



ALUMINIUM FRYING PAN / ALUMINIUM WOK

(GB)

ALUMINIUM FRYING PAN / ALUMINIUM WOK

Operation and safety notes

(FI)

ALUMIININEN PAISTINPANNU / ALUMIININEN WOKKIPANNU

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

STEKPANNA AV ALUMINIUM / WOKPANNA AV ALUMINIUM

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(PL)

PATELNIĄ ALUMINIOWĄ / PATELNIĄ ALUMINOWĄ WOK

Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

(LT)

ALUMININĖ KEPTUVĖ / ALUMININĖ KEPTUVĖ IŠGAUBTU DUGNU

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

ALUMIINIUMPANN / ALUMIINIUMIST VOKKPANN

Kasutamise- ja ohutusjuhised

(LV)

ALUMĪNIJA PANNA / ALUMĪNIJA WOK PANNA

Eksploataācijas un drošības norādījumi

(DE)

(AT)

(CH)

ALUMINIUM-PFANNE / ALUMINIUM-WOKPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB	Operation and safety notes	Page	3
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	8
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	13
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	18
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psł	24
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhised Kasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	29
LV	Eksploataācijas un drošības norādījumi	Lpp.	34
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	39

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Care and use

- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pan.
- Effective bottom diameter approx.:
 - HG04352A (28 cm Pan): Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm Wok): Ø 140 mm
- Before using the pan for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
- Lightly grease the pan.
- Do not overheat the pan while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.
- Risk of overheating! When fat-free food comes in contact with non-oiled, overheated pans, slight discolorations of the non-stick coating might occur due to the burning of proteins. Such discolorations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.
- Heat up the food at a high / medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready.
- Never leave the pan unsupervised while the grease is warming: Overheated grease can ignite. Never attempt to extinguish grease fires with water! Smother the flames with a lid or a dense wool blanket.

- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the pan.
- Do not add dripping wet meat to the pan. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.
- The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection.
- The pan is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs.
- **Note for induction hobs:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the 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.
- This article combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity, with the benefits of cooking with induction. To enable this, magnetic steel elements have been inserted in the aluminium base. Consequently the base is not magnetic throughout, so that on induction hobs that are significantly greater than the base diameter, it can happen that the induction coils do not react. This is not a quality defect and does not represent any impairment of the functionality. So that the article functions perfectly, please always place it on the hob corresponding to the effective base diameter stated in this manual.
- High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material, nor does it impair the product's quality or function.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.

- The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour).
- This pan is suitable for dishwashers.
- Handwash with hot water and common washing-up liquid. Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material.
- Do not clean with harsh or abrasive cleaners.
- Frequently cleaning of the pan with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs!

To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the pan before changing its position on the cooking surface.

We are not liable for damage which could otherwise result.

When pans with an exposed aluminium base are moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. These marks can generally be removed with a ceramic cleaner.

We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.

- **Food safe:** This pan does not affect the taste or odour of prepared foods.
- Never use pans if the handles are loose. Retighten the screw joint of the handles if necessary.
- This product is not suitable for deep frying!
- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.

- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.

● Disposal

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

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

● Warranty

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

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

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 466047_2404) available as proof of purchase.

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

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service

 **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

● Johdanto

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

● Käyttö- ja hoito-ohjeet

- **Säästä energiaa!** Lämpöhäviön välttämiseksi valitse liesilevy, jonka halkaisija vastaa pannun halkaisijaa.
- Todellinen pohjan halkaisija n.:
 - HG04352A (28 cm:n pannu): Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm:n wokki): Ø 140 mm
- Keitä pannussa ennen ensimmäistä käyttökertaa vettä 2 korkeintaan 3 kertaa, jotta mahdolliset tuotantojäämät irtoavat.
- Voitele pannua pienellä määrällä rasvaa.
- Älä ylikuumenna pannua sen ollessa tyhjänä tai täynnä paistettua ruokaa, koska silloin sen tarttumattomuus heikkenee ja pinnoite vahingoittuu.
- Ylikuumenemisen vaara! Ylikuumentuneissa pannuissa, joita ei ole voideltu, tarttumaton pinnoite voi värjäytyä joutuessaan kosketuksiin rasvattoman paistettavan kanssa proteiinien palaessa pintaan. Nämä värjäymät ovat käytöstä johtuvia jälkiä, jotka eivät heikennä tuotteen pinnoitteen laatua eikä käyttökelpoisuutta.
- Kuumenna paistettavaa korkealla/keskilämmöllä ja anna sen lopuksi kypsentyä alhaisella lämmöllä.
- Älä jätä pannua valvomatta, kun rasva kuumenee: Ylikuumentunut rasva voi syttyä palamaan. Älä koskaan sammuta palavaa rasvaa vedellä! Sammuta liekit kannella tai tiiviillä villapeitteellä.
- Käytä vain muovisia tai puisia keittiövälineitä, jotta tarttumaton pinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa ruoka-aineita suoraan pannulla.

