



CAST ALUMINIUM FRYING PAN



IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
525769_2504	HG13460	Ø 320 mm	Ø 220 mm	11/2025
520495_2504	HG11816	Ø 280 mm	Ø 180 mm	
525595_2504	HG11817	Ø 240 mm	Ø 160 mm	
525771_2504	HG11818	Ø 200 mm	Ø 130 mm	

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 525769_2504

IAN 520495_2504

IAN 525595_2504

IAN 525771_2504



(GB) (CY)

CAST ALUMINIUM FRYING PAN

Operation and safety notes

(HU)

ALUMÍNIUMÖNTVÉNY SERPENYŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

PONEV IZ ALUMINIJEVE LITINE

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

PÁNEV Z HLINÍKOVÉ LITINY

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

PANVICA Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(HR)

TAVA OD LIJEVANOG ALUMINIJA

Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost

(RS)

TIGANJ OD LIVENOG ALUMINIJUMA

Napomene o upotrebi i bezbednosti

(RO)

TIGAIE ALUMINIU

Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

(BG)

АЛУМИНИЕВ ТИГАН

Инструкции за обслужване и безопасност

(GR) (CY)

ΤΙΓΑΝΙ ΑΠΟ ΧΥΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

(DE) (AT) (BE) (CH)

ALUGUSS-PFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 525769_2504

IAN 520495_2504

IAN 525595_2504

IAN 525771_2504

(HU) (SI) (CZ) (SK) (HR)

(RS) (RO) (BG) (GR) (CY)

GB/CY	Operation and safety notes	Page	3
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	9
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	15
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	23
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	29
HR	Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost	Stranica	35
RS	Napomene o upotrebi i bezbednosti	Strana	41
RO	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagina	50
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	Страница	57
GR/CY	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα	67
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	75

● 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.

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504.

● 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:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 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 with the base diameter.

- 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!

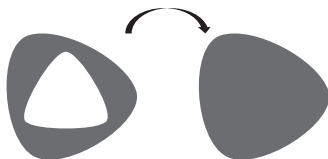
To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the cookware before changing its position on the cooking surface.

We are not liable for damage which could otherwise result.

When cookware with an exposed aluminium base is moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. This 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.
- Including heat indicator which indicates the optimum cooking temperature, red brand logo starts to turn invisible when the pan is properly preheated (180°C) when reach optimum cooking temperature, reduce the heat to maintain the temperature. Do not continue to heat the pan on a high heat as this will result in the pan and the non-stick surface becoming overheated.



not ready

ready

- **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 pan 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.
- This product is not suitable for deep frying!

● **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 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) available as proof of purchase.

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

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

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

● Service

GB **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.gb

CY **Service Cyprus**

Tel.: 8009 4241

E-Mail: owim@lidl.cy

● **Bevezető**

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

Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kódot beolvasva egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

● **Használati és ápolási utasítások**

- **Spóroljon az energiával!** A hőveszteség elkerülése érdekében azt a főzőlapot válassza, melynek átmérője megfelel a serpenyő átmérőjének.
- Hatékony fenékátmérő:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Az első használat előtt főzze ki a serpenyőt vízzel 2 és 3 alkalommal, így teljes mértékben megszabadulhat az esetleges gyártási maradékanyagoktól.
- Vigyen fel a serpenyőbe némi zsiradékot.
- A serpenyőt sem üresen, sem élelmiszerekkel együtt ne hevítse túl, mert azzal a tapadásmentessége romolhat, illetve a bevonata sérülhet.

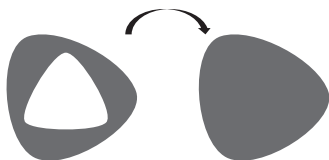
- Túlhevülés veszélye! Ha a serpenyő zsiradék nélkül hevül fel, és abba zsírt nem tartalmazó ételmszer kerül, a fehérjék égése elszíneződéseket okozhat a tapadásmentes bevonaton. Ezek az elszíneződések csak a használat következményei, és nincsenek hatással a bevonat minőségére vagy annak használhatóságára.
- A megfőzni kívánt ételmszereket magas vagy közepes lángon kezdje el készíteni, majd hagyja alacsony lángon készre főni.
- Ne hagyja a serpenyőt, felügyelet nélkül, amikor abban zsiradékot hevít: A túlhevült zsiradék lángra kaphat. Az égő zsiradékot soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- Csak fából vagy műanyagból készült konyhai eszközöket használjon, hogy ne tudjon kárt tenni a tapadásmentes bevonatban. A megfőzni kívánt ételmszereket soha ne vágja közvetlenül a serpenyőbe.
- Ne tegyen a serpenyőbe túl nedves húsokat. Az ennek következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- A főzés során a fogó is felforrósodhat. Biztonsága érdekében használjon edényfogót vagy vegyen fel sütőkesztyűt.
- A serpenyő használható gáz-, elektromos-, üvegkerámia-, indukciós- és halogén főzőlapokon is.
- **Tanácsok indukciós főzőlapokhoz:** Egyes esetekben egy hangot hallhat, mely a hőforrás és a fazék vagy serpenyő elektromágneses tulajdonságaira vezethető vissza. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy az edény hibájára. A fazekat vagy serpenyőt helyezze az indukciós főzőlap közepére.
- **FIGYELEM! A felmelegedés nagyon gyorsan történik meg!** Az előmelegítéskor ne hevítse túl az edényt. Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.
- Ez a termék magában foglalja az alumíniumedények előnyeit, mint például a könnyű súly és a kiváló hővezetés, emellett kiválóan alkalmas az indukciós főzéshez is. Hogy ez lehetővé váljon, az alumínium talpba mágneses acélelemeket építettünk. A talpazat

ennek köszönhetően nem átjárható mágnesesen, ezért az olyan indukciós felületeken, melyek nagyobbak a talpazatnál, az indukciós tekercsek esetlegesen nem fognak reagálni. Ez azonban nem minőségi gyengeség, és semmilyen módon nem korlátozza a használhatóságot. A kifogástalan használathoz tehát érdemes a talpazat átmérőjéhez megfelelő főzőfelületet kiválasztani.

- A magas hőmérséklet elszíneződéseket okozhat a termék felszínén. Ez nem anyaghiba jele, és nincs hatással a termék minőségére vagy használhatóságára.
- A terméket forró állapotban soha ne tartsa folyó hideg víz alá. Ezáltal a termék alsó része sérülhet, vagy akár le is válhat a termékről.
- A termékkel a sütőben is melegen tarthat ételeket (legfeljebb 160 °C-on, 1 órán keresztül).
- A serpenyő mosogatógépben mosható.
- Kézi mosogatáshoz használjon meleg vizet és normál mosogatószer. A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat vagy keféket, mert azok kárt tehetnek az anyagában.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket.
- A gyakori tisztítás éles eszközökkel a serpenyő sérüléséhez és/vagy elszíneződéséhez vezethet.
- A mosogatógéppel történő tisztítás során az alumínium részek elszíneződhetnek.
- **FIGYELEM! KARCOLÁSVESZÉLY!** Az edényt ne tologassa az üvegkerámia lapokon!
Üvegkerámia főzőlapok megkarcolódásának elkerülése érdekében mindig emelje fel a főzőedényt, mielőtt azt a főzőlapon áthelyezné. Ellenkező esetben a keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget. A szabadon lévő alumínium talppal rendelkező főzőedények ide-oda mozgatása a kerámiafelületeken nyomokat hagyhat. Az ilyen nyomok általában kerámiatisztítóval eltávolíthatók.

A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és az edény talpát is egy tiszta, szőszmentes (pl. mikroszálas) ruha segítségével áttörölni. Így elkerülhetőek a karcolások.

- **Élelmiszerbiztos:** Ez a serpenyő nem befolyásolja az elkészített ételek ízét vagy illatát.
- Ne használja a serpenyőt, ha a fogója kilazult. Adott esetben húzza meg a fogó csavarjait.
- Az optimális sütési hőmérsékletet jelző hőjelzővel együtt a piros márkalogó láthatatlanná válik, ha a serpenyőt megfelelően előmelegítik (180 °C), amikor eléri az optimális sütési hőmérsékletet, csökkentse a hőt a hőmérséklet fenntartásához. Ne melegítse tovább a serpenyőt nagy hőfokon, mert akkor a serpenyő és a tapadásmentes felület túlmelegedik.



nem áll készen

készen áll

- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntésekor legyen különösen óvatos és elővigyázatos – különben forrázás veszélye áll fenn. Ne öntse gyorsan a folyadékot, hanem egyenletesen folyjon. Ügyeljen arra, hogy öntés közben ne legyen más személy (különösen gyermek) a közvetlen közelében.
- **FIGYELEM!** Szükség esetén öntéskor használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonló személyes védőfelszerelést.
- **VIGYÁZAT!** Megfelelő törölkendővel azonnal törölje le a forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik a serpenyő oldalán, vagy a főzési felületre csepeg kiöntés közben. Máskülönben tűzveszély áll fenn.

