



CAST IRON GRILL PAN/CAST IRON FRYING PAN

(GB)

CAST IRON GRILL PAN / CAST IRON FRYING PAN

Operation and safety notes

(HU)

ÖNTÖTTVAS GRILLSERPENYŐ / ÖNTÖTTVAS SERPENYŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

PONEV ZA ŽAR IZ LITEGA ŽELEZA / PONEV IZ LITEGA ŽELEZA

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

LITINOVÁ GRILOVACÍ PÁNEV / LITINOVÁ PÁNEV

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

LIATINOVÁ GRILOVACIA PANVICA / LIATINOVÁ PANVICA

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(DE)

(AT)

(CH)

GUSSEISEN-GRILLPFANNE / GUSSEISEN-BRATPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB	Operation and safety notes	Page	3
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	9
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	15
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	23
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	29
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	35

CAST IRON GRILL PAN / CAST IRON FRYING PAN

● 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!

- **CAUTION! RISK OF BURNS!** Use a potholder when pouring or handling the product.
- 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.

● **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. 195 mm (HG12810A square cast iron grill pan)
- Effective bottom size approx. 205 mm (HG12810B round 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.



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

- 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.

● **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 490949_2407) 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

ÖNTÖTTVAS GRILLSERPENYŐ / ÖNTÖTTVAS SERPENYŐ

● Bevezető

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

● Rendeltetésszerű használat

A termék ételek elkészítésére használható. Használható gáz, elektromos, halogén, indukciós és üvegkerámia főzőfelületeken. A termék kizárólag magánháztartásokban használható. A termék kereskedelmi használatra nem alkalmas.

● Műszaki adatok

Sütőbe helyezhető 240 °C-ig.



Biztonsági utasítások

ŐRIZZEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI TUDNIVALÓT ÉS UTASÍTÁST A JÖVŐBENI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL!

-  Vegye figyelembe, hogy a fogantyúk a főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.
- A terméket forró állapotban mindig hőálló felületre helyezze, kerülje a védelemmel nem rendelkező munkafelületeket.

- Főzés közben fontos, hogy ne hagyja felügyelet nélkül a terméket, ha abban zsiradékokat hevít. A zsiradékok gyorsan túlhevülnek és lángra kapnak. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- A terméket ne melegítse üresen. Az a zománcbevonat megrepedéséhez vezethet.
- A fekete zománcbevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Az élelmiszerek vágását ne akkor végezze, amikor azok már a termékben vannak.
- Ne tegyen nedvességtől csöpögő húst forró zsiradékba. Az ennek következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- **FIGYELEM!** Ha a terméket üvegfelületű tűzhelyeken (üvegkerámia, halogén vagy indukciós főzőlapon) használja, mindig emelje meg. A terméket SOHA ne tolja ilyen felületeken, mert azzal kárt tehet a termék alsó felületén, a főzőlapon vagy a tűzhelyen.
- A gáztűzhely lángjait mindig a termék alapjához igazítsa, azok SOHA nem érhetnek az oldalfalaihoz.
- A termék mikrohullámú sütőbe nem helyezhető.
- A termék sütőben használható! A terméket az arra kijelölt rácsra helyezze, ne pedig a sütő aljára.
- A termék mosogatógépben nem mosható.
- Ez a termék nem alkalmas mélysütésre!
- Biztosítson elegendő szellőzést, hogy zárt környezetben elkerülje az erős füstképződést.



ÉLELMISZERBIZTOS! A termék nincs hatással az élelmiszerek ízére és illatára.

- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntésekor különös óvatosságra és körültekintésre van szükség - ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen öntse ki a folyadékot, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. A kiöntés során ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
 - **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
 - **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.
- ⚠ Kerülje el a sérülésveszélyt!**
- **VIGYÁZAT! ÉGÉSVESZÉLY!** Használjon edénytartót a termék öntése és kezelése során.
 - Ne végezzen azonnali hőmérsékletváltozást, azaz különösen ne tegye a forró tárgyat közvetlenül a sütőből/tűzhelyről hideg felületre! Ellenkező esetben fennáll a csorbulás, repedés, hajszálrepedés vagy törés veszélye, ami személyi sérüléshez és anyagi kárhoz vezethet.
 - Ne használja, ha deformáció vagy sérülés jelei mutatkoznak.

