

GUSSEISEN-TAJINE / CAST-IRON TAGINE / PLAT À TAJINE EN FONTE

DE AT CH

GUSSEISEN-TAJINE

Kurzanleitung

GB IE

CAST-IRON TAGINE

Short manual

FR BE

PLAT À TAJINE EN FONTE

Guide de démarrage rapide

NL BE

GIETIJZEREN TAJINE

Beknopte handleiding

PL

TAJINE Z ŻELIWA

Krótką instrukcją

CZ

LITINOVÝ TAJINE

Krátký návod

SK

LIATINOVÝ TAJINE

Krátky návod

ES

TAYÍN DE HIERRO FUNDIDO

Guía rápida

DK

TAGINE AF STØBEJERN

Kort vejledning

IT

TAJINE IN GHISA

Guida rapida

HU

ÖNTÖTTVAS TAZSIN-EDÉNY

Rövid útmutató

SI

LITOŽELEZNA POSODA TAJINE

Kratka navodila

DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	4
GB/IE	Short manual	Page	9
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	13
NL/BE	Beknopte handleiding	Pagina	18
PL	Krótką instrukcja	Strona	23
CZ	Krátký návod	Strana	28
SK	Krátky návod	Strana	32
ES	Guía rápida	Página	36
DK	Kort vejledning	Side	41
IT	Guida rapida	Pagina	45
HU	Rövid útmutató	Oldal	50
SI	Kratka navodila	Stran	54

Kurzanleitung	Seite	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	5
Technische Daten	Seite	5
Gebrauch	Seite	7
Hinweis für Induktionskochfelder	Seite	7
Reinigung und Pflege	Seite	7

GUSSEISEN-TAJINE

● Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 403867_2110 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠️ WARNUNG! Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist zum Zubereiten von Lebensmitteln geeignet. Es ist geeignet für Gas-, Elektro-, Halogen-, Induktions- und Glaskeramikkochfelder. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.


● Technische Daten

Backofengeeignet bis 240 °C



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

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

- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- Um die Emaillebeschichtung und den Keramikdeckel nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **ACHTUNG!** Heben Sie das Produkt immer an, wenn Sie auf Herdplatten mit Glasoberfläche (z. B. Glaskeramik-, Halogen-, Induktionskochfelder) oder im Ofen kochen. Schieben Sie das Produkt niemals auf solchen Oberflächen, weil dies die Unterseite des Produkts, des Kochfelds oder des Ofens beschädigen könnte.
- Gasflammen müssen immer der Grundfläche des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.
- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Produkt ist backofengeeignet! Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.



LEBENSMITTELECHT! Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

● Gebrauch

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Reinigen Sie das Produkt in warmem Spülwasser, spülen Sie es mit klarem Wasser und trocknen Sie es gründlich ab.
- Bepinseln Sie das Innere des Produkts mit ein wenig Öl oder Butter. Wärmen Sie es bei niedriger Temperatur auf. Schalten Sie die Temperatur runter, sobald das Fett eingezogen ist. Warten Sie ca. 2 bis 3 Minuten, bis sich das Produkt abgekühlt hat und entfernen Sie das überschüssige Fett.
- Verwenden Sie beim Kochen oder Rösten keine hohen Temperaturen. Da Gusseisen und Keramik sehr gute Wärmespeicher sind, reichen mittlere Temperaturen völlig aus. Zu hohe Temperaturen können sonst zu schlechten Kochergebnissen führen bzw. zum Anhaften von Speisen wie z. B. bei Omelett.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht zu schnell zu erhitzen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen, wenn das Gusseisen sich schneller erweitert als die Emaille.

Hinweise:

- Durch die Kegelform des Deckels entsteht beim Kochen ein Kreislauf innerhalb des Kochgeschirrs. Der aufsteigende Dampf kondensiert am Deckel und wird gleichmäßig auf das Gargut verteilt. Das Resultat ist, dass das Gargut während des Kochens saftig bleibt und seinen natürlichen Geschmack beibehält.
- Die helle Emaille im Inneren ist speziell geeignet für die langsame Zubereitung von Speisen bei sehr niedrigen Temperaturen oder bei mittlerer Ofentemperatur.
- 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.

● Hinweis für Induktionskochfelder

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

- Effektiver Bodendurchmesser ca. 225 mm.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin.

- Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **VORSICHT!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Produkt beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

● Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer erst ein wenig abkühlen. Tauchen Sie niemals ein heißes Produkt in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock können die Emaille und der Keramikdeckel beschädigt werden. Füllen Sie das Produkt auch nicht mit kaltem Wasser.

- Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, Schwamm oder Bürste.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle und / oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille und den Keramikdeckel beschädigen würden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab. Reiben Sie den Rand des Produkts von Zeit zu Zeit mit ein wenig Speiseöl ein, um Flugrost, der im Laufe der Zeit entstehen kann, zu vermeiden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und gut belüfteten Ort.



VORSICHT! Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz oder hartem Stoß beschädigt werden kann.

Short manual	Page	10
Intended use	Page	10
Specifications	Page	10
Use	Page	11
Information for use with induction hobs ...	Page	12
Cleaning and care	Page	12

CAST-IRON TAGINE

● **Short manual**

This document is a shorter printed version of the complete instruction manual. By scanning the QR code, you will be taken straight to the LIDL service website (www.lidl-service.com) where you can view and download the complete instruction manual by entering the article number (IAN) 403867_2110.

⚠ WARNING! Observe the complete instruction manual and safety notes to prevent personal injury and property damage. The short guide forms an integral part of this product. Prior to using the product, familiarize yourself with all operation and safety notes. Keep the short manual well preserved and if you hand the product on to third parties, all documentation should be passed on as well.

● **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.


● **Specifications**

Ovenproof to 240 °C



Safety instructions

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

-  Beware that the handles may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.
- Place the product, when hot, on a heatproof base. Do not place the product on an unprotected countertop.
- During cooking it is extremely important not to lose sight of the product while you are heating grease in it. Grease can overheat very quickly and ignite. In case of a grease fire, never attempt to extinguish the fire with water! Smother the flames with a lid or a thick wool blanket.
- Never heat up the product while it is empty. Failure to do so may cause the enamel coating to crack.

- To avoid damage to the enamel coating and the ceramic lid, use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood only. Do not cut any food directly in the product.
- Never put dripping wet meats in hot grease. The resulting splashing grease may come into contact with a glowing hob and start a fire.
- **ATTENTION!** Always lift the product when cooking in the oven or on stoves with a glass surface (e.g. 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, the hob or the oven.
- Always adjust the size of gas flames to the bottom of the product – gas flames should NEVER burn past the product’s sides.
- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- The product is not microwave proof.
- The product is ovenproof! Place the product on an oven grate, not directly on the floor of the oven.
- The product is not dishwasher proof.



FOOD-SAFE! The flavour and aroma of your foods are not affected by this product.

● Use

- Before first use, boil out the product 2 to 3 times with water to remove any production residue. Then clean the product with warm soapy water, rinse with clear water and dry thoroughly.
- Brush a little oil or butter on the inside of the product. Slowly warm up the product at low temperature. Turn down the temperature as soon as the grease soaks in. Wait approx. 2 to 3 minutes until the product has cooled down and remove any excess grease.

- Do not cook or roast at high temperature. Cast iron and ceramic are excellent retainers of heat, so medium temperature is fully sufficient. Too high a temperature may lead to unsatisfactory cooking results or cause foods to stick, e.g. as with omelet.
- Do not heat up the product too quickly. Failure to do so may cause the enamel coating to crack, if the cast iron expands more quickly than the enamel.

Notes:

- The light enamel on the inside of the vessel is specially designed for slowly preparing food at low temperature or at medium oven temperature.
- The cone shape of the lid causes circulation inside the dish during cooking. Rising steam condenses on the lid and is distributed evenly to the food you are preparing. This means that your food stays juicy during cooking and thus retains its natural flavour.
- The enamel surface is not suitable for dry cooking. Always use a little butter or cooking oil and make sure that the bottom of the product is fully covered before heating the dish.

