

ALUGUSS-TOPF MIT ILAG ULTIMATE HL BESCHICHTUNG / ALUGUSS-TOPF MIT ULTIMATE HL-BESCHICHTUNG / ALUGUSS-STIELKASSEROLLE MIT ULTIMATE HL-BESCHICHTUNG / CAST ALUMINIUM POT WITH ILAG ULTIMATE HL COATING / ULTIMATE HL NON-STICK CAST ALUMINIUM SAUCEPAN / ULTIMATE HL NON-STICK CAST ALUMINIUM SAUCEPAN / MARMITE EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ILAG ULTIMATE HL / FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ULTIMATE HL / CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ULTIMATE HL

DE AT CH

ALUGUSS-TOPF MIT ILAG ULTIMATE HL BESCHICHTUNG / ALUGUSS-TOPF MIT ULTIMATE HL-BESCHICHTUNG / ALUGUSS-STIELKASSEROLLE MIT ULTIMATE HL-BESCHICHTUNG
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB IE

CAST ALUMINIUM POT WITH ILAG ULTIMATE HL COATING / ULTIMATE HL NON-STICK CAST ALUMINIUM SAUCEPAN / ULTIMATE HL NON-STICK CAST ALUMINIUM SAUCEPAN
Operation and safety notes

FR BE

MARMITE EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ILAG ULTIMATE HL / FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ULTIMATE HL / CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ULTIMATE HL
Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

GEGOTEN ALUMINIUM PAN MET ILAG ULTIMATE HL COATING / GEGOTEN ALUMINIUM PAN MET ULTIMATE HL-COATING / GEGOTEN ALUMINIUM STEELPAN MET ULTIMATE HL-COATING
Bedienings- en veiligheidsinstructies

PL

GARNEK Z ODLEWU ALUMINIUM Z POWŁOKĄ ILAG ULTIMATE HL / GARNEK Z ŻELIWA Z POWŁOKĄ ULTIMATE HL / RONDEL Z ŻELIWA Z POWŁOKĄ ULTIMATE HL
Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

CZ

HLINÍKOVÝ LITÝ HRNEC S POVRCHOVOU ÚPRAVOU ILAG ULTIMATE HL / HLINÍKOVÝ LITÝ HRNEC S POVRCHOVOU ÚPRAVOU ULTIMATE HL / HLINÍKOVÁ LITÁ PÁNEV S POVRCHOVOU ÚPRAVOU ULTIMATE HL
Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

SK

HRNIEC Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY S VRSTVOU ILAG ULTIMATE HL / HRNIEC Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY S VRSTVOU ULTIMATE HL / KASTRÓL S RÚČKOU Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY S VRSTVOU ULTIMATE HL
Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

ES

OLLA DE ALUMINIO FUNDIDO CON REVESTIMIENTO ILAG ULTIMATE HL / OLLA DE ALUMINIO FUNDIDO CON REVESTIMIENTO ULTIMATE HL / CAZO DE ALUMINIO FUNDIDO CON REVESTIMIENTO ULTIMATE HL
Instrucciones de utilización y de seguridad

DK

GRYDE AF STØBT ALUMINIUM MED ILAG ULTIMATE HL-BELÆGNING / GRYDE AF STØBT ALUMINIUM MED ULTIMATE HL-BELÆGNING / KASSEROLLE AF STØBT ALUMINIUM MED ULTIMATE HL-BELÆGNING
Brugs- og sikkerhedsanvisninger

IT

PENTOLA / PENTOLA CON RIVESTIMENTO ULTIMATE HL / CASSERUOLA CON RIVESTIMENTO ULTIMATE HL
Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

HU

ÖNTÖTT ALUMÍNIUM EDÉNY ILAG ULTIMATE HL BEVONATTAL / ÖNTÖTT ALUMÍNIUM EDÉNY ULTIMATE HL BEVONATTAL / ÖNTÖTT ALUMÍNIUM SERPENYŐ ULTIMATE HL BEVONATTAL
Kezelési és biztonsági utalások

SI

LONEC IZ ALUMINIJEVE LITINE S PREVLEKO ILAG ULTIMATE HL / LONEC IZ LITEGA ALUMINIJA S PREVLEKO ULTIMATE HL / KOZICA Z ROČAJEM, IZ LITEGA ALUMINIJA, S PREVLEKO ULTIMATE HL
Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

IAN 385544_2107

IAN 385545_2107

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
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	68
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	75
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	82

ALUGUSS-TOPF MIT ILAG ULTIMATE HL BESCHICHTUNG / ALUGUSS-TOPF MIT ULTIMATE HL-BESCHICHTUNG / ALUGUSS- STIELKASSEROLLE MIT ULTIMATE HL- BESCHICHTUNG

● **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 Erhitzen von Lebensmitteln auf Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions-Kochfeldern geeignet. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

! WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.

- Verwenden Sie den Deckel nicht, falls der Griff lose sein sollte. Verwenden Sie das Produkt niemals, falls die Griffe locker sein sollten. Ziehen Sie gegebenenfalls die Schraubverbindung der Griffe wieder fest.

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Kochgeschirr, in denen 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 Topfdeckel oder einer dicken Wolldecke.
- Um die Antihafbeschichtung 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.
- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Energie sparen! Wählen Sie eine dem Durchmesser des Produktbodens entsprechende Kochplatte aus, um Hitzeverlust zu vermeiden.

IAN	Modell-Nr.	Produktgröße	Effektive Bodengröße
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Topf	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Topf	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Stielkasserolle	Ø 123 mm

- Das Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).

- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Das Produkt ist für die Verwendung in einer Spülmaschine geeignet.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschdigtung und / oder Verfärbung des Produkts führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich / nicht stoßfest!
- Beim Spülen von Hand reinigen Sie das Produkts mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Material nicht zu beschädigen.
- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Produkts auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (z. B. Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.
- Bitte beachten Sie, dass es bei der Verwendung dieses Produkts aufgrund der hellen Farbe zu leichten Verfärbungen kommen kann. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.

● **Hinweis für Induktionskochfelder**

- **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 anzuordnen.
- **VORSICHT!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Dieses Produkt verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen, wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar. Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es stets auf das Kochfeld, welches dem in dieser Bedienungsanleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.

● **Gebrauch**

- Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Produkt und spülen Sie es mit heißem Wasser aus.
- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.

● **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 385544_2107 / 385545_2107) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● **Service**

DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

CAST ALUMINIUM POT WITH ILAG ULTIMATE HL COATING / ULTIMATE HL NON-STICK CAST ALUMINIUM SAUCEPAN / ULTIMATE HL NON-STICK CAST ALUMINIUM SAUCEPAN

● **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.

● **Proper use**

The product is for heating foodstuff on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs. The product is for private use only.



Safety advice

KEEP ALL THE SAFETY ADVICE AND INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE!

⚠ WARNING! DANGER OF INJURY!



Please note that the handles may become hot during cooking. For your safety, use a potholder or barbecue gloves.

- Do not use the lid if the knob is loose. Never use the product if the handles are loose. Retighten the screw joint of the handles if necessary.