● Használat

- Az esetleges gyártási maradékanyagok eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2-3 alkalommal. Végül tisztítsa meg a terméket meleg mosogatóvízben, öblítse ki tiszta vízzel, majd alaposan szárítsa meg.
- Ecsettel kenje be a termék belső felületét némi olajjal vagy vajjal. Melegítse fel alacsony hőmérsékleten. Amint a zsíradék felszívódott, kapcsolja le a melegítést. Várjon kb. 2-3 percet, amíg a termék lehűl, majd távolítsa el a maradék zsíradékot.
- A főzéshez, sütéshez ne használjon magas hőmérsékleteket. Mivel az öntött vas kitűnő hőtartó, a közepes hőmérsékleti szintek elegendők. A túl magas hőmérsékletek gyengébb eredményekhez vezethetnek, egyes ételek, mint pl. az omlett letapadhat.

- A terméket ne hevítse fel túl gyorsan. Ez a zománcbevonat megrepedéséhez vezethet, mert az öntött vas gyorsabban tágul, mint a zománc.

Megjegyzés: A fekete zománcon egy idő után egy barnás-feketés réteg alakul ki, melynek köszönhetően a termék sütési képessége javulni fog. Ez a réteg a termékben elkészített élelmiszerek természetes olajaiból, zsíradékaiból képződik. Ne próbálja eltávolítani ezt a réteget.

- A zománcozott felület nem alkalmas száraz főzésre. Mindig használjon vaját vagy étolajat, és ügyeljen arra, hogy az teljesen elfedje a főzőedény alját, mielőtt hevíteni kezdené azt.

● Tanácsok indukciós főzőlapokhoz

A hővesztés elkerülése érdekében a megfelelő méretű főzőlapot a termék aljának mérete alapján válassza meg.

- Hatékony talpátmérő kb. 195 mm (HG12810A kerek öntöttvas serpenyő)
Hatékony talpátmérő kb. 205 mm (HG12810B szögletes öntöttvas grillserpenyő)

Megjegyzés: Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak, melyek a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében jönnek létre. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy a termék hibájára.

- A terméket helyezze az indukciós főzőfelület közepére.
- **VIGYÁZAT!** A felmelegedés nagyon gyorsan történik meg! A terméket a felmelegítés során ne hevítse túl.
- Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.

● Tisztítás és ápolás

- A terméket tisztítás előtt mindig hagyja először kihűlni. Soha ne merítse a terméket hideg vízbe, amikor az még forró. A hőmérsékleti különbség következtében a zománc megsérülhet. A terméket ne is töltsen meg hideg vízzel.
- A terméket öblítse át forró vízzel és hagyományos mosogatószerrel.

- A makacsabb ételmaradékokat először áztassa le, majd távolítsa el azokat egy fából készült kaparó, szivacs vagy egy kefe segítségével.
- Soha ne használjon kemény tárgyakat, acélgyapotot és/vagy durva, maró hatású tisztítószeret, például klórtartalmú fehérítőszereket, mert azok ártanak a zománcnak.
- A tisztítás után szárítsa meg a terméket alaposan. Időnként kenje át a termék karimáját némi étolajjal, megelőzve az egy idő után megjelenő rozsdá kialakulását.
- A terméket tárolja száraz, jól szellőző helyen.



VIGYÁZAT! Vegye figyelembe, hogy a zománc esés vagy egy erősebb ütés következtében megsérülhet.

- Tisztítás után alaposan szárítsa meg a terméket száraz kendővel. Soha ne tárolja a terméket nedves állapotban. A terméket szellős helyen, gőzöktől távol tárolja.

● Mentesítés

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

● Garancia

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

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

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

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

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

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

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügynök gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 490949_2407) a vásárlás tényének az igazolására.

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

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

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

Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

PONEV ZA ŽAR IZ LITEGA ŽELEZA / PONEV IZ LITEGA ŽELEZA

● **Uvod**

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Pred prvo uporabo se seznanite z izdelkom. V ta namen pozorno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostne napotke. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano in samo za navedena področja uporabe. To navodilo hranite na varnem mestu. V primeru izročitve izdelka tretjim, jim predajte tudi vso dokumentacijo.

● **Predvidena uporaba**

Izdelek je primeren za pripravo živil. Primeren je za plinske, električne, halogenske, indukcijske in stekleno keramične štedilnike. Izdelek je predviden samo za individualno uporabo. Izdelek ni namenjen komercialni uporabi.