● Information for use with induction hobs

Select a hob size that corresponds to the size of the bottom of the product to prevent heat loss.

- Effective bottom size approx. 225 mm.

Note: Under certain circumstances, the electromagnetic properties of the hob and the product may cause an odour to occur. This is normal and is not indicative of damage to your induction hob or the cooking dish.

- Place the product in the middle of the induction hob.
- **CAUTION!** High heating rate! When preheating the cooking dish, be careful not to overheat it.
- In case of overheating, air the room thoroughly.

● Cleaning and care

- Always allow the product to cool down slightly before cleaning. Never submerge the product in cold water while it is still hot. The temperature shock may damage the enamel and the ceramic lid. Also, do not fill the product with cold water.
- Rinse your product with hot water and off-the-shelf detergent.
- First, soak any food residue and remove them using a wooden scraper, sponge or brush.
- Never use any hard objects, steel wool and / or abrasive or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach – failure to do so may damage the enamel and the ceramic lid.
- Thoroughly dry the product after cleaning. From time to time, rub a little cooking oil into the rim of the product to prevent the eventual formation of rust bloom.
- Store the product in a dry, well-ventilated space.



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

Guide de démarrage rapide	Page	14
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	14
Données techniques	Page	14
Remarques pour les plaques de cuisson à induction	Page	16
Nettoyage et entretien	Page	17

PLAT À TAJINE EN FONTE

● **Guide de démarrage rapide**

Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR, vous accédez

directement à la page de service de LIDL (www.lidl-service.com), et en saisissant le numéro d'article (IAN) 403867_2110, vous pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT ! Respectez le mode d'emploi complet et les consignes de sécurité afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Le guide de démarrage rapide fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les instructions d'utilisation et de sécurité. Conservez le guide de démarrage rapide dans un endroit sûr et remettez tous les documents lorsque vous transmettez le produit à un tiers.

● **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 est exclusivement destiné à un usage domestique.


● **Données techniques**

Convient pour la cuisson au four jusqu'à 240 °C.



Consignes de sécurité

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

-  Veuillez noter que les poignées deviennent chaudes lors de la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours des gants de protection pour le barbecue ou des maniques.
- Posez toujours le produit chaud sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non sur la surface de travail non protégée.
- 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 graisse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau. Éteufez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.

- Faites attention de ne pas chauffer le produit à vide. Il se peut que l'émail s'écaille.
- Afin de ne pas endommager le revêtement en émail et le couvercle en céramique, 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.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Des graisses sautant sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement s'enflammer et déclencher un incendie.
- **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 à la surface du fond du produit et ne doivent JAMAIS dépasser et donc brûler les parois latérales.
- **PRUDENCE !** Il faut être particulièrement vigilant et prudent lorsque l'on verse des liquides chauds - car le risque de s'ébouillanter est important. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Lorsque vous versez le liquide, veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, 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 !** Essayez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui coule le long du récipient ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Sinon, il existe un risque d'incendie.
- Le produit ne convient pas pour l'énergie micro-onde.
- 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.
- Le produit ne convient pas pour un lavage au lave-vaisselle.



■ **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Les caractéristiques de goût et d'odeur ne sont pas affectées par ce produit.

● **Utilisation**

- Avant la première cuisson, faites bouillir de l'eau dans le produit à 2 ou 3 reprises afin d'éliminer tous éventuels résidus de fabrication. Ensuite, nettoyez-le à l'eau savonneuse tiède, Puis, rincez-le à l'eau claire et séchez-le convenablement.
- Utilisez un pinceau pour appliquer un peu d'huile ou de beurre à l'intérieur du produit. Chauffez-le à température basse. Abaissez la température aussitôt que la matière grasse s'est bien répartie. Attendez environ 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 et la céramique sont de 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.
- Veillez à ne pas chauffer trop rapidement le produit. Sinon, cela peut causer un écaillage de l'émail car la fonte se dilate plus rapidement que l'émail.

Remarques :

- Grâce à la forme conique du couvercle, une circulation d'air se forme à l'intérieur du récipient durant la cuisson. La vapeur d'eau condense sous le couvercle et est redistribuée uniformément sur les aliments. Cela permet que les aliments restent juteux durant la cuisson et qu'ils conservent leur saveur naturelle.
- 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.
- La surface émaillée n'est pas adaptée à la cuisson à sec. Utilisez toujours une petite quantité de beurre ou d'huile de cuisine et assurez-vous que le fond soit entièrement recouvert avant de commencer la cuisson dans le plat

● **Remarques pour les plaques de cuisson à induction**

Choisissez la dimension de la plaque de cuisson convenant à la dimension du fond du produit afin d'éviter toute perte de chaleur.

- Dimensions effectives du fond : env. 225 mm.

Remarque : Dans certains cas, les propriétés électromagnétiques de la plaque de cuisson et du produit peuvent dégager une odeur. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du plat de cuisson.

- Le produit doit être centré sur la plaque de cuisson à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse de chauffage élevée ! Lors du préchauffage du plat de cuisson, prenez soin de ne pas surchauffer celui-ci.
- En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.

● Nettoyage et entretien

- 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 pourrait endommager l'émail et le couvercle en céramique. Ne remplissez pas non plus le produit d'eau froide.
- Rincez votre produit à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
- 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.
- N'utilisez en aucun cas d'objets durs, de laine d'acier et/ou de produits de nettoyage agressifs et abrasifs tels que de l'eau de javel, car ceux-ci risquent d'endommager l'émail ou le couvercle en céramique.
- Séchez bien le produit après le nettoyage. De temps en temps, frottez le bord du produit avec un peu d'huile de cuisson pour éviter la rouille, qui peut se développer au cours du temps.
- Conservez le produit dans un endroit sec et bien aéré.



ATTENTION ! Veuillez noter que l'émail peut être endommagé lors d'une chute ou d'un choc.



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.

Beknopte handleiding	Pagina	19
Beoogd gebruik	Pagina	19
Technische gegevens	Pagina	19
Gebruik	Pagina	21
Tip voor inductiekookplaten	Pagina	21
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	21

GIETIJZEREN TAJINE

● **Beknopte handleiding**

Bij dit document gaat het om een verkorte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Door het scannen van de QR-code komt u direct op de LIDL-Service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door het invoeren van het artikelnummer (IAN) 403867_2110 de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden.

⚠ WAARSCHUWING! Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies in acht om verwondingen en materiële schade te vermijden. De beknopte handleiding is een onderdeel van dit product. Maak u voor het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsinstructies. Bewaar de beknopte handleiding goed en overhandig ook alle documenten als u het product aan derden geeft.

● **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 gebruik.


● **Technische gegevens**

Geschikt voor bakovens tot 240 °C



Veiligheidstips

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

-  Let erop dat de grepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Zet het product altijd op een hittebestendige onderzetter en niet op onbeschermde oppervlakken.
- 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 oververhit raken 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.

- Let erop dat u het product nooit verhit als het leeg is. Gebeurt dat toch dan kan het email afschilferen.
- Gebruik om de zwarte emailen coating en het keramische deksel niet te beschadigen alleen keukenhulpen gemaakt van hittebestendig kunststof of van hout. Snijd de te koken gerechten niet direct in het product.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- **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 het bodem van het product dat de gasvlam NIET buiten de zijkanalen van het product te zien is.
- **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 pannennap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten langs de pan lekken of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Anders bestaat brandgevaar.
- Het product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Het product kan in de oven gebruikt worden! Zet het product op een daarvoor bestemd rooster en niet op de bodem van de oven.
- Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.



GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN! Smaak- en geureigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.

