



CAST IRON CASSEROLE DISH

(GB)

CAST IRON CASSEROLE DISH

Operation and safety notes

(HU)

ÖNTÖTTVAS TÁLALÓ SER- PENYŐ / ÖNTÖTTVAS EDÉNY / ÖNTÖTTVAS SÜTŐTÁL

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

LITOŽELEZNA SERVIRNA PON- EV / LONEC IZ LITEGA ŽELEZA / PEKAČ IZ LITEGA ŽELEZA

Navodila za upravljanje in varnostna
opozorila

(CZ)

LITINOVÁ SERVÍROVACÍ PÁNEV / LITINOVÝ HRNEC

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

LIATINOVÁ SERVÍROVACIA PANVICA / LIATINOVÝ HRNIEC / LIATINOVÝ PEKÁČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(DE) (AT) (CH)

GUSSEISEN-SERVIERPFANNE / GUSSEISEN-TOPF / GUSSEISEN-BRÄTER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 451818_2310

(CZ) (SI)

IAN 451815_2310

(SI) (SK)

IAN 451814_2310

(HU) (SI)
(CZ) (SK)

IAN 451823_2310

(HU) (SI) (SK)

GB	Operation and safety notes	Page	3
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	11
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	19
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	29
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	36
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	44

Introduction	Page	4
Intended use	Page	4
Specifications	Page	4
Safety instructions	Page	4
Use	Page	6
Information for use with induction hobs	Page	7
Cleaning and care	Page	8
Disposal	Page	8
Warranty	Page	9

● Introduction

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

● Intended use

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


● Specifications

Ovenproof to 240 °C



Safety instructions

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

-  Beware that the handles and knobs 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, 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.
- 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.
- Never use the product if the lid's knob is loose. Retighten the screw joint of the lid's knob if necessary.
- The product is not suitable for deep frying.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.
-  **FOOD-SAFE!** The flavour and aroma of your foods are not affected by this product.
- **CAUTION! RISK OF BURNS!** Pay special attention when pouring hot liquids. Pour liquids slowly and evenly. Make sure that no other people, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.

- **CAUTION! RISK OF BURNS!** Use a potholder when pouring or handling the product.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION! RISK OF FIRE!** Immediately wipe off any hot oil and other liquids that runs down the product or drips onto the cooking surface with a suitable cloth.
- **CAUTION! RISK OF INJURY!** Do not make any immediate temperature changes, i.e. in particular do not place the hot product directly from the oven/stove onto cold surfaces. Otherwise, there is a risk of chipping, cracking, hairline cracks or breakage, which can lead to personal injury and damage to property.
- Do not use the product if there are signs of deformation or damage.

● Use

- Before first use, boil out the product 2 to 3 times with water to remove any production residue. Then clean the product with warm soapy water, rinse with clear water and dry thoroughly.
- Brush a little oil or butter on the inside of the product. Slowly warm up the product at low temperature. Turn down the temperature as soon as the grease soaks in. Wait approx. 2 to 3 minutes until the product has cooled down and remove any excess grease.
- Do not cook or roast at high temperature. Cast iron is an excellent retainer of heat, so medium temperature is fully sufficient. Too high a temperature may lead to unsatisfactory cooking results or cause foods to stick, e.g. as with omelet.

- 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 product is specially designed for slowly preparing food at low temperature or at medium oven temperature.
- The nubs on the bottom of the lid cause circulation inside the dish during cooking. Rising steam condenses on the lid and is distributed evenly to the food you are preparing via the nubs. This means that your food stays juicy during cooking and thus retains its natural flavour.
- 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

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

IAN	Effective bottom diameter
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 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. Also, do not fill the product with cold water.
- Rinse your product with hot water and off-the-shelf detergent.
- First, soak any food residue and remove them using a wooden scraper, sponge or brush.
- Never use any hard objects, steel wool and/or abrasive or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach – failure to do so may damage the enamel.
- Thoroughly dry the product after cleaning. From time to time, rub a little cooking oil into the rim of the product to prevent the eventual formation of rust bloom.
- Store the product in a dry, well-ventilated space.