- Gondoskodjon elegendő szellőzésről, hogy elkerülje az erős füstöt zárt környezetben.
- Ez a termék sütésre nem alkalmas!

● **Mentesítés**

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

● **Garancia**

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) a vásárlás tényének az igazolására.

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

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

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

● Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021225

E-mail: owim@lidl.hu

● Uvod

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

Prenesete in ogledate si lahko ta priročnik in številne druge s spletnega mesta www.lidl-service.com. S skeniranjem te kode QR se neposredno odpre spletno mesto Lidl service (www.lidl-service.com), na katerem lahko odprete navodila za uporabo z vnosom številke izdelka (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504.

● Navodilo za uporabo in vzdrževanje

- **Varčujte z energijo!** Da se izognete toplotnim izgubam, izberite grelno ploščo s premerom, ki ustreza premeru ponve.
- Bolj učinkovit premer dna:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Prekuhajte ponev pred prvo uporabo 2- do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje.
- Ponev nekoliko namastite.
- Prazne ali s pečenjem napolnjene ponve ne pregrejte, saj bo v nasprotnem primeru učinek proti prijemanju popustil, oz. se premaz poškoduje.

- Nevarnost pregrevanja! Pri nenamaščениh ogrethih ponvah se lahko pri stiku s kuhanim zaradi zgorevanja proteinov pojavijo razbarvanja površine proti sprijemanju. To razbarvanje je znak uporabe in ne nakazuje omejenosti kakovosti obloge in primernosti za uporabo.
- Hrano ogrejte pri visoki/srednji temperaturi in jo nato pustite do konca kuhati pri nizki temperaturi.
- Ko se maščoba ogreje, ponve ne pustite nenadzorovane: Pregreta maščoba se lahko vname. Goreče maščobe nikoli ne gasite z vodo! Zadušite plamene s pokrovom ali debelo volneno odejo.
- Uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz plastike ali lesa, da ne poškodujete prevleke proti sprijemanju. Jedi ne režite neposredno v ponvi.
- V ponev ne dajte mesa, s katerega kaplja. Na žarečo ploščo za kuhanje brizgajoče olje lahko zlahka povzroči požar.
- Med kuhanjem se lahko ročaj segreje. Zaradi tega za zaščito uporabite kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.
- Ponev je primerna za plinske, električne, stekleno-keramične, indukcijske in halogenske kuhalne plošče.
- **Napotek za indukcijske kuhalne plošče:** V določenih okoliščinah se lahko pojavi zvok, ki je posledica elektromagnetnih lastnosti vira ogrevanja in lonca/ponve. To je normalno in ne pomeni okvare vašega indukcijskega štedilnika in posode. Lonec/ponve postavite na sredino indukcijske kuhalne površine. **POZOR! Visoka hitrost ogrevanja!** Posode pri predhodnem ogrevanju ne ogrejte preveč. V primeru pregrevanja morate prostor temeljito prezračiti.
- Ta izdelek povezuje prednosti aluminijaste kuhinjske posode, ter majhno težo in visoko toplotno prevodnost, s prednostmi indukcijskega kuhanja. V ta namen so v aluminijasto dno vstavljeni magnetni jekleni elementi. Dno tako ni neprekinjeno magnetno, tako da na induktivnih kuhalnih površinah, ki so občutno večje kot premer dna, lahko pride do tega, da indukcijska navitja ne reagirajo. To ni pomanjkljivost kakovosti in ne predstavlja omejenosti funkcionalnosti.

Da bo izdelek deloval brezhibno, ga zaradi tega vedno postavite na kuhalno površino z ustreznim premerom dna.

- Visoke temperature lahko povzročijo spremembo barve na zunanji strani izdelka. To ni pomanjkljivost materiala in ne vpliva na kakovost ali funkcijo izdelka.
- Vročega izdelka nikoli ne držite pod mrzlo tekočo vodo. Spodnja stran izdelka se lahko poškoduje ali odpade.
- Izdelke je primeren za ogrevanje živil v pečici (najv. 160 °C za 1 sekundo).
- Ta ponev je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Za ročno čiščenje uporabljajte vročo vodo in običajno sredstvo za pomivanje posode. Pri tem se izogibajte uporabi ostrih ali koničastih predmetov ali krtač, da ne poškodujete materiala.
- Za čiščenje ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev.
- Pogosto čiščenje z ostrimi čistilnimi sredstvi lahko povzroči poškodbe in/ali razbarvanje ponve.
- Čiščenje v pomivalnem stroju lahko povzroči razbarvanje delov iz aluminija.
- **POZOR! PRASKE!** Preprečite potiskanje kuhinjske posode po stekleno-keramičnih kuhalnih poljih!

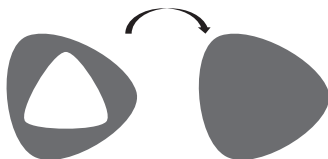
Da bi se izognili praskam steklokeramične plošče, kuhinjsko posodo vedno dvignite, preden spremenite njen položaj na kuhalni plošči. Ne odgovarjamo za škodo, ki bi sicer tako nastala.

Premikanje kuhinjskih posod z postavljenim aluminijastim dnom naprej in nazaj na keramičnih površinah lahko pusti sledi. Takšne sledi je običajno mogoče odstraniti s čistilom za keramiko.

Preden začnete s kuhanjem vam priporočamo, da površino kuhalnega polja in dno kuhinjske posode obrišete s čisto krpo, ki ne pušča dlak (na primer krpa iz mikrovlakn). Na ta način lahko preprečite praske.

- **Varno za živila:** Ta ponev ne vpliva na okus ali vonj pripravljenih živil.

- Ponve nikoli ne uporabljajte, če ročaji niso pritegnjeni. Po potrebi pritegnite vijake na ročaju.
- Vključuje indikator toplote, ki označuje optimalno temperaturo kuhanja, rdeči logotip blagovne znamke začne postajati neviden, ko je ponev ustrezno segreta (180 °C). Ko dosežete optimalno temperaturo kuhanja, zmanjšajte toploto, da ohranite enako temperaturo. Posode ne segrevajte še naprej na močnem ognju, ker se bosta tako ponev in površina proti prijetanju pregreli.



ni segreta

segreta

- **SVARILO!** Pri izlivanju vročih tekočin bodite še posebej pazljivi in previdni – sicer obstaja nevarnost opeklin. Tekočine ne zlijte prehitro, ampak skrbite za enakomeren tok. Pazite, da med točenjem v neposredni bližini ni drugih oseb, še posebej otrok.
- **POZOR!** Po potrebi med izlivanjem uporabite rokavico ali primerljivo učinkovito osebno varovalno opremo (OVO).
- **SVARILO!** Vroče olje ali druge tekočine, ki stečejo po straneh ponve ali kapnejo na kuhalno površino, takoj obrišite s primerno krpo. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost požara.
- Poskrbite za zadostno prezračevanje, da se izognete gostemu dimu v zaprtem okolju.
- Ta izdelek ni primeren za cvrtje!

● **Odstranjevanje**

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

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

● **Garancija**

● **Postopek pri uveljavljanju garancije**

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

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) kot dokazilo o nakupu.

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

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



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

● **Servis**

SI **Servis Slovenija**

Tel.: 080 080917

E-Mail: owim@lidl.si

- 
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevne roka za odpravo napak.
 6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
 7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
 8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
 9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
 10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
- 

11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in prikladne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

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

● Úvod

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

Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování tohoto QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504 otevřít příslušný návod k obsluze.

● Pokyny pro používání a péči

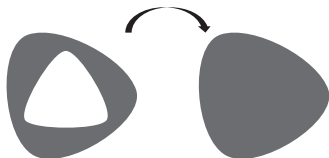
- **Šetřete energii!** Aby nedocházelo ke ztrátám tepla, zvolte topnou desku o průměru, který odpovídá průměru pánve.
- Efektivní průměr dna je:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Před prvním použitím vyvařte v pánvi z 2 až 3 krát vodu, abyste odstranili případné zbytky z výroby.
- Namažte pánev lehce tukem.
- Nepřehřívejte prázdnou nebo naplněnou pánev, protože jinak se sníží protipřilnavý účinek resp. se poškodí povlak.

