

ERNESTO®

 DE
 AT
 CH

GUSSEISEN-AUFLAUFFORM / MINI-GUSSEISEN-AUFLAUFFORMEN

● Einleitung

Wir begrüßlichwünschen 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** Dieses Produkt dient zur Zubereitung von Lebensmitteln. Das Produkt ist backofengeeignet. Das Produkt ist ausschließlichr für privaten Verwendung vorgesehen.
- Spezifikationen** Temperatur: bis zu 250 °C
- Sicherheitshinweise** **BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITS- UND VERWENDUNGSHINWEISE ZUR KÜNFITIGEN BEZUGNAHME AUF!**
 - Das Produkt kann während des Kochens sehr heiß werden. Verwenden Sie Topflappen oder Grillhandschuhe zu Ihrem Schutz.
 - Stellen Sie das heiße Produkt auf eine hitzebeständige und ebene Fläche, jedoch nicht auf eine geschützte Tischplatte.
 - Während des Kochens ist es äußerst wichtig, das Sie das Produkt nicht außer Acht lassen, wenn Sie Fett darin erwärmen. Fett kann sehr schnell überhitzen und sich entzünden. Im Falle eines Fettbrands versuchen Sie niemals das Feuer mit Wasser zu löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dicken Wolldecke. Erhitzen Sie das Produkt niemals, wenn es leer ist. Anderenfalls könnte die Emailleoberfläche zerspringen und sich verfärben.
 - Wir empfehlen die Verwendung von Küchenutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.
 - Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Objekte im Produkt.
 - Schneiden Sie nicht in die Emailleoberfläche.
 - Setzen Sie das Produkt keinen plötzlichen Temperaturschwankungen aus. Stellen Sie das heiße Produkt nicht in heißes Wasser oder auf eine kalte/nasse Oberfläche. Anderenfalls könnte die Emailleoberfläche beschädigt werden.
 - Das Produkt ist nicht für Mikrowellen geeignet.
 - Das Produkt ist für Öfen geeignet! Stellen Sie das Produkt auf ein Grillrost, jedoch nicht direkt auf den Ofenboden.
- LEBENSMITTELECHT!** Der Geschmack und das Aroma Ihrer Lebensmittel werden von diesem Produkt nicht beeinträchtigt.

- VORSICHT VERBRENNUNGSGEFAHR!** Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten ausgießen. Gießen Sie Flüssigkeiten langsam und gleichmäßig aus. Achten Sie sich darauf, dass sich während des Ausgießens keine anderen Personen, insbesondere Kinder, in unmittelbarer Nähe aufhalten.

- VORSICHT VERBRENNUNGSGEFAHR!** Verwenden Sie einen Topflappen, wenn Sie das Produkt handhaben oder Flüssigkeiten ausgießen.
- VORSICHT BRANDGEFAHR!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die am Produkt herunterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, sofort mit einem geeigneten Tuch ab.

- Verwendung**
 - Vor der ersten Verwendung: Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig abtrocknen.
 - Die Emailleoberfläche eignet sich nicht zum Trocknenlassen. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiselöl. Stellen Sie sicher, dass der Boden des Produkts vollständig benetzt ist, bevor Sie Lebensmittel erhitzen.
 - Bevor Sie Lebensmittel aus dem Produkt entnehmen: Lassen Sie die Lebensmittel und das Produkt leicht abkühlen. Dies ist die Zeit, die der gebackene Teig benötigt, um sich zu stabilisieren und um eine Luftschicht zwischen dem Produkt und dem Lebensmittel zu entwickeln.
- Reinigung und Pflege**
 - Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer abkühlen. Touchen Sie das Produkt niemals in kaltes Wasser ein, während es noch heiß ist. Durch den Temperaturschock könnte die Emaille beschädigt werden. Befüllen Sie das Produkt auch nicht mit kaltem Wasser.
 - Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel.
 - Lassen Sie zuerst Lebensmittelreste einweichen und entfernen Sie diese mit einem Holzkratzer, einem Schwamm oder einer Bürste.
 - Dieses Produkt ist NICHT geeignet für Spülmaschinen.
 - Reinigen Sie die Form mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht-schuerenden Reinigungsguch oder Schwamm.
 - Verwenden Sie niemals harte Gegenstände, Stahlwolle und/oder scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel wie z. B. chlorhaltiges Bleichmittel. Ansonsten könnte die Emaille beschädigt werden.
 - Wenn Sie Metall, z. B. Edelstahlbesteck, verwenden, können auf der Emailleoberfläche schwarze Flecken aufgrund von Metallabrieb entstehen. Diese Flecken können mit einem speziellem Emailleireinigungsmittel entfernt werden.
 - Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung sorgfältig ab. Trocknen Sie das Produkt unmittelbar nach dem Spülen ab, um Flecken zu vermeiden, die durch natürliche Verkalkung entstehen. Stellen Sie sicher, dass das Produkt trocken ist, bevor Sie es einlagern. Kalkflecken können mit einer Essiglösung entfernt werden.
 - Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, gut belüfteten Ort.
 - Kratzer auf der Emailleoberfläche beeinträchtigen nicht die Funktion des Produkts. Sie können es weiterhin wie gewohnt verwenden.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können. Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

