

IAN	Model No.	Shape	Product size	Effective bottom size	Version
478381_2410	HG09I83A / HG09I83B / HG09I83C / HG09I83D / HG09I83E	Square Pan 	420 x 280 x 78 mm	Ø 205 mm	05/2025

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



PREMIUM CAST IRON GRIDDLE PAN

(GB)

PREMIUM CAST IRON GRIDDLE PAN

Operation and safety notes

(FI)

PREMIUM- VALURAUTAGRILLIPANNU

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

PREMIUM GJUTJÄRNSSTEKPANNA

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(PL)

PATELNIĄ ZELIWNĄ DO GRILLOWANIA PREMIUM

Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

(LT)

„PREMIUM“ KETAUS KEPTUVĖ- KEPSNINĖ

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

PREMIUM MALMIST GRILLPANN

Kasutamise- ja ohutusjuhised

(LV)

“PREMIUM” KLASES CUGUNA GRILA PANNA

Eksploatacijas un drošības norādījumi

(DE) (AT) (CH)

PREMIUM- GUSSEISENGRILLPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 478381_2410

3 L

IAN 478381_2410



GB	Operation and safety notes	Page	3
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	9
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	15
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	21
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psī	28
EE	Kasutamis- ja ohutusjuhised ja ohutusjuhised	Lehekülg	34
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	Lpp.	40
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	46

● **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 ceramic glass 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 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 black 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. ceramic glass, 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 microwavable.
- The product is ovenproof! Place the product on an oven grate, not directly on the floor of the oven.
- The product is not suitable for dishwashers.
- This 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!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious — otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.

Avoid risk of injury!

- Do not make any immediate temperature changes, i.e. in particular do not place the hot item directly from the oven/stove onto cold surfaces! Otherwise there is a risk of chipping, cracking, hairline cracks or fractures, which can lead to personal injury and damage to property.
- Do not use the item if there are signs of deformation or damage.

CAUTION! RISK OF BURNS!

- Use a potholder when pouring or handling the product.

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 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 omelette.
- 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.

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.

● **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. 205 mm [HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D / HG09183E square cast iron grill pan]

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.
- Thoroughly dry the product by dry cloth after cleaning. Never store the product when they are still damp. Store the product in a airy space away from steam.



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

● **Disposal**

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

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

● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (IAN 478381_2410) 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



Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

● **Johdanto**

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Olet valinnut korkealaatuisen tuotteen. Tutustu laitteeseen ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Lue sitä 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.

● **Tarkoituksenmukainen käyttö**

Tuote on tarkoitettu elintarvikkeiden kypsennykseen. Se soveltuu kaasu-, sähkö-, halogeeni-, induktio- ja keraamisille liesille. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön.

● **Tekniset tiedot**

Uuninkestävä korkeintaan 240 °C.



Turvallisuusohjeet

SÄILYTÄ KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEET MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN!

-  Huomioi, että kahvat kuumenevat käytön aikana. Käytä siksi patalappuja tai uunikintaita käsiesi suojaksi.
- Aseta kuumentunut tuote aina kuumuutta kestäväälle alustalle eikä suojaamattomalle työtasolle.
- Rasvaa kuumennettaessa on erityisen tärkeää, että tuotetta ei jätetä ilman valvontaa. Rasva voi nopeasti ylikuumentua ja syttyä tuleen. 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 muovi- tai puulastoja, jotta musta emalipinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa paistettavaa suoraan tuotteessa.
- Älä laita märkää lihaa kuumaan rasvaan. Kuumalle liesilevyllä roiskuva rasva voi aiheuttaa helposti tulipalon.
- **HUOMIO!** Nosta aina tuotetta, kun kypsennät lasipintaisella liedellä [esim. keraaminen-, halogeeni- tai induktioliesi] tai uunissa. ÄLÄ KOSKAAN liikuta tuotetta tällaisilla pinnoilla, sillä tuotteen pohja, liesi tai uuni voi vahingoittua.
- Kaasuliekki tulee säätää aina tuotteen pohjan mukaan niin, ettei se polta tuotteen sivuja.
- Tuote ei kestä mikroaaltouunia.
- Tuote on uunikestävä! Aseta tuote ritilälle eikä uunin pohjalle.
- Tuote ei ole konepesunkestävä.
- Tuote ei sovellu uppopaistamiseen!
- Huolehdi riittävästä tuuletuksesta voimakkaan savun välttämiseksi suljetussa ympäristössä.
-  **ELINTARVIKEKELPOINEN!** Tuotteella ei ole vaikutusta makuun tai hajuun.

- **VARO!** Kun kaadat kuumia nesteitä, ole erityisen huolellinen ja varovainen – muutoin nesteet voivat aiheuttaa palovammoja. Älä kaada nestettä hätköiden, vaan varmista, että se valuu tasaisesti. Varmista, ettei muita henkilöitä, etenkin 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.

Vältä loukkaantumisvaaraa!

