IAN	Model No	Product size	Effective bottom size	Version
540641_2510	HG14625A/ HG14625B / HG14625C / HG14625D / HG14625E / HG14625F	L 383 x Ø 193 x H 160 mm	Ø 120 mm	05/2026

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

SILVERCREST®



PREMIUM-GUSSEISENKASSEROLLE / PREMIUM CAST IRON SAUCEPAN / CASSEROLE EN FONTE PREMIUM

(DE) (AT) (BE)
PREMIUM-GUSSEISENKASSEROLLE
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB)
PREMIUM CAST IRON SAUCEPAN
Operation and safety notes

(FR) (BE)
CASSEROLE EN FONTE PREMIUM
Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)
PREMIUM GIETIJZEREN STEELPAN
Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)
RONDEL ŻELIWNY
Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)
LITINOVÝ KASTROL PREMIUM
Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)
LIATINOVÝ KASTRÓL PREMIUM
Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)
CAZO DE HIERRO FUNDIDO PREMIUM
Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)
PREMIUM STØBEJERNSKASSEROLLE
Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)
CASSERUOLA IN GHISA PREMIUM
Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)
PRÉMIUM ÖNTÖTTVAS EDÉNY
Kezelési és biztonsági utalások

(PT)
CAÇAROLA DE FERRO FUNDIDO PREMIUM
Instruções de utilização e de segurança

DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	12
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	20
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	30
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	38
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	46
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	54
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	62
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	70
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	78
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	86
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	94

Einleitung

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.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 540641_2510 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

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 und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Technische Daten

Backofengeeignet: bis 260 °C

Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann schnell überhitzen und sich entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.

ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- **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, das Kochfeld oder den Ofen beschädigen könnte.
- Gasflammen müssen immer dem Bodendurchmesser des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Produkt eignet sich nicht zum Frittieren.

Gebrauch

⚠ VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

- **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 aus dem Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.

Vermeiden Sie Verletzungsgefahr

- **ACHTUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Verwenden Sie beim Ausgießen oder Hantieren mit dem Produkt einen Topflappen.
- 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! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- 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.

ⓘ INFO:

- Das Produkt ist backofengeeignet! Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften der verwendeten Lebensmittel werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
- Die helle Emaille im Inneren ist speziell geeignet für die langsame Zubereitung von Speisen bei sehr niedrigen Temperaturen oder bei mittlerer Ofentemperatur.
- Durch die Noppen auf der Unterseite des Deckels entsteht beim Kochen ein Kreislauf innerhalb des Kochgeschirrs. Der aufsteigende Dampf kondensiert am Deckel und wird durch die Noppen gleichmäßig auf das Gargut verteilt. Das Resultat ist, dass das Gargut während des Kochens saftig bleibt und seinen natürlichen Geschmack beibehält.
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Kochplatte und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin.
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **VORSICHT! Hohe Aufheizrate!** Achten Sie beim Vorheizen des Kochgeschirrs darauf, dass es nicht überhitzt wird.
  Im Falle einer Überhitzung lüften Sie den Raum gründlich.

☐ Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Reinigen Sie das Produkt 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 2 bis 3 Minuten, bis sich das Produkt abgekühlt hat und entfernen Sie das überschüssige Fett.
- ☐ Verwenden Sie beim Kochen oder Rösten keine hohen Temperaturen. Da Gusseisen ein sehr guter Wärmespeicher ist, reichen mittlere Temperaturen völlig aus. Zu hohe Temperaturen können sonst zu schlechten Kochergebnissen führen bzw. zum Anhaften von Speisen wie z. B. bei Omelett.
- ☐ 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.
- ☐ Wählen Sie die Größe der Kochplatte entsprechend der Größe des Produktbodens aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.
- ☐ Effektive Bodengröße: Ø 120 mm
- ☐ Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starke Rauchentwicklung in geschlossenen Räumen zu vermeiden.
- ☐ Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn der Deckelknopf locker ist. Ziehen Sie die Verschraubung des Deckelknopfs bei Bedarf nach.

Reinigung, Aufbewahrung und Pflege

ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- 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.

- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille beschädigen würden.
-  **VORSICHT!** Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz oder hartem Stoß beschädigt werden kann.

1. Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, Schwamm oder Bürste.
2. Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
3. 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.

- ☐ 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.

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.



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.
Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

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 540641_2510) 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 447744
E-Mail: owim@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

Introduction

Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 540641_2510.

Intended use

This product is designed for preparing foods. It is suitable for use with gas, electric, halogen, induction and glass ceramic hobs. The product is intended exclusively for private use. It is not intended for commercial purposes.

Specifications

Oven safe: up to 260 °C

Safety instructions

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- 

  Beware that the handles may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.

- 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 put dripping wet meats in hot grease. The resulting splashing grease may come into contact with a glowing hob and start a fire.

NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Place the product, when hot, on a heatproof base. Do not place the product on an unprotected countertop.
- To avoid damage to the enamel coating, use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood only. Do not cut any food directly in the product.
- **ATTENTION!** Always lift the product when cooking in the oven or on stoves with a glass surface (e.g. glass ceramic, halogen and induction hobs). NEVER slide the product on surfaces such as these, as this may cause damage to the bottom of the product, to the hob or the oven.
- Always adjust the size of gas flames to the bottom diameter of the product – gas flames should NEVER burn past the product's sides.
- The product is not microwave safe.
- The product is not suitable for deep frying.

Use

⚠ CAUTION! RISK OF INJURY!

- **ATTENTION!** Heats up rapidly! Do not overheat cookware when preheating. The room must be aired out well, if cookware overheats.

- **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 out 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 pot holder when pouring or handling the product.
- Do not change the temperature immediately, i.e. do not place the hot item directly from the oven/stove onto cold surfaces! Failure to do so may result in splintering, cracks, hairline cracks, or fractures, which could result in personal injury and property damage.
- Do not use the item if it shows signs of deformation or damage.

NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Never heat up the product while it is empty. Failure to do so may cause the enamel coating to crack.
- 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.

ⓘ INFO:

- The product is oven safe! Place the product on an oven grate, not directly on the floor of the oven.

-  **FOOD-SAFE!** The flavour and aroma of the foods used are not affected by this product.
- The light enamel on the inside of the product is specially designed for slowly preparing food at low temperature or at medium oven temperature.
- The nubs on the bottom of the lid cause circulation inside the dish during cooking. Rising steam condenses on the lid and is distributed evenly to the food you are preparing via the nubs. This means that your food stays juicy during cooking and thus retains its natural flavour.
- **Note for induction hobs:** Under certain circumstances, the electromagnetic properties of the hob and the product may cause a sound to occur. This is normal and is not indicative of damage to your induction hob or the cooking dish.
- **Note for induction hobs:** 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.

- ☐ 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 2 to 3 minutes until the product has cooled down and remove any excess grease.
- ☐ Do not cook or roast at high temperature. Cast iron is an excellent retainer of heat, so medium temperature is fully sufficient. Too high a temperature may lead to unsatisfactory cooking results or cause foods to stick, e.g. as with omelet.

- ☐ 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.
- ☐ Select a hob size that corresponds to the size of the bottom of the product to prevent heat loss.
- ☐ Effective bottom size: Ø 120 mm
- ☐ Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.
- ☐ Never use the product if the lid's knob is loose. Retighten the screw joint of the lid's knob if necessary.

Cleaning, storage and care

NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- The product is not suitable for dishwashers.
- 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.
- Never use any hard objects, steel wool or abrasive or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach – failure to do so may damage the enamel.
-  **CAUTION!** Please note that the enamel may be damaged if you drop or strike the product.

1. First, soak any food residue and remove them using a wooden scraper, sponge or brush.
2. Rinse your product with hot water and off-the-shelf detergent.
3. 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.

- 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.

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.



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.
Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

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 540641_2510) 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

GB **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Introduction

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. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 540641_2510.

Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit convient pour la préparation de denrées alimentaires. Il est adapté pour la cuisson au gaz, sur plaques électriques, halogènes, vitrocéramiques et par induction. Le produit convient uniquement à un usage domestique privé et ne convient pas à des fins commerciales.

Données techniques

Va au four : Jusqu'à 260 °C

Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS AFIN DE POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- 
  Veuillez noter que les poignées peuvent devenir chaudes pendant la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours pour votre protection des gants à barbecue ou des maniques.
- Lors de la cuisson, il est très important que vous ne laissiez pas sans surveillance le produit dans lequel de la graisse est chauffée. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la matière grasse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS !

- Posez toujours le produit chaud sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non sur la surface de travail non protégée.
- Afin de ne pas endommager le revêtement en émail, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas les aliments directement dans le produit.
- **ATTENTION !** Soulevez toujours le produit, lorsque vous cuisinez sur des plaques de cuisson ayant une surface en verre (p. ex. sur une cuisinière vitrocéramique, des plaques de cuisson halogène, une table de cuisson à induction) ou dans le four. Ne poussez jamais le produit sur de telles surfaces, parce que cela pourrait endommager le dessous du produit, la table de cuisson ou le four.
- Les flammes du gaz doivent toujours être adaptées au diamètre du fond du produit et ne doivent JAMAIS dépasser et donc atteindre les parois latérales.
- Le produit ne convient pas pour une utilisation dans un micro-ondes.

- Le produit ne convient pas pour la friture.

Utilisation

⚠ PRUDENCE ! RISQUE DE BLESSURES !

