

ERNESTO®



ALUMINIUM-KOCHTOPF / ALUMINIUM STOCK POT / FAITOUT EN ALUMINIUM

DE AT CH

ALUMINIUM-KOCHTOPF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE

FAITOUT EN ALUMINIUM

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

PL

ALUMINIOWY GARNEK DO GOTOWANIA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

SK

HRNIEC

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

GB IE

ALUMINIUM STOCK POT

Operation and safety notes

NL BE

ALUMINIUM PAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

CZ

HLINÍKOVÝ HRNEC

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

IAN 317539_1904

IAN 317545_1904

OS

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	8
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	13
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	18
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	23
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	28
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	33

Aluminium-Kochtopf

● 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

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




Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff lose ist.
- Verwenden Sie den Topf keinesfalls, wenn die Griffe locker sind.

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe und Pfannen, in denen Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer dichten Wolldecke.
- Um die Antihftbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Topf.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

317539_1904 (24 cm Aluminium-Kochtopf) wirksamer Bodendurchmesser: ca. 17,5 cm

317545_1904 (28 cm Aluminium-Kochtopf) wirksamer Bodendurchmesser: ca. 22 cm.

- Der Artikel ist ohne Deckel zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).
- 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.
- Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und / oder Verfärbung des Topfes führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich / nicht stoßfest!

- Beim Spülen von Hand reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Material nicht zu beschädigen.
- Ziehen oder schieben Sie das Produkt nicht über die Glaskeramik- und Halogen-Kochfelder. Bei Nichtbeachtung kann es zu Beschädigungen durch Kratzer kommen.

● 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 anzuordnen.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung, muss der Raum gründlich gelüftet werden.

● Gebrauch

- Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Artikel und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus.
- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Leeren oder mit Bratgut gefüllten Topf nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.

● Entsorgung

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

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

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

● **Abwicklung im Garantiefall**

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein 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 (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

● **Service**

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(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

Aluminium stock pot

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



Safety advice

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

⚠️ WARNING! DANGER OF INJURY!

-  Please note that the handles may become hot during cooking. For your safety, use a potholder or barbecue gloves.
- Do not use the lid if the knob is loose.
- Never use the pot if the handles are loose.

⚠ WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Pots and pans in which fat is being heated up must never be left unattended. Fat can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat fire with water. Cover the flames with a pot/pan lid or a thick cloth.
- Use heat resistant plastic or wooden kitchen utensils in order not to damage the non-stick coating. Do not cut food directly in the pot.
- 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.
- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot.
317539_1904 (24 cm aluminium stock pot) effective bottom diameter: approx. 17.5 cm
317545_1904 (28 cm aluminium stock pot) effective bottom diameter: approx. 22 cm.
- The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven without lid (max. 160 °C for 1 hour).
- 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.
- This product is suitable for dishwasher.
- Frequently cleaning of the pan with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- **ATTENTION!** The glass lid is fragile/not impact-resistant!
- 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 coating.
- Do not slide the product on the glass ceramic and halogen hobs to avoid scratches.

● 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.
- **CAUTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.
- The room must be aired out well, in the event cookware overheat.

● Usage

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

● Disposal

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

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

● **Warranty**

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

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase.

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 aluminium

● 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


Cette cocotte est conçue pour faire chauffer des aliments sur des plaques de cuisson à gaz, électriques, halogènes, vitrocéramiques et halogènes. Ce produit est destiné uniquement à un usage privé.



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

▲ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

-  Tenir compte que les poignées peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Veuillez donc utiliser un chiffon ou des gants thermoisolants.
- Ne pas utiliser le couvercle, lorsque sa poignée est desserrée.
- Ne jamais utiliser la cocotte si les poignées sont lâches.

▲ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Il est important, lors de la cuisson, de ne pas quitter des yeux les casseroles et poêles dans lesquelles on fait chauffer des graisses.

La graisse peut chauffer et s'enflammer rapidement. Si la graisse s'enflamme, ne jamais tenter de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.

- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utiliser uniquement des ustensiles de cuisine en plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne pas couper les aliments cuits directement dans la casserole.
- Ne mettez pas de viande ruisselante dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur la plaque de cuisinière chaude peuvent aisément causer un incendie.
- **Faites des économies d'énergie !**
Choisissez une zone de cuisson équivalente au diamètre de contact de la casserole pour éviter des pertes de chaleur.
317539_1904 (24 cm faitout en aluminium) diamètre effectif : env. 17,5 cm
317545_1904 (28 cm faitout en aluminium) diamètre effectif : env. 22 cm.
- Le produit peut s'utiliser sans couvercle afin de conserver au chaud des mets dans un four (max. 160 °C pendant 1 heure).
- Des températures élevées peuvent entraîner une décoloration de l'extérieur du produit. Cette caractéristique n'est pas un défaut du matériau et ne nuit pas à la qualité ou à la fonctionnalité du produit.
- 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.
- Le produit peut se nettoyer au lave-vaisselle.
- Le nettoyage fréquent avec des nettoyants agressifs peut entraîner un endommagement et/ou une décoloration de la cocotte.
- Le nettoyage dans le lave-vaisselle peut décolorer les pièces en aluminium.
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre peut se briser / est non résistant aux chocs !

- Lors du lavage à la main, nettoyez la cocotte à l'eau très chaude avec un produit vaisselle courant. Proscrire l'utilisation de tout objet coupant et pointu afin de ne pas endommager le matériel.
- Ne pas traîner ou pousser le produit sur une plaque vitrocéramique ou halogène. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous risquez de rayer vos plaques.

● **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, veuillez décoller les éventuelles étiquettes adhésives et rincer l'article à l'eau chaude.
- Avant la première utilisation, faites bouillir la casserole 2 à 3 fois avec de l'eau pour éliminer complètement les éventuels résidus de production.

- Ne pas surchauffer la cocotte vide ou remplie d'aliments, au risque sinon d'atténuer l'efficacité de la surface antiadhésive, ou d'endommager le revêtement.

● **Mise au rebut**

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

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

● **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

Aluminium pan

● 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


De pan is geschikt voor het verwarmen van levensmiddelen op gasfornuizen, elektrische-, keramische-, halogeen- en inductie-kookplaten. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik.



Veiligheidsinstructies

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN OM DEZE LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN!

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!

-  Denk eraan dat de handgrepen bij het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd pannenvellen of ovenhandschoenen als bescherming.
- Gebruik het deksel niet als de handgreep los zit.
- Gebruik de pan in geen geval als de handgrepen los zitten.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!

- Tijdens het koken is het zeer belangrijk dat u de pannen waarin het vet verwarmd wordt, niet uit het oog verliest. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Wanneer het vet eenmaal brandt, mag u het nooit met water blussen! Doof de vlammen met een deksel of met een dichte wollen deken.
- Voorkom beschadiging van de anti-aanbaklaag en gebruik alleen keukenhulpjes van hittebestendige kunststof of hout. Snijd nooit gerechten direct in de pan.
- Non porre carne bagnata nel grasso caldo. Door op de gloeiende fornuisplaat spattend vet kan snel een brand ontstaan.
- **Bespaar energie!** Voorkom hitteverlies en kies een kookplaat met een diameter die bij de panbodem past.
317539_1904 (24 cm aluminium pan) effectieve bodemdiameter: ca. 17,5 cm
317545_1904 (28 cm aluminium pan) effectieve bodemdiameter: ca. 22 cm.
- Het artikel is zonder deksel geschikt voor het warm houden van gerechten in de bakoven (max. 160 °C gedurende 1 uur).
- Hoge temperaturen kunnen tot verkleuringen aan de buitenkant van het product leiden. Dit is geen materiaalfout en heeft geen invloed op de kwaliteit of de werking van het product.
- Het hete product nooit onder stromend koud water houden. De onderkant van het product kan hierdoor beschadigd raken of loslaten van het product.
- Dit product is vaatwasserbestendig.
- De regelmatige reiniging in de vaatwasser kan leiden tot schade aan en/of verkleuring van de pan.
- De reiniging in de vaatwasser kan leiden tot verkleuringen van de aluminium onderdelen.
- **ATTENTIE!** Het glazen deksel is breekbaar / niet schokbestendig!

- Bij handmatig afwassen reinigt u de pan met warm water en normaal afwasmiddel. Gebruik daarbij géén scherpe en spitse voorwerpen die het materiaal zouden kunnen beschadigen.
- Trek of schuif het product niet over de keramische- of halogeenkookplaat. Indien deze aanwijzing niet wordt nageleefd, kan het tot beschadigingen door krassen komen.