- Tuote ei saa altistua nopealle lämpötilan vaihtelulle, eli kuumaa suoraan uunista otettua tuotetta ei saa asettaa kylmälle pinnalle! Muutoin tuotteeseen voi tulla lohkeamia, halkeamia, hiushalkeamia tai murtumia, jotka voivat johtaa henkilö- ja ainevahinkoihin.
- Älä käytä tuotetta, jos se on näkyvästi vääntynyt tai vaurioitunut.

VARO! PALOVAMMAN VAARA!

- Käytä patalappuja, kun käytät tuotetta tai kaadat nesteitä.

Käyttö

- Keitä tuote 2 korkeintaan 3 kertaa kuumalla vedellä ennen ensimmäistä käyttöä, jotta mahdolliset tuotantojäämät saadaan poistettua. Pese se sitten lämpimällä astianpesuvedellä, huuhtelee 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 korkeintaan 3 minuuttia, kunnes tuote on jäähtynyt, ja poista ylimääräinen rasva.
- Älä paista tai paahda 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.
Huomautus: Mustaan emaliin kehittyy ajan mittaa ruskeanmusta kalvo, joka parantaa tuotteen kypsennysominaisuuksia. 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.

● Induktioliesiä koskeva ohje

Valitse liesilevy tuotteen pohjan kokoa vastaavasti, jotta lämpö ei mene hukkaan.

- Tehollinen pohjan halkaisija n. 205 mm (HG09183A/HG09183B/HG09183C/HG09183D/HG09183E nelikulmainen valurautainen grillipannu)

Huomautus: Tietyissä olosuhteissa voi kuulua ääni, joka johtuu lämmönlähteen tai tuotteen sähkömagneettisista ominaisuuksista. Tämä on normaalia eikä tarkoita, että induktioliesi tai tuote olisi viallinen.

- Tuote tulee asettaa keskelle induktioliesilevyä.
- **VARO!** Kuumenee nopeasti! Älä ylikuumenna tuotetta esilämmitettäessä.
- Ylikuumenemistapauksessa tila täytyy tuulettaa kunnolla.

● 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 ne voivat vahingoittaa emalipintaa.
- Kuivaa tuote pesun jälkeen huolellisesti. Hiero tuotteen reunaan silloin tällöin ruokaöljyä, jotta siihen ei muodostu ruostetta.
- Säilytä tuotetta kuivassa ja hyvin ilmastoidussa paikassa.
- Kuivaa tuote puhdistuksen jälkeen huolellisesti kuivalla liinalla. Älä koskaan laita kosteaa tuotetta säilytykseen. Säilytä tuotetta hyvin ilmastoidussa paikassa kosteudelta suojattuna.
-  **VARO!** Huomioi, että emali voi vaurioitua, jos keittoastia tippuu tai saa kovan iskun.

● **Hävittäminen**

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

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

● **Takuu**

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista ostopäivästä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuuaikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvaatimuksen vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on vioittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatruunat) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvinä osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi nopea käsittely voidaan taata, pyydämme sinua toimimaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero [IAN 478381_2410] todisteena tekemästäsi ostoksesta.

Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen etusivulta [vasen alareuna] tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun. Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen. Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

Huoltopalvelu

FI Huoltopalvelu Suomi

Puhelin: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

● **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 överlåter produkten till en tredje part.

● **Avsedd användning**

Denna produkt är avsedd för att tillaga mat. Den är lämplig att använda tillsammans med gas-, el-, halogen- och induktionshällar samt keramiska hällar. Denna produkt är endast avsedd för privat användning. Den är inte avsedd för kommersiellt bruk.

● **Tekniska data**

Ugnssäker upp till 240 °C.



Säkerhetsanvisningar

SPARA ALLA SÄKERHETSANVISNINGAR OCH BRUKSANVISNINGEN FÖR FRAMTIDA REFERENS!

-  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.
- Vid matlagning är det mycket viktigt att hålla uppsikt över produkten när du värmer upp fett. Fett kan överhettas och antändas väldigt fort. 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 den svarta 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 kan komma i kontakt med en het spisplatta och orsaka brand.
- **SE UPP!** Lyft alltid produkten när du använder den i ugnen eller på en glasyta [t.ex. glaskeramik-, halogen- och induktionshällar]. Skjut ALDRIG på produkten på sådana ytor, då det kan skada produktens botten, spisen eller ugnen.
- Justera alltid gaslågan efter produktens botten – gaslågorna ska ALDRIG nå produktens sidor.
- Produkten får inte användas i mikrovågsugn.
- Produkten är ugnssäker! Placera produkten på ett ugnsgaller, inte direkt på ugnens golv.
- Produkten får inte maskindiskas.
- Produkten är inte lämplig för fritering!
- Säkerställ tillräcklig ventilation för att undvika kraftig rök i en sluten miljö.



TILLVERKAD AV MATERIAL SOM INTE ÄR SKADLIGT FÖR LIVSMEDEL! Smaker och lukter påverkas inte av denna produkt.

