



CAST ALUMINIUM GRIDDLE PAN / CAST ALUMINIUM FRYING PAN

(GB)

CAST ALUMINIUM GRIDDLE PAN / CAST ALUMINIUM FRYING PAN

Operation and safety notes

(FI)

ALUMIININEN GRILLIPANNU / ALUMIININEN PAISTINPANNU

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

GRILLPANNA I GJUTEN ALUMINIUM / STEKPANNA I GJUTEN ALUMINIUM

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(PL)

PATELNIĄ GRILLOWĄ ALUMINIOWĄ / PATELNIĄ Z ODLEWU ALUMINIOWEGO

Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

(LT)

ALIUMINIO LIEJINIO GRILIO KEPTUVĖ / ALIUMINIO LIEJINIO KEPTUVĖ

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

VALUALUMIINIUMIST GRILLIPANN / ALUMIINIUMVALUST PRAEPANN

Kasutamise- ja ohutusjuhised

(LV)

ALUMĪNIJA LĒJUMA GRILA PANNA / ALUMĪNIJA LĒJUMA PANNA CEPŠANAI

Ekspluatācijas un drošības norādījumi

(DE)

(AT)

(CH)

ALUGUSS-GRILLPFANNE / ALUGUSS-BRATPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

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

● **Introduction**

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

● **Care and use**

- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the product.
- Effective bottom diameter approx.:
 - HG03506A (27.3 cm grill pan): Ø 159 mm
 - HG03506B (28 cm frying pan): Ø 179 mm
- Before using the product for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
- Lightly grease the product.
- Do not overheat the product while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.
- Risk of overheating! When fat-free food comes in contact with non-oiled, overheated cookware, slight discolourations of the non-stick coating might occur due to the burning of proteins. Such discolourations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.
- Heat up the food at a high/medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready.
- Never leave the product unsupervised while the grease is warming: Overheated grease can ignite. Never attempt to extinguish grease fires with water! Smother the flames with a lid or a dense wool blanket.

- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the product.
- Do not add dripping wet meat to the product. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.
- The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection.
- The product is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs.
- **Note for induction hobs:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the product. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your product is damaged. Place the product in the middle of the induction hotplate. **ATTENTION! High heating-up rate!** Do not overheat the product when preheating. The room must be aired out well, in the event the product overheats.
- This product combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity, with the benefits of cooking with induction. To enable this, magnetic steel elements have been inserted in the aluminium base. Consequently the base is not magnetic throughout, so that on induction hobs that are significantly greater than the base diameter, it can happen that the induction coils do not react. This is not a quality defect and does not represent any impairment of the functionality. So that the product functions perfectly, always place it on the hob corresponding to the effective base diameter stated in this manual.
- High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material, nor does it impair the product's quality or function.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.
- The product is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour).

- This product is suitable for dishwashers.
- Handwash with hot water and common washing-up liquid. Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material.
- Do not clean with harsh or abrasive cleaners.
- Frequently cleaning of the product with harsh cleaners may damage it and can cause discolouration.

- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the product back and forth on glass-ceramic hobs!

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

We are not liable for damage which could otherwise result.

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

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

- **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.
- **Food safe:** This product does not affect the taste or odour of prepared foods.
- Never use the product if the handle is loose. Retighten the screw joint of the handle if necessary.

- This product is not suitable for deep frying.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.

● **Disposal**

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

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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 472522_2407) available as proof of purchase.

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

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

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

Service



Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

● Johdanto

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

● Hoito ja käyttö

- **Säästä energiaa!** Lämpöhäviön välttämiseksi valitse keittolevy, jonka halkaisija vastaa tuotteen halkaisijaa.
- Tehollinen pohjan halkaisija noin:
 - HG03506A (27,3 cm grillipannu): Ø 159 mm
 - HG03506B (28 cm paistinpannu): Ø 179 mm
- Ennen kuin käytät tuotetta ensimmäistä kertaa, keitä siinä vettä 2–3 kertaa, jotta kaikki valmistusjäämät poistuvat kokonaan.
- Voitele tuote kevyesti.
- Älä ylikuumenna tuotetta tyhjänä tai täytettynä, jotta tarttumattomuus ei heikkene pinnoitteen vaurioitumisen vuoksi.
- Ylikuumentumisen vaara! Kun rasvaton ruoka joutuu kosketuksiin öljyttömien, ylikuumentuneiden keittoastioiden kanssa, tarttumattomaan pinnoitteeseen saattaa syntyä lieviä värimuutoksia, jotka johtuvat proteiinien palamisesta. Tällaiset värimuutokset ovat kulumisen merkkejä, eivätkä ne vaikuta pinnoitteen laatuun ja käyttökelpoisuuteen.
- Kuumenna ruoka korkealla/keskitason asetuksella ja anna sen sitten kypsyä alhaisemmalla lämmöllä, kunnes se on valmis.
- Älä koskaan jätä tuotetta ilman valvontaa, kun rasva kuumenee. Ylikuumentunut rasva voi syttyä. Älä koskaan yritä sammuttaa rasvapaloja vedellä! Tukahduta liekit kannella tai tiheällä villahuovalla.