- Nebezpečí přehřátí! U tukem nenamazaných přehřátých pánví může dojít při kontaktu s tuk neobsahující připravovanou potravinou ke zbarvením nepřilnavého povrchu v důsledku spalování proteinů. Tato zbarvení je třeba považovat za stopy používání, nepředstavují žádné narušení jakosti povlaku a jeho způsobilosti pro používání.
- Ohřívejte připravované potraviny při vyšším/středním ohřevu a nechte je pak na nízkém stupni dovařit.
- Nenechávejte pánev bez dozoru, když se tuk zahřívá: Přehřátý tuk se může vznítit. Nikdy nehaste hořící tuk vodou! Zaduste plameny víkem hrnce nebo hustou vlíněnou dekou.
- Používejte pouze plastové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky abyste nepoškodili nepřilnavý povrch. Nekrájejte potraviny přímo v pánvi.
- Do pánve nedávejte nikdy maso, ze kterého kape. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- Během vaření se může zahřát rukojeť. Pro svou ochranu použijte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Pánev je vhodná plynové, elektrické, sklokeramické, indukční a halogenové varné desky.
- **Pokyn pro indukční varná pole:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce/pánve. To je normální a neznamena to závadu indukčního varného pole ani nádobí. Hrnc / pánev je třeba umístit do středu na indukční varné pole. **VÝSTRAHA! Vysoká rychlost ohřevu!** Kuchyňské nádobí při předeřevu nepřehřejte. V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- Toto zboží kombinuje výhody hliníkového nádobí, jako jsou nízká hmotnost a vysoká tepelná vodivost, s výhodami vaření s indukci. Aby to bylo možné, byly do hliníkového dna vloženy magnetické ocelové prvky. Dno tedy není průběžně magnetické, takže se na indukčních deskách, které jsou výrazně větší než průměr dna, může stát, že indukční cívky nereagují. To není nedostatek kvality a nepředstavuje

narušení funkčnosti. Aby výrobek fungoval správně, stavte ho vždy na varné pole odpovídající průměru dna.

- Vysoké teploty mohou vést ke změně barvy vnější strany výrobku. Nejedná se o vadu materiálu a neovlivňuje to kvalitu nebo funkci výrobku.
- Nikdy nedávejte horký výrobek pod tekoucí studenou vodu. Spodní část výrobku by se tím mohla poškodit nebo z výrobku odpadnout.
- Výrobek je vhodný pro udržování teplých jídel v troubě (max. 160 °C po dobu 1 hodiny).
- Tato pánev je vhodná pro mytí v myčce.
- Pro ruční čištění použijte horkou vodu a obyčejný prostředek na mytí nádobí. Vyhněte se používání ostrých a špičatých předmětů nebo kartáčů, abyste nepoškodili materiál.
- K čištění nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky.
- Časté čištění ostrými čisticími prostředky může vést k poškození a/ nebo změně barvy pánve.
- Čištění v myčce může vést ke změně zbarvení hliníkových dílů.
- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhněte se posouvání nádobí tam a zpět na sklokeramické varných polích!
Chcete-li zabránit poškrábání sklokeramického varného pole, před změnou polohy na varném poli vždy nádobí zvedněte. Neneseme odpovědnost za škody, které by jinak mohly nastat. Když se pohybuje nádobím s volným hliníkovým dnem tam a zpět na keramických površích, může to zanechávat stopy. Takové stopy lze zpravidla odstranit keramickým čisticím prostředkem. Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste ořekli povrch varného pole a dno nádobí čistou, nežmolující látkou (například z mikrovlnáka). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.
- **Bezpečné pro potraviny:** Tato pánev nemá žádný vliv na chuť a vůni připravovaného jídla.
- Jsou-li rukojeti volné, pánve nepoužívejte. Je-li to nutné, utáhněte šroubové spojení rukojetí.

- Včetně indikátoru teploty, který indikuje optimální teplotu vaření, červené logo značky se začne zneviditelnovat, když je pánev správně předeřhává (180 °C), po dosažení optimální teploty vaření snižte teplotu, abyste ji udrželi. Pánev dále neohřívejte na vysoké teplotě, protože by se pánev a nepřilnavý povrch přehřály.



není připravena

připravena

- **POZOR!** Při vylévání horkých tekutin buďte obzvláště opatrní a obezřetní - jinak hrozí nebezpečí opaření. Kapalínu nenalévejte zbrkle, ale zajistěte rovnoměrný tok. Dbejte na to, aby se při nalévání v bezprostřední blízkosti nenacházely žádné další osoby, zejména děti.
- **POZOR!** Pokud je to nutné, používejte při nalévání kuchyňskou chňapku nebo srovnatelně účinné osobní ochranné prostředky (OOP).
- **POZOR!** Horký olej nebo jiné tekutiny, které během nalévání stékají po pánvi nebo odkapávají na varnou plochu, ihned otřete vhodnou utěrkou. V opačném případě hrozí nebezpečí požáru.
- Zajistěte dostatečné větrání, abyste se vyhnuli silnému kouři v uzavřeném prostředí.
- Tento výrobek není vhodný pro fritování!

● Zlikvidování

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

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.

● **Záruka**

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášený ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebenění, a proto je lze považovat za spotřební díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové patrony) nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

Servis Česká republika

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz

● 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.

Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

● Návod na používanie a starostlivosť

- **Šetrite energiou!** Aby sa zabránilo strate tepla, zvolte varnú dosku s priemerom, ktorý zodpovedá priemeru panvice.
- Efektívny priemer dna:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Pred prvým použitím v panvici 2 až 3-krát vyvarte vodu, aby ste úplne odstránili prípadné zostatky z výroby.
- Panvicu mierne namastíte.
- Prázdnu ani plnú panvicu neprehrievajte, aby neoslabla vlastnosť neprilnavosti, príp. sa nepoškodil povrch.

- Nebezpečenstvo prehriatia! Ak sa prehriata panvica bez oleja dostane do kontaktu s potravinami bez tuku, môžu vzniknúť zafarbenia nepríľnavého povrchu spôsobené spálením bielkovín. Tieto sfarbené miesta sa považujú za stopy po používaní a v žiadnom prípade neovplyvňujú kvalitu vrchnej vrstvy a vhodnosť jej používania.
- Ohrejte jedlo na vysokom/miernom ohni a nechajte ho dôjsť na malom plameni.
- Nenechávajte panvicu bez dozoru, keď sa ohrieva tuk: Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Nikdy nehaste horiaci tuk vodou! Plameň uhaste pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Používajte len kuchynské náradie z plastu alebo dreva, aby ste nepoškodili nepríľnavý povrch. Nekrájajte jedlo priamo v panvici.
- Do panvice nedávajte mokré kvapkajúce mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Počas varenia sa môže rozohriať rukoväť. Na ochranu používajte chňapky alebo rukavice na grilovanie.
- Panvica je vhodná na plynové, elektrické, sklokeramické, indukčné a halogénové varné dosky.
- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môže vzniknúť zvuk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a hrnca/panvice. Je to normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie. Umiestnite hrniec/panvicu do stredu indukčného poľa. **OPATRNE! Veľmi rýchle ohriatie!** Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte. V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.
- Tento produkt kombinuje výhody hliníkovej varnej nádoby, ako sú nízka hmotnosť a vysoká vodivosť tepla, s výhodami varenia s indukciou. Aby to bolo možné, boli do hliníkoveho dna pridané magnetické oceľové prvky. Dno nie je preto celé magnetické, takže na indukčných varných doskách, ktoré sú o dosť väčšie ako je

priemer dna, sa môže stať, že indukčné cievky nebudú reagovať. To nie je žiadna chyba kvality a nepredstavuje žiadne zníženie funkčnosti. Aby produkt fungoval bezchybne, postavte ho na varnú dosku, ktorej priemer zodpovedá priemeru dna.

- Vysoké teploty môžu spôsobiť sfarbenie vonkajšej strany produktu. To nie je žiadna materiálová chyba a v žiadnom prípade neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu produktu.
- Horúci produkt nikdy nechladíte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla spodná strana produktu poškodiť alebo z produktu odpadnúť.
- Produkt je vhodný na udržiavanie teplého jedla v rúre (max. 160 °C na 1 hodinu).
- Táto panvica je vhodná do umývačky riadu.
- Na ručné umývanie použite horúcu vodu a bežný prostriedok na umývanie riadu. Vyhnite sa používaniu ostrých a špicatých predmetov alebo kefiek, aby ste nepoškodili materiál.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky.
- Časté čistenie so silnými čistiacimi prostriedkami môže viesť k poškodeniu a/alebo zafarbeniu panvice.
- Čistenie v umývačke riadu môže viesť k sfarbeniu hliníkových častí.
- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklokeramickej varnej doske!

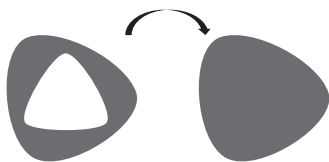
Aby ste predišli škrabancom na sklokeramickej varnej doske, kuchynský riad zdvihnite vždy pred tým, ako ho budete posúvať po varnej doske.

Neručíme za škody, ktoré by v opačnom prípade mohli vzniknúť.

Ak kuchynský riad s nechráneným hliníkovým dnom posúvate hore a dole po keramických plochách, môže to zanechať stopy. Takéto stopy sa zväčša dajú odstrániť pomocou čističa na keramické dosky.

Predtým, ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlpor (napr. z mikrovlnáka). Takto zabránite vzniku škrabancov.

