



ERNESTO®

IAN 317052_1901



IAN 321531_1901



EDELSTAHL-KOCHTOPF / EDELSTAHL-KOCHTOPF-SET / STAINLESS STEEL STOCK POT / STAINLESS STEEL COOKWARE SET / FAITOUT EN ACIER INOXYDABLE / SET DE CASSEROLES EN ACIER INOXYDABLE

DE AT CH

EDELSTAHL-KOCHTOPF / EDELSTAHL-KOCHTOPF-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE

FAITOUT EN ACIER INOXYDABLE / SET DE CASSEROLES EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

PL

GARNEK DO GOTOWANIA ZE STALI SZLACHETNEJ / ZESTAW GARNKÓW DO GOTOWANIA ZE STALI SZLACHETNEJ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

SK

HRNIEC / SÚPRAVA HRNCOV Z UŠŤAČTILEJ OCELE

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

GB IE

STAINLESS STEEL STOCK POT / STAINLESS STEEL COOKWARE SET

Operation and safety notes

NL BE

ROESTVRIJSTALEN KOOKPAN / EDELSTALEN KOOKPAN-SET

Bedienings- en veiligheidsinstructies

CZ

HRNEC / SADA HRNCŮ Z NEREZOVÉ OCELI

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

IAN 321531_1901

IAN 317052_1901

OS

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	6
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	9
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	12
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	15
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	18
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	21

Edelstahl-Kochtopf/ Edelstahl-Kochtopf-Set

● 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 ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.

● Sicherheitshinweise

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.



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

Topflappen oder Grillhandschuhe.

WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe nicht aus den Augen lassen. Fett und Speisen können sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn Fett oder Speisen einmal brennen sollten, löschen Sie diese niemals mit Wasser! Erstickten Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer geprüften Feuerlöschdecke.

- **VORSICHT!** Erhitzen Sie den Topf niemals in leerem Zustand. Andernfalls überhitzt der Topf. Beschädigungen des Produkts können die Folge sein.
- Heizen Sie den Topf niemals auf der höchsten Energiestufe auf, wenn dieser mit Fett befüllt ist. Schalten Sie die Herdplatte im Fall einer Überhitzung sofort aus. Heben Sie den Topf niemals direkt von der Herdplatte, sondern lassen Sie ihn zunächst auf der abkühlenden Herdplatte stehen.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Der Topf ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions-Kochfelder geeignet.
- Der Topf ist für Backöfen bis 250 °C geeignet, der Glasdeckel bis 160 °C.



LEBENSMITTELECHT!

Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses

Produkt nicht beeinträchtigt.

- **Achtung!** Zerbrechlich, nicht stoßfest!
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

321531_1901:

- Ø 24 cm Edelstahl-Kochtopf -
wirksamer Bodendurchmesser: ca. 23 cm

317052_1901:

- Ø 16 cm Edelstahl-Kochtopf -
wirksamer Bodendurchmesser: ca. 15 cm

- Ø 20 cm Edelstahl-Kochtopf -
wirksamer Bodendurchmesser: ca. 19 cm

- Ø 24 cm Edelstahl-Kochtopf -
wirksamer Bodendurchmesser: ca. 23 cm

■ **ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

Legen Sie den Deckel auf einer geraden Oberfläche richtig ab. Halten Sie den Deckel von Kochfeldern oder offenen Flammen fern.

■ **ACHTUNG! GEFAHR VON VERKRATZEN!**

Bewegen Sie Kochtöpfe oder -pfannen nicht auf einem Glaskeramik-Kochfeld hin und her. Um Kratzer zu vermeiden, empfehlen wir, das Kochfeld und den Topfboden mit einem sauberen fusselfreien Tuch (z. B. Mikrofaser) vor dem Kochen abzuwischen.

- Geben Sie kein Salz bzw. Salzwasser in das vorgewärmte leere Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Minderung der Leistung des Produktes wäre dadurch übrigens nicht zu erwarten.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.