- Käytä vain muovisia tai puisia keittiövälineitä, jotta tarttumaton pinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa ruokaa suoraan tuotteessa.
- Älä lisää tuotteeseen märkää, nestettä tippuvaa lihaa. Kuumalle keittotasolle roiskuva rasva voi helposti aiheuttaa tulipalon.
- Kahva voi kuumentua valmistuksen aikana. Käytä patalappuja tai grillikintaita suojanasi.
- Tuote sopii kaasu-, sähkö-, lasikeramiikka-, induktio- ja halogeenikeittotasolle.
- **Huomautuksia induktiokeittotasolle:** Tietyissä olosuhteissa saattaa esiintyä melua, joka johtuu lämmönlähteen ja tuotteen sähkömagneettisista ominaisuuksista. Tämä on täysin normaalia, eikä se tarkoita, että induktiokeittotaso tai tuote olisi vaurioitunut. Aseta tuote keskelle induktiokeittotasolle. **HUOMIO! Kuumenee nopeasti!** Älä ylikuumenna tuotetta esilämmityksen aikana. Huone täytyy tuulettaa kunnolla, jos ylikuumeneminen tapahtuu.
- Tässä tuotteessa yhdistyvät alumiiniastian edut, kuten kevyt paino ja hyvä lämmönjohtavuus, ja induktiokeittotason hyödyt. Tämän mahdollistamiseksi alumiinipohjaan on asennettu magneettisia teräselementtejä. Tästä syystä pohja ei ole kauttaaltaan magneettinen, joten induktiokeittotasolla, joka on huomattavasti pohjan halkaisijaa suurempi, voi tapahtua niin, että induktiokelat eivät reagoi. Tämä ei ole laatuviika, eikä tarkoita toiminnallisuuden heikkenemistä. Jotta tuote toimisi täydellisesti, aseta se aina keittotasolle, joka vastaa tässä käyttöohjeessa ilmoitettua tehollista pohjan halkaisijaa.
- Korkeat lämpötilat voiva värjätä tuotteen ulkopinnan. Tämä ei merkitse viallista materiaalia tai heikennä tuotteen toiminnan laatua.
- Älä koskaan pidä kuumaa tuotetta juoksevan veden alla. Tuotteen pohja voi vaurioitua tai irrota.
- Tuote soveltuu ruokien lämpimänä pitämiseen uunin sisällä (enintään 160 °C 1 tunnin ajan).
- Tuotteen voi pestä astianpesukoneessa.

- Käsipesu lämpimällä vedellä ja tavallisella astianpesuaineella. Vältä terävien tai kärjellisten välineiden tai harjojen käyttöä, jotta materiaali ei vaurioidu.
- Älä puhdista voimakkailla tai hankaavilla puhdistusaineilla.
- Tuotteen toistuva puhdistaminen voimakkailla puhdistusaineilla voi vahingoittaa sitä ja aiheuttaa värimuutoksia.
- Alumiiniosat voivat värjäytyä astianpesukoneessa pestäessä.
- **HUOMIO! NAARMUUNTUMISVAARA!** Älä vedä tuotetta edestakaisin lasikeraamisten keittotasojen päällä!
 Estät lasikeraamisen keittopinnan naarmuuntumisen nostamalla pannun aina, kuin siirrät sen paikkaa keittotasolla.
 Emme ole vastuussa vahingoista, jotka tästä voisivat muuten aiheutua.
 Kun pannuja, joissa on paljas alumiinipohja, vedetään edestakaisin keraamisilla pinnoilla, tämä voi jättää jälkiä. Tällaiset jäljet voi yleensä poistaa keramiikan puhdistusaineella.
 Suosittelemme pyyhkimään keittotasojen pinnan ja tuotteen pohjan ennen ruoanlaittoa puhtaalla, nukkaamattomalla liinalla (esim. mikrokuituliinalla) naarmuuntumisvaaran vähentämiseksi.
- **HUOMIO!** Kun kaadat kuumia nesteitä, ole erityisen huolellinen ja varovainen – palovammojen vaara. Älä kaada nestettä hätäisesti, vaan varmista tasainen virtaus. Varmista, ettei ketään, erityisesti lapsia, ole välittömässä läheisyydessä kaatamisen aikana.
- **HUOMAA!** Käytä tarvittaessa patakinnasta tai vastaavaa tehokasta suojainta, kun kaadat.
- **HUOMIO!** Pyyhi kuuma öljy tai muut nesteet, jotka valuvat pannulta tai tippuvat keittotasolle kaatamisen aikana, välittömästi sopivalla liinalla. Muutoin tulipalovaara.
- **Elintarviketurvallinen:** Tämä tuote ei vaikuta valmistettavien ruokien makuun tai hajuun.
- Älä koskaan käytä tuotetta, jos kahva on löystynyt. Kiristä kahvan liitosruuvi tarvittaessa.