● Garantie

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen: Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassensbonn und die Artikelnummer (IAN 383280_2110 / 403868_2110) 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 nachfolgende benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail. Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassensbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

- Service**

Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
Service Österreich
Tel.: 0800 2927226
E-Mail: owim@lidl.at
Service Schweiz
Tel.: 8000562153
E-Mail: owim@lidl.ch

- Service**

Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
Service Österreich
Tel.: 0800 2927226
E-Mail: owim@lidl.at
Service Schweiz
Tel.: 8000562153
E-Mail: owim@lidl.ch

CAST IRON OVEN DISH / MINI CAST IRON OVEN DISHES

● 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 oven use. The product is intended exclusively for private use.

● Specifications

- Specifications** Temperature: up to 250 °C

● Safety instructions

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

- The product may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.
- Place the hot product on a heat-proof and even base and not on an unprotected counter top.
- 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. Otherwise the enamel surface may crack and discolor.
- We recommend to use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood.
- Do not use pointy or sharp objects inside the product.
- Do not cut the enamel surface.
- Do not expose the product to any sudden changes in temperature. Never place the hot product in hot water or on a cold/wet surface. Otherwise the enamel surface could be damaged.
- The product is not microwave-proof.
- The product is oven-proof! Place the product on an oven grate, not directly on the floor of the oven.
- FOOD-SAFE!** The flavour and aroma of your foods are not affected by this product.
- CAUTION! RISK OF BURNS!** Pay special attention when pouring hot liquids. Pour liquids slowly and evenly. Make sure that no other people, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- CAUTION! RISK OF BURNS!** Use a potholder when pouring or handling the product.
- CAUTION! RISK OF FIRE!** Immediately wipe off any hot oil and other liquids that runs down the product or drips onto the cooking surface with a suitable cloth.

● Use

- Before first use: Clean the product with warm water and mild detergent. Rinse with clear water and dry thoroughly.
- The enamel surface is not suitable for dry cooking. Always use a little butter or cooking oil. Make sure that the bottom of the product is fully covered before heating the food.
- Before removing food from the product: Leave the food and the product to cool down a little. This is the amount of time the baked batter needs to stabilise and for a layer of air to develop between the product and the food.
- Cleaning and care**
 - Always allow the product to cool down 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 using a wooden scraper, sponge or brush.
 - This product is NOT suitable for dishwasher.
 - Clean the dish with a mild detergent with a non-abrasive wash cloth or sponge.
 - 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.
 - When using metal, e.g. stainless steel cutlery, black stains may appear on the enamel surface due to metal abrasion. These stains can be removed with a special enamel cleaner.
 - Thoroughly dry the product after cleaning. Dry the product immediately after washing to avoid stains due to natural calcification. Make sure the product is dry before storing it. Any calcification stains can be removed with a vinegar solution.
 - Store the product in a dry and well-ventilated space.
 - Scratches on the enamel surface do not impact the product's function. You can continue to use it normally.
 - Do not use the product if it is damaged.
- Disposal** The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities. Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.
- Warranty** The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below. The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly. The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.
- 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 383280_2110 / 403868_2110) 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
Service Ireland
Tel.: 1800 200736
E-Mail: owim@lidl.ie

