



CAST ALUMINIUM FRYING PAN

(GB)

CAST ALUMINIUM FRYING PAN

Operation and safety notes

(FI)

ALUMIINIIVALUINEN PAISTINPANNU

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

STEKPANNA I GJUTET ALUMINIUM / STEKPANNA I GJUTEN I ALUMINIUM

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(PL)

PATELNIĄ / PATELNIĄ ALUMINIOWĄ

Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

(LT)

ALUMINIO LIEJINIO KEPTUVĖ / ALUMINIO LYDINIO KEPTUVĖ

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

VALUALUMIINIUMIST PANN / ALUMIINIUMVALUST PANN

Kasutamise- ja ohutusjuhised

(LV)

PANNA NO ALUMĪNIJA LĒJUMA / ALUMĪNIJA LĒJUMA PANNA

Eksploatācijas un drošības norādījumi

(DE) (AT) (CH)

ALUGUSS-PFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 483038_2410

IAN 483039_2410

(FI)

(SE)

(PL)

(LT)

(LV)

GB	Operation and safety notes	Page	3
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	9
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	15
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	21
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psi	27
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhisedKasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	33
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	Lpp.	39
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	45

● 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.

● Care and use

- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the product.
- Effective bottom diameter approx.:
 - 483038 [240 mm]: Ø 164 mm
 - 483039 [280 mm]: Ø 180 mm
- Before using the product for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
- Lightly grease the product.
- Do not overheat the product while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.
- Risk of overheating! When fat-free food comes in contact with non-oiled, overheated cookware, slight discolourations of the non-stick coating might occur due to the burning of proteins. Such discolourations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.

- Heat up the food at a high / medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready.
- Never leave the product unsupervised while the grease is warming: Overheated grease can ignite. Never attempt to extinguish grease fires with water! Smother the flames with a lid or a dense wool blanket.
- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the product.
- Do not add dripping wet meat to the product. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.
- The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection.
- The product is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs.
- **Note for induction hobs:** 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. **ATTENTION! High heating-up rate!** Do not overheat the product when preheating. The room must be aired out well, in the event the product 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.
- 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.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.
- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the product or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.

- The product is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour).
- This product is suitable for dishwashers.
- Handwash with hot water and common washing-up liquid. Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material.
- Do not clean with harsh or abrasive cleaners.
- Frequently cleaning of the product with harsh cleaners may damage it and can cause discolouration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the pan before changing its position on the cooking surface. We are not liable for damage which could otherwise result. Do not move the product back and forth on glass-ceramic hobs! When pans with an exposed aluminium base are moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. These marks can generally be removed with a ceramic cleaner.
- We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the product bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfibre) to reduce the risk of scratches.
- **Food safe:** This product does not affect the taste or odour of prepared foods.
- Never use the product if the handle is loose. Retighten the screw joint of the handle if necessary.
- This product is not suitable for deep frying!
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.

● **Disposal**

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

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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 483038_2410 / IAN 483039_2410) 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

 **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

● Johdanto

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Olet valinnut korkealaatuisen tuotteen. Tutustu laitteeseen ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Lue sitä varten tämä käyttöohje ja turvallisuusohjeet. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja ilmoitetulla käyttöalalla. Säilytä käyttöohje paikassa, josta löydät sen aina. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

● Käyttö- ja hoito-ohjeet

- **Säästä energiaa!** Vältä lämpöhäviö valitsemalla liesilevy, jonka halkaisija vastaa tuotteen halkaisijaa.
- Todellinen pohjan halkaisija n.:
 - 483038 [240 mm]: Ø 164 mm
 - 483039 [280 mm]: Ø 180 mm
- Keitä tuotteessa 2–3 kertaa vettä ennen ensimmäistä käyttöä, jotta mahdolliset tuotantojäännökset poistuvat kokonaan.
- Rasvaa tuote kevyesti.
- Älä ylikuumenna tyhjää tai paistettavalla täytettyä tuotetta, muutoin tarttumattomuus heikkenee tai pinnoite vaurioituu.
- Ylikuumenemisen vaara! Ylikuumentuneissa keittoastioissa, joita ei ole voideltu, tarttumaton pinnoite voi värjäytyä joutuessaan kosketuksiin rasvattoman paistettavan kanssa proteiinien palaessa pintaan. Tällaiset värjäymät ovat merkkejä käytöstä eivätkä ne vaikuta pinnoitteen laatuun tai sen käytettävyyteen.

- Kuumenna ruokaa voimakkaalla/keskilämmöllä ja anna sen lopuksi kypsentyä heikolla lämmöllä.
- Älä jätä tuotetta ilman valvontaa, kun rasva kuumenee: Ylikuumentunut rasva voi syttyä palamaan. Älä koskaan sammuta palavaa rasvaa vedellä! Sammuta liekit kannella tai tiiviillä villapeitteellä.
- Käytä vain muovisia tai puisia keittiövälineitä, jotta tarttumaton pinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa kypsennyttyä ruokaa suoraan tuotteessa.
- Älä laita märkää lihaa tuotteeseen. Kuumalle liesilevyllle roiskuva rasva voi aiheuttaa helposti tulipalon.
- Kahva voi kuumentua valmistuksen aikana. Suojaa kätesi pannulapuilla tai uunikintailla.
- Tuotetta voidaan käyttää kaasu-, sähkö-, keraamisella, induktio- ja halogeeniliedellä.
- **Käyttöohje induktioliedelle:** Tietyissä olosuhteissa voi kuulua ääni, joka johtuu lämmönlähteen ja tuotteen sähkömagneettisista ominaisuuksista. Tämä on normaalia, joten kyseessä ei ole induktiolieden tai tuotteen vaurioituminen. Aseta tuote keskelle induktiokeittolevyä. **HUOMIO! Kuumenee nopeasti!** Tuotetta ei saa ylikuumentaa esikuumentettaessa. Jos tuote ylikuumentuu, tila on tuuletettava tehokkaasti.