- **Vhodné pre potraviny:** Táto panvica nemá žiadnym spôsobom neovplyvňuje chuť a vôňu pripravovaných jedál.
- Panvicu nikdy nepoužívajte, keď sú uvoľnené rukoväte. V takom prípade skrutky rukovätí utiahnite.
- Vráťane indikátora tepla, ktorý indikuje optimálnu teplotu varenia, červené logo značky začne byť neviditeľné, keď je panvica správne predhriata (180 °C), keď dosiahne optimálnu teplotu varenia, znížte teplotu, aby ste ju udržali. Neohrievajte panvicu ďalej na vysokom ohni, pretože by došlo k prehriatiu panvice a neprínavého povrchu.



nie je pripravená

pripravená

- **UPOZORNENIE!** Pri vylievaní horúcich tekutín buďte obzvlášť opatrní a obozretní - inak hrozí riziko popálenia. Tekutinu nevylievajte narýchlo, ale zabezpečte jej rovnomerný tok. Uistite sa, že sa v bezprostrednej blízkosti pri nalievaní nenachádzajú žiadne iné osoby, najmä deti.
- **UPOZORNENIE!** V prípade potreby použite pri vylievaní kuchynskú rukavicu alebo porovnateľne účinné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **UPOZORNENIE** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré stekajú po panvici alebo kvapkajú na varnú plochu počas vylievania, ihneď utrite vhodnou handričkou. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Zabezpečte dostatočné vetranie, aby ste zabránili silnému dymu v uzavretom prostredí.
- Tento výrobok nie je vhodný na fritovanie!

● **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**

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk

● Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Time ste se odlučili za jedan vrlo kvalitetan proizvod. Prije prvog stavljanja u pogon, upoznajte se sa proizvodom. Za to pomno pročitajte slijedeće upute za uporabu i sigurnost. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Sačuvajte ove upute na jednom sigurnom mjestu. U slučaju davanja proizvoda trećim osobama, izručite također svu pripadajuću dokumentaciju.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pregledati na stranici www.lidl-service.com. Skeniranjem ovog QR koda otvorit će vam se internetska stranica Lidl usluga (www.lidl-service.com) na kojoj možete otvoriti priručnik s uputama unošenjem broj artikla (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504.

● Upute za uporabu i održavanje

- **Štedite energiju!** Kako biste izbjegli gubitak topline, odaberite ploču za kuhanje čiji promjer odgovara promjeru tave.
- Efektivni promjer dna:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Prokuhajte tavu vodom 2 do 3 puta prije prve uporabe kako biste potpuno uklonili moguće ostatke iz proizvodnje.
- Malo namažite tavu.
- Kada je tava prazna ili napunjena hranom, nemojte je pregrijavati jer će u suprotnom popustiti neprianjajući učinak odnosno oštetit će se premaz.

- Opasnost od pregrijavanja! Kod pregrijanih tava bez primjene masti u kontaktu s nemasnim komadima namirnica može doći do obojenja neprianjajućeg premaza zbog sagorijevanja proteina. Takva obojenja spadaju u tragove koji nastaju uslijed korištenja pa ih ne treba smatrati greškom u kvaliteti ili funkcionalnosti.
- Zagrijte namirnice na visokoj/srednjoj temperaturi i zatim dovršite na nižem stupnju.
- Uvijek nadzirite tavu kada se zagrijava mast: Pregrijana mast može se zapaliti. Zapaljenu mast nikada nemojte gasiti vodom! Ugušite plamen poklopcem za lonac ili gustom pamučnom dekom.
- Koristite plastični ili drveni kuhinjski pribor kako ne biste oštetili sloj protiv lijepljenja. Namirnice nemojte rezati unutar tave.
- U tavu ne stavljajte mokro meso. Prskanje masnoće na vreloj ploči za kuhanje lako može izazvati požar.
- Tijekom kuhanja može se zagrijati ručka. Radi zaštite koristite krpnu za lonac ili rukavice za roštilj.
- Tava je predviđena za plinske, električne, staklokeramičke, indukcijske i halogene ploče za kuhanje.
- **Napomena za indukcijske ploče za kuhanje:** Pod nekim se uvjetima može pojaviti zvuk uzrokovan elektromagnetskim svojstvima izvora topline i lonca/tave. To je normalno i ne upućuje na kvar vaše indukcijske ploče za kuhanje niti posuđa. Lonac/tava mora biti namještena u sredinu indukcijskog polja za kuhanje. **PAŽNJA! Velika brzina zagrijavanja!** Posudu nemojte pregrijati dok je prethodno zagrijavate. U slučaju pregrijavanja valja temeljito prozračiti prostoriju.
- Ovaj artikal kombinira prednosti aluminijskog posuđa za kuhanje, primjerice mala težina i visoka provodljivost topline, s prednostima kuhanja indukcijom. Kako bi se to omogućilo, u aluminijskom dnu umetnuti su magnetski čelični elementi. Dno stoga ne djeluje stalno magnetski, pa na indukcijskim poljima za kuhanje koja su znatno veća od promjera dna može doći do toga da ne reagiraju indukcijske

zavojnice. To nije nedostatak u kvaliteti i ne predstavlja ograničenu funkcionalnost. Kako bi proizvod besprijekorno funkcionirao, uvijek ga držite na polju za kuhanje odgovarajućeg promjera dna.

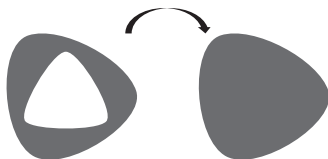
- Visoke temperature mogu uzrokovati promjenu boje na vanjskoj strani proizvoda. To nije pogreška u materijalu i ne utječe na kvalitetu ili funkciju proizvoda.
- Vrući proizvod nikada ne držite pod hladnom tekućom vodom. Donja strana proizvoda može se oštetiti ili otpasti.
- Proizvod je namijenjen održavanju topline namirnica unutar pećnice (maks. 160 °C u trajanju od 1 sat).
- Tava je prikladna za pranje u perilicama posuđa.
- Kod ručnog čišćenja koristite vruću vodu i standardni deterdžent. Pritom izbjegavajte uporabu oštih i šiljastih predmeta ili četki kako se ne bi oštetio materijal.
- Za čišćenje nemojte koristiti intenzivna abrazivna sredstva.
- Često čišćenje intenzivnim sredstvima za čišćenje može uzrokovati oštećenje i/ili promjenu boje na tavi.
- Čišćenje u perilici može izazvati promjenu boje aluminijskih dijelova.
- **PAŽNJA! OGREBOTINE!** Izbjegavajte guranje i povlačenje posuđa za kuhanje na staklokeramičkim poljima za kuhanje! Kako biste izbjegli grebanje staklokeramičke ploče za kuhanje, uvijek podignite posudu za kuhanje prije nego promijenite njezin položaj na ploči za kuhanje.

Ne snosimo odgovornost za bilo kakvu štetu koja bi u suprotnom mogla nastati.

Pomicanje posuda za kuhanje s izloženim aluminijskim dnom naprijed-natrag na keramičkim površinama može ostaviti tragove. Takve se tragovi obično mogu ukloniti sredstvom za čišćenje keramike.

Prije kuhanja preporučujemo da obrišete površinu polja za kuhanje i dno posuđa za kuhanje čistom krpom koja ne ostavlja dlaciće (primjerice, s mikrovlaknima). Tako možete spriječiti ogrebotine.

- **Prikladno za namirnice:** Ova tava ne utječe na okus ni miris namirnica koje se u njoj pripremaju.
- Tavu nipošto nemojte koristiti ako su njezine ručke labave. Po potrebi pritegnite vijčani spoj na ručki.
- Pored indikatora zagrijavanja koji označava optimalnu temperaturu kuhanja, crveni logotip marke počinje iščezavati kada je posuda propisno zagrijana (180 °C), smanjite zagrijavanje radi održavanja temperature kada dostigne optimalnu temperaturu za kuhanje. Nemojte nastaviti zagrijavanje posude na jakom zagrijavanju jer to će dovesti do pregrijavanja posude i njezine neljepljive površine.



nije spremno

spremno

- **OPREZ!** Budite osobito pažljivi pri izlivanju vrućih tekućina jer postoji opasnost od opekline. Nemojte naglo izljevati vruću tekućinu, činite to u konstantnom protoku. Vodite računa da tijekom izlivanja u neposrednoj blizini nema drugih osoba, osobito djece.
- **POZOR!** Ako je potrebno, tijekom izlivanja upotrebljavajte rukavicu za lonce ili sličnu osobnu zaštitnu opremu (OZO).
- **OPREZ!** Vruće ulje ili druge tekućine koje cure niz stijenke lonca ili kaplju na površinu za kuhanje odmah obrišite prikladnom krpom. U protivnom može doći do požara.
- Osigurajte dostatnu ventilaciju kako biste izbjegli jak dim u zatvorenom prostoru.
- Ovaj proizvod nije prikladan za duboko prženje!

● **Zbrinjavanje**

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.

○ mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.

● **Jamstvo**

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitan prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 3 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

● **Uvod**

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg proizvoda. Odlučili ste se za kupovinu visokokvalitetnog proizvoda. Upoznajte se pre prve upotrebe sa proizvodom. Pročitajte u vezi toga pažljivo sledeće uputstvo za upotrebu i informacije u vezi bezbednosti. Koristite proizvod samo kao što je opisano i za navedene oblasti upotrebe. Sačuvajte ovo uputstvo na sigurnom mestu. Predajte svu dokumentaciju trećem licu kojem dajete proizvod.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pogledati na www.lidl-service.com. Skeniranjem ovog QR koda bićete direktno preusmereni na veb stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) gde možete otvoriti uputstvo za upotrebu unosom broja artikla (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504.