- Service**

Service Great Britain
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk
Service Ireland
Tel.: 1800 200736
E-Mail: owim@lidl.ie

- N'exposez pas le produit à des variations soudaines de température. Ne placez jamais le produit chaud dans de l'eau chaude ou sur des surfaces froides/humides. Autrement, la surface émaillée pourrait être endommagée.
- Le produit ne convient pas à l'utilisation dans un four à micro-ondes.
- Le produit va ou four ! Placez le produit sur une grille, mais pas directement sur le fond du four.
- QUALITÉ ALIMENTAIRE** Le goût et l'arôme de vos aliments ne sont pas affectés par ce produit.
- PRUDENCE RISQUE DE BRÛLURES!** Soyez particulièrement prudent lorsque vous versez des liquides chauds. Versez les liquides lentement et régulièrement. Veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate lorsque vous versez.
- PRUDENCE R ISQUE DE BRÛLURES!** Utilisez une manique lorsque vous manipulez le produit ou versez des liquides.
- PRUDENCE R ISQUE D'INCENDIE!** Essayez immédiatement avec un chiffon approprié l'huile chaude ou tout autre liquide qui coule sur le produit ou qui s'écoule sur la surface de cuisson.

- Utilisation**
 - Avant la première utilisation : Nettoyez le produit avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Rincer à l'eau claire et sécher soigneusement.
 - La surface émaillée n'est pas adaptée à la cuisson à sec. Utilisez toujours du beurre ou de l'huile de cuisson. Assurez-vous que le fond du produit est complètement recouvert avant de réchauffer des aliments.
 - Avant d'enlever des aliments du produit : Laissez refroidir légèrement les aliments et le produit. C'est le temps que la pâte cuite a besoin pour se stabiliser et développer une fine couche d'air entre le produit et l'aliment.

- Nettoyage et entretien**
 - Avant le nettoyage, laissez le produit toujours refroidir. Ne plongez jamais le produit dans l'eau froide tant qu'il est encore chaud. Le choc de température pourrait endommager l'émail. Ne remplissez pas non plus le produit d'eau froide.
 - Lavez votre produit à l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
 - Faites d'abord tremper les restes de nourriture collés et retirez-les avec un grattoir en bois, une éponge ou une brosse.
 - Ce produit ne va PAS ou lave-vaisselle.
 - Nettoyez le moule avec un produit de nettoyage doux et une lavette ou une éponge non abrasive.
 - N'utilisez jamais d'objets durs, de laine d'acier et/ou de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs tels que des produits blanchissants contenant du chlore. Sinon, l'émail pourrait être endommagé.
 - Si vous utilisez des ustensiles en métal, par ex. couverts en acier inoxydable, des taches noires pourraient apparaître sur la surface en émail en raison de l'abrasion du métal. Ces taches peuvent être éliminées avec un nettoyant spécial émail.
 - Séchez bien le produit après le nettoyage. Afin d'éviter des taches dues au calcaire naturel, séchez le produit immédiatement après le rinçage. Assurez-vous que le produit est bien sec avant de le ranger. Les taches de calcaire peuvent être éliminées avec une solution de vinaigre dilué.
 - Rangez le produit dans un endroit bien aéré et sec.
 - Des rayures sur la surface émaillée ne portent pas atteinte au fonctionnement du produit. Vous pouvez continuer à l'utiliser comme vous le feriez habituellement.
 - N'utilisez pas le produit s'il est endommagé.
- Mise au rebut** L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales. Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

- Service**

Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
Service Österreich
Tel.: 0800 2927226
E-Mail: owim@lidl.at
Service Schweiz
Tel.: 8000562153
E-Mail: owim@lidl.ch

- Service**

Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
Service Österreich
Tel.: 0800 2927226
E-Mail: owim@lidl.at
Service Schweiz
Tel.: 8000562153
E-Mail: owim@lidl.ch