- Älä laita märkää lihaa pannulle. Kuumalle liesilevylle roiskuva rasva voi aiheuttaa helposti tulipalon.
- Kahva voi kuumentua valmistuksen aikana. Suojaa kätesi pannulapuilla tai uunikintailla.
- Pannua voidaan käyttää kaasu-, sähkö-, lasikeraamisella, induktio- ja halogeeniliedellä.
- **Huomautus induktiokeittotasoista:** Joissakin tapauksissa saattaa kuulua ääni, joka johtuu lämmönlähteen sähkömagneettisista ominaisuuksista ja kattilasta/paistinpannusta. Tämä on normaalia eikä se tarkoita sitä, että induktioliesi tai keittoastia olisi vaurioitunut. Kattila/pannu tulee asettaa induktioliesilevyn keskelle. **HUOMIO! Kuumenee nopeasti!** Älä ylikuumenna keittoastiaa. Ylikuumenemistapauksessa tila täytyy tuulettaa kunnolla.
- Tässä tuotteessa yhdistyvät alumiinisten keittoastioiden hyödyt kuten kevyt paino ja korkea lämmönjohtokyky sekä induktiolla valmistamisen tarjoamat edut. Tämän tekee mahdolliseksi alumiinipohjaan lisätyt magneettiset teräselementit. Pohja ei ole siten kokonaan magneettinen, niin että pohjan halkaisijaa isommilla induktiokeittotasoilla induktiokelat eivät ehkä reagoi. Tässä ei ole kyse puutteellisesta laadusta eikä toimivuus heikkene sen vuoksi. Jotta tuote toimii moitteettomasti, aseta se aina sellaiselle keittolevylle, joka vastaa tässä ohjeessa mainittua pohjan halkaisijaa.
- Korkeat lämpötilat voivat värjätä tuotteen ulkopinnan. Tämä ei ole materiaalivirhe eikä se heikennä tuotteen laatua tai toimintoa.
- Älä koskaan pidä kuumaa tuotetta juoksevan kylmän veden alla. Tuotteen pohja voisi vaurioitua tästä tai irrota tuotteesta.
- Laitte soveltuu ruoan lämpimänäpitoon uunissa (maks. 160 °C 1 tunnin ajan).
- Tämä pannu voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Käytä käsinpesuun kuumaa vettä ja tavallista astianpesuainetta. Vältä terävien ja teräväkärkisten välineiden tai harjojen käyttöä, jotta materiaali ei vahingoitu.

- Älä käytä puhdistukseen mitään voimakkaita hankausaineita.
- Usein tapahtuva pesu voimakkailla pesuaineilla voi vaurioittaa ja/tai värjätä pannun pinnan.
- Pesu astianpesukoneessa voi värjätä alumiiniset osat.
- **HUOMIO! NAARMUJA!** Vältä keittoastioiden liikuttamista edestakaisin lasikeraamisilla keittotasolla!
Vältä lasikeraamisen keittotason naarmuuntuminen nostamalla pannu aina ennen kuin muutat sen asentoa keittotasolla.
Emme vastaa vaurioista, jotka tästä muutoin voisivat syntyä.
Alumiinipohjaisten pannujen liikuttaminen edestakaisin keraamisilla pinnoilla voi jättää jälkiä. Tällaiset jäljet voidaan yleensä poistaa keraamisen lieden puhdistusaineella.
Ennen ruoanvalmistuksen aloittamista on suositeltavaa, että keittolevyn pinta ja pannun pohja pyyhitään puhtaalla, nukattomalla liinalla (esim. mikrokuituliinalla). Siten naarmujen syntyminen voidaan välttää.
- **Elintarvikekelpoinen:** Tämä pannu ei vaikuta mitenkään valmistettavien ruokien makuun tai tuoksuun.
- Älä käytä pannua, jos sen kahvat ovat irralliset. Kiristä tarvittaessa kahvojen ruuvit.
- Tuote ei sovellu uppoaistamiseen!
- **VARO!** Kun kaadat kuumia nesteitä, ole erityisen huolellinen ja varovainen – muutoin nesteet voivat aiheuttaa palovammoja. Älä kaada nestettä hätiköiden, vaan varmista, että se valuu tasaisesti. Varmista, ettei muita henkilöitä, etenkin lapsia, ole välittömässä läheisyydessä nestettä kaadettaessa.
- **HUOMIO!** Käytä nestettä kaadettaessa tarvittaessa patalappua tai vastaavaa tehokasta henkilönsuojainta (PPE).
- **VARO!** Pyyhi kuuma öljy tai muut nesteet, jotka valuvat kaadettaessa kattilasta alas tai tippuvat keittotasolle, heti pois sopivalla liinalla. Muuten on olemassa tulipalon vaara.

- Huolehdi riittävästä tuuletuksesta voimakkaan savun välttämiseksi suljetussa ympäristössä.

● Hävittäminen

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

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

● Takuu

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

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

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

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

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

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

Toimiminen takuutapauksessa

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

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 466047_2404) todisteena tekemästasi ostoksesta.

Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiveruksesta, käyttöohjeen etusivulta (vasen alareuna) tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin

yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun.

Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen.

Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

Huoltopalvelu

FI **Huoltopalvelu Suomi**

Puhelin: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

● Inledning

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

● Bruks- och skötselanvisning

- **Spara energi!** För att undvika värmeförluster väljer du en platta med en diameter som är ungefär lika stor som pannans.
- Effektiv bottendiameter ca:
 - HG04352A (28 cm panna): Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm wok): Ø 140 mm
- Koka vatten i pannan 2 till 3 gånger innan du använder den för att ta avlägsna eventuella produktrester.
- Olja in pannan lätt.
- Överhettas inte en panna som är tom eller fylld med mat, annars kan anti-stick-effekten försvinna och beläggningen kan skadas.
- Fara för överhettning! Vid ej infettade och överhettade pannor kan det vid kontakt med fettfritt stekgods uppkomma missfärgningar i anti stick-ytan på grund av att proteinerna bränns. Dessa missfärgningar är normalt slitage och påverkar inte kvaliteten hos ytbehandlingen eller produktens användbarhet.
- Värm upp livsmedlet på hög eller medelhög värme och avsluta tillagningen vid lägre temperatur.
- Lämna inte pannan oövervakad medan oljan värms upp: Överhettat fett kan antändas. Släck aldrig brinnande olja med vatten! Kväv elden med ett lock eller en tjock yllefilt.
- Använd endast plast- eller träredskap så att non-stick-beläggningen inte skadas. Skär inte livsmedel direkt i pannan.

- Lägg inte droppande, vått kött i pannan. Fett som stänker kan komma i kontakt med en het spisplatta och orsaka brand.
- Handtaget kan bli varmt vid matlagning. Använd grytlappar eller grytvantar som skydd.
- Pannan är anpassad för gas-, el-, glaskeramik-, induktions- och halogenplattor.
- **Information för användning med induktionsspisar:**
 Under vissa förhållanden kan ett ljud uppkomma, som beror på de elektromagnetiska egenskaperna hos värmekällan och grytan/pannan. Detta är normalt och tyder inte på någon skada hos induktionshällen eller kokkärlet. Grytan/pannan ska placeras i centrum av induktionsvärmefältet. **SE UPP! Hög uppvärmningshastighet!** När du förvärmer pannan, tänk på att inte överhetta den. Vid överhettning, ventiler rummet ordentligt.
- Den här artikeln kombinerar fördelarna med köksredskap av aluminium, såsom låg vikt och hög värmeledningsförmåga, med fördelarna av matlagning med induktion. För att möjliggöra detta har magnetiska stålelement integrerats i aluminiumgodset. Därför är inte hela basytan magnetisk. På induktionsvärmezoner som är betydligt större än produktens bottendiameter kan det hända att induktionsspolarerna inte reagerar. Detta är inte en kvalitetsbrist och försämrar inte produktens funktion. För att produkten skall fungera felfritt placeras du den alltid på den kokplatta, som motsvarar den effektiva bottendiameter, som anges i denna anvisning.
- Höga temperaturer kan leda till missfärgningar på utsidan av produkten. Det är inget materialfel och påverkar inte produktens kvalitet eller funktion.
- Utsätt aldrig den heta produkten för rinnande kallt vatten. Undersidan av produkten kan skadas eller falla av produkten.
- Artikeln är lämplig för att hålla maten varm i ugnen (max. 160 °C under 1 timme).
- Denna panna är diskmaskin-kompatibel.

- För handdisk, använd varmt vatten och vanligt diskmedel. Undvik att använda av vassa och spetsiga föremål eller borstar, så att materialet inte skadas.
- Diska inte med skurmedel.
- Frekvent rengöring med slipande diskmedel kan leda till skador och/eller missfärgning av pannan.
- Maskindisk kan leda till missfärgning av aluminiumdelar.
- **SE UPP! REPOR!** Undvik att skjuta köksredskap fram och tillbaka på glaskeramikhällar!

För att undvika repor på en glaskeramikplatta så lyfter du alltid pannan innan du flyttar den på plattan.

Vi tar inte ansvar för skador som uppstår i annat fall.

Om pannor med en friliggande aluminiumbotten skjuts fram och tillbaka på keramikytor så kan det efterlämna spår. Sådana spår kan i allmänhet tas bort med ett keramikrengöringsmedel.

Innan du börjar med matlagning rekommenderar vi att du torkar av ytan av hällen och kokkärlets botten med en ren, luddfri trasa (t.ex. mikrofiber). Därmed kan du förebygga repor.

- **Tillverkad av material som inte är skadligt för livsmedel:** Denna panna har ingen påverkan på smak eller lukt hos tillagade livsmedel.
- Använd aldrig pannor under några som helst omständigheter om handtagen är trasiga. Vid behov, dra åt handtagens skruvar.
- Produkten är inte lämplig för fritering!
- **SE UPP!** När du häller upp heta vätskor krävs särskild aktsamhet och försiktighet – annars finns det risk för skällning. Häll inte upp vätskan hastigt, utan se till att den flyter i ett jämnt flöde. Se till att inga andra personer, särskilt inte barn, befinner sig i omedelbar närhet under hällningen.
- **SE UPP!** Använd vid behov en grytlappar eller jämförbart effektiv personlig skyddsutrustning (PSU) när du häller.

- **SE UPP!** Torka omedelbart bort het olja eller andra vätskor som rinner ner längs grytan eller droppar på matlagningssytan med en lämplig trasa. Annars finns det en risk för brand.
- Säkerställ tillräcklig ventilation för att undvika kraftig rök i en sluten miljö.

● **Avfallshantering**

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

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

● **Garanti**

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

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

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

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

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

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

Handläggning av garantianspråk

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

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 466047_2404) för att bevisa köpet.

