



GUSSEISEN-SERVIERPFANNE/GUSSEISEN- TOPF/GUSSEISEN-BRÄTER/CAST IRON CASSEROLE DISH

(DE)

GUSSEISEN- SERVIERPFANNE/ GUSSEISEN-TOPF/ GUSSEISEN-BRÄTER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(RO) (MD)

CRATIȚĂ DIN FONTĂ/ OALĂ DIN FONTĂ/ CRATIȚĂ DIN FONTĂ

Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

(SK)

LIATINOVÁ SERVÍROVACIA PANVICA/ LIATINOVÝ HRNIEC/ LIATINOVÝ PEKÁČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(BG)

ЧУГУНЕН ТИГАН ЗА СЕРВИРАНЕ/ЧУГУНЕНА ТЕНДЖЕРА/ЧУГУНЕН СЪД ЗА ГОТВЕНЕ

Инструкции за обслужване и
безопасност

IAN 417101-2210

IAN 417119-2210

IAN 417121-2210

(RO) (BG)

(RO) (SK) (BG)

(RO) (SK) (BG)

DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
RO/MD	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagina	10
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	17
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	Страница	24

GUSSEISEN-SERVIERPFANNE/GUSSEISEN-TOPF/ 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 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 Wolldecke.
- 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 den Deckel nicht, wenn der Griff lose ist. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung am Deckel nach.
- Das Produkt eignet sich nicht zum Frittieren.
-  **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.
- **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
417101-2210	Ø 175 mm
417119-2210	Ø 145 mm
417121-2210	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 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 Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 417101-2210/417119-2210/417121-2210) 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 1528352

E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

CRATIȚĂ DIN FONTĂ/OALĂ DIN FONTĂ/ **CRATIȚĂ DIN FONTĂ**

● **Introducere**

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Înainte de prima punere în funcțiune informați-vă cu privire la produs. Pentru aceasta citiți cu atenție următorul manual de utilizare și indicațiile de siguranță. Utilizați acest produs numai conform descrierii și instrucțiunilor de utilizare. Păstrați această instrucțiune într-un loc sigur. În caz că, dați produsul mai departe la terți, înmânați de asemenea și documentația acestuia.

● **Utilizarea conform destinației**

Produsul este potrivit pentru prepararea alimentelor. El este potrivit pentru câmpuri de gătit cu gaz, electrice, cu halogen, cu inducție și ceramice de sticlă. Produsul este destinat exclusiv utilizării private.


● **Date tehnice**

Potrivit pentru cuptor până la 240 °C



Indicații de siguranță

PĂSTRAȚI TOATE INDICAȚIILE DE SIGURANȚĂ ȘI INSTRUCȚIUNILE PENTRU VIITOR!

-  Vă rugăm să țineți cont de faptul că mânerele și butoanele se pot înfierbânta la gătit. De aceea, pentru protecția dvs. folosiți cârpe pentru oale sau mănuși de grătar.
- Puneți întotdeauna produsul fierbinte pe un suport rezistent la căldură și nu pe suprafața de lucru neprotejată.

