



GUSSEISEN-BRÄTER / CAST IRON CASSEROLE DISH / COCOTTE EN FONTE

DE AT CH

GUSSEISEN-BRÄTER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB IE

CAST IRON CASSEROLE DISH

Operation and safety notes

FR BE

COCOTTE EN FONTE

Instructions d'utilisation et consignes de
sécurité

NL BE

GIETIJZEREN BRAADSLEDE

Bedienings- en veiligheidsinstructies

PL

BRYTFANNA ŻELIWNA

Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

CZ

LITINOVÝ HRNEC

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní
pokyny

SK

LIATINOVÝ PEKÁČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné
pokyny

ES

ASADOR DE HIERRO FUNDIDO

Instrucciones de utilización y de
seguridad

DK

STEGEGRYDE AF STØBEJERN

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

IAN 375604_2104

DE NL BE

PL CZ SK

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	10
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	17
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	26
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	33
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	40
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	47
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	54
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	61

GUSSEISEN-BRÄTER

● **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.


● **Technische Daten**

Backofengeeignet bis 240 °C



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

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



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

● Gebrauch

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Reinigen Sie das Produkt in warmem Spülwasser, spülen Sie es mit klarem Wasser und trocknen Sie es gründlich ab.
- Bepinseln Sie das Innere des Produkts mit ein wenig Öl oder Butter. Wärmen Sie es bei niedriger Temperatur auf. Schalten Sie die Temperatur runter, sobald das Fett eingezogen ist. Warten Sie ca. 2 bis 3 Minuten, bis sich das Produkt abgekühlt hat und entfernen Sie das überschüssige Fett.
- Verwenden Sie beim Kochen oder Rösten keine hohen Temperaturen. Da Gusseisen 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

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

- Effektiver Bodendurchmesser ca. 160 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 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-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den 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, Akkus 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 Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 375604_2104) 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 (Kassenschein) 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

CAST IRON CASSEROLE 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 use with gas, electric, halogen, induction and glass ceramic hobs. The product is intended exclusively for private use.

● Specifications

Ovenproof to 240 °C




Safety instructions

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



- Beware that the handles may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.
- Place the product, when hot, on a heatproof base. Do not place the product on an unprotected countertop.
- During cooking it is extremely important not to lose sight of the product while you are heating grease in it. Grease can overheat very quickly and ignite. In case of a grease fire, never attempt to extinguish the fire with water! Smother the flames with a lid or a thick wool blanket.
- Never heat up the product while it is empty. Failure to do so may cause the enamel coating to crack.
- To avoid damage to the enamel coating, 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.
- Do not use the lid if its handle becomes loose. Retighten the lid when necessary.
-  **FOOD-SAFE!** The flavour and aroma of your foods are not affected by this product.

● Use

- Before first use, boil out the product 2 to 3 times with water to remove any production residue. Then clean the product with warm soapy water, rinse with clear water and dry thoroughly.
- Brush a little oil or butter on the inside of the product. Slowly warm up the product at low temperature. Turn down the temperature as soon as the grease soaks in. Wait approx. 2 to 3 minutes until the product has cooled down and remove any excess grease.
- Do not cook or roast at high temperature. Cast iron 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

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

- Effective bottom size approx. 160 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 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 (e.g. IAN 375604_2104) 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

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

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

● **Utilisation conforme aux prescriptions**

Le produit convient pour la préparation de denrées alimentaires. Il est adapté pour la cuisson au gaz, sur plaques électriques, halogènes, vitrocéramiques et par induction. Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.


● **Données techniques**

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



Consignes de sécurité

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

-  Veuillez noter que les poignées deviennent chaudes lors de la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours des gants de protection pour le barbecue ou des maniques.
- Posez toujours le produit chaud sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non sur la surface de travail non protégée.
- Lors de la cuisson, il est très important que vous ne laissiez pas sans surveillance le produit dans lequel de la graisse est chauffée. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la graisse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Faites attention de ne pas chauffer le produit à vide. Il se peut que l'émail s'écaille.
- Afin de ne pas endommager le revêtement en émail, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas la nourriture directement dans le produit.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Des graisses sautant sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement s'enflammer et déclencher un incendie.
- **Attention !** Soulevez toujours le produit, lorsque vous cuisinez sur des plaques de cuisson ayant une surface en verre (p. ex. sur une cuisinière vitrocéramique, des plaques de cuisson halogène, une table de cuisson à induction) ou dans le four. Ne poussez jamais le produit sur de telles surfaces, parce que cela pourrait endommager le dessous du produit, la table de cuisson ou le four.