- Tuotteessa yhdistyvät alumiinisten keittoastioiden edut, kuten niiden kevyt paino ja korkea lämmönjohtavuus, sekä induktiokeittämisen edut. Tämä on mahdollista alumiinipohjaan kiinnitettyjen magneettisten teräselementtien ansiosta. Pohja ei ole kokonaan magneettinen, ja koska induktiokeittolevyt ovat huomattavasti suurempia kuin pannun pohjan halkaisija, induktiokäämit eivät ehkä reagoi. Se ei ole laatuvirhe eikä heikennä mitenkään toimivuutta. Jotta tuote toimii moitteettomasti, aseta se aina sellaiselle keittolevylle, joka vastaa tässä ohjeessa mainittua pohjan halkaisijaa.
- Korkeat lämpötilat voivat värjätä tuotteen ulkopinnan. Tämä ei ole materiaalivirhe eikä se vaikuta tuotteen laatuun tai toimivuuteen.
- Älä koskaan pidä kuumaa tuotetta juoksevan, kylmän veden alla. Sen tuloksena tuotteen pohja voi vahingoittua tai irrota tuotteesta.
- **VARO!** Kun kaadat kuumia nesteitä, ole erityisen huolellinen ja varovainen – muutoin nesteet voivat aiheuttaa palovammoja. Älä kaada nestettä hätiköiden, vaan varmista, että se valuu tasaisesti. Varmista, ettei muita henkilöitä, etenkin lapsia, ole välittömässä läheisyydessä nestettä kaadettaessa.
- **HUOMIO!** Käytä nestettä kaadettaessa tarvittaessa patalappua tai vastaavaa tehokasta henkilönsuojainta (PPE).
- **VARO!** Pyyhi kuuma öljy tai muut nesteet, jotka valuvat kaadettaessa tuotteesta alas tai tippuvat keittotasolle, heti pois sopivalla liinalla. Muuten on olemassa tulipalon vaara.

- Tuote soveltuu ruokien lämpimänäpitoon uunissa [kork. 160 °C, 1 tunti].
- Tuote on konepesunkestävä.
- Pese pannu käsin kuumalla vedellä ja tavallisella astianpesuaineella. Vältä terävien ja suippojen välineiden tai harjojen käyttöä, jotta materiaali ei vahingoitu.
- Älä käytä voimakkaita hankausaineita.
- Usein toistuva puhdistus voimakkailla puhdistusaineilla voi vaurioittaa ja/tai värjätä tuotteen.
- Astianpesukoneessa pesu voi muuttaa alumiiniosien väriä.
- **HUOMIO! NAARMUJA!** Vältä lasikeraamisen keittotason naarmuuntuminen nostamalla paistinpannu aina ennen kuin muutat sen asentoa keittotasolla. Emme vastaa vaurioista, jotka tästä muutoin voisivat syntyä. Alumiinipohjaisten paistinpannujen liikuttaminen edestakaisin keraamisilla pinnoilla voi jättää jälkiä. Tällaiset jäljet voidaan yleensä poistaa keraamisen lieden puhdistusaineella.
- Ennen ruoanvalmistuksen aloittamista on suositeltavaa, että keittolevyn pinta ja tuotteen pohja pyyhitään puhtaalla, nukattomalla liinalla (esim. mikrokuituliinalla). Siten naarmujen syntyminen voidaan välttää.
- **Elintarvikekelpoinen:** Tuote ei vaikuta valmistettujen ruokien makuun eikä hajuun.
- Älä käytä tuotetta, jos kahva on löystynyt. Kiristä tarvittaessa kahvan ruuvit.
- Tämä tuote ei sovellu uppopaistamiseen!
- Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta, jotta välttyä raskaalta savulta suljetussa tilassa.

● Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

● Takuu

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuu-aika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista ostohetkellä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuu-aikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvaatimuksen vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on vioittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatruunat) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvin osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi nopea käsittely voidaan taata, pyydämme sinua toimimaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero [IAN 483038_2410 / IAN 483039_2410] todisteena tekemästäsi ostoksesta.

Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen etusivulta [vasen alareuna] tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun. Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen. Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

Huoltopalvelu

FI **Huoltopalvelu Suomi**

Puhelin: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

● Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har valt en produkt av hög kvalitet. Gör dig bekant med produkten innan du använder den. Läs följande bruksanvisning och säkerhetsinformation. Använd endast produkten i enlighet med beskrivningen och för angivna ändamål. Förvara denna handledning på en säker plats. Överlämna även bruksanvisningen om du överlåter produkten till en tredje part.

● Bruks- och skötselanvisning

- **Spara energi!** För att undvika värmeförluster skall du välj du en platta med en diameter som är ungefär lika stor som produktens.
- Effektiv bottendiameter ca:
 - 483038 [240 mm]: Ø 164 mm
 - 483039 [280 mm]: Ø 180 mm
- Koka ur produkten 2 till 3 gånger med vatten före första användningen för att helt och hållet avlägsna eventuella produktionsrester.
- Fetta in produkten lätt.
- Överhetta inte produkten när den är tom eller fylld med mat eftersom anti stick-effekten då kan försvinna och beläggningen kan skadas.
- Risk för överhettning! Vid en ej infettad och överhettad produkt kan det vid kontakt med fettfritt livsmedel uppkomma missfärgningar i anti stick-ytan på grund av att proteinerna bränns. Dessa missfärgningar är normalt slitage och påverkar inte kvaliteten hos ytbehandlingen och påverkar inte produktens användbarhet.

