA UN FUTURO USO!

-  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.
- Coloque siempre el producto caliente sobre una base resistente al calor y no sobre una superficie de trabajo sin protección.

- Durante la cocción es importante no desatender el producto en el que se esté calentando grasa. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y prenderse. ¡Si en algún momento la grasa se prendiera, nunca la extinga con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta densa.
- Tenga cuidado de no calentar el producto si está vacío. Si lo hace, el esmalte puede astillarse.
- Para no dañar la capa de esmalte, use solo utensilios de cocina de madera o de plástico resistentes al calor. No corte el alimento directamente en el producto.
- Nunca ponga carne de la que se desprendan gotas en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar fácilmente un incendio.
- **¡ATENCIÓN!** Levante siempre el producto cuando cocine sobre placas de cocina con superficie de vidrio (por ejemplo: placas de inducción, halógeno o vitrocerámica) o en un horno. NUNCA desplace el producto sobre esas superficies, pues podría dañar la base del producto, la placa de cocción o el horno.
- Las llamas de las cocinas de gas deben adaptarse siempre a la superficie de la base del producto y NUNCA deben llegar a las paredes laterales.
- El producto no es apto para microondas.
- ¡El producto es apto para el horno! Coloque el producto sobre una rejilla, y no sobre la base del horno.
- El producto no es apto para lavavajillas.
- Nunca utilice el producto si el pomo de la tapa está suelto. Vuelva a apretar la unión roscada del pomo de la tapa si es necesario.
- ¡Este producto no es adecuado para freír!
- Asegúrese de que la ventilación sea suficiente para evitar el humo denso en un entorno cerrado.



■ **¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** Este producto no influye ni en el olor ni en el sabor.

- **¡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.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, para verter líquidos calientes, utilice agarradores o un equipo de protección individual efectivo comparable (EPI).
- **¡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.
- **¡CUIDADO! ¡RIESGO DE LESIONES!** No realice cambios inmediatos de temperatura, es decir, no coloque el producto caliente directamente del horno/fogón sobre superficies frías. De lo contrario, existe riesgo de astillamiento, agrietamiento, grietas finas o fracturas que pueden provocar lesiones personales y daños materiales.
- No utilice el producto si tiene signos de deformación o daños.

● Uso

- Antes de usar el producto por primera vez, ponga a hervir agua 2 o 3 veces para eliminar los posibles residuos de producción. Limpie el producto en agua jabonosa caliente, enjuáguelo con agua limpia y séquelo bien.
- Unte con un poco de aceite o mantequilla el interior del producto. Caliéntelo a baja temperatura. Baje la temperatura en el momento en que se haya absorbido la grasa. Antes de quitar la grasa sobrante, espere unos 2 o 3 minutos hasta que el producto se haya enfriado.
- No utilice temperaturas elevadas al cocinar o asar. Las temperaturas medias son suficientes, ya que el hierro fundido es muy buen acumulador de calor. De lo contrario, las temperaturas demasiado elevadas pueden provocar malos resultados de cocción o que los alimentos se peguen, p. ej., en las tortillas.

- Tenga cuidado de no calentar el producto demasiado rápido. Si lo hace, el esmalte puede astillarse si el hierro fundido se expande más rápidamente que el esmalte.

Nota:

- El esmalte claro en el interior es especialmente apropiado para cocinar lentamente los alimentos a temperatura muy baja u hornearlos a temperatura media.
- Los relieves de la parte inferior de la tapa generan un ciclo dentro del utensilio de cocina. El vapor ascendente se condensa en la tapa y se distribuye uniformemente sobre el alimento a través de los relieves. El resultado es que el alimento se mantiene jugoso durante la cocción y conserva su sabor natural.
- La superficie de esmalte no es adecuada para cocinar en seco. Antes de calentar el utensilio de cocina, utilice siempre un poco de mantequilla o aceite de cocina, y asegúrese de que el fondo está completamente cubierto.


● **Nota para placas de inducción**

¡Ahorre energía! Seleccione el tamaño de la placa de cocción de acuerdo con el tamaño de la base del producto para evitar la pérdida de calor.

IAN	Diámetro efectivo de la base
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 mm

- **Nota:** En determinadas circunstancias puede escucharse un ruido que es debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y del producto. Esto es normal y no indica un defecto de su placa de inducción o del producto.
- El producto debe colocarse en el centro de la placa de inducción.
- **¡CUIDADO!** ¡Alta velocidad de calentamiento! No sobrecalentar el producto durante el precalentamiento.
- En caso de sobrecalentamiento debe airearse bien el espacio.