- Tuotetta ei saa käyttää friteeraamiseen.
- Varmista riittävä ilmastointi välttääksesi raskaan savun suljetussa tilassa.

● Hävittäminen

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

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

● Takuu

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

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

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

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

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

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

Toimiminen takuutapauksessa

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

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 472522_2407) todisteena tekemästäsi ostoksesta.

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

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin

yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun.

Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen.

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

Huoltopalvelu

FI **Huoltopalvelu Suomi**

Puhelin: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

● **Inledning**

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

● **Skötsel och användning**

- **Spara energi!** För att undvika värmeförlust, välj en värmeplatta med en diameter som matchar diametern på produkten.
- Effektiv bottendiameter cirka:
 - HG03506A (27,3 cm grillpanna): Ø 159 mm
 - HG03506B (28 cm stekpanna): Ø 179 mm
- Innan produkten används första gången, koka ur den med vatten två till tre gånger för att helt ta bort tillverkningsrester.
- Smörj produkten lätt.
- Överhettas inte produkten när den är tom eller fylld för att undvika att teflonbeläggningen försvagas på grund av skador hos beläggningen.
- Risk för överhettning! När fettfri mat kommer i kontakt med icke-oljad, överhettat köksredskap kan en lätt missfärgning uppsått på teflonbeläggningen på grund av brända proteiner. Sådan missfärgning är tecken på slitage och påverkar inte kvaliteten på beläggningen och dess lämplighet att användas.
- Värm upp maten med en hög/medium värmeinställning och tillaga sedan å en lägre värmeinställning tills det är klart.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt medan fett värms. Överhettat fett kan antändas. Försök aldrig att släcka fett bränder med vatten! Kväv lågorna med ett lock eller en fuktig ullfilt.
- Använd endast plast eller träredskap för att förhindra skador på teflonbeläggningen. Skär inte maten direkt i produkten.

- Lägg inte i droppande vått kött i produkten. Fett skvätter på en varm spis kan lätt fatta eld.
- Handtaget kan bli hett under tillagningen. Använd handskar eller grillvantar som skydd.
- Produkten är lämplig för gasspisar, elektriska spisar, glaskeramiska induktionshällar och halogenspisar.
- **Notering för induktionshällar:** Ett ljud kan uppstå under vissa förhållanden vilket är ett resultat från elektromagnetiska egenskaper hos värmekällan och produkten. Det är helt normalt och indikerar inte att din induktionshäll eller produkten är skadad. Placera produkten centrerat på induktionsplattan. **UPPMÄRKSAMHET! Hög uppvärmningshastighet!** Överhetta inte produkten vid förvärmning. Rummet måste ventileras ordentligt vid eventuell överhettning av produkten.
- Denna produkt kombinerar fördelarna med aluminiumköksredskap, såsom låg vikt och hög termisk ledningsförmåga med fördelarna att tillaga med induktion. För att möjliggöra detta har magnetiska stålelement satts in i aluminiumbasen. Konsekvensen är att basen inte är magnetisk alltigenom så på en induktionshäll som är signifikant större än basdiameteren kan det hänga att induktionsspolarna inte reagerar. Det är ingen kvalitetsdefekt och har ingen påverkan på funktionaliteten. För att produkten skall fungera perfekt, placera alltid på spisen så det motsvarar den effektiva basdiameteren såsom angetts i denna manual.
- Höga temperaturer kan missfärga ytan hos produkten. Det indikerar inte att det är fel på materialet det påverkar heller inte produktens kvalitet eller funktion.
- Håll aldrig produkten under kallt rinnande vatten. Undersidan på produkten kan skadas eller falla av.
- Produkten är lämplig för att hålla maträtter varma i ugnen (max. 160 °C i en timme).
- Produkten är lämplig för diskmaskin.