● 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 opwarmsnelheid! Oververhit het kookgerei niet tijdens het voorverwarmen.
- In geval van oververhitting, verlucht de kamer grondig.

● Gebruik

- Verwijder voorafgaand aan het eerste gebruik eventuele stickers van het artikel en spoel het artikel met warm water.
- Kook de pan vóór het eerste gebruik eerst 2-3 maal met water uit om eventuele productieresten helemaal te verwijderen.
- Lege of met gebraden levensmiddelen gevulde pan niet oververhitte, aangezien anders het anti-aanbakeffect vermindert resp. de anti-aanbaklaag beschadigd raakt.

● 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 meegeedeelde servicepunt verzenden.

● Service

NL Service Nederland

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

E-Mail: owim@lidl.nl

BE Service België

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

E-Mail: owim@lidl.be

Aluminiowy garnek do gotowania

● 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


Garnek nadaje się do podgrzewania produktów spożywczych na gazowych, elektrycznych, ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych płytach kuchennych. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytku.



Wskazówki bezpieczeństwa

PROSIMY O ZACHOWANIE WSZYSTKICH WSKAZÓWEK
BEZPIECZEŃSTWA I INSTRUKCJI OBSŁUGI NA PRZYSZŁOŚĆ!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ CIAŁA!

-  Należy pamiętać o tym, że uchwyty podczas gotowania mogą stać się gorące. Z tego też względu dla własnej ochrony trzeba używać ścierek do garnków albo rękawic do grillowania.
- Nie używać pokrywki, jeśli uchwyt jest luźny.
- Nie należy używać garnka, kiedy uchwyty są luźne.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH!

- Podczas gotowania ważną rzeczą jest, aby nie spuszczać z oczu garnków i patelni, w których rozgrzewa się tłuszcz. Tłuszcz może szybko się nadmiernie rozgrzać i zapalić. W przypadku zapalenia się tłuszczu nigdy nie należy gasić go wodą! Płomień należy stłumić pokrywką naczynia lub gęstym kocem wełnianym.
- Aby nie uszkodzić powłoki antyadhezyjnej, należy stosować jedynie pomocy kuchennych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Nigdy nie należy kroić gotowanego produktu bezpośrednio w garnku.
- Na gorący tłuszcz nie należy kłaść mokrego, ociekającego mięsa. Wskutek przyskającego tłuszczu na rozżarzoną płytę kuchenki łatwo można wzniecić pożar.
- **Oszczędzaj energię!** Aby uniknąć strat ciepła, garnek należy ustawiać na palniku odpowiadającym wielkością średnicy dna garnka.
317539_1904 (24 cm Aluminiowy garnek do gotowania)
użytkowa średnica dna: ok. 17,5 cm
317545_1904 (28 cm Aluminiowy garnek do gotowania)
użytkowa średnica dna: ok. 22 cm.
- Artykuł bez pokrywki nadaje się do podgrzewania potraw w piekarniku (maks. 160 °C przez 1 godzinę).
- Wysokie temperatury mogą doprowadzić do przebarwień na odwrotnej stronie produktu. Nie jest to błąd materiału i nie obniża jakości lub funkcji produktu.
- Nigdy nie trzymać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodą. Dolna strona produktu może zostać przez to uszkodzona lub odpaść od produktu.
- Produkt nadaje się do mycia w zmywarce.

- Częste czyszczenie ostrymi detergentami może być przyczyną uszkodzenia i/lub odbarwienia garnka.
- Mycie w zmywarce może prowadzić do zafarbowania aluminiowych elementów.
- **UWAGA!** Szklana pokrywka jest krucha /nieodporna na upadek!
- Podczas mycia ręcznego garnki myć gorącą wodą i powszechnie dostępnymi w handlu płynami do naczyń. Unikać przy tym używania ostrych lub szpiczastych przedmiotów, aby nie uszkodzić materiału.
- Nie należy przesuwac produktu po płytach ceramicznych oraz halogenowych. W przypadku nieprzestrzegania może dojść do uszkodzeń przez zadrapania.

● 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.