- Les flammes du gaz doivent toujours être adaptées à la surface du fond du produit et ne doivent JAMAIS dépasser et donc brûler les parois latérales.
- Le produit ne convient pas pour l'énergie micro-onde.
- Le produit convient pour la cuisson au four. Positionnez le produit sur la grille du four prévue à cet effet et non sur le fond du four.
- Le produit ne convient pas pour un lavage au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche. Resserrez éventuellement les vis du couvercle.



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

● Utilisation

- Avant la première cuisson, faites bouillir de l'eau dans le produit à 2 ou 3 reprises afin d'éliminer tous éventuels résidus de fabrication. Ensuite, nettoyez-le à l'eau savonneuse tiède, Puis, rincez-le à l'eau claire et séchez-le convenablement.
- Utilisez un pinceau pour appliquer un peu d'huile ou de beurre à l'intérieur du produit. Chauffez-le à température basse. Abaissez la température aussitôt que la matière grasse s'est bien répartie. Attendez environ 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le produit ait refroidi et éliminez la matière grasse en excédent.
- N'utilisez pas de températures élevées en cuisant ou rôtissant. La fonte est un très bon accumulateur de chaleur, donc des températures moyennes suffisent largement. Des températures trop élevées peuvent d'ailleurs conduire à de mauvais résultats de cuisson et / ou à ce que les aliments attachent comme p. ex avec des omelettes.
- Veillez à ne pas chauffer trop rapidement le produit. Sinon, cela peut causer un écaillage de l'émail car la fonte se dilate plus rapidement que l'émail.

Remarques :

- L'émail plus clair à l'intérieur est spécialement conçu pour la préparation lente des aliments à des températures très basses ou avec une température modérée dans le four.
- Les picots intégrés au fond du couvercle assurent une circulation à l'intérieur du récipient en cours de cuisson. La vapeur d'eau qui se condense sous le couvercle est répartie uniformément sur tous les aliments grâce aux picots. Cela permet à vos aliments de conserver toute leur saveur ainsi que leur arôme naturel en cours de cuisson.
- La surface émaillée n'est pas adaptée à la cuisson à sec. Utilisez toujours une petite quantité de beurre ou d'huile de cuisine et assurez-vous que le fond soit entièrement recouvert avant de commencer la cuisson dans le plat

● Remarques pour les plaques de cuisson à induction

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

- Dimensions effectives du fond : env. 160 mm.

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

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

● Nettoyage et entretien

- Laissez le produit d'abord se refroidir un peu avant de le nettoyer. Ne plongez jamais le produit chaud dans de l'eau froide. Le choc de température peut endommager l'émail. Ne remplissez pas non plus le produit d'eau froide.
- Rincez votre produit à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
- Faites tremper le récipient présentant des restes de nourriture accrochés et enlevez-les si besoin est avec une raclette en bois, une éponge ou une brosse.
- N'utilisez en aucun cas d'objets durs, de laine d'acier et / ou de produits de nettoyage agressifs et abrasifs tels que de l'eau de javel, car ceux-ci risquent d'endommager l'émail.
- Séchez bien le produit après le nettoyage. De temps en temps, frottez le bord du produit avec un peu d'huile de cuisson pour éviter la rouille, qui peut se développer au cours du temps.
- Conservez le produit dans un endroit sec et bien aéré.



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

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



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

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de 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 défaillant.

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'usure, 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 :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 375604_2104) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

Service après-vente

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 800071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

GIETIJZEREN BRAADSLEDE

● **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 hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften.

Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● **Beoogd gebruik**

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

● **Technische gegevens**

Geschikt voor bakovens tot 240 °C



Veiligheidstips

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

-  Let erop dat de grepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannelappen of ovenhandschoenen.
- Zet het product altijd op een hittebestendige onderzetter en niet op onbeschermde oppervlakken.
- Bij het koken is het van het grootste belang dat u het product in het oog houdt als er vet in wordt verhit. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Let erop dat u het product nooit verhit als het leeg is. Gebeurt dat toch dan kan het email afschilferen.
- Gebruik om de zwarte emailen coating niet te beschadigen alleen keukenhulpen gemaakt van hittebestendig kunststof of van hout. Snijd de te koken gerechten niet direct in het product.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- **OPGELET!** Til het product altijd recht omhoog als u op kookplaten met een glazen oppervlak (bijv. glaskeramische, halogeen- of inductiekookplaten) of in een oven kookt. Schuif het product nooit over zulke oppervlakken omdat daardoor de onderkant van het product, het kookoppervlak of de oven beschadigd kunnen worden.
- De grootte van de gasvlam moet altijd zo aangepast worden aan het bodem van het product dat de gasvlam NIET buiten de zijanten van het product te zien is.

- Het product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Het product kan in de oven gebruikt worden! Zet het product op een daarvoor bestemd rooster en niet op de bodem van de oven.
- Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik het deksel niet als de greep loszit. Draai indien nodig de schroeven vast waarmee de greep aan het deksel vastzit.



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

● Gebruik

- Kook, voordat u het voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal water in het product om eventuele in het productieproces achtergelaten resten te verwijderen. Maak het product schoon met een warm sopje, spoel het af met schoon water en droog het goed af.
- Wrijf de binnenkant van het product dan in met wat boter of een beetje olie. Verwarm het product dan een beetje. Verlaag de temperatuur zodra het vet ingetrokken is. Wacht ca. 2 tot 3 minuten tot het product is afgekoeld en verwijder dan het overtollige vet.
- Gebruik bij het koken of braden geen hoge temperaturen. Omdat gietijzer warmte goed vasthoudt, zijn niet al te hoge temperaturen meer dan voldoende. Te hoge temperaturen kunnen anders tot slechte kookresultaten leiden of tot het aankoeken van gerechten zoals bijv. bij gebakken eieren.
- Zorg ervoor dat u het product niet te snel verhit. Het email kan mogelijk versplinteren als het gietijzer sneller uitzet dan het email.

Tips:

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

● Tip voor inductiekookplaten

Kies de grootte van de kookplaat zo dat deze overeenkomt met de diameter van de onderkant van het product om zo hitteverlies te voorkomen.

- Effectieve bodemdiameter ca. 160 mm.
Tip: Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van het product. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van het product.
- Zet het product midden op de inductiekookplaat.
- **VOORZICHTIG!** Het product warmt snel op! Product bij het voorverwarmen niet oververhitten.
- Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.

● Schoonmaken en onderhoud

- Laat het product altijd eerst een beetje afkoelen voordat u het schoon gaat maken. Dompel het product als het heet is nooit onder in koud water. Door de plotselinge temperatuurverandering kan het email beschadigd worden. Vul het product evenmin met koud water.
- Spoel het product af met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel.
- Week vastzittende voedselresten eerst een tijdje en verwijder ze dan met bijv. een houten schraper, een spons of een borstel.
- Gebruik nooit harde objecten, staalwol en/of agressieve dan wel schurende schoonmaakmiddelen zoals een gechloreerd bleekmiddel, omdat deze het email kunnen beschadigen.
- Droog het product na het schoonmaken goed af. Wrijf de rand van het product af en toe in met een beetje spijsolie om roestsporen, die in de loop der tijd kunnen ontstaan, te voorkomen.
- Bewaar het product op een droge en goedgeventileerde plaats.
-  **VOORZICHTIG!** Houd er rekening mee dat de emailen laag bij een val of een harde stoot beschadigd kan raken.

● Afvoer

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

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

● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 375604_2104) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

Service

NL Service Nederland
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

BRYTFANNA ŻELIWNNA

● **Wstęp**

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

● **Przeznaczenie produktu**

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


● **Dane techniczne**


Żaroodporność do 240 °C.



Instrukcje bezpieczeństwa

WSZYSTKIE INSTRUKCJE ZWIĄZANE Z BEZPIECZEŃSTWEM
NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ!

