

# ERNESTO®

DE AT CH

## GUSSEISEN-TOPF

### ● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

### ● Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt dient zur Zubereitung von Lebensmitteln. Das Produkt ist backofengeeignet. Das Produkt ist ausschließlichr zur privaten Verwendung vorgesehen.

### ● Spezifikationen

Temperatur: bis zu 250 °C

### ● Sicherheitshinweise

### BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITS- UND VERWENDUNGSHINWEISE ZUR KÜFTIGEN BEZUGNAHME AUF!

- Das Produkt kann während des Kochens sehr heiß werden. Verwenden Sie Topflappen oder Grillhandschuhe zu Ihrem Schutz.
- Stellen Sie das heiße Produkt auf eine hitzebeständige und ebene Fläche, jedoch nicht auf eine ungeschützte Tischplatte.
- Während des Kochens ist es äußerst wichtig, dass Sie das Produkt nicht über Acht lassen, wenn Sie Fett darin erwärmen. Fett kann sehr schnell überhitzen und sich entzünden. Im Falle eines Fettbrands versuchen Sie niemals das Feuer mit Wasser zu löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dicken Wolldecke.
- Erhitzen Sie das Produkt niemals, wenn es leer ist. Andernfalls könnte die Emailleoberfläche zerspringen und sich verbrennen.
- Wir empfehlen die Verwendung von Küchenutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.
- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Objekte im Produkt.
- Schneiden Sie nicht in die Emailleoberfläche.
- Setzen Sie das Produkt keinen plötzlichen Temperaturschwankungen aus. Stellen Sie das heiße Produkt nicht in heißes Wasser oder auf eine kalte/nasse Oberfläche. Andernfalls könnte die Emailleoberfläche beschädigt werden.
- Das Produkt ist nicht für Mikrowellen geeignet.
- Das Produkt ist für Ofen geeignet! Stellen Sie das Produkt auf ein Grillrost, jedoch nicht direkt auf den Ofenboden.
- LEBENSMITTELECHT!** Der Geschmack und das Aroma Ihrer Lebensmittel werden von diesem Produkt nicht beeinträchtigt.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn dessen Griff lose ist. Ziehen Sie den Griff wieder fest, falls nötig.
- 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 ein tragbares wirksames persönliches Schutzzustützungsn (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.

- Service**
  - DE**
**Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)
  - AT**
**Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)
  - CH**
**Service Schweiz**
Tel.: 0800562153
E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)
- Service**
  - DE**
**Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)
  - AT**
**Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)
  - CH**
**Service Schweiz**
Tel.: 0800562153
E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

- Service**
  - DE**
**Service Great Britain**
Tel.: 08000569216
E-Mail: [owim@lidl.co.uk](mailto:owim@lidl.co.uk)
  - IE**
**Service Ireland**
Tel.: 1800 200736
E-Mail: [owim@lidl.ie](mailto:owim@lidl.ie)
  - FR**
**BE**
- FAITOUT EN FONTE**
- Introduction**

- Specifications**
  - Temperature: up to 250 °C
- Safety instructions**
  - SAVE ALL SAFETY INSTRUCTIONS AND INSTRUCTIONS FOR USE FOR FUTURE REFERENCE!
  - The product may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.
  - Place the hot product on a heat-proof and even base and not on an unprotected counter top.
  - During cooking, it is extremely important not to lose sight of the product while you are heating grease in it. Grease can overheat very quickly and ignite. In case of a grease fire, never attempt to extinguish the fire with water! Smother the flames with a lid or a thick wool blanket.
  - Never heat up the product while it is empty. Otherwise the enamel surface may crack and discolor.
  - We recommend to use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood.
  - Do not use pointy or sharp objects inside the product.
  - Do not put oil on the surface.
  - Do not expose the product to any sudden changes in temperature. Never place the hot product in hot water or on a cold/wet surface. Otherwise the enamel surface could be damaged.
  - The product is not microwave-proof.
  - The product is oven-proof! Place the product on an oven grate, not directly on the floor of the oven.
  - FOOD-SAFE!** The flavour and aroma of your foods are not affected by this product.
  - Do not use the lid if its handle becomes loose. Retighten the handle when necessary.
  - 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 dip into the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- Use**