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

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

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

Service

SE Service Sverige

Tel.: 020791808

E-Mail: owim@lidl.se

FI Service Finland

Tel: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

● Instrukcje użytkowania i konserwacji

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy patelni.
- Efektywna średnica dna ok.:
 - HG04352A (patelnia, 28 cm): Ø 200 mm
 - HG04352B (wok, 28 cm): Ø 140 mm
- Przed pierwszym użyciem patelni zagotować wodę 2 lub 3 razy, aby całkowicie usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne.
- Lekko natłuścić patelnię.
- Nie przegrzewać pustej lub wypełnionej smażoną żywnością patelni, w przeciwnym razie działanie zapobiegającej przywieraniu powłoki osłabnie lub może ona ulec uszkodzeniu.
- Ryzyko przegrzania! W przypadku przegrzanych patelni, które nie są natłuszczone, nieprzywierająca powłoka może odbarwić się w wyniku spalania białek, gdy wejdzie w kontakt z beztłuszczową żywnością. Te przebarwienia należy traktować jako oznaki użytkowania i nie wpływają one na jakość powłoki ani na jej użyteczność.
- Potrawę podgrzewać na silnym lub średnim ogniu, a następnie na małym, aby dokończyć gotowanie.

- Nie zostawiać patelni bez nadzoru, gdy tłuszcz się nagrzewa: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Palącego się tłuszczu nigdy nie gasić wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki, zapobiegającej przywieraniu. Nie ciąć żywności bezpośrednio na patelni.
- Nie kłaść na patelnię mokrego mięsa. Tłuszcz przyskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Podczas gotowania uchwyt może się nagrzewać. Używać rękawic do grilla lub rękawic kuchennych.
- Patelnia nadaje się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W pewnych okolicznościach, ze względu na właściwości elektromagnetyczne źródła ciepła oraz patelni lub garnka, może pojawiać się szum. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani naczynia do gotowania. Garnek lub patelnię należy stawiać na środku płyty indukcyjnej. **UWAGA! Duża szybkość nagrzewania!** Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać. W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- Artykuł ten łączy w sobie zalety naczyń aluminiowych, takich jak mały ciężar i dobra przewodność z zaletami gotowania indukcyjnego. W tym celu w aluminiowym dnie umieszczono magnetyczne elementy stalowe. Zatem dno nie jest w całości magnetyczne, więc może współpracować ze płytami indukcyjnymi o znacznie większej średnicy bez wzbudzania cewek indukcyjnych. Nie jest to wada jakości wykonania i nie jest przeszkoda w funkcjonowaniu produktu. Aby przedmiot działał prawidłowo, należy zawsze umieszczać go na płycie grzejnej, która odpowiada efektywnej średnicy podstawy określonej w niniejszej instrukcji.

- Wysokie temperatury mogą powodować przebarwienia na zewnątrz produktu. Nie jest to wada materiałowa i nie wpływa na jakość ani działanie produktu.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- Produkt nadaje się do przechowywania żywności w piekarniku w celu podtrzymywania ciepła (maks. 160 °C przez 1 godzinę).
- Patelnię można myć w zmywarce.
- W przypadku mycia ręcznego używać ciepłej wody i zwykłego detergentu. Należy unikać używania jakichkolwiek ostrych narzędzi, aby nie uszkodzić materiału.
- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.
- Częste czyszczenie ostrymi detergentami może spowodować uszkodzenie i / lub przebarwienie aluminiowych części patelni.
- Mycie w zmywarce może powodować odbarwienia elementów aluminiowych.
- **UWAGA! ZARYSOWANIA!** Unikać szurania naczyniem do gotowania po ceramicznej płytce grzejnej!
 W celu uniknięcia zarysowania płyty ceramicznej zawsze należy podnosić patelnię przed zmianą jej pozycji na płytce.
 Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogłyby wystąpić w innym przypadku.
 Przesuwanie patelni z odłożoną aluminiową podstawą tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą zmywacza do ceramiki.
 Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna naczynia do gotowania czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.
- **Bezpieczna żywność:** Patelnia nie zmienia smaku ani zapachu przygotowywanych potraw.

- Nie używać patelni, jeśli uchwyty będą poluzowane. Ewentualnie dociągnąć poluzowane złącza śrubowe.
- Ten produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu!
- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwyty do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).
- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

● Gwarancja

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

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

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

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

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

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przelączników lub części wykonanych ze szkła.

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

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 466047_2404) 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, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

● Ižanga

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

● Naudojimo ir priežiūros instrukcijos

- **Taupykite energiją!** Kad išvengtumėte šilumos nuostolių, pasirinkite kaitvietę, atitinkančią jūsų keptuvės skersmenį.
- Veiksmingas dugno skersmuo yra maždaug:
 - HG04352A (28 cm keptuvė): Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm keptuvė išgaubtu dugnu): Ø 140 mm
- Prieš naudodami pirmą kartą nuo 2 iki 3 kartus įpilkite į keptuvę vandens ir pavirkite tam, kad pasišalintų galimi gamybos likučiai.
- Iššepkite keptuvę nedideliu kiekiu riebalų.
- Neperkaitinkite tuščios arba su kepiniais keptuvės. Priešingu atveju sumažėja nelimpančios dangos veiksmingumas arba danga pažeidžiama.
- Perkaitimo pavojus! Jei riebalų neturintis maisto produktas susiliečia su aliejumi neištepta, per daug įkaitusia keptuve, nelipni danga gali šiek tiek išblukti dėl baltymų degimo. Tokie spalvos išblukimai yra nusidėvėjimo požymiai ir neturi įtakos dangos kokybei ir jos tinkamumui naudoti.
- Kaitinkite maistą didelėje/vidutinėje kaitroje ir palikite troškintis nustatę žemiausią lygį.
- Niekada nepalikite keptuvės be priežiūros, kol kaista riebalai: Perkaitę riebalai gali užsidegti. Niekada negesinkite degančių riebalų vandeniu! Slopinkite liepsną dangčiu arba storu vilnoniu apklotu.