● Gebruik

- 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 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 ca. 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 en keramiek warmte goed vasthouden, 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.
- Zorg ervoor dat u het product niet te snel verhit. Het email kan mogelijk versplinteren als het gietijzer sneller uitzet dan het email.

Tips:

- Door de kegelvorm van het deksel ontstaat bij het koken een kringloop binnenin de pan. De opstijgende waterdamp condenseert op het deksel en wordt gelijkmatig over de gaar te koken gerechten verdeeld. Daardoor blijven de gerechten na het koken sappig zonder hun natuurlijke smaak te verliezen.
- De lichte, emailen binnenkant is speciaal geschikt voor het langzaam klaarmaken van gerechten bij uiterst lage temperaturen of bij een gemiddelde temperatuur in de oven.
- Het emailen oppervlak is niet geschikt voor droog koken. Gebruik altijd een beetje boter of spijsoolie en zorg ervoor dat de bodem volledig bedekt is voordat u de pan gaat verwarmen.

● Tip voor inductiekookplaten

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 bodemdiameter ca. 225 mm.
Tip: Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van het product. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van het product.
- Zet het product midden op de inductiekookplaat.
- **VOORZICHTIG!** Het product warmt snel op! Product bij het voorverwarmen niet oververhitten.
- Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.

● Schoonmaken en onderhoud

- 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. Het emaille en het keramische deksel kunnen door de temperatuurschok worden beschadigd. Vul het product evenmin met koud water.
- Spoel het product af met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel.

- Week vastzittende voedselresten eerst een tijdje en verwijder ze dan met bijv. een houten schraper, een spons of een borstel.
- Gebruik nooit harde objecten, staalwol en/of agressieve dan wel schurende schoonmaakmiddelen zoals een gechloreerd bleekmiddel, omdat deze het email en het keramische deksel kunnen beschadigen.
- Droog het product na het schoonmaken goed af. 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.



VOORZICHTIG! Houd er rekening mee dat de emailen laag bij een val of een harde stoot beschadigd kan raken.

Krótką instrukcja	Strona	24
Przeznaczenie produktu	Strona	24
Dane techniczne	Strona	24
Obsługa	Strona	26
Informacje związane z używaniem płyt indukcyjnych	Strona	26
Czyszczenie i konserwacja	Strona	27

TAJNE Z ŻELIWA

● Krótką instrukcją

Niniejszy dokument jest skróconą, wydrukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu LIDL (www.lidl-service.com) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 403867_2110 będziesz mógł/a obejrzeć i pobrać pełną instrukcję obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE! Należy przestrzegać kompletnej instrukcji obsługi oraz wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych. Skrócona instrukcja obsługi jest integralną częścią tego produktu. Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachować skróconą instrukcję a przy przekazaniu produktu osobom trzecim należy ją dołączyć.

● Przeznaczenie produktu

Ten produkt służy do przygotowywania potraw. Można go używać na kuchenkach gazowych, elektrycznych, halogenowych, indukcyjnych i ceramicznych. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego.


● Dane techniczne

Żaroodporność do 240 °C.



Instrukcje bezpieczeństwa

WSZYSTKIE INSTRUKCJE ZWIĄZANE Z BEZPIECZEŃSTWEM NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ!

-  Należy pamiętać, że podczas gotowania uchwyty mogą być bardzo gorące. Dlatego w celu ochrony należy używać rękawic kuchennych lub do grilla.
- Gdy produkt będzie gorący, należy stawiać go na podstawkach, odpornych na ciepło, a nie na niezabezpieczonym blacie.
- Podczas gotowania niezwykle ważne jest, aby nie tracił z oczu, gdy jest w nim podgrzewany tłuszcz. Tłuszcz może bardzo szybko przegrzać się i zapalić. W przypadku zapalenia się tłuszczu, nigdy nie próbować gaszenia wodą! Płomień należy zduśić pokrywką lub grubym, wetnianym kocem.

- Nigdy nie podgrzewać produktu, gdy jest pusty. Niespełnienie tego warunku może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.
- Aby uniknąć uszkodzenia emaliowanej powłoki i ceramicznej pokrywy, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Nigdy nie wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Może to spowodować przyskanie tłuszczu na gorącą kuchenkę i zainicjowanie pożaru.
- **PRZESTROGA!** Podczas gotowania na kuchenkach z powierzchnią szklaną (np. ceramicznych, halogenowych lub indukcyjnych) produkt należy zdejmować podnosząc go. NIGDY nie przesuwaj produktu po takich powierzchniach, gdy może to spowodować uszkodzenie dna produktu, płyty grzejnej lub piekarnika.
- Zawsze dopasowywać wielkość płomienia gazowego do rozmiarów dna produktu – palący się gaz NIGDY nie powinien płonąć wzdłuż boków produktu.
- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwytu do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).
- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- Produkt nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Produkt jest żaroodporny! Produkt należy stawiać na ruszcie piekarnika, a nie bezpośrednio na jego dnie.
- Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce.



ŻYWNOŚĆ JEST BEZPIECZNA! Produkt nie wpływa na smak i aromat potraw.

● **Obsługa**

- Przed pierwszym użyciem 2 lub 3 razy zagotować wodę, aby usunąć resztki po procesie produkcji. Umyć produkt w ciepłej wodzie, spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.
- Nasmarować wnętrze produktu odrobiną oleju lub masła. Powoli nagrzewać produkt w niskiej temperaturze. Zmniejszyć temperaturę, jak tylko tłuszcz zostanie wchłonięty. Odczekać ok. 2 – 3 minuty, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.
- Podczas gotowania lub pieczenia nie stosować wysokich temperatur. Ponieważ żeliwo i ceramika są bardzo dobrymi akumulatorami ciepła, średnie temperatury są w zupełności wystarczające. W przeciwnym razie zbyt wysoka temperatura może sprawić, że wynik gotowania nie będzie zadowalający oraz doprowadzić do przywierania żywności, jak na przykład podczas robienia omeletu.
- Nie podgrzewać produktu zbyt szybko. Nie przestrzeganie tego ostrzeżenia może prowadzić do pęknięcia emaliowanej powłoki, jeśli żeliwo będzie rozszerzać się szybciej, niż emalia.

Należy pamiętać, że:

- Stożkowy kształt pokrywy zapewnia cyrkulację w naczyniu podczas gotowania. Unosząca się para skrapla się na pokrywie i jest równomiernie rozprowadzana po żywności. Dzięki temu żywność pozostaje soczysta podczas gotowania i zachowuje swój naturalny smak.
- Jasna emalia w środku nadaje się szczególnie do powolnego gotowania w bardzo niskich lub w średnich temperaturach piekarnika.
- Emaliowana powierzchnia nie nadaje się do gotowania na sucho. Zawsze należy używać niewielkiej ilości masła lub oleju do gotowania i przed rozpoczęciem podgrzewania upewnić się, że dno jest całkowicie zakryte.

● **Informacje związane z używaniem płyt indukcyjnych**

Należy wybrać wielkość płyty, odpowiadającą rozmiarom dna produktu w celu uniknięcia strat ciepła.

- Efektywna średnica dna wynosi ok. 225 mm.
Uwaga: W pewnych warunkach elektromagnetyczne własności płyty grzejnej i tego produktu mogą powodować występowanie nieprzyjemnych zapachów. To normalne zjawisko, nie wskazujące na uszkodzenie płyty indukcyjnej lub produktu.
- Produkt należy ustawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **OSTROŻNIE!** Duża szybkość grzania! Podczas podgrzewania naczynia przed gotowaniem należy uważać, aby nie przegrzać.
- W przypadku przegrzania, dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

● Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie. Rozgrzanego produktu nigdy nie wolno polewać zimną wodą. Szok termiczny może uszkodzić emalię i ceramiczną pokrywkę. Produktu nie wolno napełniać zimną wodą.
- Oplukać produkt ciepłą wodą z detergentem.
- Najpierw odmoczyć wszystkie resztki i usunąć za pomocą drewnianej skrobaczki, gąbki lub szczotki.
- W żadnym wypadku nie wolno stosować twardych przedmiotów, stalowej wełny ani agresywnych lub żrących środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę ceramiczną.
- Po wyczyszczeniu produkt starannie wysuszyć. Od czasu do czasu wetrzeć w brzegi produktu trochę oleju spożywczego, aby chronić produkt przed formowaniem się wykwitów rdzy.
- Produkt należy przechowywać w suchym miejscu o dobrej wentylacji.