- Garnek/patelnię należy stawiać pośrodku pola kuchenki indukcyjnej.
- **UWAGA!** Wysoka prędkość nagrzewania! Naczynia do gotowania nie przegrzewać podczas podgrzewania.
- W przypadku przegrzania pomieszczenie musi zostać dokładnie wywietrzone.

● Użytkowanie

- Przed pierwszym zastosowaniem należy usunąć z artykułu ewentualne naklejki oraz wypłukać go gorącą wodą.

- Przed pierwszym zastosowaniem należy wygotować garnek 2 do 3 razy wodą, w celu całkowitego usunięcia ewentualnych pozostałości poprodukcyjnych.
- Nie przegrzewać pustego lub napełnionego potrawą garnka, ponieważ może to spowodować obniżenie efektu antyprzyczepnego lub uszkodzić powierzchnię.

● 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. przełączników, 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 gra-
werunku, 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 do-
wodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy
wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: owim@lidl.pl

Hliníkový hrnec

● Úvod

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

● Použití ke stanovenému účelu


Hrnec je vhodný k ohřívání potravin na plynových, elektrických, halogenových, sklokeramických a indukčních plotýnkách. Výrobek je výlučně určen pro soukromé použití.



Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE SI VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A POKYNY PRO BUDOUCNOST!

▲ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

-  Mějte laskavě na paměti, že úchyty při vaření mohou být horké. Použijte proto ke své ochraně chňapky na hrnce nebo rukavice pro grilování.
- Nepoužívejte poklici s uvolněnou úchytkou.
- Hrnec s uvolněnými úchytkami nepoužívejte.

▲ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCÍ!

- Při vaření je velmi důležité, abyste hrnce a pánve, v nichž se ohřívá tuk, nespustili z očí. Tuk se může rychle přehřát a zapálit se. V

případě, že tuk jednou hoří, nikdy jej nehaste vodou! Plameny uduste poklicí nebo hustou vlněnou dekou.

- Aby se nepoškodil protiadhezivní povlak, použijte jen pomocníky do kuchyně z umělé hmoty odolné vůči horku nebo ze dřeva. Nekrájejte dušené potraviny přímo v hrnci.
- Do horkého tuku nedávejte mokré maso. Vzhledem k tuku stříkajícímu na žhavou desku sporáku se může snadno vznítit požár.
- **Šetřete energii!** K zabránění ztráty tepla zvolte příslušnou varnou zónu podle průměru dna hrnce.
317539_1904 (24 cm hliníkový hrnec) účinný průměr dna:
cca. 17,5 cm
317545_1904 (28 cm hliníkový hrnec) účinný průměr dna:
cca. 22 cm.
- Výrobek bez poklice je vodný k udržování teploty pokrmů v pečicí troubě (max. 160 °C po dobu 1 hodiny).
- Vysoké teploty mohou způsobit zbarvení vnějšího povrchu výrobku. V tomto případě se nejedná o chybu materiálu, kvalita nebo funkce výrobku není ovlivněna.
- Horký výrobek neomývat studenou tekoucí vodou. Spodní strana výrobku se může poškodit nebo odpadnout.
- Výrobek se hodí pro myčku na nádobí.
- Časté čištění ostrými čistícími prostředky může vést k poškození nebo zbarvení hrnce.
- Mytí v myčce na nádobí může způsobit zbarvení hliníkových dílů.
- **POZOR!** Skleněná poklice je rozbitelná/není odolná proti nárazům!
- Při ručním mytí hrnce používejte horkou vodu a běžný mycí prostředek. Vyhněte se při tom použití ostrých a špičatých předmětů, aby se materiál nepoškodil.
- Výrobek neposunujte přes sklokeramické a halogenové plotýnky. Může dojít k poškození resp. poškrábání varných ploch.

● 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 předehřívání.
- V případě, že se nádobí přehřeje, musí být místnost dobře větrána.

● Použití

- Odstraňte laskavě před prvním použitím eventuální nálepky z výrobku a vypláchněte jej horkou vodou.
- Před prvním použitím vyvařte hrnec 2 až 3 krát vodou, aby se úplně vymyly eventuální nečistoty z výroby.
- Prázdný hrnec ani hrnec s obsahem nepřehřívejte, jeho povrchová úprava se může poškodit resp. nepřilnavost jeho povrchu snížit.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.