● **Održavanje i upotreba**

- **Uštedite energiju!** Da biste izbegli gubitak toplote, izaberite šporet sa pločom čiji je prečnik jednak prečniku tiganja.
- Delotvoran prečnik dna:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Pre prve upotrebe, prokuvajte u tiganju vodu 2 do 3 puta kako biste potpuno uklonili eventualne zaostatke od procesa proizvodnje.
- Malo podmažite tiganj.
- Nemojte da pregrežete prazan tiganj niti tiganj u kojem se nalazi hrana jer će tada zaštita od prljanjanja biti manja, odnosno doći će do oštećenja sloja protiv prljanjanja.

- Opasnost pregrevanja! Nenamazani pregrejani tiganji mogu izazvati promene u boji na sloju za zaštitu od prljanjanja nakon kontakta sa nemasnom hranom prilikom sagorevanja proteina. Na ove promene u boji treba gledati kao na tragove korišćenja koje ne narušavaju kvalitet zaštitnog sloja i njegovu upotrebljivost.
- Hranu zagrevajte na visokoj/srednjoj temperaturi, a zatim je dovršite na manjem stepenu zagrevanja.
- Tiganj nemojte da ostavljate bez nadzora kada se zagreva masnoća: Pregrejana masnoća može da se zapali. Zapaljenu masnoću nikada nemojte gasiti vodom! Plamen ugušite nekim poklopcem ili gustim vunanim prekrivačem.
- Koristite samo plastični ili drveni kuhinjski pribor kako ne biste oštetili sloj za zaštitu od prljanjanja. Nemojte seći hranu direktno u tiganju.
- U tiganj nemojte da stavljate vlažno meso iz kojeg kaplje tečnost. Masnoća koja prska po užarenoj grejnoj ploči šporeta može da izazove požar.
- Tokom kuvanja ručka može da se zagreje. Da biste se zaštitili, koristite krpu za lonce ili rukavice za roštilj.
- Ovaj tiganj je pogodan za plinske, strujne, staklo-keramičke, indukcione i halogene ploče za kuvanje.
- **Napomena za indukcione ploče za kuvanje:** Pod određenim okolnostima može doći do nastanka zvukova zbog elektromagnetnih osobina izvora toplote i lonca/tiganja. To je normalno i ne ukazuje na kvar u vašoj indukcionalnoj ploči ili na mane u posuđu. Lonac/tiganj treba staviti na sredinu indukcione ploče.
- **PAŽNJA! Brzo zagrevanje!** Posuđe nemojte pregrevati tokom zagrevanja. U slučaju pregrevanja, prostoriju treba dobro provetriti.
- Ovaj proizvod objedinjuje prednosti posuđa od aluminijuma, kao što su mala težina i visoka provodljivost toplote, sa svim prednostima kuvanja na indukcionalnim šporetima. Da bi se to omogućilo, u aluminijumsko dno su ugrađeni magnetni čelični elementi. Zbog toga dno nije potpuno magnetno, tako da na indukcionalnim poljima za

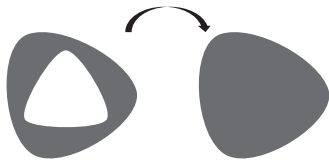
kuvanje koja su znatno veća od prečnika dna posude može doći do toga da indukcione zavojnice ne reaguju. Ova pojava ne predstavlja nedostatak kvaliteta niti smetnju u radu uređaja. Da bi proizvod ispravno radio, obavezno ga postavite na ploču za kuvanje koja veličinom odgovara prečniku dna.

- Visoke temperature mogu da dovedu do gubitka boje na spoljnom delu proizvoda. To ne predstavlja grešku u materijalu i ne utiče na kvalitet ili funkciju proizvoda.
- Vrući proizvod nikada nemojte da držite pod mlazom hladne vode. Tom prilikom dno proizvoda može da se ošteti i da otpadne sa proizvoda.
- Artikal je pogodan za održavanje toplote hrane u rerni (na maks. 160 °C u trajanju od 1 sata).
- Tiganj može da se pere u mašini za pranje suđa.
- Za ručno pranje koristite samo vruću vodu i obični deterđent za pranje suđa. Nemojte da koristite oštre i šiljate predmete ili četke da ne biste oštetili materijal.
- Za čišćenje nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva.
- Često čišćenje nagrizajućim sredstvima može dovesti do oštećenja zaštite i/ili promene u boji tiganja.
- Pranje u mašini za pranje suđa može da izazove promenu boje aluminijumskih delova.
- **PAŽNJA! OGREBOTINE!** Izbegavajte da pomerate posude za kuvanje na staklokeramičkim pločama!
Da biste izbegli grebanje staklokeramičke ploče za kuvanje, uvek podignite posudu za kuvanje pre nego što promenite njegov položaj na ploči za kuvanje.
Ne snosimo odgovornost za bilo kakvu štetu koja bi inače mogla nastati.

Kada se posuda za kuvanje sa izloženim aluminijumskim postoljem pomera napred-nazad na keramičkim površinama, to može ostaviti tragove. Takvi tragovi se obično mogu ukloniti sredstvom za čišćenje keramike.

Pre nego što počnete s kuvanjem, preporučujemo vam da površinu ploče za kuvanje i dno posude obrišete čistom krpom koja ne ostavlja vlakna (npr. od mikrovlakana). Na taj način ćete izbeći stvaranje ogrebotina.

- **Bezbedno za namirnice:** Ovaj tiganj ne utiče na ukus i miris pripremljene hrane.
- Tiganj nemojte da koristite ako je ručka labava. Ako je potrebno, zategnite zavrtnaj na ručki.
- Uključuje indikator temperature koji pokazuje optimalnu temperaturu kuvanja. Crveni logotip robne marke postaje nevidljiv kada se tiganj pravilno prethodno zagreje (180 °C). Kada se postigne optimalna temperatura kuvanja, smanjite temperaturu da je održite. Nemojte i dalje da zagrevate tiganj na visokoj temperaturi jer će se tiganj i nelepljiva površina tako pregrejati.



nije spremno

spremno

- **OPREZI!** Budite posebno pažljivi i oprezni kada sipate vruće tečnosti – u suprotnom postoji rizik od opekotina. Nemojte da sipate tečnost na brzinu, nego vodite računa da ravnomerno sipate. Vodite računa da se prilikom sipanja u neposrednoj blizini ne nalaze druge osobe, a posebno deca.
- **PAŽNJA!** Ako je potrebno, prilikom sipanja upotrebljavajte rukavicu za rernu ili sličnu ličnu zaštitnu opremu (LZO).

- **OPREZ!** Ako se vruće ulje ili druga tečnost prolije niz tiganj ili kapne na površinu za kuvanje, odmah ih obrišite odgovarajućom krpom. U suprotnom postoji rizik od požara.
- Obezbedite dovoljnu ventilaciju da izbegnete jak dim u zatvorenom prostoru.
- Ovaj proizvod nije pogodan za prženje.

● **Odlaganje**

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.

Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800 300 180
- pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom. Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	TIGANJ OD LIVENOG ALUMINIJUMA
Model:	HG13460 / HG11816 / HG11817 / HG11818
IAN / Serijski broj:	525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504
Proizvođač:	OWIM GmbH & Co. KG Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm Nemačka
Davalac garancije-uvoznik:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: kontakt@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: kontakt@lidl.rs

● Postupak garancije

Da biste osigurali brzo obradu vašeg slučaja, molimo vas da pratite sledeća uputstva:

Molimo vas da priložite račun i broj artikla (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) kao dokaz o kupovini.

Broj artikla ćete naći na tipskoj pločici, kao gravuru na prednjoj strani uputstva (dole levo) ili kao nalepnicu na zadnjoj ili donjoj strani uređaja.

Ukoliko dođe do funkcionalnih ili drugih nedostataka, molimo vas da kontaktirate službu za pomoć telefonom ili e-mailom.

Neispravan proizvod možete vratiti besplatno na adresu servisa koju ste dobili. Uverite se da ste priložili dokaz o kupovini (dok ga ne dobijete) i informacije o tome šta je kvar i kada se to dogodilo.

● Servis

RS

Servis Srbija

Tel.: 0800 300 180

E-Mail: owim@lidl.rs

● **Introducere**

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Înainte de prima punere în funcțiune informați-vă cu privire la produs. Pentru aceasta citiți cu atenție următorul manual de utilizare și indicațiile de siguranță. Utilizați acest produs numai conform descrierii și instrucțiunilor de utilizare. Păstrați această instrucțiune într-un loc sigur. În caz că, dați produsul mai departe la terți, înmânați de asemenea și documentația acestuia.

Puteți descărca și vizualiza acest manual și numeroase alte manuale pe www.lidl-service.com. Prin scanarea acestui cod QR, dumneavoastră veți fi direcționat direct către pagina de internet pentru asistență Lidl (www.lidl-service.com), unde puteți deschide manualul de instrucțiuni prin introducerea numărului de articol (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504.