- **ATTENTION !** Vitesse de chauffage élevée ! Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage. En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.
- **PRUDENCE !** Une vigilance et une prudence particulières sont de mise lorsque vous versez des liquides brûlants, il y a risque d'échaudure. Ne versez pas de liquide hâtivement, mais veillez à un flux régulier. Veillez lorsque vous versez, à ce que personne, en particulier aucun enfant, ne se trouve à proximité immédiate.
- **ATTENTION !** Lorsque vous versez, utilisez toujours une manique ou un équipement de protection individuel (EPI) aux propriétés comparables.
- **PRUDENCE !** Essuyez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui coule le long de la casserole ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Dans le cas contraire, il y a un risque d'incendie.

Éviter les risques de blessure

- **ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !** Utilisez une manique lorsque vous versez ou manipulez le produit.
- Ne changez pas brusquemment la température, c'est-à-dire ne placez pas l'objet chaud sorant directement du four/de la cuisinière sur des surfaces froides ! Le non-respect de cette consigne peut causer une rupture, des fissures, des fentes ou des fractures, et peut causer des blessures et des dommages matériels.
- N'utilisez pas l'article s'il a des signes de déformation ou de détérioration.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS !

- Faites attention de ne pas chauffer le produit à vide. Il se peut que l'émail s'écaille.
- Veillez à ne pas chauffer trop rapidement le produit. Sinon, cela peut causer un écaillement de l'émail car la fonte se dilate plus rapidement que l'émail.

ⓘ INFO :

- Le produit convient pour la cuisson au four ! Positionnez le produit sur la grille du four prévue à cet effet et non sur le fond du four.
-  **CONVIENT POUR LES ALIMENTS !** Les caractéristiques de goût et d'odeur des aliments utilisés ne sont pas affectées par ce produit.
- L'émail clair à l'intérieur est spécialement conçu pour la préparation lente des aliments à des températures très basses ou avec une température modérée au four.
- Grâce aux picots situés au-dessous du couvercle, une circulation se forme à l'intérieur du récipient durant la cuisson. La vapeur d'eau qui se condense sous le couvercle est redistribuée uniformément sur toute la nourriture grâce aux picots. Cela permet que les aliments restent juteux durant la cuisson et qu'ils conservent leur saveur naturelle.
- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :** Dans certaines circonstances, l'apparition d'un bruit dû aux propriétés électromagnétiques de la table de cuisson et du produit est possible. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du produit.
- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :** Le produit doit être centré sur la plaque de cuisson à induction.
- **PRUDENCE ! Puissance de chauffe élevé !** Lors du préchauffage du récipient, veillez à ce qu'il ne soit pas surchauffé.

En cas de surchauffe, aérez bien la pièce.

- ☐ Prévoyez avant la première cuisson de faire bouiller de l'eau dans le produit 2 à 3 fois afin d'éliminer éventuellement les résidus de fabrication. Ensuite, nettoyez le produit dans de l'eau de vaisselle chaude, rincez-le à l'eau claire et séchez-le bien.
- ☐ Utilisez un pinceau pour appliquer un peu d'huile ou de beurre à l'intérieur du produit. Chauffez-le à température basse. Baissez la température dès que la matière grasse s'est bien répartie. Attendez 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le produit ait refroidi et éliminez la matière grasse en excédent.
- ☐ N'utilisez pas de températures élevées en cuisant ou rôtissant. La fonte est un très bon accumulateur de chaleur, donc des températures moyennes suffisent largement. Des températures trop élevées peuvent d'ailleurs conduire à de mauvais résultats de cuisson et/ou à ce que les aliments attachent comme par ex avec des omelettes.
- ☐ La surface émaillée n'est pas adaptée à la cuisson à sec. Utilisez toujours un peu de beurre ou de l'huile de cuisson et assurez-vous que le fond soit entièrement recouvert avant de commencer la cuisson dans le caquelon.
- ☐ Choisissez la dimension de la plaque de cuisson convenant à la dimension du fond du produit afin d'éviter toute perte de chaleur.
- ☐ Taille effective de la partie inférieure :Ø 120 mm
- ☐ Veillez à une ventilation suffisante pour éviter toute fumée importante dans un environnement clos.
- ☐ Ne pas utiliser le produit si la poignée du couvercle est desserré. Resserrez la vis de la poignée du couvercle si nécessaire.

Nettoyage, rangement et entretien

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS !

- Le produit ne va pas au lave-vaisselle.
- Laissez le produit d'abord se refroidir un peu avant de le nettoyer. Ne plongez jamais le produit chaud dans de l'eau froide. Le choc de température peut endommager l'émail. Ne remplissez pas non plus le produit d'eau froide.
- N'utilisez en aucun cas d'objets durs, de laine d'acier ou de produits de nettoyage agressifs et abrasifs tels que de l'eau de javel, car ceux-ci risquent d'endommager l'émail.
-  **PRUDENCE !** Veuillez noter que l'émail peut être endommagé lors d'une chute ou d'un choc.

1. Faites tremper le récipient présentant des restes de nourriture accrochés et enlevez-les si besoin est avec une raclette en bois, une éponge ou une brosse.
2. Lavez votre produit à l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
3. Séchez soigneusement le produit avec un chiffon sec après le nettoyage. Ne rangez jamais le produit s'il est encore humide. Rangez le produit dans un espace aéré et à l'écart de la vapeur.

- ☐ De temps en temps, frottez le bord du produit avec un peu d'huile de cuisson afin d'éviter la rouille, qui peut se développer au cours du temps.
- ☐ Conservez le produit dans un endroit sec et bien aéré.

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.



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.
Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation
Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation
Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

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 défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables,

tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces 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 540641_2510) 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

(FR) **Service après-vente France**
Tél.: 0800 919 270
E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) **Service après-vente Belgique**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

Inleiding

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.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 540641_2510 in te voeren.

Beoogd gebruik

Het product is geschikt voor het klaarmaken van levensmiddelen. Het is geschikt voor koken op gas en elektriciteit Ook kan het gebruikt worden op halogeen-, inductie- en keramische kookplaten. Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk en niet voor commercieel gebruik.

Technische gegevens

Geschikt voor de oven: tot 260 °C



Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!

- 
  Let erop dat de grepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.

- Bij het koken is het van het grootste belang dat u het product in het oog houdt als er vet in wordt verhit. Vet kan snel oververhitten en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.

OPGELET! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

- Zet het product altijd op een hittebestendige onderzetter en niet op onbeschermde oppervlakken.
- Gebruik om de zwarte emaille coating niet te beschadigen alleen keukengerei gemaakt van hittebestendig kunststof of van hout. Snijd de te koken gerechten niet direct in het product.
- **OPGELET!** Til het product altijd recht omhoog als u op kookplaten met een glazen oppervlak (bijv. glaskeramische, halogeen- of inductiekookplaten) of in een oven kookt. Schuif het product nooit over zulke oppervlakken omdat daardoor de onderkant van het product, het kookoppervlak of de oven beschadigd kunnen worden.
- De grootte van de gasvlam moet altijd zo aangepast worden aan de diameter van de bodem van het product dat de gasvlam NIET buiten de zijkanten van het product te zien is.
- Het product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Het product is niet geschikt om te frituren.

Gebruik

⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!

- **OPGELET!** Het product warmt snel op! Oververhit de pan bij het voorverwarmen niet. Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.

- **VOORZICHTIG!** Bij het uitgieten van warme vloeistoffen is bijzondere opmerkzaamheid en voorzichtigheid geboden – anders dreigt gevaar voor verbranding. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een pannenlap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten uit de pan lopen of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Er bestaat anders brandgevaar.

Risico's op letsels vermijden

- **OPGELET! RISICO VAN BRANDWONDEN!** Gebruik een onderzetter bij gieten of behandelen van het product.
- Wijzig de temperatuur niet bruusk. Plaats het warme product bijvoorbeeld niet direct op van de oven/kachel op een koud oppervalk. Als u dat toch doet, kan dit resulteren in versplintering, barsten, haarscheuren of breuken, wat kan leiden tot lichamelijke letsels en materiële schade.
- Gebruik het product niet als het tekenen vertoont van vervorming of schade.

OPGELET! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

- Let erop dat u het product nooit verhit als het leeg is. Gebeurt dat toch dan kan het email afschilferen.
- Zorg ervoor dat u het product niet te snel verhit. Het email kan mogelijk versplinteren als het gietijzer sneller uitzet dan het email.

ⓘ INFO:

- Het product kan in de oven gebruikt worden! Zet het product op een daarvoor bestemd rooster en niet op de bodem van de oven.

-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen van de gebruikte levensmiddelen worden niet door dit product beinvloed.
- De lichte, emaillen binnenkant is speciaal geschikt voor het langzaam klaarmaken van gerechten bij uiterst lage temperaturen of bij een gemiddelde temperatuur in de oven.
- Door de nopjes op de onderkant van het deksel ontstaat bij het koken een kringloop binnenin de pan. De opstijgende waterdamp condenseert op het deksel en wordt door de nopjes gelijkmatig over de gaar te koken gerechten verdeeld. Daardoor blijven de gerechten na het koken sappig zonder hun natuurlijke smaak te verliezen.
- **Tip voor inductiekookplaten:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de kookplaat en van het product. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van het product.
- **Tip voor inductiekookplaten:** Zet het product midden op een inductiekookplaat.
- **VOORZICHTIG! Hoog opwarmtempo!** Let er bij het voorverwarmen van het kookgerei op dat dit niet oververhit raakt.
  Bij oververhitting moet u de ruimte grondig luchten.