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

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

● **Warranty**

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

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

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_2310) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

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

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

Service

GB **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Bevezető	Oldal	12
Rendeltetésszerű használat	Oldal	12
Műszaki adatok	Oldal	12
Biztonsági utasítások	Oldal	12
Használat	Oldal	14
Tanácsok indukciós főzőlapokhoz	Oldal	15
Tisztítás és ápolás	Oldal	16
Mentesítés	Oldal	16
Garancia	Oldal	17

● Bevezető

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

● Rendeltetésszerű használat

A termék élelmiszerek készítésére használható. A termék gáz, elektromos, halogén, indukciós és üvegkerámia főzőfelületeken használható. A termék kizárólag magánháztartásokban használható. A termék kereskedelmi használatra nem alkalmas.


● Műszaki adatok

Sütőbe helyezhető 240 °C-ig



Biztonsági utasítások

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

-  Vegye figyelembe, hogy a fogantyúk és a gombok a főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.
- A forró terméket mindig hőálló alátétre helyezze, és ne magára a munkafelületre.
- Főzés közben fontos, hogy ne hagyja felügyelet nélkül a terméket, ha abban zsiradékokat hevít. A zsiradékok gyorsan túlhevülnek és lángra kapnak. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.

- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse üresen a terméket. Ellenkező esetben megrepedhet a zománcbevonat.
- A zománcbevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Az alapanyagokat soha ne a termékben vágja össze.
- Ne tegyen nedvességtől csepegő húst forró zsiradékba. A nedvesség következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- **FIGYELEM!** Mindig emelje a terméket, ha üvegfelületű főzőlapon (pl. üvegkerámia, halogén vagy indukciós főzőlapon) vagy sütőben főz. SOHA ne tolja a terméket ilyen felületeken, mert azzal kárt tehet a termék alsó felületében, a főzőlapban vagy a sütőben.
- A gáztűzhely lángjait mindig a termék alapjához igazítsa, azok SOHA nem érhetnek az oldalfalaihoz.
- A termék mikrohullámú sütőben nem használható.
- A termék sütőben használható! A terméket az erre a célra szolgáló rácsra helyezze el, és ne a sütő alján.
- A termék mosogatógépben nem mosható.
- Soha ne használja a terméket, ha a fedél gombja meglazult. Szükség esetén húzza meg újra a fedél gombjának csavarkötését.
- Ez a termék nem alkalmas mélysütésre!
- Biztosítson elegendő szellőzést, hogy zárt környezetben elkerülje az erős füstképződést.



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

- **VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!** Forró folyadékok kiöntése során legyen különösen elővigyázatos. A folyadékokat lassan és egyenesen öntse ki. A kiöntés során ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- **VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!** A termék kezelése vagy folyadékok kiöntése során használjon egy edényfogót.

- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT! TŰZVESZÉLY!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik a termékről, vagy a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le egy megfelelő ruha segítségével.
- **VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY!** Kerülje a közvetlen hőmérsékleti ingadozásokat, például különösképp ne tegye a forró terméket közvetlenül a sütőből/a főzőlapról hideg felületre. Ellenkező esetben a bevonat lepattanhat, azon repedések, hajszálrepedések vagy törések keletkezhetnek, ami személyi sérüléshez és anyagi károkhoz vezethet.
- Ne használja a terméket, ha azon deformációk vagy sérülések jeleit észleli.

● 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 a terméket alacsony hőmérsékleten. Amint a zsiradék felszívódott, kapcsoljon alacsonyabb hőmérsékletre. Várjon kb. 2–3 percet, amíg a termék lehűl, majd távolítsa el a felesleges zsiradékot.
- A főzéshez vagy roston sütéshez ne használjon magas hőmérsékleteket. Mivel az öntöttvas kitűnő hőtartó, a közepes hőmérsékleti szintek teljesen elegendők. A túl magas hőmérséklet rosszabb eredményt adhat: egyes ételek – mint pl. az omlett – letapadhatnak.
- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse fel túl gyorsan a terméket. Ellenkező esetben a zománcbevonat megrepedhet, ha az öntöttvas a zománcnál gyorsabban tágul.