● **Tehnični podatki**

Primerno za uporabo v pečici do 240 °C.



Varnostna opozorila

VSE VARNOSTNE NAPOTKE IN NAVODILA SHRANITE ZA PRIHODNO UPORABO!

-  Upoštevajte, da se ročaji med kuhanjem segrejejo. Zaradi tega za zaščito kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.
- Postavite izdelek vedno na toplotno odporen podstavek in ne na nezaščiteno delovno površino.

- Pri kuhanju je izjemno pomembni, da izdelka, v katerem ogrevate olje, nikoli ne izpustite iz oči. Mast se lahko hitro ogreje in vname. Ko mast enkrat zagori, je nikoli ne gasite z vodo! Zadušite plamene s pokrovom ali debelo volneno odejo.
- Pazite, da izdelka ne segrevate, ko je prazen. Lahko pride do luščenja emaila.
- Da ne boste poškodovali črne prevleke iz emaila, uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz toplotno odporne plastike ali lesa. Jedi ne režite neposredno v izdelku.
- V vročo mast ne polagajte mesa, s katerega kaplja. Na žarečo ploščo za kuhanje brizgajoče olje lahko zlahka povzroči požar.
- **POZOR!** Izdelek vedno dvignite, ko kuhate na vročih ploščah s stekleno površino (npr. steklokeramični, halogenski, indukcijski štedilniki) ali v pečici. Izdelka NIKOLI ne potiskajte na teh površinah, saj lahko to poškoduje spodnjo stran izdelka, kuhalno ploščo ali pečico.
- Plinski plameni morajo biti vedno prilagojeni osnovni površini izdelka in NIKOLI ne smejo goreti na stranskih stenah.
- Izdelek ni primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Izdelek je primeren za uporabo v pečici! Izdelek postavite na predvideno rešetko in ne na dno pečice.
- Izdelek ni primeren za pranje v pomivalnem stroju.
- Ta izdelek ni primeren za cvrenje!
- Zagotovite zadostno prezračevanje, da se v zaprtem prostoru ne nabere gost dim.



PRIMERNO ZA HRANO! Lastnosti okusa in vonja tega izdelka nimajo vpliva na živila.

- **PREVIDNO!** Pri izlivanju vročih tekočin bodite posebno previdni – sicer lahko pride do poparjenja. Tekočine ne izlijte naglo, ampak pazite na enakomeren tok. Pazite, da pri izlivanju v neposredni bližini ni drugih oseb, zlasti otrok.

- **POZORI!** Pri izlivanju po potrebi uporabite kuhinjsko krpo ali podobno učinkovito osebno zaščitno opremo (PPE).
- **PREVIDNO!** Vroče olje ali druge tekočine, ki pri izlivanju stečejo po loncu navzdol ali kapljajo po kuhalni površini, takoj obrišite s primerno krpo. Sicer je prisotna nevarnost požara.

Izogibajte se nevarnosti poškodb!

- **PREVIDNO! NEVARNOST OPEKLIN!** Pri rokovanju z izdelkom ali nalivanju tekočine uporabite držalo za lonec.
- Ne izvajajte takojšnjih temperaturnih sprememb, zlasti ne postavljajte vročega predmeta, ki ga vzamete neposredno iz pečice/s štedilnika, na hladne površine! V nasprotnem primeru obstaja nevarnost krušenja, nastanka razpok, lasnih razpok ali zlomov, kar lahko privede do telesnih poškodb in materialne škode.
- Če se pojavijo znaki deformacije ali poškodb, izdelka ne uporabljajte.

● **Uporaba**

- Prekuhajte izdelek pred prvo uporabo 2 - do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje. Nato izdelek očistite v vroči milnici, sperite s čisto vodo in ga temeljito osušite.
- Notranjost izdelka namažite z nekoliko olja ali masla. Ogrejte pri nizki temperaturi. Temperaturo znižajte, kakor hitro dodate maščobo. Počakajte približno 2 do 3 minute, da se izdelke ohladi in odstranite prekomerno olje.
- Pri kuhanju ali peki ne uporabljajte visokih temperatur. Ker lito železo dobro ohranja toploto, popolnoma zadostujejo srednje temperature. Previsoke temperature lahko povzročijo slabe rezultate kuhe oz. prijemanje jedi, na primer pri omleti.
- Pazite, da izdelka ne ogrejete prehitro. Pride lahko do luščenja emajla, če se lito železo razširi hitreje kot emajl.