- ☐ Kook, voordat u het voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal water in het product om eventuele in het productieproces achtergelaten resten te verwijderen. Maak het product vervolgens schoon met een warm sopje, spoel het af met schoon water en droog het goed af.

- ☐ Wrijf de binnenkant van het product dan in met wat boter of een beetje olie. Verwarm het product dan een beetje. Verlaag de temperatuur zodra het vet ingetrokken is. Wacht 2 tot 3 minuten tot het product is afgekoeld en verwijder dan het overtollige vet.
- ☐ Gebruik bij het koken of braden geen hoge temperaturen. Omdat gietijzer warmte goed vasthoudt, zijn niet al te hoge temperaturen meer dan voldoende. Te hoge temperaturen kunnen anders leiden tot slechte kookresultaten of tot het aankoeken van gerechten zoals bijv. bij gebakken eieren.
- ☐ Het emaille oppervlak is niet geschikt voor droog koken. Gebruik altijd een beetje boter of spijsolie en zorg ervoor dat de bodem volledig bedekt is voordat u de pan gaat verwarmen.
- ☐ Kies de grootte van de kookplaat zo dat deze overeenkomt met de diameter van de onderkant van het product om zo hitteverlies te voorkomen.
- ☐ Effectieve bodemgrootte: Ø 120 mm
- ☐ Zorg voor voldoende ventilatie om zware rook in een ingesloten omgeving te vermijden.
- ☐ Gebruik het product nooit als de knop van het deksel los zit. Maak de schroefverbinding van de knop van het deksel indien nodig opnieuw vast.

Schoonmaken, opbergen en onderhoud

OPGELET! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

- Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Laat het product altijd eerst een beetje afkoelen voordat u het schoon gaat maken. Dompel het product als het heet is nooit onder in koud water. Door de plotselinge temperatuurverandering kan het email beschadigd worden. Vul het product evenmin met koud water.

- Gebruik nooit harde objecten, staalwol of agressieve dan wel schurende schoonmaakmiddelen zoals een gechloreerd bleekmiddel, omdat deze het email kunnen beschadigen.
-  **VOORZICHTIG!** Houd er rekening mee dat de emaillaag bij een val of een harde stoot beschadigd kan raken.

1. Week vastzittende voedselresten eerst een tijdje en verwijder ze dan met bijv. een houten schraper, een spons of een borstel.
2. Spoel het product af met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel.
3. Droog het product grondig met een droge doek na reiniging.
   Bewaar het product nooit waar het nog vochtig is. Bewaar het product in een beluchte ruimte weg van stoom.

- ☐ Wrijf de rand van het product af en toe in met een beetje spijsolie om roestsporen, die in de loop der tijd kunnen ontstaan, te voorkomen.
- ☐ Bewaar het product op een droge en goedgeventileerde plaats.

Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.
Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 540641_2510) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

Wstęp

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.

Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 540641_2510.

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 prywatnego i nie nadaje się do użytku komercyjnego.

Dane techniczne

Nadaje się do piekarnika: do 260 °C



Instrukcje bezpieczeństwa

ZACHOWAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DO PRZYSZŁEGO WGLĄDU!

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!



- Prosimy pamiętać, że uchwyt podczas gotowania może stać się gorący. Z tego powodu należy używać łapek do garnków lub rękawic kuchennych.
- Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania nie spuszczać z oczu urządzenia, w którym znajduje się tłuszcz. Tłuszcz może się szybko przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.

UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

- Gorący produkt należy stawiać wyłącznie na podkładkach żaroodpornych i nigdy na niezabezpieczonej powierzchni roboczej.
- Aby uniknąć uszkodzenia emaliowanej powłoki, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- **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 przesuwać produktu po takich powierzchniach, ponieważ może uszkodzić dno produktu, płytę grzejną lub piekarnik.
- Płomienie gazu muszą być zawsze dostosowane do dolnej średnicy produktu i NIGDY nie mogą sięgać ścian bocznych.
- Produkt nie jest odpowiedni do stosowania w mikrofalówkach.
- Produkt nie nadaje się do smażenia.

Zastosowanie

⚠ OSTROŻNIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

- **UWAGA!** Duża szybkość nagrzewania! Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać. W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pospiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** W razie konieczności należy używać uchwytu do garnków lub podobnych środków ochrony indywidualnej (ŚOI) podczas wylewania.
- **OSTROŻNIE!** Natychmiast zetrzeć odpowiednią ściereczką gorący olej lub inne płyny, które wyleją się z garnka lub skapną na powierzchnię podczas nalewania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.

Aby uniknąć obrażeń

- **UWAGA! RYZYKO POPARZENIA!** Podczas nalewania lub przenoszenia produktu należy używać uchwytu na garnek.
- Nie należy zmieniać natychmiast temperatury, tzn. nie kłaść gorącego elementu bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika/kuchenki na zimne powierzchnie! W przeciwnym razie może dojść do odprysków, pęknięć, pęknięć lub złamań, co może spowodować obrażenia ciała i zniszczenie mienia.
- Nie należy używać elementów ze śladami deformacji lub uszkodzeń.

UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

- Należy uważać, aby nie podgrzewać pustego produktu. Może to doprowadzić do odpryskiwania lakieru.

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

ⓘ INFO:

- Produkt jest przeznaczony do stosowania w piekarnikach! Produkt należy stawiać na przeznaczonym do tego ruszcie, a nie na podłodze piekarnika.
-  **BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Produkt nie wpływa na smak i zapach używanej żywności.
- Jasna emalia w środku nadaje się szczególnie do powolnego gotowania w bardzo niskich lub w średnich temperaturach piekarnika.
- Pokrętła na spodzie pokrywki zapewniają cyrkulację powietrza w naczyniu podczas gotowania. Unosząca się para skrapla się na pokrywce i jest równomiernie rozprowadzana po żywności. Dzięki temu żywność pozostaje soczysta podczas gotowania i zachowuje swój naturalny smak.
- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W pewnych okolicznościach może wystąpić hałas spowodowany właściwościami elektromagnetycznymi płyty kuchennej i produktu. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani produktu.
- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** Produkt należy ustawić po środku płyty indukcyjnej.
- **OSTROŻNIE! Duża szybkość grzania!** Podczas wstępnego podgrzewania naczynia należy uważać, aby go nie przegrzać.
  W przypadku przegrzania należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.

☐ Przed pierwszym użyciem w urządzeniu należy 2–3 razy zagotować wodę, aby pozbyć się wszelkich pozostałości poprodukcyjnych. Następnie umyć produkt w ciepłej wodzie z mydłem, spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.

- ☐ Za pomocą pędzelka posmarować olejem lub masłem wnętrze produktu. Rozgrzać urządzenie do niskiej temperatury. Zmniejszyć temperaturę, gdy tłuszcz wsiąknie. Odczekać 2 do 3 minut, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.
- ☐ Podczas gotowania lub pieczenia nie stosować wysokich temperatur. Żeliwo charakteryzuje się bardzo dobrą akumulacją ciepła, a więc średnie temperatury w zupełności wystarczą. W przeciwnym razie zbyt wysoka temperatura może sprawić, że wynik gotowania nie będzie zadowalający oraz doprowadzić do przywierania żywności, jak na przykład podczas robienia omletu.
- ☐ Powierzchnia emaliowana nie nadaje się do gotowania na sucho. Przed podgrzaniem naczynia zawsze używać masła lub oleju i upewniać się, że dno jest całkowicie przykryte.
- ☐ Wybrać palnik płyty grzejnej odpowiadający wielkości spodu produktu, aby uniknąć utraty ciepła.
- ☐ Efektywny rozmiar dolnej części, to: Ø 120 mm
- ☐ Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.
- ☐ Nigdy nie należy używać produktu, z poluzowanym uchwytem pokrywki. W razie potrzeby należy ponownie dokręcić złącze śrubowe uchwytu pokrywki.

Czyszczenie, przechowywanie i konserwacja

UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

- Produkt nie jest odpowiedni do mycia w zmywarce.
- 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.

- Nigdy nie używać twardych przedmiotów, wełny stalowej ani agresywnych lub ściernych środków czyszczących, takich jak wybielacz chlorowy, ponieważ mogą one uszkodzić emalię.



OSTROŻNIE! Prosimy pamiętać, że lakier może ulec uszkodzeniu z powodu upadku lub silnego uderzenia.

1. Namoczyć zalegające resztki jedzenia, a następnie, w razie potrzeby, usunąć je za pomocą drewnianej skrobaczki, gąbki lub szczotki.
2. Opłukać produkt ciepłą wodą z dodatkiem dostępnego w handlu środka czyszczącego.
3. Po czyszczeniu produkt dokładnie osuszyć suchą szmatką.
   Nigdy nie przechowywać produktu, gdy jest jeszcze wilgotny. Produkt przechowywać w przewiewnym pomieszczeniu z dala od pary.

- ☐ Od czasu do czasu należy przetrzeć krawędź produktu odrobiną jadalnego oleju, aby zapobiec korozji, która z czasem może zacząć się pojawiać.
- ☐ Produkt przechowywać w suchym i przewiewnym miejscu.

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.



Produkt, w tym akcesoriai materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.
Wyrzuć je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

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 540641_2510) jako dowód zakupu.
Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowe, 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

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

Úvod

Před prvním uvedením do provozu se seznamte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 540641_2510 otevřít příslušný návod k obsluze.