● **Indicații de utilizare și de îngrijire**

- **Economisiți energia!** Pentru a evita pierderea de căldură, selectați o placă de încălzire cu un diametru care corespunde diametrului tigăii.
- Diametrul eficace al fundului:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Înainte de prima utilizare, fierbeți de 2 până la 3 ori apă în tigaie, pentru a îndepărta complet eventualele resturi de producție.
- Ungeți ușor tigaia.
- Nu supraîncălziți tigaia goală sau umplută cu friptură, deoarece astfel slăbește efectul antiaderent, resp. acoperirea este distrusă.

- Pericol de supraîncălzire! În cazul tigăilor neunse cu grăsime și supraîncălzite, la contactul cu alimentul fără grăsime, prin arderea proteinelor, se poate ajunge la decolorări în stratul antiaderent. Aceste schimbări de culoare trebuie considerate rezultate ale utilizării și nu constituie prejudicierea calității stratului și utilizabilității.
- Încălziți mâncarea la o treaptă înaltă / medie și lăsați-o să se gătească la o treaptă mică.
- Nu lăsați tigaia nesupravegheată în timp ce se încălzește grăsimea: Grăsimea supraîncălzită se poate aprinde. Nu stingeți niciodată cu apă grăsimea care arde! Înăbușiți flacăra cu un capac sau cu o pătură groasă de lână.
- Folosiți numai ustensile de bucătărie din material plastic sau lemn, pentru a nu deteriora stratul antiaderent. Nu tăiați alimentele de gătit direct în tigaie.
- Nu puneți în tigaie carne umedă din care picură apa. Grăsimea care sare pe o plită încinsă poate provoca cu ușurință un incendiu.
- În timpul gătirii, mânerul se poate încălzi. Pentru protecția dvs. folosiți cârpe pentru oale sau mănuși de grătar.
- Tigaia este potrivită pentru plite cu gaz, electrice, ceramice, cu inducție și cu halogen.
- **Indicație pentru plitele cu inducție:** În anumite situații poate să apară un zgomot, care se datorează proprietăților electromagnetice ale sursei de căldură și oalei / tigăii. Acest lucru este normal și nu indică un defect a câmpului de inducție sau a vasului de bucătărie. Oala / tigaia trebuie așezată în centrul ochiului plitei cu inducție.
- **ATENȚIE! Viteză mare de încălzire!** Nu încălziți excesiv vasul de bucătărie la preîncălzire. În cazul unei supraîncălziri, camera trebuie bine aerisită.
- Acest articol combină avantajele vaselor de bucătărie de aluminiu, cum ar fi greutatea mică și conductivitatea termică ridicată, cu avantajele gătirii cu inducție. Pentru a face posibil acest lucru, în fundul de aluminiu au fost inserate elemente magnetice din oțel. Astfel

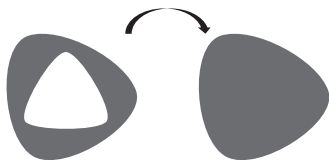
fundul vasului nu este în totalitate magnetic, astfel că pe ochiuri ale plitei cu inducție care sunt cu mult mai mari decât diametrul fundului vasului este posibil ca bobinele cu inducție să nu reacționeze. Acesta nu este un defect calitativ și nu influențează funcționalitatea. Pentru ca articolul să funcționeze ireproșabil, vă rugăm să-l așezați întotdeauna pe ochiuri care corespund diametrului fundului vasului.

- Temperaturile înalte pot duce la decolorări pe partea exterioară a produsului. Aceasta nu reprezintă o defecțiune a materialului și nu influențează calitatea sau funcționarea produsului.
- Nu țineți niciodată produsul fierbinte sub apă care curge. Partea de dedesubt a produsului poate fi astfel deteriorată sau poate să cadă de pe produs.
- Articolul este potrivit pentru a menține alimentele calde în cuptor (max. 160 °C pentru 1 oră).
- Această tigaie este potrivită pentru mașina de spălat vase.
- Pentru curățarea manuală, folosiți apă fierbinte și un detergent de vase obișnuit. Evitați folosirea de obiecte sau perii tăioase sau ascuțite, pentru a nu deteriora materialul.
- Nu folosiți pentru curățare agenți de caustici.
- Curățarea frecventă cu agenți de curățare ascuțiți, poate duce la o deteriorare și / sau schimbare a culorii tigăii.
- Curățarea în mașina de spălat vase poate duce la o modificare a culorii pieselor din aluminiu.
- **ATENȚIE! ZGÂRIETURI!** Evitați mutarea înainte și înapoi a vasului de bucătărie pe ochiurile plitelor din sticlă ceramică!
Pentru a evita zgârieturile pe o plită din sticlă-ceramică, ridicați întotdeauna vasul de gătit înainte de a schimba poziția acestuia pe plită.
Altfel ar putea să apară daune de care noi nu suntem responsabili.

Atunci când vasul de gătit cu un fund din aluminiu expus este mutat înainte și înapoi pe suprafețe ceramice, acest lucru poate lăsa urme. Astfel de urme pot fi de obicei îndepărtate cu un agent de curățare pentru ceramică.

Înainte de a începe gătit, vă recomandăm să ștergeți suprafața ochiului plitei și fundul vasului de bucătărie cu o cârpă curată și fără scame (de exemplu, microfibră). Astfel pot fi evitate zgârieturile.

- **Potrivit pentru alimente:** Această tigaie nu are nicio influență asupra gustului și mirosului alimentelor gătite.
- Nu folosiți în niciun caz tigăile dacă mânerele sunt slăbite. Restrângeți înșurubarea mânerului.
- Include indicator de încălzire care indică temperatura optimă de gătit, logo-ul roșu al mărcii începe să devină invizibil când tigaia este încălzită corect (180°C), când temperatura optimă de gătit de atinsă, reduceți căldura pentru a menține temperatura. Nu continuați să încălziți tigaia la foc mare deoarece acest lucru va duce la supraîncălzirea tigăii și suprafeței antiaderente.



nu este pregătită

pregătită

- **ATENȚIE!** Când turnați lichide fierbinți din tigaie, aveți grijă deosebită și multă atenție - ori există riscul să vă opăriți. Nu turnați lichidul rapid, ci asigurați un debit constant. Asigurați-vă că în imediata dumneavoastră vecinătate nu se află alte persoane (în special copii) când turnați.
- **ATENȚIE!** Dacă este nevoie, utilizați o mănușă de cuptor sau un echipament de protecție personală (PPE) similar.

- **ATENȚIE!** Ștergeți imediat uleiul fierbinte sau alte lichide care se preling pe marginile tigăii sau pe suprafața de gătit în timpul turnării, utilizând o cârpă adecvată. Altfel există un risc de incendiu.
- Asigurați o ventilație adecvată pentru a evita fumul dens într-un mediu închis.
- Acest produs nu este adecvat pentru prăjirea prin scufundare.

● **Înlăturare**

Ambalajul este produs din material ecologice care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.

Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.

● **Garanție**

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 3 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 3 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumulatori, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

● Service

RO Service România

Tel.: 0800 896 637

E-Mail: owim@lidl.ro

● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Преди първия пуск се запознайте с продукта. За целта внимателно прочетете упътването за обслужване и инструкциите за безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Съхранявайте настоящото упътване на сигурно място. При предоставяне на продукта на трети лица предавайте с него и цялата документация.

Можете да изтеглите и прегледате това и много други ръководства за употреба на www.lidl-service.com. Сканирайки този QR код, ще бъдете прехвърлени директно на уебсайта на сервиса на Lidl (www.lidl-service.com), където можете да отворите ръководството за употреба, като въведете номера на артикула (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504.

● Указания за употреба и поддръжка

- **Пестете енергия!** За да предотвратите загуба на топлина, изберете котлон с диаметър, който отговаря на диаметъра на тигана.
- Ефективен диаметър на дъното:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Преди първата употреба кипнете вода в тигана 2 до 3 пъти, за да отстраните напълно евентуални производствени остатъци.
- Намажете леко тигана с мазнина.
- Не прегрявайте празен или пълен с продукти за готвене тиган, тъй като в противен случай незалепващият ефект отслабва, съответно покритието се поврежда.