● Hinweis für Induktionskochfelder

- **Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs/ der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.
- Der Topf/ die Pfanne ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

● Gebrauch

- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.

● Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
-  Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.
- Beim Spülen von Hand reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Produkt nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.

- Mit der Zeit können durch die Mineralien im Wasser Flecken oder Verfärbungen am Produkt entstehen. Diese können Sie entfernen, indem Sie mit einer halben Zitrone über diese Stellen reiben. Hartnäckigere Flecken können Sie mit einer Mischung aus neun Teilen Wasser und einem Teil Essigessenz entfernen.

● 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-Kassenbonn 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 (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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
(kostenfrei aus dem dt.
Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: owim@lidl.de

Ⓛ AT **Service Österreich**

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: owim@lidl.at

Ⓛ CH **Service Schweiz**

Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max.
0,40 CHF/Min.)
E-Mail: owim@lidl.ch

Stainless Steel Stock Pot / Stainless steel cookware set

● 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 private use only.

● General safety instructions

WARNING! DANGER OF INJURY!

WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

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

WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Pots must never be left unattended. Fat and food can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat or food fire with water. Cover the flames with a pot lid or a tested fire blanket.
- CAUTION!** Never heat up the pot if it is empty. The pot will overheat and get damaged.
- Never heat the pot up on the highest energy level if it is filled with fat. If it overheats switch the hotplate off immediately. Never lift the pot

directly off the hotplate, but first allow it to stand on the cooling plate.

- 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.
- The pot is suitable for use on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs.
- The pot is suitable for oven up to 250 °C, the glass lid up to 160 °C.



FOOD-SAFE! This product has no adverse effect on taste or smell.

- Attention!** Fragile / not impact-resistant!
- Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot.

321531_1901:

- Ø 24 cm Stainless steel stock pot -
effective bottom diameter: approx. 23 cm

317052_1901:

- Ø 16 cm Stainless steel stock pot -
effective bottom diameter: approx. 15 cm
- Ø 20 cm Stainless steel stock pot -
effective bottom diameter: approx. 19 cm
- Ø 24 cm Stainless steel stock pot -
effective bottom diameter: approx. 23 cm

- ATTENTION! RISK OF DAMAGE!** Please place the lid on flat surface properly. Keep the lid away from heating hobs or open flame.
- ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the cookware 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.
- Never add salt or brine into the empty preheated product as this could lead to corrosion. However, a reduction in product performance is not likely.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.

● Note for induction hobs

- Note:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot / pan. This is


totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged.

- Place the pot/pan in the middle of the induction hotplate.
- **ATTENTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.
- The room must be aired out well, in the event cookware overheats.

● Use

- Before using the pot for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.

● Cleaning and care

- Clean the pot with hot water and commercially available washing-up liquid.
-  The product is suitable for the dishwasher.
- For washing the pot 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 product.
- Do not use harsh scouring agents.
- In time, the minerals in the water could give rise to stains or discolorations on the product. You can get rid of them by rubbing half a lemon over them. More stubborn stains can be removed with a mixture of nine parts water to one part vinegar essence.

● 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. 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.

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

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

● Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

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

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.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Ⓜ **Service Ireland**

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: owim@lidl.ie

Faitout en acier inoxydable / Set de casseroles en acier inoxydable

● 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 à l'usage prévu


Ce produit est destiné uniquement à un usage privé.

● Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

■ **AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE DE BLESSURE POUR LES ENFANTS ET LES ENFANTS EN BAS ÂGE !**

Ne jamais laisser les enfants manipuler sans surveillance l'emballage. L'emballage présente un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment souvent le danger. Tenez toujours les enfants éloignés du matériel d'emballage.

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Il est important, lors de la cuisson, de ne pas quitter des yeux les marmites et casseroles. Les graisses et les aliments peuvent se surchauffer très rapidement et prendre feu. Si des graisses ou des aliments ont pris feu, n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ! Etouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture extinctrice agréée.