- Handdiska i hett vatten med vanligt diskmedel. Undvik att använda vassa eller spetsiga föremål eller borstar för att undvika att materialet skadas.
- Rengör inte med skarpa eller slipande rengöringsmedel.
- Regelbunden rengöring av produkten med skarpa rengöringsmedel kan skada den och orsaka missfärgning.
- Aluminiumdelar kan missfärgas med de placeras i diskmaskinen.
- **UPPMÄRKSAMHET! RISK FÖR REPOR!** Flytta inte produkten fram och tillbaka på glaskeramikspisar!
För att förhindra repor på tillagningsytan av glaskeramik lyft pannan innan du byter plats på tillagningsytan.
Vi påtar oss inget ansvar för skador som annars kan uppstå.
När pannor med en exponerad aluminiumbas flyttas fram och tillbaka på keramiska ytor kan det bli märken. Dessa märken kan generell tas bort med en keramisk rengöring.
Vi rekommenderar att innan tillagningen börjar bör ytan på spisen och produktens undersida torkas av med en ren och luddfri trasa (t.ex. mikrofiber) för att minska risken för repor.
- **FÖRSIKTIGHET!** När heta vätskor hälls ut var särskilt försiktig och uppmärksam - i annat fall finns risk för skållning. Häll inte ut vätskor häftigt utan se till att det är ett stadigt flöde. Se till att inga andra personer, särskilt barn, är i omedelbar närhet vid hällningen.
- **UPPMÄRKSAMHET!** Om så behövs, använd en ugnsvante eller liknande personlig skyddsutrustning när du håller.
- **FÖRSIKTIGHET!** Torka omedelbart bort het olja eller annan vätska som rinner ned från pannan eller droppar på tillagningsytan under hällningen med en lämplig trasa. Annars finns risk för brand.
- **Livsmedelssäkerhet:** Denna produkt påverkar inte smak eller lukt hos den tillagade maten.
- Använd aldrig produkten om handtaget är löst. Dra åt skruvfästet för handtaget och så behövs.

- Produkten är inte lämplig för fritering.
- Se till att det finns tillräckligt med ventilation för att undvika rök i slutna miljöer.

● **Avfallshantering**

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

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

● **Garanti**

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

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

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

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

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

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

Handläggning av garantianspråk

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

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 472522_2407) för att bevisa köpet.

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

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

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

Service



Service Sverige

Tel.: 020791808

E-Mail: owim@lidl.se



Service Finland

Tel: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

● Wstęp

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

● Instrukcje użytkowania i konserwacji

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy produktu.
- Efektywna średnica dna ok.:
 - HG03506A (patelnia grillowa, 27,3 cm): Ø 159 mm
 - HG03506B (patelnia, 28 cm): Ø 179 mm
- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w produkcie, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.
- Lekko natłuścić produkt.
- Nie przegrzewać produktu pustego lub podczas smażenia, w przeciwnym razie efekt nieprzywierania zniknie lub powłoka zostanie uszkodzona.
- Ryzyko przegrzania! W przypadku przegrzanych naczyń do gotowania, które nie są natłuszczone, nieprzywierająca powłoka może odbarwić się w wyniku spalania białek, gdy wejdzie w kontakt z beztłuszczową żywnością. Te przebarwienia należy traktować jako oznaki użytkowania i nie wpływają one na jakość powłoki ani na jej użyteczność.
- Potrawę podgrzewać na silnym lub średnim ogniu, a następnie na małym, aby dokończyć gotowanie.

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

Nie jest to wada jakości wykonania i nie jest przeszkoda w funkcjonowaniu produktu. W celu zapewnienia prawidłowego działania produktu należy zawsze umieszczać go na płycie grzejnej, która odpowiada efektywnej średnicy podstawy określonej w niniejszej instrukcji.

