

GRILL MEISTER

 GB

DUTCH OVEN SET

● 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.

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 509382_2507.

● Intended use

This product is designed for cooking. It is suitable for barbecue grills or direct use in fire only. The product is intended exclusively for private use only, not for commercial purposes. Use the product as described in this manual only. Any other use is not permitted.

● Technical data

Large pot:	ø 25 cm / 4.2 L
Pan:	ø 30 cm
Saucepan:	ø 19 cm / 1.4 L
Grill plate:	50 x 23 cm (W x L)
Trivet:	ø 20 cm
Lid lifter:	42.5 cm
Wooden box:	54.5 x 33 x 20.8 cm (W x D x H)
Total weight:	17.3 kg

● Scope of delivery

1 x Large pot with lid
1 x Saucepan with lid
1 x Pan
1 x Grill plate
1 x Trivet
1 x Lid lifter
1 x Wooden storage box

● Safety instructions

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

- CAUTION!** Special care and caution must be taken when pouring out hot liquids - otherwise there is a risk of scalding. Do not pour out the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other people, especially children, are in the immediate vicinity when pouring out the liquid.
- CAUTION!** If necessary, use a pot holder or similarly effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- ATTENTION!** Wipe off hot oil or other liquids that run down the pan or drip onto the cooking surface immediately with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.

-  Beware that the handles 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.
- ATTENTION!** Danger of burns! Keep children and pets away during use.
- 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 black enamel coating, use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood only. Do not cut any food directly in the product.
- Do not place dripping wet meat into hot fat. Fat that splashes onto a hot cooking surface can easily cause a fire.
- ATTENTION!** Always lift the product and never slide the product on surfaces such as these, as this may cause damage to the bottom of the product, or the table.
- 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 microwavable.
- The product is not suitable for ceramic, halogen, induction and electric hob.
- The product is not suitable for oven.
- The product is not suitable for a dishwasher.
- Make sure the grate stand is stable and flat enough when use on gas hob.
- FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
- When preparing food, do not let water come into contact with hot oil. This would cause hot oil to be splattered.
- CAUTION!** Ice crystals on frozen foods may cause hot oil to splatter.
- Allow hot oil to cool down to room temperature before cleaning.
- Do not use the product if it is damaged.
- Make sure before cooking that the product stands firmly in the middle of the grate.
- Use this product only on flat surface.

● Use

Please remove all packaging materials on the product before 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. Cool down the product 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 grill 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.
- Both sides of grill plate are allowed to use.

Note: The black enamel coating will develop a brown-black film in time which improve the grilling properties of the product. This film comes from the natural oils and fats of the food you prepare in the product. Do not try to remove this film.

- 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.

● 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.
- NOTE:** Do not use any chemical substances or detergents! The serving dish may absorb chemical substances or detergents. This would affect the flavour of the food.
- Do not immerse or soak the wooden box into the water.

● 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.

Service

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

 FI

DUTCH OVEN -PATASETTI

● Johdanto

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Olet valinnut korkealaatuisen tuotteen. Tutustu laitteeseen ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Lue siitä varten tämä käyttöohje ja turvallisuusohjeet. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja ilmoitetulla käyttöalalla. Säilytä käyttöohje paikassa, josta löydät sen aina. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

Voit ladata ja tarkastella tätä ja lukuisia muita käyttöohjeita osoitteesta www.lidl-service.com. Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidlin palvelusivustolle (www.lidl-service.com), jossa voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumeron (IAN) 509382_2507.

● Tarkoituksenmukainen käyttö

Tuote on tarkoitettu kypsennykseen. Se soveltuu vain grillaukseen tai suoraan avotulussa käytettäväksi. Tuote soveltuu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupalliseen käyttöön. Käytä tuotetta vain tässä ohjeessa kuvatulla tavalla. Kaikenlainen muu käyttö on tarkoituksenvastaista.

● Tekniset tiedot

Iso kattila:	ø 25 cm / 4,2 l
Pannu:	ø 30 cm
Kasari:	ø 19 cm / 1,4 l
Grillilevy:	50 x 23 cm (L x P)
Alusta:	ø 20 cm
Kannen nostin:	42,5 cm
Puulaatikko:	54,5 x 33 x 20,8 cm (L x S x K)
Kokonaispaino:	17,3 kg

● Toimituksen sisältö

1x Iso kannellinen kattila
1x Kannellinen kasari
1x Pannu
1x Grillilevy
1x Alusta
1x Kannen nostin
1x Puinen säilytyslaatikko

● Turvallisuusohjeet

SÄILYTÄ KAIKKI TURVALLISUUS- JA KÄYTTÖOHJEET MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN!

- VARO!** Kun kaadat kuumia nesteitä, ole erityisen huolellinen ja varovainen – muutoin nesteet voivat aiheuttaa palovammoja. Älä kaada nestettä hätiköiden, vaan varmista, että se valuu tasaisesti. Varmista, ettei muita henkilöitä, etenkään lapsia, ole välittömässä läheisyydessä nestettä kaadettaessa.
- HUOMIO!** Käytä nestettä kaadettaessa tarvittaessa patalappua tai vastaavaa tehokasta henkilönsuojainta (PPE).
- VARO!** Pyyhi kuuma öljy tai muut nesteet, jotka valuvat kaadettaessa kattilasta alas tai tippuvat keittotasolle, heti pois sopivalla liinalla. Muuten on olemassa tulipalon vaara.
-  Huomioi, että kahvat kuumenevat käytön aikana. Käytä siksi patalappuja tai ununikintaita käsiesi suojaksi.
- Aseta kuumentunut tuote aina kuumuutta kestäväälle alustalle eikä suojaamattomalle työtasolle.
- HUOMIO!** Palovammojen vaara! Pidä lapset ja lemmikkieläimet etäällä käytön aikana.
- Rasvaa kuumentettaessa on erityisen tärkeää, että tuotetta ei jätetä ilman valvontaa. Rasva voi ylikuumeta nopeasti ja syttyä palamaan. Jos rasva syttyy palamaan, älä missään tapauksessa sammuta sitä vedellä! Sammuta liekit kannella tai tiiviillä villapeitteellä.
- Huomioi, että tuotetta ei saa kuumentaa tyhjänä. Muutoin emali voi murtua.
- Käytä vain kuumuutta kestäviä muovisia tai puisia keittiövälineitä, jotta emalipinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa paistettavaa suoraan tuotteessa.
- Älä laita märkää lihaa kuumaan rasvaan.
- Kuumalle keittotasolle roiskunut rasva voi sytyttää helposti tulipalon.
- HUOMIO!** Nosta aina laitetta, älä koskaan liu´uta siitä tällaisilla pinnoilla, sillä laitteen pohja tai pöytä voivat vaurioitua.