- Naudokite plastikinius arba medinius virtuvės reikmenis tam, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos. Nepjaustykite maisto keptuvėje.
- Nedėkite šlapios mėsos į keptuvę. Riebalai besitaškantys iš įkaitusios keptuvės gali sukelti gaisrą.
- Naudojimo metu gali įkaisti rankena. Norėdami apsaugoti naudokite puodkėlę arba pirštinę.
- Keptuvė tinka dujinėms, elektrinėms, stiklo keramikos, indukcinėms ir halogeninėms viryklėms.
- **Nurodymas indukcinėms kaitvietėms:** Tam tikromis aplinkybėmis galimas garsas, atsirandantis dėl elektromagnetinių šildymo šaltinio ir puodo/keptuvės savybių. Tai yra normalu ir nerodo, kad jūsų indukcinė kaitlentė arba virtuvės reikmenys būtų pažeisti. Puodą/keptuvę dėkite indukcinės kaitlentės viduryje. **DĖMESIO!** **Didelis įkaitimo greitis!** Neperkaitinkite gaminimo indo. Perkaitinus reikia gerai išvėdinti patalpą.
- Šis gaminy suuderina aliuminio gaminimo indo privalumus, pvz., mažą svorį ir gerą šilumos pralaidumą, su indukcinės viryklės privalumais. Kad tai būtų galima, aliuminio dugne yra magnetiniai plieno elementai. Todėl ne visas dugnas yra magnetinis, tai ant indukcinų kaitviečių, kurios yra ženkliai didesnės nei dugno skersmuo, gali atsitikti taip, kad indukcinės ritės nereaguos. Tai nėra kokybės trūkumas ir dėl to funkcija neapribojama. Kad gaminys veiktų tinkamai, visada padėkite jį ant kaitvietės, atitinkančios veiksmingą šiame vadove nurodytą dugno skersmenį.
- Dėl aukštos temperatūros gaminio išorė gali nublukti. Tai nereiškia, kad medžiaga turi defektų, ir nepablogina gaminio kokybės arba funkcijos.
- Niekada nelaiykite gaminio po šaltu tekančiu vandeniu. Dėl to gali būti pažeista arba nukristi apatinė gaminio pusė.
- Gaminys tinka šildyti patiekalus orkaitėje (maks. 160 °C 1 val.).
- Šią keptuvę galima plauti indaplovėje.

- Plaudami rankomis naudokite karštą vandenį ir įprastas indų plovimo priemones. Nenaudokite aštrių ir smailių daiktų arba šepečių, nes jie gali pažeisti gaminį.
- Valymui nenaudokite aštrių šveičiamųjų priemonių.
- Dažnas valymas su aštriomis šveitimo priemonėmis gali pakenkti keptuvei ir/arba pakeisti jos spalvą.

- Plaunant indaplovėje aliuminio dalys gali pakeisti spalvą.
- **DĖMESIO! SUBRAIŽYMAS!** Nestumdyskite gaminimo indo ant stiklo keramikos kaitlenčių!

Kad nesubraižytumėte stiklo keramikos kaitlentės, visada pakelkite keptuvę prieš keisdami jos padėtį ant kaitlentės.

Mes neatsakome už jokią žalą, kuri galėtų atsirasti kitu atveju.

Judinant keptuves su atviru aliuminio dugne pirmyn ir atgal ant keraminių paviršių gali likti žymių. Tokias žymes dažniausiai galima pašalinti keramikos valikliu.

Prieš pradėdami virti mes rekomenduojame kaitlentės paviršių ir indo apačią nuvalyti sausa, nesiveliančia šluoste (pavyzdžiui, mikropluošto). Taip apsaugosite nuo subraižymo.

- **Saugus liestis su maistu:** Ši keptuvė nepakeičia ruošiamų patiekalų skonio ir kvapo.
- Jokių būdu nenaudokite keptuvės, jei jos rankena yra netvirta. Jei reikia, prisukite rankeną.
- Gaminys netinka gruzdinti!
- **ATSARGIAI!** Pilant karštus skysčius reikia ypatingo dėmesio ir atsargumo – kitaip kyla nusiplikymo pavojus. Nepilkite skysčio paskubomis, o įsitikinkite, kad jis teka tolygiai. Įsitikinkite, kad pilant arti nėra kitų žmonių, ypač vaikų.
- **DĖMESIO!** Jei reikia, pildami naudokite puodą laikiklį arba panašiai veiksmingas asmenines apsaugos priemones (AAP).
- **ATSARGIAI!** Tinkama šluoste nedelsdami nuvalykite karštą aliejų ar kitą skystį, kuris nutekėjo ant keptuvės arba nuvarvėjo ant kepimo paviršiaus. Kitaip kyla gaisro pavojus.

- Užtikrinkite tinkamą vėdinimą, kad uždaroje patalpoje nesusidarytų daug dūmų.