PRZESTROGA! Należy pamiętać, że emalia może zostać uszkodzona, jeśli produkt upadnie lub zostanie uderzony.

Krátký návod	Strana	29
Určené použití	Strana	29
Specifikace	Strana	29
Používání	Strana	30
Informace pro použití s indukčními plotýnkami	Strana	31
Čištění a péče	Strana	31

LITINOVÝ TAJINE

● **Krátký návod**

Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí kompletního návodu k obsluze. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na servisní stránku firmy LIDL (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla artiklu (IAN) 403867_2110 zobrazit a stáhnout kompletní návod k obsluze.

⚠ VÁROVÁNÍ! Dodržujte kompletní návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění osob a věcným škodám. Krátký návod k obsluze je nedílnou součástí tohoto produktu. Před použitím výrobku se seznamte se všemi obslužnými a bezpečnostními pokyny. Krátký návod k obsluze si dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte i všechny dokumenty.

● **Určené použití**

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


● **Specifikace**

Žáruvzdorný do 240 °C.



Bezpečnostní pokyny

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

-  Uvědomte si, že se průběhu vaření mohou rukojeti velmi zahřát. Takže prosím použijte kuchyňské rukavice nebo grilovací rukavice na svou ochranu.
- Dávejte výrobek, když je horký, na tepelně odolný podklad a ne na nechráněný povrch kuchyňské linky.
- Během vaření je nesmírně důležité výrobek neztratit ze zřetele, když v něm zahříváte tuk. Tuk se může velmi rychle přehřát a vznítit se. V případě požáru tuku, se nikdy nepokoušejte požár uhasit vodou! Uduste plameny pokličkou nebo tlustou vlněnou dekou.
- Ujistěte se, že nikdy nebudete zahřívát tento výrobek, kdy je prázdný. Když to nedodržíte, může to způsobit, že praskne emailový povrch.

- Aby nedošlo k poškození smaltového povrchu, používejte pouze kuchyňské nástroje z plastu odolného vůči teple nebo ze dřeva. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Nikdy nevkládejte kapající mokré maso do horkého tuku. Výsledný stříkající tuk může přijít do styku se žhnoucí varnou deskou a dát vznik požáru.
- **UPOZORNĚNÍ!** Vždy výrobek při vaření v troubě nebo na sporáku se skleněnou plochu (např. sklokeramické, halogenové a indukční plotýnky) zvedejte. Nikdy ho neposouvejte površích jako jsou tyto, protože to může způsobit poškození spodní části výrobku, varné desky nebo trouby.
- Vždy nastavte velikost plamenů plynu na spodní straně výrobku - plameny plynu by NIKDY neměly hořet po stranách výrobku.
- **OPATRNĚ!** Při vylévání horkých kapalin je třeba dbát zvýšené opatrnosti – jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu ve chvatu, 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!** Otřete horký olej nebo jinou tekutinu, která při vylévání stéká po hrnci nebo kape na varný povrch vhodným hadrem. Jinak hrozí nebezpečí požáru.
- Výrobek není v odolný pro použití v mikrovlnné troubě.
- Výrobek je žáruvzdorný! Umístěte přípravek na rošť v troubě, ne přímo na dno trouby.
- Tento výrobek není vhodný do myčky nádobí.



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

● Používání

- Před prvním použitím vyvařte výrobek 2 - 3 krát vodou a odstraňte všechny zbytky vzniklé při výrobě. Pak výrobek vyčistěte teplou mýdlovou vodou, opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.
- Vetřete trochu oleje nebo másla do vnitřní strany výrobku. Pomalu výrobek zahřejte při nízké teplotě. Snižte teplotu, jakmile se tuk vsákne. Počkejte přibližně 2 - 3 minuty, až se výrobek se ochladí a odstraňte přebytečný tuk.

- Nepoužívejte při vaření nebo pečení vysoké teploty. Vzhledem k tomu, že jsou litina a keramika je velmi dobré akumulátory tepla, plně postačí střední teploty. Příliš vysoké teploty mohou jinak vést ke špatným výsledkům vaření nebo k nalepení jídla, jako např. u omelety.
- Spotřebič neohřívejte příliš rychle. V opačném případě může dojít k prasknutí smaltového povrchu, pokud se litina roztahuje rychleji než smalt.

Povšimnete si, prosím:

- Kuželovou formou víka vzniká při vaření okruh uvnitř nádoby. Stoupající pára kondenzuje na víku a rovnoměrně se rozděluje po jídle. Výsledkem je, že jídlo zůstává během vaření šfavnaté a zachovává si svou přirozenou chuť.
- Světlý smalt uvnitř je zvláště vhodný pro pomalou přípravu jídel při velmi nízkých teplotách nebo při střední teplotě v troubě.
- Smaltový povrch není vhodný pro vaření nasucho. Vždy použijte trochu másla nebo oleje na vaření a ujistěte se, že je spodní část výrobku před ohřevem plně zakryta.

● **Informace pro použití s indukčními plotýnkami**

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

- Efektivní velikost dna je přibližně 225 mm.

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

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

● **Čištění a péče**

- Nechte výrobek před čištěním vždy nejdříve trochu vychladnout. Nikdy nepoňujte horký výrobek do studené vody. Teplotním šokem by se mohl poškodit smalt a keramické víko. Také neplňte výrobek studenou vodou.
- Oplachujte výrobek horkou vodou a běžným čisticím prostředkem.
- Nejdříve odmočte zbytky potravin a odstraňte je pomocí dřevěné stěrky houby nebo kartáče.
- Nikdy nepoužívejte žádné tvrdé předměty, ocelovou vlnu a / nebo abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky jako chlórové běliče - v opačném případě může dojít k poškození smaltu.
- Po čištění výrobek důkladně vysušte. Čas od času, veřete trochou oleje na vaření do ráfku výrobku, abyste zabránili případnému tvoření náletu rzi.
- Výrobek uskladněte v suchém, dobře větraném prostředí



UPOZORNĚNÍ! Veźměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, když výrobek padne nebo do něj udeříte.

Krátky návod	Strana	33
Používanie podľa predpisov	Strana	33
Technické údaje	Strana	33
Použitie	Strana	34
Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek	Strana	35
Čistenie a údržba	Strana	35

LIATINOVÝ TAJINE

● **Krátky návod**

Tento dokument je skrátenou tlačенou verziou celého návodu na ovládanie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu LIDL (www.lidl-service.com) a zadáním čísla výrobku (IAN) 403867_2110 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na ovládanie.

⚠ VAROVANIE! Dodržiavajte celý návod na ovládanie a bezpečnostné pokyny, aby nedošlo k poraneniu osôb a vecným škodám. Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými ovládacími a bezpečnostnými pokynmi. Krátky návod si dobre uschovajte a pri predaní výrobku tretím osobám im vydajte i všetky podklady.

● **Používanie podľa predpisov**

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


● **Technické údaje**


Vhodné do rúry na pečenie do teploty 240 °C.



Bezpečnostné upozornenia

USCHOVAJTE VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA PRE MOŽNÉ BUDÚCE POUŽITIE!

-  Upozorňujeme vás, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto pre vašu ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Horúci produkt ukladajte vždy na tepluvzdorný podklad a nie na nechránené pracovné plochy.
- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste produkt, v ktorom sa ohrieva tuk, neustále sledovali. Tuk sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plameň uhaste pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali prázdny. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu.