Napotek: Na črnem emajlu se postopoma ustvari rjavo-črna plast, ki izboljša lastnostni peke izdelka. Ta plast je sestavljena iz naravnih olj in masti iz živil, ki jih pripravljate v izdelku. Te plasti ne poskušajte odstraniti.

- Površina iz emajla ni primerna za suho kuhanje. Vedno uporabljajte malo masla ali olja in se prepričajte, da je dno popolnoma prekrito, preden posodo segrejete.

● Napotek za indukcijske kuhalne plošče

Izberite velikost kuhalne plošče glede na velikost dna izdelka, da preprečite izgubo toplote.

- Učinkovit premer dna pribl. 195 mm (HG12810A oglata ponev za žar iz litega železa)

Učinkovit premer dna pribl. 205 mm (HG12810B okrogla ponev iz litega železa)

Napotek: V določenih okoliščinah se lahko pojavi zvok, ki je posledica elektromagnetnih lastnosti vira ogrevanja in izdelka. To je normalno in ne pomeni okvare vašega indukcijskega štedilnika in posode.

- Izdelek postavite na sredino indukcijske kuhalne površine.
- **PREVIDNO!** Visoka hitrost ogrevanja! Izdelka pri predhodnem ogrevanju ne ogrejte preveč.
- V primeru pregrevanja morate prostor temeljito prezračiti.

● Čiščenje in nega

- Pred čiščenjem vedno počakajte, da se izdelek popolnoma ohladi. Vročega izdelka nikoli ne potopite v mrzlo vodo. Zaradi temperaturnega šoka se lahko emajl poškoduje. Izdelka prav tako ne napolnite s hladno vodo.
- Izdelek operite z vročo vodo in običajnim sredstvom za pomivanje posode.
- Trdovratne ostanke jedi najprej namočite in jih nato po potrebi odstranite z lesenim strgalom, gobo ali krtačo.
- Ne uporabljajte trdih predmetov, jeklene volne in / ali agresivnih oz. abrazivnih čistil, kot je belilo, saj ta poškodujejo emajl.
- Izdelek po pomivanju temeljito posušite. Rob proizvoda občasno natrite malo jedilnega olja, da preprečite nastanek rje, ki se lahko sčasoma.
- Izdelek hranite v suhem in dobro prezračenem prostoru.

-  **PREVIDNO!** Upoštevajte, da se lahko emailj pri padcu ali močnem udarcu poškoduje.
- Izdelek po čiščenju temeljito posušite s suho krpo. Izdelka nikoli ne shranjujte, če je še vlažen. Izdelek shranjujte v zračnem prostoru, proč od pare.

● Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.

O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimate pri svoji občinski ali mestni upravi.

Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 490949_2407) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

Servis

 **Servis Slovenija**

Tel.: 00386 (0) 80 080 917

E-Mail: infofon@lidl.si

Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

NEMČIJA

 00386 (0) 80 080 917

 infofon@lidl.si

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.



5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.



12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

LITINOVÁ GRILOVACÍ PÁNEV / LITINOVÁ PÁNEV

● Úvod

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

● Určené použití

Tento výrobek je navržen pouze pro přípravu jídla. Je vhodný pro použití se sporáky na zemní plyn, elektrickými, halogenovými, indukčními a sklokeramickými plotýnkami. Výrobek je určen výhradně pro soukromé používání. Výrobek není určen pro komerční účely.

● Specifikace

Žárovzdorný do 240 °C.



Bezpečnostní pokyny

ULOŽTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A POKYNY PRO POUŽITÍ PRO BUDOUCÍ NAHLÉDNUTÍ!

-  Uvědomte si, že se průběhu vaření mohou rukojeti velmi zahřát. Takže prosím použijte kuchyňské rukavice nebo grilovací rukavice na svou ochranu.
- Dávejte výrobek, když je horký, na tepelně odolný podklad a ne na nechráněný povrch kuchyňské linky.