- Reinigung und Pflege**
- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer abkühlen. Tauchen Sie das Produkt niemals in kaltes Wasser ein, während es noch heiß ist. Durch den Temperaturschock könnte die Emaille beschädigt werden. Befüllen Sie das Produkt auch nicht mit kaltem Wasser.
- Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel.
- Lassen Sie zuerst Lebensmittelreste einweichen und entfernen Sie diese mit einem Holzkratzer, einem Schwamm oder einer Bürste.
- Dieses Produkt ist NICHT geeignet für Spülmaschinen.
- Reinigen Sie die Form mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht-schwermetallen Reinigungstuch oder Schwamm
- Verwenden Sie niemals harte Gegenstände, Stahlwolle und/oder scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel wie z. B. chlorhaltiges Bleichmittel. Ansonsten könnte die Emaille beschädigt werden.
- Wenn Sie Metall, z. B. Edelstahlbesteck, verwenden, könnten auf der Emailleoberfläche schwarze Flecken aufgrund von Metallabrieb entstehen. Diese Flecken können mit einem speziellen Emaillereinigungsmittel entfernt werden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung sorgfältig ab. Trocknen Sie das Produkt unmittelbar nach dem Spülen ab, um Flecken zu vermeiden, die durch natürliche Verkalkung entstehen. Stellen Sie sicher, dass Produkt trocken ist, bevor Sie es einlagern. Kalkflecken können mit einer Essiglösung entfernt werden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, gut belüfteten Ort.
- Kratzer auf der Emailleoberfläche beeinträchtigen nicht die Funktion des Produkts. Sie können es weiterhin wie gewohnt verwenden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Entsorgung**

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

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

### ● Garantie

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

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

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

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

### ● Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassensbonn und die Artikelnummer (IAN 403862\_2110) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravor, 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 Service- abteilung telefonisch oder per E-Mail.

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

- Service**
  - DE**
**Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)
  - AT**
**Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)
  - CH**
**Service Schweiz**
Tel.: 0800562153
E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)
- Service**
  - DE**
**Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)
  - AT**
**Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)
  - CH**
**Service Schweiz**
Tel.: 0800562153
E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

## CAST IRON CASSEOLE DISH

### ● Introduction

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

### ● Intended use

This product is designed for preparing foods. It is suitable for oven use.

The product is intended exclusively for private use.

### ● Specifications

Temperature: up to 250 °C

### ● Safety instructions

- SAVE ALL SAFETY INSTRUCTIONS AND INSTRUCTIONS FOR USE FOR FUTURE REFERENCE!
- The product may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.
- Place the hot product on a heat-proof and even base and not on an unprotected counter top.
- During cooking, it is extremely important not to lose sight of the product while you are heating grease in it. Grease can overheat very quickly and ignite. In case of a grease fire, never attempt to extinguish the fire with water! Smother the flames with a lid or a thick wool blanket.
- Never heat up the product while it is empty. Otherwise the enamel surface may crack and discolor.
- We recommend to use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood.
- Do not use pointy or sharp objects inside the product.
- Do not put oil on the surface.
- Do not expose the product to any sudden changes in temperature. Never place the hot product in hot water or on a cold/wet surface. Otherwise the enamel surface could be damaged.
- The product is not microwave-proof.
- The product is oven-proof! Place the product on an oven grate, not directly on the floor of the oven.
- FOOD-SAFE!** The flavour and aroma of your foods are not affected by this product.
- Do not use the lid if its handle becomes loose. Retighten the handle when necessary.
- 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 dip into the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.