● Išmetimas

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

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

● Garantija

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

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

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

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

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

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

Veiksmi norint pasinaudoti garantija

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

Kreipdamiesi kokiu nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 466047_2404). Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių. Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

Klientų aptarnavimas

LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 880033500

El. paštas: owim@lidl.lt

● Sissejuhatus

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

● Kasutus- ja hooldusjuhend

- **Säästke energiat!** Kuumuskaot vältimiseks valige pliidiplaat, mille diameeter vastab panni diameetrile.
- Tõhus potipõhja läbimõõt umbes:
 - HG04352A (28 cm pann): Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm vakkpann): Ø 140 mm
- Enne panni esmakordset kasutamist keetke selles 2 kuni 3 korda vett, et täielikult eemaldada kõik tootmisjääd.
- Õlitage panni kergelt.
- Ärge kuumutage tühja ega toiduga täidetud panni üle, vastasel juhul kahaneb kleepumisvastane toime või võib kahjustuda panni pind.
- Ülekuumutamise oht! Rasvavaba toidu kuumutamine liiga vähese õliga pannil või panni ülekuumutamine põhjustab kleepumisvastase kihi värvi muutumist, mis on tingitud proteiinide põlemisest. Säärane värvimuutus loetakse kasutusjälgedeks ja see ei mõjuta kattematerjali kvaliteeti ega selle kasutatavust.
- Kuumutage toitu kõrgel/keskmisel kuumusel ja laske toidul seejärel valmida madalal kuumusel.
- Ärge jätke panni järelevalveta, kui selles rasva kuumutate: Ülekuumenenud rasv võib süttida. Ärge kunagi kustutage põlevat rasva veega! Summutage leegid kaanega või paksu villatekiga.
- Vältimaks kleepumisvastase pinna kahjustamist, kasutage ainult plastmassist või puidust köögiistu. Ärge hakkige toitu otse pannil.

- Ärge asetage pannile tilkuvat, märga liha. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiv rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.
- Käepide võib küpsetamise ajal kuumeneda. Kasutage enda kaitsmiseks pajalappe või grillikindaid.
- Pann sobib kasutamiseks gaasi-, elektri-, klaaskeraamilistel, induksioon- ja halogeenpliitidel.
- **Märkus induksioonipliitide kohta:** Teatud olukorras võib esineda müra, mis on tingitud kütteallika ja poti/panni elektromagnetilistest omadustest. See on tavapärane ja ei viita defektile induksioonipliidi või küpsetusahju juures. Pott/pann peab olema asetatud induksioonivälja keskele. **TÄHELEPANU! Kuumeneb kiiresti!** Ärge eelkuumutage küpsetusnõud üle. Ülekuumutamise korral tuleb ruumi põhjalikult ventileerida.
- Selles tootes on alumiiniumist küpsetusnõu eelised, nagu kerge kaal ja suur soojusjuhtivus, ühendatud induksioonnõu eelistega. Selleks on alumiiniumist põhja sisse sisestatud magnetilised teraselemendid. Põhi ei ole seetõttu läbinisti magnetiline ning panni läbimõõdust oluliselt suuremate induksioonväljade puhul ei pruugi kõik induksioonküttespiraalid lülituda. See ei ole kvaliteedidefekt ega mõjuta toimimist. Toote nõuetekohase toimimise tagamiseks asetage see alati pliidil toidu valmistamiseks kasutatavale pinnale, mis vastab selles juhendis täpsustatud tõhusale potipõhja läbimõõdule.
- Kõrged temperatuurid võivad tingida toote välimise osa värvimuutuse. See ei ole materjalidefekt ega mõjuta toote kvaliteeti ja toimivust.
- Ärge kunagi hoidke kuuma toodet jooksva külma vee all. Toote põhi võib seetõttu kahjustuda või toote küljest lahti tulla.
- Toode on sobilik toidu ahjus soojana hoidmiseks (max 160 °C 1 tunniks).
- See pann on nõudepesumasinakindel.
- Toote käsitsi pesemiseks kasutage kuuma vett ja tavapärasest nõudepesuvedelikku. Vältige teravate esemete ja harjade kasutamist, mis võiksid toote materjali kahjustada.

- Ärge kasutage tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Sage pesemine tugevate pesuainetega võib panni kahjustada ja/või muuta selle värvi.
- Pesemine nõudepesumasinaga võib muuta alumiiniumist osade värvi.
- **TÄHELEPANU! KRIIMUSTUS!** Väلتige klaaskeraamilistel pliidiplaatidel küpsetusnõu edasi-tagasi liigutamist!
Klaaskeraamilise pliidiplaadi kriimustamise vältimiseks tõstke pann alati üles, enne kui selle asendit pliidiplaadil muudate.
Me ei vastuta sellest tulenevate kahjustuste eest.
Kui te liigutate katmata alumiiniumpõhja keraamilisel pinnal edasi-tagasi, võib see jätta pinnale jälgi. Selliseid jälgi saab tavaliselt keraamilise pinna puhastusvahendiga eemaldada.
Enne küpsetamisega alustamist soovitame teil puhta ja ebemevaba lapiga (nt mikrofiiberlapiga) pühkida puhtaks pliidiplaadi pinna ja küpsetusriista põhja. See aitab vältida kriimustuste teket.
- **Sobib kasutamiseks toiduainetega:** Pann ei mõjuta valmistatud toidu maitset ja lõhna.
- Ärge kunagi kasutage panni, kui käepide loksub. Vajaduse korral pinguldage käepideme kruviliidet.
- See toode ei sobi frittimiseks!
- **ETTEVAATUST!** Kuuma vedeliku väljavalamisel tuleb olla eriti ettevaatlik ja tähelepanelik – vastasel juhul valitseb põletusohu. Ärge valage vedelikku välja liiga kiiresti, vaid jälgige, et vool oleks ühtlane. Jälgige, et väljavalamise ajal ei oleks lähedal teisi inimesi, eriti väikeseid lapsi.
- **TÄHELEPANU!** Kasutage väljavalamisel vajadusel pajalappe või samaväärseid isikukaitsevahendeid (PPE).
- **ETTEVAATUST!** Pühkige kuum õli või muud vedelikud, mis väljavalamise käigus poti alla voolavad või pliidipinnale tilguvad, kohe ära sobiva lapi abil. Vastasel juhul valitseb tuleohu.
- Hoolitsege piisava õhutamise eest, et vältida tugevat suitsu suletud keskkonnas.