- **ATTENTION !** Veillez à ne jamais faire chauffer la marmite ou casserole vide. Elle se surchauffe alors et est endommagée. Il peut en résulter des endommagements.
- Ne chauffez jamais la marmite ou casserole au maximum si elle contient de la graisse. En cas de surchauffe, éteignez immédiatement la plaque chauffante ou le feu. Ne soulevez jamais directement la marmite ou casserole du feu, laissez-la tout d'abord sur la plaque chauffante se refroidissant.
- Ne mettez pas de viande ruiselante dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur la plaque de cuisinière chaude peuvent aisément causer un incendie.
- La casserole est adaptée pour les champs de cuisson à gaz, électriques, vitro-céramiques, halogènes ou à induction.
- La casserole est adaptée pour aller au four jusqu'à 250 °C, le couvercle en verre jusqu'à 160 °C.

UTILISATION ALIMENTAIRE ! Les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées par ce produit.

- **Attention !** Fragile, non résistant aux chocs !
- **Faites des économies d'énergie !**
Choisissez une zone de cuisson équivalente au diamètre de contact de la casserole pour éviter des pertes de chaleur.

321531_1901 :

-Faitout en acier inoxydable Ø 24 cm -
diamètre effectif du fond : 23 cm env.

317052_1901 :

-Faitout en acier inoxydable Ø 16 cm -
diamètre effectif du fond : 15 cm env.
- Faitout en acier inoxydable Ø 20 cm -
diamètre effectif du fond : 19 cm env.
- Faitout en acier inoxydable Ø 24 cm -
diamètre effectif du fond : 23 cm env.

- **ATTENTION ! RISQUE DE DÉTÉRIORATION !**
Déposez le couvercle correctement sur une surface droite. Maintenez le couvercle éloigné des feux de cuisson ou des flammes ouvertes.
- **ATTENTION ! RISQUE D'ÉRAFLURES !**
Ne déplacez pas les marmites et poêles sur la surface de cuisson en céramique en les faisant glisser. Afin d'éviter les éraflures, nous vous

recommandons d'essuyer avant la cuisson la surface de la plaque de cuisson et le dessous de l'ustensile de cuisson avec un chiffon propre ne peluchant pas (par exemple en microfibras).

- Ne versez pas de sel ou d'eau salée si l'appareil est vide et préchauffé car cela favorise la corrosion. Une réduction de la performance du produit s'en suivrait.
- Ne tenez jamais l'appareil chaud sous de l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être endommagé, ou bien se détacher de sa surface.


● Remarque relative aux cuisinières à induction

- **Remarque :** un bruit peut se produire dans certaines conditions, causé par les propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la marmite/casserole. 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.
- Placez la marmite/casserole au centre de la plaque chauffante à induction.
- **ATTENTION !** 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.

● Usage

- Avant la première utilisation, faites bouillir la casserole 2 à 3 fois avec de l'eau pour éliminer complètement les éventuels résidus de production.

● Nettoyage et entretien

- Lavez la marmite ou casserole à l'eau très chaude avec un produit vaisselle courant.
-  Ce produit est lavable dans le lave-vaisselle.
- Pour laver la marmite à la main, utiliser de l'eau chaude et du liquide-vaisselle courant.

Proscrire l'utilisation de tout objet coupant et pointu afin de ne pas endommager le produit.

- Ne pas nettoyer avec des produits récurants.
- Avec le temps, les minéraux contenus dans l'eau peuvent causer des taches ou des décolorations du produit. Pour les éliminer, frotter ces zones avec un demi-citron. Pour éliminer les taches plus tenaces, utiliser une solution constituée de 9 doses d'eau et d'1 dose d'essence de vinaigre.

● 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.

● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur

des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 123456_7890) 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. : 0800 919270

E-Mail : owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél. : 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail : owim@lidl.be

Roestvrijstalen kookpan / Edelstalen kookpan-set

● 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.

● Doelmatig gebruik

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik.

● Veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!