- Опасност от прегряване! При ненамазани с мазнина прегрети тигани е възможно при контакт с продукт за готвене, несъдържащ мазнини, да се стигне до изменения на цвета на незалепващото покритие поради изгаряне на протеините. Тези изменения на цвета следва да се разглеждат като следи от употреба и не представляват влошаване на качеството на покритието и на неговата пригодност за употреба.
- Загрейте продукта за готвене на висока/средна температура и след това го гответе до готовност на по-ниска степен.
- Не оставяйте тигана без надзор, ако се загрива мазнина: Прекалено нагорещена мазнина може да се възпламени. Никога не гасете горяща мазнина с вода! Потушете пламъците с капак или с плътно покривало.
- Използвайте само кухненски прибори от пластмаса или дърво, за да не повредите незалепващото покритие. Не режете продуктите за готвене директно в тигана.
- Не поставяйте мокро капещо месо в тигана. Пръскаща върху нагорещен котлон мазнина лесно може да предизвика пожар.
- По време на готвенето дръжката може да се нагорещи. За Ваша безопасност използвайте кухненска кърпа или ръкавици за грил.
- Тиганът е подходящ за газови, електрически, стъклокерамични, индукционни и халогенни котлони.
- **Указание за индукционни котлони:** При определени обстоятелства може да се появи шум, който се дължи на електромагнитните характеристики на източника на топлина и на тенджерата/тигана. Това е нормално и не указва дефект на Вашия индукционен котлон или на съда за готвене. Тенджерата / тиганът трябва да се постави в средата на индукционния котлон. **ВНИМАНИЕ! Висока скорост на загриване!** Не прегрявайте съда за готвене при предварително загриване. В случай на прегряване помещението трябва да бъде добре проветрено.

- Този артикул обединява предимствата на алуминиевите съдове за готвене, като ниското тегло и високата топлопроводимост, с предимствата на готвенето с индукция. За да стане това възможно, в алуминиевото дъно са добавени магнитни стоманени елементи. Поради това дъното не е изцяло магнитно, така че върху индукционни котлони, които са значително по-големи от диаметъра на дъното, е възможно индукционните намотки да не реагират. Това не е дефект в качеството и не представлява влошаване на функционалността. За да функционира артикулът безупречно, винаги го поставяйте върху отговарящ на диаметъра на дъното котлон.
- Високите температури могат доведат до изменения на цвета от външната страна на продукта. Това не е дефект на материалите и не влошава качеството или функционирането на продукта.
- Никога не поставяйте горещия продукт под течаща студена вода. От това долната страна на продукта е възможно да бъде повредена или да изпадне от продукта.
- Артикулът е подходящ за поддържане на ястия топли във фурна (макс. 160 °C за 1 час).
- Този тиган е подходящ за съдомиялни машини.
- За почистване на ръка използвайте гореща вода и обикновен препарат за миене на съдове. При това избягвайте употребата на остри предмети или четки, за да не повредите материала.
- За почистване не използвайте агресивни абразивни препарати.
- Честото почистване с агресивни почистващи препарати може да доведе до повреда и/или промяна на цвета на тигана.
- Почистването в съдомиялна машина може да доведе до изменения на цвета на алуминиевите части.
- **ВНИМАНИЕ! ДРАСКОТИНИ!** Избягвайте бутането напред-назад на съда за готвене върху стъклокерамични котлони!

За да избегнете драскотини по стълокерамични котлони, винаги повдигайте съда за готвене, преди да промените неговата позиция върху котлона.

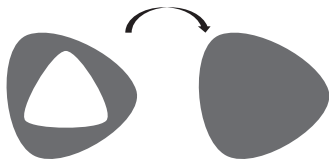
Не носим отговорност за щети, които в противен случай биха могли да възникнат.

Ако съдът за готвене се премества напред-назад с лежащо върху керамични плоскости алуминиево дъно, това може да остави следи. Такива следи по принцип могат да бъдат отстранени с почистващ препарат за керамика.

Преди да започнете готвенето, препоръчваме да избършете повърхността на котлона и дъното на съда за готвене с чиста кърпа без власинки (например микрофибърна). Така можете да предотвратите драскотини.

- **Безвреден за хранителни продукти:** Този тиган не оказва влияние върху вкуса и аромата на приготвяните ястия.
- В никакъв случай не използвайте тигани, ако дръжките са хлабави. При нужда притегнете винтовото съединение на дръжките.

- Включва индикатор за топлина, който показва оптималната температура за готвене, червеното лого на марката започва да става невидимо, когато тиганът е предварително загрят правилно (180°C), когато достигнете оптималната температура за готвене, намалете топлината, за да поддържате температурата. Не продължавайте да нагривате тигана на висока температура, тъй като това ще доведе до прегряване на тигана и незалепващата повърхност.



НЯМА ГОТОВНОСТ

В ГОТОВНОСТ

- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** Когато изливате горещи течности, бъдете особено внимателни и внимателни – в противен случай има опасност от изгаряне. Не изливайте течността прибързано, а осигурете постоянен поток. Уверете се, че няма други хора, особено деца, в непосредствена близост, когато изливате.
- **ВНИМАНИЕ!** Ако е необходимо, използвайте ръкавица за фурна или подходяща лична предпазна екипировка (ЛПЕ), когато изливате.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** Незабавно избършете горещото масло или други течности, които са потекли от страни по тигана или капят върху повърхността за готвене, с подходяща кърпа. В противен случай съществува опасност от пожар.
- Осигурете достатъчна вентилация, за да предотвратите силен дим в затворено помещение.
- Този продукт не е подходящ за дълбоко пържене!

● **Изхвърляне**

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.

Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.

● **Гаранция**

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на гаранционния срок се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и

писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не порождават нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamacija.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз/извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

България

Тел.: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg

IAN 525769_2504 / 520495_2504 /

525595_2504 / 525771_2504

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ОВИМ ГмБХ & Ко.КГ

Щифтсбергщрасе 1

74167 Некарсулм

ГЕРМАНИЯ

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки/ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

● Процедиране в случай на рекламация

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

● Сервиз



Сервиз България

Телефон: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg

● **Εισαγωγή**

Σας συγχαιρούμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν άριστης ποιότητας. Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία εξοικειωθείτε με το προϊόν. Για το σκοπό αυτό διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσης και υποδείξεις ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς εφαρμογής. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε έναν ασφαλή χώρο. Παραδώστε όλα τα έγγραφα κατά τη μεταβίβαση του προϊόντος σε τρίτο.

Μπορείτε να κατεβάσετε και να δείτε αυτό και πολλά άλλα εγχειρίδια στη διεύθυνση www.lidl-service.com. Σκανάροντας αυτόν τον κωδικό QR, θα μεταφερθείτε κατευθείαν στην ιστοσελίδα εξυπηρέτησης πελατών της Lidl (www.lidl-service.com), όπου μπορείτε να ανοίξετε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης σας, πληκτρολογώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504.

● **Οδηγίες χρήσης και φροντίδας**

- **Εξοικονομήστε ενέργεια!** Για την αποφυγή απώλειας θερμότητας επιλέξτε μια θερμαντική πλάκα με διάμετρο η οποία αντιστοιχεί στη διάμετρο του τηγανιού.
- Ωφέλιμη διάμετρος βάσης:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Πριν την πρώτη χρήση βράστε 2 με 3 φορές νερό στο τηγάνι και πετάξτε το για να απομακρύνετε πλήρως τα πιθανά υπολείμματα παραγωγής.
- Αλείψτε το τηγάνι με λίγο λάδι.

- Μην θερμαίνετε υπερβολικά το τηγάνι είτε είναι άδειο είτε γεμάτο με φαγητό, επειδή αυτό επηρεάζει τις αντικολλητικές ιδιότητες ή μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επίστρωση.
- Κίνδυνος υπερθέρμανσης! Σε περίπτωση υπερθέρμανσης του τηγανιού χωρίς να έχει λαδωθεί ενδέχεται, κατά την επαφή με άπαχα τρόφιμα, να αποχρωματιστεί η αντικολλητική επιφάνεια από την καύση των πρωτεϊνών. Οι αποχρωματισμοί είναι σημάδια χρήσης και δεν επηρεάζουν την ποιότητα της επίστρωσης και την καταλληλότητα του προϊόντος.
- Επιλέξτε μια υψηλή/μεσαία θερμοκρασία για να θερμανθεί το φαγητό και συνεχίστε το μαγείρεμα σε χαμηλότερη θερμοκρασία.
- Μην αφήνετε ποτέ το τηγάνι χωρίς επιτήρηση όταν το λίπος είναι ζεστό: Το λίπος μπορεί να ανάψει αν θερμανθεί υπερβολικά. Μην σβήνετε ποτέ το λάδι που καίγεται με νερό! Καταπνίξτε τις φλόγες με το καπάκι ή με χοντρή μάλλινη κουβέρτα.
- Χρησιμοποιείτε βοηθήματα κουζίνας από ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό ή ξύλο για την αποφυγή πρόκλησης ζημιών στην αντικολλητική επίστρωση. Μην κόβετε απευθείας τα τρόφιμα στο τηγάνι.
- Μην τοποθετείτε βρεγμένο κρέας στο τηγάνι. Το λίπος που εκτοξεύεται στο πυρακτωμένο μάτι της κουζίνας μπορεί να προκαλέσει εύκολα πυρκαγιά.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορεί να θερμανθεί η λαβή. Γι' αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια κουζίνας για λόγους προστασίας.
- Το τηγάνι είναι κατάλληλο για εστίες αερίου, ηλεκτρικές εστίες, κεραμικές εστίες, επαγωγικές εστίες και εστίες αλογόνου.