- La gătire este foarte important ca produsul în care se încălzește grăsime să nu fie pierdut din ochi. Grăsimea se poate supraîncălzi și aprinde rapid. Dacă grăsimea a luat foc, nu o stingeți niciodată cu apă! Înăbușiți flacăra cu un capac sau cu o pătură groasă de lână.
- Aveți grijă să nu încălziți produsul când este gol. Se poate ajunge la sfărâmarea emailului.
- Pentru a nu deteriora acoperirea de email, folosiți numai scule de bucătărie din plastic sau lemn rezistente la căldură. Nu tăiați alimentele de gătit direct în produs.
- Nu puneți carnea umedă în grăsimea fierbinte. Grăsimea care sare pe o plită încinsă poate provoca cu ușurință un incendiu.
- **ATENȚIE!** Ridicați întotdeauna produsul dacă gătiți pe plite cu suprafață de sticlă (de ex. câmpuri de gătit din sticlă ceramică, halogen sau cu inducție) sau în cuptor. Nu împingeți niciodată produsul pe asemenea suprafețe, deoarece aceasta ar putea deteriora partea de jos a produsului, câmpul de gătit sau cuptorul.
- Flăcările de gaz trebuie să fie adaptate întotdeauna suprafeței de bază a produsului și nu trebuie să ardă NICIODATĂ peste pereții laterali.
- Produsul nu este potrivit pentru microunde.
- Produsul este potrivit pentru cuptor! Puneți produsul pe grătarul prevăzut pentru acesta și nu pe fundul cuptorului.
- Produsul nu este potrivit pentru mașina de spălat vase.
- Nu folosiți capacul dacă mânerul este desfăcut. Strângeți șuruburile capacului când este nevoie.
- Produsul nu se potrivește pentru prăjire.



POTRIVIT PENTRU ALIMENTE! Caracteristicile gustului și mirosului nu sunt influențate de acest produs.

- **PRECAUȚIE! PERICOL DE ARSURI!** Fiți deosebit de precauți când turnați lichide fierbinți. Turnați lichidele încet și uniform. Când turnați, asigurați-vă că nicio altă persoană, în special copii mici, nu se află în imediata vecinătate.

- **PRECAUȚIE! PERICOL DE ARSURI!** În timpul utilizării produsului sau turnării lichidelor folosiți un suport pentru oale.
- **PRECAUȚIE! PERICOL DE INCENDIU!** Ștergeți imediat uleiul fierbinte sau alte lichide care se scurg sau picură pe suprafața de gătit, cu o cârpă adecvată.
- **PRECAUȚIE! PERICOL DE RĂNIRE!** Nu schimbați temperatura imediat, adică, în special, nu așezați produsul fierbinte direct din cuptor/aragaz pe suprafețe reci. În caz contrar, există riscul de sfărâmare, fisuri, microfisuri sau rupturi, care pot duce la vătămări corporale și daune materiale.
- Nu folosiți produsul dacă aceasta prezintă semne de deformare sau deteriorări.

● Utilizare

- Înainte de prima utilizare fierbeți de 2 până la 3 ori apă în produs, pentru a îndepărta complet eventualele resturi de producție. Curățați produsul apoi în apă caldă, clătiți-l cu apă curată și ștergeți-l bine.
- Cu o pensulă, ungeți interiorul produsului cu puțin ulei sau unt. Încălziți-l la temperatură scăzută. Scădeți temperatura, imediat ce s-a absorbit grăsimea. Așteptați cca. 2 până la 3 minute, până când produsul s-a răcit și îndepărtați grăsimea în exces.
- La fierbere sau prăjire nu folosiți temperaturi mari. Deoarece fonta este un foarte bun acumulator de căldură, temperaturile medii sunt suficiente. Temperaturile foarte mari pot duce la rezultate proaste de gătire, resp. la lipirea alimentelor, cum ar fi, de ex. omleta.
- Aveți grijă să nu încălziți produsul prea repede. Altfel se poate ajunge la cojirea emailului, dacă fonta turnată se dilată mai repede decât emailul.

Indicații:

- Emailul deschis la culoare din interior este potrivit în special pentru prepararea lentă a alimentelor la temperaturi foarte scăzute sau la temperaturi medii în cuptor.

- Prin nodurile din partea inferioară a capacului se formează la fierbere un circuit în interiorul vasului de gătit. Aburul care se ridică condensează pe capac și este distribuit uniform pe aliment prin intermediul nodurilor. Rezultatul este faptul că alimentul rămâne succulent în timpul gătirii și își păstrează gustul natural.
- Suprafața emailată nu este potrivită pentru gătitul uscat. Folosiți întotdeauna puțin unt sau ulei alimentar și asigurați-vă că fundul este acoperit complet înainte de a încălzi vasul de gătit.