-  Należy pamiętać, że podczas gotowania uchwyty mogą być bardzo gorące. Dlatego w celu ochrony należy używać rękawic kuchennych lub do grilla.
- Gdy produkt będzie gorący, należy stawiać go na podstawkach, odpornych na ciepło, a nie na niezabezpieczonym blacie.
- Podczas gotowania niezwykle ważne jest, aby nie tracił go z oczu, gdy jest w nim podgrzewany tłuszcz. Tłuszcz może bardzo szybko przegrzać się i zapalić. W przypadku zapalenia się tłuszczu, nigdy nie próbować gaszenia wodą! Płomień należy zduśić pokrywką lub grubym, wełnianym kocem.
- Nigdy nie podgrzewać produktu, gdy jest pusty. Niespełnienie tego warunku może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanej powłoki, używać wyłącznie przyborów kuchennych, wykonanych z drewna lub odpornego na ciepło tworzywa sztucznego. Nie kroić żadnych potraw bezpośrednio w produkcie.
- Nigdy nie wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Może to spowodować przyskanie tłuszczu na gorącą kuchenkę i zainicjowanie pożaru.
- **PRZESTROGA!** Podczas gotowania na kuchenkach z powierzchnią szklaną (np. ceramicznych, halogenowych lub indukcyjnych) produkt należy zdejmować podnosząc go. NIGDY nie przesuwaj produktu po takich powierzchniach, gdy może to spowodować uszkodzenie dna produktu, płyty grzejnej lub piekarnika.
- Zawsze dopasowywać wielkość płomienia gazowego do rozmiarów dna produktu – palący się gaz NIGDY nie powinien płonąć wzdłuż boków produktu.

- Produkt nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Produkt jest żaroodporny! Produkt należy stawiać na ruszcie piekarnika, a nie bezpośrednio na jego dnie.
- Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie używać pokrywki, jeśli jej uchwyt staje się luźny. Dokręcić uchwyt, jeśli zachodzi taka potrzeba.
-  **ŻYWNOŚĆ JEST BEZPIECZNA!** Produkt nie wpływa na smak i aromat potraw.

● Obsługa

- Przed pierwszym użyciem 2 lub 3 razy zagotować wodę, aby usunąć resztki po procesie produkcji. Umyć produkt w ciepłej wodzie, spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.
- Nasmarować wewnątrz produktu odrobiną oleju lub masła. Powoli nagrzewać produkt w niskiej temperaturze. Zmniejszyć temperaturę, jak tylko tłuszcz zostanie wchłonięty. Odczekać ok. 2 – 3 minuty, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.
- Nie gotować, ani nie piec w wysokiej temperaturze. Odlew żeliwny doskonale utrzymuje ciepło, więc średni poziom temperatury jest całkowicie wystarczający. Zbyt wysoka temperatura może dawać niesatysfakcjonujące rezultaty lub powodować przywieranie potraw, takich jak omelety.
- Nie podgrzewać produktu zbyt szybko. Nie przestrzeganie tego ostrzeżenia może prowadzić do pęknięcia emaliowanej powłoki, jeśli żeliwo będzie rozszerzać się szybciej, niż emalia.

Należy pamiętać, że:

- Jasna emalia wewnątrz produktu została zaprojektowana specjalnie do powolnego przygotowywania potraw w niskiej temperaturze lub średniej temperaturze piekarnika.
- Wybrzuszenia w dnie pokrywy zapewniają cyrkulację wewnątrz naczynia podczas gotowania. Para skrapla się na pokrywie i po tych wybrzuszeniach jest równomiernie rozprowadzana po przygotowywanej żywności. Oznacza to, że potrawa pozostanie soczysta podczas gotowania, zachowując dzięki temu naturalny aromat.
- Emaliowana powierzchnia nie nadaje się do gotowania na sucho. Zawsze należy używać niewielkiej ilości masła lub oleju do gotowania i przed rozpoczęciem podgrzewania upewnić się, że dno jest całkowicie zakryte.

● Informacje związane z używaniem płyt indukcyjnych

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

- Efektywna średnica dna wynosi ok. 160 mm.

Uwaga: W pewnych warunkach elektromagnetyczne własności płyty grzejnej i tego produktu mogą powodować występowanie nieprzyjemnych zapachów. To normalne zjawisko, nie wskazujące na uszkodzenie płyty indukcyjnej lub produktu.