- Kaasuliekki tulee säätää aina tuotteen pohjan halkaisijan mukaan niin, ETTEI SE polta tuotteen sivuja.
- Tuote ei kestä mikroaaltouunia.
- Tuotetta ei voi käyttää keraamisella, halogeeni-, induktio- eikä sähköliedellä.
- Tuote ei sovellu käytettäväksi uunissa.
- Tuote ei ole konepesunkestävä.
- Varmista, että riitäläteline on tarpeeksi tukeva ja tasainen, kun siitä käytetään kaasuliedellä.
- ELINTARVIKEKELPOINEN!** Tuotteella ei ole vaikutusta makuun tai hajuun.
- Varmista ruokia valmistaessasi, että kuumaan öljyyn ei pääse tippumaan vettä. Muutoin kuuma öljy voi roiskua.
- VARO!** Jääkiteet pakastettujen elintarvikkeiden päällä voivat aiheuttaa öljyn roiskumisen.
- Anna kuuman öljyn jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen puhdistusta.
- Älä käytä tuotetta, jos se on vaurioitunut.
- Varmista, että tuote on asetettu tukevasti keskelle riitilää ennen kypsennystä.
- Käytä tuotetta vain tasaisilla pinnoilla.

● Käyttö

Poista tuotteesta kaikki pakkausmateriaalit ennen käyttöä.

- Keitä tuote 2 korkeintaan 3 kertaa kuumalla vedellä ennen ensimmäistä käyttöä, jotta mahdolliset tuotantojäämät saadaan poistettua. Pese se sitten lämpimällä astianpesuvedellä, huuhtele pelkällä vedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Sivele tuotteen sisäpohjaan hieman ruokaöljyä tai voita. Lämmitä sitä alhaisella lämmöllä. Kytke lämpö pienemmälle heti, kun rasva on imeytynyt pintaan. Odota n. 2–3 minuuttia, kunnes tuote on jäähtynyt, ja poista ylimääräinen rasva.
- Älä poista tai grillaa liian korkeassa lämpötilassa. Koska valurauta varastoi hyvin lämpöä, keskitasoiset lämpötilat riittävät täysin kypsennykseen. Liian korkeat lämpötilat voivat pilata lopputuloksen tai ruoka, esim. munakas, voi tarttua pohjaan.
- Pidä huolta, että tuote ei kuumene liian nopeasti. Muutoin emali voi murtua, kun valurauta lämpölaajenee emalia nopeammin.
- Grillilevyn molempia puolia voidaan käyttää. **Huomautus:** Mustaan emaliin kehittyvä ajan mittaa ruskeanmusta kalvo, joka parantaa tuotteen grillausominaisuuksia. Tämä kalvo koostuu tuotteessa kypsennettävien elintarvikkeiden luonnollisista öljyistä ja rasvoista. Älä yritä poistaa tätä kalvoa.
- Emalipinta ei sovellu rasvattomaan kypsennykseen. Käytä aina voita tai ruokaöljyä kypsennykseen ja varmista, että pohja on rasvan peitossa, ennen kuin keittoastia kuumenee.

● Puhdistus ja hoito

- Anna tuotteen aina ensin jäähtyä ennen puhdistusta. Älä koskaan upota kuumaa tuotetta kylmään veteen. Lämpötilaeron vuoksi emali voi vahingoittua. Älä myöskään täytä tuotetta kylmällä vedellä.
- Puhdista tuote kuumalla vedellä ja tavallisella astianpesuaineella.
- Liota ensin kiinnitarttuneet ruoanjäänteet ja poista ne sitten puukaapimella, pesusienellä tai harjalla.
- Älä koskaan käytä kovia puhdistusvälineitä, teräsvillaa ja/tai voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita kuten kloorivalkaisua, koska se voi vahingoittaa emalia.
- Kuivaa tuote pesun jälkeen huolellisesti.

- Hiero tuotteen reunaan silloin tällöin ruokaöljyä, jotta siihen ei muodostu ruostetta.
- Säilytä tuotetta kuivassa ja hyvin ilmastoidussa paikassa.
- VARO!** Huomioi, että emali voi vaurioitua, jos keittoastia tippuu tai saa kovan iskun.
- HUOMAUTUS:** Älä käytä minkäänlaisia kemikaaleja tai puhdistusaineita! Kemikaalit tai puhdistusaineet voivat imeytyä tarjoilualustaan. Tämä voisi vaikuttaa ruoan makuun.
- Älä upota puulaatikkoa veteen äläkä liota sitä vedessä.

● Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

Huoltopalvelu

 FI **Huoltopalvelu Suomi**
Puhelin: 09 42453024
E-Mail: owim@lidl.fi

 SE

DUTCH OVEN SET

● Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har valt en produkt av hög kvalitet. Gör dig bekant med produkten innan du använder den. Läs följande bruksanvisning och säkerhetsinformation. Använd endast produkten i enlighet med beskrivningen och för angivna ändamål. Förvara denna handledning på en säker plats. Överlämna även bruksanvisningen om du överläter produkten till en tredje part.

Du kan ladda ned och tiita på denna och många andra bruksanvisningar på www.lidl-service.com. Genom att skanna QR-koden kommer du direkt till webbplatsen Lidl service (www.lidl-service.com) där du kan öppna din bruksanvisning genom att mata in artikelnumret (IAN) 509382_2507.

● Avsedd användning

Denna produkt är avsedd för matlagning. Den är endast avsedd för grillning eller för direkt användning över öppen eld. Produkten är endast avsedd för privat användning och inte för kommersiell användning. Använd produkten endast på det sätt som beskrivs i bruksanvisningen. All annan användning är förbjuden.

● Tekniska data

Stor gryta:	ø 25 cm / 4,2 l
Stekpanna:	ø 30 cm
Stälkastrull:	ø 19 cm / 1,4 l
Grillplatta:	50 x 23 cm (B x L)
Underlägg:	ø 20 cm
Locklyftare:	42,5 cm
Trälåda:	54,5 x 33 x 20,8 cm (B x D x H)

Total vikt: 17,3 kg

● Leveransomfattning

1x Stor gryta med lock
1x Stälkastrull med lock
1x Stekpanna
1x Grillplatta
1x Underlägg
1x Locklyftare
1x Förvaringslåda av trä

● **Säkerhetsanvisningar**

BEHÅLL ALLA SÄKERHETS- OCH ANVÄNDNINGSinSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA REFERENS!