- Wysokie temperatury mogą powodować przebarwienia na zewnątrz produktu. Nie jest to wada materiałowa i nie wpływa na jakość ani działanie produktu.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- Produkt nadaje się do przechowywania żywności w piekarniku w celu podtrzymywania ciepła (maks. 160 °C przez 1 godzinę).
- Produkt można myć w zmywarce.
- W przypadku mycia ręcznego używać ciepłej wody i zwykłego detergentu. Należy unikać używania jakichkolwiek ostrych narzędzi, aby nie uszkodzić materiału.
- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.
- Częste czyszczenie ostrymi detergentami może uszkodzić i/lub odbarwić produkt.
- Mycie w zmywarce może powodować odbarwienia elementów aluminiowych.
- **UWAGA! ZARYSOWANIA!** Unikać szurania produktem po ceramicznej płycie grzejnej!

W celu uniknięcia zarysowania płyty ceramicznej zawsze należy podnosić patelnię przed zmianą jej pozycji na płycie.

Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogłyby wystąpić w innym przypadku.

Przesuwanie patelni z odłożoną aluminiową podstawą tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą zmywacza do ceramiki.

Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna produktu czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.

- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** W razie konieczności należy używać uchwytu do garnków lub podobnych środków ochrony indywidualnej (ŚOI) podczas wylewania.
- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- **Bezpieczna żywność:** Produkt nie wpływa na smak ani zapach przygotowywanych potraw.
- Nie używać produktu, gdy uchwyt jest luźny. Ewentualnie dokręcić poluzowane złącza śrubowe.
- Ten produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu.
- Aby nie dopuścić do silnego zadymienia, w zamkniętym pomieszczeniu należy zapewnić wystarczającą wentylację.

● Utylizacja

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

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

● **Gwarancja**

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

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

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

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

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

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

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

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 472522_2407) jako dowód zakupu. Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

● Ižanga

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

● Priežiūra ir naudojimas

- **Taupykite energiją!** Kad nešvaistytumėte energijos, pasirinkite tokio skersmens viryklės kaitinimo vietą, kuris atitiktų gaminio skersmenį.
- Kaitinamo dugno skersmuo maždaug:
 - HG03506A (27,3 cm grilio keptuvė): Ø 159 mm
 - HG03506B (28 cm kepimo keptuvė): Ø 179 mm
- Prieš gaminį naudodami pirmą kartą, pavirinkite jame vandenį 2–3 kartus, kad pašalintumėte visas po gamybos likusias nuosėdas.
- Gaminį šiek tiek sutepkite riebalais.
- Neperkaitinkite nei tuščio, nei su maistu gaminio, kad nesugadintumėte nepritegę dangos.
- Perkaitinimo pavojus! Kai maistas be riebalų yra sąlytyje su perkaitinta ir riebalais nesutepta keptuve, nepriteganti danga degant riebalams gali šiek tiek pakeisti spalvą. Tokie spalvos pokyčiai yra dėvėjimosi požymiai, tačiau tai neturi įtakos dangos kokybei ir jos tinkamumui naudoti.
- Įkaitinkite maistą pasirinkę aukštos ar vidutinės temperatūros nuostatą, o po to iki pabaigos kepkite sumažinę kaitrą.
- Niekada nepalikite gaminio be priežiūros tuomet, kai kaitinate riebalus: perkaitę riebalai gali užsidegti. Niekada nebandykite degančių riebalų gesinti vandeniu! Nuslopinkite liepsną uždengę dangčiu arba storu vilnoniu apklotu.

- Naudokite tik plastikinius ar medinius virtuvės reikmenis, kad nepažeistumėte nepridegančios dangos. Nepjaustykite į gaminį sudėtų maisto produktų.
- Nedėkite į gaminį drėgnos lašančios mėsos. Ant įkaitusios kaitlentės tiškantys riebalai gali užsidegti.
- Kepimo metu gali įkaisti rankena. Apsaugai naudokite orkaitės arba grilio pirštines.
- Gaminys tinka dujinėms, elektrinėms, stiklo keramikos, indukciniams ir halogeninėms kaitlentėms.
- **Pastaba dėl indukcinų kaitlenčių:** Susidarius tam tikroms sąlygoms gali atsirasti triukšmas, kuris priklauso nuo kaitinimo šaltinio ir gaminio elektromagnetinių savybių. Tai yra visiškai normalu ir nereiškia, kad jūsų indukcinių kaitlentė ar jūsų gaminys yra sugedę. Gaminį padėkite ant indukcinės kaitlentės kaitinimo vietos centro.
- **DĖMESIO! Didelis kaitinimo greitis!** Neperkaitinkite gaminio, kai jį bandote įkaitinti. Gaminio perkaitimo atveju patalpoje turi būti tinkamas oro ištraukimas.
- Šiame gaminyje suderinti aliumininių virtuvės reikmenų privalumai, pvz., mažas svoris ir didelis šiluminis laidumas, su indukcinio kepimo privalumais. Šiam tikslui į aliumininį pagrindą yra įterpti magnetiniai plieniniai elementai. Kadangi pagrindas nėra magnetinis per visą savo skersmenį, ant indukcinų kaitlenčių, kurių kaitinimo vietos yra gerokai platesnės už gaminio pagrindą, indukcinės spiralės gali neaptikti gaminio. Tai nėra gaminio kokybės defektas ir funkcionalumo sumažėjimas. Taigi, kad gaminys puikiai veiktų, visada jį dėkite ant tinkamo skersmens kaitinimo vietos, kuri atitiktų kaitinamo gaminio dugno skersmenį.
- Dėl aukštos temperatūros gali pasikeisti gaminio išorės spalva. Tai nerodo nei medžiagų defektų, nei kenkia gaminio kokybei ar funkcionalumui.
- Niekada nelaikykite įkaitusio gaminio po šaltu tekančiu vandeniu. Gaminio apačia gali atšokti arba ją galite sugadinti.