● Indicație pentru câmpurile de gătit cu inducție

Economisiți energia! Alegeți mărimea plitei corespunzătoare mărimii fundului produsului pentru a evita pierderea de căldură.

IAN	Diametrul efectiv fundului
417101-2210	Ø 175 mm
417119-2210	Ø 145 mm
417121-2210	Ø 165 mm

- **Indicație:** În anumite condiții, poate să apară un zgomot, care se explică prin proprietățile electromagnetice ale sursei de căldură și ale produsului. Acest lucru este normal și nu indică o defecțiune a câmpului de gătit cu inducție sau a produsului.
- Așezați produsul pe mijlocul câmpului de gătit cu inducție.
- **PRECAUȚIE!** Viteză mare de încălzire! Nu supraîncălziți produsul la preîncălzire.
- În cazul unei supraîncălziri, camera trebuie bine aerisită.

● Curățarea și îngrijirea

- Înainte de curățare lăsați întotdeauna produsul mai întâi să se răcească. Nu scufundați niciodată un produs fierbinte în apă rece. Prin șocul termic, emailul se poate deteriora. Nu umpleți produsul cu apă rece.
- Clătiți produsul cu apă fierbinte și detergent obișnuit.
- Mai întâi muițați resturile de alimente întărite și îndepărtați-le cu un răzuitor din lemn, cu un burete sau o perie.
- Nu folosiți în niciun caz obiecte dure, bureți de sârmă și/sau detergenți agresivi resp. de frecare, cum ar fi soluție de albire cu clor, deoarece acestea deteriorează emailul.
- Uscați bine produsul după curățare. Frecați din când în când marginea produsului cu puțin ulei alimentar, pentru a evita rugina care poate să apară în decursul timpului.
- Depozitați produsul într-un loc uscat și bine ventilat.



PRECAUȚIE! Vă rugăm să rețineți că emailul poate fi deteriorat la o cădere sau la o lovitură puternică.

● Înlăturare

Ambalajul este produs din materiale ecologice care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.

Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.

● Garanție

Produsul a fost produs cu atenție conform unor standarde stricte de calitate și verificat înainte de livrare. În cazul defectelor la nivelul acestui produs aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de garanția noastră prezentată în continuare.

Pentru acest produs primiți o garanție de 3 ani de la data achiziției. Perioada garanției începe la data achiziției. Vă rugăm să păstrați bonul de casă original. Acesta reprezintă dovada achiziției.

Dacă în decurs de 3 ani de la data achiziției acestui produs se înregistrează un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul – la alegerea noastră – produsul. Dreptul de garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția se aplică numai pentru defecte de material și de fabricație. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului care prezintă umre normale de uzură și care sunt văzute ca piese de schimb sau deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare, acumulatori sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 417101-2210/417119-2210/417121-2210) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

● Service

 **Service România și Moldova**

 Tel.: 0800890239

E-Mail: client@kaufland.ro

LIATINOVÁ SERVÍROVACIA PANVICA/LIATINOVÝ HRNIEC/LIATINOVÝ PEKÁC

● 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.


● 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 uhasťe 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 nekladajte 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 prispôbosený 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.
- Nepoužívajte kryt, keď je rukoväť uvoľnená. V prípade potreby dotiahnite skrutkové spoje na kryte.
- Produkt nie je vhodný na fritovanie.



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 nezdržiavali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!** Pri manipulácii s produktom a pri vylievaní tekutín používajte chňapku.
- **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!** Vyhnite 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 vyvaríte 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 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.

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 zachovávajú 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
417101_2210	Ø 175 mm
417119_2210	Ø 145 mm
417121_2210	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 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!** 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**

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 (IAN 417101-2210/417119-2210/417121-2210) 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: info@kaufland.sk

ЧУГУНЕН ТИГАН ЗА СЕРВИРАНЕ/ЧУГУНЕНА ТЕНДЖЕРА/ЧУГУНЕН СЪД ЗА ГОТВЕНЕ

● **Увод**

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Преди първия пуск се запознайте с продукта. За целта внимателно прочетете упътването за обслужване и инструкциите за безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Съхранявайте настоящото упътване на сигурно място. При предоставяне на продукта на трети лица предавайте с него и цялата документация.