- VAR FÖRSIKTIG!** När du håller upp heta vätskor krävs särskild aktsamhet och försiktighet – annars finns det risk för skällning. Håll inte upp vätskan hastigt, utan se till att den flyter i ett jämnt flöde. Se till att inga andra personer, särskilt inte barn, befinner sig i omedelbar närhet under hållningen.
- SE UPP!** Använd vid behov grytlappar eller jämförbart effektiv personlig skyddsutrustning (PPE) när du håller.
- VAR FÖRSIKTIG!** Torka omedelbart, med en lämplig trasa, bort het olja eller andra vätskor som rinner ner längs kastrullen eller droppar på spishällen. Annars finns det en risk för brand.
-  Tänk på att handtagen kan bli varma vid matlagning. Använd därför grytlappar eller grytvantar som skydd.
- Placera den varma produkten på ett värmeskyddande underlägg och inte på en oskyddad yta.
- SE UPP!** Fara för brännskador! Håll barn och husdjur på avstånd under användning.
- Vid matlagning är det mycket viktigt att hålla uppsikt över produkten när du värmer upp fett. Fett kan snabbt överhettas och antändas. Vid fettbrand, försök aldrig att släcka elden med vatten! Kväv elden med ett lock eller en tjock yllefilt.
- Värm aldrig upp produkten när den är tom. Om du gör det, kan emaljbeläggningen spricka.
- För att undvika att skada emaljbeläggningen, använd endast köksredskap tillverkade i värmebeständig plast eller trä. Skär inte mat direkt i produkten.
- Lägg aldrig i vått kött i varmt fett. Fett som stänker på en varm spisplatta kan lätt orsaka brand.
- SE UPP!** Lyft alltid produkten och skjut den aldrig på underlaget, eftersom detta kan orsaka skador på botten av produkten eller på underlaget.
- Anpassa alltid gaslågan till produktens bottendiameter – gaslågor ska ALDRIG nå produktens sidor.
- Produkten får inte användas i mikrovågsugn.
- Produkten får inte användas på keramiska hållar, halogenhållar, induktionshållar eller elektriska kokplattor.
- Produkten är inte avsedd att användas i ugn.
- Produkten får inte maskindiskas.
- Se till att gallret är tillräckligt stabilt och plant när du använder produkten på en gashäll.
- TILLVERKAD AV MATERIAL SOM INTE ÄR SKADLIGT FÖR LIVSMEDEL!** Smaker och lukter påverkas inte av denna produkt.
- När du lagar mat, säkerställ att vatten inte kommer i kontakt med het olja. Annars kan het olja stänka.
- VAR FÖRSIKTIG!** Iskristaller på frysta livsmedel kan orsaka stänk av het olja.
- Låt het olja svalna till rumtemperatur före disk.
- Använd inte produkten om den är skadad.
- Se till att produkten står stadigt mitt på gallret före matlagning.
- Använd produkten endast på plana ytor.

● **Användning**

Avlägsna allt förpackningsmaterial från produkten före användning.

- Före den första användningen, koka upp vatten 2–3 gånger i produkten för att ta bort eventuella produktionsrester. Diska sedan produkten med varmt vatten och diskmedel, skölj noga med rent vatten och torka produkten.
- Pensla produktens insida med lite olja eller smör. Värm långsamt upp produkten på låg temperatur. Sänk temperaturen så snart fettet har sugits in. Vänta ungefär 2–3 minuter tills produkten har svalnat och torka sedan bort överflödigt fett.
- Laga inte mat eller grilla med höga temperaturer. Gjutjärn lagrar värme effektivt, så medelhög värme är tillräckligt. För höga temperaturer kan leda till sämre resultat eller till att livsmedel fastnar, t.ex. vid tillagning av omelett.
- Värm inte produkten för snabbt. Det kan leda till att emaljbeläggningen spricker, då gjutjärn expanderar snabbare än emaljbeläggningen.
- Båda sidorna av grillplattan kan användas. **Anmärkning:** Det svarta emaljskiktet får med tiden en brun-svart beläggning som förbättrar produktens grillgenskaper. Beläggningen bildas av de naturliga oljorna och fetterna i de livsmedel du tillagar med produkten. Försök inte att ta bort denna film.
- Emaljytan är inte lämpad för torr tillagning. Använd alltid lite smör eller matolja och se till att produktens botten alltid är helt täckt med fett innan du värmer upp den.

● **Rengöring och skötsel**

- Låt alltid produkten svalna före disk. Sänk aldrig ned produkten i kallt vatten medan den fortfarande är varm. Temperaturchocken kan skada emaljen. Fyll inte heller produkten med kallt vatten.
- Diska produkten med varmt vatten och diskmedel.
- Blöt upp eventuella matrester och ta bort dem med en träskrapa, svamp eller borste.
- Använd aldrig hårda redskap, stålull och/eller slipande eller aggressiva rengöringsmedel som Klorin – det kan skada emaljen.
- Torka produkten noggrant efter disk.
- Gnid in lite matolja i produktens kanter då och då för att förebygga ytrost.
- Förvara produkten i torrt och väl ventilerat utrymme.
- VAR FÖRSIKTIG!** Tänk på att emaljen kan skadas om du tappar eller slår mot produkten.
- HÄNVISNING:** Använd inga kemiska substanser eller rengöringsmedel! Serveringsplattan kan absorbera kemiska substanser eller rengöringsmedel. Det kan påverka matens smak.
- Doppa inte trälådan i vatten och utsätt den inte för väta.

● **Avfallshantering**

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.

Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

Service

 (SE)

Service Sverige

Tel.: 0770 930 739
E-Mail: owim@lidl.se

 (FI)

Service Finland

Tel: 09 42453024
E-Mail: owim@lidl.fi

 (DK)

DUTCH OVEN SÆT

● **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.

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 509382_2507.

● **Forskriftsmæssig anvendelse**

Produktet er beregnet til madlavning. Det er kun beregnet til at grille med eller brug direkte i ild. Dette produkt er kun beregnet til privat brug, ikke til erhvervsmæssige formål. Anvend kun produktet som beskrevet i denne vejledning. Enhver anden anvendelse er ikke tilladt.

● **Tekniske data**

Størrelse gryde: Ø 25 cm / 4,2 L
Pande: Ø 30 cm
Sovsegryde: Ø 19 cm / 1,4 L
Grillplade: 50 x 23 cm (B x L)
Bordskåner: Ø 20 cm
Lågløfter: 42,5 cm
Trækasse: 54,5 x 33 x 20,8 cm (B x D x H)
Samlet vægt: 17,3 kg

● **Leveringsomfang**

1x Stor gryde med låg
1x Sovsegryde med låg
1x Pande
1x Grillplade
1x Bordskåner
1x Lågløfter
1x Opbevaringskasse i træ

● **Sikkerhedsanvisninger**

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSANVISNINGER FOR SENERE ANVENDELSE!