- Během vaření je nesmírně důležité výrobek neztratit ze zřetele, když v něm zahříváte tuk. Tuk se může velmi rychle přehřát a vznítit se. V případě požáru tuku, se nikdy nepokoušejte požár uhasit vodou! Uduste plameny pokličkou nebo tlustou vlněnou dekou.
- Ujistěte se, že nikdy nebudete zahřívát tento výrobek, kdy je prázdný. Když to nedodržíte, může to způsobit, že praskne emailový povrch.
- Aby nedošlo k poškození černého smaltového povlaku, používejte pouze kuchyňské náčiní vyrobené z tepelně odolné umělé hmoty nebo ze dřeva. Nekrájejte žádné potraviny přímo ve výrobku.
- Nikdy nevkládějte kapající mokré maso do horkého tuku. Výsledný stříkající tuk může přijít do styku se žhnoucí varnou deskou a dát vznik požáru.
- **UPOZORNĚNÍ!** Vždy výrobek při vaření v troubě nebo na sporáku se skleněnou plochu (např. sklokeramické, halogenové a indukční plotýnky) zvedejte. Nikdy ho neposouvejte povrchů jako jsou tyto, protože to může způsobit poškození spodní části výrobku, varné desky nebo trouby.
- Vždy nastavte velikost plamenů plynu na spodní straně výrobku - plameny plynu by NIKDY neměly hořet po stranách výrobku.
- Výrobek není vhodné používat v mikrovlnce.
- Výrobek je žáruvzdorný! Umístěte přípravek na rošt v troubě, ne přímo na dno trouby.
- Tento výrobek není vhodný do myčky nádobí.
- Tento produkt není vhodný pro fritování!
- Zajistěte dostatečnou ventilaci, aby se v uzavřeném prostředí nehromadilo příliš velké množství kouře.



BEZPEČNĚ PRO POTRAVINY! Chuť a aroma vašich potravin nejsou tímto výrobkem ovlivněny.

- **POZOR!** Při nalévání horkých kapalin je třeba dbát zvýšené opatrnosti - jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu narychlo, ale zajistěte rovnoměrný průtok. Při vylévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.

- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při nalévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **POZOR!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po hrnci nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.

Vyhněte se zranění!

- **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Při nalévání nebo manipulaci s výrobkem používejte držák hrnce.
- Zabraňte náhlým změnám teploty: nepokládejte například horký výrobek přímo z trouby/sporáku na chladný povrch! Z výrobku by se mohly odštěpit kousky materiálu, výrobek by mohl prasknout, případně by mohly vzniknout tenké praskliny nebo trhliny. To by mohlo vést ke zranění nebo škodám na majetku.
- Nepoužívejte výrobek, pokud jeví známky deformace nebo poškození.

● **Používání**

- Před prvním použitím vyvařte výrobek 2 - 3 krát vodou a odstraňte všechny zbytky vzniklé při výrobě. Pak výrobek vyčistěte teplou mýdlovou vodou, opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.
- Veřte trochu oleje nebo másla do vnitřní strany výrobku. Pomalu výrobek zahřejte při nízké teplotě. Snižte teplotu, jakmile se tuk vsákne. Počkejte přibližně 2 - 3 minuty, až se výrobek se ochladí a odstraňte přebytečný tuk.
- Nevařte nebo negrilujte při vysoké teplotě. Litina je vynikající držák tepla, takže je střední teplota plně dostačující. Příliš vysoké teploty mohou vést k neuspokojivé výsledkům vaření nebo mohou způsobit, že se potraviny připečou, např. omeleta.
- Spotřebič neohřívajte příliš rychle. V opačném případě může dojít k prasknutí smaltového povrchu, pokud se litina roztahuje rychleji než smalt.

Povšimnete si, prosím: Černý povrch smaltu časem vytvoří hnědočernou vrstvu, která zlepší grilovací vlastnosti výrobku. Tato vrstva pochází z přírodních olejů a tuků potravin, které připravujete ve výrobku. Nepokoušejte se tuto vrstvu odstranit.

- Smaltový povrch není vhodný pro suché vaření. Před ohříváním nádobí vždy použijte trochu másla nebo oleje na vaření a ujistěte se, že je dno zcela pokryto.

● **Informace pro použití s indukčními plotýnkami**

Vyberte velikost plotýnky, která odpovídá velikosti spodní strany výrobku, aby se zabránilo ztrátám tepla.

- Efektivní velikost dna je přibližně 195 mm (HG12810A kulatá litinová pánev)

Efektivní velikost dna je přibližně 205 mm (HG12810B obdélníková litinová grilovací pánev)

Povšimnete si, prosím: Za určitých okolností mohou elektromagnetické vlastnosti plotýnky a výrobku způsobit vznik zápachu. To je normální a neznamená to poškození vašeho indukční plotýnky nebo varné nádoby.