- Use**

- Cleaning and care**
- Always allow the product to cool down before cleaning. Never submerge the product in cold water while it is still hot. The temperature shock may damage the enamel.
- Do not, do not fill the product with cold water.
- Rinse your product with hot water and off-the-shelf detergent.
- First, soak any food residue and remove using a wooden scraper, sponge or brush.
- This product is NOT suitable for dishwasher.
- Clean the dish with a mild detergent with a non-abrasive wash cloth or sponge.
- Never use any hard objects, steel wool and/or abrasive or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach. Failure to do so may damage the enamel.
- When using metal, e.g. stainless steel cutlery, black stains may appear on the enamel surface due to metal abrasion. These stains can be removed with a special enamel cleaner.
- Thoroughly dry the product after cleaning. Dry the product immediately after washing to avoid stains due to natural calcification. Make sure the product is dry before storing it. Any calcification stains can be removed with a vinegar solution.
- Store the product in a dry and well-ventilated space.
- Scratches on the enamel surface do not impact the product's function. You can continue to use it normally.
- Do not use the product if it is damaged.

### ● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities. Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

### ● Warranty

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

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

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

### ● Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 403862\_2110) available on the proof of purchase. You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

### ● Service

- Service**
  - DE**
**Service Great Britain**
Tel.: 08000569216
E-Mail: [owim@lidl.co.uk](mailto:owim@lidl.co.uk)
  - IE**
**Service Ireland**
Tel.: 1800 200736
E-Mail: [owim@lidl.ie](mailto:owim@lidl.ie)
  - FR**
**BE**
- FAITOUT EN FONTE**
- Introduction**

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

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 étre 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

- Pendant la cuisson, le produit peut devenir très chaud.
- Utilisez des manèges ou des gants spécial barbecue pour votre protection.
- Placez le produit chaud sur une surface plane et résistante à la chaleur, mais pas sur une surface de table non protégée.
- Pendant la cuisson, il est extrêmement important de ne pas laisser le produit sans surveillance lors de la cuisson de graisse. La graisse peut surchauffer et s'enflammer très rapidement. Si la graisse prend feu, n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ! Eloignez les flammes avec un couvercle ou une couverture épaisse en laine.
- Ne chauffez jamais le produit lorsqu'il est vide. Sinon, la surface en email pourrait se fissurer et se décolorer.
- Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois résistant à la chaleur.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants dans le produit.
- Ne coupez pas dans la surface émaillée.
- N'exposez pas le produit à des variations soudaines de température. Ne placez jamais le produit chaud dans de l'eau chaude ou sur des surfaces froides/humides. Autrement, la surface émaillée pourrait être endommagée.
- Le produit ne convient pas à l'utilisation dans un four à micro-ondes.
- Le produit va au four ! Placez le produit sur une grille,

- mais pas directement sur le fond du four.
- CONVIENT POUR LES ALIMENTS !** Le goût et l'arôme de vos aliments ne sont pas affectés par ce produit.
- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche. Resserrer la poignée si nécessaire.
- 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 à chaudement, 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 !** Essayez immédiatement l'huile ou les autres liquides brûlants qui coulent lorsque vous versez à partir du caquelon ou qui gouttent sur la surface de cuisson avec un chiffon adapté. Autrement, il existe un risque d'incendie.

### ● Utilisation

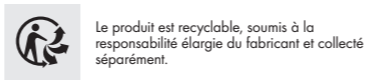
- Avant la première utilisation : Nettoyez le produit avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Rincer à l'eau claire et sécher soigneusement.
- La surface émaillée n'est pas adaptée à la cuisson à sec.
- Utilisez toujours du beurre ou de l'huile de cuisson.
- Assurez-vous que le fond du produit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

### ● Nettoyage et entretien

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

### ● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchèterries locales.
Votre mairie ou votre municipalité vous renseignera sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du fabricant et collecté séparément.