- FORSIGTIG!** Du skal være meget opmærksom og forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der fare for skoldning. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær, når du hælder væsker ud, opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- OBS!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- FORSIGTIG!** Aftør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på kogefladen, når du hælder. Ellers er der fare for brand.
-  Vær opmærksom på, at håndtagene 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.
- OBS!** Der er fare for forbrænding! Hold altid børn og husdyr på afstand under brug.
- Ved madlavning og opvarmning af fedtstoffer er det vigtigt, at produktet ikke lades ude af syne. Fedt kan hurtigt bliver overophedet og selvantænde. 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 medføre, at emaljen knækker af.
- 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. Fedtstænk på en varm kogeplade kan nemt medføre brand.
- OBS!** Løft altid apparatet, og skub det aldrig på sådanne overflader, da det kan forårsage beskadigelser på apparatets underside eller på bordet.
- Gasflammer skal altid tilpasses produktets bunds diameter og må ALDRIG brænde op langs siderne.
- Produktet må ikke anvendes i mikrobølgeovn.
- Produktet er ikke egnet til keramik-, halogen-, induktions-, og el-kogeplader.
- Produktet er ikke egnet til brug i ovn.
- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.
- Kontroller, at ristestativet er stabilt og fladt nok, hvis du anvender det på en gaskogeplade.
- LEVNEDSMIDDELSIKKER!** Madvarernes smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.
- Lad ikke vand komme i kontakt med olie under tilberedning af madvarer. Dette vil medføre stænk af varm olie.
- FORSIGTIG!** Iskristaller fra frosne fødevarer kan medføre stænk af varm olie.
- Lad varm olie afkøle til stuetemperatur inden rengøring.
- Produktet må ikke anvendes, hvis det er beskadiget.
- Kontroller før madlavningen, at produktet står fast i midten af risten.
- Anvend kun produktet på en plan overflade.

● **Anvendelse**

Fjern alle emballagematerialer fra produktet inden brug.

- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2–3 gange for fuldstændig fjernelse af produktionsrester. Rengør produktet herefter med varmt opvaskevand, skyl efter med rent vand og tør grundigt.
- Den indvendige side af produktet pensles med en smule olie eller smør. Varm det op ved lave temperaturer. Sæk 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 grillning eller kogning. 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.
- Begge sider af grillpladen kan anvendes. **Bemærk:** Der vil med tiden dannes en brun-sort belægning på det sorte emaljelag, som forbedrer produktets grillgenskaber. Denne belægning består af naturlige olier og fedtstoffer fra de madvarer der bliver tilberedt i produktet. Forsøg ikke at fjerne denne belægning.
- 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.

● **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 eller aggressive eller slibende rengøringsmidler som klorholdige blegemidler, da disse kan beskadige emaljen.
- Produktet skal tørres omhyggeligt efter rengøring.
- Påfør jævnlgt 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.
- BEMÆRK:** Anvend ikke kemiske substanser eller rengøringsmidler! Serveringspladen kan absorbere kemiske substanser eller rengøringsmidler. Det påvirker madens smag.
- Nedsæk ikke trækassen i vand, og lad den ikke ligge i blød.

● **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.

Service

 (DK)

Service Danmark

Tel.: 32 710005
E-Mail: owim@lidl.dk

 (PL)

ZESTAW DUTCH OVEN

● **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.

Tq i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 509382_2507.

● **Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

Ten produkt jest przeznaczony do gotowania. Nadaje się wyłącznie do grillowania lub bezpośredniego używania w ogniu. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego, a nie do celów komercyjnych. Produktem należy posługiwać się wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Każde inne zastosowanie jest niedozwolone.

● **Dane techniczne**

Duży garnek: ø 25 cm / 4,2 L
Patelnia: ø 30 cm
Rondel: ø 19 cm / 1,4 L
Płyta grillowa: 50 x 23 cm (Szer. x Dł.)
Podstawka: ø 20 cm
Podnośnik pokrywki: 42,5 cm
Drewniana skrzynka: 54,5 x 33 x 20,8 cm (Szer. x Gł. x Wys.)

Masa całkowita: 17,3 kg

● **Zakres dostawy**

1x Duży garnek z pokrywką
1x Rondel z pokrywką
1x Patelnia
1x Płyta grillowa
1x Podstawka
1x Podnośnik pokrywki
1x Drewniana skrzynka do przechowywania

● **Instrukcje bezpieczeństwa**

WSZYSTKIE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA NALEŻY ZACHOWAĆ W CELU KORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI!

- OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- UWAGA!** Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwytu do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).
- OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
-  Prosimy pamiętać, że uchwyt podczas gotowania może stać się gorący. 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.
- UWAGA!** Istnieje ryzyko oparzenia! Podczas używania dzieci i zwierzęta trzymać z dala od produktu.

- Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania nie spuszczać z oczu produktu, w którym znajduje się tłuszcz. Tłuszcz może się szybko przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Należy uważać, aby nie podgrzewać pustego produktu. Może to doprowadzić do odpryskiwania lakieru.
- Aby uniknąć uszkodzenia lakieru, 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. Rozpryskujący się na gorącej płycie kuchennej tłuszcz może łatwo spowodować pożar.
- UWAGA!** Zawsze podnosić urządzenie i nigdy nie naciskać na takie powierzchnie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dolnej części urządzenia lub stołu.
- Płomienie gazu muszą być zawsze dostosowane do dolnej średnicy produktu i NIGDY nie mogą sięgać ścian bocznych.
- Produkt nie jest odpowiedni do stosowania w mikrofalówkach.
- Produkt nie nadaje się do kuchenek ceramicznych, halogenowych, indukcyjnych i elektrycznych.
- Produkt nie nadaje się do użytku w piekarniku.
- Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- W przypadku używania na kuchence gazowej upewnić się, że podstawa jest solidna i wystarczająco płaska.
- BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.
- Podczas przygotowywania potraw należy uważać, aby woda nie weszła w kontakt z gorącym olejem. Mogłoby to powodować rozpryskiwanie się gorącego oleju.
- OSTROŻNIE!** Kryształki lodu na zamrożonej żywności mogą powodować rozpryski gorącego oleju.
- Przed czyszczeniem odczekać, aż gorący olej ostygnie do temperatury pokojowej.
- Nie używać produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Przed rozpoczęciem gotowania upewnić się, że produkt jest stabilnie osadzony na środku stojaka.
- Produkt należy stosować wyłącznie na płaskich powierzchniach.

● Użytkowanie

Przed użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe z produktu.

- Przed pierwszym użyciem produktu 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 grillowania 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 zadowolający oraz doprowadzić do przywierania żywności, jak na przykład podczas robienia omletu.

- Należy przy tym uważać, aby nie nagrzewać produktu zbyt szybko. Może to spowodować odpryskiwanie lakieru, ponieważ żeliwo rozszerza się szybciej niż lakier.