- **SE UPP!** När du håller upp heta vätskor krävs särskild aktsamhet och försiktighet – annars finns det risk för skållning. 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 en grytlapp eller jämförbart effektiv personlig skyddsutrustning (PSU) när du håller.
- **SE UPP!** Torka omedelbart bort het olja eller andra vätskor som rinner ner längs grytan eller droppar på matlagningssytan med en lämplig trasa. Annars finns det en risk för brand.

Undvik fara för personskador!

- Utsätt inte produkten för snabba temperaturväxlingar. Ställ framför allt inte den heta produkten på en kall yta när den kommer ut ur ugnen/ från spisen! I annat fall finns risk för splitter, sprickor, tunna sprickor eller brott, som kan leda till personskador och saksador.
- Använd inte produkten om det finns tecken på deformation eller skador.

SE UPP! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

- Använd en grytlapp när du håller ut produkten eller vätskan.

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 sedan produkten.
- Pensla produktens insida med lite olja eller smör. Värm långsamt upp produkten på låg temperatur. Sänk temperaturen så snart fett har sugits in. Vänta ungefär 2–3 minuter tills produkten har svalnat och torka sedan bort överflödigt fett.
- Laga inte mat 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 upp produkten för snabbt. Det kan leda till att emaljbeläggningen spricker, då gjutjärn expanderar snabbare än emaljbeläggningen.

Hänvisning: Den svarta emaljbeläggningen kommer med tiden att producera en brun-svart film som förbättrar produktens grillgenskaper. Filmen kommer från naturliga oljor och fetter från maten du tillagar i 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.

● Information för användning med induktionshällar

Välj en spisstorlek som passar för produktens botten för att förhindra förlust av värme.

- Effektiv bottendiameter ca 205 mm [HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D / HG09183E fyrkantig gjutjärnsgrillpanna]

Obs: Under vissa omständigheter kan hällens och produktens elektromagnetiska egenskaper leda till att ljud hörs. Detta är normalt och tyder inte på någon skada hos induktionshällen eller produkten.

- Placera produkten mitt på värmezonen på induktionshällen.
- **SE UPP!** Hög uppvärmningshastighet! När du förvärmer produkten, var noga med att inte överhetta den.
- Vid överhettning, ventilerarummet ordentligt.

● 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 föremål, 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.
- Torka av produkten grundligt med en torr trasa efter rengöring. Ställ aldrig undan produkten medan den fortfarande är fuktig. Förvara produkten på en ventilerad plats och på avstånd från ånga.



SE UPP! Tänk på att emaljen kan skadas om du tappar eller slår mot produkten.

● **Avfallshantering**

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

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

● **Garanti**

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantitiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter uppackning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara slitdelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

Handläggning av garantianspråk

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap [IAN 478381_2410] för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot [kassakvitto] och en beskrivning av felet och var det uppstått.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 020791808

E-Mail: owim@lidl.se

FI

Service Finland

Tel: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

● **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 przygotowywani 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.



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania

ZACHOWAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DO PRZYSZŁEGO WGLĄDU!

-  Prosimy pamiętać, że uchwyt podczas gotowania może stać się gorący. Z tego powodu należy używać łapek do garnków lub rękawic kuchennych.
- Gorące urządzenie 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! Płomienie należy stłumić pokrywką lub grubym kocem.
- Należy uważać, aby nie podgrzewać pustego urządzenia. Może to doprowadzić to odpryskiwania lakieru.
- Aby nie uszkodzić szkliska czarnej powłoki, należy stosować wyłącznie akcesoria kuchenne wykonane z tworzywa sztucznego lub drewna i odporne na ciepło. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz przyskający na rozgrzaną 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 przesuwając produktu, ponieważ jego spód może uszkodzić powierzchnię kuchenki bądź piekarnika.
- Płomienie 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.
- Ten produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu!
- Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.
-  **PRODUKTY SPOŻYWCZE!** Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.
- **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 uchwyty do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej [SOI].
- **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.

Należy unikać ryzyka odniesienia obrażeń!

- Nie należy nagle zmieniać temperatury, tzn. w szczególności nie należy kłaść gorącego przedmiotu bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika/kuchenki na zimne powierzchnie! W przeciwnym razie istnieje ryzyko odprysków, pęknięć, cienkich pęknięć lub złamań, które mogą doprowadzić do obrażeń ciała i szkód materialnych.
- Nie należy używać przedmiotu, jeśli nosi ślady deformacji lub uszkodzenia.

OSTROŻNIE! RYZYKO POPARZENIA!

- Podczas manipulowania produktem lub nalewania płynów używać uchwyty do garnków.

● **Użycie**

- Przed pierwszym użyciem 2 lub 3 razy zagotować wodę, aby usunąć resztki po procesie produkcji. Umyć produkt w ciepłej wodzie, spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.
- Za pomocą pędzelka posmarować olejem lub masłem wnętrze produktu. Rozgrzać urządzenie do niskiej temperatury. Zmniejszyć temperaturę, gdy tylko tłuszcz zacznie się osadzać. Odczekać ok. 2 do 3 minut, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.