- Produkt należy ustawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **OSTROŻNIE!** Duża szybkość grzania! Podczas podgrzewania naczynia przed gotowaniem należy uważać, aby nie przegrzać.
- W przypadku przegrzania, dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

● Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem zawsze całkowicie wystudzić produkt. Nigdy nie zanurzać naczyń w zimnej wodzie, jeśli jest wciąż gorące. Skok temperaturowy może uszkodzić emalię. Nie należy również napełniać naczyń zimną wodą.
- Oplukać produkt ciepłą wodą z detergentem.
- Najpierw odmoczyć wszystkie resztki i usunąć za pomocą drewnianej skrobaczki, gąbki lub szczotki.
- Nigdy nie używać twardych przedmiotów, metalowych narzędzi i / lub ściernych lub agresywnych środków czyszczących, takich jak wybielacze - bo mogą uszkodzić emalię.
- Po wyczyszczeniu produkt starannie wysuszyć. Od czasu do czasu wetrzeć w brzegi produktu trochę oleju spożywczego, aby chronić produkt przed formowaniem się wykwitów rdzy.
- Produkt należy przechowywać w suchym miejscu o dobrej wentylacji.



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

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

● Gwarancja

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części tamiwych, np. przetłączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (np. IAN 375604_2104) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowe, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

LITINOVÝ HRNEC

● **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 popsaným způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Ušchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● **Určené použití**

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


● **Specifikace**


Žáruvzdorný do 240 °C.



Bezpečnostní pokyny

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

-  Uvědomte si, že se průběhu vaření mohou rukojeti velmi zahřát. Takže prosím použijte kuchyňské rukavice nebo grilovací rukavice na svou ochranu.
- Dávejte výrobek, když je horký, na tepelně odolný podklad a ne na nechráněný povrch kuchyňské linky.
- Během vaření je nesmírně důležité výrobek neztratit ze zřetele, když v něm zahříváte tuk. Tuk se může velmi rychle přehřát a vznítit se. V případě požáru tuku, se nikdy nepokoušejte požár uhasit vodou! Uduste plameny pokličkou nebo tlustou vlněnou dekou.
- Ujistěte se, že nikdy nebudete zahřívát tento výrobek, kdy je prázdný. Když to nedodržíte, může to způsobit, že praskne emailový povrch.
- Aby nedošlo k poškození smaltového povlaku, používejte pouze kuchyňské náčiní vyrobené z tepelně odolné umělé hmoty nebo ze dřeva. Nekrájejte žádné potraviny přímo ve výrobku.
- Nikdy nevkládejte kapající mokré maso do horkého tuku. Výsledný stříkající tuk může přijít do styku se žhnoucí varnou deskou a dát vznik požáru.
- **UPOZORNĚNÍ!** Vždy výrobek při vaření v troubě nebo na sporáku se skleněnou plochu (např. sklokeramické, halogenové a indukční plotýnky) zvedejte. Nikdy ho neposouvejte povrchů jako jsou tyto, protože to může způsobit poškození spodní části výrobku, varné desky nebo trouby.
- Vždy nastavte velikost plamenů plynu na spodní straně výrobku - plameny plynu by NIKDY neměly hořet po stranách výrobku.

- Výrobek není v odolný pro použití v mikrovlnné troubě.
- Výrobek je žáruvzdorný! Umístěte přípravek na rošt v troubě, ne přímo na dno trouby.
- Tento výrobek není vhodný do myčky nádobí.
- Nepoužívejte pokličku, pokud se její rukojeť uvolní. V případě potřeby ji utáhněte.
-  **BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chuť a aroma vašich potravin nejsou tímto výrobkem ovlivněny.

● Používání

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

Povšimnete si, prosím:

- Světlý smalt na vnitřní části výrobku je speciálně navržen pro pomalou přípravu pokrmů při nízké teplotě nebo na střední teplotu v troubě.
- Výstupky na spodní straně pokličky způsobují cirkulaci uvnitř nádoby během vaření. Stoupající pára se sráží na víku a je rovnoměrně rozdělována do jídla, které připravujete, prostřednictvím výstupků. To znamená, že vaše jídlo zůstane během vaření šťavnaté a tím si zachovává své přirozené chuti.
- Smaltový povrch není vhodný pro vaření nasucho. Vždy použijte trochu másla nebo oleje na vaření a ujistěte se, že je spodní část výrobku před ohřevem plně zakryta.