- Dejte výrobek na střed indukční varné plotýnky.
- **OPATRŇĚ!** Vysoká rychlost ohřevu! Když předeříváte varnou nádobu, dejte pozor, aby nedošlo k přehřátí.
- V případě přehřátí, důkladně místnost vyvětrejte.

● **Čištění a péče**

- Před čištěním nechte spotřebič trochu vychladnout. Nikdy neponořujte výrobek do studené vody, dokud je horký. Teplotní šok může poškodit smalt. Rovněž nikdy neplňte produkt studenou vodou.
- Oplachujte výrobek horkou vodou a běžným čisticím prostředkem.
- Nejdříve odmočte zbytky potravin a odstraňte je pomocí dřevěné sěrky houby nebo kartáče.
- Nikdy nepoužívejte žádné tvrdé předměty, ocelovou vlnu a / nebo abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky jako chlórové běličky - v opačném případě může dojít k poškození smaltu.
- Po čištění výrobek důkladně vysušte. Čas od času, vetřete trochou oleje na vaření do ráfku výrobku, abyste zabránili případnému tvoření náletu rzi.
- Výrobek uskladněte v suchém, dobře větraném prostředí

-  **OPATRŇĚ!** Vezměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, když výrobek padne nebo do něj udeříte.
- Po vyčištění výrobek důkladně osušte suchým hadříkem. Výrobek v žádném případě neskladujte vlhký. Skladujte jej ve vzdušném prostoru mimo dosah páry.

● Zlikvidování

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

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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 490949_2407) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

Servis

 Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

LIATINOVÁ GRILOVACIA PANVICA / LIATINOVÁ PANVICA

● **Úvod**

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

● **Používanie podľa predpisov**

Produkt je určený na varenie a tepelnú prípravu potravín. Je vhodný pre plynové, elektrické, halogénové, indukčné a sklokeramické varné dosky. Produkt je určený výlučne pre súkromné použitie. Nie je určený na komerčné účely.

● **Technické údaje**

Vhodné do rúry na pečenie do teploty 240 °C.



Bezpečnostné pokyny

USCHOVAJTE VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA PRE MOŽNÉ BUDÚCE POUŽITIE!

-  Upozorňujeme vás, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto pre vašu ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Horúci produkt ukladajte vždy na tepluvzdorný podklad a nie na nechránené pracovné plochy.

- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste produkt, v ktorom sa ohrieva tuk, neustále sledovali. Tuk sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plameň uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali prázdny. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu.
- Aby ste zabránili poškodeniu čierneho smaltovaného povrchu, používajte len kuchynské náradie, ktoré je vyrobené z teplovzdorného plastu alebo dreva. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Do horúceho tuku neukladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- **OPATRNE!** Produkt vždy nadvihnite, keď varíte na varných doskách so skleneným povrchom (napr. sklokeramika, halogén alebo indukcia) alebo v rúre na pečenie. Produkt po takýchto povrchových plochách NIKDY nešúchajte, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu produktu, varnej dosky alebo rúry na pečenie.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôsobený veľkosti plochy produktu a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.
- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt je vhodný na použitie v rúre na pečenie! Produkt umiestnite na k tomu určený rošt a nie na dno rúry na pečenie.
- Produkt nie je vhodný na použitie v umývačke riadu.
- Tento výrobok nie je vhodný na vyprážanie!
- Zaisťte dostatočné vetranie, aby ste sa vyhli hromadeniu hustého dymu v uzavretom prostredí.



POTRAVINÁRSKY BEZPEČNÝ! Chute a vône nie sú týmto produktom nijako ovplyvnené.

- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nenachádzali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.

- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **POZOR!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa z hrnca vylejú alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.

Zabráňte riziku zranenia!

- **POZOR! RIZIKO POPÁLENIA!** Pri nalievaní alebo manipulácii s výrobkom používajte držiak na hrnce.
- Nevykonávajte žiadne okamžité zmeny teploty, t. j. predovšetkým nekladte horúci predmet priamo z rúry/sporáku na studené povrchy! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo odštiepenia, prasknutia, vlasových prasklín alebo puklín, čo môže viesť k zraneniu osôb a poškodeniu majetku.
- Nepoužívajte výrobok, ak vykazuje známky deformácie alebo poškodenia.