Megjegyzések:

- A belső felület világos zománcbevonata különösen alkalmas ételek nagyon alacsony vagy közepes hőmérsékleten történő lassú elkészítésére, illetve közepes hőmérsékletű sütésére.
- A fedő alján található bütyköknek köszönhetően a főzés során keringés alakul ki az edény belsejében. A felszálló gőz lecsapódik a fedőn, majd a bütyköknek hála egyenletesen eloszlik az ételen. A folyamat végén az ételek szaftosak maradnak és megőrzik természetes ízüket.
- A zománcozott felület nem alkalmas száraz főzésre. Mindig használjon vajat vagy étolajat, és ügyeljen arra, hogy az teljesen elfedje a főzőedény alját, mielőtt hevíteni kezdené azt.

● Tanácsok indukciós főzőlapokhoz

Takarékoskodjon az energiával! A hővesztések elkerülése érdekében mindig a termék aljának átmérőjéhez válasszon főzőlapot.

IAN	Hatékony talpátmérő
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 mm

- **Megjegyzés:** Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy a termék hibájára.
- A terméket az indukciós főzőfelület közepén helyezze el.
- **VIGYÁZAT!** Gyors felforrósodás! A terméket a felmelegítés során ne hevítse túl.
- Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.

● Tisztítás és ápolás

- A terméket tisztítás előtt mindig hagyja először kihűlni. Soha ne merítse a még forró terméket hideg vízbe. A hőmérsékleti különbség következtében a zománc megsérülhet. A terméket ne is töltsse meg hideg vízzel.
- A terméket forró vízzel és kereskedelemben kapható mosogatószerrel mosogassa el.
- A makacsabb ételmaradékokat először áztassa le, majd távolítsa el azokat egy fából készült kaparó, szivacs vagy egy kefe segítségével.
- Soha ne használjon kemény tárgyakat, acélgyapotot és/vagy durva, maró hatású tisztítószeret, például klórtartalmú fehéritőszereket, mert azok ártanak a zománcnak.
- Tisztítás után törölje alaposan szárazra a terméket. Időnként kenje át a termék peremét egy kevés étolajjal, megelőzve azt hogy idővel rozsdá alakuljon ki rajta.
- A terméket száraz, jól szellőző helyen tárolja.



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

● Mentesítés

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

● **Garancia**

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

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

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

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

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

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

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_2310) a vásárlás tényének az igazolására.

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

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

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

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

Uvod	Stran	20
Predvidena uporaba	Stran	20
Tehnični podatki	Stran	20
Varnostni napotki	Stran	20
Uporaba	Stran	22
Napotek za indukcijske kuhalne plošče	Stran	23
Čiščenje in nega	Stran	24
Odstranjevanje	Stran	24
Garancijski list	Stran	26

● Uvod

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

● Predvidena uporaba

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


● Tehnični podatki

Primerno za uporabo v pečici do 240 °C



Varnostni napotki

VSE VARNOSTNE NAPOTKE IN NAVODILA SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO!

-  Upoštevajte, da se ročaji in ročice med kuhanjem segrejejo. Zaradi tega za zaščito uporabite kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.
- Postavite izdelek vedno na toplotno odporen podstavek in ne na nezaščiten delovno površino.
- Pri kuhanju je zelo pomembno, da izdelka, v katerem segrevate mast, nikoli ne spustite z oči. Mast se lahko hitro pregreje in vžge. Če mast zagori, je nikoli ne gasite z vodo! Plamene zadušite s pokrovko ali debelo volneno odejo.