- Nie gotować ani nie smażyć w wysokich temperaturach. Żeliwo charakteryzuje się bardzo dobrą akumulacją ciepła, a więc średnie temperatury w zupełności wystarczą. Zbyt wysoka temperatura może sprawić, że wynik gotowania nie będzie zadowalający oraz doprowadzić do przywierania żywności, jak na przykład podczas gotowania omletu.
- Należy przy tym uważać, aby nie nagrzewać produktu zbyt szybko. Może to spowodować odpryskiwanie lakieru, ponieważ żeliwo rozszerza się szybciej niż lakier.
Wskazówka: Czarny lakier z czasem zacznie pokrywać się brązowo-czarną warstwą, która poprawia właściwości produktu. Warstwa ta jest efektem gotowania w produkcie naturalnych olejów i tłuszczów spożywczych. Nie próbować usuwać tej warstwy.
- 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**

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

- Efektywna średnica podstawy ok. 205 mm [HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D / HG09183E kwadratowa, żeliwna patelnia do grillowania]

Wskazówka: 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 naczynia do gotowania.

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

● **Czyszczenie i konserwacja**

- Przed czyszczeniem należy zaczekać, 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 i / 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 należy przechowywać w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.
- Po czyszczeniu produkt dokładnie osuszyć suchą szmatką. Nigdy nie przechowywać produktu, gdy jest jeszcze wilgotny. Produkt przechowywać w przewiewnym pomieszczeniu z dala od pary.
-  **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.

● **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 wykaże 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 478381_2410] jako dowód zakupu.

Numer artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, 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, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

● 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!

● Naudojimas pagal paskirtį

Šis gaminys skirtas maistui ruošti. Jį galima naudoti su dujinėmis, elektrinėmis, halogeninėmis, indukcinėmis ir stiklo keramikos viryklėmis. Gaminys skirtas naudoti tik asmeninėms reikmėms. Jis nėra skirtas komerciniam naudojimui.

● Techniniai duomenys

Galima naudoti orkaitėje iki 240 °C.



Saugos nuorodos

IŠSAUGOKITE VISAS SAUGOS NUORODAS IR NURODYMUS ATEIČIAI!

-  Atkreipkite dėmesį, kad gaminant rankenos gali įkaisti. Norėdami apsaugoti, naudokite puodkėles ar virtuvės pirštines.
- Karštą gaminį visada dėkite ant karščiui atsparaus pagrindo ir nedėkite ant neapsaugoto stalviršio.
- Gaminio, kuriame šildomi riebalai, niekada negalima palikti be priežiūros. Riebalai gali greitai per daug įkaisti 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 juodos emalio dangos, naudokite tik virtuvės įrankius iš karščiui atsparios plastmasės ar medienos. Nepjaustykite maisto produktų tiesiai gaminyje.

- Nedėkite varvančios mėsos į karštus riebalus. Riebalai, besitaškantys iš įkaitusios keptuvės, gali sukelti gaisrą.
- **DĖMESIO!** Visada kelkite gaminį, kai gaminate orkaitėje arba ant stiklo paviršiaus viryklių (pvz., stiklo keramikos, halogeninių ir indukcinų viryklių). NIEKADA nestumdykite gaminio ant tokių paviršių, kadangi galite pažeisti gaminio dugną, viryklės arba orkaitės paviršių.
- Visada pritaikykite liepsnos dydį pagal gaminio paviršiaus plotą – liepsna NIEKADA negali apimti gaminio šonų.
- Gaminio negalima naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Gaminį galima naudoti orkaitėje! Dėkite gaminį ant grotelių, o ne orkaitės paviršiaus.
- Gaminio negalima plauti indaplovėje.
- Gaminyje netinka gruzdinti!
- Užtikrinkite tinkamą vėdinimą, kad uždaroje patalpoje nesusidarytų daug dūmų.
-  **SAUGUS LIESTIS SU MAISTU!** Šis gaminyje nepakeičia skonio ir kvapo savybių.

- **ATSARGIAI!** Pilant karštus skysčius reikia ypatingo dėmesio ir atsargumo – kitaip kyla nusiplikymo pavojus. Nepilkite skysčio paskubomis, o įsitikinkite, kad jis teka tolygiai. Įsitikinkite, 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.

Venkite pavojus susižeisti!

- Nedarykite staigių temperatūros pokyčių, būtent, nedėkite karšto gaminio tiesiai iš orkaitės (nuo viryklės) ant šaltų paviršių! Jei to nepadarysite, gali atsirasti drožlių, įtrūkimų, itin plonų įtrūkimų arba lūžių, dėl kurių galite susižaloti ir sugadinti turtą.
- Nenaudokite gaminio, jei ant jo yra deformacijos arba pažeidimo požymių.

DĒMESIO! NUDEGIMO PAVOJUS!