● Použitie

- V produkte pred prvým použitím 2-krát až 3-krát uvarte vodu, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby. Následne produkt vyčistíte horúcou vodou, vypláchnite ho čistou vodou a dôkladne ho usušte.
- Vnútornú časť produktu pokropte trochou oleja alebo masla. Zahrejte pri nízkej teplote. Keď sa tuk vsiakne, teplotu okamžite znížte. Počkajte približne 2 až 3 minúty pokým produkt nevychladne a odstráňte prebytočný tuk.
- Nepečte ani neopekajte pri vysokých teplotách. Keďže liatina je vynikajúci zásobník tepla, úplne postačuje používanie stredne vysokých teplôt. Príliš vysoká teplota môže v opačnom prípade viesť k zlým výsledkom varenia, príp. k priľnutiu potravín k povrchu, napr. omelety.

- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali príliš rýchlo. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu, keď sa liatina roztiahne rýchlejšie ako smalt.

Upozornenie: Čierny smaltovaný povrch časom vytvorí hnedočiernu vrstvu, ktorá zlepši vlastnosti opekania výrobku. Táto vrstva sa vytvára z prirodzených olejov a tukov jedla, ktoré pripravujete vo výrobku. Túto vrstvu sa nepokúšajte odstrániť.

- Smaltovaný povrch nie je vhodný na suché varenie. Vždy používajte trochu masla alebo jedlého oleja a pred zahriatím riadu sa uistite, že dno je úplne zakryté.

● Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek

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

- Efektívny priemer dna pribl. 195 mm (HG12810A: okrúhla liatinová panvica)
Efektívny priemer dna pribl. 205 mm (HG12810B: hranatá liatinová panvica na opekánie)

Upozornenie: Za určitých podmienok môže vznikať hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. To je normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie.

- Produkt treba umiestniť na indukčnú varnú dosku presne do stredu.
- **POZOR!** Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte.
- V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.

● Čistenie a údržba

- Produkt pred vyčistením nechajte vždy najprv vychladnúť. Nikdy neponárajte horúci produkt do studenej vody. Teplotným šokom môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy. Produkt neplňte ani studenou vodou.
- Produkt prepláchnite horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.

- Prilínuté zvyšky potravín najprv namočte a následne ich odstráňte drevenou škrabkou, umývacou hubkou alebo kefkou.
- V žiadnom prípade nepoužívajte tvrdé predmety, oceľ a / alebo agresívne, resp. drhnuce čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo, pretože by došlo k poškodeniu smaltovanej vrstvy.
- Produkt po vyčistení dôkladne vysušte. Okraj produktu z času na čas natrite trochu jedlého oleja, aby ste predišli vzniku jemnej hrdze, ku ktorému by mohlo dôjsť v priebehu času.
- Produkt skladujte na suchom a dobre odvetranom mieste.
-  **POZOR!** Rešpektujte, že smaltovaná vrstva sa pri páde alebo tvrdom náraze môže poškodiť.
- Po vyčistení výrobok dôkladne osušte suchou handrou. Nikdy neskladujte výrobok, keď je ešte vlhký. Výrobok skladujte vo vetranom priestore mimo dosahu pary.

● Likvidácia

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

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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 490949_2407) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

GUSSEISEN-GRILLPFANNE / **GUSSEISEN-BRATPFANNE**

● **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 Absplitterung 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!

- **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Verwenden Sie einen Topflappen, wenn Sie das Produkt handhaben oder Flüssigkeiten ausgießen.
- 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.

● **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 braunschwarzen 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 geeignet für trockenes Kochen. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und stellen Sie sicher, dass der Boden vollständig bedeckt ist, bevor Sie das Kochgeschirr erhitzen.

● Hinweise für Induktionskochfelder

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

- Effektiver Bodendurchmesser ca. 195 mm (HG12810A quadratische Gusseisen-Grillpfanne)
Effektiver Bodendurchmesser ca. 205 mm (HG12810B runde 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.
-  **VORSICHT!** Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz oder hartem Stoß beschädigt werden kann.

- 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.

● 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 490949_2407) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN	Model No.	Shape	Product size	Effective bottom size	Version
490949_2407	HG12810A	Square Pan	420 x 280 x 78 mm	Ø 195 mm	12/2024
	HG12810B	Round Pan	420 x 280 x 78 mm	Ø 205 mm	

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 490949_2407