- Można używać obu stron płyty grillowej. **Rada:** Z biegiem czasu na warstwie czarnego lakieru tworzy się brązowo-czarna powłoka, która poprawia właściwości produktu. Powłoka ta tworzy naturalne oleje i tłuszcze z żywności gotowanej w produkcie. Nie próbować usuwać tej powłoki.
- Powierzchnia lakierowana nie nadaje się do gotowania na sucho. Przed podgrzaniem naczyńia zawsze używać masła lub oleju i upewniać się, że dno jest całkowicie przykryte.

● Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem należy zaczekać, aż produkt 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.
- Nigdy nie używać twardych przedmiotów, wełny stalowej ani agresywnych lub ściernych środków czyszczących, takich jak wybielacz chlorowy, 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.
- RADA:** Nie używać substancji chemicznych ani środków czyszczących! Talerz do podawania może wchłaniać substancje chemiczne lub środki czyszczące. Wpłynęłoby to na smak potraw.
- Nie moczyć drewnianej skrzynki w wodzie i nie dopuszczać, żeby nasiąknęła wodą.

● 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.

Serwis

PL
Serwis Polska
Tel.: 223974996
E-Mail: owim@lidl.pl

(LT)

DANIŠKO STILIAUS KEPIMO INDŲ RINKINYS

● Įžanga

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminys. Prieš pradėdami naudotis šiuo gaminiu, iš pradžių su juo susipažinkite. Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir saugos nurodymus. Naudokite šį gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Laikykite šią instrukciją saugioje vietoje. Perduodami gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus!

Iš www.lidl-service.com svetainės galite atsisiųsti šį ir daugiau žinių. Nuskaitę QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę prekės numerį (IAN) 509382_2507 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija.

● Naudojimas pagal paskirtį

Šis gaminys skirtas gaminti. Jis skirtas naudoti ant kepimo grotelių arba tiesiai ant ugnies. Gaminys skirtas naudoti tik privačiai, o ne komercinėms reikmėms. Gaminį naudokite tik pagal šią instrukciją. Kitoks naudojimas draudžiamas.

● Techniniai duomenys

Didelis puodas:	ø 25 cm / 4,2 l
Keptuvė:	ø 30 cm
Prikaistuvis:	ø 19 cm / 1,4 l
Kepsninės plokštė:	50 x 23 cm (P x l)
Padėkliukas:	ø 20 cm
Dangčio nukėlimo įtaisas:	42,5 cm
Medinė sandėliavimo dėžė:	54,5 x 33 x 20,8 cm (P x A x G)
Bendras svoris:	17,3 kg

● Komplektacija

1x Didelis puodas su dangčiu
1x Prikaistuvis su dangčiu
1x Keptuvė
1x Kepsninės plokštė
1x Padėkliukas
1x Dangčio nukėlimo įtaisas
1x Medinė sandėliavimo dėžė

● Saugos nuorodos

IŠSAUGOKITE VISAS SAUGOS IR NAUDOJIMO NUORODAS PASIRĖMIMUI ATEITYJE!

- ATSARGIAI!** Pilant karštus skysčius reikia ypatingo dėmesio ir atsargumo – kitaip kyla nusiplikymo pavojus. Nepilkite skysčio paskubomis, o įsitinkinkite, kad jis teka tolygiai. Įsitinkinkite, kad pilant arti nėra kitų žmonių, ypač vaikų.
- DĖMESIO!** Jei reikia, pildami naudokite puodų laikiklį arba panašiai veiksmingas asmenines apsaugos priemones (AAP).
- ATSARGIAI!** Tinkama šluoste nedelsdami nuvalykite karštą aliejų ar kitą skystį, kuris nutekėjo ant keptuvės arba nuvarvėjo ant kepimo paviršiaus. Kitaip kyla gaisro pavojus.
-  Atkreipkite dėmesį, kad gaminant rankenos gali įkaisti. Norėdami apsisaugoti, naudokite puodkėles ar virtuvės pirštines.
- Karštą gaminį visada dėkite ant karščiui atsparaus pagrindo ir nedėkite ant neapsaugoto stalviršio.
- DĖMESIO!** Kyla nusideginimo pavojus! Naudojant vaikai ir augintiniai privalo laikytis saugaus atstumo.

- Gaminio, kuriame šildomi riebalai, niekada negalima palikti be priežiūros. Riebalai gali greitai perkaisti ir užsidegti. Užsidegus riebalams, niekada negesinkite jų vandeniu! Slopinkite liepsną dangčiu arba storu vilnoniu apklotu.
- Niekada nešildykite tuščio gaminio. Dėl to gali įskilti emalio danga.
- Kad nepažeistumėte emalio dangos, naudokite tik virtuvės įrankius iš karščiui atsparios plastmasės ar medienos. Nepiaustykite maisto produktų tiesiai gaminyje.
- Nedėkite varvančios mėsos į karštus riebalus. Ant įkaitusio gaminimo paviršiaus patekę riebalai gali lengvai sukelti gaisrą.
- DĖMESIO!** Visuomet kelkite gaminį ir niekada nestumdykite jo ant paviršių, kadangi taip galite sugadinti gaminio dugną arba stalviršį.
- Visada pritaikykite liepsnos dydį pagal gaminio dugno skersmenį – liepsna NIEKADA negali apimti gaminio šonų.
- Gaminio negalima naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Gaminys netinka stiklo keramikos, halogeninėms, indukcinėms ir elektrinėms viryklėms.
- Gaminys netinka orkaitei.
- Gaminio negalima plauti indaplovėje.
- Įsitinkinkite, kad stovas yra stabilus ir lygus, jei naudojate jį ant dujinės viryklės.
- SAUGUS LIESTIS SU MAISTU!** Šis gaminys nepakeičia skonio ir kvapo savybių.
- Gamindami maistą, įsitinkinkite, kad į karštą aliejų nepatektų vandens. Dėl to karštas aliejus išsitaškys.
- ATSARGIAI!** Ledo kristalai ant šaldyto maisto produktų gali lemti karšto aliejaus išsitaškymą.
- Leiskite karštam aliejui atvėsti iki kambario temperatūros prieš valydami.
- Nenaudokite gaminio, kai jis yra pažeistas.
- Prieš gamindami įsitinkinkite, kad gaminys stovi stabiliai ir lygiai ant stovo.
- Naudokite šį gaminį tik ant lygių paviršių.