- Pazite, da izdelka ne segrevate, ko je prazen. Lahko pride do luščenja emajla.
- Da ne boste poškodovali prevleke iz emajla, uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz toplotno odporne umetne mase ali lesa. Jedi ne režite neposredno v izdelku.
- V vročo mast ne polagajte mokrega mesa. Če mast brizgne na žarečo ploščo kuhališča, lahko hitro pride do požara.
- **POZOR!** Izdelek vedno dvignite, ko kuhate na vročih ploščah s stekleno površino (npr. steklokeramični, halogenski, indukcijski štedilniki) ali v pečici. Izdelka NIKOLI ne potiskajte na teh površinah, saj lahko to poškoduje spodnjo stran izdelka, kuhalno ploščo ali pečico.
- Plinski plameni morajo biti vedno prilagojeni osnovni površini izdelka in NIKOLI ne smejo goreti na stranskih stenah.
- Izdelek ni primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Izdelek je primeren za uporabo v pečici! Izdelek postavite na predvideno rešetko in ne na dno pečice.
- Izdelek ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če je gumb na pokrovu zrahljan. Po potrebi znova zategnite vijaki spoj na gumbu pokrova.
- Ta izdelek ni primeren za cvrenje!
- Zagotovite zadostno prezračevanje, da se v zaprtem prostoru ne nabere gost dim.



VARNO ZA ŽIVILA! Lastnosti okusa in vonja tega izdelka nimajo vpliva na živila.

- **PREVIDNO! NEVARNOST OPEKLIN!** Bodite še posebej previdni pri točenju vročih tekočin. Tekočine vlivajte počasi in enakomerno. Pazite, da pri izlivanju v neposredni bližini ni drugih oseb, zlasti otrok.
- **PREVIDNO! NEVARNOST OPEKLIN!** Pri rokovanju z izdelkom ali nalivanju tekočine uporabite držalo za lonec.

- **POZOR!** Pri izlivanju po potrebi uporabite kuhinjsko krpo ali podobno učinkovito osebno zaščitno opremo (PPE).
- **PREVIDNO! NEVARNOST POŽARA!** Vroče olje ali druge tekočine, ki stečejo po izdelku navzdol ali po kuhalni površini, takoj obrišite s primerno krpo.
- **PREVIDNO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!** Ne spreminjajte temperature takoj, oz. še posebej ne postavljajte vročega izdelka iz pečice/štedilnika neposredno na hladne površine. Če tega ne storite, lahko pride do krušenja, razpok, tenkih razpok ali zlomov, kar lahko povzroči telesne poškodbe in materialno škodo.
- Izdelka ne uporabljajte, če kaže kakršne koli znake deformacije ali poškodbe.

● Uporaba

- Prekuhajte izdelek pred prvo uporabo 2- do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje. Izdelek očistite v topli milnici, sperite s čisto vodo in ga temeljito osušite.
- Notranjost izdelka namažite z nekoliko olja ali masla. Segrevajte pri nizki temperaturi. Ko se mast stopi, izklopite temperaturo. 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 dobro ohranja toploto, popolnoma zadostujejo srednje temperature. Previsoke temperature lahko povzročijo slabe rezultate kuhe oz. prijemanje jedi, na primer pri omleti.
- Pazite, da izdelka ne ogrejete prehitro. Pride lahko do luščenja emajla, če se lito železo razširi hitreje kot emajl.

Opombe:

- Svetel emajl v notranjosti je posebej primeren za počasno pripravo jedi pri zelo nizkih temperaturah ali pri srednji temperaturi pečice.

- Z izrastki na spodnji strani pokrova nastaja pri kuhanju kroženje v posodi. Naraščajoča para kondenzira na pokrovu in se enakomerno razporedi preko živila. Posledica tega je, da hrana med kuhanjem ostane sočna in ohranja svojo naravno aromo.
- Površina iz emajla ni primerna za suho kuhanje. Vedno uporabljajte malo masla ali olja in se prepričajte, da je dno popolnoma prekrito, preden posodo segrejete.

● **Napotek za indukcijske kuhalne plošče**

Varčujte z energijo! Izberite velikost kuhalne plošče glede na velikost dna izdelka, da preprečite izgubo toplote.

IAN	Efektivni premer dna
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 mm

- **Opomba:** V določenih okoliščinah se lahko pojavi zvok, ki je posledica elektromagnetnih lastnosti vira ogrevanja in izdelka. To je običajno in ne pomeni okvare vašega indukcijskega štedilnika ali izdelka.
- Izdelek postavite na sredino indukcijske kuhalne površine.
- **PREVIDNO!** Visoka hitrost segrevanja! Med predgrevanjem izdelka ne pregrejte.
- Pri pregrevanju morate prostor temeljito prezračiti.