-  **WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLEN VOOR KLEUTERS EN KINDEREN!** Laat kinderen nooit zonder toezicht hanteren met het verpakkingsmateriaal. Er bestaat kans op verstikking door verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen steeds uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.
-  Denk eraan dat de handgrepen bij het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd pannelappen of ovenhandschoenen als bescherming.

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!

- Houd tijdens het koken altijd toezicht op de pannen. Vet en gerechten kunnen snel oververhit raken en ontbranden. Wanneer vet of gerechten eenmaal branden, mag u deze nooit met water blussen! Doof de vlammen met een pandeksel of met een goedgekeurde brandblusdeken.
- **VOORZICHTIG!** Verwarm de pan nooit wanneer deze leeg is. In het andere geval

raakt de pan oververhit. Het product kan hierdoor worden beschadigd.

- Verwarm de pan nooit op de hoogste stand wanneer deze met vet gevuld is. Schakel de kookplaat onmiddellijk uit in geval van oververhitting. Til de pan nooit direct van de kookplaat, maar laat hem eerst op de afkoelende kookplaat staan.
- Non porre carne bagnata nel grasso caldo. Door op de gloeiende fornuisplaat spattend vet kan snel een brand ontstaan.
- De pan is geschikt voor gasfornuizen, elektrische, ceran-, halogeen- en inductiekookvelden.
- De pan is geschikt voor in de oven tot 250 °C, het glazen deksel tot 160 °C.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.
- **Waarschuwing!** Breekbaar, niet schokbestendig!
- **Bespaar energie!** Voorkom hitteverlies en kies een kookplaat met een diameter die bij de panbodem past.
321531_1901:
 - Ø 24 cm Roestvrijstalen kookpan - effectieve bodemdiameter: ca. 23 cm**317052_1901:**
 - Ø 16 cm Edelstalen kookpan - effectieve bodemdiameter: ca. 15 cm
 - Ø 20 cm Edelstalen kookpan - effectieve bodemdiameter: ca. 19 cm
 - Ø 24 cm Edelstalen kookpan - effectieve bodemdiameter: ca. 23 cm
- **LET OP! KANS OP BESCHADIGINGEN!** Leg het deksel op de juiste manier op een vlakke ondergrond neer. Houd het deksel uit de buurt van kookplaten of open vuur.
- **WAARSCHUWING! KANS OP KRASSEN!** Schuif de pannen niet heen en weer over een glazen keramisch kookveld. Om krassen te vermijden raden wij u aan de kookplaat en de bodem van de pan met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) voorafgaand aan het koken af te vegen.
- Doe geen zout resp. zout water in het voorgewarmde lege product, aangezien dit corrosie

kan veroorzaken. Er hoeft trouwens geen rekening te worden gehouden met een afname van de werking van het product is hierdoor.

- Het hete product nooit onder stromend koud water houden. De onderkant van het product kan hierdoor beschadigd raken of loslaten van het product.

● Opmerking voor inductiekookplaten

- **Opmerking:** In bepaalde omstandigheden kan er lawaai optreden. Dit wordt veroorzaakt door de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en de pot/pan. Dit is normaal en wijst niet op een defect van uw inductiekookplaat of kookgerei.
- Plaats de pot/pan in het midden van de inductiekookplaat.
- **OPGELET!** Hoge opwarm snelheid! Oververhit het kookgerei niet tijdens het voorverwarmen.
- In geval van oververhitting, verlucht de kamer grondig.

● Gebruik

- Kook de pan vóór het eerste gebruik eerst 2-3 maal met water uit om eventuele productieresten helemaal te verwijderen.

● Reiniging en onderhoud

- Reinig de pan met heet water en een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel.
-  Het product is geschikt voor de vaatwasmachine.
- Was de pan en het deksel af in een sopje van heet water met een gangbaar afwasmiddel. Gebruik daarbij géén scherpe en spitse voorwerpen die het product zouden kunnen aantasten.
- Gebruik voor de reiniging géén scherpe schuurmiddelen.
- Na verloop van tijd kunnen door de mineralen in het water vlekken of verkleuringen aan het product ontstaan. U kunt deze vlekken en verkleuringen verwijderen door met een halve

citroen over de desbetreffende plek te wrijven. Hardnekkige vlekken kunt u met een oplossing van negen delen water en een deel azijnessence verwijderen.