⚠ WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Cooking utensils in which fat is being heated up must never be left unattended. Fat can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat fire with water. Cover the flames with a pot / pan lid or a thick cloth.
- Use heat resistant plastic or wooden kitchen utensils in order not to damage the non-stick coating. Do not cut food directly in the product.
- Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material, nor does it impair the product's quality or function.
- Save Energy! To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches with the base of the product.

IAN	Model no.	Product size	Effective bottom size
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Pot	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Pot	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Saucepan	Ø 123 mm

- The product is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour).

- Never hold the hot product under cold running water. The bottom of the product may be damaged or fall off.
- This product is suitable for dishwashers.
- Frequently cleaning the product with harsh cleaners may damage it and might cause discolouration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- **ATTENTION!** The glass lid is fragile / not impact-resistant!
- For washing the product by hand, use hot water with a little ordinary washing-up liquid. Avoid using sharp or pointed objects for this in order not to damage the coating.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the product back and forth on glass-ceramic hobs! We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.
- Please note that using this product might cause slight discolourations due to the product's light colour. Such discolourations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.

● Note for induction hobs

- **Note:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the product.
- This is totally normal and does not imply that your induction hob or your product is damaged.
- Place the product in the middle of the induction hotplate.
- **CAUTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.
- The room must be aired out well, in the event cookware overheats.
- This product combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity, with the benefits of cooking with induction. To enable this, magnetic steel elements have been inserted in the aluminium base. Consequently the base is not magnetic throughout, so that on induction hobs that are significantly greater than the base diameter, it can happen that the induction coils do not react. This is not a quality defect and does not represent any impairment of the functionality. So that the product functions perfectly, always place it on the hob corresponding to the effective base diameter stated in this manual.

● **Usage**

- Before first use, remove any stickers or labels from the product and rinse it in hot water.
- Before using the product for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residue.
- Do not overheat the product while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.

● **Disposal**

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

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

● **Warranty**

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 385544_2107 / 385545_2107) 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

MARMITE EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ILAG ULTIMATE HL / FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ULTIMATE HL / CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ULTIMATE HL

● **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**

Le produit convient au chauffage des aliments sur des plaques à gaz, électriques, vitrocéramiques, halogènes et à induction. Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.



Consignes de sécurité

CONSERVER TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !



Tenir compte que les poignées peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Veuillez donc utiliser un chiffon ou des gants thermo-isolants.

- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche. N'utilisez jamais le produit, si les poignées sont lâches. Resserrez éventuellement les fixations par vis des poignées.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Lors de la cuisson, il est très important que vous ne laissiez pas sans surveillance la casserole dans laquelle 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 de cocotte ou une couverture en laine épaisse.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, 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 pas déposer un morceau de viande dégoulinant dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur la plaque de cuisinière chaude peuvent aisément causer un incendie.
- Des températures élevées risquent de décolorer la partie extérieure du produit. Cette dose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit.
- Économiser de l'énergie ! Choisissez une plaque de cuisson correspondant au diamètre du fond du produit afin d'éviter toute perte de chaleur.

IAN	N° du modèle	Dimension du produit	Efficace dimension du fond effectif
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Casserole	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Casserole	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Casserole à manche	Ø 123 mm

- Cet article convient pour tenir des mets au chaud dans un four (max. 160 °C pendant 1 heure).
- Prière de ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou tomber du produit.
- Le produit est lavable en lave-vaisselle.
- Un nettoyage fréquent du produit à l'aide de produits de nettoyage agressifs peut endommager celui-ci et en provoquer la décoloration.
- Le nettoyage dans le lave-vaisselle peut décolorer les pièces en aluminium.
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre est fragile / non résistant aux chocs !
- Si vous lavez le produit à la main, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce. Évitez d'utiliser des objets tranchants ou pointus afin de ne pas endommager les matériaux.
- **ATTENTION ! RAYURE !** Évitez de pousser et de tirer le produit sur les plaques de cuisson en céramique / en verre ! Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond de l'ustensile de cuisine avec un chiffon propre et sans peluche (par ex. en microfibre). De cette manière, vous pourrez prévenir les rayures.
- Veuillez noter qu'en raison de la couleur claire un léger changement de celle-ci peut apparaître lors de l'utilisation de ce produit. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune atteinte à la qualité du revêtement et à son utilité.

● Remarque relative aux cuisinières à induction

- **Remarque :** Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et du produit.
- Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal et n'indique nullement que votre cuisinière à induction ou votre batterie de cuisine est endommagée.
- Le produit doit être centré sur la plaque de cuisson à induction.
- **PRUDENCE !** Vitesse de chauffe élevée ! Ne chauffez pas excessivement la batterie de cuisine lors du préchauffage.
- La pièce doit être bien aérée, en cas de surchauffe de la batterie de cuisine.
- Cet article combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, aux avantages de la cuisson par induction. Pour permettre cet effet, des éléments en acier magnétiques ont été insérés dans le fond en aluminium. Le fond n'est pas magnétique dans son ensemble de sorte que si le diamètre du fond est plus grand que la plaque de cuisson à induction ce qui peut entraîner que les bobines d'induction ne réagissent pas. Cela n'est pas un manquement dans la qualité et ne représente pas d'atteinte à l'état de marche. Afin que l'article puisse fonctionner parfaitement, veuillez placer correctement le diamètre du fond sur la plaque de cuisson correspondante. Pour que le produit fonctionne correctement, veuillez toujours le placer sur la plaque de cuisson qui correspond au diamètre réel du fond indiqué dans ce mode d'emploi.

● Usage

- Avant la première utilisation, veuillez décoller les éventuelles étiquettes adhésives et rincer l'article à l'eau chaude.
- Prévoyez avant la première utilisation de faire bouillir de l'eau 2 à 3 fois dans le produit afin d'éliminer complètement les résidus de fabrication éventuels.
- Prière de ne pas trop chauffer le produit rempli avec des aliments ou à vide car la surchauffe peut causer des dommages à la surface antiadhésive ou au revêtement.

● 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 possède 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 (IAN 385544_2107 / 385545_2107) 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.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

GEGOTEN ALUMINIUM PAN MET ILAG ULTIMATE HL COATING / GEGOTEN ALUMINIUM PAN MET ULTIMATE HL- COATING / GEGOTEN ALUMINIUM STEELPAN MET ULTIMATE HL-COATING

● 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 verwarmen van levensmiddelen op gas-, elektrische, glaskeramische, halogeen- en inductiekookplaten. Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik.



Veiligheidsinstructies

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN VOOR LATER GEBRUIK!

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!



Denk eraan dat de handgrepen bij het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenhandschoenen als bescherming.

- Gebruik het deksel niet als de greep loszit. Gebruik het product nooit als de grepen los blijken te zitten. Draai in dat geval de schroefverbinding van de grepen weer vast.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!

- Bij het koken is het uiterst belangrijk om pannen, waarin vet wordt verhit, in het oog te blijven houden. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Doof de vlammen met een deksel of een dichte wollen deken.
- Om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen verdient het aanbeveling alleen keukengerei van hittebestendig kunststof of van hout te gebruiken. Snijd de gaargekookte producten niet direct in de pan.
- Leg geen druipend vlees in heet vet. Door op de gloeiende fornuisplaat spattend vet kan snel een brand ontstaan.
- Een hoge temperatuur kan verkleuring van de buitenkant van het product veroorzaken. Dit wijst niet op een fout in het materiaal en heeft geen invloed op de kwaliteit of werking van het product
- Energie besparen! Kies een kookplaat uit met een diameter die overeenkomt met de bodem van het product om zo warmteverlies te voorkomen.