● Informace pro použití s indukčními plotýnkami

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

- Efektivní velikost dna je přibližně 160 mm.

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

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

● Čištění a péče

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



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

● 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 s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tato stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých 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 stvrzenku a číslo artiklu (např. IAN 375604_2104) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

Servis

Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

LIATINOVÝ PEKÁČ

● Úvod

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

● Používanie podľa predpisov

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


● Technické údaje


Vhodné do rúry na pečenie do teploty 240 °C.



Bezpečnostné upozornenia

USCHOVAJTE VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA PRE MOŽNÉ BUDÚCE POUŽITIE!

-  Upozorňujeme vás, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto pre vašu ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Horúci produkt ukladajte vždy na tepluvzdorný podklad a nie na nechránené pracovné plochy.
- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste produkt, v ktorom sa ohrieva tuk, neustále sledovali. Tuk sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plameň uhaste pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali prázdny. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu.
- Aby ste smaltovanú vrstvu nepoškodili, používajte len kuchynské pomôcky z tepluvzdorného plastu alebo dreva. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Do horúceho tuku neukladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- **POZOR!** Produkt vždy nadvihnite, keď varíte na varných doskách so skleneným povrchom (napr. sklokeramika, halogén alebo indukcia) alebo v rúre na pečenie. Produkt po takýchto povrchových plochách nikdy nešúchajte, pretože by to mohlo poškodiť spodnú stranu produktu, varnej dosky alebo rúry na pečenie.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôsobený veľkosti plochy produktu a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách produktu.

- Produkt nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Produkt je vhodný na použitie v rúre na pečenie! Produkt umiestnite na k tomu určený rošt a nie na dno rúry na pečenie.
- Produkt nie je vhodný na použitie v umývačke riadu.
- Nepoužívajte kryt, keď je rukoväť uvoľnená. V prípade potreby dotiahnite skrutkové spoje na kryte.
-  **POTRAVINÁRSKY VHODNÉ!** Chute a vône nie sú týmto produktom nijako ovplyvnené.

● Použitie

- V produkte pred prvým použitím 2-krát až 3-krát uvarte vodu, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby. Následne produkt vyčistite horúcou vodou, vypláchnite ho čistou vodou a dôkladne ho usušte.
- Vnútornú časť produktu pokropte trochou oleja alebo masla. Zahrejte pri nízkej teplote. Keď sa tuk vsiakne, teplotu okamžite znížte. Počkajte približne 2 až 3 minúty pokým produkt nevychladne a odstráňte prebytočný tuk.
- Pri varení alebo pečení nepoužívajte žiadne vysoké teploty. Keďže liatina je vynikajúci zásobník tepla, úplne postačuje používanie stredne vysokých teplôt. Príliš vysoká teplota môže v opačnom prípade viesť k zlým výsledkom varenia, príp. k priľnutiu potravín k povrchu, napr. omelety.
- Dbajte na to, aby ste produkt neohrievali príliš rýchlo. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu, keď sa liatina roztiahne rýchlejšie ako smalt.

Upozornenie:

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

● Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek


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

- Efektívny priemer dna pribl. 160 mm

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

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

● Čistenie a údržba

- Produkt pred vyčistením nechajte vždy najprv vychladnúť. Nikdy neponárajte horúci produkt do studenej vody. Teplotným šokom môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy. Produkt neplňte ani studenou vodou.
- Produkt prepláchnite 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 / alebo agresívne, resp. drhnuce čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo, pretože by došlo k poškodeniu smaltovanej vrstvy.
- Produkt po vyčistení dôkladne vysušte. Okraj produktu z času na čas natrite trochou jedlého oleja, aby ste predišli vzniku jemnej hrdze, ku ktorému by mohlo dôjsť v priebehu času.
- Produkt skladujte na suchom a dobre odvetranom mieste.
-  **POZOR!** Rešpektujte, 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

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním 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 poskytujeme 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, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

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 dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériach alebo častiach, ktoré sú zhotovené 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 (napr. IAN 375604_2104) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

ASADOR 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.