- Aby ste smaltovanú vrstvu a keramickú pokrievku nepoškodili, používajte len kuchynské pomôcky z tepluvzdorného plastu alebo dreva. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Do horúceho tuku neukladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- **POZOR!** Produkt vždy nadvihnite, keď varíte na varných doskách so skleneným povrchom (napr. sklokeramika, halogén alebo indukcia) alebo v rúre na pečenie. Produkt po takýchto povrchových plochách nikdy nešúchajte, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu produktu, varnej dosky alebo rúry na pečenie.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôsobený veľkosti plochy produktu a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.
- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nenachádzali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **POZOR!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa z hrnca vylejú alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt je vhodný na použitie v rúre na pečenie! Produkt umiestnite na k tomu určený rošt a nie na dno rúry na pečenie.
- Produkt nie je vhodný na použitie v umývačke riadu.
-  **POTRAVINÁRSKY VHODNÉ!** Chute a vône nie sú týmto produktom nijako ovplyvnené.

● Použitie

- V produkte pred prvým použitím 2-krát až 3-krát uvarte vodu, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby. Následne produkt vyčistite horúcou vodou, vypláchnite ho čistou vodou a dôkladne ho usušte.
- Vnútorňú časť produktu pokropte trochu oleja alebo masla. Zahrejte pri nízkej teplote. Keď sa tuk vsiakne, teplotu okamžite znížte. Počkajte približne 2 až 3 minúty pokým produkt nevychladne a odstráňte prebytočný tuk.

- Pri varení alebo pečení nepoužívajte žiadne vysoké teploty. Keďže liatina a keramika veľmi dobre udržiavajú teplo, úplne postačujú stredne vysoké teploty. Príliš vysoká teplota môže v opačnom prípade viesť k zlým výsledkom varenia, príp. k priľnutiu potravín k povrchu, napr. omelety.
- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali príliš rýchlo. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu, keď sa liatina roztiahne rýchlejšie ako smalt.

Upozornenie:

- Vďaka kužellovitému tvaru pokrievky vzduch pri varení vo vnútri riadu cirkuluje. Stúpajúca para na pokrievke kondenzuje a rovnomerne pôsobí na varené potraviny. Výsledkom je, že potraviny počas varenia zostanú šťavnaté a zachovávajú si svoju prirodzenú chuť.
- Svetlý smalt vo vnútri je veľmi vhodný na pomalú prípravu jedál pri veľmi nízkych teplotách alebo pri stredne vysokej teplote v rúre.
- Smaltovaný povrch nie je vhodný na suché varenie. Vždy používajte trochu masla alebo jedlého oleja a pred zahriatím varnej nádoby sa uistite, že dno je úplne zakryté.

● **Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek**

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

- Efektívny priemer dna pribl. 225 mm
Upozornenie: Za určitých podmienok môže vznikaf hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. To je normálna a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo produktu.
- Produkt treba umiestniť na indukčnú varnú dosku presne do stredu.
- **POZOR!** Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte.
- V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.

● **Čistenie a údržba**

- Produkt pred vyčistením nechajte vždy najprv vychladnúť. Nikdy neponárajte horúci produkt do studenej vody. Teplotným šokom by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy a keramickej pokrievky. Produkt neplňte ani studenou vodou.
- Produkt prepláchnite horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.
- Priľnuté zvyšky potravín najprv namočte a následne ich odstráňte drevenou škrabkou, umývacou hubkou alebo kefkou.
- V žiadnom prípade nepoužívajte tvrdé predmety, oceľ a / alebo agresívne, resp. abrazívne čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo, pretože by došlo k poškodeniu smaltovanej vrstvy a keramickej pokrievky.
- Produkt po vyčistení dôkladne vysušte. Okraj produktu z času na čas natrite trochu jedlého oleja, aby ste predišli vzniku jemnej hrdze, ku ktorému by mohlo dôjsť v priebehu času.
- Produkt skladujte na suchom a dobre odvetranom mieste.



POZOR! Rešpektujte, že smaltovaná vrstva sa pri páde alebo tvrdom náraze môže poškodiť.

Guía rápida	Página	37
Uso previsto	Página	37
Especificaciones	Página	37
Uso	Página	39
Información para el uso con hornillos de inducción	Página	39
Limpieza y cuidado	Página	40

TAYÍN DE HIERRO FUNDIDO

● Guía rápida

Este documento se trata de una copia impresa acortada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accede directamente a la página del Servicio LIDL (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN) 403867_2110, puede consultar y descargar el manual de instrucciones completo.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Observe el manual de instrucciones completo y las indicaciones de seguridad para evitar daños personales y materiales. La guía rápida forma parte integrante del producto. Familiarícese con las indicaciones de uso y de seguridad antes de comenzar a utilizar el producto. Conserve esta guía rápida y asegúrese de proporcionar todos los documentos relacionados con el producto en caso de entregarlo a terceros.

● Uso previsto

Este producto está diseñado para preparar alimentos. Es apto para su uso con cocinas a gas, eléctricas, halógenas, de inducción y de cerámica con vidrio. El producto está hecho exclusivamente para uso privado.


● Especificaciones


Soporta hasta 240 °C dentro de un horno



Instrucciones de seguridad

¡GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES GENERALES PARA SU USO A FUTURO!

-  Tenga cuidado con las manijas, ya que éstas se calientan mucho al cocinar. Por lo tanto, utilice mitones o guantes para barbacoa por su propia seguridad.
- Cuando el producto esté caliente, déjelo sobre una base a prueba de calor y no sobre una encimera sin protección.
- Al cocinar, es extremadamente importante no perder de vista al producto mientras calienta grasa en él. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y encenderse. En caso de haber un incendio provocado por grasa, ¡jamás intente extinguirlo con agua! Ahogue las llamas con una tapa o frazada de lana gruesa.

- Asegúrese de jamás calentar el producto mientras esté vacío. No hacerlo puede provocar que la cobertura de esmalte se quiebre.
- Para no dañar la capa de esmalte y la tapa de cerámica, use solo utensilios de cocina de madera o de plástico resistentes al calor. No corte el alimento directamente en el producto.
- Jamás deje carnes húmedas que choreen en grasa caliente. La grasa de las salpicaduras podría entrar en contacto con un elemento calefactor encendido y comenzar un incendio.
- **¡PRECAUCIÓN!** Levante siempre el producto al cocinar en un horno o sobre hornillos con superficie de vidrio (hornillos de cerámica con vidrio, halógenos y de inducción). JAMÁS deslice el producto sobre este tipo de superficies, ya que puede generar daños al fondo del producto, al hornillo o al horno.
- Ajuste siempre las llamas para que cubran el fondo del producto; las llamas de gas JAMÁS deben salir por los costados del producto.
- **¡CUIDADO!** Prestar especial atención y precaución al verter líquidos calientes, ya que de lo contrario existe peligro de quemaduras. No vierta el líquido de forma precipitada, sino que asegure un flujo constante. Asegúrese de que no hay otras personas, especialmente niños, en las inmediaciones cuando se vierte.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, para verter líquidos calientes, utilice agarradores o un equipo de protección individual efectivo comparable (EPI).
- **¡CUIDADO!** Limpie inmediatamente con un paño adecuado el aceite caliente u otros líquidos que se escurran por la olla o goteen sobre la superficie de cocción. De lo contrario, existe peligro de incendio.
- El producto no puede usarse en el microondas.
- ¡El producto puede usarse en un horno! Deje el producto en una bandeja del horno, no directamente en el piso del horno.
- El producto no puede lavarse en un lavavajillas.
-  **¡SEGURIDAD PARA SUS ALIMENTOS!** El sabor y los aromas de sus alimentos no se ven afectados por este producto.