● Čiščenje in nega

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



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

● Odstranjevanje

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

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

Postopek pri uveljavljanju garancije

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

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_2310) kot dokazilo o nakupu.

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

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

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

Servis


Servis Slovenija

Tel.: 00386 (0) 80 080 917

E-Mail: infofon@lidl.si

Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

 00386 (0) 80 080 917

 infofon@lidl.si


Garancijski list

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



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



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

Prodajalec:

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



Úvod	Strana	30
Použití ke stanovenému účelu	Strana	30
Technické údaje	Strana	30
Bezpečnostní pokyny	Strana	30
Použití	Strana	32
Upozornění pro indukční varná pole	Strana	33
Čištění a péče	Strana	33
Zlikvidování	Strana	34
Záruka	Strana	34

● Úvod

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

● Použití ke stanovenému účelu

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


● Technické údaje


Vhodné do trouby do 240 °C



Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UPOZORNĚNÍ PRO MOŽNÉ BUDOUCÍ POUŽITÍ!

-  Prosím, mějte na paměti, že rukojeti a knoflíky mohou být při vaření horké. Proto ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Horký výrobek odstavte vždy na žáruvzdorný podstavec a ne na nechráněnou pracovní plochu.
- Při vaření je velmi důležité, že nenecháte výrobek, v němž se zahřívá tuk, mimo dohled. Tuk se může rychle přehřát a vznítit. Pokud by tuk hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zадuste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- Dbejte na to, abyste výrobek nezahřívali v prázdném stavu. To může jinak vést k odlupování smaltu.

- Aby nedošlo k poškození smaltu, používejte pouze kuchyňské nástroje vyrobené z plastu odolného vůči teplu nebo ze dřeva. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- **VÝSTRAHA!** Nadzvedněte výrobek vždy, když vaříte na varných deskách se skleněným povrchem (např. sklokeramických, halogenových nebo indukčních varných deskách), nebo v troubě. Výrobek NIKDY na takových plochách neposouvejte, protože spodní strana výrobku může poškodit varné pole nebo troubu.
- Plynové plameny musí být vždy přizpůsobeny základně výrobku a neměly by nikdy přesahovat ven přes boční stěny.
- Výrobek není vhodný do mikrovlnné trouby.
- Výrobek je vhodný do pečící trouby! Postavte výrobek na rošt, který je pro to určen a ne na dno trouby.
- Výrobek není vhodný do myčky na nádobí.
- Pokud je držadlo na poklici uvolněné, výrobek nepoužívejte. V případě potřeby utáhněte šroub, kterým je držadlo poklice připevněné.
- Tento produkt není vhodný pro fritování!
- Zajistěte dostatečnou ventilaci, aby se v uzavřeném prostředí nehromadilo příliš velké množství kouře.
-  **BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chuťové a pachové vlastnosti nejsou tímto výrobkem ovlivněny.
- **OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ POPÁLENIN!** Buďte zvlášť opatrný, když vyléváte horké kapaliny. Kapaliny vylévejte pomalu a rovnoměrně. Při vylévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.
- **OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ POPÁLENIN!** Při manipulaci s výrobkem nebo při vylévání kapalin použijte hadr na hrnec.

- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při nalévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po výrobku nebo kapají na varný povrch.
- **OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!** Neprovádějte okamžité změny teploty, tj. zejména neumísťujte horký výrobek přímo z trouby/ vařiče na studené povrchy. Pokud tak neučiníte, může dojít k třískám, prasklinám, vlasovým prasklinám nebo zlomeninám, které mohou mít za následek zranění osob a poškození majetku.
- Výrobek nepoužívejte při náznacích deformací nebo poškození.