IAN	Modelnr.	Productafmetingen	Effectieve Bodemafmeting
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Pan	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Pan	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Steelpan	Ø 123 mm

- Het artikel is geschikt voor het warmhouden van gerechten in de bakoven (max. 160 °C gedurende 1 uur).

- Houd product niet onder koud stromend water als het heet is. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.
- Het product is geschikt voor de vaatwasmachine.
- Een regelmatige reiniging van het product met agressieve schoonmaakmiddelen kan schade en verkleuring veroorzaken.
- De reiniging in de vaatwasser kan leiden tot verkleuringen van de aluminium onderdelen.
- **OPGELET!** Het glazen deksel is breekbaar / niet stootvast!
- Bij het met de hand afwassen moet u het product schoonmaken met heet water en een gewoon in de handel verkrijgbaar afwasmiddel. Vermijd daarbij gebruik van scherpe of puntige voorwerpen om te voorkomen dat u het materiaal beschadigt.
- **OPGELET! KRASSEN!** Voorkom dat het product op glaskeramische kookplaten heen en weer schuift! Voordat u gaat koken, bevelen wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pan met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) af te vegen. Daardoor kunt u krassen voorkomen.
- Opgelet, tijdens het gebruik van dit product kan er een lichte verkleuring ontstaan die aan de lichte kleur van het product is te wijten. Dergelijke verkleuring wijst op slijtage en heeft geen invloed op de kwaliteit van de coating en de gebruiksgeschiktheid van het product.

● Opmerking voor inductiekookplaten

- **Opmerking:** 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 wijst niet op een defect van uw inductiekookplaat of kookgerei.
- Het product moet in het midden van de inductiekookplaat worden neergezet.
- **VOORZICHTIG!** Hoge opwarmsnelheid! Oververhit het kookgerei niet tijdens het voorverwarmen.
- In geval van oververhitting, verlucht de kamer grondig.
- Dit artikel koppelt de voordelen van kookgerei van aluminium zoals laag gewicht en grote warmtegeleiding aan de voordelen van inductiekoken. Om dit mogelijk te maken zijn in de aluminium bodem stukjes staal verwerkt. De bodem is daarom niet volledig magnetisch zodat het op inductiekookplaten die duidelijk groter zijn dan de diameter van de bodem ertoe kan komen dat de inductiespoelen niet reageren. Dit is geen gebrek aan kwaliteit en betekent niet dat de functionaliteit wordt aangetast. Zet het artikel, om ervoor te zorgen dat het zonder problemen werkt, altijd op een kookplaat die net zo groot is als de bodemdiameter. Zet het product, om ervoor te zorgen dat het zonder problemen functioneert, altijd op een kookplaat die overeenkomt met de in deze gebruiksaanwijzing aangegeven effectieve bodemdiameter.

● Gebruik

- Verwijder vóór het eerste gebruik eventuele stickers van de pan en spoel hem uit met heet water.
- Kook het product voor het eerste gebruik 2 tot 3 maal met water uit om eventuele achtergebleven productieresten volledig te verwijderen.
- Leeg of met te braden levensmiddelen gevuld product niet oververhitten omdat anders de anti-aanbaklaag minder goed werkt of beschadigd wordt.

● 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 (IAN 385544_2107 / 385545_2107) 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

GARNEK Z ODLEWU ALUMINIUM Z POWŁOKĄ ILAG ULTIMATE HL / GARNEK Z ŻELIWA Z POWŁOKĄ ULTIMATE HL / RONDEL Z ŻELIWA Z POWŁOKĄ ULTIMATE HL

● 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.

● Zastosowanie produktu zgodne z przeznaczeniem

Produkt nadaje się do podgrzewania żywności na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

PRZECHOWUJ WSZYSTKIE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ INSTRUKCJE NA PRZYSZŁOŚĆ!

! OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ CIAŁA!



Należy pamiętać o tym, że uchwyty podczas gotowania mogą stać się gorące. Z tego też względu dla własnej ochrony trzeba używać ścierek do garnków albo rękawic do grillowania.

- Nie używać pokrywki, jeżeli uchwyt jest luźny. Nigdy nie używać produktu, jeśli uchwyty są luźne. Ponownie dokręć złącze śrubowe uchwytów, jeśli jest to konieczne.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO USZKODZENIA RZECZY!

- Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania nie spuszczać z oczu naczyni, w których rozgrzewa się tłuszcz. Tłuszcz może bardzo szybko się przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomień zduś pokrywką od garnka lub grubym, wetnianym kocem.
- Aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Nigdy nie wkładać nieociekniętego mięsa do gorącego tłuszczu. Wskutek pryskającego tłuszczu na rozżarzoną płytę kuchenki łatwo można wzniecić pożar.
- Wysokie temperatury mogą odbarwić zewnętrzną stronę produktu. Nie oznacza to wady materiału, ani nie ma wpływu na jakość produktu lub jego funkcjonowanie.
- Oszczędzaj energię! Do gotowania należy wybierać płytę o średnicy, odpowiedniej do średnicy dna produktu, aby uniknąć strat ciepła.

IAN	Nr modelu	Wielkość produktu	Efektywna Wielkość dna
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Garnek	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Garnek	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Rondel	Ø 123 mm

- Nadaje się do podgrzewania potraw w piekarniku (maks. 160 °C przez 1 h).

- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- Patelnia nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Częste czyszczenie produktu szorstkimi czyściami może go uszkodzić i powodować odbarwienia.
- Czyszczenie w zmywarce może prowadzić do zafarbowania aluminiowych elementów.
- **UWAGA!** Przykrywa szklana jest łamiwa / nie odporna na upadek!
- Podczas mycia ręcznego należy myć produkt gorącą wodą i dostępnym w handlu detergentem. Unikać używania ostrych lub spiczastych przedmiotów, aby nie uszkodzić materiału.
- **UWAGA! ZADRAPANIE!** Unikać przesuwania produktu w przód i w tył po szklanych ceramicznych płytach grzewczych! Przed rozpoczęciem gotowania zalecamy przetarcie powierzchni płyty kuchennej i dolnej części naczynia czystą, niestrzępiącą się ściereczką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.
- Należy zwrócić uwagę, iż z powodu jasnego koloru produktu jego użytkowanie może prowadzić do nieznaczących przebarwień. Przebarwienia te nie obniżają jakości powłoki oraz nie zmniejszają użyteczności produktu.