- Liesdami gaminį mūvēkite orkaitēs pīrštīnē.

● **Naudojimas**

- Pīrēš 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 pasirinkę aukštą temperatūrą. Ketūs 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 ketūs plėsis greičiau nei emalis.

Pastaba: Bėgant laikui, ant juodos emalio dangos susidarys rudai juoda plėvelė, kuri pagerins gaminio kepimo savybes. Ši plėvelė sukurta iš natūralių gaminyje paruošto maisto aliejų ir riebalų. Nebandykite pašalinti šios plėvelės.

- Emalio paviršius nėra tinkamas kepti be riebalų. Prieš gamindami visada ištirpinkite šiek tiek sviesto ar įpilkite kepimo aliejaus ir įsitikinkite, kad gaminio dugnas tolygiai padengtas.

● **Indukcinėms viryklėms skirtos pastabos**

Pasirinkite kaitvietę, atitinkančią gaminio dugno dydį, kad sumažintumėte šilumos nuostolius.

- Veiksmingas pagrindo skersmuo apie 205 mm (HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D / HG09183E kvadratinė ketaus keptuvė)

Pastaba: Tam tikromis sąlygomis gali atsirasti triukšmas – dėl elektromagnetinių šilumos šaltinio ir gaminio savybių. Tai yra normalu ir nerodo, kad jūsų indukcinė kaitlentė arba gaminys būtų pažeistas.

- Padėkite gaminį indukcinės kaitvietės viduryje.
- **ATSARGIAI!** Didelis įkaitimo greitis! Gaminio neperkaitinkite.
- Perkaitinus reikia gerai išvėdinti patalpą.

● 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 ir / arba braižančių valymo priemonių, pavyzdžiui, baliklio, naudojant juos galima pažeisti emalį.
- Išplovę kruopščiai nusauskite gaminį. Retkarčiais gaminio kraštelių patepkite nedideliu kiekiu kepimo aliejaus, kad nesusidarytų rūdys.
- Laikykite gaminį sausoje, gerai vėdinamoje vietoje.
- Išplovę gaminį kruopščiai nusauskite sausa šluoste. Niekada nesandėliuokite gaminio, kai jis vis dar šlapias. Laikykite gaminį vėdinamoje vietoje ir toliau nuo garų.
-  **ATSARGIAI!** Įsidėmėkite, kad emalį galima pažeisti numetus arba sutrenkus gaminį.

● 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.

● Garantija

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo atidžiai patikrintas. Esant medžiagų ar gamybos defektams, jūs turite įstatymines teises gaminio pardavėjo atžvilgiu. Ši garantija jokiais būdais neapriboja įstatymais nustatytų jūsų teisių.

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

Išpakavus gaminį, būtina nedelsiant pranešti apie bet kokius pažeidimus ar defektus, kurie jau buvo pirkimo metu.

Jei per 3 metus nuo šio produkto pirkimo datos išryškės medžiagų ar gamybos trūkumų, produktą savo nuožiūra nemokamai pataisysime arba pakeisime. Patvirtinus garantinį reikalavimą garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei pataisytoms dalims.

Garantija netaikoma, jei šis produktas apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas.

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis (pvz., baterijos, akumuliatoriai, žarnos, rašalo kasetės), taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., jungikliams arba dalims iš stiklo.

Veiksmai norint pasinaudoti garantija

Kad galėtume greitai apdoroti jūsų prašymą, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais:

Kreipdamiesi kokiu nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį [IAN 478381_2410].

Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio [apačioje kairėje] arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių. Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

Klientų aptarnavimas

LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 080033500

El. paštas: owim@lidl.lt

● **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.

● **Otstarbekohane kasutamine**

Toode on mõeldud toiduvalmistamiseks. See sobib gaasi-, elektri-, halogeen-, induktsioon- ja klaaskeraamilistele pliidiplaatidele. Toode on eranditult ette nähtud erakasutuse jaoks. See pole mõeldud kasutamiseks ettevõtluses.

● **Tehnilised andmed**

Sobib küpsetusahjus kasutamiseks temperatuuril kuni 240 °C.



Ohutusjuhised

HOIDKE KOGU OHUTUSTEAVE JA JUHISED EDASPIDISEKS ALLES!