● Afvoer

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

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

● Garantie

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456_7890) 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

Service Nederland

Tel.: 0900 0400 223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.be

Garnek do gotowania ze stali szlachetnej / Zestaw garnków do gotowania ze stali szlachetnej

● 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 zgodne z przeznaczeniem


Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytku.

● Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ CIAŁA!

-  **⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ŻYCIA I NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU DLA DZIECI!**

Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru z materiałem opakowania. Istnieje zagrożenie uduszeniem spowodowane przez materiał opakowaniowy. Dzieci często nie dostrzegają niebezpieczeństwa. Trzymać dzieci z dala od materiału opakowaniowego.

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD RZECZOWYCH!

- Podczas gotowania ważne jest, aby nie pozostawiać garnków bez nadzoru. Tłuszcz i potrawy mogą się bardzo szybko przegrzewać i zapalić.

W przypadku zapalenia się potrawy lub tłuszczu nigdy nie należy gasić ich wodą! Płomień należy przytłumić pokrywką lub certyfikowanym kocem gaśniczym.

- **OSTROŻNIE!** Nigdy nie należy podgrzewać pustego garnka. W przeciwnym razie garnek może się przegrzać. Może to doprowadzić do uszkodzenia produktu.
- Garnka wypełnionego tłuszczem nigdy nie podgrzewać na najwyższym stopniu temperatury. W przypadku przegrzania płytę grzejną natychmiast wyłączyć. Nigdy nie podnosić garnka bezpośrednio z płyty grzejnej, lecz pozostawić go najpierw na stygnącym palniku.
- Na gorący tłuszcz nie należy kłaść mokrego, ociekającego mięsa. Wskutek pryskania tłuszczu na rozgrzaną płytę kuchenki łatwo można wzniecić pożar.
- Garnek jest przeznaczony do stosowania na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz płytach ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych.
- Garnek nadaje się do piekarnika do 250 °C, szklana pokrywka do 160 °C.

■ **BEZ WPŁYWU NA ŻYWNOŚĆ!**



Produkt nie wpływa ujemnie na właściwości smakowe i zapachowe.

- **Uwaga!** Tłukąca się, nie jest odporna na uderzenia!
- **Oszczędzaj energię!** Aby uniknąć strat ciepła, garnek należy ustawiać na palniku odpowiadającym wielkością średnicy dna garnka.

321531_1901:

- Ø 24 cm Garnek do gotowania ze stali szlachetnej ze stali szlachetnej - użytkowa średnica dna: ok. 23 cm

317052_1901:

- Ø 16 cm Garnek do gotowania ze stali szlachetnej ze stali szlachetnej - użytkowa średnica dna: ok. 15 cm

- Ø 20 cm Garnek do gotowania ze stali szlachetnej ze stali szlachetnej - użytkowa średnica dna: ok. 19 cm

- Ø 24 cm Garnek do gotowania ze stali szlachetnej ze stali szlachetnej - użytkowa średnica dna: ok. 23 cm

- **UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO USZKODZENIA!** Poprawnie odkładać pokrywkę na równą powierzchnię. Pokrywkę trzymać z dala od płyt grzejnych lub otartych płomieni.
- **UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZARYSOWANIA!** Nie przesuwając garnków lub patelni w tę i z powrotem na ceramicznej płycie grzejnej. Aby uniknąć zarysowań, zalecamy przetrzeć płytę grzejną i dno garnka przed gotowaniem czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrovlakna).
- Nie dodawać soli lub stężonej wody do wcześniej rozgrzanego pustego produktu, ponieważ może to prowadzić do korozji. Nie zmniejszaj to jednak wydajności produktu.
- Nigdy nie trzymać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodą. Dolna strona produktu może zostać przez to uszkodzona lub odpaść od produktu.