### ● Garantie

**Article L217-6 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 étre 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

- Pendant la cuisson, le produit peut devenir très chaud.
- Utilisez des manèges ou des gants spécial barbecue pour votre protection.
- Placez le produit chaud sur une surface plane et résistante à la chaleur, mais pas sur une surface de table non protégée.
- Pendant la cuisson, il est extrêmement important de ne pas laisser le produit sans surveillance lors de la cuisson de graisse. La graisse peut surchauffer et s'enflammer très rapidement. Si la graisse prend feu, n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ! Eloignez les flammes avec un couvercle ou une couverture épaisse en laine.
- Ne chauffez jamais le produit lorsqu'il est vide. Sinon, la surface en email pourrait se fissurer et se décolorer.
- Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois résistant à la chaleur.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants dans le produit.
- Ne coupez pas dans la surface émaillée.
- N'exposez pas le produit à des variations soudaines de température. Ne placez jamais le produit chaud dans de l'eau chaude ou sur des surfaces froides/humides. Autrement, la surface émaillée pourrait être endommagée.
- Le produit ne convient pas à l'utilisation dans un four à micro-ondes.
- Le produit va au four ! Placez le produit sur une grille,

par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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

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

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

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

### ● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

- Veillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 403862\_2110) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

### ● Service après-vente

- Service après-vente France**
Tel.: 0800904879
E-Mail: [owim@lidl.fr](mailto:owim@lidl.fr)
- Service après-vente Belgique**
Tel.: 800071011
Tel.: 80023970 (Luxembourg)
E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)
- NL**
**BE**

### GIETIJZEREN PAN

### ● Inleiding

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

### ● Beoogd gebruik

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

### ● Specificaties

Temperatuur: tot 250 °C

### ● Veiligheidsstips

- BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN OM DEZE IN DE TOEKOMST TE KUNNEN RAADPLEGEN!**
  - Het product kan tijdens het koken zeer heet worden. Gebruik pannenplaten of grillhandschoenen voor uw eigen veiligheid.
  - Plaats het hete product op een hittebestendig en vlakke ondergrond, maar niet op een onbeschermd tafellabd.
  - Tijdens het koken is het van het grootste belang dat u het product niet zonder toezicht laat, als u daarin wet verwarmt. Vet kan zeer snel oververhitten en ontbranden. Probeer in geval van een verbrand noot om het vuur met water te blussen! Doef de vlammen met een deksel of een

ho rozhodnutí – bezplatné opravme nebo výměnám. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neodbrázl materiálovú údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotrebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostíých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

- Postup v případě uplatňování záruky**

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní strženku a číslo artiklu [IAN 403862\_2110] jako doklad o zakoupení. Číslo artiklu najдете na typovém štítku, gravúře, titulní stránce nákladu (vlože dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

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

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

- Servis**
- CZ**

**Servis Česká republika**  
Tel.: 800600632  
E-Mail: owim@lidl.cz

## LIATINOVÝ HRNIEC

- Úvod**

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

- Použitie v súlade s určením**

Tento produkt slúži na prípravu potravín. Produkt je vhodný do rúry.

Produkt je určený výlučne na súkromné použitie.

- Špecifikácie**
- Teplota: až do 250 °C

- Bezpečnostné upozornenia**

**USCHOVÁJTE SI VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPozORNENIA A UPOZORNENIA K POUŽÍVANIU PRE BUDÚCE POUŽITIE!**

- Produkt je možno počas varenia chrániť na veľmi vysokú teplotu. Na ochranu používajte chňapky alebo rukavice na gripovanie.
- Horúci produkt umiestňujte na tepluvzdorný rovní povrch, nie na nechránené dosku stolu.
- Je veľmi dôležité, aby ste počas varenia nechávali produkt bez dozoru, keď sa vnútri zohrieva tuk. Tuk sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. V prípade požiaru tuk sa nikdy nepokúšajte ohnú uhasiť vodou! Plamene uhasťe pokrivenkou alebo hrubou vlnenou dekou.
- Produkt nikdy nezohrievajte, keď je prázdny. V opačnom prípade by sa smaltovaný povrch mohol rozbiť alebo zafarbiť.
- Odporúčame používať kuchynské náradie z tepluvzdorného plastu alebo z dreva.
- V produkte nepoužívajte žiadne špicaté ani ostré predmety.
- Do smaltovaného povrchu nerezte.
- Produkt nevystavujte žiadnym náhlym zmenám teploty. Horúci produkt nikdy nevkladajte do horúcej vody alebo na studený/mokrý povrch. V opačnom prípade sa môže smaltovaný povrch poškodiť.
- Produkt nie je vhodný do mikrovlnnej rúry.
- Produkt je vhodný do rúry! Produkt umiestňujte na rosti, nie priamo na dno rúry.
- VHDNÉ PRE POTRAVINY!** Tento produkt neoplyvňuje chuť ani arómu vašich potravín.
- Pokrivku nechajte vyčistenú, ak je jej rukoväť ovlnená. Ak je to potrebné, rukoväť dotiahnite.
- POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obarvenia.
- Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbejte 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 hrca vylejú alebo kvapnú na vašnú pokožku, okamžite vodu vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.

- Použitie**

- Pred prvým použitím: Produkt vyčistite teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Opäťkrát čistú vodou a dôkladne osušte.
- Smaltovaný povrch nie je vhodný na suché varenie. Vždy používajte trochu masla alebo jedlého oleja. Pred ohrievaním potravín sa vždy uistite, že dno produktu je úplne pokryté.
- Pred odobratím potravín z produktu: Potraviny a produkt nechajte mierne vychladnúť. Je to čas, ktorý pečené cesto potrebuje na stabilizáciu a na vytvorenie vzduchovej medzery medzi produktom a potravinou.

- Čistenie a starostlivosť**

- Produkt nechajte pred čistením vždy vychladnúť. Produkt nikdy neponorajte do studenej vody, keď je ešte horúci. Teplotným šokom by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy. Produkt nepĺnite ani studenou vodou.
- Produkt umyte horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.
- Najprv nechajte zvyšky potravín odmraziť a odstráňte ich drevenou škrabkou, hubkou alebo kefu.
- Tento produkt NIE je vhodný do umývačky riadu.
- Formu vyčistite jemným čistiacim prostriedkom a neabrazívnu handričkou na čistenie alebo hubkou.
- Nikdy nepoužívajte tvrdé predmety, oceľ a/alebo abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bieliadla. V opačnom prípade sa smalt môže poškodiť.
- Keď používate kov, napr. nerezový príbor, z dôvodu odierania kovov sa na smaltovanom povrchu môžu objaviť čierne škvrny. Tieto škvrny môžete odstrániť špeciálnym čistiacim prostriedkom na smaltovaný povrch.
- Produkt po vyčistení dôkladne vysušte. Produkt vysušte bezprostredne po umývaní, aby ste zabránili škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným vzpenením. Produkt usklad-

nením sa uistite, že je produkt suchý. Škvrny od vodného kameňa môžete odstrániť octovým roztokom.

- Produkt skladujte na suchom a dobre vetranom mieste.
- Škrabance na smaltovanom povrchu neovplyvňujú funkčnosť produktu. Nadalej ho môžete rovnako používať.

- Produkt nepoužívajte, ak je poškodený.

- Likvidácia**

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach. O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vášej obecnej alebo mestskej správe.

- Záruka**

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych ochranných smerníc a pred danoumi svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytueme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodbornou použitím alebo neodbornou udržiavaním.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieľoch, napr. na spínačoch, akumulátoroch batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

- Postup v prípade poškodenia v záruke**

Pre zarúčenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku [IAN 403862\_2110] 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-mailem kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

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

- Servis**

- SK**

**Servis Slovensko**  
Tel.: 0800 008158  
E-pošta: owim@lidl.sk

- ES**

### OLLA DE HIERRO FUNDIDO

- Introducción**

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. 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.

- Usó previsto**

Este producto sirve para cocinar alimentos. El producto es apto para el uso en horno.

El producto está previsto únicamente para un uso privado.