-  Pidage silmas, et käepidemed võivad toidu valmistamise ajal kuumeneda. Seetõttu kasutage enda kaitsmiseks pajalappe või grillikindaid.
- Asetage kuum toode alati kuumakindlale alusele, mitte kaitsmata tööpinna.
- Toidu valmistamisel on väga oluline, et rasva sisaldavat toodet ei jäetaks järelevalveta. Rasv võib kiirelt 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 musta emailpinna kahjustamist, kasutage ainult kuumakindlast plastist või puidust köögiriistu. Ärge hakkige toitu otse tootes.
- Ärge asetage tilkuvat liha kuuma rasva sisse. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiv rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.
- **TÄHELEPANU!** Alati tõstke toodet, kui valmistate toitu klaaspinnaga pliidiplaatidel (nt klaaskeraamilistel, halogeen-, induktsioonpliidiplaatidel) või ahjus. Ärge mitte KUNAGI lükake toodet sellistel pindadel, sest see võib toote alumist külge, pliidiplaadi või ahju pinda kahjustada.
- Gaasileegid tuleb alati kohandada toote aluspinnaga ja need ei tohi MITTE KUNAGI põleda külgseintest kaugemal.
- Toode ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Toode sobib küpsetusahjus kasutamiseks! Asetage toode selleks ettenähtud restile ja mitte ahjupõrandale.
- See toode ei ole nõudepesumasinas pestav.
- See toode ei sobi frittimiseks!
- Hoolitsege piisava õhutamise eest, et vältida tugevat suitsu suletud keskkonnas.
-  **SOBIB KASUTAMISEKS TOIDUAINETEGA!** See toode ei mõjuta maitse- ega lõhnaomadusi.

- **ETTEVAATUST!** Kuuma vedeliku väljavalamisel tuleb olla eriti ettevaatlik ja tähelepanelik – vastasel juhul valitseb põletusohu. 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 pliidipinnaile tilguvad, kohe ära sobiva lapi abil. Vastasel juhul valitseb tuleoht.

Vältige vigastuste ohtu!

- Ärge tehke otseseid temperatuurimuutusi, st eelkõige ärge asetage kuumat artiklit otse ahjust/pliidist külmadele pindadele! Vastasel korral tekib purunemiste, pragunemiste, mikromõrade või murdumiste oht, mis võivad põhjustada inim- ja varakahjusid.
- Ärge kasutage artiklit, kui sellel on deformatsioonide või kahjustuste märke.

TÄHELEPANU! PÕLETUSOHT!

- Kasutage väljavalamisel või toote käsitlemisel pajalappi.

Kasutamine

- Enne toote esmakordset kasutamist keetke selles 2 kuni 3 korda vett, et eemaldada kõik tootmisjäägid. Puhastage seejärel 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 imunud. Oodake umbes 2 kuni 3 minutit, et toode jahtuks, ja eemaldage üleliigne rasv.
- Ärge kasutage keetmisel või praadimisel 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.

Märkus: Musta emaili peale moodustub aja jooksul pruunikasmust üliõhuke kiht, mis toote praadimisomadusi parandab. See üliõhuke kiht koosneb tootega valmistatud toidust pärit looduslikest õlidest ja rasvast. Ärge proovige seda kihti eemaldada.

- Emailpind ei sobi kuumaga küpsetamiseks. Enne toidu valmistamist kasutage alati veidi võid või toiduõli ja veenduge, et toote põhi oleks sellega täielikult kaetud.

● **Märkus induktsioonpliitide kohta**

Valige küpsetusplaadi suurus vastavalt toote põhja suurusele, nii on võimalik vältida soojuskadu.

- Efektiivne põhja läbimõõt u 205 mm (HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D / HG09183E kandiline malm-grillpann)
Märkus: Teatud olukorras võib esineda müra, mis on tingitud kütteallika ja toote elektromagnetilistest omadustest. See on tavapärane ja ei viita defektile teie induktsioonipliidi või toote juures.
- Toode tuleb asetada induktsioonipliidi plaadi keskele.
- **ETTEVAATUST!** Kuumeneb kiiresti! Ärge eelkuumutage toodet üle.
- Ülekuumutamise korral tuleb ruumi põhjalikult ventileerida.

● **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 (nt klooritud pleegitusaineid), sest need võivad emaili kahjustada.
- 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.
- Kuivatage toode pärast puhastamist hoolikalt kuiva rätikuga. Ärge kunagi pange toodet hoiule, kui see on veel niiske. Hoidke toodet õhutatud kohas ning aurust eemal.



ETTEVAATUST! Pange tähele, et email võib kukkumise või tugeva löögi tagajärjel kahjustuda.

● **Jäätmekäitlus**

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

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

● **Garantii**

Toode on valmistatud rangete kvaliteedijuhiste järgi ja seda on enne tarnimist põhjalikult kontrollitud. Materjali- või tootmisdefektide korral on teil seaduslikud õigused toote müüja suhtes. Teie seadusjärgsed õigused ei ole mingil juhul piiratud meie allpool sätestatud garantiiga.

Selle toote garantii kehtib 3 aastat alates ostukuupäevast. Garantii algab ostukuupäevaga. Hoidke müügitseki originaali kindlas kohas, kuna see dokument on vajalik ostu tõendamiseks.

Kõikidest kahjustustest või defektidest, mis esinesid juba ostmise ajal, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul alates ostukuupäevast materjali- või teostusviga, parandame või asendame selle omal valikul teie eest tasuta. Garantii perioodi ei pikendata kinnitatud garantiinõudega. See kehtib ka asendatud ja parandatud osade kohta.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, või kui seda on valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid. See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapäraselt kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaskasutatavad akud, voolikud, värvikassetid), ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lülitid või klaasist osad.