- Värm upp maten med hög- eller medelhög värme och avsluta tillagningen på lägre temperatur.
- Lämna inte produkten utan uppsikt när fettets värms upp: Överhettad olja kan antända. Släck aldrig brinnande olja med vatten! Kväv elden med ett lock eller en tjock ullfilt.
- Använd endast plast- eller träredskap så att anti-stick-belagningen inte skadas. Skär inte mat direkt i produkten.
- Lagg inte ett droppande fuktigt kött i produkten. Fett som skvätter kan komma i kontakt med en het platta och fatta eld.
- Handtaget kan bli varmt vid matlagning. Använd en grytlapp eller grytvantar som skydd.
- Produkten är lämplig för gas-, el-, glaskeramik-, induktions- och halogenplattor.
- **Information för användning med induktionsspisar:** Under vissa omständigheter kan spisens och produktens elektromagnetiska egenskaper leda till att lukt uppstår. Detta är normalt och tyder inte på någon skada hos induktionshällen eller produkten. Placera produkten mitt på värmezonen på induktionshällen. **SE UPP! Hög uppvärmningshastighet!** När du förvärmer produkten, var noga med att inte överhätta den. Vid överhettning av produkten, ventilerarummet ordentligt.

- Denna produkt kombinerar fördelarna med kokkärl av aluminium, såsom den låga vikten och den stora värmeledningsförmågan, med matlagning med induktion. För att möjliggöra detta har magnetiska stålelement integrerats i aluminiumgodset. Följaktligen är inte hela basen magnetisk, så på induktionshällar som är betydligt större än basdiametern kan det hända att induktionsspolarna inte reagerar. Detta är inte en kvalitetsbrist och utgör inte någon försämring av funktionen. För att produkten skall fungera felfritt, placera den alltid på den värmezonen som bäst motsvarar produktens effektiva bottendiameter, som anges i denna bruksanvisning.
- Höga temperaturer kan leda till missfärgningar på utsidan av produkten. Det är inget materialfel och påverkar inte produktens kvalitet eller funktion.
- Håll aldrig den varma produkten under rinnande kallt vatten. Undersidan av produkten kan skadas som ett resultat eller falla av produkten.
- **VAR FÖRSIKTIG!** När du håller upp heta vätskor krävs särskild aktsamhet och försiktighet - annars finns det risk för skållning. Håll inte upp vätskan hastigt, utan se till att den flyter i ett jämnt flöde. Se till att inga andra personer, särskilt inte barn, befinner sig i omedelbar närhet under hällningen.
- **SE UPP!** Använd vid behov en ugnshandske eller jämförbart effektiv personlig skyddsutrustning (PPE) när du håller.
- **VAR FÖRSIKTIG!** Torka omedelbart bort het olja eller andra vätskor som rinner ner längs produkten eller droppar på matlagningssytan med en lämplig trasa. Annars finns det en risk för brand.

- Produkten är lämplig för att hålla maten varm i ugnen (max. 160 °C under 1 timme).
- Produkten kan maskindiskas.
- För rengöring för hand, använd varmt vatten och vanligt diskmedel. Undvik användning av vassa och spetsiga föremål eller borstar, så att du inte skadar materialet.
- Använd inga nötande skurmedel för disk.
- Frekvent rengöring med skarpa rengöringsmedel kan leda till skador och/eller missfärgning av produkten.
- Rengöring i diskmaskin kan leda till missfärgning av aluminiumdelar.
- **SE UPP! REPOR!** För att undvika repor på en klaskeramikplatta så lyfter du alltid pannan innan du flyttar den på plattan. Vi tar inte ansvar för skador som uppstår i annat fall. Om pannor med en friliggande aluminiumbotten skjuts fram och tillbaka på keramikytor så kan det efterlämna spår. Sådana spår kan i allmänhet tas bort med ett keramikrengöringsmedel.
- Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du torkar av värmezonen yta och kokkärlets botten med en ren, luddfri trasa (t.ex. mikrofiber). Därmed kan du förebygga repor.
- **Tillverkad av material som inte är skadligt för livsmedel:** Denna produkt har ingen inverkan på livsmedlens smak och lukt.
- Använd inte produkten om handtaget är löst. Vid behov, dra åt handtagets skruvar.
- Denna produkt lämpar sig inte för fritering!
- Se till att ventilationen är tillräcklig för att undvika kraftig rökutveckling i slutna miljöer.

● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.

Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

● Garanti

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantitiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter uppäckning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara slitdelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

Handläggning av garantianspråk

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 483038_2410 / IAN 483039_2410) för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

Service



Service Sverige

Tel.: 020791808

E-Mail: owim@lidl.se



Service Finland

Tel.: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

● 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.

● Instrukcje użytkowania i konserwacji

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy produktu.
- Efektywna średnica dna ok.:
 - 483038 [240 mm]: Ø 164 mm
 - 483039 [280 mm]: Ø 180 mm
- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w produkcie, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.
- Lekko natłuścić produkt.
- Nie przegrzewać produktu pustego lub podczas smażenia, w przeciwnym razie efekt nieprzywierania zniknie lub powłoka zostanie uszkodzona.
- Ryzyko przegrzania! W przypadku przegrzanych naczyń do gotowania, które nie są natłuszczone, nieprzywierająca powłoka może odbarwić się w wyniku spalania białek, gdy wejdzie w kontakt z beztłuszczową żywnością. Te przebarwienia należy traktować jako oznaki użytkowania i nie wpływają one na jakość powłoki ani na jej użyteczność.
- Potrawę podgrzewać na silnym lub średnim ogniu, a następnie na małym, aby dokończyć gotowanie.