● Jäätmekäitlus

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

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

● Garantii

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

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

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

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

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

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

Garantii käsitlemine

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

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 466047_2404).

Toote numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.

Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.

Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmsesid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

Teenindus

Teenindus Eestis

Tel: 8000049117

E-posti aadress: owim@lidl.ee

● levads

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

● Lietošanas un kopšanas norādījumi

- **Taupiet enerģiju!** Lai izvairītos no siltumenerģijas zuduma, izvēlieties sildvirsmu ar tādu diametru, kas atbilst pannas diametram.
- Efektīvais pamatnes diametrs apm.:
 - HG04352A (28 cm panna): Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm vokpanna): Ø 140 mm
- Pirms pirmās lietošanas reizes uzvāriet pannā ūdeni 2 līdz 3 reizes, lai pilnībā atbrīvotos no iespējamiem ražošanas atlikumiem.
- Nedaudz ieeļļojiet pannu.
- Neuzkarsējiet tukšu vai ar ceptu pārtiku piepildītu pannu, pretējā gadījumā pasliktinās pārklājuma pretpielipšanas efekts vai tiek sabojāts pārklājums.
- Pārkarsēšanas risks! Ja tiek lietota pārkarsēta neietaukota panna, tai saskaroties ar pagatavojamo pārtiku bez taukvielām un sadegot proteīnam, keramikas pārklājums var mainīt krāsu. Minētās krāsas izmaiņas ir uzskatāmas par lietošanas pazīmēm un nemazina pārklājuma kvalitāti un izstrādājuma piemērotību lietošanai.
- Uzkaršējiet ēdienu augstā/vidējā temperatūrā un pēc tam ļaujiet tam gatavoties zemā temperatūrā.
- Ja tiek karsētas taukvielas, neatstājiet pannu bez uzraudzības: Pārkarsētas taukvielas var aizdegties. Nekad nedzēsiet aizdegušos taukus ar ūdeni! Noslāpējiet liesmas ar vāku vai biezu vilnas segu.
- Lai nesabojātu pretpielipšanas pārklājumu, lietojiet tikai plastmasas vai koka virtuves piederumus. Negrieziet ēdienu tieši pannā.

- Nelieciet pannā pilošu gaļu. Taukiem uzpilot uz sakarsētas plīts virsmas, viegli var izcelties ugunsgrēks.
- Gatavošanas laikā rokturis var sakarst. Savai aizsardzībai izmantojiet katla drāniņu vai grila cimdus.
- Panna ir piemērota gāzes, elektriskās, stikla keramikas, indukcijas un halogēna plīts virsmām.
- **Norāde indukcijas plītim:** Noteiktos apstākļos var rasties troksnis, kas ir saistīts ar siltuma avota un katla/pannas elektromagnētiskajām īpašībām. Tas ir normāli un neliecina par indukcijas plīts virsmas vai virtuves trauku defektu. Katls/panna ir jānovieto indukcijas plīts virsmas centrā. **UZMANĪBU! Ātri uzsilst!** Uzsildot nepārkarsējiet virtuves traukus. Pārkarsēšanas gadījumā telpas kārtīgi jāizvēdina.
- Šis izstrādājums apvieno alumīnija gatavošanas trauku priekšrocības, piemēram, nelielais svars un augstā siltumvadītspēja, ar priekšrocībām, ko sniedz ēdiena gatavošana ar indukcijas plīti. Lai tas būtu iespējams, alumīnija apakšējā virsmā ir iestrādāti magnētiski tērauda elementi. Tāpēc apakšējā virsma nav viscaur magnētiska, un uz indukcijas plīts virsmām, kas ir ievērojami lielākas par apakšējās virsmas diametru, var gadīties, ka indukcijas spoles nereaģē. Tas nav kvalitātes defekts un nemazina izstrādājuma funkcionalitāti. Lai nodrošinātu nevainojamu izstrādājuma funkciju, vienmēr novietojiet to uz gatavošanas virsmas, kas atbilst faktiskajam efektīvajam pamatnes diametram, kas norādīts pamācībā.
- Augsta temperatūra var izraisīt krāsas izmaiņas izstrādājuma ārpusē. Tas nav materiāla defekts un neietekmē izstrādājuma kvalitāti vai funkcijas.
- Nekādā gadījumā neturiet karstu izstrādājumu zem aukstas tekoša ūdens strūklas. Izstrādājuma apakšdaļa var tikt bojāta vai arī nokrist no izstrādājuma.
- Izstrādājums ir piemērots, lai ēdienu uzturētu siltu cepeškrāsnī (1 stundu maksimālā 160 °C temperatūrā).