- Gaminys tinka šiltiems produktams laikyti orkaitėje (iki 1 valandos ir iki 160 °C temperatūroje).
- Šį gaminį galima plauti indaplovėje.
- Rankomis plaukite karštu vandeniu ir įprastu indų plovimo skysčiu. Nenaudokite aštrių ar smailių daiktų ir šepečių, kad nepažeistumėte paviršiaus.
- Nevalykite šlifuojančiomis valymo priemonėmis.
- Dažnai valydami gaminį šlifuojančiais valikliais galite jį sugadinti ir išblukinti.
- Aliumininės dalys gali išblukti nuo plovimo indaplovėje.
- **DĖMESIO! SUBRAIŽYMO PAVOJUS!** Nestumdyskite gaminio pirmyn ir atgal ant kaitlenčių iš stiklo keramikos!
Kad paviršiaus iš stiklo keramikos nesubraižytumėte, visada keptuvę pakelkite, prieš keisdami jos padėtį ant kaitlentės.
Mes neatsakome už žalą, atsiradusią dėl tokių veiksmų.
Stumdant pirmyn ir atgal ant keraminių paviršių keptuves su aliumininiu dugnu gali likti žymės. Šias žymes paprastai galima nuvalyti keraminiais paviršiams skirtu valikliu.
Prieš kepimą rekomenduojame švaria šluoste be pūkelių (pvz., iš mikropluošto) nuvalyti kaitlentės paviršių ir gaminio dugną, kad sumažėtų subraižymo pavojus.
- **ATSARGIAI!** Pildami karštus skysčius būkite ypač atsargūs – priešingu atveju galite nusiplikyti. Skysčio nepilkite staigiai, o vienoda srovele. Pylimo metu šalia neturi būti kitų asmenų, ypač vaikų.
- **DĖMESIO!** Jei reikia, pylimo metu mūvėkite orkaitės pirštines ar naudokite kitokias tinkamas asmens apsaugos priemones (AAP).
- **ATSARGIAI!** Nedelsdami tinkamu skudurėliu nuvalykite įkaitusį aliejų ar kitus skysčius, kurie pylimo metu nuo keptuvės nuteka ar nulaša ant kepimo paviršiaus. Priešingu atveju kyla gaisro pavojus.
- **Saugus maistui:** šis gaminys nekeičia paruoštų patiekalų skonio ar kvapo.

- Gaminio niekada nenaudokite, jei jo rankena atsipalaidavusi. Jei reikia, vėl priveržkite rankenos varžtą.
- Šis gaminys netinka gruzdinimui.
- Uždaroje patalpoje turi būti tinkama ventiliacija, kad nesikaupytų dūmai ir garai.

● **Išmetimas**

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

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

● **Garantija**

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

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

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

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

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

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

Veiksmi norint pasinaudoti garantija

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

Kreipdamiesi koku nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 472522_2407). Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