Použití ke stanovenému účelu

Tento výrobek je vhodný k přípravě potravin. Je vhodný pro plynové, elektrické, halogen, indukční a sklokeramické varné desky. Výrobek je určen výhradně pro soukromé, nikoli komerční použití.

Technické údaje

Vhodné pro pečící troubu: až 260 °C

Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UPOZORNĚNÍ PRO MOŽNÉ BUDOUCÍ POUŽITÍ!

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!



Prosím, mějte na paměti, že rukojeti mohou být při vaření horké. Proto ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.

- Při vaření je velmi důležité, že nenecháte výrobek, v němž se zahřívá tuk, mimo dohled. Tuk se může rychle přehřát a vznítit. Pokud by tuk hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zaduste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Horký výrobek odstavte vždy na žáruvzdorný podstavec a ne na nechráněnou pracovní plochu.
- Aby nedošlo k poškození smaltu, používejte pouze kuchyňské nástroje z plastu odolného vůči teplu nebo ze dřeva. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- **VÝSTRAHA!** Nadzvedněte výrobek vždy, když vaříte na varných deskách se skleněným povrchem (např. sklokeramických, halogenových nebo indukčních varných deskách), nebo v troubě. Výrobek nikdy na takových plochách neposouvejte, protože spodní strana výrobku může poškodit varné pole nebo troubu.
- Plynové plameny musí být vždy přizpůsobeny průměru dna výrobku a neměly by NIKDY přesahovat ven přes boční stěny.
- Výrobek není vhodný do mikrovlnné trouby.
- Výrobek není vhodný pro fritování.

Použití

⚠ OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- **VÝSTRAHA!** Vysoká rychlost ohřevu! Kuchyňské nádobí při předehřevu nepřehřejte. V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.

- **OPATRNĚ!** 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).
- **OPATRNĚ!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které vytékají z hrnce nebo kapají na varný povrch. V opačném případě hrozí nebezpečí požáru.

Zabraňte nebezpečí zranění

- **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Při nalévání nebo manipulaci s výrobkem používejte držák hrnce.
- Neměňte prudce teplotu, tzn. nepokládejte horký předmět přímo z trouby/sporáku na studené povrchy! V opačném případě může dojít k odprýsknutí, prasklinám, vlasovým prasklinám nebo zlomení, což může mít za následek zranění osob a poškození majetku.
- Pokud tento předmět vykazuje známky deformace nebo poškození, nepoužívejte jej.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Dbejte na to, abyste výrobek nezahřívali v prázdném stavu. To může jinak vést k odlupování smaltu.
- Dbejte na to, abyste výrobek nezahřívali příliš rychle. Může jinak dojít k odloupnutí smaltu, když se litina rozpíná rychleji než smalt.

ⓘ INFO:

- Výrobek je vhodný do pečící trouby! Postavte výrobek na rošt, který je pro to určen a ne na dno trouby.

-  **BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chuťové a pachové vlastnosti použitých potravin nejsou tímto výrobkem ovlivněny.
- Světlý smalt uvnitř je zvláště vhodný pro pomalou přípravu jídel při velmi nízkých teplotách nebo při střední teplotě v troubě.
- Prostřednictvím výstupků na spodní straně víka vzniká při vaření okruh uvnitř nádobí. Stoupající pára kondenzuje na víku a rovnoměrně se prostřednictvím výstupků rozděluje po jídle. Výsledkem je, že jídlo zůstává během vaření šťavnaté a zachovává si svou přirozenou chuť.
- **Pokyn pro indukční varná pole:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností varné desky a výrobku. To je normální a neznamená to závadu indukčního varného pole ani výrobku.
- **Pokyn pro indukční varná pole:** Výrobek je třeba umístit do středu na indukční varné pole.
- **OPATRNĚ! Vysoká rychlost zahřívání!** Při předehřívání nádobí dávejte pozor, abyste je nepřehřáli.
  V případě přehřátí místnost důkladně vyvětrejte.

- ☐ Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby. Poté jej vyčistěte v teplé vodě, opláchněte čistou vodou a důkladně jej vysušte.
- ☐ Vnitřek hrnce potřete trochou oleje nebo másla. Zahřejte při nízké teplotě. Jakmile se tuk vstřebá, přepněte teplotu dolů. Počkejte 2 až 3 minuty, než se výrobek ochladí, a odstraňte přebytečný tuk.
- ☐ Nepoužívejte při vaření nebo pečení vysoké teploty. Vzhledem k tomu, výrobek je velmi dobrý akumulátor tepla, plně postačí střední teploty. Příliš vysoké teploty mohou jinak vést ke špatným výsledkům vaření nebo k nalepení jídla, jako např. u omelety.

- ☐ 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.
- ☐ Zvolte velikost plotýnky podle velikosti dna výrobku, aby se zabránilo tepelným ztrátám.
- ☐ Účinná velikost dna : Ø 120 mm
- ☐ Zajistěte dostatečnou ventilaci, aby se v uzavřeném prostředí nehromadilo příliš velké množství kouře.
- ☐ Pokud je držadlo na poklici uvolněné, výrobek nepoužívejte. V případě potřeby utáhněte šroub, kterým je držadlo poklice připevněné.

Čištění, uložení a péče

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Výrobek není vhodný do myčky na nádobí.
- Nechte výrobek před čištěním vždy nejdříve trochu vychladnout. Nikdy neponořujte horký výrobek do studené vody. Teplotní šok může smalt poškodit. Také neplňte výrobek studenou vodou.
- Nikdy nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu a/nebo agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, jako jsou chlorová bělící činidla, protože ta by poškodila smalt.
- 

  OPATRNĚ! Vezměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, pokud hrnec spadne nebo pokud dojde k tvrdému nárazu.

1. Nejprve namočit zapečené zbytky jídla a odstraňte je případně s pomocí dřevěné špachtle, houby nebo kartáče.
2. Oplachujte svůj výrobek horkou vodou a běžným mycím prostředkem.

3. Po vyčištění výrobek důkladně osušte suchým hadříkem.
   Výrobek v žádném případě neskladujte vlhký. Skladujte jej ve vzdušném prostoru mimo dosah páry.

- ☐ Potírejte čas od času okraj hrnce trochou oleje na vaření, aby se zabránilo jemné rzi, která může v průběhu času vzniknout.
- ☐ Výrobek skladujte na suchém a dobře větraném místě.

Zlikvidování

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

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



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.
Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

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 používaný 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 540641_2510) 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

(CZ) **Servis Česká republika**

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz

Úvod

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.

Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla (IAN) 540641_2510 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

Použitie v súlade s určením

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

Technické údaje

Vhodné do rúry: do 260 °C

Bezpečnostné upozornenia

USCHOVAJTE SI VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY PRE MOŽNÉ BUDÚCE POUŽITIE!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- 

  Upozorňujeme, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.

- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste produkt, v ktorom sa ohrieva tuk, neustále sledovali. Tuk sa môže rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plameň uhaste pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Do horúceho tuku nevkladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.

OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

- Horúci produkt ukladajte vždy na tepluvzdorný podklad, a nie na nechránené pracovné plochy.
- Aby ste smaltovanú vrstvu nepoškodili, používajte len kuchynské náradie z tepluvzdorného plastu alebo dreva. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- **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, varnú dosku alebo rúru na pečenie.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôsobený priemeru dna produktu a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.
- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt nie je vhodný na fritovanie.

Použitie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- **OPATRNE!** Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte. V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.

- **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 pri vylievaní vytečú z hrnca alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru.

Vyhnite sa riziku zranenia

- **POZOR! RIZIKO POPÁLENIA!** Pri nalievaní alebo manipulácii s výrobkom používajte držiak na hrnce.
- Teplotu nemeňte ihneď, t. j. neklaďte horúci výrobok priamo z rúry/sporáku na studené povrchy! V opačnom prípade sa môžu odlomiť malé kúsky alebo vzniknúť praskliny, vlasové trhliny či zlomy, čo môže viesť k zraneniu osôb a poškodeniu majetku.
- Výrobok nepoužívajte, ak vidno známky deformácie alebo poškodenia.

OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

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

ⓘ INFORMÁCIA:

- Produkt je vhodný na použitie v rúre na pečenie! Produkt umiestnite na k tomu určený rošt a nie na dno rúry na pečenie.

-  **VHODNÉ PRE POTRAVINY!** Tento produkt neovplyvňuje chuť ani vôňu použitých potravín.
- Svetlý smalt vo vnútri je veľmi vhodný na pomalú prípravu jedál pri veľmi nízkych teplotách alebo pri stredne vysokej teplote v rúre.
- Vďaka slučkám na spodnej strane krytu pokrievky vzniká pri varení vo vnútri nádoby cirkulácia. Stúpajúca para na kryte kondenzuje a slučky ju rovnomerne rozdelia na varené potraviny. Výsledkom je, že potraviny počas varenia zostanú šťavnaté a zachovajú si svoju prirodzenú chuť.
- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môžete zachytiť zvuk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti varnej dosky a produktu. Je to normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo produktu.
- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Produkt treba umiestniť na indukčnú varnú dosku presne do stredu.
- **POZOR! Vysoká rýchlosť ohrevu!** Pri predhrievaní nádoby dbajte na to, aby sa neprehriala.
  V prípade prehriatia riadne vyvetrajte miestnosť.