● **Употреба по предназначение**

Продуктът е предназначен за готвене на хранителни продукти. Той е подходящ за газови, електрически, халогенни, индукционни и стъклокерамични котлони. Продуктът е предназначен единствено за частна употреба.


● **Технически данни**


Подходящ за фурна до 240 °C



Указания за безопасност

ЗАПАЗЕТЕ ВСИЧКИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ИНСТРУКЦИИ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ!

-  Моля обърнете внимание, че при варене дръжките и ръкохватките могат да станат горещи. Поради тази причина, за Ваша безопасност използвайте кухненски ръкохватки или ръкавици за грил.
- Винаги поставяйте горещия продукт върху топлоустойчива подложка, а не върху незащитената работна повърхност.

- При готвенето е много важно да не изпускате от очи продукта, в който се загрева мазнина. Мазнината може бързо да прегрее и да се възпламени. Ако мазнината пламне, никога не я гасете с вода! Потушете пламъците с капак или с плътно покривало.
- Внимавайте за това, да не загревате продукта празен. В противен случай може да се стигне до напукване на емайла.
- За да не повредите емайловото покритие, използвайте само бъркалки от топлоустойчива пластмаса или дърво. Не режете продуктите за готвене директно в продукта.
- Не поставяйте мокро капещо месо в гореща мазнина. Пръскаща върху нагорещен котлон мазнина лесно може да предизвика пожар.
- **ВНИМАНИЕ!** Винаги повдигайте продукта, когато готвите върху котлони със стъклена повърхност (напр. стъклокерамични, халогенни, индукционни котлони) или във фурна. НИКОГА не плъзгайте продукта върху такива повърхности, защото това би могло да повреди долната страна на продукта, котлона или фурната.
- Пламъкът на газта трябва винаги да е нагласен по основната повърхност на продукта и НИКОГА да не гори извън страничните стени.
- Продуктът не е подходящ за микровълнови фурни.
- Продуктът е подходящ за фурни за печене! Поставяйте продукта върху предвидена за целта скара, а не върху дъното на фурната.
- Продуктът не е подходящ за съдомиялни машини.
- Не използвайте капака, ако дръжката е разхлабена. При нужда притегнете винтовото съединение на капака.
- Продуктът не е подходящ за пържене в маслена баня.
-  **БЕЗВРЕДЕН ЗА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ!** Чрез този продукт вкусовите и ароматните качества не се нарушават.

- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!** Бъдете особено предпазливи, когато изливате горещи течности. Изливайте течностите бавно и равномерно. При изливането се уверете, че в непосредствена близост няма други хора, особено деца.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!** Използвайте кухненска ръкохватка, когато боравите с продукта или изливате течности.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!** Веднага избърсвайте с подходяща кърпа горещо олио или други течности, които се стичат по продукта или капят върху повърхността за готвене.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!** Не извършвайте внезапна промяна на температурата, т.е. по-специално не поставяйте горещия продукт директно от фурната/печката върху студени повърхности. В противен случай съществува опасност от отчупвания, пукнатини, микроскопични напуквания или счупвания, които могат да доведат до телесни наранявания и материални щети.
- Не използвайте продукта при признаци на деформации или повреди.

● Употреба

- Преди първата употреба кипнете 2 до 3 пъти вода в продукта, за да отстраните евентуални производствени остатъци. Почистете продукта в топла сапунена вода, изплакнете го с чиста вода и го подсушете щателно.
- Намажете вътрешността на продукта с малко олио или масло. Загрейте го на ниска температура. Понижете температурата, щом мазнината се разтече. Изчакайте ок. 2 до 3 минути, докато продуктът се охлади и отстранете излишната мазнина.