- Nie zostawiać produktu bez nadzoru, gdy tłuszcz się nagrzewa: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Palącego się tłuszczu nigdy nie gasić wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki, zapobiegającej przywieraniu. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Nie wkładać do produktu ociekającego mokrego mięsa. Tłuszcz przyskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Podczas gotowania uchwyt może się nagrzewać. Używać rękawic do grilla lub rękawic kuchennych.
- Produkt się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W określonych okolicznościach mogą pojawić się zakłócenia, które wynikają z właściwości elektromagnetycznych cyrkulacji ciepła między źródłem ciepła i produktem. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani produktu. Produkt należy ustawić po środku płyty indukcyjnej. **UWAGA! Duża szybkość nagrzewania!** Nie przegrzewać produktu podczas nagrzewania. W przypadku przegrzania produktu pomieszczenie należy porządnie wywietrzyć.
- Produkt ten łączy w sobie zalety naczyń aluminiowych, takie jak niska waga i wysoka przewodność cieplna, 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 przeszkoda w funkcjonowaniu produktu. W celu zapewnienia

prawidłowego działania produktu należy zawsze umieszczać go na płycie grzejnej, która odpowiada efektywnej średnicy podstawy określonej w niniejszej instrukcji.

- Wysokie temperatury mogą powodować przebarwienia na zewnątrz produktu. Nie jest to wada materiałowa i nie wpływa na jakość ani działanie produktu.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwytu do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej [ŚOI].
- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa na produkt lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- Produkt nadaje się do przechowywania żywności w piekarniku w celu podtrzymywania ciepła (maks. 160 °C przez 1 godzinę).
- Produkt można myć w zmywarce.
- W przypadku mycia ręcznego używać ciepłej wody i zwykłego detergentu. Należy unikać używania jakichkolwiek ostrych narzędzi, aby nie uszkodzić materiału.
- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.
- Częste czyszczenie ostrymi detergentami może uszkodzić i / lub odbarwić produkt.

- Mycie w zmywarce może powodować odbarwienia elementów aluminiowych.
- **UWAGA! ZARYSOWANIA!** Aby zapobiec zarysowaniom szklanej, ceramicznej powierzchni do gotowania, przed zmianą położenia naczynia na powierzchni do gotowania, naczynie należy zawsze podnosić. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody, które mogłyby powstać przy niestosowaniu się do tego zalecenia. Unikać szurania produktem po ceramicznej płycie grzejnej! Przesuwanie po powierzchniach ceramicznych patelni z odsłoniętą aluminiową podstawą, może spowodować pozostawianie śladów. Ślady te można zasadniczo usunąć za pomocą środka do czyszczenia ceramiki.
- Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetrarcie powierzchni płyty grzejnej i dna produktu czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.
- **Bezpieczna żywność:** Produkt nie wpływa na smak ani zapach przygotowywanych potraw.
- Nie używać produktu, gdy uchwyt jest luźny. Ewentualnie dokręcić poluzowane złącza śrubowe.
- Ten produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu!
- Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.

● 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 został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykaże wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części 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 483038_2410 / IAN 483039_2410) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, 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

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

● **Ižanga**

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminys. Prieš pradėdami naudotis šiuo gaminiu, iš pradžių su juo susipažinkite. Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir saugos nurodymus. Naudokite šį gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Laikykite šią instrukciją saugioje vietoje. Perduodami gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus!

● **Naudojimo ir priežiūros instrukcijos**

- **Taupykite energiją!** Kad išvengtumėte šilumos nuostolių, pasirinkite kaitvietę, atitinkančią jūsų gaminio skersmenį.
- Veiksmingas dugno skersmuo yra maždaug:
 - 483038 (240 mm): Ø 164 mm
 - 483039 (280 mm): Ø 180 mm
- Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, pavirinkite jame vandenį 2–3 kartus, kad visiškai pašalintumėte visus gamybos likučius.
- Ištepkite gaminį nedideliu kiekiu riebalų.
- Neperkaitinkite tuščio arba pripildyto gaminio, kad nelimpantis paviršius nesusilpnėtų dėl pažeistos dangos.
- Perkaitimo pavojus! Jei riebalų neturintis maisto produktas susiliečia su aliejumi neištepta, per daug įkaitusia keptuve, nelipni danga gali šiek tiek išblukti dėl baltymų degimo. Tokie spalvos išblukimai yra nusidėvėjimo požymiai ir neturi įtakos dangos kokybei ir jos tinkamumui naudoti.

- Kaitinkite maistą aukštoje/vidutinėje kaitroje ir palikite troškintis nustatę žemiausią lygį.
- Niekada nepalikite gaminio be priežiūros, kol kaista riebalai: Perkaitę riebalai gali užsidegti. Niekada negesinkite degančių riebalų vandeniu! Slopinkite liepsną dangčiu arba storu vilnoniu apklotu.
- Naudokite plastikinius arba medinius virtuvės reikmenis tam, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos. Nepjaustykite maisto produktų tiesiai gaminyje.
- Nedėkite šlapios mėsos į gaminį. Riebalai besitaškantys iš įkaitusios keptuvės gali sukelti gaisrą.
- Naudojimo metu gali įkaisti rankena. Norėdami apsaugoti naudokite puodkėlę arba pirštinę.
- Gaminys tinka dujinėms, elektrinėms, stiklo keramikos, indukcinėms ir halogeninėms viryklėms.
- **Nurodymas indukcinėms kaitvietėms:** Tam tikromis sąlygomis gali atsirasti triukšmas – dėl elektromagnetinių šilumos šaltinio ir gaminio savybių. Tai yra normalu ir nerodo, kad jūsų indukciniai paviršiai ar gaminys būtų pažeisti. Padėkite gaminį indukcinės kaitvietės viduryje. **DĖMESIO! Didelis įkaitimo greitis!** Įkaitindami gaminio neperkaitinkite. Perkaitinus gaminį reikia gerai išvėdinti patalpą.