Garantii käsitlemine

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number [IAN 478381_2410].

Toote numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt [all vasakul] või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.

Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.

Lisades defektsele tootele ostudokumendi [kassatšeki], kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmnesid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

Teenindus

EE **Teenindus Eestis**

Tel: 8000049117

E-posti aadress: owim@lidl.ee

● **Ievads**

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlēties 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 līdzi arī visu dokumentāciju.

● **Paredzētais lietojums**

Izstrādājums ir paredzēts pārtikas produktu gatavošanai. Tas ir piemērots gāzes, elektriskajām, halogēnajām, indukcijas un stikla keramikas plītiņiem. Izstrādājums ir paredzēts tikai privātai lietošanai. Tas nav paredzēts komerciālai lietošanai.

● **Tehniskie parametri**

Piemērots lietošanai cepeškrāsnī līdz 240 °C.



Drošības norādījumi

UZGLABĀJIET VISUS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS UN PAMĀCĪBAS TURPMĀKAI ATSAUCEI!

-  Nemiet vērā, ka ēdiena gatavošanas laikā rokturi var sakarst. Tādēļ aizsardzībai izmantojiet trauku dvieli vai grila cimdus.
- Vienmēr novietojiet karstu izstrādājumu uz karstumizturīga paliktna un nelieciet uz neaizsargātas darba virsmas.
- 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 emaljas lobīšanās.

- Lai nebojātu melno emaljas pārklājumu, izmantojiet tikai virtuves piederumus no karstumizturīgas plastmasas vai koka. Negrieziet pagatavoto produktu, kamēr tas atrodas izstrādājumā.
- Nelieciet karstās taukvielās gaļu, no kuras pil šķidrums. Tautiem uzpilot uz sakarsētas plīts virsmas, viegli var izcelties ugunsgrēks.
- **UZMANĪBU!** Ja gatavojat uz stikla plīts virsmām (piem., stikla keramikas, halogēnajām, indukcijas virsmām) vai cepeškrāsnī, vienmēr celiet izstrādājumu uz augšu. Nekad nebīdīet izstrādājumu pa šādu virsmu, jo tā var tikt bojāta izstrādājuma apakša, plīts virsma vai cepeškrāsns.
- Gāzes liesmas izmērs vienmēr jāpielāgo izstrādājuma pamatvirsmas lielumam; liesma NEKAD nedrīkst apņemt sānu malas.
- Izstrādājums nav piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Izstrādājums ir piemērots lietošanai cepeškrāsnī! Lieciet izstrādājumu uz paredzētā režģa, nevis tieši uz cepeškrāsns pamatnes.
- Izstrādājums nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamās mašīnās.
- Šis izstrādājums nav piemērots fritēšanai!
- Nodrošiniet atbilstošu ventilāciju, lai izvairītos no būtiskiem dūmiem slēgtā vidē.
-  **PIEMĒROTS PĀRTIKAS PRODUKTIEM!** Izstrādājums neietekmē garšas un smaržas īpašības.

- **PIESARDZĪBU!** Ielejot karstus šķidrumus, jāievēro īpaša uzmanība un piesardzība – pretējā gadījumā pastāv applaucēšanās risks. Nelejšiet 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 lupatiņu vai līdzvērtīgi efektīvus individuālos aizsardzības līdzekļus [IAL].
- **PIESARDZĪBU!** Tūlīt noslaukiet karstu eļļu vai citus šķidrumus, kas izlejšot notek pa katlu vai piles uz gatavošanas virsmas. Pretējā gadījumā pastāv aizdegšanās risks.

Izvairieties no savainošanās riska!

- Nepieļaujiet tiešas temperatūras izmaiņas, proti, it īpaši karstu izstrādājumu tieši no cepeškrāsns/plīts nelieciet uz aukstām virsmām! Pretējā gadījumā var rasties atslāņošanās, plaisas, sīkplaisas vai lūzumi, kas var izraisīt personu traumas un mantiskus zaudējumus.
- Neizmantojiet izstrādājumu ar deformāciju vai bojājumu pazīmēm.

UZMANĪBU! APDEGUMU RISKS!

- Izlejot izstrādājumu vai rīkojoties ar to, izmantojiet virtuves cimdus.