● **Použití**

- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby. Poté výrobek vyčistěte v teplé oplachovací vodě, opláchněte ho čistou vodou a důkladně jej vysušte.
- Vnitřek hrnce potřete trochou oleje nebo másla. Zahřejte při nízké teplotě. Jakmile se tuk vsřebá, přepněte teplotu dolů. Počkejte asi 2 až 3 minuty, než se výrobek ochladí, a odstraňte přebytečný tuk.
- Nepoužívejte při vaření nebo pečení vysoké teploty. Vzhledem k tomu, výrobek je velmi dobrý akumulátor tepla, plně postačí střední teploty. Příliš vysoké teploty mohou jinak vést ke špatným výsledkům vaření nebo k nalepení jídla, jako např. u omelety.
- Dbejte na to, abyste výrobek nezahřívali příliš rychle. Může jinak dojít k odloupení smaltu, když se litina rozpíná rychleji než smalt.

Upozornění:

- Světlý smalt uvnitř je zvláště vhodný pro pomalou přípravu jídel při velmi nízkých teplotách nebo při střední teplotě v troubě.

- Prostřednictvím výstupků na spodní straně víka vzniká při vaření okruh uvnitř nádobí. Stoupající pára kondenzuje na víku a rovnoměrně se prostřednictvím výstupků rozděluje po jídle. Výsledkem je, že jídlo zůstává během vaření šťavnaté a zachovává si svou přirozenou chuť.
- Smaltový povrch není vhodný pro suché vaření. Před ohříváním nádobí vždy použijte trochu másla nebo oleje na vaření a ujistěte se, že je dno zcela pokryto.

● **Upozornění pro indukční varná pole**


Šetřete energii! Zvolte velikost plotýnky podle velikosti dna výrobku, aby se zabránilo tepelným ztrátám.

IAN	Efektivní průměr dna
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 mm

- **Upozornění:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a výrobku. To je normální a neznámá to závadu indukčního varného pole ani výrobku.
- Výrobek je třeba umístit do středu na indukční varné pole.
- **OPATRŇĚ!** Vysoká rychlost ohřevu! Během předehřívání výrobek nepřehřívajte.
- V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.

● **Čištění a péče**

- Nechte výrobek před čištěním vždy nejdříve trochu vychladnout. Nikdy neponořujte horký výrobek do studené vody. Teplotní šok může smalt poškodit. Také neplňte výrobek studenou vodou.

- Oplachujte svůj výrobek horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
- Nejprve namočit zapečené zbytky jídla a odstraňte je případně s pomocí dřevěné špachtle, houby nebo kartáče.
- Nikdy nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu a/nebo agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, jako jsou chlorová bělicí činidla, protože ta by poškodila smalt.
- Po čištění výrobek důkladně osušte. Potírejte čas od času okraj hrnce trochou oleje na vaření, aby se zabránilo jemné rzi, která může v průběhu času vzniknout.
- Výrobek skladujte na suchém a dobře větraném místě.
-  **OPATRŇĚ!** Vezměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, pokud hrnec spadne nebo pokud dojde k tvrdému nárazu.

● Zlikvidování

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

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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_2310) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

Servis

(CZ) Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

Úvod	Strana	37
Použitie v súlade s určením	Strana	37
Technické údaje	Strana	37
Bezpečnostné upozornenia	Strana	37
Použitie	Strana	39
Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek	Strana	40
Čistenie a starostlivosť	Strana	41
Likvidácia	Strana	41
Záruka	Strana	41

● Úvod

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

● Použitie v súlade s určením

Produkt je určený na varenie a tepelnú prípravu potravín. Je vhodný pre plynové, elektrické, halogénové, indukčné a sklokeramické varné dosky. Produkt je určený iba na osobné používanie. Nie je určené na komerčné účely.