● Naudojimas

Prieš naudodami nuo gaminio pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

- Prieš naudodami, nuo 2 iki 3 kartų įpylę į gaminį vandens užvirinkite, kad pašalintumėte visus gamybos likučius. Tada nuplaukite gaminį šiltu vandeniu ir plovikliu, o tada praskalaukite švariu vandeniu ir rūpestingai iššluostykite.
- Gaminio vidų ištepkite trupučiu aliejaus arba sviesto. Lėtai šildykite gaminį pasirinkę žemą temperatūrą. Įsigėrus riebalams sumažinkite temperatūrą. Palaukite maždaug nuo 2 iki 3 minučių, kol gaminys atvės, ir pašalinkite riebalų perteklių.
- Nekepkite ir neskrudinkite ant kepimo grotelių pasirinkę aukštą temperatūrą. Ketus puikiai išlaiko šilumą, todėl visiškai pakanka vidutinės temperatūros. Pasirinkę per aukštą temperatūrą, galite gauti nepatenkinamų gaminimo rezultatų arba maistas, pvz., omletas, gali prilipti.
- Neįkaitinkite gaminio per greitai. Dėl to gali įskilti emalio danga, jei ketus plėsis greičiau nei emalis.
- Galima naudoti abi kepimo plokštės puses. **Pastaba:** Bėgant laikui, ant juodos emalio dangos susidarys rudai juoda plėvelė, kuri pagerins gaminio kepimo savybes. Ši plėvelė susidaro dėl ant gaminio ruošiamo maisto natūralių aliejų ir riebalų. Nebandykite pašalinti šios plėvelės.

- Emalio paviršius netinka gaminti sausai. Prieš kaitindami keptuvę visada ištirpinkite šiek tiek sviesto ar įpilkite kepimo aliejaus ir įsitinkinkite, kad dugnas tolygiai padengtas.

● Valymas ir priežiūra

- Prieš plaudami gaminį, visada leiskite jam šiek tiek atvėsti. Niekada nepamerkite gaminio šaltame vandenyje, kol jis dar karštas. Dėl staigaus temperatūros pokyčio galima pažeisti emalį. Taip pat nepildykite gaminio šaltu vandeniu.
- Gaminį plaukite karštu vandeniu su šiek tiek įprasto indų plovimo skysčio.
- Pirmiausiai mirkykite maisto likučius ir pašalinkite juos mediniu gremžtuku, kempine arba šepetėliu.
- Niekada nenaudokite kietų objektų, plieno vatos arba braižančių valymo priemonių, pavyzdžiui, baliklio, naudojant juos galima pažeisti emalį.
- Išplovę kruopščiai nusauskinkite gaminį.
- Retkarčiais gaminio kraštelį patepkite nedideliu kiekiu kepimo aliejaus, kad nesusidarytų rūdys.
- Laikykite gaminį sausoje, gerai vėdinamoje vietoje.
- ATSARGIAI!** Įsidėmėkite, kad emalį galima pažeisti numetus arba sutrenkus gaminį.
- PASTABA:** Nenaudokite cheminių medžiagų ar valymo priemonių! Serviravimo lėkštė gali sugerti chemines medžiagas arba valymo priemonės. Tai turėtų įtakos maisto skoniui.
- Nenardinkite medinės dėžės į vandenį ir neleiskite jai išmirti.

● Išmetimas

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.

Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.

Klientų aptarnavimas

LT
Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva
Tel.: 080033144
El. paštas: owim@lidl.lt

(EE)

MALMIST TOIDUVALMISTAMISNŲUDE KOMPLEKT

● Sissejuhatus

Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekvaliteedilise toote. Tutvuge tootega enne selle esmast kasutusele võtmist. Selleks lugege tähelepanelikult läbi allolev kasutusjuhend ja ohutusnõuded. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Hoidke see kasutusjuhend kindlalt teadaolevas kohas alles. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

Selle ja paljusid teisi kasutusjuhendeid saate alla laadida ja vaadata aadressilt www.lidl-service.com. QR-koodi skannimisel suunatakse teid otse Lidli klienditeeninduse veebilehele (www.lidl-service.com), kus saate oma kasutusjuhendi avada, sisestades artikli numbri (IAN) 509382_2507.

● Õigel otstarbel kasutamine

See toode on ette nähtud keetmiseks. See sobib ainult grillimiseks või kasutamiseks otse tulel. Toode ei ole mõeldud kasutamiseks äritegevuses, vaid ainult erakasutuses. Kasutage toodet ainult nii, nagu on kasutusjuhendis kirjeldatud. Mis tahes muul moel kasutamine pole lubatud.

● Tehnilised andmed

Suur pott:	ø 25 cm / 4,2 l
Pann:	ø 30 cm
Kastrul:	ø 19 cm / 1,4 l
Grillplaat:	50 x 23 cm (L x P)
Potialus:	ø 20 cm
Kaane†õstuk:	42,5 cm
Puitkast:	54,5 x 33 x 20,8 cm (L x S x K)
Kogumass:	17,3 kg

● Tarnekomplekt

1x Suur pott kaanega
1x Kaanega kastrul
1x Pann
1x Grillplaat
1x Potialus
1x Kaane†õstuk
1x Puidust hoiukast

● Ohutusjuhised

HOIDKE KÕIK OHUTUS- JA KASUTUSJUHENDID EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES!

- ETTEVAATUST!** Kuuma vedeliku väljavalamisel tuleb olla eriti ettevaatlik ja tähelepanelik – vastasel juhul valitseb põletusoht. Ärge valage vedelikku välja liiga kiiresti, vaid jälgige, et vool oleks ühtlane. Jälgige, et väljavalamise ajal ei oleks lähedal teisi inimesi, eriti väikeseid lapsi.
- TÄHELEPANU!** Kasutage väljavalamisel vajadusel pajalappe või samaväärseid isikukaitsevahendeid (PPE).
- ETTEVAATUST!** Pühkige kuum õli või muud vedelikud, mis väljavalamise käigus poti alla voolavad või pliidipinnale tilguvad, kohe ära sobiva lapi abil. Vastasel juhul valitseb tuleoht.
-  Pidage silmas, et käepidemed võivad toidu valmistamise ajal kuumeneda. Seetõttu kasutage enda kaitsmiseks pajalappe või grillikindaid.
- Asetage kuum toode alati kuumakindlale alusele, mitte kaitsmata tööpinnale.
- TÄHELEPANU!** Valitseb põletusoht! Hoidke lapsed ja koduloomad kasutamise ajal eemal.
- Toidu valmistamisel on väga oluline, et rasva sisaldavat toodet ei jäetaks järelevalveta. Rasv võib kiiresti üle kuumeneda ja süttida. Kui rasv on süttinud, ei tohi kustutamiseks mingil juhul vett kasutada! Summutage leegid kaanega või paksu villatekiga.
- Jälgige, et te ei soojendaks toodet tühjalt. Muidu võib email killuneda.
- Vältimaks emailpinna kahjustamist, kasutage ainult kuumakindlast plastist või puidust köögiriistu. Ärge hakkige toitu otse tootes.
- Ärge asetage tilkuvat liha kuuma rasva sisse. Kuumale pliidiplaadile pritsinud rasv võib põhjustada tulekahju.
- TÄHELEPANU!** Tõstke seade alati üles ja ärge lükake seda sellistel pealispindadel, kuna see võib põhjustada seadme põhja või lauapinna kahjustamist.
- Gaasileegid tuleb alati kohandada toote põhja läbimõõduga ja need ei tohi MITTE KUNAGI põleda külgliseintest kaugemal.