● Uwagi dotyczące płyt indukcyjnych

- **Rada:** W określonych okolicznościach mogą pojawić się zakłócenia, które wynikają z właściwości elektromagnetycznych cyrkulacji ciepła między źródłem ciepła i produktem.
- Jest to całkowicie normalne i nie oznacza, że płyta indukcyjna lub naczynie kuchenne jest uszkodzone.
- Produkt należy stawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **OSTROŻNIE!** Szybkie nagrzewanie! Nie przegrzewać naczyń podczas podgrzewania.
- Pomieszczenie musi zostać dobrze przewietrzone, w przypadku przegrzania naczyń kuchennych.
- Artykuł ten łączy w sobie zalety naczyń aluminiowych, takich jak mały ciężar i dobra przewodność z zaletami gotowania indukcyjnego. W tym celu w aluminiowym dnie umieszczono magnetyczne elementy stalowe. Zatem dno nie jest w całości magnetyczne, więc może współpracować ze płytami indukcyjnymi o znacznie większej średnicy bez wzbudzania cewek indukcyjnych. Nie jest to wada jakości wykonania i nie jest przeszkodą w funkcjonowaniu produktu. Aby produkt działał prawidłowo, należy go zawsze ustawiać na średnicy, odpowiadającej średnicy dna. W celu zapewnienia prawidłowego działania produktu należy zawsze umieszczać go na powierzchni do gotowania, która odpowiada efektywnej średnicy podstawy określonej w niniejszej instrukcji.

● Użytkowanie

- Przed użyciem garnka po raz pierwszy należy usunąć z niego ewentualne nalepki oraz umyć go w gorącej wodzie.
- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w produkcie, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.
- Nie przegrzewać produktu pustego lub podczas smażenia, w przeciwnym razie efekt nieprzywierania zniknie lub powłoka zostanie uszkodzona.

● 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 łamliwych, 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 (IAN 385544_2107 / 385545_2107) 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, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

HLINÍKOVÝ LITÝ HRNEC S POVRCHOVOU ÚPRAVOU ILAG ULTIMATE HL / HLINÍKOVÝ LITÝ HRNEC S POVRCHOVOU ÚPRAVOU ULTIMATE HL / HLINÍKOVÁ LITÁ PÁNEV S POVRCHOVOU ÚPRAVOU ULTIMATE HL

● Úvod

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

● Použití ke stanovenému účelu

Výrobek je vhodný pro ohřev potravin na plynových, elektrických, sklokeramických, halogenových a indukčních varných deskách. Tento výrobek je vhodný výhradně pro soukromé použití.



Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A NÁVODY PRO BUDOUCNOST!

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!



Mějte laskavě na paměti, že uchyty při vaření mohou být horké. Použijte proto ke své ochraně chňapky na hrnce nebo rukavice pro grilování.

- Nepoužívejte víko, pokud je jeho rukojeť volná. Výrobek nikdy nepoužívejte, pokud jsou rukojeti uvolněné. Popřípadě šroubové spojení rukojetí dotáhněte.

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCÍ!

- Při vaření je velmi důležité, že nenecháte výrobek, v němž se zahřívá tuk, mimo dohled. Tuk se může rychle přehřát a vznítit. Pokud by měl tuk hořet, nikdy jej nehaste vodou! Zaduste plameny víkem hrncem nebo hustou vlněnou dekou.
- Aby nedošlo k poškození protipřílnavé vrstvy, používejte pouze kuchyňské nástroje vyrobené z plastu odolného vůči teplu nebo z dřeva. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Do horkého tuku nedávejte mokré maso. Vzhledem k tuku stříkajícímu na žhavou desku sporáku se může snadno vznítit požár.
- Vysoké teploty mohou způsobit změnu zbarvení vnější strany výrobku. Nejedná se o poruchu v materiálu, ani to nenarušuje jakost nebo funkci výrobku
- Šetřete energii! Vyberte varnou desku odpovídající průměrem dnu výrobku, aby se zabránilo tepelným ztrátám.

IAN	Model č.	Velikost výrobku	Účinná Velikost dna
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Hrnc	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Hrnc	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Rendlík	Ø 123 mm

- Výrobek se hodí k udržování tepla pokrmů v pečicí troubě (max. 160 °C po dobu 1 hodiny).

- Nedržte horký výrobek nikdy pod tekoucí studenou vodou. Spodní strana výrobku by se tím mohla poškodit nebo z něho odpadnout.
- Výrobek se hodí pro myčku na nádobí.
- Časté čištění výrobku nešetrnými čisticími prostředky ho může poškodit a může způsobit změnu jeho barvy.
- Mytí v myčce na nádobí může způsobit zabarvení hliníkových dílů.
- **VÝSTRAHA!** Skleněná poklice je rozbitelná / není odolná proti nárazům!
- Při mytí rukama vyčistěte výrobek horkou vodou a běžným mycím prostředkem. Vyhněte se používání ostrých a špičatých předmětů, abyste nepoškodili materiál.
- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhněte se šoupání výrobku sem a tam na sklokeramických varných deskách! Než začnete s vařením, doporučujeme Vám otřít povrch varné desky a dno varné nádoby čistým hadříkem nepouštějícím chlupy (např. z mikrovláken). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.
- Vezměte prosím na vědomí, že při použití tohoto výrobku může dojít na základě světlé barvy k mírnému zabarvení. Tato zabarvení je třeba považovat za stopy používání, nepředstavují žádné narušení jakosti povlaku a jeho způsobilosti pro používání.

● **Poznámka pro indukční varné desky**

- **Upozornění:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a výrobku.
- To je naprosto normální a neznamená, že indukční varná deska nebo vaše nádobí jsou poškozeny.
- Výrobek je třeba umístit do středu na indukční varnou desku.
- **OPATRNĚ!** Vysoká rychlost ohřevu! Nepřehřívejte nádobí při předeřívání.
- V případě, že se nádobí přehřeje, musí být místnost dobře větrána.
- Toto zboží kombinuje výhody hliníkového nádobí, jako jsou nízká hmotnost a vysoká tepelná vodivost, s výhodami vaření s indukcí. Aby to bylo možné, byly do hliníkového dna vloženy magnetické ocelové prvky. Dno tedy není průběžně magnetické, takže se na indukčních deskách, které jsou výrazně větší než průměr dna, může stát, že indukční cívky nereagují. To není nedostatek kvality a nepředstavuje narušení funkčnosti. Aby výrobek fungoval správně, stavte ho vždy na varné pole odpovídající průměru dna. Aby výrobek bezvadně fungoval, vždy jej umístěte na varné pole, které odpovídá účinnému spodnímu průměru uvedenému v tomto návodu na obsluhu.

● **Použití**

- Odstraňte laskavě před prvním použitím eventuální nálepky z výrobku a vypláchněte hrnec horkou vodou.
- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby.
- Prázdný nebo pečeným jídlem naplněný výrobek nepřehřívejte, jinak se zhorší nepřilnavý účinek nebo se poškodí povrchová vrstva.

● **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. Tuto 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 (IAN 385544_2107 / 385545_2107) 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

HRNIEC Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY S VRSTVOU ILAG ULTIMATE HL / HRNIEC Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY S VRSTVOU ULTIMATE HL / KASTRÓL S RÚČKOU Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY S VRSTVOU ULTIMATE HL

● 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 ohrev potravín na plynových, elektrických, sklo-keramických, halogénových a indukčných sporákoch. Produkt je určený výlučne pre súkromné použitie.



Bezpečnostné upozornenia

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



Upozorňujeme vás, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto pre vašu ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.

- Pokrievku nepoužívajte, ak by sa rukoväť uvoľnila. Produkt nikdy nepoužívajte, ak by sa rukoväť uvoľnil. Eventuálne utiahnite skrutkové spoje rukoväťí.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO VECNÝCH ŠKÔD!

- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste riad na varenie, v ktorom sa ohrieva tuk, mali neustále pod kontrolou. Tuk sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plamene uhaste pokrievkou alebo hrubou vlnenou dekou.
- Aby sa nepoškodila antiadhézná vrstva, používajte kuchynské pomôcky z teplovzdorného 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.
- Vysoké teploty môžu spôsobiť sfarbenie vonkajšej strany produktu. To nie je žiadna materiálová chyba a v žiadnom prípade neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu produktu.
- Sporte energiu! Aby sa zabránilo stratám tepla, vyberte varnú dosku zodpovedajúcu priemeru produktu.

IAN	Č. modelu	Veľkosť produktu	Efektívna Veľkosť dňa
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Hrnec	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Hrnec	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Rajnica s rukoväťou	Ø 123 mm

- Produkt je vhodný na udržiavanie teploty jedál v rúre na pečenie (max. 160 °C počas 1 hodiny).

- Horúci produkt nikdy nechladíte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla poškodiť spodná strana produktu alebo odpadnúť z produktu.
- Produkt je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Časté čistenie s pomocou ostrých čistiacich nástrojov môže viesť k poškodeniu a/alebo sfarbeniu produktu.
- Čistenie v umývačke riadu môže viesť k sfarbeniu hliníkových častí.
- **OPATRNE!** Sklenená pokrievka je rozbitná/nie je nárazuvzdorná!
- Pri umývaní v rukách najprv produkt očistíte s horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom. Zabráňte používaniu ostrých a špicatých predmetov, aby sa nepoškodil materiál.
- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklo-keramickej varnej doske! Predtým ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlpor (napr. z mikrovlákná). Takto zabránite vzniku škrabancov.
- Dbajte na to, že pri používaní produktu môže prísť z dôvodu použitých svetlých farieb k jeho sfarbeniu. Tieto sfarbené miesta sa považujú za stopy po používaní a v žiadnom prípade neovplyvňujú kvalitu vrchnej vrstvy a vhodnosť jej používania.

● Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek

- **Upozornenie:** Za určitých podmienok môže vznikaf hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu.
- To je normálne a neznamená to žiadnu chybu vašej indukčnej varnej dosky alebo produktu.
- Produkt sa umiestni do stredu indukčnej varnej dosky.
- **POZOR!** Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte.
- V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.
- Tento produkt spája výhody hliníkového riadu ako je nízka hmotnosť a vysoká tepelná vodivosť s výhodami varenia za pomoci indukcie. Aby to bolo vôbec možné, boli do hliníkového dna pridané magnetické oceľové prvky. Dno nie je preto celé magnetické, takže na indukčných varných doskách, ktoré sú o dosť väčšie ako je priemer dna, sa môže stať, že indukčné cievky nebudú reagovať. To nie je žiadna chyba kvality a nepredstavuje žiadne zníženie funkčnosti. Aby produkt fungoval bezchybne, postavte ho na varnú dosku, ktorej priemer zodpovedá priemeru dna. Produkt bude fungovať správne, len ak ho vždy umiestnite na varnú dosku, ktorá zodpovedá efektívnemu priemeru dna uvedenému v tomto návode na používanie.

● **Použitie**

- Pred prvým použitím odstráňte eventuálne nálepky a opláchnite ho horúcou vodou.
- Pred prvým použitím uvarte v produkte 2 až 3 krát vodu, aby sa úplne odstránili eventuálne zvyšky z výroby.
- Prázdny alebo naplnený produkt neprehrievajte, v opačnom prípade príde k zníženiu antiadhézneho efektu, prípadne k poškodeniu ochrannej vrstvy.

● **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 batériách 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 385544_2107 / 385545_2107) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● **Servis**

SK Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

OLLA DE ALUMINIO FUNDIDO CON REVESTIMIENTO ILAG ULTIMATE HL / OLLA DE ALUMINIO FUNDIDO CON REVESTIMIENTO ULTIMATE HL / CAZO DE ALUMINIO FUNDIDO CON REVESTIMIENTO ULTIMATE HL

● 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

El producto es apropiado para calentar alimentos en cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas y de inducción. El producto ha sido concebido únicamente para un uso privado.



Indicaciones de seguridad

¡CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE SEGURIDAD PARA UN FUTURO USO!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIONES!



Tenga en cuenta que las asas pueden estar calientes durante la cocción. Por esta razón, utilice agarradores o guantes de cocina para protegerse.

- No utilice la tapa si el asa está suelta. Nunca utilice el producto si las asas están sueltas. En su caso, vuelva a apretar la unión roscada de las asas.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE DAÑOS A LA PROPIEDAD!

- Durante la cocción es importante no desatender los utensilios de cocina en los que se caliente grasa. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y prenderse. ¡Si en algún momento la grasa se prendiera, nunca la extinga con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta gruesa.
- Para no dañar el revestimiento antiadherente, utilice solo utensilios de cocina de madera o plástico resistentes al calor. No corte el alimento directamente en el producto.
- Nunca ponga carne que suelte gotas en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar un incendio.
- Las altas temperaturas pueden decolorar la parte exterior del producto. Esto no es ningún defecto de material y no afecta a la calidad o funcionalidad del producto.
- ¡Ahorre energía! Seleccione la placa de cocción correspondiente conforme al diámetro de la base del producto para evitar una pérdida de calor.

IAN	N.º de modelo	Tamaño del producto	Tamaño de base efectivo
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Cacerola	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Cacerola	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Cacerola con mango	Ø 123 mm

- El producto es apropiado para mantener caliente los alimentos en el horno (máx. 160 °C durante 1 hora).

- Nunca ponga el producto caliente bajo el chorro de agua fría. La parte inferior del producto podría dañarse o desprenderse del producto.
- El producto no es apto para el lavavajillas.
- La limpieza frecuente con productos de limpieza agresivos puede dañar y / o decolorar el producto.
- La limpieza en el lavavajillas puede causar decoloración de las piezas de aluminio.
- **¡ATENCIÓN!** ¡La tapa de cristal es frágil / no es resistente a los impactos!
- Al lavar a mano, limpie el producto con agua caliente y un detergente convencional. Evite el uso de objetos afilados o con punta para no dañar el material.
- **¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZO!** ¡Evite las rozaduras del producto sobre vitrocerámicas! Antes de empezar a cocinar, le recomendamos que limpie la superficie de la encimera y el fondo del utensilio de cocina con un paño limpio y sin pelusas (p. ej., microfibra). Así puede evitar rasguños.
- Tenga en cuenta que puede producirse una ligera decoloración al usar este producto debido al color claro. Estas decoloraciones se consideran como marcas de uso y no afectan a la calidad del revestimiento ni a su idoneidad para el uso.