● Technické údaje

Vhodné do rúry na pečenie do teploty 240 °C



Bezpečnostné upozornenia

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

-  Majte na pamäti, že rukoväte a úchytky na pokrievke môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju 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 nepoškodili, používajte len kuchynské pomôcky z tepluvzdorného plastu alebo dreva. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Do horúceho tuku nevkladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- **OPATRNE!** Produkt vždy nadvihnite, keď varíte na varných doskách so skleneným povrchom (napr. sklokeramika, halogén alebo indukcia) alebo v rúre na pečenie. Produkt po takýchto povrchových plochách NIKDY nešúchajte, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu produktu, varnej dosky alebo rúry na pečenie.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôsobený veľkosti plochy produktu a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.
- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt je vhodný na použitie v rúre na pečenie! Produkt umiestnite na k tomu určený rošt a nie na dno rúry na pečenie.
- Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.
- Nikdy nepoužívajte výrobok, ak je držiak veka uvoľnený. V prípade potreby dotiahnite skrutkový spoj držiaka veka.
- Tento výrobok nie je vhodný na vyprážanie!
- Zaisťte dostatočné vetranie, aby ste sa vyhli hromadeniu hustého dymu v uzavretom prostredí.



VHODNÉ PRE POTRAVINY! Chute a vône nie sú týmto produktom ovplyvnené.

- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna opatrnosť. Tekutiny vylievajte pomaly a rovnomerne. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nezdržovali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.

- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!** Pri manipulácii s produktom a pri vylievaní tekutín používajte chňapku.
- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa vylejú na produkt alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou.
- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!** Vyhňte sa bezprostredným zmenám teploty, čiže horúci produkt hlavne nepokladajte priamo z rúry/sporáka na studené povrchy. Inak hrozí štiepenie, prasknutie, lámanie alebo trhliny, ktoré môžu viesť k ujmám na zdraví a vecným škodám.
- Produkt nepoužívajte, ak vykazuje známky deformácie alebo poškodenia.

● **Použitie**

- Produkt pred prvým použitím 2- až 3-krát vyvarte s vodou, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby. Produkt čistíte v teplej mydlovej vode, vypláchnite ho čistou vodou a dôkladne ho usušte.
- Vnútornú časť produktu pokropte trochu oleja alebo masla. Zahrejte pri nízkej teplote. Keď tuk vsiakne, teplotu stiahnite. Počkajte približne 2 až 3 minúty, pokým produkt nevychladne, a odstráňte prebytočný tuk.
- Pri varení alebo pečení nepoužívajte žiadne vysoké teploty. Keďže liatina je vynikajúci zásobník tepla, úplne postačuje používanie stredne vysokých teplôt. Príliš vysoká teplota môže v opačnom prípade viesť k zlým výsledkom varenia, príp. k prilnutiu 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.

Upozornenia:

- Svetlý smalt vo vnútri je veľmi vhodný na pomalú prípravu jedál pri veľmi nízkych teplotách alebo pri stredne vysokej teplote v rúre.
- Vďaka slučkám na spodnej strane krytu pokrievky vzniká pri varení vo vnútri nádoby cirkulácia. Stúpajúca para na kryte kondenzuje a slučky ju rovnomerne rozdelia na varené potraviny. Výsledkom je, že potraviny počas varenia zostanú šťavnaté a zachovajú si svoju prirodzenú chuť.
- Smaltovaný povrch nie je vhodný na suché varenie. Vždy používajte trochu masla alebo jedlého oleja a pred zahriatím riadu sa uistite, že dno je úplne zakryté.

● Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek

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

IAN	Efektívny priemer dna
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 mm

- **Upozornenie:** Za určitých podmienok môže vznikať hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. Je to normálne 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! Produkt pri predhrievaní neprehrievajte.
- V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.

● Čistenie a starostlivosť

- Produkt pred vyčistením nechajte vždy najprv vychladnúť. Nikdy neponárajte horúci produkt do studenej vody. Teplotným šokom môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy. Produkt neplňte ani studenou vodou.
- Produkt umyte horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.
- Prilnuté zvyšky potravín najprv namočte a následne ich odstráňte drevenou škrabkou, umývacou hubkou alebo kefkou.
- V žiadnom prípade nepoužívajte tvrdé predmety, oceľ a/ani agresívne, resp. abrazívne čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo, pretože by došlo k poškodeniu smaltovanej vrstvy.
- Produkt po vyčistení dôkladne vysušte. Okraj produktu z času na čas potrite 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! Majte na pamäti, že smaltovaná vrstva sa pri páde alebo tvrdom náraze môže poškodiť.