- Pannu var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Manuālai tīrīšanai izmantojiet karstu ūdeni un parastu trauku mazgāšanas līdzekli. Lai nesabojātu materiālu, nelietojiet asus vai smailus priekšmetus vai sukas.
- Tīrīšanai nelietojiet abrazīvus līdzekļus.
- Bieža tīrīšana ar stipras iedarbības tīrīšanas līdzekļiem var izraisīt pannas bojājumus un/vai krāsas izmaiņas.
- Mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā var izraisīt alumīnija daļu krāsas izmaiņas.
- **UZMANĪBU! SKRĀPĒJUMU RISKS!** Nebīdīet virtuves traukus uz priekšu un atpakaļ uz stikla keramikas plīts virsmām! Lai nesaskrāpētu stikla keramikas plīts virsmu, vienmēr paceliet pannu, pirms maināt tās stāvokli uz plīti. Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas varētu rasties pretējā gadījumā. Ja pannas ar atklātu alumīnija pamatni tiek pārvietotas uz priekšu un atpakaļ uz keramikas virsmām, tās var atstāt nospiedumus. Šādus nospiedumus parasti var noņemt ar keramikas tīrīšanas līdzekli. Pirms sākat gatavot, iesakām noslaucīt plīti virsmu un trauku apakšdaļu ar firu, bezplūksnu drānu (piemēram, mikrošķiedras). Tādējādi varat novērst skrāpējumus.
- **Paredzēta lietošanai ar pārtikas produktiem:** Šī panna neietekmē pagatavoto ēdienu garšu un smaržu.
- Nekad nelietojiet pannas, ja rokturi ir vaļīgi. Ja nepieciešams, vēlreiz pievelciet roktura skrūvju savienojumu.
- Šis izstrādājums nav piemērots fritēšanai!
- **PIESARDZĪBU!** Ieļojot karstus šķidrumus, jāievēro īpaša uzmanība un piesardzība – pretējā gadījumā pastāv applaucēšanās risks. Neleļiet šķidrumu sasteigt, bet pārliecinieties, ka tas plūst vienmērīgi. Izliešanas laikā pārliecinieties, ka tiešā tuvumā neatrodas citas personas, jo īpaši bērni.

- **UZMANĪBU!** Nepieciešamības gadījumā izliešanas laikā izmantojiet lupatīņu vai līdzvērtīgi efektīvus individuālos aizsardzības līdzekļus (IAL).
- **PIESARDZĪBU!** Tūlīt noslaukiet karstu eļļu vai citus šķidrumus, kas izlejot notek pa katlu vai piles uz gatavošanas virsmas. Pretējā gadījumā pastāv aizdegšanās risks.
- Nodrošiniet atbilstošu ventilāciju, lai izvairītos no būtiskiem dūmiem slēgtā vidē.

● Utilizācija

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

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

● Garantija

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

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

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

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

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

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

Rīcība garantijas gadījumā

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

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājat kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 466047_2404).

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

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

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

Serviss

LV Serviss Latvijā

Tālr.: 80005811

E-pasts: owim@lidl.lv

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

● Gebrauchs- und Pflegehinweise

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser der Pfanne entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser ca.:
 - HG04352A (28 cm Pfanne): Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm Wok): Ø 140 mm
- Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie die Pfanne leicht ein.
- Leere oder mit Bratgut gefüllte Pfanne nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Überhitzungsgefahr! Bei nicht eingefetteten überhitzten Pfannen kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Antihafbeschichtung kommen. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.
- Erhitzen Sie das Gargut bei hoher / mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.

- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: Überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt in der Pfanne.
- Kein tropfnasses Fleisch in die Pfanne geben. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Während des Kochens kann sich der Griff erhitzen. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz einen Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Die Pfanne ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenherdplatten geeignet.
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des 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.
- Dieser Artikel verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar. Damit das Produkt einwandfrei funktioniert,

stellen Sie es bitte immer auf das Kochfeld, das dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.

- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Der Artikel ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).
- Diese Pfanne ist spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie für die Reinigung per Hand heißes Wasser und gewöhnliches Geschirrspülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und / oder Verfärbung der Pfanne führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern!
Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie die Pfanne stets an, bevor Sie deren Position auf dem Kochfeld verändern.
Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten.
Wenn Pfannen mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt werden, kann dies Spuren hinterlassen. Solche Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.

- **Lebensmittelecht:** Diese Pfanne hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen.
- Verwenden Sie Pfannen keinesfalls, wenn die Griffe locker sind. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung der Griffe nach.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren!
- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.

● **Entsorgung**

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

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

● **Garantie**

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

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

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

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 466047_2404) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
466047_2404	HG04352A	Ø 280 mm	Ø 200 mm	09/2024
	HG04352B	Ø 280 mm	Ø 140 mm	



OWIM GmbH & Co. KG
 Stiftsbergstraße 1
 74167 Neckarsulm
 GERMANY

IAN 466047_2404

3 