● Uso

- Antes del primer uso, hierva agua 2 - 3 veces en el producto para así eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. Luego, limpie el producto con agua tibia y jabón, enjuague con agua limpia y seque completamente.
- Pase un poco de aceite o mantequilla en la parte interior del producto. Caliente lentamente el producto a baja temperatura. Baje la temperatura apenas la grasa se empape. Espere aprox. 2 - 3 minutos hasta que el producto se haya enfriado y elimine cualquier exceso de grasa.
- No utilice temperaturas elevadas al cocinar o asar. Las temperaturas medias son suficientes, ya que el hierro fundido y la cerámica son muy buenos acumuladores 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.
- No caliente el producto demasiado rápido. No hacerlo puede provocar que la cobertura de esmalte se quebre; esto sucede cuando el hierro fundido se expande más rápido que el esmalte.

Tenga en cuenta:

- La forma cónica de la tapa genera un ciclo dentro de la olla durante la cocción. El vapor ascendente se condensa en la tapa y se distribuye uniformemente sobre el alimento. El resultado es que el alimento se mantiene jugoso durante la cocción y conserva su sabor natural.
- El esmalte claro en el interior es especialmente apropiado para cocinar lentamente los alimentos a temperatura muy baja u hornearlos a temperatura media.
- La superficie esmaltada no es apta para cocinar en seco. Utilice siempre un poco de mantequilla o aceite de cocina y asegúrese de que la parte inferior del producto quede completamente cubierta antes de calentar el plato.

● Información para el uso con hornillos de inducción

Seleccione un tamaño de quemador que se corresponda con el tamaño del fondo del producto para evitar pérdida de calor.

- Tamaño efectivo del fondo aprox. 225 mm.

Nota: Bajo ciertas circunstancias, las propiedades electromagnéticas del horno y del producto pueden desprender olor. Esto es algo normal y no indica daños al horno de inducción ni al plato de cocina.

- Deje el producto al centro del hornillo de inducción.
- **¡PRECAUCIÓN!** ¡Alta tasa de calentamiento! Al precalentar el plato de cocina, tenga cuidado de no calentarlo en exceso.
- En caso de sobrecalentamiento, airee la habitación exhaustivamente.

● Limpieza y cuidado

- 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 choque térmico resultante puede dañar el esmalte y la tapa de cerámica. Asimismo, no llene el producto de agua fría.
- Enjuague su producto con agua caliente y detergente regular.
- Primero, empape los residuos de alimentos y elimínelos con un raspador de madera, esponja o cepillo.
- No utilice nunca objetos duros, lana de acero y/o productos de limpieza agresivos o abrasivos como la lejía, ya que dañarían el esmalte y la tapa de cerámica.
- Seque exhaustivamente el producto después de limpiarlo. De vez en cuando, frote un poco de aceite de cocina en el borde del producto para evitar la eventual formación de óxido.
- Almacene el producto en un lugar seco y bien ventilado.



¡PRECAUCIÓN! Tenga en cuenta que el esmalte podría dañarse si deja caer o golpea el producto.

Kort vejledning	Side	42
Tilsluttet anvendelse	Side	42
Tekniske data	Side	42
Anvendelse	Side	43
Vejledning for induktionskogeplader	Side	44
Rengøring og vedligeholdelse	Side	44

TAGINE AF STØBEJERN

● **Kort vejledning**

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning. Ved at scanne QR-koden har du direkte adgang til LIDL-service-siden (www.lidl-service.com) og kan åbne den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 403867_2110 og downloade den.

⚠ ADVARSEL! Vær opmærksom på den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedshenvisningerne, for at undgå personskader og materielle skader. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig før brug af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedshenvisninger. Opbevar den korte vejledning forsvarligt og udlever alle bilag, hvis du giver produktet videre til tredjepart.

● **Tilsigtet anvendelse**

Produktet er beregnet for tilberedning af fødevarer. Det kan anvendes med gas-, el-, halogen-, induktions- og glaskeramikkofurere. Produktet er kun beregnet til privat brug.


● **Tekniske data**


Kan anvendes i bageovne op til 240 °C.



Sikkerhedsvejledninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSVEJLEDNINGER FOR SENERE ANVENDELSE!

-  Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Et varmt produkt skal altid stilles på et varmebestandigt underlag og ikke på en ubeskyttet arbejdsflade.
- Ved madlavning og opvarmning af fedtstoffer er det vigtigt, at produktet ikke lades ude af syne. Fedt kan hurtigt bliver overophedet og antænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Produktet må ikke opvarmes i tom tilstand. I modsat fald kan det føre til afspængning af emalje.

- For ikke at beskadige emaljeoverfladen og keramiklåg, må der kun anvendes køkkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ. Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- **ADVARSEL!** Løft altid produktet når der laves mad på hædede 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 bund og må ALDRIG brænde op langs siderne.
- **FORSIGTIG!** Ved udtrængning af varme væsker skal der udvises særlig forsigtighed - i modsat fald er der fare for skoldning. Hæld ikke væske for hurtigt ud, men sørg for en ensartet strøm. Vær opmærksom på, at der ikke er andre personer, specielt ingen børn, i umiddelbar nærhed under hældningen.
- **OBS!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Aftør straks varm olie eller andre væsker, der er løbet ned af gryden under hældningen eller dryppet på kogepladen, med en egnet klud. I modsat fald er der brandfare.
- Produktet må ikke anvendes i mikrobølgeovn.
- Produktet kan anvendes i en bageovn! Anbring produktet på en dertil egnet rist og ikke på ovnbunden.
- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.
-  **LEVNEDSMIDDELBESTANDIGT!** Madvarernes smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.

● Anvendelse

- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2 - 3 gange for fuldstændig fjernelse af produktionsrester. Rengør det 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 ca. 2 - 3 minutter indtil produktet er afkølet og fjern overskydende fedt.

- Anvend ikke høje temperaturer ved madlavning og stegning. Eftersom støbejern og keramik har en særdeles god varmekapacitet, vil middeltemperaturer være fuldt tilstrækkelige. For høje temperaturer kan medføre dårlige resultater eller at maden brænder på, fx ved tilberedning af omeletter.
- Pas på, at produktet ikke opvarmes for hurtigt. I modsat fald kan det medføre at emaljen slipper, fordi støbejernet udvider sig hurtigere end emaljen.

Bemærk:

- Ved hjælp af kegleformen på lågets underside dannes der et internt kredsløb i gryden ved madlavningen. Den opstigende damp kondenseres på låget og bliver jævnt fordelt på maden. Det betyder at maden forbliver saftig og bevarer sin naturlige smag under madlavningen.
- Den lyse, indvendige emalje er specielt egnet til langsom tilberedning af retter ved meget lave temperaturer eller ved mellemhøje ovntemperaturer.
- 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.

● Vejledning for induktionskogeplader

For at undgå varmetab, skal der bruges en kogeplade der svarer til produktbundens størrelse.

- Effektiv bunddiameter ca. 225 mm.

Bemærk: Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller gryde.

- Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen.
- **ADVARSEL!** Hurtig opvarmingshastighed! Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning.
- Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.

● Rengøring og vedligeholdelse

- Produktet skal altid afkøles lidt før det rengøres. Et varmt produkt må aldrig nedsænkes i koldt vand. Ved et sådant temperaturchok kan emaljen og keramiklåget tage skade. Produktet må heller ikke fyldes med koldt vand.
- Vask produktet med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
- Fastsiddende madrester blødgøres og fjernes derefter med en træskraber, grydesvamp eller børste.
- Anvend aldrig skarpe genstande, ståluld og/eller aggressive eller slibende rengøringsmidler som klorblegemidler, da disse kan beskadige emaljen og keramiklåget.
- Produktet skal tørres omhyggeligt efter rengøring. Påfør jævnlige produktets kant en smule spiseolie for at forebygge flyverust, der kan forekomme i tidens løb.
- Opbevar produktet på et tørt og godt ventileret sted.