● **Nota para placas de inducción**

- **Nota:** En determinadas circunstancias puede escucharse un ruido que es debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y del producto.
- Esto es normal y no hace referencia a un defecto de su placa de inducción o del producto.
- El producto debe situarse en el centro de la placa de inducción.
- **¡CUIDADO!** ¡Alta velocidad de calentamiento! No sobrecalentar los utensilios de cocina durante el precalentamiento.
- En caso de sobrecalentamiento debe airearse bien el espacio.
- Este producto combina las ventajas de los utensilios de cocina de aluminio, como el bajo peso y la alta conductividad térmica, con las ventajas de la cocina con inducción. Para hacer esto posible, se han insertado elementos de acero magnéticos en la base de aluminio. Por ello el fondo no es siempre magnético, y puede no responder en aquellas placas de inducción, que significativamente excedan el diámetro de la base. Esto no es un defecto de calidad y no interfiere en el funcionamiento. Para que el artículo funcione correctamente, ajústelo siempre en la base para hacerlo coincidir con el diámetro de cocción de la placa. Para que el producto funcione correctamente, colóquelo siempre sobre una placa de cocción que corresponda al diámetro efectivo de la base especificado en este manual de instrucciones.

● **Uso**

- Antes del primer uso, elimine los restos de adhesivo del producto y enjuáguelo con agua caliente.
- Antes de usar el producto por primera vez, ponga a hervir agua 2 o 3 veces para eliminar por completo los residuos de producción.
- No sobrecalentar el producto vacío o con alimento para asar, ya que podría afectar al efecto antiadherente o dañar el revestimiento.

● **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 (IAN 385544_2107 / 385545_2107) 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

GRYDE AF STØBT ALUMINIUM MED ILAG **ULTIMATE HL-BELÆGNING / GRYDE AF STØBT** **ALUMINIUM MED ULTIMATE HL-BELÆGNING /** **KASSEROLLE AF STØBT ALUMINIUM MED** **ULTIMATE HL-BELÆGNING**

● **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.

● **Formålsbestemt anvendelse**

Produktet er beregnet til opvarmning af levnedsmidler på gas-, el-, glaskeramiske-, halogen- og induktionskogeplader. Produktet er kun beregnet til privat brug.



Sikkerhedsanvisninger

ALLE SIKKERHEDSANVISNINGER OG ANDRE DOKUMENTER BØR OPBEVARES TIL FREMTIDIG BRUG!

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR TILSKADEKOMST!



Vær opmærksom på at hankene kan blive ophedet under kogningen. Derfor tilrådes at bruge grydelapper eller grillhandsker af hensyn til den personlige sikkerhed.

- Anvend ikke låget, hvis håndtaget er løst. Anvend aldrig produktet, hvis håndtagene sidder løst. Eventuelt spændes skrueene i håndtaget fast.

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR MATERIEL SKADE!

- Ved madlavning og opvarmning af fedtstoffer er det vigtigt, at gryden 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.
- For ikke at beskadige slip-let overfladen, må der kun anvendes køkkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ. Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- Dryppende vådt kød må ikke lægges i varmt fedt. Fedt der kommer på en glødendekogeplade, kan let gå i brand.
- Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke et tegn på materialefejl, og det påvirker ikke produktets kvalitet og funktion.
- Spar energi! Brug en kogeplade med en diameter, der svarer til grydens størrelse for at undgå varmetab.

IAN	Modelnr.	Produktstørrelse	Effektiv Bundstørrelse
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Gryde	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Gryde	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Sovsegryde	Ø 123 mm

- Artiklen er egnet til at holde madvarer varme i ovnen (maks. 160 °C i 1 time).

- Det varme produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Produktets bunde kan tage skade eller falde af produktet.
- Produktet er egnet til maskinvask.
- Gentagen rengøring af produktet med skurende rengøringsmidler kan beskadige det og medføre misfarvning.
- Rensning i opvaskemaskine kan føre til misfarvning af aluminiumsdelene.
- **OBS!** Glaslåget er skrøbeligt / ikke stødfast!
- Ved opvask i hånden skal produktet vaskes med varmt vand og et almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande eller børster for ikke at beskadige materialet.
- **OBS! RIDSER!** Undgå at skubbe og trække produktet på glaskeramiske kogeplader! Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og kogegrejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.
- Bemærk venligst, at der kan forekomme lettere misfarvninger af dette produkt på grund af den lyse farve. Disse misfarvninger kan henføres til almindelig anvendelse af produktet og har ingen indflydelse på belægningens kvalitet og brugbarhed.

● Bemærkninger til induktionskogeplader

- **Bemærk:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber.
- Dette er helt normalt og betyder ikke at induktionskogepladen eller køkkengrejet har taget skade.
- Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen.
- **FORSIGTIG!** Hurtig opvarmingshastighed. Køkkengrejet må ikke overopvarmes ved opvarmning.
- Lokalet skal udluftes grundigt i tilfælde af overopvarmning af køkkengrej.
- Dette produkt kombinerer fordelene ved køkkengrej af aluminium, som lav vægt og høj varmeledningsevne med fordelene ved induktionsopvarmning. For at gøre dette muligt er der indbygget et magnetisk stålelement i aluminiumsbunden. Bunden er ikke magnetisk over hele fladen, og det kan derfor forekomme at induktionsspolen ikke reagerer, hvis induktionskogefeltet er tydeligt større end bunddiameteren. Dette er ikke en kvalitetsmangel og har ingen indflydelse på funktionaliteten. For at sikre optimal funktion, bør produktet stilles på det induktionskogefelt, der passer til bunddiameteren. For at produktet virker korrekt, skal du altid stille det på en kogeplade, som svarer til den effektive bunddiameter, der er angivet i denne vejledning.

● Brugen

- Før gryden tages i brug skal eventuelle etiketter fjernes, og gryden skylles godt med varmt vand.
- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2-3 gange for fuldstændig fjernelse af eventuelle produktionsrester.
- En tomt produkt eller et produkt, der er fyldt med mad til stegning må ikke overophedes, da slip-let effekten aftager, eller belægningen tager skade.

● 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 (IAN 385544_2107 / 385545_2107) 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 vedlægning af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● Service

DK **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

PENTOLA / PENTOLA CON RIVESTIMENTO ULTIMATE HL / CASSERUOLA CON RIVESTIMENTO ULTIMATE HL

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● Utilizzo secondo la destinazione d'uso

Il prodotto è adatto al riscaldamento di alimenti su piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, alogeni e a induzione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato.



Istruzioni per la sicurezza

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

▲ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!



Si noti che durante la cottura le impugnature possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.

- Non utilizzare il coperchio se l'impugnatura è allentata. Non utilizzare mai il prodotto se le impugnature sono allentate. Serrare eventualmente nuovamente il raccordo a vite delle impugnature.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI DANNI A COSE!

- Quando si cucina, è molto importante non perdere di vista le pentole in cui si scalda il grasso. Il grasso può surriscaldarsi rapidamente e accendersi. Se il grasso dovesse bruciare, non spegnerlo mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente, utilizzare solo utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- Le alte temperature possono portare allo scolorimento dell'esterno del prodotto. Questo non è un difetto del materiale e non influisce sulla qualità o sul funzionamento del prodotto.
- Risparmiare energia! Per evitare perdite di calore, scegliere una piastra che corrisponda al diametro del fondo del prodotto.

IAN	N° del modello	Dimensioni del prodotto	Dimensioni effettive del fondo
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Pentola	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Pentola	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Casseruola	Ø 123 mm

- Il prodotto è adatto a mantenere gli alimenti caldi in forno (max. 160 °C per 1 ora).

- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.
- Il prodotto è adatto per l'uso in lavastoviglie.
- Una pulizia frequente con detersivi aggressivi può danneggiare e/o scolorire il prodotto.
- Il risciacquo in lavastoviglie può scolorire i componenti in alluminio.
- **ATTENZIONE!** Il coperchio in vetro è fragile / non antiurto!
- In caso di risciacquo manuale, pulire il prodotto con acqua calda e normale detersivo. Evitare l'uso di oggetti taglienti e appuntiti per non danneggiare il materiale.
- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Evitare di spingere il prodotto avanti e indietro sui piani cottura in vetroceramica! Prima di iniziare la cottura, si consiglia di pulire la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole con un panno pulito e privo di lanugine (ad es. microfibra). Questo consente di prevenire la formazione di graffi.
- Si prega di notare che durante l'uso di questo prodotto possono verificarsi lievi scolorimenti dovuti al suo colore chiaro. Questi scolorimenti sono da considerarsi come segni d'utilizzo e non pregiudicano la qualità del rivestimento o la sua utilizzabilità.

● **Nota per i piani cottura a induzione**

- **Indicazione:** In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e del prodotto.
- Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o del prodotto.
- Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione.
- **CAUTELA!** Elevata velocità di riscaldamento! Non preriscaldare eccessivamente la padella.
- In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.
- Questo prodotto combina i vantaggi delle pentole in alluminio, come il peso ridotto e l'elevata conducibilità termica, con quelli della cottura ad induzione. Per rendere questo possibile, inserti magnetici in acciaio sono stati aggiunti al fondo in alluminio. Di conseguenza, il fondo non è completamente magnetico, in modo che, se adagiato su piani di cottura a induzione significativamente più grandi del diametro di fondo, può accadere che non vi siano reazioni delle bobine a induzione. Questo non è un difetto di qualità e non compromette la funzionalità. Per garantire un corretto funzionamento, adagiare sempre l'articolo su un piano di cottura adeguato per il diametro di fondo. Per un perfetto funzionamento del prodotto, posizionarlo sempre sul piano cottura che corrisponde al diametro effettivo del fondo specificato in queste istruzioni per l'uso.

● **Utilizzo**

- Prima del primo utilizzo, rimuovere eventuali adesivi dal prodotto e risciacquare con acqua calda.
- Prima del primo utilizzo, far bollire 2-3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare completamente eventuali residui di produzione.
- Non surriscaldare il prodotto vuoto o con cibo, altrimenti l'effetto antiaderente si esaurirà o il rivestimento subirà danni.

● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata.

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

Il prodotto da Lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati.

La prestazione di garanzia vale sia per difetti di materiale che per difetti di fabbricazione. La presente garanzia non si estende a parti del prodotto soggette a normale usura e che possono essere identificate, pertanto, come parti soggette a usura (p. es., le batterie), né a danni su parti staccabili, come interruttore, batterie o simili, realizzate in vetro.

● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 385544_2107 / 385545_2107) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● **Assistenza**

IT **Assistenza Italia**

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

ÖNTÖTT ALUMÍNIUM EDÉNY ILAG ULTIMATE HL BEVONATTAL / ÖNTÖTT ALUMÍNIUM EDÉNY ULTIMATE HL BEVONATTAL / ÖNTÖTT ALUMÍNIUM SERPENYŐ ULTIMATE HL BEVONATTAL

● **Bevezető**

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

● **Rendeltetésszerű használat**

A termék élelmiszerek felmelegítésére alkalmas gáz-, elektromos-, kerámia-, halogén- és indukciós tűzhelyeken. A termék kizárólag magáncélra használható.



Biztonsági tanácsok

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



Vegye figyelembe, hogy a fogantyúk a főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.

- Ne használja a fedőt, ha annak a fogója kilazult. Soha ne használja a terméket, ha a fogók kilazultak. Ilyen esetben szorítsa meg a fedők csavarjait.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ANYAGI KÁROK VESZÉLYE!

- Főzés közben fontos, hogy ne hagyja felügyelet nélkül a főzőedényt, ha abban zsiradékokat hevít. A zsiradékok gyorsan túlhevülnek és lángra kapnak. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag pamutpokróccal.
- A tapadásments bevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Az élelmiszerek vágását ne akkor végezze, amikor azok már a termékben vannak.
- Ne tegyen nedvességtől csöpögő húst forró zsiradékba. Az ennek következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- A magas hőmérséklet elszíneződéseke okozhat a termék felszínén. Ez nem anyaghiba jele, és nincs hatással a termék minőségére vagy használhatóságára.
- Spóroljon az energiával! A hőveszteség elkerülése érdekében válasszon az termék talpátmérőjének megfelelő főzőlapot.

IAN	Modellszám	A termék mérete	Effektív talpméret
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Lábás	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Lábás	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Nyeles serpenyő	Ø 123 mm

- A termék alkalmas élelmiszerek melegen tartására sütőben (max. 160 °C, 1 óráig).

- A terméket forró állapotban soha ne tartsa folyó hideg víz alá. Ezáltal a termék alsó része sérülhet, vagy akár le is válhat a termékről.
- A termék mosogatógépben mosható.
- A termék gyakori tisztítása éles eszközökkel annak sérüléséhez és/vagy elszíneződéséhez vezethet.
- A mosogatógéppel történő tisztítás során az alumínium részek elszíneződhetnek.
- **FIGYELEM!** Az üvegfedő törékeny/nem ütésálló!
- Kézi mosogatás esetén a terméket forró vízzel és hagyományos mosogatószerrel tisztítsa. Ennek során kerülje a hegyes vagy éles tárgyak használatát, hogy ne tegyen kárt az anyagában.
- **FIGYELEM! KARCOLÁSVESZÉLY!** Kerülje a termék csúsztatását kerámialapokon! A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és az edény talpát is egy tiszta, szőszmentes (pl. mikroszálas) ruha segítségével áttörölni. Így elkerülhetőek a karcolások.
- Vegye figyelembe, hogy a termék világos színe miatt a használat során enyhén elszíneződhet. Ezek az elszíneződések csak a használat következményei, és nincsenek hatással a bevonat minőségére vagy annak használhatóságára.

● Tanácsok indukciós főzőlapokhoz

- **Megjegyzés:** Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak, melyek a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében jönnek létre.
- Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy a termék hibájára.
- A terméket igazítsa az indukciós főzőfelület közepére.
- **VIGYÁZAT!** A felmelegedés nagyon gyorsan történik meg! Az előmelegítéskor ne hevítse túl az edényt.
- Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.
- A termék ötvözi a könnyű súlyú és jó hővezető képességű alumíniumedények és az indukciós főzés előnyeit. Hogy ez lehetővé váljon, az alumínium talpba mágneses acélelemeket építettünk. A talpazat ennek köszönhetően nem átjárható mágnesesen, ezért az olyan indukciós felületeken, melyek nagyobbak a talpazatnál, az indukciós tekercsek esetlegesen nem fognak reagálni. Ez azonban nem minőségi gyengeség, és semmilyen módon nem korlátozza a használhatóságot. A kifogástalan használathoz tehát érdemes a talpazat átmérőjéhez megfelelő főzőfelületet kiválasztani. A termék kifogástalan működése érdekében azt mindig arra a főzőlapra helyezze, mely megfelel az ebben a használati útmutatóban megadott effektív talpátmérőnek.