- ☐ Produkt pred prvým použitím 2- až 3-krát vyvarte s vodou, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby. Následne produkt vyčistite v teplej mydlovej vode, vypláchnite ho čistou vodou a dôkladne ho usušte.
- ☐ Vnútornú časť produktu pokropte trochou oleja alebo masla. Zahrejte pri nízkej teplote. Keď tuk vsiakne, teplotu stiahnite. Počkajte 2 až 3 minúty pokým produkt nevychladne a odstráňte prebytočný tuk.

- ☐ Pri varení alebo pečení nepoužívajte žiadne vysoké teploty. 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.
- ☐ 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.
- ☐ Veľkosť varnej dosky zvoľte v súlade s veľkosťou dna produktu, aby ste predišli strate tepla.
- ☐ Efektívna veľkosť dna : Ø 120 mm
- ☐ Zaistite dostatočné vetranie, aby ste sa vyhli hromadeniu hustého dymu v uzavretom prostredí.
- ☐ Nikdy nepoužívajte výrobok, ak je držiak veka uvoľnený. V prípade potreby dotiahnite skrutkový spoj držiaka veka.

Čistenie, skladovanie a starostlivosť

OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

- Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.
- 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.
- V žiadnom prípade nepoužívajte tvrdé predmety, oceľ ani agresívne, resp. abrazívne čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo, pretože by došlo k poškodeniu smaltovanej vrstvy.
-  **POZOR!** Majte na pamäti, že smaltovaná vrstva sa pri páde alebo tvrdom náraze môže poškodiť.

1. Priľnuté zvyšky potravín najprv namočte a následne ich odstráňte drevenou škrabkou, umývacou hubkou alebo kefkou.
2. Produkt umyte horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.
3. Po vyčistení výrobok dôkladne osušte suchou handrou.
   Nikdy neskladujte výrobok, keď je ešte vlhký. Výrobok skladujte vo vetranom priestore mimo dosahu pary.

- ☐ Okraj produktu z času na čas potrite trochou jedlého oleja, aby ste predišli vzniku jemnej hrdze, ku ktorému by mohlo dôjsť v priebehu času.
- ☐ Produkt skladujte na suchom a dobre odvetranom mieste.

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.



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.
Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi 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 540641_2510) 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

(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk

Introducción

Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 540641_2510.

Uso previsto

El producto es apto para preparar alimentos. Es apropiado para cocinas de gas, eléctricas, halógenas, de inducción y vitrocerámicas. El producto está destinado únicamente al uso privado y no al uso comercial.

Datos técnicos

Apto para horno: hasta 260 °C

Indicaciones de seguridad

¡CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE SEGURIDAD PARA UN FUTURO USO!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIONES!

- 
  Tenga en cuenta que las asas pueden estar calientes durante la cocción. Por esta razón, utilice agarradores o guantes de cocina para protegerse.

- Durante la cocción es importante no desatender el producto en el que se esté calentando grasa. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y prenderse. ¡Si en algún momento la grasa se prendiera, nunca la extinga con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta densa.
- Nunca ponga carne de la que se desprendan gotas en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar fácilmente un incendio.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS!

- Coloque siempre el producto caliente sobre una base resistente al calor y no sobre una superficie de trabajo sin protección.
- Para no dañar la capa de esmalte, use solo utensilios de cocina de madera o plástico resistentes al calor. No corte el alimento directamente en el producto.
- **¡ATENCIÓN!** Levante siempre el producto cuando cocine sobre placas de cocina con superficie de vidrio (por ejemplo: placas de inducción, halógeno o vitrocerámica) o en un horno. Nunca desplace el producto sobre esas superficies, pues podría dañar la base del producto, la placa de cocción o el horno.
- Las llamas de las cocinas de gas deben adaptarse siempre a la superficie de la base del producto y NUNCA deben llegar a las paredes laterales.
- El producto no es apto para microondas.
- El producto no es apto para freír.

Uso

⚠ ¡CUIDADO! ¡RIESGO DE LESIONES!

- **¡ATENCIÓN!** ¡Alta velocidad de calentamiento! No sobrecalentar los utensilios de cocina durante el precalentamiento. En caso de sobrecalentamiento debe airearse bien el espacio.

- **¡CUIDADO!** Al verter líquidos calientes se requiere un especial cuidado y cautela para evitar cualquier peligro de quemaduras. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlo compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentra muy cerca.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, para verter líquidos calientes, utilice agarradores o un equipo de protección individual (EPI) efectivo comparable.
- **¡CUIDADO!** Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que al verter en la olla puedan discurrir o gotear sobre la superficie de cocción. De no hacerlo, existiría peligro de incendio.

Evitar el riesgo de lesiones

- **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!** Utilice guantes de cocina cuando vierta o manipule el producto.
- ¡No cambie la temperatura inmediatamente, es decir, no coloque el artículo caliente directamente sobre superficies frías nada más retirarlo del horno o de la cocina! De lo contrario, el producto puede astillarse, resquebrajarse, agrietarse o fracturarse, lo que podría provocar lesiones personales y daños materiales.
- No utilice el artículo si muestra signos de deformación o daño.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS!

- Tenga cuidado de no calentar el producto si está vacío. Si lo hace, el esmalte puede astillarse.
- Tenga cuidado de no calentar el producto demasiado rápido. Si lo hace, el esmalte puede astillarse si el hierro fundido se expande más rápidamente que el esmalte.

ⓘ INFORMACIÓN:

- ¡El producto es apto para el horno! Coloque el producto sobre una rejilla, y no sobre la base del horno.

-  **¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** Las características de sabor y olor del alimento utilizado no se ven afectadas por este producto.
- El esmalte claro en el interior es especialmente apropiado para cocinar lentamente los alimentos a temperatura muy baja u hornearlos a temperatura media.
- Los relieves de la parte inferior de la tapa generan un ciclo dentro del utensilio de cocina. El vapor ascendente se condensa en la tapa y se distribuye uniformemente sobre el alimento a través de los relieves. El resultado es que el alimento se mantiene jugoso durante la cocción y conserva su sabor natural.
- **Nota para las placas de inducción:** En determinadas circunstancias puede escucharse un ruido que es debido a las propiedades electromagnéticas de la placa de cocción y del producto. Esto es normal y no indica un defecto de su placa de inducción o del producto.
- **Nota para las placas de inducción:** El producto debe colocarse en el centro de la placa de inducción.
- **¡CUIDADO! ¡Velocidad de calentamiento rápida!** Tenga cuidado durante el precalentamiento de que el utensilio de cocina no se sobrecaliente. En caso de sobrecalentamiento, ventile bien el espacio.

- ☐ Antes de usar el producto por primera vez, ponga a hervir agua 2 o 3 veces para eliminar los posibles residuos de producción. A continuación, limpie el producto en agua jabonosa caliente, enjuáguelo con agua limpia y séquelo bien.
- ☐ Unte con un poco de aceite o mantequilla el interior del producto. Caliéntelo a baja temperatura. Baje la temperatura en el momento en que se haya absorbido la grasa. Antes de quitar la grasa sobrante, espere 2 o 3 minutos hasta que el producto se haya enfriado.

- ☐ No utilice temperaturas elevadas al cocinar o asar. Las temperaturas medias son suficientes, ya que el hierro fundido es muy buen acumulador de calor. De lo contrario, las temperaturas demasiado elevadas pueden provocar malos resultados de cocción o que los alimentos se peguen, p. ej., en las tortillas.
- ☐ La superficie de esmalte no es adecuada para cocinar en seco. Antes de calentar el utensilio de cocina, utilice siempre un poco de mantequilla o aceite de cocina, y asegúrese de que el fondo está completamente cubierto.
- ☐ Seleccione el tamaño de la placa de cocción de acuerdo con el tamaño de la base del producto para evitar la pérdida de calor.
- ☐ Tamaño efectivo del fondo de: Ø 120 mm
- ☐ Asegúrese de que la ventilación sea suficiente para evitar el humo denso en un entorno cerrado.
- ☐ Nunca utilice el producto si el pomo de la tapa está suelto. Vuelva a apretar la unión roscada del pomo de la tapa si es necesario.

Limpieza, conservación y cuidado

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS!

- El producto no es apto para lavavajillas.
- Antes de la limpieza, espere siempre primero hasta que el producto se haya enfriado un poco. Nunca sumerja un producto caliente en agua fría. El esmalte podría resultar dañado por el choque térmico. Asimismo, no llene el producto de agua fría.
- En ningún caso utilice objetos duros, lana de acero o productos de limpieza agresivos o abrasivos como lejía con cloro, ya que estos pueden dañar el esmalte.
-  **¡CUIDADO!** Tenga en cuenta que el esmalte puede dañarse si se cae o recibe un fuerte golpe.

1. Ablande primero los restos de comida adheridos y, si es necesario, quítelos después con una rasqueta de madera, una esponja o un cepillo.
2. Enjuague su producto con agua caliente y un detergente convencional.
3. Seque perfectamente el producto con un paño seco después de limpiarlo. Nunca almacene el producto cuando aún esté húmedo. Guárdelo en un espacio ventilado y alejado de vapores.

- ☐ Frote los bordes del producto cada cierto tiempo con una pequeña cantidad de aceite de cocina para evitar las películas de óxido que puedan originarse con el paso del tiempo.
- ☐ Guarde el producto en un lugar seco y bien ventilado.

Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.
Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 540641_2510) como justificante de compra.
Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.
Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.
Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

(ES) **Asistencia en España**

Tel.: 900984989
E-Mail: owim@lidl.es

Indledning

Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejlledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 540641_2510.

Forskriftsmæssig anvendelse

Produktet er beregnet for tilberedning af fødevarer. Det kan anvendes med gas-, el-, halogen-, induktions- og glaskeramikkomfurer. Dette produkt er udelukkende beregnet til privat anvendelse og ikke til kommercielle formål.

Tekniske data

Kan anvendes i en bageovn: op til 260 °C

Sikkerhedsanvisninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSVEJLEDNINGER TIL SENERE ANVENDELSE!

⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!

- 
  Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.

- Ved madlavning og opvarmning af fedtstoffer er det vigtigt, at produktet ikke lades ude af syne. Fedt kan hurtigt bliver overophedet og selvantænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.

OBS! FARE FOR SKADER!

- Et varmt produkt skal altid stilles på et varmebestandigt underlag og ikke på en ubeskyttet arbejdsflade.
- For ikke at beskadige emaljeoverfladen, må der kun anvendes køkkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ. Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- **OBS!** Løft altid produktet når der laves mad på hærdede glasflader (fx glaskeramisk-, halogen- og induktionskogeplader) eller i en ovn. Produktet må aldrig skubbes hen over sådanne overflader, idet produktets bund, kogeplade eller ovn kan tage skade.
- Gasflammer skal altid tilpasses produktets bunds diameter og må ALDRIG brænde op langs siderne.
- Produktet må ikke anvendes i mikrobølgeovn.
- Produktet er ikke egnet til at fritere i.

Brug

⚠ FORSIGTIG! FARE FOR KVÆSTELSER!

- **OBS!** Hurtig opvarmningshastighed! Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning. Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.

- **FORSIGTIG!** Du skal være meget opmærksom og forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der fare for skoldning. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær, når du hælder væsker ud, opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- **OBS!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Tør straks varm olie eller andre væsker, der løber ud af gryden eller drypper ned på kogepladen, af med en egnet klud. I modsat fald er der brandfare.

Undgå risiko for skader

- **FORSIGTIG! RISIKO FOR FORBRÆNDING!** Brug en grydeholder, når du hælder fødevaren ud og når du håndtere produktet.
- Undgå hurtige temperaturskift, dvs. sæt ikke det varme produkt direkte på kolde overflader, når du tager det ud af ovnen/komfuret! Hvis du gør dette, kan det splintre, revne eller gå i stykker, hvilket kan føre til personskader eller ejendomsskader.
- Produktet må ikke bruges, hvis det viser tegn på deformation eller beskadigelse.

OBS! FARE FOR SKADER!

- Produktet må ikke opvarmes i tom tilstand. I modsat fald kan det føre til afsprængning af emalje.
- Pas på, at produktet ikke opvarmes for hurtigt. I modsat fald kan det medføre at emaljen slipper, fordi støbejernet udvider sig hurtigere end emaljen.

ⓘ INFO:

- Produktet kan anvendes i en bageovn! Anbring produktet på en dertil egnet rist og ikke på ovnbunden.

-  **LEVNEDSMIDDELSIKKER!** Den anvendte fødevarers smags- og duftegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.
- Den lyse, indvendige emalje er specielt egnet til langsom tilberedning af retter ved meget lave temperaturer eller ved mellemhøje ovntemperaturer.
- Ved hjælp af rillerne på lågets underside dannes der et internt kredsløb i gryden ved madlavningen. Den opstigende damp kondenseres på låget og bliver jævnt fordelt på maden vha. rillerne. Det betyder at maden forbliver saftig og bevarer sin naturlige smag under madlavningen.
- **Vejledning for induktionskogeplader:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. kogepladens og produktets elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller produkt.
- **Vejledning for induktionskogeplader:** Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen.
- **FORSIGTIG! Høj opvarmningshastighed!** Pas ved opvarmningen af gryden på, at den ikke overophedes.
  Udluft lokalet grundigt i tilfælde af en overophedning.

- ☐ Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2-3 gange for fuldstændig fjernelse af produktionsrester. Rengør produktet herefter med varmt opvaskevand, skyl efter med rent vand og tør grundigt.
- ☐ Den indvendige side af produktet pensles med en smule olie eller smør. Varm det op ved lave temperaturer. Sænk temperaturen, så snart fedtet er trukket ind. Vent 2-3 minutter indtil produktet er afkølet og fjern overskydende fedt.

- ☐ Anvend ikke høje temperaturer ved madlavning og stegning. Eftersom støbejern har en særdeles god varmekapacitet, vil middeltemperaturer være fuldt tilstrækkelige. For høje temperaturer kan medføre dårlige resultater eller at maden brænder på, fx ved tilberedning af omeletter.
- ☐ Emaljeoverfladen er ikke egnet til at blive kogt tør. Anvend altid lidt smør eller spiseolie, og sørg for at bunden er helt dækket inden gryden opvarmes.
- ☐ For at undgå varmetab, skal der bruges en kogeplade der svarer til produktbundens størrelse.
- ☐ Bundens effektive størrelse er: Ø 120 mm
- ☐ I et indelukket område, skal du sørge for at der er nok ventilation, så du undgår meget røg.
- ☐ Produktet må alrig bruges, hvis knoppen er løs. Spænd skruen i knoppen, hvis nødvendigt

Rengøring, opbevaring og vedligeholdelse

OBS! FARE FOR SKADER!

- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.
- Produktet skal altid afkøles lidt før det rengøres. Et varmt produkt må aldrig nedsænkes i koldt vand. Ved et sådant temperaturchok kan emaljen tage skade. Produktet må heller ikke fyldes med koldt vand.
- Anvend aldrig skarpe genstande, ståluld eller aggressive eller slibende rengøringsmidler som klorblegemidler, da disse kan beskadige emaljen.
-  **FORSIGTIG!** Vær opmærksom på at emaljen kan blive beskadiget ved fald eller et kraftigt stød.

1. Fastsiddende madrester blødgøres og fjernes derefter med en træskraber, grydesvamp eller børste.

2. Vask produktet med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
3. Tør produktet grundigt af med en tør klud efter rengøring.
   Produktet må aldrig gemmes væk, når det er fugtigt. Produktet skal opbevares et ventileret sted, væk fra damp.

- ☐ Påfør jævnligt produktets kant en smule spiseolie for at forebygge flyverust, der kan forekomme i tidens løb.
- ☐ Opbevar produktet på et tørt og godt ventileret sted.

Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.
De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

Garanti

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 540641_2510) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.
Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.
Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.
Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Service

(DK) **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: owim@lidl.dk

Introduzione

Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando del codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dovre potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 540641_2510.

Utilizzo secondo la destinazione d'uso

Il prodotto è adatto alla preparazione di alimenti. È adatto per piani cottura a gas, elettrici, alogeni, a induzione e in vetroceramica. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non adatto all'uso commerciale.

Dati tecnici

Adatta per forni:	fino a 260 °C

Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E DISPOSIZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- 

  Si noti che durante la cottura le manici possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.

- Quando si cucina, è molto importante non perdere di vista il prodotto in cui si scalda il grasso. Il grasso può surriscaldarsi rapidamente e accendersi. Se il grasso dovesse bruciare, non spegnerlo mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI!

- Posizionare sempre il prodotto caldo su una base resistente al calore e non su un piano di lavoro non protetto.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento smaltato, utilizzare solo utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- **ATTENZIONE!** Sollevare sempre il prodotto durante la cottura su piastre con superfici in vetro (ad es. vetroceramica, alogene, piani cottura a induzione) o nel forno. Non far scivolare mai il prodotto su tali superfici in quanto ciò potrebbe danneggiare la parte inferiore del prodotto, il piano cottura o il forno.
- Le fiamme devono essere sempre adattate al diametro del fondo del prodotto e non devono MAI bruciare oltre le pareti laterali.
- Il prodotto non è adatto per forni a microonde.
- Il prodotto non è adatto per la frittura.

Utilizzo

⚠ CAUTELA! PERICOLO DI LESIONI!

- **ATTENZIONE!** Elevata velocità di riscaldamento! Non preriscaldare eccessivamente la padella. In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.

- **CAUTELA!** Quando si versano liquidi caldi, prestare particolare attenzione e cautela, altrimenti c'è il rischio di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
- **CAUTELA!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste pericolo di incendio.

Evitare il rischio di lesioni

- **ATTENZIONE! RISCHIO DI USTIONI!** Utilizzare una presina quando si versa o si maneggia il prodotto.
- Non modificare immediatamente la temperatura, ovvero non posizionare l'oggetto caldo direttamente dal forno/fornello su superfici fredde! In caso contrario, potrebbero verificarsi scheggiature, crepe, incrinature sottili o fratture, con conseguenti lesioni personali e danni materiali.
- Non utilizzare il prodotto se presenta segni di deformazione o danni.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI!

- Fare attenzione a non scaldare il prodotto quando è vuoto. In caso contrario lo smalto potrebbe scheggiarsi.
- Assicurarsi di non scaldare troppo velocemente il prodotto. In caso contrario, lo smalto può scheggiarsi se la ghisa si espande più velocemente dello smalto.

ⓘ INFO:

- Il prodotto è adatto per forni! Collocare il prodotto sulla griglia in dotazione e non sul fondo del forno.