○ 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**

(CZ) Servis Česká republika

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz

Hrniec

● Úvod

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

● Používanie v súlade s určeným účelom

Hrniec je vhodný na zohrievanie potravín na plynových, sklokeramických, halogénových a indukčných varných platniach. Výrobok je určený výlučne na súkromné používanie.




Bezpečnostné upozornenia

VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY USCHOVAJTE PRE NESKORŠIE POUŽITIE!



VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

-  Myslite na to, že rukoväte môžu byť pri varení horúce. Ako ochranu preto používajte kuchynské alebo grilovacie rukavice.
- Pokrievku nepoužívajte, ak je hmat uvoľnený.
- V žiadnom prípade nepoužívajte hrniec vtedy, ak sú rukoväte uvoľnené.

⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA MATERIÁLU!

- Pri varení je veľmi dôležité mať stále pod kontrolou hrnce a panvice, v ktorých sa zohrieva tuk. Tuk sa môže veľmi rýchlo zohriať a zapáliť. Ak by došlo k vznieteniu tuku, nikdy ho nehaste vodou! Plamene uhaste pomocou pokrievky alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Aby sa nepoškodila antiadhézna vrstva, používajte iba kuchynské pomôcky z teplovzdorného plastu alebo dreva. Nekrájajte potraviny, ktoré chcete dusiť, priamo v hrnci.
- Do horúceho tuku nekladte mäso, z ktorého kvapká voda. Tuk vystrekujúci na rozžeravenú platňu sporáka môže ľahko spôsobiť vznik požiaru.
- **Šetrite energiou!** Vyberte varnú platňu, ktorá zodpovedá priemeru dna hrnce, aby ste tak zabránili stratám tepla.
317539_1904 (24 cm Hrniec) účinný priemer dna: cca. 17,5 cm
317545_1904 (28 cm Hrniec) účinný priemer dna: cca. 22 cm.
- Výrobok je bez pokrievky vhodný na udržiavanie teplých jedál v rúre (max. 160 °C na 1 hodinu).
- Vysoké teploty môžu viesť k zafarbeniam na vonkajšej strane produktu. Toto nie je chyba materiálu a neovplyvňuje to kvalitu a funkciu výrobku.
- Horúci produkt nikdy nedržte pod tečúcou studenou vodou. Spodná strana produktu by sa pritom mohla poškodiť alebo odpadnúť z produktu.
- Výrobok je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Časté čistenie ostrými čistiacimi prostriedkami môže viesť k poškodeniu a / alebo zafarbeniu hrnce.
- Umývaním v umývačke riadu sa môže zmeniť farebný odtieň hliníkových častí.
- **POZOR!** Sklenená pokrievka je rozbitná / nie je odolná voči nárazom!

- Pri ručnom umývaní očistíte hrniec horúcou vodou a bežným umývacím prostriedkom. Nepoužívajte pritom ostré a špicaté predmety, aby ste nepoškodili materiál.
- Výrobok nefahajte ani neposúvajte po sklokeramických a halogénových varných doskách. Pri nedodržiavaní môže dôjsť k poškodeniu skrze poškrabania.

● 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

- Pred prvým použitím odstráňte prípadné nálepky z výrobku a opláchnite ho horúcou vodou.
- Hrnec pred prvým použitím vyvarte 2 až 3 krát vodou, aby sa úplne odstránili prípadné zvyšky z výroby.
- Prázdnu alebo jedlom určeným na pečenie naplnenú panvicu neprehrejte, pretože inak slabne antiadhézný efekt, resp. dochádza k poškodeniu antiadhéznej vrstvy.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.

● Záruka

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smeríc 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

SK Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk

IAN	Model	Effective bottom size	Pot size	Version
317539_1904	HG03279	Ø 175 mm	Ø 240 mm	11 / 2019
317545_1904	HG03280	Ø 220 mm	Ø 280 mm	11 / 2019

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-No.: HG03279 / HG03280

Version: 11 / 2019

Stand der Informationen · Last Information Update

Version des informations · Stand van de informatie

Stan informacjii · Stav informací · Stav informácií:

07 / 2019 · Ident.-No.: HG03279 / HG03280072019-8



IAN 317539_1904

IAN 317545_1904