● Limpieza y cuidado

- Antes de la limpieza, espere siempre primero hasta que el producto se haya enfriado un poco. Nunca sumerja un producto caliente en agua fría. El esmalte podría resultar dañado por el choque térmico. Asimismo, no llene el producto de agua fría.
- Enjuague su producto con agua caliente y un detergente convencional.
- Ablande primero los restos de comida adheridos y, si es necesario, quítelos después con una rasqueta de madera, una esponja o un cepillo.
- En ningún caso utilice objetos duros, lana de acero y/o productos de limpieza agresivos o abrasivos como lejía con cloro, ya que estos pueden dañar el esmalte.
- Seque bien el producto después de limpiarlo. Frote los bordes del producto cada cierto tiempo con una pequeña cantidad de aceite de cocina para evitar las películas de óxido que puedan originarse con el paso del tiempo.
- Guarde el producto en un lugar seco y bien ventilado.
-  **¡CUIDADO!** Tenga en cuenta que el esmalte puede dañarse si se cae o recibe un fuerte golpe.

● **Eliminación**

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se

extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_2310) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

Indledning	Side	73
Forskriftsmæssig anvendelse	Side	73
Tekniske data	Side	73
Sikkerhedsanvisninger	Side	73
Brug	Side	75
Vejledning for induktionskogeplader	Side	76
Rengøring og vedligeholdelse	Side	77
Bortskaffelse	Side	77
Garanti	Side	78

● 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 erhvervs-mæssige 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.
- 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 blive 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 udkæres 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 ovenbunden.
- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.
- Produktet må aldrig bruges, hvis knoppen er løs. Spænd skruen i knoppen, hvis nødvendigt
- Dette produkt er ikke egnet til friturestegning!
- 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.

- **BEMÆRK!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- **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
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 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 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.

● 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.



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● **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 slidage 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 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_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

Introduzione	Pagina	81
Utilizzo secondo la destinazione d'uso	Pagina	81
Dati tecnici	Pagina	81
Istruzioni di sicurezza	Pagina	81
Utilizzo	Pagina	83
Nota per i piani cottura a induzione	Pagina	84
Pulizia e manutenzione	Pagina	85
Smaltimento	Pagina	85
Garanzia	Pagina	86

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● 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. Non è destinato a scopi commerciali.


● Dati tecnici

Adatto per forni fino a 240 °C



Istruzioni di 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 mai il prodotto se la manopola del coperchio è allentata. Se necessario, serrare nuovamente il giunto a vite della manopola del coperchio.
- Questo prodotto non è adatto per la frittura!
- Garantire una ventilazione sufficiente per evitare fumo denso in un ambiente chiuso.



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.
- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
- **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.
- **CAUTELA! PERICOLO DI LESIONI!** Non effettuare cambi di temperatura immediati, in particolare non appoggiare il prodotto caldo direttamente dal forno/stufa su superfici fredde. In caso contrario, sussiste il rischio di scheggiature, crepe, incrinature o rotture, che possono causare danni a persone e cose.
- Non utilizzare il prodotto se presenta deformazioni o danni.

● Utilizzo

- Prima del primo utilizzo, far bollire 2-3 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 2-3 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. Temperature troppo elevate potrebbero altrimenti portare a risultati di cottura scadenti o a cibi che si attaccano, ad es. nel caso delle frittate.
- Assicurarsi di non scaldare troppo velocemente il prodotto. In caso contrario, lo smalto può scheggiarsi se la ghisa si espande più velocemente dello smalto.

Indicazioni:

- 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. Il risultato è che durante la cottura il cibo rimane succoso e mantiene il suo sapore naturale.
- 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

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

IAN	Diametro effettivo del fondo
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 mm

- **Indicazione:** 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, lasciar aerare completamente il locale.

● 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.

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_2310) come prova d'acquisto. Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail. Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

Bevezető	Oldal	89
Rendeltetésszerű használat	Oldal	89
Műszaki adatok	Oldal	89
Biztonsági utasítások	Oldal	89
Használat	Oldal	91
Tanácsok indukciós főzőlapokhoz	Oldal	92
Tisztítás és ápolás	Oldal	93
Mentesítés	Oldal	93
Garancia	Oldal	94

● Bevezető

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

● Rendeltetésszerű használat

A termék élelmiszerek készítésére használható. A termék gáz, elektromos, halogén, indukciós és üvegkerámia főzőfelületeken használható. A termék kizárólag magánháztartásokban használható. A termék kereskedelmi használatra nem alkalmas.


● 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 forró terméket mindig hőálló alátétre helyezze, és ne magára a munkafelületre.
- 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.

- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse üresen a terméket. Ellenkező esetben megrepedhet a zománcbevonat.
- A zománcbevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Az alapanyagokat soha ne a termékben vágja össze.
- Ne tegyen nedvességtől csepegő húst forró zsiradékba. A nedvesség következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- **FIGYELEM!** Mindig emelje a terméket, ha üvegfelületű főzőlapon (pl. üvegkerámia, halogén vagy indukciós főzőlapon) vagy sütőben főz. SOHA ne tolja a terméket ilyen felületeken, mert azzal kárt tehet a termék alsó felületében, a főzőlapban vagy a sütőben.
- A gáztűzhely lángjait mindig a termék alapjához igazítsa, azok SOHA nem érhetnek az oldalfalaihoz.
- A termék mikrohullámú sütőben nem használható.
- A termék sütőben használható! A terméket az erre a célra szolgáló rácsra helyezze el, és ne a sütő alján.
- A termék mosogatógépben nem mosható.
- Soha ne használja a terméket, ha a fedél gombja meglazult. Szükség esetén húzza meg újra a fedél gombjának csavarkötését.
- Ez a termék nem alkalmas mélysütésre!
- Biztosítson elegendő szellőzést, hogy zárt környezetben elkerülje az erős füstképződést.