- Не използвайте високи температури при варене или пържене. Тъй като чугунът е много добър акумулатор на топлина, средни температури са напълно достатъчни. Иначе прекалено високи температури могат да доведат до лоши резултати от готвенето, съотв. до залепване на ястия, като напр. омлет.
- Внимавайте да не загрявате продукта прекалено бързо. В противен случай може да се стигне до напукване на емайла, когато чугунът се разшири по-бързо от емайла.

Указания:

- Светлият емайл във вътрешността е специално пригоден за бавно приготвяне на ястия при много ниски температури или при средна температура на фурната.
- Поради пъпките от вътрешната страна на капака при варене се създава кръговрат във вътрешността на съда за готвене. Издигащата се пара кондензира по капака и чрез пъпките се разпределя равномерно върху приготвяния продукт. Резултатът от това е, че приготвяният продукт остава сочен и запазва своя естествен вкус.
- Емайлираната повърхност не е подходяща за сухо готвене. Винаги използвайте малко масло или олио и се уверявайте, че дъното е изцяло покрито, преди да загреете съда за готвене.

● Указание за индукционни котлони

Пестете енергия! Изберете размера на котлона според размера на дъното на продукта, за да избегнете загуба на топлина.

IAN	Ефективен диаметър на дъното
417101_2210	Ø 175 mm
417119_2210	Ø 145 mm
417121_2210	Ø 165 mm

- **Указание:** При определени обстоятелства могат да възникнат шумове, дължащи се на електромагнитните свойства на топлинния източник и на продукта. Това е нормално и не указва дефект на Вашия индукционен котлон или на продукта.
- Продуктът трябва да се постави в средата на индукционния котлон.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** Висока скорост на загряване! Не прегрявайте продукта при предварително загряване.
- В случай на прегряване помещението трябва да бъде добре проветрено.

● Почистване и грижи

- Преди почистване винаги оставяйте продукта първо малко да изстине. Никога не потапяйте горещ продукт в студена вода. Поради температурния шок емайълът може да бъде повреден. Също така, никога не пълнете продукта със студена вода.
- Измийте Вашия продукт с гореща вода и обикновен препарат за съдове.
- Първо накисвайте засъхнали остатъци от храна и след това при нужда ги отстранявайте с дървена шпатула, гъба или четка.
- В никакъв случай не използвайте твърди предмети, телчета за миене и/или агресивни, съотв. абразивни почистващи препарати като белина с хлор, тъй като те биха повредили емайла.
- След почистване подсушавайте напълно продукта. От време на време намазвайте ръба на продукта с малко олио, за да предотвратите повърхностна ръжда, която може да се образува в течение на времето.
- Съхранявайте продукта на сухо и добре проветриво място.



ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Моля, обърнете внимание, че емайълът може да бъде повреден при падане или силен удар.

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.

Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.

● Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват.

В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло).

Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 417101-2210/417119-2210/417121-2210) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.

- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз/извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

България

Тел.: 008001184975

Е-мейл: info@kaufland.bg

IAN 417101-2210/417119-2210/417121-2210

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ОВИМ ГмБХ & Ко.КГ

Щифтсбергщрасе 1

74167 Некарсулм

Германия

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

● Процедиране в случай на рекламация

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 417101-2210/417119-2210/417121-2210) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.




Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

● **Сервиз**

BG Сервиз България

Телефон: 008001184975

Е-мейл: info@kaufland.bg

IAN	Model no.	Shape	Product size	Effective bottom size	Version
417101-2210	HG09169A HG09169D	Round 	327 x Ø 265 x 118 mm	Ø 175 mm	05/2023
417119-2210	HG00749A HG00749D	Round 	285 x Ø 225 x 160 mm	Ø 145 mm	05/2023
417121-2210	HG00747A HG00747B HG00747D	Oval 	380 x 235 x 178 mm	Ø165 mm	05/2023

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 417101-2210

IAN 417119-2210

IAN 417121-2210

10 