FORSIGTIG! Vær opmærksom på at emaljen kan blive beskadiget ved fald eller et kraftigt stød.

Guida rapida	Pagina	46
Utilizzo secondo la destinazione d'uso	Pagina	46
Dati tecnici	Pagina	46
Nota per i piani cottura a induzione	Pagina	48
Pulizia e manutenzione	Pagina	48

TAJINE IN GHISA

● Guida rapida

Questo documento è un'edizione abbreviata delle istruzioni per l'uso complete. Facendo la scansione del codice QR puoi accedere direttamente alla pagina del servizio di assistenza LIDL (www.lidl-service.com) e inserendo il codice articolo (IAN) 403867_2110 puoi scaricare e visionare le istruzioni per l'uso complete.

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento alle istruzioni per l'uso complete e alle avvertenze per la sicurezza, al fine di evitare lesioni personali e danni materiali. La Guida rapida è parte integrante di questo prodotto. Prima dell'utilizzo del prodotto leggere tutte le istruzioni per l'uso e le avvertenze per la sicurezza. Conservare la guida rapida e in caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la documentazione.

● 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.


● Dati tecnici


Adatto per forni fino a 240 °C



Istruzioni per la sicurezza

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

-  Si noti che durante la cottura le impugnature possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.
- Posizionare sempre il prodotto caldo su una base resistente al calore e non su un piano di lavoro non protetto.
- 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.
- Fare attenzione a non scaldare il prodotto quando è vuoto. In caso contrario lo smalto potrebbe scheggiarsi.

- Per evitare di danneggiare il rivestimento smaltato e il coperchio in ceramica, utilizzare solo utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- 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!** 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, del piano cottura o del forno.
- Le fiamme devono essere sempre adattate alla superficie di base del prodotto e non devono MAI bruciare oltre le pareti laterali.
- **CAUTELE!** 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.
- **CAUTELE!** 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 il pericolo di incendio.
- Il prodotto non è adatto per forni a microonde.
- Il prodotto è adatto per forni! Collocare il prodotto sulla griglia in dotazione e non sul fondo del forno.
- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
-  **PER ALIMENTI!** Questo prodotto non influisce sulle caratteristiche organolettiche e gustative.

● Modalità di utilizzo

- Prima del primo utilizzo, far bollire 2 a 3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare eventuali residui di produzione. Pulire 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 circa 2 a 3 minuti affinché il prodotto si raffreddi e rimuovere il grasso in eccesso.
- Non utilizzare temperature elevate durante la cottura. Poiché la ghisa e la ceramica sono ottimi accumulatori 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.
- Assicurarsi di non scaldare troppo velocemente il prodotto. In caso contrario, lo smalto può scheggiarsi se la ghisa si espande più velocemente dello smalto.

Note:

- Durante la cottura, la forma conica del coperchio crea un circuito all'interno delle pentole. Il vapore che sale si condensa sul coperchio e viene distribuito uniformemente sul cibo. Il risultato è che durante la cottura il cibo rimane succoso e mantiene il suo sapore naturale.
- Lo smalto chiaro all'interno è particolarmente adatto per la preparazione lenta di cibi a temperature molto basse o a temperatura medie del forno.
- 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.

● Nota per i piani cottura a induzione

Per evitare perdite di calore, scegliere la dimensione della piastra in base a quella del fondo del prodotto.

- Diametro effettivo del fondo ca. 225 mm.

Nota: In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e del prodotto. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o del prodotto.

- Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione.
- **CAUTELA!** Elevata velocità di riscaldamento! Non surriscaldare il prodotto durante il preriscaldamento.
- In caso di surriscaldamento, la stanza deve essere accuratamente ventilata.

● Pulizia e manutenzione

- Lasciare sempre raffreddare leggermente il prodotto prima di pulirlo. Non immergere mai un prodotto caldo in acqua fredda. Lo smalto e il coperchio in ceramica possono subire danni da shock termico. Non riempire il prodotto nemmeno con acqua fredda.
- Risciacquare il prodotto con acqua calda e normale detersivo.

- Mettere in ammollo prima i residui di cibo rimasti attaccati e, se necessario, rimuoverli con un raschietto di legno, una spugna o una spazzola.
- Non utilizzare mai oggetti duri, lana d'acciaio e/o detersivi aggressivi o abrasivi come la candeggina al cloro, che danneggerebbero lo smalto e il coperchio in ceramica.
- Asciugare accuratamente il prodotto dopo la pulizia. 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.



CAUTELA! Si noti che lo smalto può subire danni in caso di caduta o urto violento.

Rövid útmutató	Oldal	51
Rendeltetésszerű használat	Oldal	51
Műszaki adatok	Oldal	51
Használat	Oldal	52
Tanácsok indukciós főzőlapokhoz	Oldal	53
Tisztítás és ápolás	Oldal	53

ÖNTÖTTVAS TAZSIN-EDÉNY

● Rövid útmutató

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata. A QR-kód beolvasásával Ön egyenesen a LIDL-Service oldalára látogathat (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 403867_2110 megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Tartsa be a teljes használati útmutatót és a biztonsági utasításokat a személyi és anyagi károk elkerülése érdekében. A rövid útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati- és biztonsági utasítást. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetére őrizze meg a rövid útmutatót.

● Rendeltetészerű használat

A termék ételek elkészítésére használható. Használható gáz, elektromos, halogén, indukciós és üveggerámia főzőfelületeken. A termék kizárólag magánháztartásokban használható.


● Műszaki adatok


Sütőbe helyezhető 240 °C-ig.



Biztonsági utasítások

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

-  Vegye figyelembe, hogy a fogantyúk a főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.
- A terméket forró állapotban mindig hőálló felületre helyezze, kerülje a védelemmel nem rendelkező munkafelületeket.
- Főzés közben fontos, hogy ne hagyja felügyelet nélkül a terméket, ha abban zsiradékot hevít. A zsiradékok gyorsan túlhevülnek és lángra kapnak. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- A terméket ne melegítse üresen. Az a zománcbevonat megrepedéséhez vezethet.

- A zománcbevonat és a kerámia fedő védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Az élelmiszerek vágását ne akkor végezze, amikor azok a termékben vannak.
- Ne tegyen nedvességtől csöpögő húst forró zsiradékba. Az ennek következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- **VIGYÁZAT!** Ha a terméket üvegfelületű tűzhelyeken (üvegkerámia, halogén vagy indukciós főzőlapon) használja, mindig emelje meg. A terméket soha ne tolja ilyen felületeken, mert azzal kárt tehet a termék alsó felületén, a főzőlapon vagy a tűzhelyen.
- A gáztűzhely lángjait mindig a termék alapjához igazítsa, azok SOHA nem érhetnek az oldalfalaihoz.
- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntésekor különös óvatosságra és körültekintésre van szükség - ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen öntse ki a folyadékot, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. A kiöntés során ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.
- A termék mikrohullámú sütőbe nem helyezhető.
- A termék sütőben használható! A terméket az arra kijelölt rácsra helyezze, ne pedig a sütő aljára.
- A termék mosogatógépben nem mosható.
-  **ÉLELMISZERBIZTOS!** A termék nincs hatással az élelmiszerek ízére és illatára.

● Használat

- Az esetleges gyártási maradékanyagok eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2-3 alkalommal. Tisztítsa meg a terméket meleg mosogatóvízben, öblítse ki tiszta vízzel, majd alaposan szárítsa meg.