- Especificaciones**

Temperatura: hasta 250 °C

- Indicaciones de seguridad**

(GUARDE TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y USO PARA FUTURAS REFERENCIAS!)

- El producto puede calentarse mucho durante la cocción. Utilice agarradores o guantes de horno para protegerse.
- Coloque el producto caliente sobre una superficie nivelada y resistente al calor, y no sobre una mesa sin protección.
- Durante la cocción es muy importante no descuidar el producto si calienta graso en él. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y prenderse. ¡Si la grasa se prende, nunca intente apagar el fuego con agua! Extinga las llamas con una tapa o una manta gruesa.
- Nunca caliente el producto si está vacío. De lo contrario, la superficie esmaltada podría agrietarse o decolorarse.
- Recomendamos el uso de utensilios de cocina de madera o plástico resistente al calor.
- No utilice objetos como punto o afilados en el producto. No corte en la superficie esmaltada.
- No exponga el producto a fluctuaciones de temperatura repentinas. No coloque el producto caliente en agua caliente o sobre una superficie fría/mojada. De lo contrario, la superficie esmaltada podría resultar dañada.
- El producto no es apto para microondas.
- El producto es apropiado para el horno! Coloque el producto sobre una rejilla, pero no directamente sobre la base del horno.

¡SEGURIDAD ALIMENTARIA! El sabor y aroma de sus alimentos no se verán afectados por este producto. No utilice la tapa si el asa está suelta. Apriete bien el asa, si fuera necesario.

¡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 efectivo comparable (EPI).
¡CUIDADO! Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que pueden deramarse o caer en gotas sobre la superficie de cocción al verter el contenido de la cazuela. Si no lo hace, se corre un peligro de incendio.

- Usó**

- Antes del primer uso: Limpie el producto con agua tibia y un detergente suave. Enjuague con agua limpia y secc bien.
- La superficie esmaltada no es apta para cocinar en

seco. Utilice siempre un poco de mantequilla o aceite alimentario. Asegúrese de que la base del producto está completamente empapada antes de calentar alimentos.

- Antes de poner los alimentos del producto: Deje enfriar un poco el alimento y el producto. Es el tiempo que tarda la masa horneada en estabilizarse y crear una capa de aire entre el producto y el alimento.

- Limpieza y cuidado**

- Deje enfriar siempre el producto antes de limpiarlo. Nunca sumerja el producto en agua fría mientras está caliente. El esmalte podría resultar dañado por el choque térmico. Asimismo, no llene el producto de agua fría.
- Enjuague su producto con agua caliente y un detergente convencional.
- Primero, deje que los restos de comida se empapen y emielinos con un rasador de madera, una esponja o un cepillo.
- Este producto NO es apropiado para el lavavajillas.
- Limpie el molde utilizando un detergente suave y un trapo de limpieza no abrasivo o una esponja.
- Nunca utilice objetos duros, lana de acero y/o detergentes abrasivos o agresivos como, p. ej., lejía a base de cloro. De lo contrario, el esmalte podría resultar dañado.
- Si utiliza metal, p. ej., cubiertos de acero inoxidable, pueden originarse manchas negras sobre la superficie esmaltada debido a la abrasión del metal. Estas manchas pueden eliminarse con un producto especial de limpieza para el esmalte.
- Seque bien el producto después de limpiarlo. Seque el producto inmediatamente después de lavarlo para evitar las manchas que se forman por la calcificación natural. Asegúrese de que el producto está seco antes de guardarlo. Las manchas de cal pueden eliminarse con una solución de vinagre.
- Guarde el producto en un lugar seco y bien ventilado.
- Los arañazos sobre la superficie esmaltada no afectan a la función del producto. Puede seguir utilizándolo como siempre.
- No utilice el producto si está dañado.

- 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.

- Garantía**

El producto ha sido fabricado cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestro garantía (abajo indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra.

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustuiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada. La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, pueden considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas).