Lietošana

- Pirms uzsākt lietošanu, 2 vai 3 reizes izvāriet izstrādājumā ūdeni, lai atbrīvotos no iespējamām ražošanas atliekvielām. Pēc tam izmazgājiet to ar siltu ūdeni, noskalojiet tīrā ūdenī un kārtīgi nožāvējiet.
- Ieziediet izstrādājuma iekšpusi ar nelielu daudzumu eļļas vai sviesta. Zemā temperatūrā uzsildiet izstrādājumu. Izslēdziet temperatūru, tiklīdz taukvielas ir izkusušas. Pagaidiet apm. 2 vai 3 minūtes, līdz izstrādājums atdziest un noņemiet liekos taukus.
- Gatavojot un cepot neizmantojiet augstu temperatūru. Tā kā čuguns labi vada siltumu, gatavošanai pilnībā pietiek ar vidēju temperatūru. Pārāk augstas temperatūras dēļ produkti var slikti gatavoties vai ēdiens, piem., omlete, var pielipt pie virsmas.
- Raugieties, lai izstrādājums netiktu uzkaršēts pārāk strauji. Tas var novest pie emaljas lobišanās, jo čuguns izplešas ātrāk nekā emalja.
Norāde: Melnā emalja laika gaitā pārklājas ar brūni melnu slāni, kas uzlabo izstrādājuma īpašības. Šis slānis sastāv no gatavoto pārtikas produktu dabiskajām eļļām un taukiem. Nemēģiniet šo slāni notīrīt.
- Emaljas virsma nav piemērota sausai gatavošanai. Pirms uzkaršējat ēdienu, vienmēr lietojiet sviestu un cepamo eļļu un pārliecinieties, ka izstrādājuma dibens ir pilnībā pārklāts ar taukvielām.

Norādes indukcijas plīts virsmām

Lai izvairītos no siltuma zudumiem, izvēlieties plīts riņķi, kas pēc izmēra atbilst izstrādājuma pamatnes lielumam.

- Efektīvais pamatnes diametrs apm. 205 mm (HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D / HG09183E kvadrātveida čuguna grila panna)
Norāde: Noteiktos apstākļos var rasties troksnis, kas saistīts ar karsēšanas virsmas un izstrādājuma elektromagnētiskajām īpašībām. Tas ir normāli un neliecina par indukcijas plīts vai izstrādājuma defektu.
- Izstrādājums jānovieto indukcijas plīts riņķa vidū.
- **PIESARDZĪBU!** Ātri uzsilt! Raugiet, lai, iepriekš sildot, izstrādājums netiktu pārkarsēts.
- Pārkarsēšanas gadījumā telpas kārtīgi jāizvēdina.

● Tīrīšana un kopšana

- Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet izstrādājumam nedaudz atdzist. Nekad neieņemciert karstu izstrādājumu aukstā ūdenī. Temperatūras šoka dēļ var tikt bojāta emalja. 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, sūkli vai trauku suku.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet cietus priekšmetus, stieplu suku un/vai agresīvus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piem., hloru saturošus līdzekļus, jo tie var bojāt emalju.
- 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.
- Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusiniet izstrādājumu ar sausu dvieli. Nekad neglabājiet izstrādājumu, ja tas vēl ir mitrs. Glabājiet izstrādājumu vēdinātā vietā, kur tuvumā nav tvaiku.
-  **PIESARDZĪBU!** Ņemiet vērā, ka nokrītot zemē vai stipri sasītot izstrādājumu, var tikt bojāta emalja.

● **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.

● **Garantija**

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgās tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarīšanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdarīšanas brīdī, nekavējoties jāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietpratīgi lietots vai apkopts.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām [piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kātridži], ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

Rīcība garantijas gadījumā

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiēt kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 478381_2410).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

Serviss



Serviss Latvijā

Tālr.: 80005811

E-pasts: owim@lidl.lv

● **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 beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.

- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplinterung der Emaille kommen.
- Um die schwarze 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.
- Dieses 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!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).

- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.

⚠ Vermeiden Sie Verletzungsgefahr!

- Nehmen Sie keine unmittelbaren Temperaturwechsel vor, d.h. stellen Sie insbesondere den heißen Artikel 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 den Artikel nicht bei Anzeichen von Verformungen oder Beschädigungen.

⚠ ACHTUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Verwenden Sie beim Ausgießen oder Hantieren mit dem Produkt einen Topflappen.

● **Gebrauch**

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Reinigen Sie es anschließend 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 Braten 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.

Hinweis: Die schwarze Emaille wird mit der Zeit einen braun-schwarzen Film entwickeln, der die Brateigenschaften des Produkts verbessert. Dieser Film entsteht aus den natürlichen Ölen und Fetten der Lebensmittel, die im Produkt zubereitet wurden. Versuchen Sie nicht, diesen Film zu entfernen.

- Die Emaille-Oberfläche ist nicht zum Trockengaren geeignet. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und stellen Sie sicher, dass der Boden des Produkts vollständig bedeckt ist, bevor Sie das Gericht erhitzen.

● Hinweise für Induktionskochfelder

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

- Effektiver Bodendurchmesser ca. 205 mm (HG09183A / HG09183B / HG09183C / HG09183D / HG09183E quadratische Gusseisen-Grillpfanne)

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.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich mit einem trockenen Tuch ab. Lagern Sie das Produkt niemals, wenn es noch feucht ist. Lagern Sie das Produkt an einem belüfteten Ort und fern von Dampf.
-  **VORSICHT!** Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz oder hartem Stoß beschädigt werden kann.

● Entsorgung

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

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

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer [IAN 478381_2410] 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 (Kassenbonn) 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