- Šiame gaminyje sujungti aliumininių virtuvės reikmenų privalumai, pvz., mažas svoris ir didelis šiluminis laidumas, bei gaminimo naudojant indukciją privalumai. Kad tai būtų galima, aliuminio dugne yra magnetiniai plieno elementai. Todėl ne visas dugnas yra magnetinis, tai ant indukcinių kaitviečių, kurios yra ženkliai didesnės nei dugno skersmuo, gali atsitikti taip, kad indukcinės ritės nereaguos. Tai nėra kokybės trūkumas ir dėl to funkcija neapribojama. Kad gaminys veiktų tinkamai, visada padėkite jį ant kaitvietės, atitinkančios veiksmingą šiame vadove nurodytą pagrindo skersmenį.
- Dėl aukštos temperatūros gaminio išorė gali nublukti. Tai nereiškia, kad medžiaga turi defektų, ir nepablogina gaminio kokybės arba funkcijos.
- Niekada nelaikykite gaminio po šaltu tekančiu vandeniu. Dėl to gali būti pažeista arba nukristi apatinė gaminio pusė.
- **ATSARGIAI!** Pilant karštus skysčius reikia ypatingo dėmesio ir atsargumo – kitaip kyla nusiplikymo pavojus. Nepilkite skysčio paskubomis, o įsitikinkite, kad jis teka tolygiai. Įsitikinkite, kad pilant arti nėra kitų žmonių, ypač vaikų.
- **DĖMESIO!** Jei reikia, pildami naudokite puodų laikiklį arba panašiai veiksmingas asmenines apsaugos priemones (AAP).
- **ATSARGIAI!** Tinkama šluoste nedelsdami nuvalykite karštą aliejų ar kitą skystį, kuris nutekėjo ant gaminio arba nuvarvėjo ant kepimo paviršiaus. Antraip kils gaisro pavojus.

- Gaminį galima naudoti maistui šiltai laikyti orkaitėje (daug. 160 °C 1 val.).
- Gaminį galima plauti indaplovėje.
- Plaudami rankomis naudokite karštą vandenį ir įprastas indų plovimo priemones. Nenaudokite aštrių ir smailių daiktų arba šepečių, nes jie gali pažeisti gaminį.
- Valymui nenaudokite aštrių šveičiamųjų priemonių.
- Dažnai valant gaminį stipriais valikliais galima jį pažeisti ir jis gali nublukti.
- Plaunant indaplovėje aliuminio dalys gali pakeisti spalvą.
- **DĖMESIO! SUBRAIŽYMAS!** Kad nesubraižytumėte stiklo keramikos kaitlentės, visada pakelkite keptuvę prieš keisdami jos padėtį ant kaitlentės. Mes neatsakome už jokią žalą, kuri galėtų atsirasti kitu atveju. Judinant keptuves su atviru aliuminio pagrindu pirmyn ir atgal ant keraminių paviršių gali likti žymių. Tokias žymes dažniausiai galima pašalinti keramikos valikliu.
- Prieš pradėdami gaminti mes rekomenduojame kaitlentės paviršių ir gaminio apačią nuvalyti sausa, pūkų nepaliekančia šluoste (pavyzdžiui, mikropluošto). Taip apsaugosite nuo subraižymo.
- **Saugus liestis su maistu:** Šis gaminys nepakeičia ruošiamų patiekalų skonio ir kvapo.
- Niekada nenaudokite gaminio, jei jo rankena laisva. Prireikus priveržkite rankenos varžtus.
- Šis gaminys nėra tinkamas gruzdinimui riebaluos!
- Užtikrinkite pakankamą vėdinimą, kad uždaroje patalpoje neprirūktų dūmų.

● **Išmetimas**

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose gražinamojo perdirbimo vietose.

Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.

● **Garantija**

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo atidžiai patikrintas. Esant medžiagų ar gamybos defektams, jūs turite įstatymines teises gaminio pardavėjo atžvilgiu. Ši garantija jokiais būdais neapriboja įstatymais nustatytų jūsų teisių.

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

Išpakavus gaminį, būtina nedelsiant pranešti apie bet kokius pažeidimus ar defektus, kurie jau buvo pirkimo metu.

Jei per 3 metus nuo šio produkto pirkimo datos išryškės medžiagų ar gamybos trūkumų, produktą savo nuožiūra nemokamai pataisysime arba pakeisime. Patvirtinus garantinį reikalavimą garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei pataisytoms dalims.

Garantija netaikoma, jei šis produktas apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas.

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis [pvz., baterijos, akumuliatoriai, žarnos, rašalo kasetės], taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., jungikliams arba dalims iš stiklo.

Veiksmai norint pasinaudoti garantija

Kad galėtume greitai apdoroti jūsų prašymą, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais:

Kreipdamiesi kokių nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį [IAN 483038_2410 / IAN 483039_2410].

Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.

Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

Klientų aptarnavimas

LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 880033500

El. paštas: owim@lidl.lt

● Sissejuhatus

Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekvaliteedilise toote. Tutvuge tootega enne selle esmast kasutusele võtmist. Selleks lugege tähelepanelikult läbi allolev kasutusjuhend ja ohutusnõuded. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Hoidke see kasutusjuhend kindlalt teadaolevas kohas alles. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

● Kasutus- ja hooldusjuhend

- **Säästke energiat!** Kuumuskaot vältimiseks valige pliidiplaat, mille diameeter vastab toote diameetrile.
- Tõhus potipõhja läbimõõt umbes:
 - 483038 [240 mm]: Ø 164 mm
 - 483039 [280 mm]: Ø 180 mm
- Enne toote esmakordset kasutamist keetke selles 2 kuni 3 korda vett, et täielikult eemaldada kõik tootmisjäägid.
- Õlitage toodet kergelt.
- Ärge kuumutage tühja ega toiduga täidetud toodet üle, vastasel juhul kahaneb kleepumisvastane toime või võib kahjustuda toote pind.
- Ülekuumutamise oht! Rasvavaba toidu kuumutamine liiga vähese õliga küpsetusnõul või selle ülekuumutamine põhjustab kleepumisvastase kihi värvi muutumist, mis on tingitud proteiinide põlemisest. Säärane värvimuutus loetakse kasutusjälgedeks ja see ei mõjuta katematerjali kvaliteeti ega selle kasutatavust.

- Kuumutage toitu kõrgel/keskmisel kuumusel ja laske toidul seejärel valmida madalal kuumusel.
- Ärge jätke toodet järelevalveta, kui kuumutate selles rasva: Ülekuumenenud rasv võib süttida. Ärge kunagi kustutage põlevat rasva veega! Summutage leegid kaanega või paksu villatekiga.
- Vältimaks kleepumisvastase pinna kahjustamist, kasutage ainult plastmassist või puidust köögiriistu. Ärge hakkige toitu otse tootes.
- Ärge asetage tootele tilkuvat, märga liha. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiv rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.
- Käepide võib küpsetamise ajal kuumeneda. Kasutage enda kaitsmiseks pajalappe või grillikindaid.
- Toode sobib kasutamiseks gaasi-, elektri-, klaaskeraamilistel, induktsioon- ja halogeenpliitidel.
- **Märkus induktsioonipliitide kohta:** Teatud olukorras võib esineda müra, mis on tingitud kütteallika ja toote elektromagnetilistest omadustest. See on tavapärane ja ei viita defektile teie induktsioonipliidi või toote juures. Toode tuleb asetada induktsioonipliidi plaadi keskele. **TÄHELEPANU! Kuumeneb kiiresti!** Ärge eelkuumutage toodet üle. Toote ülekuumutamise korral tuleb ruumi põhjalikult ventileerida.

- Selles tootes on alumiiniumist küpsetusnõu eelised, nagu kerge kaal ja suur soojusjuhtivus, ühendatud induktsioonnõu eelistega. Selleks on alumiiniumist põhja sisse sisestatud magnetilised teraselemendid. Põhi ei ole seetõttu läbinisti magnetiline ning panni läbimõõdust oluliselt suuremate induktsioonväljade puhul ei pruugi kõik induktsioonküttespiraalid lülituda. See ei ole kvaliteedidefekt ega mõjuta toimimist. Toote nõuetekohase toimimise tagamiseks asetage see alati pliidi toidu valmistamiseks kasutatavale pinnale, mis vastab selles juhendis täpsustatud tõhusale potipõhja läbimõõdule.
- Kõrged temperatuurid võivad tingida toote välimise osa värvimuutuse. See ei ole materjalidefekt ega mõjuta toote kvaliteeti ja toimivust.
- Ärge kunagi hoidke kuuma toodet jooksva külma vee all. Toote põhi võib seetõttu kahjustuda või toote küljest lahti tulla.
- **ETTEVAATUST!** Kuuma vedeliku väljavalamisel tuleb olla eriti ettevaatlik ja tähelepanelik – vastasel juhul valitseb põletusohu. Ärge valage vedelikku välja liiga kiiresti, vaid jälgige, et vool oleks ühtlane. Jälgige, et väljavalamise ajal ei oleks lähedal teisi inimesi, eriti väikeseid lapsi.
- **TÄHELEPANU!** Kasutage väljavalamisel vajadusel pajalappe või samaväärseid isikukaitsevahendeid [PPE].
- **ETTEVAATUST!** Pühkige kuum õli või muud vedelikud, mis voolavad tootest alla voolavad või pliidi pinnale tilguvad, kohe ära sobiva lapi abil. Vastasel juhul valitseb tuleoht.

- Toode sobib toidu ahjus soojana hoidmiseks (max 160 °C 1 tunniks).
- Seda toodet võib pesta nõudepesumasinas.
- Toote käsitsi pesemiseks kasutage kuumat vett ja tavapäraselt nõudepesuvedelikku. Vältige teravate esemete ja harjade kasutamist, mis võiksid toote materjali kahjustada.
- Ärge kasutage tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Sage pesemine tugevate pesuainetega võib toodet kahjustada ja/või muuta selle värvi.
- Pesemine nõudepesumasinaga võib muuta alumiiniumist osade värvi.
- **TÄHELEPANU! KRIIMUSTUS!** Klaaskeraamilise pliidiplaadi kriimustamise vältimiseks tõstke pann alati üles, enne kui selle asendit pliidiplaadil muudate. Me ei vastuta sellest tulenevate kahjustuste eest. Kui te liigutate katmata alumiiniumpõhja keraamilisel pinnal edasi-tagasi, võib see jätta pinnale jälgi. Selliseid jälgi saab tavaliselt keraamilise pinna puhastusvahendiga eemaldada.
- Enne küpsetamisega alustamist soovime teil puhta ja ebemevaba lapiga (nt mikrokiudlapiga) pühkida puhtaks pliidiplaadi pind ja toote põhi. See aitab vältida kriimustuste teket.
- **Sobib kasutamiseks toiduainetega:** Toode ei mõjuta valmistatud toidu maitset ja lõhna.
- Ärge kasutage toodet, kui käepide loksub. Vajaduse korral pinguldage käepideme kruviliidet.
- See toode pole sobiv sügavpraadimiseks!
- Tagage piisav ventilatsioon, et vältida tugeva suitsu levimist suletud keskkonnas.