● Likvidácia

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

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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_2310) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

Servis

SK Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

Einleitung	Seite	45
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	45
Technische Daten	Seite	45
Sicherheitshinweise	Seite	45
Gebrauch	Seite	47
Hinweis für Induktionskochfelder	Seite	48
Reinigung und Pflege	Seite	49
Entsorgung	Seite	49
Garantie	Seite	50

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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


● Technische Daten


Backofengeeignet bis 240 °C



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe und Knäufe 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 Wolledecke.

- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **ACHTUNG!** Heben Sie das Produkt immer an, wenn Sie auf Herdplatten mit Glasoberfläche (z. B. Glaskeramik-, Halogen-, Induktionskochfelder) oder im Ofen kochen. Schieben Sie das Produkt NIEMALS auf solchen Oberflächen, weil dies die Unterseite des Produkts, des Kochfelds oder des Ofens beschädigen könnte.
- Gasflammen müssen immer der Grundfläche des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Produkt ist backofengeeignet! Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, falls der Deckelknopf lose sein sollten. Ziehen Sie, falls notwendig, die Schraube des Deckelknopfs fest.
- Das Produkt eignet sich nicht zum Frittieren.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
- **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten ausgießen. Gießen Sie Flüssigkeiten langsam und gleichmäßig aus. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere Kinder, in unmittelbarer Nähe aufhalten.

- **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Verwenden Sie einen Topflappen, wenn Sie das Produkt handhaben oder Flüssigkeiten ausgießen.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **VORSICHT! BRANDGEFAHR!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die am Produkt herunterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, sofort mit einem geeigneten Tuch ab.
- **VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!** Nehmen Sie keine unmittelbaren Temperaturwechsel vor, d. h. stellen Sie insbesondere das heiße Produkt nicht direkt aus dem Ofen/vom Herd auf kalte Oberflächen. Andernfalls drohen Absplitterungen, Risse, Haarrisse oder Brüche, die zu Personen- und Sachschäden führen können.
- Verwenden Sie das Produkt nicht bei Anzeichen von Verformungen oder Beschädigungen.

● Gebrauch

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Reinigen Sie 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 ein sehr guter Wärmespeicher ist, reichen mittlere Temperaturen völlig aus. Zu hohe Temperaturen können sonst zu schlechten Kochergebnissen führen bzw. zum Anhaften von Speisen wie z. B. bei Omelett.

- Achten Sie darauf, das Produkt nicht zu schnell zu erhitzen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen, wenn das Gusseisen sich schneller erweitert als die Emaille.

Hinweise:

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

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

IAN	Effektiver Durchmesser des Bodens
451818_2310	Ø 175 mm
451814_2310	Ø 145 mm
451815_2310	Ø 118 mm
451823_2310	Ø 165 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 kann die Emaille beschädigt werden. Füllen Sie das Produkt auch nicht mit kaltem Wasser.
- Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, Schwamm oder Bürste.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle und/oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille beschädigen würden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab. Reiben Sie den Rand des Produkts von Zeit zu Zeit mit ein wenig Speiseöl ein, um Flugrost, der im Laufe der Zeit entstehen kann, zu vermeiden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und gut belüfteten Ort.



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

● Entsorgung

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

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

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 451818_2310 / IAN 451815_2310 / IAN 451814_2310 / IAN 451823_2310) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich





Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN	Model no.	Shape	Product size	Effective bottom size	Version
451818_2310	HG09169A HG09169B HG09169C HG09169D	Round 	327 x Ø 265 x 118 mm	Ø 175 mm	05/2024
451814_2310	HG00749A HG00749B HG00749C HG00749D	Round 	285 x Ø 230 x 160 mm	Ø 145 mm	
451823_2310	HG00747A HG00747B HG00747C HG00747D	Oval 	380 x W 230 x H 176 mm	Ø 165 mm	
451815_2310	HG07806A HG07806B HG07806C HG07806D	Round 	220 x W 176 x H 125 mm	Ø 118 mm	

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 451818_2310

IAN 451814_2310

IAN 451815_2310

IAN 451823_2310