● Wskazówka dla kuchenek indukcyjnych

- **Wskazówka:** W niektórych okolicznościach może powstać zapach, który wynika z elektromagnetycznych właściwości źródła ciepła i garnka / patelni. Jest to normalne i nie wskazuje na uszkodzenie kuchenki indukcyjnej lub naczynia do gotowania.
- Umieścić garnek / patelnię na środku pola kuchenki indukcyjnej.
- **UWAGA!** Wysoka prędkość nagrzewania! Naczynia do gotowania nie przegrzewać podczas podgrzewania.
- W przypadku przegrzania pomieszczenie musi zostać dokładnie wentylowane.

● Użytkowanie

- Przed pierwszym zastosowaniem należy wygotować garnek 2 do 3 razy wodą, w celu całkowitego usunięcia ewentualnych pozostałości poprodukcyjnych.

● Czyszczenie i pielęgnacja

- Garnek myć gorącą wodą i dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń.
-  Produkt nadaje się do mycia w zmywarce.
- Podczas mycia ręcznego garnek myć gorącą wodą i powszechnie dostępnym w sprzedaży płynem do naczyń. Unikać przy tym używania ostrych lub szpiczastych przedmiotów, aby nie uszkodzić produktu.
- Nie wykorzystywać do mycia żadnych ostrych środków szorujących.
- Po upływie czasu może dojść do tworzenia się plam lub odbarwień, spowodowanych minerałami znajdującymi się w wodzie. Można je usunąć, pocierając przekrojoną cytryną po powierzchni garnka. Trwałe plamy mogą Państwo usunąć za pomocą roztworu składającego się z dziewięciu części wody oraz jednej części esencji octu.

● 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. przelączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (np. IAN 123456_7890) 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.: 22 397 4996

E-Mail: owim@lidl.pl

Hrnc / Sada hrnců z nerezové oceli

● 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. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Použití ke stanovenému účelu

Výrobek je výlučně určen pro soukromé použití.



Bezpečnostní pokyny

▲ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!



▲ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A ZRANĚNÍ MALÝCH A VĚTŠÍCH DĚTÍ!

Nenechávejte děti nikdy samotné s obalovým materiálem. Hrozí jim nebezpečí udušení. Děti nebezpečí často podceňují. Chraňte neustále obalový materiál před dětmi.



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

▲ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCÍ!

- Při vaření je důležité, abyste hrnce nespustili z očí. Tuk se může rychle přehřát a zapálit se. V případě, že tuk a pokrmy jednou hoří, nikdy je nehaste vodou! Plameny uduste poklicí nebo přezkoušenou dekou k uhašení požáru.
- **POZOR!** Hrnc nikdy neohřívajte v prázdňém stavu. Jinak se hrnc přehřeje. Následkem může být poškození výrobku.
- Je-li hrnc naplněn tukem, tak jej nikdy neohřívajte na nejvyšším energetickém stupni. V případě přehřátí okamžitě vypněte desku sporáku. Hrnc

nikdy nezvedněte přímo od desky sporáku, nýbrž jej nechejte nejprve stát na ochlazující se desce.

- Do horkého tuku nedávejte mokré maso. Vzhledem k tuku stříkajícímu na žhavou desku sporáku se může snadno vznítit požár.
- Hrnc se hodí pro plynové, elektrické, sklokeramické, halogenové a indukční varné zóny.
- Hrnc je vhodný do trouby na pečení do 250 °C, skleněná police do 160 °C.



VHODNÉ PRO POTRAVINY!

Výrobek neovlivňuje chuťové a aromatické vlastnosti potravin.

- **Pozor!** Rozbitelné, není odolné proti nárazu!
- **Šetřete energii!** K zabránění ztráty tepla zvolte příslušnou varnou zónu podle průměru dna hrnce.