● Jäätmekäitlus

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.

Küsi vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.

● Garantii

Toode on valmistatud rangete kvaliteedijuhiste järgi ja seda on enne tarnimist põhjalikult kontrollitud. Materjali- või tootmisdefektide korral on teil seaduslikud õigused toote müüja suhtes. Teie seadusjärgsed õigused ei ole mingil juhul piiratud meie allpool sätestatud garantiiga.

Selle toote garantii kehtib 3 aastat alates ostukuupäevast. Garantii aeg algab ostukuupäevaga. Hoidke müügitseki originaali kindlas kohas, kuna see dokument on vajalik ostu tõendamiseks.

Kõikidest kahjustustest või defektidest, mis esinesid juba ostmise ajal, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul alates ostukuupäevast materjali- või teostusviga, parandame või asendame selle omal valikul teie eest tasuta. Garantii perioodi ei pikendata kinnitatud garantiinõudega. See kehtib ka asendatud ja parandatud osade kohta.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, või kui seda on valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid. See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapäraselt kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaslaetavad akud, voolikud, värvikassetid), ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lülidid või klaasist osad.

Garantii käsitlemine

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 483038_2410 / IAN 483039_2410). Toote numbrileiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt. Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga. Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmsid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

Teenindus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049117

E-posti aadress: owim@lidl.ee

● Ievads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlēties augstas kvalitātes izstrādājumu. Pirms pirmās lietošanas reizes iepazīstiet šo izstrādājumu. Rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Uzglabājiet šo instrukciju drošā vietā. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzi arī visu dokumentāciju.

● Lietošanas un kopšanas norādījumi

- **Taupiet enerģiju!** Lai izvairītos no siltumenerģijas zuduma, izvēlieties sildvirsmu ar tādu diametru, kas atbilst pannas diametram.
- Efektīvais pamatnes diametrs apm.:
 - 483038 [240 mm]: Ø164 mm
 - 483039 [280 mm]: Ø180 mm
- Pirms pirmās lietošanas reizes uzvāriet izstrādājumā ūdeni 2–3 reizes, lai pilnībā noņemtu iespējamās ražošanas atlikumus.
- Viegli ietaukojiet izstrādājumu.
- Neuzkarsējiet tukšu vai ar ceptu pārtiku piepildītu izstrādājumu, pretējā gadījumā pasliktinās pārklājuma pretpielipšanas efekts vai tiek sabojāts pārklājums.
- Pārkarsēšanas risks! Ja tiek lietots pārkarsēts un neieeļlots trauks, tam saskaroties ar pagatavojamo pārtiku bez taukvielām un sadegot proteīnam, keramikas pārklājums var mainīt krāsu. Minētās krāsas izmaiņas ir uzskatāmas par lietošanas pazīmēm un nemazina pārklājuma kvalitāti un izstrādājuma piemērotību lietošanai.

- Uzkaršējiet ēdienu augstā/vidējā temperatūrā un pēc tam ļaujiet tam gatavoties zemā temperatūrā.
- Ja tiek karsētas taukvielas, neatstājiet pannu bez uzraudzības: Pārkaršētas taukvielas var aizdegties. Nekad nedzēsiet aizdegušos taukus ar ūdeni! Noslāpējiet liesmas ar vāku vai biezu vilnas segu.
- Lai nesabojātu pretpielipšanas pārklājumu, lietojiet tikai plastmasas vai koka virtuves piederumus. Negrieziet pagatavoto produktu, kamēr tas atrodas izstrādājumā.
- Nelieciet pannā pilošu gaļu. Tautkiem uzpilot uz sakarsētas plīts virsmas, viegli var izcelties ugunsgrēks.
- Gatavošanas laikā rokturis var sakarst. Savai aizsardzībai izmantojiet katla drāniņu vai grila cimds.
- Panna ir piemērota gāzes, elektriskās, stikla keramikas, indukcijas un halogēna plīts virsmām.
- **Norāde indukcijas plītim:** Noteiktos apstākļos var rasties troksnis, kas saistīts ar karsēšanas virsmas un izstrādājuma elektromagnētiskajām īpašībām. Tas ir normāli un neliecina par indukcijas plīti vai izstrādājuma defektu. Izstrādājums jānovieto indukcijas plīti riņķa vidū. **UZMANĪBU! Ātri uzsilst!** Raugiet, lai, iepriekš sildot, izstrādājums nepārkarstu. Ja izstrādājums ir pārkaršēts, telpas kārtīgi jāizvēdina.