● **Uso previsto**

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


● **Especificaciones**

Soporta hasta 240 °C dentro de un horno.



Instrucciones de seguridad

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

-  Tenga cuidado con las manijas, ya que éstas se calienten mucho al cocinar. Por lo tanto, utilice mitones o guantes para barbacoa por su propia seguridad.
- Cuando el producto esté caliente, déjelo sobre una base a prueba de calor y no sobre una encimera sin protección.
- Al cocinar, es extremadamente importante no perder de vista al producto mientras calienta grasa en él. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y encenderse. En caso de haber un incendio provocado por grasa, ¡jamás intente extinguirlo con agua! Ahogue las llamas con una tapa o frazada de lana gruesa.
- Asegúrese de jamás calentar el producto mientras esté vacío. No hacerlo puede provocar que la cobertura de esmalte se quebre.
- Para evitar daños a la cobertura de esmalte, utilice solo utensilios de cocina hechos de plástico resistente al calor o madera. No corte alimentos directamente en el producto.
- Jamás deje carnes húmedas que choreen en grasa caliente. La grasa de las salpicaduras podría entrar en contacto con un elemento calefactor encendido y comenzar un incendio.
- **¡PRECAUCIÓN!** Levante siempre el producto al cocinar en un horno o sobre hornillos con superficie de vidrio (hornillos de cerámica con vidrio, halógenos y de inducción). JAMÁS deslice el producto sobre este tipo de superficies, ya que puede generar daños al fondo del producto, al hornillo o al horno.
- Ajuste siempre las llamas para que cubran el fondo del producto; las llamas de gas JAMÁS deben salir por los costados del producto.

- El producto no puede usarse en el microondas.
- ¡El producto puede usarse en un horno! Deje el producto en una bandeja del horno, no directamente en el piso del horno.
- El producto no puede lavarse en un lavavajillas.
- No utilice la tapa si su manija se suelta. Reapriete la tapa cuando sea necesario.



¡SEGURIDAD PARA SUS ALIMENTOS! El sabor y los aromas de sus alimentos no se ven afectados por este producto.

● Uso

- Antes del primer uso, hierva agua 2 - 3 veces en el producto para así eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. Luego, limpie el producto con agua tibia y jabón, enjuague con agua limpia y seque completamente.
- Pase un poco de aceite o mantequilla en la parte interior del producto. Caliente lentamente el producto a baja temperatura. Baje la temperatura apenas la grasa se empape. Espera aprox. 2 - 3 minutos hasta que el producto se haya enfriado y elimine cualquier exceso de grasa.
- No cocine ni rostice a alta temperatura. El hierro fundido es excelente para retener el calor, por lo una temperatura media es más que suficiente. Una temperatura demasiado alta genera resultados de cocción insatisfactorios o provoca que los alimentos se peguen (por ejemplo, en un omelet).
- No caliente el producto demasiado rápido. No hacerlo puede provocar que la cobertura de esmalte se quiebre; esto sucede cuando el hierro fundido se expande más rápido que el esmalte.

Tenga en cuenta:

- El esmalte ligero del interior del producto está especialmente diseñado para preparar alimentos lentamente a baja temperatura o a temperatura media en un horno.
- Las protuberancias de la parte inferior de la tapa provocan circulación dentro del plato durante la cocción. El vapor se condensa en la tapa y se distribuye uniformemente, a través de las protuberancias, por los alimentos que se están preparando. De esta forma, la comida queda jugosa durante la cocción y, por lo tanto, conserva todo su sabor natural.
- La superficie esmaltada no es apta para cocinar en seco. Utilice siempre un poco de mantequilla o aceite de cocina y asegúrese de que la parte inferior del producto quede completamente cubierta antes de calentar el plato.

● Información para el uso con hornillos de inducción

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

- Tamaño efectivo del fondo aprox. 160 mm.