321531_1901:

- Ø 24 cm Hrnc -
účinný průměr dna: cca 23 cm

317052_1901:

- Ø 16 cm Hrnc -
účinný průměr dna: cca 15 cm
- Ø 20 cm Hrnc -
účinný průměr dna: cca 19 cm
- Ø 24 cm Hrnc -
účinný průměr dna: cca 23 cm

- **POZOR! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!** Odkládejte poklici správně na rovnou plochu. Chraňte poklici před plotýnkami nebo otevřeným ohněm.
- **POZOR! NEBEZPEČÍ POŠKRÁBÁNÍ!** Neposunujte hrnce nebo pánve po sklokeramických plotýnkách. Před vařením Vám doporučujeme ořířit povrch varné plochy a dno nádobí čistým hadrem, který nepouští vlákna (například hadrem s mikrovlákny).
- Nedávejte sůl resp. neplňte slanou vodu do prázdňého předeřhátého výrobku, může rezivět. Snížení výkonu výrobku se ale nedá očekávat.
- Horký výrobek neomývat studenou tekoucí vodou. Spodní strana výrobku se může poškodit nebo odpadnout.

● Poznámka pro indukční varné desky

- **Upozornění:** za určitých podmínek se může vyskytovat hluk, který vyplývá z


elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce / pánve. To je naprosto normální a neznamená, že indukční varná deska nebo vaše nádobí jsou poškozeny.

- Dejte hrnec / pánev do středu na indukční plotýnku.
- **UPOZORNĚNÍ!** Vysoká rychlost ohřevu! Nepřehřívejte nádobí při přehřívání.
- V případě, že se nádobí přehřeje, musí být místnost dobře větrána.

● Použití

- Před prvním použitím vvařte hrnec 2 až 3krát vodou, aby se úplně vymyly eventuální nečistoty z výroby.

● Čištění a ošetřování

- Hrnec čistěte horkou vodou a běžnými oplachovacími prostředky.
-  Výrobek je vhodný pro myčku nádobí.
- Při ručním proplachování vyčistěte hrnec horkou vodou a běžným prostředkem k proplachování. Vyhnete se při tom použití ostrých a špičatých předmětů, aby se výrobek nepoškodil.
- K čištění nepoužívejte ostré drhnoucí prostředky.
- Během času mohou vzhledem k mineráliím obsaženým ve vodě vzniknout skvrny nebo zbarvení na výrobku. Tyto odstraníte tím, že tato místa přetřete půlkou citrónu. Tvrdší skvrny lze beze stopy odstranit směsí z devíti dílů vody a jednoho dílu octové esence.

● 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 (např. IAN 123456_7890) 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.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz

Hrnec / Súprava hrncov z ušľachtilej ocele

● 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 odozdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky poklady.


● Používanie v súlade s určeným účelom

Výrobok je určený výlučne na súkromné používanie.

● Bezpečnostné upozornenia

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

-  **VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO NEHODY PRE MALÉ I STARŠIE DETI!** Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Existuje nebezpečenstvo zadusenia obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvo. Obalový materiál držte vždy mimo dosahu detí.

-  Myslite na to, že rukoväte môžu byť pri varení horúce. Ako ochranu preto používajte kuchynské alebo grilovacie rukavice.

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste hrnce nespúšťali z očí. Tuk a jedlá sa môžu veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak by došlo k vznieteniu tuku alebo jedál, nikdy ich nehaste vodou! Plamene uhasťe pomocou pokrievky alebo certifikovanej hasiacej deky.

- **OPATRNĚ!** Hrnec nikdy nezahrievajte, keď je prázdny. V opačnom prípade sa hrniec prehreje. Dôsledkom môžu byť poškodenia výrobku.
- Keď je hrniec naplnený tukom, nikdy ho nezahrievajte na najvyššom energetickom stupni. Platňu sporáka v prípade prehriatia ihneď vypnite. Hrnec nikdy neberte priamo z platne sporáka, ale najskôr ho nechajte stáť na ochladzujúcej platni sporáka.
- Do horúceho tuku nekladte mäso, z ktorého kvapká voda. Tuk vystrekujúci na rozžeravenú platňu sporáka môže ľahko spôsobiť vznik požiaru.
- Hrnec je vhodný pre plynové, elektrické, sklo-keramicke, halogénové a indukčné varné dosky.
- Hrnec je vhodný pre rúry do 250 °C, sklenená pokrievka do 160 °C.