-  **PER ALIMENTI!** Questo prodotto non influisce sulle caratteristiche organolettiche e gustative degli alimenti utilizzati.
- Lo smalto chiaro all'interno è particolarmente adatto per la preparazione lenta di cibi a temperature molto basse o a temperatura medie del forno.
- Durante la cottura, i perni sul lato inferiore del coperchio creano un circuito all'interno delle pentole. Il vapore che sale si condensa sul coperchio e viene distribuito uniformemente sul cibo tramite i perni. Il risultato è che durante la cottura il cibo rimane succoso e mantiene il suo sapore naturale.
- **Suggerimento per l'uso su piano di cottura a induzione:** In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della piastra e del prodotto. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o del prodotto.
- **Suggerimento per l'uso su piano di cottura a induzione:** Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione.
- **CAUTELA! Alta velocità di riscaldamento!** Quando si preriscaldano le pentole, assicurarsi che non si surriscaldino.
  In caso di surriscaldamento, ventilare accuratamente la stanza.

- ☐ Prima del primo utilizzo, far bollire 2-3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare eventuali residui di produzione. Pulire poi il prodotto in acqua calda, risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- ☐ Spennellare l'interno del prodotto con un po' di olio o burro. Riscaldare a bassa temperatura. Abbassare la temperatura non appena il grasso viene assorbito. Attendere 2-3 minuti affinché il prodotto si raffreddi e rimuovere il grasso in eccesso.

- ☐ Non utilizzare temperature elevate durante la cottura. Poiché la ghisa è un ottimo accumulatore di calore, le temperature medie sono pienamente sufficienti. Temperature troppo elevate potrebbero altrimenti portare a risultati di cottura scadenti o a cibi che si attaccano, ad es. nel caso delle frittate.
- ☐ La superficie smaltata non è adatta alla cottura a secco. Utilizzare sempre un po' di burro o olio da cucina e assicurarsi che il fondo sia completamente coperto prima di riscaldare le pentole.
- ☐ Per evitare perdite di calore, scegliere la dimensione della piastra in base a quella del fondo del prodotto.
- ☐ Dimensione effettiva del fond: Ø 120 mm
- ☐ Garantire una ventilazione sufficiente per evitare fumo denso in un ambiente chiuso.
- ☐ Non utilizzare mai il prodotto se la manopola del coperchio è allentata. Se necessario, serrare nuovamente il giunto a vite della manopola del coperchio.

Pulizia, conservazione e cura

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI!

- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
- Lasciare sempre raffreddare leggermente il prodotto prima di pulirlo. Non immergere mai un prodotto caldo in acqua fredda. Lo smalto può subire danni da shock termico. Non riempire il prodotto nemmeno con acqua fredda.
- Non utilizzare mai oggetti duri, lana d'acciaio o detergenti aggressivi o abrasivi come la candeggina al cloro, che danneggerebbero lo smalto.
-  **CAUTELA!** Si noti che lo smalto può subire danni in caso di caduta o urto violento.

1. Mettere in ammollo prima i residui di cibo rimasti attaccati e, se necessario, rimuoverli con un raschietto di legno, una spugna o una spazzola.
2. Risciacquare il prodotto con acqua calda e normale detersivo.
3. Asciugare accuratamente il prodotto con un panno asciutto dopo la pulizia. Non riporre mai il prodotto quando è ancora umido. Riporre il prodotto in un luogo ventilato e lontano dal vapore.

- ☐ Strofinare il bordo del prodotto con un po' di olio da cucina di tanto in tanto per evitare la ruggine che può formarsi col tempo.
- ☐ Conservare il prodotto in un luogo asciutto e ben ventilato.

Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Il prodotto , i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.
Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 540641_2510) come prova d'acquisto.
Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.
In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.
Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: owim@lidl.it

Bevezető

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.

Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kódot beolvasva egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 540641_2510 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

Rendeltetésszerű használat

A termék élelmiszerek készítésére használható. A termék gáz, elektromos, halogén, indukciós és üvegkerámia főzőfelületeken használható. A termék kizárólag magáncélú használatra való: üzleti célú használatra nem alkalmas.

Műszaki adatok

Sütőben használható: 260 °C-ig

Biztonsági tudnivalók

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- 
  Kérjük, ügyeljen arra, hogy a fogantyúk főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.

- 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.
- Ne tegyen nedvességtől csepegő húst forró zsiradékba. A nedvesség következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.

FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- A forró terméket mindig hőálló alátétre helyezze, és ne magára a munkafelületre.
- A zománcbevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai eszközöket használjon. Az alapanyagokat soha ne a termékben vágja össze.
- **FIGYELEM!** Mindig emelje a terméket, ha üvegfelületű főzőlapon (pl. üvegkerámia, halogén vagy indukciós főzőlapon) vagy sütőben főz. Soha ne tolja a terméket ilyen felületeken, mert azzal kárt tehet a termék alsó felületében, a főzőlapban vagy a sütőben.
- A gáztűzhely lángját mindig a termék aljának átmérőjéhez válassza meg, és ügyeljen arra, hogy a lángok SOHA ne csapjanak fel a tál oldalfalán.
- A termék mikrohullámú sütőben nem használható.
- A termék bő olajban való kisütéshez nem használható.

Használat

⚠ VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- **FIGYELEM!** Gyors felforrósodás! Előmelegítés során ne hevítse túl az edényt. Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.

- **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. Kiöntés közben 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 kiöntéskor lefolyik az edényről, vagy a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le megfelelő kendővel. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.

Kerülje a sérülés lehetőségét

- **VIGYÁZAT! ÉGÉSVESZÉLY!** Használjon edénytartót a termék öntése és kezelése során.
- Ne változtassa meg azonnal a hőmérsékletet, azaz ne tegye a forró tárgyat közvetlenül a sütőből/kemencéből hideg felületre! Ennek elmulasztása szálkásodást, repedéseket, hajszálrepedéseket vagy töréseket okozhat, amelyek személyi sérülést és anyagi károkat okozhatnak.
- Ne használja a tárgyat, ha az deformáció vagy sérülés jeleit mutatja.

FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse üresen a terméket. Ellenkező esetben megrepedhet a zománcbevonat.
- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse fel túl gyorsan a terméket. Ellenkező esetben a zománcbevonat megrepedhet, ha az öntöttvas a zománcnál gyorsabban tágul.

ⓘ INFORMÁCIÓ:

- A termék sütőben használható! A terméket az erre a célra szolgáló rácsra helyezze el, és ne a sütő alján.

-  **ÉLELMISZERBIZTOS!** A termék nincs hatással a felhasznált élelmiszerek ízére és illatára.
- A belső felület világos zománcbevonata különösen alkalmas ételek nagyon alacsony vagy közepes hőmérsékleten történő lassú elkészítésére, illetve közepes hőmérsékletű sütésére.
- A fedő alján található bütyköknek köszönhetően a főzés során keringés alakul ki az edény belsejében. A felszálló gőz lecsapódik a fedőn, majd a bütyköknek hála egyenletesen eloszlik az ételen. A folyamat végén az ételek szaftosak maradnak és megőrzik természetes ízüket.
- **Tudnivalók indukciós főzőlapokhoz:** Bizonyos körülmények között zajok hallhatók, melyek a főzőlap és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében jönnek létre. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy a termék hibájára.
- **Tudnivalók indukciós főzőlapokhoz:** A terméket az indukciós főzőfelület közepén helyezze el.
- **VIGYÁZAT! Gyors felforrósodás!** Előmelegítése során ügyeljen arra, hogy ne hevüljön túl a főzőedény.
  Túlhevülés eset szellőztesse ki alaposan a helyiséget.

- ☐ Az esetleges gyártási maradékanyagok eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2-3 alkalommal. Ezután tisztítsa meg a terméket meleg mosogatóvízzel, öblítse át tiszta vízzel, és alaposan szárítsa meg.
- ☐ Ecsettel kenje be a termék belső felületét némi olajjal vagy vajjal. Melegítse fel a terméket alacsony hőmérsékleten. Amint a zsiradék felszívódott, kapcsoljon alacsonyabb hőmérsékletre. Várjon 2-3 percet, amíg a termék lehűl, majd távolítsa el a felesleges zsiradékot.

- ☐ A főzéshez vagy roston sütéshez ne használjon magas hőmérsékleteket. Mivel az öntöttvas kitűnő hőtartó, a közepes hőmérsékleti szintek teljesen elegendők. A túl magas hőmérséklet rosszabb eredményt adhat: egyes ételek – mint pl. az omlett – letapadhatnak.
- ☐ A zománcozott felület nem alkalmas száraz főzésre. Mindig használjon vajat vagy étolajat, és ügyeljen arra, hogy az teljesen elfedje a főzőedény alját, mielőtt hevíteni kezdené azt.
- ☐ A hőveszteségek elkerülése érdekében mindig a termék aljának átmérőjéhez válasszon főzőlapot.
- ☐ Tényleges alsó méret: Ø 120 mm
- ☐ Biztosítson elegendő szellőzést, hogy zárt környezetben elkerülje az erős füstképződést.
- ☐ Soha ne használja a terméket, ha a fedél gombja meglazult. Szükség esetén húzza meg újra a fedél gombjának csavarkötését.