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ejemplo, los interruptores, baterías y 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 403862\_2110] como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, 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 (ticket 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.: 900984948  
E-Mail: owim@lidl.es

- DK**

### STØBEJERNSGRYDE

- Indledning**

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Ger Dem fortrolig med apparatet inden første brugsgangning. Læs derfor den efterfølgende brugsvæjledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

- Forskriftsmæssig anvendelse**

Produktet anvendes til tilberedning af madvarer. Produktet kan anvendes i en bageovn. Produktet er kun beregnet til privat brug.

- Specifikationer**
- Temperatur: op til 250 °C

- Sikkerhedsanvisninger**
- GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSANVISNINGER FOR SENERE ANVENDELSE!

- Produktet kan blive meget varmt under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Sæt det varme produkt på en varmebestandig og plan overflade, men aldrig på en ubeskyttet bordplade.
- Under madlavningen er det yderst vigtigt at produktet ikke efterlades uden opsyn, når du opvarmer fedt heri. Fedt kan hurtigt blive overophedet og selvantænde. Ved en brand i fedt må du aldrig forsøge at slukke liden med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt uldtæppe.
- Produktet må aldrig opvarmes, når det er tomt. I modsat

fald kan emaljeverfladen krakelere og blive misfarvet.

- Vi anbefaler, at der anvendes køkkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ.
- Anvend ikke spidse eller skarpe genstande i produktet.
- Skær ikke i emaljeverfladen.
- Udsæt ikke produktet for pludselige temperatursvingninger. Anbring aldrig det varme produkt i varmt vand eller på kolde/våde overflader. I modsat fald kan emaljeverfladen tage skade.
- Dette produkt er ikke egnet til mikrobølgeovn.
- Produktet er beregnet til anvendelse i ovn! Anbring produktet på en grillrist og ikke direkte på ovnbunden.
- LEVNEDSMIDDELSKIKKERI** Madens smag og aroma påvirkes ikke af dette produkt.
- Anvend ikke låget, hvis håndtaget sidder løst. Spænd om nødvendigt håndtaget fast igen.
- 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 grydelapp eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- FORSIGTIG!** Tør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på tilberedningsfladen, af, når du hælder. Ellers er der fare for brand.

- Anvendelse**

- Før første brug: Rengør produktet med varmt vand og et mildt opskæmmiddel. Skyl efter med rent vand og tørres omhyggeligt.
- Emaljeverfladen egner sig ikke til tør madlavning. Anvend altid lidt smør eller spiseolie. Sørg for at hele produktets bund er fugtig, før der opvarmes mod.
- Før maden tages op af produktet: Lad maden og produktet afkøle lidt. Dette er den tid, som den bagte dej har brug for til at stabilisere sig og for at udvikle et luftlag mellem produktet og maden.

- Rengøring og vedligeholdelse**

- Produktet skal altid afkøles lidt før det rengøres. Produktet må aldrig nedsmides i koldt vand, så længe det stadig er varmt. Ved sådant temperaturchok kan emaljen tage skade. Produktet må heller ikke fyldes med koldt vand.
- Vask produktet med varmt vand og almindeligt opskæmmiddel.
- Lad først madrester bløde op og fjern dem derefter med en træskraber, en svamp eller en børste.
- Dette produkt er IKKE egnet til opskæmmeskine.
- Vask formen med et mildt opskæmmiddel og en ikke-krædende vaskesked eller svamp.
- Anvend aldrig hårde genstande, ståluld og/eller skuren- de eller aggressive opskæmmidler, som fx klørhørligt blegemiddel. I modsat fald kan emaljen tage skade.
- Hvis der anvendes metal, fx bestik af rustfrit stål, kan der opstå sorte pletter i emaljeverfladen på grund af metaloksidation. Disse pletter kan fjernes med et specielt emaljerengemiddel.
- Produktet skal tørres omhyggeligt efter rengøring. Tør produktet af umiddelbart efter opvask for at undgå pletter fra naturlig kalkdannelse. Kontrollér, at produktet er tørt, før det opbevares. Kalkpletter kan fjernes med en eddikeopløsning.
- Opbevar produktet på et tørt, godt ventileret sted.
- Ridser i emaljeverfladen påvirker ikke produktets funktion. Det kan fortsat anvendes som normalt.
- Produktet må ikke tages i brug, hvis det er beskadiget.