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

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

● Limpieza y cuidado

- Deje siempre que el producto se enfríe levemente antes de limpiarlo. Jamás sumerja el producto en agua fría mientras siga caliente. El golpe de temperatura podría dañar al esmalte. Además, no llene el producto con agua fría.
- Enjuague su producto con agua caliente y detergente regular.
- Primero, empape los residuos de alimentos y elimínelos con un raspador de madera, esponja o cepillo.
- Jamás utilice objetos duros, fibras de acero o agentes de limpieza agresivos o abrasivos, tales como blanqueador con cloro (no seguir estas indicaciones puede dañar al esmalte).
- Seque exhaustivamente el producto después de limpiarlo. De vez en cuando, frote un poco de aceite de cocina en el borde del producto para evitar la eventual formación de óxido.
- Almacene el producto en un lugar seco y bien ventilado.



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

● 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. Nuestra 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 sustituiremos 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, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, 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 (por ej. IAN 375604_2104) 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

STEGEGRYDE AF STØBEJERN

● **Indledning**

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

● **Tilsigtet anvendelse**

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


● **Tekniske data**


Kan anvendes i bageovne op til 240 °C.



Sikkerhedsvejledninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSVEJLEDNINGER FOR SENERE ANVENDELSE!

-  Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Et varmt produkt skal altid stilles på et varmebestandigt underlag og ikke på en ubeskyttet arbejdsflade.
- Ved madlavning og opvarmning af fedtstoffer er det vigtigt, at produktet ikke lades ude af syne. Fedt kan hurtigt bliver overophedet og antænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Produktet må ikke opvarmes i tom tilstand. I modsat fald kan det føre til afsprængning af emalje.
- For ikke at beskadige emaljeoverfladen, må der kun anvendes køkkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ. Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- **ADVARSEL!** Løft altid produktet når der laves mad på hærdede glasflader (fx glaskeramisk-, halogen- og induktionskogeplader) eller i en ovn. Produktet må ALDRIG skubbes hen over sådanne overflader, idet produktets bund, kogeplade eller ovn kan tage skade.
- Gasflammer skal altid tilpasses produktets bund og må ALDRIG brænde op langs siderne.

- Produktet må ikke anvendes i mikrobølgeovn.
- Produktet kan anvendes i en bageovn! Anbring produktet på en dertil egnet rist og ikke på ovnbunden.
- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.
- Anvend ikke låget hvis håndtaget sidder løst. Efterspænd evt. dækslets skruer.
-  **LEVNEDSMIDDELBESTANDIGT!** Madvarernes smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.

● Anvendelse

- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2 - 3 gange for fuldstændig fjernelse af produktionsrester. Rengør det herefter med varmt opvaskevand, skyl efter med rent vand og tør grundigt.
- Den indvendige side af produktet pensles med en smule olie eller smør. Varm det op ved lave temperaturer. Sænk temperaturen så snart fedtet er trukket ind. Vent ca. 2 - 3 minutter indtil produktet er afkølet og fjern overskydende fedt.
- Anvend ikke høje temperaturer ved madlavning og stegning. Eftersom støbejern har en særdeles god varmekapacitet, vil middeltemperaturer være fuldt tilstrækkelige. For høje temperaturer kan medføre dårlige resultater eller at maden brænder på fx ved tilberedning af omeletter.
- Pas på, at produktet ikke opvarmes for hurtigt. I modsat fald kan det medføre at emaljen slipper, fordi støbejernet udvider sig hurtigere end emaljen.

Bemærk:

- Den lyse, indvendige emalje er specielt egnet til langsom tilberedning af retter ved meget lave temperaturer eller ved mellemhøje ovntemperaturer.
- Ved hjælp af rillerne på lågets underside dannes der et internt kredsløb i gryden ved madlavningen. Den opstigende damp kondenseres på låget og bliver jævnt fordelt på maden vha. rillerne. Det betyder, at maden forbliver saftig og bevarer sin naturlige smag under madlavningen.
- Emaljeoverfladen er ikke egnet til at blive kogt tør. Anvend altid lidt smør eller spiseolie, og sørg for at bunden er helt dækket inden gryden opvarmes.

● Vejledning for induktionskogeplader

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

- Effektiv bunddiameter ca. 160 mm.

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

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

● Rengøring og vedligeholdelse

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



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

● Bortskaffelse

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

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

● 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 kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret 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 fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (f.eks. IAN 375604_2104) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Service

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

IAN	Model No	Product size	Effective bottom size	Version
375604_2104	HG05767A / HG05767B	370 mm x 235 mm x 178 mm	Ø 160 mm	11/2021

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 375604_2104