- Toode ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Toode ei sobi kasutamiseks keraamilistel pliitidel, halogeen-, induktsioon- ja elektripliitidel.
- Toode ei sobi küpsetusahju jaoks.
- Toode ei sobi pesemiseks nõudepesumasinas.
- Veenduge, et alusrestid oleks piisavalt stabiilsed ja lamedad, kui kasutate neid gaasipliidil.
- SOBIB KASUTAMISEKS TOIDUAINETEGA!** See toode ei mõjuta maitse- ega lõhnaomadusi.
- Jälgige toitude valmistamisel, et vesi ei puutuks kokku kuuma õliga. Selle tagajärjel võib kuum õli laiali pritsida.
- ETTEVAATUST!** Jääkristallid külmutatud toiduainetel võivad põhjustada kuumi õlipritsmeid.
- Laske kuumal õlil enne puhastamist toatemperatuurile jahtuda.
- Ärge kasutage toodet, kui see on kahjustatud.
- Veenduge enne keetmist, et toode asub kindlalt resti keskel.
- Kasutage seda toodet ainult tasastel pindadel.

● Kasutamine

Enne kasutamist eemaldage tootelt kõik pakendiosad.

- Enne toote esmakordset kasutamist keetke selles 2 kuni 3 korda vett, et eemaldada kõik tootmisjäägid. Seejärel puhastage toodet sooja pesuveega, loputage puhta veega ja kuivatage põhjalikult.
- Pintseldage toote sisemust vähese õli või võiga. Soojendage seda madalal temperatuuril. Lülitage temperatuur madalamaks niipea, kui rasv on sisse imbunud. Oodake umbes 2 kuni 3 minutit, et toode jahtuks, ja eemaldage üleliigne rasv.
- Ärge kasutage keetmisel või grillimisel kõrget temperatuuri. Kuna malm on väga hea soojussalvesti, piisab täielikult keskmisest temperatuurist. Liiga kõrge temperatuur võib muidu põhjustada halbu toiduvalmistamise tulemusi või toidu külgejäämist, nt omleti puhul.
- Jälgige, et te ei kuumutaks toodet liiga kiiresti. Muidu võib email killuneda, kui malm paisub kiiremini kui email.
- Kasutada saab grilliplaadi mõlemat külge. **Märkus:** Musta emailpinna peale moodustub aja jooksul pruunikasmust üliõhuke kiht, mis parandab toote grillimisomadusi. See kiht tekib toiduainete õlidest ja rasvatest, mida tootes valmistate. Ärge proovige seda kihti eemaldada.
- Emailpind ei sobi toidu kuivalt valmistamiseks. Kasutage alati veidi võid või toiduõli ja veenduge, et põhi on täielikult kaetud, enne kui keedunõud kuumutate.

● Puhastamine ja hooldus

- Laske tootel enne puhastamist alati esmalt veidi jahtuda. Ärge kastke kunagi kuuma toodet külma vette. Temperatuurišokk võib emaili kahjustada. Ärge täitke toodet ka külma veega.
- Peske toodet kuuma veega ja tavalise nõudepesuvahendiga.
- Leotage esmalt tõrksaid toidujääke ja eemaldage need vajaduse korral puidust kaabitsa, käsna või harja abil.
- Ärge mingil juhul kasutage kõvu esemeid, terasvilla ega agressiivseid või abrasiivseid puhastusvahendeid nagu nt kloorivalgendeid, sest need võivad kahjustada emaili.
- Kuivatage toode pärast puhastamist korralikult ära.
- Hõõruge toote serv aeg-ajalt väikese koguse toiduõliga sisse, et vältida pindmist roostet, mis võib aja jooksul tekkida.
- Hoidke toodet kuivas ja hästi ventileeritud kohas.

- ETTEVAATUST!** Pange tähele, et email võib kukkumise või tugeva löögi tagajärjel kahjustuda.
- MÄRKUS:** Ärge kasutage keemilisi aineid ega puhastusvahendeid! Serveerimisplaat võib keemilisi aineid või puhastusvahendeid sisse imada. See võib mõjutada toitude maitset.
- Ärge kastke puitkasti vette ega leotage seda.

● Jäätmekäitlus

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.

Küside vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109
E-posti aadress: owim@lidl.ee

LV

GRILA KOMPLEKTS „DUTCH OVEN“

● Ievads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlējies augstas kvalitātes izstrādājumu. Pirms pirmās lietošanas reizes iepazīstiet šo izstrādājumu. Rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Uzglabājiet šo instrukciju drošā vietā. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzī ari visu dokumentāciju.

Jūs varat skatīt un lejupielādēt šo un daudzas citas instrukcijas vietnē www.lidl-service.com. Noskenējot kvadrātikodu, tiks atvērta Lidl servisa tīmekļa vietne (www.lidl-service.com), kurā varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju, ievadot preces numuru (IAN) 509382_2507.

● Paredzētais lietojums

Šis izstrādājums ir paredzēts ēdiena gatavošanai. Tas ir piemērots tikai grilēšanai vai tiešai lietošanai ugunī. Izstrādājums nav paredzēts komerciālai lietošanai, to var izmantot tikai personīgai lietošanai. Lietojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts lietošanas pamācībā. Jebkura cita lietošana ir aizliegta.

● Tehniskie dati

Lielais katls: ø 25 cm / 4,2 L
Panna: ø 30 cm
Kastrolis ar kātu: ø 19 cm / 1,4 L
Grila plāksne: 50 × 23 cm (P × G)
Paliktnis: ø 20 cm
Vāka pacelājs: 42,5 cm
Koka kaste: 54,5 × 33 × 20,8 cm (P × Dz × A)
Kopējais svars: 17,3 kg

● Piegādes komplekts

1x Liels katls ar vāku
1x Kastrolis ar kātu un vāku
1x Panna
1x Grila plāksne
1x Paliktnis
1x Vāka pacelājs
1x Koka uzglabāšanas kaste

● Drošības norādījumi

UZGLABĀT VISUS DROŠĪBAS UN LIETOŠANAS NORĀDĪJUMUS TURPMĀKAI ATSAUCEI!