Tisztítás, tárolás és ápolás

FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- A termék mosogatógépben nem mosható.
- A terméket tisztítás előtt mindig hagyja először kihűlni. Soha ne merítse a még forró terméket hideg vízbe. A hőmérsékleti különbség következtében a zománc megsérülhet. A terméket ne is töltse meg hideg vízzel.
- Soha ne használjon kemény tárgyakat, acél dörzsölőt, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószereket, például klóros fehérítőt, mivel ezek károsíthatják a zománcot.
- 

  VIGYÁZAT! Ügyeljen arra, hogy a zománc leesés vagy erősebb ütés következtében megsérülhet.

1. A makacsabb ételmaradékokat először áztassa le, majd távolítsa el azokat egy fából készült kaparó, szivacs vagy egy kefe segítségével.
2. A terméket forró vízzel és kereskedelemben kapható mosogatószerrel mosogassa el.
3. Tisztítás után alaposan szárítsa meg a terméket száraz kendővel.
   Soha ne tárolja a terméket nedves állapotban. A terméket szellős helyen, gőzöktől távol tárolja.

- ☐ Időnként kenje át a termék peremét egy kevés étolajjal, megelőzve azt hogy idővel rozsda alakuljon ki rajta.
- ☐ A terméket száraz, jól szellőző helyen 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.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.
A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

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

Ügyének gyors elintézhetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 540641_2510) a vásárlás tényének az igazolására.
Kéjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címoldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.
Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először 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 Önnel közölt szervizcímre.

Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0680021225
E-mail: owim@lidl.hu

Introdução

Familiarize-se com o aparelho antes da primeira colocação em funcionamento. Para tal, leia atentamente este manual de instruções e as indicações de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Armazene este manual em um lugar seguro. Se entregar este produto a terceiros, entregue também todos os documentos.

Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com. Ao digitalizar o código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 540641_2510.

Utilização adequada

O produto foi concebido para a preparação de alimentos. O produto é adequado para fornos a gás, eletricidade, placas de halogénio, indução ou vitrocerâmica. O produto destina-se exclusivamente a uso privado, não sendo adequado para fins comerciais.

Dados técnicos

Adequado para forno: até 260 °C

Indicações de segurança

GUARDAR TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA E INDICAÇÕES PARA O FUTURO!

⚠ AVISO! RISCO DE FERIMENTOS!

- 
  Tenha em consideração que as pegas podem ficar quentes durante o cozimento. Para tal, utilize pegas ou luvas para o churrasco para se proteger.

- Quando estiver a cozinhar é importante que não perca o produto de vista onde é aquecido o óleo. O óleo pode sobreaquecer rapidamente e pegar fogo. Se o óleo pegar fogo nunca apagar com água! Apague as chamas com uma tampa ou um cobertor espesso.
- Não coloque carne que esteja a pingar em óleo quente. Os salpicos da gordura que atingem uma placa quente do fogão podem facilmente provocar um incêndio.

ATENÇÃO! PERIGO DE DANOS!

- Coloque o produto quente sempre numa superfície resistente ao calor e nunca numa superfície de trabalho desprotegida.
- Para não danificar a camada do esmalte utilize apenas utensílios de cozinha de plástico resistente ao calor ou de madeira. Não corte os alimentos diretamente para dentro do produto.
- **ATENÇÃO!** Levante sempre o produto quando está a cozinhar em placas com superfícies em vidro (p.ex., vitrocerâmica, placas de halogénio ou indução) ou no forno. Nunca deslize o produto em cima deste tipo de superfícies porque isso poderá danificar a parte inferior do produto, a placa de cozinhar ou o forno.
- As chamas do gás devem ser sempre adaptadas ao diâmetro da base do produto e NUNCA devem sair pelos lados.
- O produto não é adequado para o micro-ondas.
- O produto não é adequado para fritar.

Utilização

⚠ CUIDADO! RISCO DE FERIMENTOS!

- **ATENÇÃO!** Alta velocidade de aquecimento! Não sobreaquecer os utensílios da cozinha durante o pré-aquecimento. Em caso de sobreaquecimento deve arejar totalmente o espaço.
- **CUIDADO!** Ao despejar líquidos quentes, tenha especial cuidado e cautela, caso contrário, existe o risco de escaldadura. Não verta o líquido apressadamente, mantenha um fluxo constante. Ao verter, certifique-se de que nenhuma outra pessoa, especialmente crianças, se encontra nas proximidades imediatas.
- **ATENÇÃO!** Se necessário, utilize uma pega ou equipamento de proteção pessoal (EPI) igualmente eficaz ao verter.
- **CUIDADO!** Limpe imediatamente com um pano adequado o óleo quente ou outros líquidos que escorram da panela ou pinguem na superfície de cozedura. Caso contrário, existe o perigo de incêndio.

Evitar riscos de ferimentos

- **ATENÇÃO! RISCO DE QUEIMADURAS!** Utilizar uma pega quando verter o conteúdo ou manusear o produto.
- Não mude subitamente a temperatura, ou seja, não desloque o produto quente diretamente do forno/fogão para superfícies frias! Se o fizer, poderá originar estilhaços, fissuras, fendas ou fraturas, o que pode provocar ferimentos e danos materiais.
- Não utilize o produto se o mesmo apresentar sinais de deformação ou danos.

ATENÇÃO! PERIGO DE DANOS!

- Certifique-se de que não aquece o produto enquanto está vazio. Caso contrário, pode causar lascamento do esmalte.
- Certifique-se de que não aquece o produto demasiado rápido. Caso contrário, pode causar lascamento do esmalte se o ferro fundido expandir mais rápido que o esmalte.

ⓘ INFORMAÇÃO:

- O produto é adequado para o forno! Coloque o produto em cima da grelha prevista e não no fundo do forno.
-  **ALIMENTOS SEGUROS!** As propriedades do sabor e do cheiro dos alimentos utilizados não são afetadas por este produto.
- O esmalte claro na parte interior é adequado para a preparação lenta de alimentos a temperaturas baixas ou a temperaturas médias no forno.
- Os pontos na parte inferior da tampa provocam uma circulação durante a cozedura no interior do tacho. O vapor que sobe, condensa na tampa e é distribuído nos alimentos a cozinhar de forma regular devido aos pontos. O resultado são alimentos que ficam suculentos durante a cozedura e que mantêm o seu sabor natural.
- **Indicação para as placas de indução:** Em determinadas circunstâncias pode surgir um ruído que é provocado pelas propriedades eletromagnéticas da placa de cozinhar e do produto. Isto é normal e não é nenhuma indicação de algum dano na placa de indução ou no produto.
- **Indicação para as placas de indução:** O produto deve ser colocado no meio da placa de indução.
- **CUIDADO! Alta velocidade de aquecimento!** Ao pré-aquecer o tacho, tenha cuidado para não sobreaquecer o mesmo.
  Em caso de sobreaquecimento, areje totalmente o espaço.

☐ Antes da primeira utilização ferva água no produto por 2 a 3 vezes a fim de eliminar qualquer resíduo do processo de produção. Em seguida, limpe o produto com água morna com detergente, enxagúe com água limpa e seque bem.

- ☐ Coloque com um pincel um pouco de óleo ou manteiga no interior do produto. Aqueça a temperaturas baixas. Reduza a temperatura assim que a gordura estiver absorvida. Espere 2 a 3 minutos até o produto arrefecer e elimine a gordura em excesso.
- ☐ Não utilize temperaturas altas quando estiver a cozinhar ou a torrar. O ferro fundido é um bom acumulador térmico, por isso as temperaturas médias são suficientes. As temperaturas muito elevadas podem resultar em cozinhados de pouca qualidade, ou seja, os alimentos podem pegar no fundo do produto, como p.ex., omelete.
- ☐ A superfície de esmalte não é adequada para cozinhar em seco. Utilize sempre um pouco de manteiga ou óleo alimentar e certifique-se de que o fundo do produto esteja completamente coberto antes de aquecer o tacho.
- ☐ Escolha o tamanho da placa de cozinhar consoante o tamanho da base do produto a fim de evitar uma perda de calor.
- ☐ Tamanho efetivo do fundo: Ø 120 mm
- ☐ Garanta uma ventilação adequada para evitar fumo intenso num ambiente fechado.
- ☐ Nunca utilize o produto se a pega da tampa estiver solto. Se necessário, volte a apertar a rosca da pega da tampa.

Limpeza, armazenamento e manutenção

ATENÇÃO! PERIGO DE DANOS!

- O produto não é adequado para a máquina de lavar louça.
- Antes da limpeza deve deixar arrefecer o produto um pouco. Nunca mergulhe o produto quente em água fria. Através do choque de temperatura pode danificar o esmalte. Não encha o produto com água fria.

- Não utilize objetos rijos, palha de aço ou detergentes agressivos ou abrasivos como lixívia, porque esses podem danificar o esmalte.
-  **CUIDADO!** Tenha em atenção que o esmalte pode ficar danificado se o produto cair ou sofrer uma pancada.

1. Coloque os restos de alimentos de molho e elimine-os, se necessário, com um raspador em madeira, esponja ou escova.
2. Quando lavar o produto utilize água quente e um detergente convencional.
3. Seque bem o produto após a limpeza.

- ☐ De vez em quando, coloque um pouco de óleo alimentar na margem do produto a fim de evitar ferrugem que se possa formar ao longo do tempo.
- ☐ Guarde o produto num local seco e bem ventilado.

Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.

As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



O produto, incluindo os acessórios e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante.
Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.

Garantia

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 540641_2510) como comprovativo da mesma.
Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.
Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.
Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica

(PT) **Serviço Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: owim@lidl.pt