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

Klientų aptarnavimas

LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 880033500

El. paštas: owim@lidl.lt

● Sissejuhatus

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

● Hooldus ja kasutamine

- **Säästke energiat!** Soojuskao vältimiseks valige pliidiplaat, mille läbimõõt vastab toote läbimõõdule.
- Efektiivne põhja suurus ca:
 - HG03506A (27,3 cm grillpann): Ø 159 mm
 - HG03506B (28 cm praepann): Ø 179 mm
- Enne toote esmakordset kasutamist keetke see veega 2–3 korda läbi, et kõik tootmisjäägid täielikult eemaldada.
- Määrige kergelt toodet rasvainega.
- Ärge kuumutage toodet tühja või täidetuna üle, et vältida nakkumisvastase efekti nõrgenemist katte kahjustumise tõttu.
- Ülekuumenemise oht! Kui rasvavaba toit puutub kokku õlitamata, ülekuumenenud kööginõudega, võib valkude põlemise tulemusel tekkida mittenakkuva katte kerge värvuse muutumine. Sellised värvimuutused on kulumise märgid ega mõjuta katte kvaliteeti ega kasutuskõlblikkust.
- Kuumutage toitu kõrgel/keskmisel kuumusel ja laske seejärel küpsutada madalamal kuumusel, kuni see on valmis.
- Ärge kunagi jätke toodet rasvaine soojenemise ajal järelevalveta. Ülekuumenenud rasv võib süttida. Ärge kunagi püüdke kustutada süttinud rasva veega! Summutage leegid kaane või tiheda villatekiga.
- Mittenakkuva pinna kahjustamise vältimiseks kasutage ainult plastikust või puidust köögiriistu. Ärge löigake toitu otse tootel.

- Ärge pange tootele tilkuvat märga liha. Hõõguvale pliidiplaadile sattunud rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.
- Käepide võib toiduvalmistamise ajal kuumeneda. Enda kaitsmiseks kasutage pajalappe või -kindaid.
- Toode sobib gaasi-, elektri-, klaaskeraamilistele, induktsoon- ja halogeenpliitidele.
- **Märkus induktsoonpliitide kohta.** Teatud tingimustel võib esineda müra, mis tuleneb soojusallika ja toote elektromagnetilistest omadustest. See on täiesti normaalne ega tähenda, et teie induktsoonpliidiplaat või toode on kahjustatud. Asetage toode induktsoonkütteplaadi keskele. **TÄHELEPANU! Kõrge soojenemisaste!** Ärge kuumutage toodet eelsoojenduse ajal üle. Toote ülekuumenemise korral tuleb ruumi põhjalikult õhutada.
- See toode ühendab alumiiniumist kööginõude eelised, nagu väike kaal ja kõrge soojusjuhtivus, induktsooniga küpsetamise eelistega. Selle võimaldamiseks on alumiiniumalusesse sisestatud magnetilised teraselemendid. Sellest tulenevalt ei ole alus läbivalt magnetiline, nii et induktsoonpliitide puhul, mis on aluse läbimõõdust oluliselt suuremad, võib juhtuda, et induktsoonipoolid ei reageeri. See ei ole kvaliteediviga ega kujuta endast funktsionaalsuse halvenemist. Selleks, et toode töötaks laitmatult, asetage see alati pliidiplaadile, mis vastab käesolevas juhendis märgitud põhja tegelikule läbimõõdule.
- Kõrge temperatuur võib toote välispinna värvi muuta. See ei viita vigasele materjalile ega halvenda toote kvaliteeti ega funktsiooni.
- Ärge kunagi hoidke kuuma toodet külma voolava vee all. Toode alumine külg võib saada kahjustada või ära kukkuda.
- Toode sobib roogade hoidmiseks ahjus soojas (maks. 160 °C juures 1 tund).
- Toodet ei tohi panna nõudepesumasinasse.