- Ecsettel kenje be a termék belső felületét némi olajjal vagy vajjal. Melegítse fel alacsony hőmérsékleten. Amint a zsiradék felszívódott, kapcsolja le a melegítést. Várjon kb. 2-3 percet, amíg a termék lehűl, majd távolítsa el a maradék zsiradékot.
- A főzéshez, pörköléshez ne használjon magas hőmérsékleteket. Mivel az öntöttvas és a kerámia kitűnő hőtartó, a közepes hőmérsékleti szintek teljesen elegendők. A túl magas hőmérsékletek gyengébb eredményekhez vezethetnek, egyes ételek, mint pl. az omllett letapadhat.
- A terméket ne hevítse fel túl gyorsan. Ez a zománcbevonat megrepedéséhez vezethet, mert az öntött vas gyorsabban tágul, mint a zománc.

Tanácsok:

- A fedő kúpos formájának köszönhetően a főzés során az edény belsejében keringés alakul ki. A felszálló gőz lecsapódik a fedőn, mely egyenesen eloszlik az ételen. A folyamat végén az ételek szaftosak maradnak és megőrzik természetes ízüket.
- A belső felület világos zománcbevonata különösen alkalmas ételek alacsony vagy hőmérsékleten történő lassú elkészítésére, illetve sütésére közepes hőmérsékleten.
- A zománczott felület nem alkalmas száraz főzésre. Mindig használjon vajat vagy étolajat, és ügyeljen arra, hogy az teljesen fedje az edény alját az edény hevítése előtt.

● **Tanácsok indukciós főzőlapokhoz**

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

- Effekív talpátmérő kb. 225 mm.

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

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

● **Tisztítás és ápolás**

- A terméket tisztítás előtt mindig hagyja először kihűlni. Soha ne merítse a terméket hideg vízbe, amikor az még forró. A hőmérsékleti különbség következtében a zománc és a kerámia fedő megsérülhet. A terméket ne is töltsen meg hideg vízzel.
- A terméket öblítse át forró vízzel és hagyományos mosogatószerrel.
- A leragadt ételmaradékokat először áztassa le, majd távolítsa el egy fából készült kaparó, egy szivacs vagy egy kefe segítségével.
- Soha ne használjon kemény tárgyakat, acélgyapotot és/vagy durva, maró hatású tisztítószereket, például klórtartalmú fehérítőszeret, mert azok ártanak a zománcnak és a kerámia fedőnek.
- A tisztítás után szárítsa meg a terméket alaposan. Időnként kenje át a termék karimáját némi étolajjal, megelőzve az egy idő után megjelenő rozsda kialakulását.
- A terméket tárolja száraz, jól szellőző helyen.



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

Kratka navodila	Stran	55
Predvidena uporaba	Stran	55
Tehnični podatki	Stran	55
Uporaba	Stran	56
Napotek za indukcijske kuhalne plošče	Stran	57
Čiščenje in nega	Stran	57

LITOŽELEZNA POSODA TAJINE

● Kratka navodila

Pri tem dokumentu gre za skrajšano tiskano različico celotnih navodil za uporabo. S skeniranjem kode QR prispete neposredno na spletno mesto LIDL-Service (www.lidl-service.com) in lahko z vnosom številke izdelka (IAN) 403867_2110 vidite in prenesete celotna navodila za uporabo.

⚠ OPOZORILO! Upoštevajte celotna navodila za uporabo in varnostne napotke, da boste preprečili telesne poškodbe oseb in materialno škodo. Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Skrbno shranite kratka navodila in ob predaji izdelka tretji osebi priložite tudi vso dokumentacijo.

● Predvidena uporaba

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


● Tehnični podatki


Primerno za uporabo v pečici do 240 °C.



Varnostna opozorila

VSE VARNOSTNE NAPOTKE IN NAVODILA SHRANITE ZA PRIHODNO UPORABO!

-  Upoštevajte, da se ročaji med kuhanjem segrejejo. Zaradi tega za zaščito kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.
- Postavite izdelek vedno na toplotno odporen podstavek in ne na nezaščiteno delovno površino.
- Pri kuhanju je izjemno pomembni, da izdelka, v katerem ogrevate olje, nikoli ne izpustite iz oči. Mast se lahko hitro ogreje in vname. Ko mast enkrat zagori, je nikoli ne gasite z vodo! Zadušite plamene s pokrovom ali debelo volneno odejo.
- Pazite, da izdelka ne segrevate, ko je prazen. Lahko pride do luščenja emajla.

- Da ne boste poškodovali prevleke iz emajla in keramične prevleke, uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz toplotno odporne umetne mase ali lesa. Jedi ne režite neposredno v izdelku.
- V vročo mast ne polagajte mesa, s katerega kaplja. Na žarečo ploščo za kuhanje brizgajoče olje lahko zlahka povzroči požar.
- **POZOR!** Izdelek vedno dvignite, ko kuhate na vročih ploščah s stekleno površino (npr. steklokeramični, halogenski, indukcijski štedilniki) ali v pečici. Izdelka nikoli ne potiskajte na teh površinah, saj lahko to poškoduje spodnjo stran izdelka, kugalno ploščo ali pečico.
- Plinski plameni morajo biti vedno prilagojeni osnovni površini izdelka in NIKOLI ne smejo goreti na stranskih stenah.
- **PREVIDNO!** Pri izlivanju vročih tekočin je potrebna posebna pozornost in previdnost – sicer obstaja nevarnost oparin. Tekočine ne vlivajte naglo, ampak pazite, da teče enakomerno. Pazite, da pri prelivanju v neposredni bližini ni drugih ljudi, še posebej otrok.
- **POZOR!** Pri izlivanju po potrebi uporabite kuhinjsko krpo ali podobno učinkovito osebno zaščitno opremo (OZO).
- **PREVIDNO!** Vroče olje ali drugo tekočino, ki teče po ponvi ali kaplja na kugalno površino, takoj obrišite s primerno krpo. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost požara.
- Izdelek ni primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Izdelek je primeren za uporabo v pečici! Izdelek postavite na predvideno rešetko in ne na dno pečice.
- Izdelek ni primeren za pranje v pomivalnem stroju.
-  **PRIMERNO ZA HRANO!** Lastnosti okusa in vonja tega izdelka nimajo vpliva na živila.

● Uporaba

- Prekuhajte izdelek pred prvo uporabo 2 - do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje. Nato izdelek očistite v vroči milnici, sperite s čisto vodo in ga temeljito osušite.
- Notranjost izdelka namažite z nekoliko olja ali masla. Ogrejte pri nizki temperaturi. Temperaturo znižajte, kakor hitro dodate maščobo. Počakajte približno 2 do 3 minute, da se izdelke ohladi in odstranite prekomerno olje.

- Pri kuhanju ali pečenju ne uporabljajte visokih temperatur. Ker lito železo in keramika dobro ohranjata toploto, popolnoma zadostujejo srednje temperature. Previsoke temperature lahko povzročijo slabe rezultate kuhe oz. prijemanje jedi, na primer pri ometi.
- Pazite, da izdelka ne ogrejete prehitro. Pride lahko do luščenja emajla, če se lito železo razširi hitreje kot emajl.

Napotek:

- Stožčasta oblika pokrova med kuhanjem ustvarja kroženje v posodi. Naraščajoča para se kondenzira na pokrovu in se enakomerno razporedi po hrani. Posledica tega je, da hrana med kuhanjem ostane sočna in ohranja svojo naravno aromo.
- Svetel emajl v notranjosti je posebej primeren za počasno pripravo jedi pri zelo nizkih temperaturah ali pri srednji temperaturi pečice.
- Površina iz emajla ni primerna za suho kuhanje. Vedno uporabljajte malo masla ali olja in se prepričajte, da je dno popolnoma prekrito, preden posodo ogrevate.

● **Napotek za indukcijske kuhalne plošče**

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

- Učinkovit premer dna pribl. 225 mm.

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

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

● **Čiščenje in nega**

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



PREVIDNO! Upoštevajte, da se lahko emajl pri padcu ali močnem udarcu poškoduje.

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
403867_2110	HG09233	L355 mm x W284 mm x H212 mm	Ø 225 mm	06/2022



OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 403867_2110