- Izstrādājumā ir apvienotas alumīnija gatavošanas trauku priekšrocības, piemēram, nelielais svars un augstā siltumvadītspēja, un priekšrocības, ko sniedz ēdiena gatavošana uz indukcijas plīts. Lai tas būtu iespējams, alumīnija apakšējā virsmā ir iestrādāti magnētiski tērauda elementi. Tāpēc apakšējā virsma nav viscaur magnētiska, un uz indukcijas plīts virsmām, kas ir ievērojami lielākas par apakšējās virsmas diametru, var gadīties, ka indukcijas spoles nereaģē. Tas nav kvalitātes defekts un nemazina izstrādājuma funkcionalitāti. Lai nodrošinātu nevainojamu izstrādājuma funkcionēšanu, vienmēr novietojiet to uz gatavošanas virsmas, kas atbilst faktiskajam efektīvajam pamatnes diametram, kas norādīts pamācībā.
- Augsta temperatūra var izraisīt krāsas izmaiņas izstrādājuma ārpusē. Tas nav materiāla defekts un neietekmē izstrādājuma kvalitāti vai funkcijas.
- Nekādā gadījumā neturiet karstu izstrādājumu zem aukstas tekoša ūdens strūkļas. Izstrādājuma apakšdaļa var tikt bojāta vai arī nokrist no izstrādājuma.
- **PIESARDZĪBU!** Ielejot karstus šķidrumus, jāievēro īpaša uzmanība un piesardzība – pretējā gadījumā pastāv applaucēšanās risks. Nelejiet šķidrumu sasteigti, bet pārlicinieties, ka tas plūst vienmērīgi. Izliešanas laikā pārlicinieties, ka tiešā tuvumā neatrodas citas personas, jo īpaši bērni.
- **UZMANĪBU!** Nepieciešamības gadījumā izliešanas laikā izmantojiet lupatiņu vai līdzvērtīgi efektīvus individuālos aizsardzības līdzekļus (IAL).
- **PIESARDZĪBU!** Tūlīt noslaukiet karstu eļļu vai citus šķidrumus, kas izlejot notek pa produktu vai piles uz gatavošanas virsmas. Pretējā gadījumā pastāv aizdegšanās risks.

- Izstrādājums ir piemērots, lai uzturētu ēdienu siltu cepeškrāsnī (1 stundu maksimālā 160 °C temperatūrā).
- Izstrādājumu var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Manuālai tīrīšanai izmantojiet karstu ūdeni un parastu trauku mazgāšanas līdzekli. Lai nesabojātu materiālu, nelietojiet asus vai smailus priekšmetus vai suku.
- Tīrīšanai nelietojiet abrazīvus līdzekļus.
- Bieža tīrīšana ar kodīgiem tīrīšanas līdzekļiem var izraisīt izstrādājuma bojājumus un/vai krāsas izmaiņas.
- Mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā var izraisīt alumīnija daļu krāsas izmaiņas.
- **UZMANĪBU! SKRĀPĒJUMU RISKS!** Lai nesaskrāpētu stikla keramikas plīts virsmu, vienmēr paceliet pannu, pirms maināt tās stāvokli uz plīts. Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas varētu rasties pretējā gadījumā. Ja pannas ar atklātu alumīnija pamatni tiek pārvietotas uz priekšu un atpakaļ uz keramikas virsmām, tās var atstāt nospiedumus. Šādus nospiedumus parasti var noņemt ar keramikas tīrīšanas līdzekli.
- Pirms sākat gatavot, iesakām noslaucīt plīts virsmu un trauku pamatni ar tīru, drānu bez plūksnām (piemēram, mikrošķiedras). Tādējādi varat novērst skrāpējumus.
- **Paredzēta lietošanai ar pārtikas produktiem:** Izstrādājums neietekmē pagatavoto ēdienu garšu un smaržu.
- Nelietojiet izstrādājumu, ja tā rokturis ir vaļīgs. Ja nepieciešams, vēlreiz pievelciet roktura skrūvju savienojumu.
- Šis produkts nav piemērots cepšanai lielā eļļas daudzumā!
- Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju, lai noslēgtā vidē izvairītos no lieliem dūmiem.

● Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.

Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.

● Garantija

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlinijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgās tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarīšanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdarīšanas brīdi, nekavējoties jāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietpratīgi lietots vai apkopts.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām (piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kārtidži), ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

Rīcība garantijas gadījumā

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiēt kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 483038_2410 / IAN 483039_2410).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

Serviss

LV Serviss Latvijā

Tālr.: 80005811

E-pasts: owim@lidl.lv

● 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.

● Gebrauchs- und Pflegehinweise

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser des Produkts entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser ca.:
 - 483038 [240 mm]: Ø 164 mm
 - 483039 [280 mm]: Ø 180 mm
- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie das Produkt leicht ein.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Überhitzungsgefahr! Bei nicht eingefettetem, überhitztem Kochgeschirr kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Antihftbeschichtung kommen. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.

- Erhitzen Sie das Gargut bei hoher / mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: Überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Kein tropfnasses Fleisch in das Produkt geben. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Während des Kochens kann sich der Griff erhitzen. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz einen Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Das Produkt ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenherdplatten geeignet.
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin. Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren. **ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit!** Das Produkt beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung des Produkts 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, das dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.
- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen [PSA].
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen am Produkt runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.

- Das Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet [max. 160 °C für 1 Stunde].
- Dieses Produkt ist spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie für die Reinigung per Hand heißes Wasser und gewöhnliches Geschirrspülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und / oder Verfärbung des Produkts führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- **ACHTUNG! KRATZER!** Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie die Pfanne stets an, bevor Sie deren Position auf dem Kochfeld verändern. Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten. Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Produkts auf Glaskeramik-Kochfeldern! Wenn Pfannen mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt werden, kann dies Spuren hinterlassen. Solche Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.
- Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Produkts mit einem sauberen, fusselreichen Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.
- **Lebensmittelecht:** Dieses Produkt hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen.
- Verwenden Sie das Produkt keinesfalls, wenn der Griff locker ist. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung des Griffs nach.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren!
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.

● **Entsorgung**

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

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

● **Garantie**

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

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum.

Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

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

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen.

Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 483038_2410 / IAN 483039_2410) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

Service

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
483038_2410	HG02548	Ø 240 mm	Ø 164 mm	03/2025
483039_2410	HG02549	Ø 280 mm	Ø 180 mm	

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 483038_2410

IAN 483039_2410