- Service**

Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
Service Österreich
Tel.: 0800 2927226
E-Mail: owim@lidl.at
Service Schweiz
Tel.: 8000562153
E-Mail: owim@lidl.ch

- Service**

Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
Service Österreich
Tel.: 0800 2927226
E-Mail: owim@lidl.at
Service Schweiz
Tel.: 8000562153
E-Mail: owim@lidl.ch

- Service**

Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
Service Österreich
Tel.: 0800 2927226
E-Mail: owim@lidl.at
Service Schweiz
Tel.: 8000562153
E-Mail: owim@lidl.ch

- Service**

Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
Service Österreich
Tel.: 0800 2927226
E-Mail: owim@lidl.at
Service Schweiz
Tel.: 8000562153
E-Mail: owim@lidl.ch

- Service**

Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
Service Österreich
Tel.: 0800 2927226
E-Mail: owim@lidl.at
Service Schweiz
Tel.: 8000562153
E-Mail: owim@lidl.ch

- Service**

Service Great Britain
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk
Service Ireland
Tel.: 1800 200736
E-Mail: owim@lidl.ie

- Service**

Service Great Britain
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk
Service Ireland
Tel.: 1800 200736
E-Mail: owim@lidl.ie

CASSOLETTE EN FONTE / MINI RAMEQUINS EN FONTE

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conservez ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

Utilisation conforme aux prescriptions Ce produit sert à la préparation d'aliments. Le produit convient pour la cuisson au four. Le produit est exclusivement prévu pour un usage privé.

Spécifications
Température : jusqu'à 250 °C

● Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT!

- Pendant la cuisson, le produit peut devenir très chaud. Utilisez des maniques ou des gants spécial barbecue pour votre protection.
- Placez le produit chaud sur une surface plane et résistante à la chaleur, mais pas sur une surface de table non protégée.
- Pendant la cuisson de graisse, il est extrêmement important de ne pas laisser le produit sans surveillance. La graisse peut surchauffer et s'enflammer très rapidement. Si la graisse prend feu, n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ! Éteuffez les flammes avec une couverture ou une couverture épaisse en laine.
- Ne chauffez jamais le produit lorsqu'il est vide. Sinon, la surface en émail pourrait se fissurer et se décoller.
- Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois résistant à la chaleur.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants dans le produit.
- Ne coupez pas dans la surface émaillée.

Article L217-12 du Code de la consommation L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil
Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil
L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit. Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défectueux.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :
Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 383280_2110 / 403868_2110) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

- Service après-vente**

Service après-vente France
Tél.: 0800904879
E-Mail: owim@lidl.fr
Service après-vente Belgique
Tél.: 800071011
Tél.: 80023970 (Luxembourg)
E-Mail: owim@lidl.be

 NL
 BE

GIETIJZEREN OVENSCHAAL / MINI GIETIJZEREN OVENSCHOTELS

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● Beoogd gebruik

Dit product is bestemd voor het bereiden van levensmiddelen. Het product kan in de oven worden gebruikt. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik.

● Specificaties

Temperatuur: tot 250 °C

● Veiligheidsaanwijzingen

BWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN OM DEZE IN DE TOEKOMST TE KUNNEN RAADPLEGEN!

- Het product kan tijdens het koken zeer heet worden. Gebruik pannenkappen of grillhandschoenen voor uw eigen veiligheid.
- Plaats het hete product op een hittebestendige en vlakke ondergrond, maar niet op een onbeschermd tafeltblad.
- Tijdens het koken is het van het grootste belang dat u het product niet zonder toezicht laat, als u daarin vet verwarmt. Vet kan zeer snel oververhiten en ontbranden. Probeer in geval van een vetbrand nooit om het vuur met water te blussen! Doof de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Verwarm het product nooit als het leeg is. Anders kan het emailen oppervlak barsten en verkleuren.
- Vijf bevelen het gebruik aan van keukengerei van hittebestendige kunststof of hout.
- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen in het product.
- Snijnd niet in het emailen oppervlak.
- Stel het product niet bloot aan plotsel