- Bortskaffelse**

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

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

- Garanti**

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.
De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebonn på et sikkert sted. Denne kassebonn behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, bliver produktet reparert eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.
Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl. Denne garanti dækker ikke produktlede, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrabelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatører som er fremstillet af glas.

- Afvikling af garantisanager**

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

Opbevar kassebonn og artikelnummer [IAN 403862\_2110] 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 portofril til den meddelte serviceadresse ved vedlæggesse af købsbeviset (kassebonn) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

- Service**

- DK**

**Service Danmark**  
Tel.: 80253972  
E-Mail: owim@lidl.dk

- IT**

### PENTOLA IN GHISA

- Introduzione**

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzate 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 consegna del prodotto a terzi.

- Usó previsto**

Questo prodotto serve alla preparazione dei cibi. Il prodotto è adatto per l'uso in forno.

Il prodotto è destinato solo all'uso privato.

- Specifiche**

Temperatura: fino a 250 °C

- Istruzioni di sicurezza**

CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA E D'USO PER RIFERIMENTO FUTURO!

- Durante la cottura, il prodotto può diventare molto caldo. Usare delle presine o dei guanti da cucina per proteggerlisi.
- Posizionare il prodotto caldo su una superficie resistente al calore e piana, ma non su un piano non protetto.
- Durante la cottura, è estremamente importante non trascinare il prodotto quando vi si riscaldano i grassi. Il grasso può surriscaldarsi molto rapidamente e accendersi. Se del grasso dovesse incendiarsi, non cercare mai di spegnere il fuoco con l'acqua. Soffocare le fiamme con un copertchio o con una coperta di lana spessa.
- Non riscaldare mai il prodotto quando è vuoto. In caso contrario, la superficie smaltata potrebbe incrinarsi e scolorirsi.
- Si consiglia di utilizzare utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati nel prodotto.
- Non tagliare nella superficie smaltata.
- Non esporre il prodotto ad improvvisi sbalzi di temperatura. Non mettere il prodotto caldo in acqua calda o su una superficie fredda/bagnata. In caso contrario, la superficie smaltata potrebbe subire danni.
- Il prodotto non è adatto per il microonde.
- Il prodotto è adatto per i forni. Collocare il prodotto su una griglia, ma non direttamente sul fondo del forno.
- PER ALIMENTI** Il gusto e l'aroma dei cibi non vengono influenzati da questo prodotto.
- Non utilizzare il copertchio quando il manico è allentato. Se necessario, stringere di nuovo il manico.
- 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 il pericolo di incendio.

- Utilizzo**

- Prima del primo utilizzo: Pulire il prodotto con acqua calda e un detergente delicato. Risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- La superficie smaltata non è adatta per la cottura a secco. Usare sempre un po' di burro o di olio da cucina.
- Prima di riscaldare i cibi, assicurarsi che il fondo del prodotto sia completamente bagnato.
- Prima di rimuoverne i cibi dal prodotto: Lasciare raffreddare leggermente i cibi e il prodotto. Questo è il tempo necessario perché l'imposto cotto si stabilizzi e perché si sviluppi uno strato d'aria tra il prodotto e i cibi.

- Pulizia e manutenzione**

- Lasciar raffreddare sempre il prodotto prima della pulizia. Non immergere mai il prodotto in acqua fredda quando è ancora caldo. Lo smalto potrebbe subire danni da shock termico. Non riempire il prodotto nemmeno con acqua fredda.
- Risciacquare il prodotto con acqua calda e normale detersivo.
- Lasciare prima in ammollo i residui di cibo e poi rimuoverli con un rasciottio di legno, una spugna o una spazzola.
- Questo prodotto NON è adatto per lavastoviglie.
- Pulire lo stamp