- **Υποδείξεις για επαγωγικές εστίες:** Υπό ορισμένες συνθήκες μπορεί να διαπιστώσετε έναν θόρυβο ο οποίος οφείλεται στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες της πηγής θερμότητας και του σκεύους/ του τηγανιού. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδεικνύει βλάβη στην επαγωγική κουζίνα ή το μαγειρικό σκεύος. Το σκεύος/τηγάνι πρέπει να τοποθετείται στο κέντρο της επαγωγικής εστίας. **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Γρήγορη θέρμανση!** Μην θερμαίνετε υπερβολικά τα μαγειρικά σκεύη κατά την προθέρμανση. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης ο χώρος πρέπει να αερίζεται καλά.
- Αυτό το προϊόν συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των μαγειρικών σκευών αλουμινίου, όπως το μικρό βάρος και η υψηλή θερμική αγωγιμότητα, με τα πλεονεκτήματα της επαγωγικής τεχνολογίας. Για τον συγκεκριμένο σκοπό ενσωματώθηκαν στον πάτο αλουμινίου μαγνητικά στοιχεία από χάλυβα. Επομένως, ο πάτος δεν είναι μαγνητικός σε όλη την έκτασή του, με αποτέλεσμα στα επαγωγικά μάτια - τα οποία είναι σαφώς μεγαλύτερα από τη διάμετρο του πάτου - να μην αποκρίνονται πάντα τα επαγωγικά πηνία. Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα και δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητα του σκεύους. Για να λειτουργεί σωστά το προϊόν, τοποθετείτε το πάντα στο κατάλληλο μάτι της κουζίνας ανάλογα με τη διάμετρο του πάτου.
- Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να αλλοιώσουν το χρώμα στην εξωτερική πλευρά του προϊόντος. Αυτό δεν αποτελεί σφάλμα υλικού και δεν επηρεάζει την ποιότητα ή τη λειτουργία του προϊόντος.
- Μην κρατάτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό όσο είναι ζεστό. Μπορεί να καταστραφεί η κάτω πλευρά του προϊόντος ή να ξεκολλήσει από το προϊόν.
- Το προϊόν ενδείκνυται για τη διατήρηση της θερμότητας των φαγητών στο φούρνο (έως 160 °C για 1 ώρα).
- Αυτό το τηγάνι είναι κατάλληλο για το πλυντήριο πιάτων.

- Για το πλύσιμο στο χέρι, χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και κοινό απορρυπαντικό πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε κοφτερά και αιχμηρά αντικείμενα ή βούρτσες για την αποφυγή πρόκλησης ζημιών στο υλικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά κατά το πλύσιμο.
- Το συχνό πλύσιμο με ισχυρά καθαριστικά μπορεί να προκαλέσει ζημιά ή/και αποχρωματισμό του τηγανιού.
- Το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό των μερών από αλουμίνιο.
- **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! ΓΡΑΤΣΟΥΝΙΕΣ!** Μην κουνάτε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε κεραμικά μάτια!

Για να αποφύγετε γρατσουνιές σε γυάλινη κεραμική εστία, ανασηκώνετε πάντα το μαγειρικό σκεύος πριν αλλάξετε τη θέση του στην εστία.

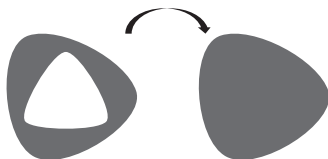
Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημίες που θα μπορούσαν να προκύψουν σε διαφορετική περίπτωση.

Όταν τα μαγειρικά σκεύη με εκτεθειμένη βάση αλουμινίου μετακινούνται πέρα-δώθε επάνω σε κεραμικές επιφάνειες, αυτό μπορεί να αφήσει ίχνη. Τέτοια ίχνη μπορούν συνήθως να αφαιρεθούν με προϊόντα καθαρισμού κεραμικών εστιών.

Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, συνιστάται να σκουπίζετε το μάτι της κουζίνας και τη βάση του μαγειρικού σκεύους με ένα καθαρό πανί χωρίς χνούδι (π.χ. από μικροϊνες). Με τον τρόπο αυτόν μπορείτε να αποφύγετε τις γρατσουνιές.

- **Κατάλληλο για τρόφιμα:** Αυτό το τηγάνι δεν επηρεάζει τη γεύση και το άρωμα των φαγητών.
- Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση το τηγάνι αν οι λαβές είναι χαλαρές. Αν χρειάζεται, σφίξτε τις βίδες των λαβών.

- Διαθέτει έναν δείκτη θερμότητας που προβάλλει τη βέλτιστη θερμοκρασία μαγειρέματος, το κόκκινο λογότυπο μάρκας αρχίζει να γίνεται αόρατο όταν το τηγάνι έχει προθερμανθεί σωστά (180°C), όταν επιτευχθεί η βέλτιστη θερμοκρασία μαγειρέματος, μειώστε τη θερμότητα για να διατηρήσετε τη θερμοκρασία. Μη συνεχίζετε να θερμαίνετε το τηγάνι σε υψηλή θερμοκρασία καθώς αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα υπερθέρμανση του τηγανιού και της αντικολλητικής επιφάνειας.



όχι έτοιμο

έτοιμο

- **ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Όταν χύνετε καυτά υγρά, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί - διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Μη χύνετε το υγρό βιαστικά, αλλά εξασφαλίζετε σταθερή ροή. Εξασφαλίζετε ότι κανένα άλλο άτομο, ειδικά παιδιά, δεν βρίσκεται δίπλα κατά τη διαδικασία έκχυσης.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Εάν απαιτείται χρησιμοποιείτε κατά την έκχυση ένα γάντι φούρνου ή παρόμοιο αποτελεσματικό μέσο ατομικής προστασίας (ΜΑΠ).
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Σκουπίζετε αμέσως το καυτό λάδι ή άλλα υγρά που τρέχουν από το τηγάνι ή στάζουν επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος κατά την έκχυση, με κατάλληλο πανί. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Εξασφαλίζετε επαρκή εξαερισμό προς αποφυγή μεγάλης ποσότητας καπνού σε κλειστό χώρο.
- Το προϊόν αυτό δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε πολύ λάδι!

● **Απόσυρση**

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας. Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.

● **Εγγύηση**

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται με οιονδήποτε τρόπο από την αναφερόμενη παρακάτω εγγύηση.

Η εγγύηση για το προϊόν αυτό ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο χρόνος εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε τη γνήσια απόδειξη αγοράς σε σίγουρο μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως αποδεικτικό της αγοράς.

Όλες οι ζημιές ή τα ελαττώματα, τα οποία υπάρχουν ήδη κατά τον χρόνο της αγοράς, πρέπει να αναφέρονται χωρίς καθυστέρηση μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός διαστήματος 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτό το προϊόν πασουςιάσει κάποιο ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς δωρεάν κατά τη δική μας επιλογή. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται λόγω παροχής ικανοποίησης από την ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει, εάν στο προϊόν προκλήθηκε ζημιά, ή εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε ή συντηρήθηκε με μη ενδεδειγμένο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Αυτή η εγγύηση δεν αφορά σε μέρη του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ., μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, όπως διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλου είδους ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά μέσω τηλεφώνου ή email με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών που αναφέρεται ακολούθως.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

● Σέρβις

GR

Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 490826606

Email: owim@lidl.gr

CY

Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4241

Email: owim@lidl.cy

● **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.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● **Gebrauchs- und Pflegehinweise**

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser der Pfanne entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 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 Antihaftbeschichtung 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 Antihaftbeschichtung 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.

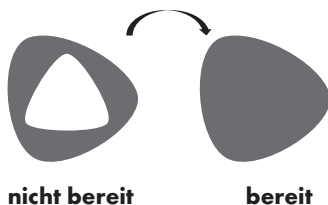
- Dieser Artikel verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, 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 der Artikel einwandfrei funktioniert, stellen Sie ihn bitte stets auf das dem Bodendurchmesser entsprechende Kochfeld.
- 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 das Kochgeschirr stets an, bevor Sie dessen Position auf dem Kochfeld verändern.

Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten. Wenn Kochgeschirr mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt wird, 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.
- Inklusive Hitzeanzeige, die die optimale Kochtemperatur anzeigt. Rotes Markenlogo wird unsichtbar, wenn die Pfanne richtig vorgeheizt ist (180 °C). Wenn die optimale Kochtemperatur erreicht ist, reduzieren Sie die Hitze, um die Temperatur zu halten. Erhitzen Sie die Pfanne nicht weiter auf großer Flamme, da dies zu einer Überhitzung der Pfanne und der Antihaf-Oberfläche führt.



- **VORSICHT!** Seien Sie beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten besonders vorsichtig und achtsam – es besteht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig ein, sondern achten Sie auf ein gleichmäßiges Fließen. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere Kinder, in unmittelbarer Nähe aufhalten.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topfhandschuh oder eine vergleichbare persönliche Schutzausrüstung (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen in die Pfanne laufen oder auf die Kochfläche tropfen, sofort mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten besteht Brandgefahr.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
- Dieses Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.

● **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 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) 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 (Kassenbonn) 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 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE **Service Belgien**

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch