



CAST IRON SAUCEPAN

GB

CAST IRON SAUCEPAN

Operation and safety notes

PL

RONDEL Z RĄCZKĄ Z ŻELIWA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

DE AT CH

GUSSEISEN-STIELKASSEROLLE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

LT

PRIKAISTUVIS SU RANKENA IŠ KETAUS

Naudojimo ir saugos nurodymai

GB	Operation and safety notes	Page	3
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	8
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	13
LT	Naudojimo ir saugos nurodymai	Puslapis	18

CAST IRON SAUCEPAN

● 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.

● Specifications





Ovenproof to 240°C.

Not dishwasher proof.



Safety instructions

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

-  Beware that the handles may become very hot during cooking. So please use oven mitts or BBQ gloves for your protection.
- Place the product when hot on a heatproof base and not on the 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.
- Make sure never to 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.
- **Caution!** 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! Ovenproof to 240°C. Place the product on an oven grate, not directly on the floor of the oven.
- The product is not dishwasher proof.
- Do not use the lid if its handle becomes loose. Retighten the lid when necessary.
-  FOOD-SAFE! The flavour and aroma of your foods are not affected by this product.
-  **WARNING!** DANGER TO LIFE AND RISK OF ACCIDENT FOR INFANTS AND CHILDREN! Never leave children unsupervised with the packaging material. There is a danger of suffocation. Keep children away from the product.
-  **WARNING!** Never leave children unsupervised near hot cooking equipment.

● 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.

Please note:

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

● Information for use with induction hobs

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

- Effective bottom size approx. 11,5 cm

Please 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.
- 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 sponge or brush.
- Never use any hard objects, steel wool and/or abrasive or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach – failure to do so may damage the enamel.
- Thoroughly dry the product after cleaning. From time to time, rub a little cooking oil into the rim of the product to prevent the eventual formation of rust bloom.
- Store the product in a dry, well-ventilated space.

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

● Disposal

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

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

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product 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. Should this 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 begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

Service

Gurris GmbH

Gaußstr. 10

68165 Mannheim

GERMANY

+49 621 43223-20

team.lidl@gurris.de

IAN 382842_2010

RONDEL Z RĄCZKĄ Z ŻELIWA

● 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. Niniejszą instrukcję należy zachować. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

● Przeznaczenie produktu

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




● Dane techniczne

Żaroodporność do 240°C.

Nie nadaje się do zmywarek.

Instrukcje bezpieczeństwa

WSZYSTKIE INSTRUKCJE ZWIĄZANE Z BEZPIECZEŃSTWEM NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ!

-  Należy pamiętać, że podczas gotowania uchwyty mogą być bardzo gorące. Dlatego w celu ochrony należy używać rękawic kuchennych lub do grilla.
- Gdy produkt będzie gorący, należy stawiać go na podstawkach, odpornych na ciepło, a nie na niezabezpieczonym blacie.
- Podczas gotowania niezwykle ważne jest, aby nie tracił go z oczu, gdy jest w nim podgrzewany tłuszcz. Tłuszcz może bardzo szybko przegrzać się i zapalić. W przypadku zapalenia się tłuszczu, nigdy nie próbować gaszenia wodą! Płomień należy zduśić pokrywką lub grubym, wełnianym kocem.
- Nigdy nie podgrzewać produktu, gdy jest pusty. Niespełnienie tego warunku może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanej powłoki, używać wyłącznie przyborów kuchennych, wykonanych z drewna lub odpornego na ciepło tworzywa sztucznego. Nie kroić żadnych potraw bezpośrednio w produkcie.
- Nigdy nie wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Może to spowodować pryskanie tłuszczu na gorącą kuchenkę i zainicjowanie pożaru.
- **Przeostrożenie!** Podczas gotowania na kuchenkach z powierzchnią szklaną (np. ceramicznych, halogenowych lub indukcyjnych) produkt należy zdejmować podnosząc go. NIGDY nie przesuwaj produktu po takich powierzchniach, gdy może to spowodować uszkodzenie dna produktu, płyty grzejnej lub piekarnika.
- Zawsze dopasowywać wielkość płomienia gazowego do rozmiarów dna produktu – palący się gaz NIGDY nie powinien płonąć wzdłuż boków produktu.
- Produkt nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Produkt jest żaroodporny! Żaroodporność do 240°C. Produkt należy stawiać na ruszcie piekarnika, a nie bezpośrednio na jego dnie.
- Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie używać pokrywy, jeśli jej uchwyt staje się luźny. Dokręcić uchwyt, jeśli zachodzi taka potrzeba.
-  **ŻYWNOSĆ JEST BEZPIECZNA!** Produkt nie ma wpływu na smak i zapach.
-  **OSTRZEŻENIE!** NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA I WYPADKU DLA DZIECI! Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru z materiałem opakowania. Niebezpieczeństwo uduszenia. Produkt należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- **OSTRZEŻENIE!** Nigdy nie należy pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu gorącego naczynia kuchennego.

● Obsługa

- Przed pierwszym użyciem 2 lub 3 razy zagotować wodę, aby usunąć resztki po procesie produkcji. Następnie wymyć produkt ciepłą, mydlaną wodą, spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.
- Nasmarować wnętrze produktu odrobiną oleju lub masła. Powoli nagrzewać produkt w niskiej temperaturze. Zmniejszyć temperaturę, jak tylko tłuszcz zostanie wchłonięty. Odczekać ok. 2 – 3 minuty, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.
- Nie gotować, ani nie piec w wysokiej temperaturze. Odlew żeliwny doskonale utrzymuje ciepło, więc średni poziom temperatury jest całkowicie wystarczający. Zbyt wysoka temperatura może dawać niesatysfakcjonujące rezultaty lub powodować przywieranie potraw, takich jak omlety.
- Nie podgrzewać produktu zbyt szybko. Nie przestrzeganie tego ostrzeżenia może prowadzić do pęknięcia emaliowanej powłoki, jeśli żeliwo będzie rozszerzać się szybciej, niż emalia.

Należy pamiętać, że:

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

● Informacje związane z używaniem płyt indukcyjnych

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


- Efektywna wielkość dna wynosi garnek 11,5 cm

Należy pamiętać, że: W pewnych warunkach elektromagnetyczne własności płyty grzejnej i tego produktu mogą powodować występowanie nieprzyjemnych zapachów. To normalne zjawisko, nie wskazujące na uszkodzenie płyty indukcyjnej lub naczynia.

- Produkt należy ustawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **PRZESTROGA!** Duża szybkość grzania! Podczas podgrzewania naczynia przed gotowaniem należy uważać, aby nie przegrzać.
- W przypadku przegrzania, dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

● Czyszczenie i konserwacja

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

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

● **Uswanie**

Opakowanie składa się wyłącznie z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można oddać do utylizacji do lokalnych punktów recyklingu.

Informacje o możliwościach dotyczących wyrzucania otrzymać można w urzędzie miejskim lub gminnym.

● **Gwarancja**

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawnionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamliwych, np. przetłączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

Serwis

Gurris GmbH

Gaußstr.10

68165 Mannheim

NIEMCY

+49 621 43223-20

team.lidl@gurris.de

IAN 382842_2010

GUSSEISEN-STIELKASSEROLLE

● 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 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.

● Technische Daten




Backofengeeignet bis 240 °C

Nicht Spülmaschinengeeignet



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe 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. Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen. Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit einer Decke ersticken oder einen Feuerlöscher benutzen.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplinterung der Emaille kommen.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Gasflammen müssen immer der Grundfläche des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- **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 über solche Oberflächen, weil dies die Unterseite des Produkts, das Kochfeld und den Ofen beschädigen könnte.
- Das Produkt ist nicht mikrowelleneeignet.
- Das Produkt ist backofeneeignet bis 240°C! Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.
- Das Produkt ist nicht spülmaschineneeignet.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff lose ist. Lockere Deckelschrauben können mit Haushalts-Schraubendrehern oder adäquatem Werkzeug nachgezogen werden.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
-  **WARNUNG!** LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!
Niemals die Kochstelle unbeaufsichtigt lassen. Kinder von heißem Kochgeschirr fernhalten. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr.

● Gebrauch

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch zwei bis dreimal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
- Reinigen Sie das Produkt anschließend in heißem Spülwasser, spülen Sie es mit klarem Wasser ab 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.
- An den Noppen des Deckels sammelt sich die Bratflüssigkeit zu Tropfen, sodass das Gargut kontinuierlich und gleichmäßig beträufelt wird. Braten bleiben saftiger und werden besonders aromatisch gegart.
- 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 den Topf erhitzen.

● Hinweis für Induktionskochfelder

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

- Hinweis: Der wirksame Bodendurchmesser des Produkts beträgt 11,5 cm.
Hinweis: Beim Kochen auf Induktionsfeldern kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder dem Produkt. Es beeinflusst die Kochleistung nicht.
- Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **ACHTUNG!** Schnelle Aufheizgeschwindigkeit! Bitte Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Der Raum muss im Falle einer Überhitzung gründlich gelüftet werden.

● Reinigung und Pflege

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

● **Entsorgung**

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

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

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Service
Gurris GmbH
Gaußstr. 10
68165 Mannheim
DEUTSCHLAND

+49 621 43223-20
team.lidl@gurris.de

IAN 382842_2010

PRIKAISTUVIS SU RANKENA IŠ KETAUS

● Įžanga

Sveikiname, kad įsigijote šį naują gaminį. Jūs pasirinkote aukštos kokybės gaminį. Susipažinkite su gaminį prieš pirmą kartą jį eksploatuodami. Atidžiai perskaitykite tolesnę naudojimo instrukciją ir saugos nurodymus. Naudokite gaminį tik taip, kaip aprašyta, ir nurodytoms naudojimo sritims. Saugokite šią instrukciją. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir visus dokumentus.

● Naudojimas pagal paskirtį

Gaminys skirtas maisto produktams ruošti.

Jis tinkamas dujinėms, elektrinėms, halogeninėms, indukcinėms ir stiklo keramikos kaitlentėms. Gaminys skirtas naudoti tik privačiai.

● Techniniai duomenys


Tinka orkaitėms: Puodas iki 240 °C

Gaminį negalima plauti indaplovėje.



Saugos nurodymai

IŠSAUGOKITE VISUS SAUGOS NURODYMUS IR INSTRUKCIJAS ATEIČIAI!

-  Atkreipkite dėmesį į tai, kad verdant rankenos gali įkaisti. Todėl saugumo sumetimais naudokite šluostę ar mūvėkite grilio pirštines.
- Visada statykite karštą gaminį ant karščiui atsparaus padėkliuko, o ne ant neapsaugoto darbinio paviršiaus.
- Verdant ir gruzdinant labai svarbu, kad gaminio, kuriame kaitinami riebalai, nepaleistumėte iš akių. Nedėkite visiškai šlapios mėsos į karštus riebalus. Riebalai gali greitai perkaisti ir užsidegti. Ant įkaitusios kaitlentės patekę riebalai gali sukelti gaisrą. Jei riebalai užsidegtų, niekada negesinkite jų vandeniu! Užgesinkite liepsnas dangčiu arba tankia vilnone antklode.
- Nekaitinkite gaminio tuščio. Kitaip gali atskilti danga.
- Norėdami nepažeisti dangos, naudokite tik virtuvės reikmenis iš karščiui atsparaus plastiko arba medienos. Nepjaustykite ruošiamo produkto tiesiogiai gaminyje.
- Dujų liepsną visada reikia pritaikyti prie pagrindinio gaminio ploto ir jį neturi NIEKADA išsikišti iš už šoninių sienelių.


Dėmesio! Visada pakelkite gaminį, kai verdate ant viryklių su stikliniu paviršiumi (pvz., stiklo keramikos, halogeninių, indukcinų kaitlenčių) arba orkaitėje. NIEKADA nestumdykite gaminio ant tokių paviršių, nes taip gali būti pažeista gaminio apačia, kaitvietė ir orkaitė.

- Gaminys neskirtas naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Gaminį galima naudoti orkaitėje! Puodą iki 240 °C. Statykite gaminį ant tam skirtų grotelių, o ne ant orkaitės dugno.
- Gaminį negalima plauti indaplovėje.
- Nenaudokite dangčio atsilaisvinus rankenai. Prireikus priveržkite dangčio srieginę jungtį.



TINKA MAISTO PRODUKTAMS!

Šis gaminys neveikia maisto skonio ir kvapo.

-  **!SPĖJIMAS!** PAVOJUS MAŽŲ VAIKŲ IR VAIKŲ GYVYBEI BEI NELAIMINGŲ ATSTITIKIMŲ PAVOJUS!

Niekada nepalikite kaitvietės be priežiūros. Vaikai turi laikytis atstumo nuo karštų indų. Jokiu būdu nepalikite vaikų be priežiūros prie pakuočių medžiagų. Kyla pavojus uždusti. Neprileiskite vaikų prie gaminio.

● Naudojimas

- Prieš pirmą kartą naudodami, gaminyje du ar tris kartus išvirkite vandens, kad pašalintumėte galimus gamybos likučius.
- Po to nuplaukite gaminį karštu plovimo vandeniu, nuskalaukite švari vandeniu ir kruopščiai nusausinkite.
- Patepkite gaminio vidų nedideliu kiekiu aliejaus arba sviesto. Įkaitinkite žemoje temperatūroje. Kai tik riebalai susigers, temperatūrą išjunkite. Palaukite maždaug 2–3 minutes, kol gaminys atvės ir pašalinkite riebalų perteklių.

● Nurodymas indukciniams kaitlentėms

Norėdami išvengti karščio nuostolių, pasirinkite gaminio dugno dydį atitinkančią kaitvietę.

- Efektyvusis puodo dugno skersmuo: 11,5 cm

Nurodymas: tam tikromis aplinkybėmis gali atsirasti garsų, kurių priežastis yra elektromagnetinės kaitinimo šaltinio ir gaminio savybės.

Tai yra įprastas dalykas ir nėra indukcinės kaitvietės arba virimo indo gedimas.

- Pastatykite gaminį indukcinės kaitvietės viduryje. Gaminant maistą ant indukcinių kaitviečių, gali pasigirsti zirzimas. Šis garsas atsiranda dėl techninių priežasčių ir tikrai nereiškia viryklės ar gaminio defekto. Jis neturi poveikio maisto gaminimui.

● Valymas ir priežiūra

- Prieš valydami iš pradžių leiskite gaminiai atvėsti. Įkaitusio gaminio staigiai neaušinkite šaltu vandeniui
- Plaukite gaminį karštu vandeniu ir įprasta plovimo priemone.
- Prilipusius maisto likučius iš pradžių atmirkykite ir prireikus pašalinkite jas kempine ar šepetėliu.
- Jokių būdu nenaudokite kietų objektų, plieno vilnos ir (arba) agresyvių ar šveičiamųjų valymo priemonių, pvz., chloro baltiklių, nes jos pažeistų dangą.
- Baigę valyti, gaminį kruopščiai nusausinkite.
- Laikykite gaminį sausoje ir gerai vėdinamoje vietoje.



ATSARGIAI! Atkreipkite dėmesį į tai, kad numetus arba po stiprus smūgio dangą gali būti pažeista.

● Šalinimas

Pakuotė pagaminta iš aplinkai draugiškų medžiagų ir ją galite perduoti vietos atliekų perdirbimo įmonei. Dėl nebetinkamo naudoti gaminių atliekų tvarkymo kreipkitės į savo savivaldybę.

● Garantija

Gaminys buvo kruopčiai pagamintas, laikantis griežtų kokybės reikalavimų, ir prieš pristatant atidžiai patikrintas. Jei gaminys būtų su trūkumais, Jūs turite įstatymais numatytą teisę kreiptis į gaminių pardavėją. Šių teisių toliau pateikta mūsų garantija neriboja.

Šiam gaminiui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantinis terminas pradedamas skaičiuoti nuo pirkimo datos. Saugokite originalų kasos čekį. Šio dokumento reikia kaip pirkimo patvirtinimo.

Jei per 3 metus nuo šio gaminių pirkimo datos atsiranda medžiagos arba gamybos defektų, mes gaminį, atsižvelgdami į Jūsų pasirinkimą, nemokamai suremontuosime arba pakeisime. Garantijos netenkama, jei gaminys buvo pažeistas, netinkamai naudojamas arba techniškai prižiūrimas.

Garantija galioja medžiagos arba gamybos defektams. Ši garantija netaikoma gaminių dalims, kurias veikia normalus dėvėjimasis (pvz., baterijoms) ir kurios todėl gali būti laikomos greitai susidėvinčiomis dalimis, arba dužių dalių pažeidimams, pvz., jungikliams, akumulatoriams arba iš stiklo pagamintoms dalims.

Serviss

Gurris GmbH

Gaufßstr. 10

68165 Mannheim

VÄCIJA

+49 621 43223-20

team.lidl@gurris.de

IAN 382842_2010

Gurris GmbH
Gaußstr. 10
D-68165 Mannheim
GERMANY

+49 621 43223-20
team.lidl@gurris.de

Last Information Update · Stan informacij · Stand der Information · Informācijas būsena
02.2021 · Ident.-No.: 02.2021-03