● Használat

- Ha a terméken matricákat talál, azokat az első használat előtt távolítsa el forró vízzel.
- Az esetleges gyártási maradékanyagok hiánytalan eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2-3 alkalommal.
- Ne melegítse a terméket üresen vagy élelmiszerekkel megrakott állapotban, mert azzal romolhat a tapadásmentes tulajdonság, illetve sérülhet a bevonat.

● Mentesítés

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

● **Garancia**

A terméket szigorú minőségi előírások betartásával gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Ha a terméken hiányosságot tapasztal, akkor a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg Önt. Ezeket a törvényes jogokat a következőkben ismertetett garancia vállalásunk nem korlátozza.

A termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garanciális idő a vásárlás dátumával kezdődik. Kérjük, jól őrizze meg a pénztári blokkot. Ez a bizonylat szükséges a vásárlás tényének az igazolásához.

Ha a termék vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az anyag- vagy gyártáshibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki azokra a termékrészekre, melyek normál kopásnak vannak kitéve és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek), vagy a törékeny részekre sérülésére, pl. kapcsolók, akkuk, vagy üvegből készült részek.

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 385544_2107 / 385545_2107) a vásárlás tényének az igazolására.

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

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

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

● **Szerviz**

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

LONEC IZ ALUMINIJEVE LITINE S PREVLEKO **ILAG ULTIMATE HL / LONEC IZ LITEGA** **ALUMINIJA S PREVLEKO ULTIMATE HL /** **KOZICA Z ROČAJEM, IZ LITEGA ALUMINIJA, S** **PREVLEKO ULTIMATE HL**

● **Uvod**

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

● **Predvidena uporaba**

Izdelek je primeren za ogrevanje hrane na plinskih, električnih, steklo keramičnih, halogenskih in indukcijskih kuhalnih ploščah. Izdelek je predviden samo za individualno uporabo.



Varnostni napotki

VSE VARNOSTNE NAPOTKE IN NAVODILA SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!



Upoštevajte, da se ročaji med kuhanjem segrejejo. Zaradi tega za zaščito uporabite kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.

- Pokrova ne uporabljajte, če je ročaj ohlapen. Izdelka nikoli ne uporabljajte, če so ročaji ohlapni. Po potrebi znova privijte vijaki priključek ročajev.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POVZROČITVE MATERIALNE ŠKODE!

- Pri kuhanju je izjemno pomembni, da kuhinjske posode, v kateri ogrevate olje, nikoli ne izpustite iz oči. Mast se lahko hitro ogreje in vname. Ko mast enkrat zagori, je nikoli ne gasite z vodo! Zadušite plamene s pokrovom ali debelo volneno odejo.
- Da ne boste poškodovali površine proti sprijemanju, uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz toplotno odporne plastike ali lesa. Jedi ne režite neposredno v izdelku.
- V vročo mast ne polagajte mesa, s katerega kaplja. Na žarečo ploščo za kuhanje brizgajoče olje lahko zlahka povzroči požar.
- Visoke temperature lahko povzročijo spremembo barve na zunanji strani izdelka. To ni pomanjkljivost materiala in ne vpliva na kakovost ali funkcijo izdelka.
- Varčujte z energijo! Izberite premer kahalne plošče, ki ustreza premeru dna izdelka, da se izognete izgubi toplote.

IAN	Št. modela	Velikost izdelka	Efektivno velikost dna
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Lonec	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Lonec	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Lonec z ročajem	Ø 123 mm

- Izdelek je primeren za ogrevanje živil v pečici (najv. 160 °C za 1 sekundo).

- Vročega izdelka nikoli ne držite pod mrzlo tekočo vodo. Spodnja stran izdelka se lahko poškoduje ali odpade.
- Izdelek je primeren za pranje v pomivalnem stroju.
- Pogosto čiščenje z ostrimi čistilnimi sredstvi lahko povzroči poškodbe in/ali razbarvanje izdelka.
- Čiščenje v pomivalnem stroju lahko povzroči razbarvanje delov iz aluminija.
- **POZOR!** Stekljeni pokrov je krhek in ni odporen proti udarcem!
- Pri ročnem pranju operite izdelek z vročo vodo in običajnim sredstvom za pomivanje posode. Pri tem se izogibajte uporabi ostrih ali koničastih predmetov, da ne poškodujete materiala.
- **POZOR! PRASKE!** Preprečite potiskanje izdelka po stekleno-keramičnih kuhalnih poljih! Preden začnete s kuhanjem vam priporočamo, da površino kuhalnega polja in dno kuhinjske posode obrišete s čisto krpo, ki ne pušča dlak (npr. krpa iz mikrovlaken). Na ta način lahko preprečite praske.
- Upoštevajte, da se lahko pri uporabi tega izdelka zaradi svetle barve pojavijo manjša obarvanja. To razbarvanje je znak uporabe in ne nakazuje omejenosti kakovosti obloge in primernosti za uporabo.

● Napotek za indukcijske kuhalne plošče

- **Opomba:** V določenih okoliščinah se lahko pojavi zvok, ki je posledica elektromagnetnih lastnosti vira ogrevanja in izdelka.
- To je normalno in ne pomeni okvare vašega indukcijskega štedilnika in izdelka.
- Izdelek postavite na sredino indukcijske kuhalne površine.
- **PREVIDNO!** Visoka hitrost ogrevanja! Posode pri predhodnem ogrevanju ne ogrejte preveč.
- V primeru pregrevanja morate prostor temeljito prezračiti.
- Ta izdelek povezuje prednosti aluminijaste kuhinjske posode, ter majhno težo in visoko toplotno prevodnost, s prednostmi indukcijskega kuhanja. V ta namen so v aluminijasto dno vstavljeni magnetni jekleni elementi. Dno tako ni neprekinjeno magnetno, tako da na induktivnih kuhalnih površinah, ki so občutno večje kot premer dna, lahko pride do tega, da indukcijska navitja ne reagirajo. To ni pomanjkljivost kakovosti in ne predstavlja omejenosti funkcionalnosti. Da bo izdelek deloval brezhibno, ga zaradi tega vedno postavite na kuhalno površino z ustreznim premerom dna. Za pravilno delovanje izdelka ga vedno položite na kuhalno ploščo, ki ustreza dejanskemu premeru podnožja, določenemu v teh navodilih za uporabo.

● **Uporaba**

- Pred prvo uporabo odstranite vse nalepke z izdelka in ga sperite s vročo vodo.
- Prekuhajte izdelek pred prvo uporabo 2- do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje.
- Praznega ali s pečenjem napoljenega izdelka ne pregrejte, saj bo v nasprotnem primeru učinek proti prijemanju popustil, oz. se premaz poškoduje.

● **Odstranjevanje**

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

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



Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 080082034

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.



7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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



● Postopek pri uveljavljanju garancije

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

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 385544_2107 / 385545_2107) kot dokazilo o nakupu.

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

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

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

● **Servis**

SI **Servis Slovenija**

Tel.: 080082034

E-Mail: owim@lidl.si



IAN	Model no.	Product size	Effective bottom size	Version
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm	03/2022
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm	01/2022
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm	01/2022

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 385544_2107

IAN 385545_2107