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.

- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT! TŰZVESZÉLY!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik a termékről, vagy a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le egy megfelelő ruha segítségével.
- **VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY!** Kerülje a közvetlen hőmérsékleti ingadozásokat, például különösképp ne tegye a forró terméket közvetlenül a sütőből/a főzőlapról hideg felületre. Ellenkező esetben a bevonat lepattanhat, azon repedések, hajszálrepedések vagy törések keletkezhetnek, ami személyi sérüléshez és anyagi károkhoz vezethet.
- Ne használja a terméket, ha azon deformációk vagy sérülések jeleit észleli.

● 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 a terméket alacsony hőmérsékleten. Amint a zsiradék felszívódott, kapcsoljon alacsonyabb hőmérsékletre. Várjon kb. 2–3 percet, amíg a termék lehűl, majd távolítsa el a felesleges zsiradékot.
- A főzéshez vagy roston sütéshez ne használjon magas hőmérsékleteket. Mivel az öntöttvas kitűnő hőtartó, a közepes hőmérsékleti szintek teljesen elegendők. A túl magas hőmérséklet rosszabb eredményt adhat: egyes ételek – mint pl. az omlett – letapadhatnak.
- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse fel túl gyorsan a terméket. Ellenkező esetben a zománcbevonat megrepedhet, ha az öntöttvas a zománcnál gyorsabban tágul.

Megjegyzések:

- A belső felület világos zománcbevonata különösen alkalmas ételek nagyon alacsony vagy közepes hőmérsékleten történő lassú elkészítésére, illetve közepes hőmérsékletű sütésére.
- A fedő alján található bütyköknek köszönhetően a főzés során keringés alakul ki az edény belsejében. A felszálló gőz lecsapódik a fedőn, majd a bütyköknek hála egyenletesen eloszlik az ételen. A folyamat végén az ételek szaftosak maradnak és megőrzik természetes ízüket.
- A zománcozott felület nem alkalmas száraz főzésre. Mindig használjon vajat vagy étolajat, és ügyeljen arra, hogy az teljesen elfedje a főzőedény alját, mielőtt hevíteni kezdené azt.

● Tanácsok indukciós főzőlapokhoz

Takarékoskodjon az energiával! A hővesztések elkerülése érdekében mindig a termék aljának átmérőjéhez válasszon főzőlapot.

IAN	Hatékony talpátmérő
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 mm

- **Megjegyzés:** Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy a termék hibájára.
- A terméket az indukciós főzőfelület közepén helyezze el.
- **VIGYÁZAT!** Gyors felforrósodás! A terméket a felmelegítés során ne hevítse túl.
- Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.

● Tisztítás és ápolás

- A terméket tisztítás előtt mindig hagyja először kihűlni. Soha ne merítse a még forró terméket hideg vízbe. A hőmérsékleti különbség következtében a zománc megsérülhet. A terméket ne is töltsse meg hideg vízzel.
- A terméket forró vízzel és kereskedelemben kapható mosogatószerrel mosogassa el.
- A makacsabb ételmaradékokat először áztassa le, majd távolítsa el azokat egy fából készült kaparó, szivacs vagy egy kefe segítségével.
- Soha ne használjon kemény tárgyakat, acélgyapotot és/vagy durva, maró hatású tisztítószeret, például klórtartalmú fehéritőszereket, mert azok ártanak a zománcnak.
- Tisztítás után törölje alaposan szárazra a terméket. Időnként kenje át a termék peremét egy kevés étolajjal, megelőzve azt hogy idővel rozsdá alakuljon ki rajta.
- A terméket száraz, jól szellőző helyen tárolja.



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

● Mentesítés

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

● **Garancia**

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

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

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

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

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

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

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_2310) a vásárlás tényének az igazolására.

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

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





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

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

IAN	Model no.	Shape	Product size	Effective bottom size	Version
451818_2310	HG09169A HG09169B HG09169C HG09169D	Round 	327 x Ø 265 x 118 mm	Ø 175 mm	05/2024
451814_2310	HG00749A HG00749B HG00749C HG00749D	Round 	285 x Ø 230 x 160 mm	Ø 145 mm	
451823_2310	HG00747A HG00747B HG00747C HG00747D	Oval 	380 x W 230 x H 176 mm	Ø 165 mm	
451815_2310	HG07806A HG07806B HG07806C HG07806D	Round 	220 x W 176 x H 125 mm	Ø 118 mm	

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 451818_2310

IAN 451814_2310

IAN 451815_2310

IAN 451823_2310