PRE PRIAMY KONTAKT S POTRAVINAMI!

Tento výrobok nijako neovplyvňuje chuťové a aromatické vlastnosti.

- **Pozor!** Krehké, bez odolnosti voči nárazom!
- **Šetrite energiu!** Vyberte varnú platňu, ktorá zodpovedá priemeru dna hrnce, aby ste tak zabránili stratám tepla.

321531_1901:

- Ø 24 cm Hrnec -
účinný priemer dna: cca. 23 cm

317052_1901:

- Ø 16 cm Hrnec -
účinný priemer dna: cca. 15 cm

- Ø 20 cm Hrnec -
účinný priemer dna: cca. 19 cm

- Ø 24 cm Hrnec -
účinný priemer dna: cca. 23 cm

- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!** Pokrievku umiestnite správne na rovný povrch. Držte pokrievku v bezpečnej vzdialenosti od varných platní alebo otvorených plameňov.

- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŠKRBANIA!** Nepohybujte hrncami alebo panvicami na sklo-keramickej varnej doske. Aby ste predišli tvorbe škrabancov, odporúčame Vám pred varením utrieť varné platne a vonkajšie dno výrobku čistou handričkou, ktorá nepúšťa vlákna (napr. mikrovláknovou handričkou).

- Do predhriateho prázdneho výrobku nedávajte soľ resp. slanú vodu, pretože by to mohlo viesť ku korózii. Nevedie to však k zníženému výkonu výrobku.
- Horúci výrobok nikdy nedržte pod tečúcou studenou vodou. Spodná strana výrobku by sa pritom mohla poškodiť alebo odpadnúť z produktu.


● Upozornenie pre indukčné varné platne

- **Upozornenie:** Za určitých okolností sa môže vyskytnúť zvuk, ktorého príčinou sú elektromagnetické vlastnosti tepelného zdroja hrnca / panvice. Je to normálne a nepoukazuje to na defekt Vašej indukčnej varnej platne alebo kuchynského riadu.
- Hrnec / panvicu umiestnite stredovo na indukčnej platni.
- **POZOR!** Vysoká rýchlosť stúpania teploty pri ohreve! Riad pri predhrievaní neprehrejte.
- V prípade prehriatia je potrebné dôkladne vyvetrať miestnosť.

● Používanie

- Hrnec pred prvým použitím vyvarte 2 až 3 krát vodou, aby sa úplne odstránili prípadné zvyšky z výroby.

● Čistenie a údržba

- Hrnec čistíte horúcou vodou a bežným prostriedkom na umývanie riadu.
-  Výrobok je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Pri ručnom umývaní očistíte hrniec horúcou vodou a bežným umývacím prostriedkom. Nepoužívajte pritom ostré a špicaté predmety, aby ste nepoškodili produkt.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne ostré prostriedky na drhnutie.
- Postupom času môžu minerály obsiahnuté vo vode spôsobiť tvorbu škvŕn alebo zafarbení na výrobku. Môžete ich odstrániť tak, že ich

vydrhnete polovicou citrónu. Usadené škvŕny sa dajú odstrániť aj pomocou zmesi deviatich dielov vody a jedného dielu octovej esencie.

● 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 (napr. IAN 123456_7890) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
DE:74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN	Model No	Product	Version
321531	HG04004	Stainless steel cooking pot Ø 24 cm	07/2019
317052	HG05177	Stainless steel cooking pots Ø 16 cm, Ø 20 cm and Ø 24 cm	07/2019

Stand der Informationen · Last Information Update · Version
des informations · Stand van de informatie · Stan informacj
Stav informacj · Stav informácii: 06/2019
Ident.-No.: HG04004/HG05177062019-8

IAN 321531_1901

IAN 317052_1901