- PIESARDZĪBU!** Ielejot karstus šķidrumus, jāievēro īpaša uzmanība un piesardzība – pretējā gadījumā pastāv applaucēšanās risks. Nelejiet šķidrumu sasteigti, bet pārliecinieties, ka tas plūst vienmērīgi. Izliešanas laikā pārliecinieties, ka tiešā tuvumā neatrodas citas personas, jo īpaši bērni.
- UZMANĪBU!** Nepieciešamības gadījumā izliešanas laikā izmantojiet lupatīņu vai līdzvērtīgi efektīvus individuālos aizsardzības līdzekļus (IAL).
- PIESARDZĪBU!** Tūlīt noslaukiet karstu eļļu vai citus šķidrumus, kas izlejojot notek pa katlu vai piles uz gatavošanas virsmas. Pretējā gadījumā pastāv aizdegšanās risks.
-  Ņemiet vērā, ka ēdiena gatavošanas laikā rokturi var sakarst. Tādēļ aizsardzībai izmantojiet trauku dvieli vai grila cimdus.
- Vienmēr novietojiet karstu izstrādājumu uz karstumizturīga paliktņa un nelieciet uz neaizsargātas darba virsmas.
- UZMANĪBU!** Apdedzināšanās risks! Lietošanas laikā nelaujiet bērniem un mājdzīvniekiem tuvoties izstrādājumam.
- Gatavojot ir ļoti svarīgi neatstāt izstrādājumu un tajā uzkaršušās taukvielas bez uzraudzības. Tauki var ātri pārkarst un aizdegties. Ja tauki aizdegas, nedzēsiet tos ar ūdeni! Noslāpējiet liesmas ar vāku vai biezu vilnas segu.
- Raugiet, lai netiktu karsēts tukšs izstrādājums. Tas var novest pie emailas lobīšanās.
- Lai nesabojātu emailas pārklājumu, izmantojiet tikai karstumizturīgus plastmasas vai koka virtuves piederumus. Negrieziet pagatavoto produktu, kamēr tas atrodas izstrādājumā.
- Nelieciet karstās taukvielās gaļu, no kuras pil šķidrums. Taukvielas, kas uzšļakst uz karstas gatavošanas virsmas, var viegli izraisīt ugunsgrēku.
- UZMANĪBU!** Vienmēr paceliet ierīci un nekad nevelciet to uz šādām virsmām, jo tas var sabojāt ierīces apakšējo daļu vai galdu.
- Gāzes liesmas izmērs vienmēr jāpielāgo izstrādājuma pamatnes diametram; liesma NEKAD nedrīkst apņemt sānu malas.
- Izstrādājums nav piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Izstrādājums nav piemērots keramikajām, halogēna, indukcijas un elektriskajām plītiīm.
- Izstrādājums nav piemērots lietošanai cepeškrāsnī.
- Izstrādājums nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.
- Pārliecinieties, ka režģu plaukts ir stabils un pietiekami plakans, ja to izmantojat uz gāzes plīts.
- PIEMĒROTS PĀRTIKAS PRODUKTIEM!** Izstrādājums neietekmē garšas un smaržas īpašības.
- Gatavojot ēdienu, pārliecinieties, ka ūdens nenonāk saskarē ar karstu eļļu. Tas izraisītu karstas eļļas izšļakstīšanos.
- PIESARDZĪBU!** Ledus kristāli uz saldēta ēdiena var izraisīt karstas eļļas izšļakstīšanos.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet karstajai eļļai atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Nelietojiet izstrādājumu, ja tas ir bojāts.
- Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka izstrādājums ir stingri novietots grila centrā.
- Lietojiet šo izstrādājumu tikai gludām virsmām.

● Lietošana

Pirms lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus no izstrādājuma.

- Pirms uzsākt lietošanu, 2 vai 3 reizes izvēriet izstrādājumā ūdeni, lai atbrīvotos no iespējamām ražošanas atliekvielām. Noslēgumā nomazgājiet izstrādājumu siltā ziepjūdenī, noskalojiet to ar tīru ūdeni un rūpīgi nosusiniet.
- Ieziediet izstrādājuma iekšpusi ar nelielu daudzumu eļļas vai sviesta. Zemā temperatūrā uzsildiet izstrādājumu. Izslēdziet temperatūru, tiklīdz taukvielas ir izkusušas. Pagaidiet apm. 2 līdz 3 minūtes, līdz izstrādājums atdziest un noīriet liekās taukvielas.
- Negatavojiet un negrilējiet augstā temperatūrā. Tā kā čuguns labi vada siltumu, gatavošanai pilnībā pietiek ar vidēju temperatūru. Pārāk augsta temperatūra var negatīvi ietekmēt gatavošanas rezultātu, respektīvi ēdiens var piedegt, piemēram, cepot omleti.
- Raugieties, lai izstrādājums netiktu uzkaršēts pārāk strauji. Tas var novest pie emailas lobīšanās, jo čuguns izplešas ātrāk nekā emailja. Varat lietot abas grila plāksnes puses.
- Norāde:** Melnais emaila slānis laika gaitā pārklājas ar brūni melnu slāni, kas uzlabo izstrādājuma grilēšanas īpašības. Šo slāni veido izstrādājumā pagatavotā ēdiena dabīgās eļļas un tauki. Nemēģiniet šo slāni noīrīt.
- Emailas virsma nav piemērota gatavošanai bez ūdens. Pirms uzkarsējat trauku, vienmēr lietojiet sviestu vai cepamo eļļu un pārliecinieties, ka trauka dibens ir pilnībā pārklāts ar taukvielām.

● Tīrīšana un kopšana

- Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet izstrādājumam nedaudz atdzist. Nekad neiemērciet karstu izstrādājumu aukstā ūdenī. Temperatūras šoka dēļ var tikt bojāta emailja. Nelejiet izstrādājumā aukstu ūdeni.
- Skalojiet izstrādājumu ar karstu ūdeni un parastu trauku mazgāšanas līdzekli.
- Pielipušās pārtikas atliekas vispirms atmieķšķējiet un tad noņemiet ar koka lāpstiņu, suku vai trauku suku.
- Nekad nelietojiet cietus priekšmetus, tērauda birstīti vai agresīvus, respektīvi, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, hlorā balinātāju, jo tie var sabojāt emailju.
- Pēc tīrīšanas kārtīgi nožāvējiet izstrādājumu.
- Ik pa laikam ieziediet izstrādājuma malas ar nedaudz pārtikas eļļas, lai izvairītos no korozijas, kas ar laiku var rasties.
- Izstrādājumu glabājiet sausā un labi vēdinātā vietā.
- PIESARDZĪBU!** Ņemiet vērā, ka nokrītot zemē vai stipri sasitot izstrādājumu, var tikt bojāta emailja.
- NORĀDE:** Nelietojiet ķīmiskus vielas vai tīrīšanas līdzekļus! Servēšanas plāksne var absorbēt ķīmiskas vielas vai tīrīšanas līdzekļus. Tas pasliktinātu ēdiena garšu.
- Koka kasti neiegremdējiet ūdenī un neatstājiet to mērcēties.

● Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.

Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.

Serviss

LV

Serviss Latvijā

Tālr.: 8000 5808

E-pasts: owim@lidl.lv



IAN 509382_2507

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG12657
Version: 02/2026