- Käsipesu kuuma vee ja tavalise nõudepesuvahendiga. Materjali kahjustamise vältimiseks vältige teravate esemete või harjade kasutamist.
- Ärge puhastage tugevatoimeliste või abrasiivsete puhastusvahenditega.
- Toote sage puhastamine tugevatoimeliste puhastusvahenditega võib seda kahjustada ja põhjustada värvimuutust.
- Alumiiniumosad võivad nõudepesumasinasse pannes muuta värvi.
- **TÄHELEPANU! KRIIMUSTUSTE OHT!** Ärge liigutage toodet klaaskeraamilistel pliitidel edasi-tagasi!
 Klaaskeraamilise küpsetuspinna kriimustuste vältimiseks tõstke pann alati üles, enne kui selle asendit keedupinnal muudate.
 Vastasel juhul ei vastuta me tekkida võivate kahjude eest.
 Kui alumiiniumist aluspõhjaga panne keraamilistel pindadel edasi-tagasi liigutada, võib see jätta jäljed. Neid jälgi saab üldjuhul eemaldada keraamilise puhastusvahendiga.
 Kriimustusohu vähendamiseks soovime enne toiduvalmistamist pliidiplaadi pinna ja toote põhja kiirelt puhta ebemevaba (nt mikrokiust) lapiga puhtaks pühkida.
- **ETTEVAATUST!** Kuumade vedelike väljavalamisel olge eriti ettevaatlik ja valvas – vastasel juhul tekib põletusoht. Ärge valage vedelikku kiirustades, vaid tagage ühtlane vool. Veenduge, et valamise vahetus läheduses ei oleks teisi inimesi, eriti lapsi.
- **TÄHELEPANU!** Vajadusel kasutage valamisel pajakindaid või samaväärselt tõhusaid isikukaitsevahendeid (PPE).
- **ETTEVAATUST!** Pühkige sobiva lapiga kohe ära kuum õli või muud vedelikud, mis valamise ajal pannilt alla voolavad või keedupinnale tilguvad. Vastasel juhul esineb tulekahju oht.
- **Toidu jaoks ohutu.** See toode ei mõjuta valmistatud toitude maitset või lõhna.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui selle käepide on lahti. Vajadusel pingutage käepideme kruvi uuesti.

- See toode ei sobi frittimiseks.
- Tugeva suitsu vältimiseks suletud keskkonnas tagage piisav ventilatsioon.

● **Jäätmekäitus**

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

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

● **Garantii**

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

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

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

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

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

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

Garantii käsitlemine

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

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 472522_2407).

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

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

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

Teenindus

 **Teenindus Eestis**

Tel: 8000049117

E-posti aadress: owim@lidl.ee

● Ievads

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

● Kopšana un lietošana

- **Taupiet enerģiju!** Lai izvairītos no siltuma zudumiem, izvēlieties sildvirsmu, kuras diametrs atbilst izstrādājuma diametram.
- Efektīvais apakšējās daļas izmērs ir apm.:
 - HG03506A (27,3 cm grila panna): Ø 159 mm
 - HG03506B (28 cm cepešpanna): Ø 179 mm
- Pirms izstrādājuma pirmās lietošanas reizes izvāriet tajā ūdeni 2 līdz 3 reizes, lai pilnībā notīrītu visus ražošanas atlikumus.
- Viegli ieeļļojiet izstrādājumu.
- Nepārkarsējiet izstrādājumu, kamēr tas ir tukšs vai pilns, lai nepieļautu nepiedegošā pārklājuma sabojāšanos.
- Pārkarsēšanas risks! Kad eļļu nesaturoša pārtika nonāk saskarē ar neeļļotiem, pārkarsētiem virtuves traukiem, olbaltumvielu sadegšanas dēļ var rasties nelielas nepiedegošā pārklājuma krāsas izmaiņas. Šādas krāsas izmaiņas ir nolietojšanās pazīmes un neietekmē pārklājuma kvalitāti un tā piemērotību lietošanai.
- Uzkaršējiet ēdienu augsta/vidēja siltuma režīmā un pēc tam ļaujiet tam gatavoties zemākā siltuma iestatījumā, līdz tas ir gatavs.
- Nekad neatstājiet izstrādājumu bez uzraudzības, kamēr tiek uzsildītas taukvielas. Pārkarsētas taukvielas var aizdegties. Nekad nemēģiniet nodzēst taukvielu izraisītu ugunsgrēku ar ūdeni! Noslāpējiet liesmas ar vāku vai blīvu vilnas segu.

- Izmantojiet tikai plastmasas vai koka virtuves piederumus, lai nesabojātu nepiedegošo pārklājumu. Negrieziet pārtikas produktus tieši izstrādājumā.
- Nelieciet izstrādājumā pilošu slapju gaļu. Tauti, kas izšļakstījušies uz plīts virsmas ar liesmu, var viegli izraisīt ugunsgrēku.
- Gatavošanas laikā rokturis var uzkarst. Lai pasargātu rokas, izmantojiet katlu turētāju vai grila cimdus.
- Izstrādājums ir piemērots gāzes, elektriskajām, stikla keramikas, indukcijas un halogēna plīts virsmām.
- **Piezīme par indukcijas plīts virsmām:** Noteiktos apstākļos var rasties troksnis, ko izraisa siltuma avota un izstrādājuma elektromagnētiskās īpašības. Tas ir pilnīgi normāli, un nenorāda uz indukcijas plīts vai izstrādājuma bojājumu. Novietojiet izstrādājumu indukcijas sildvirsmas vidū. **UZMANĪBU! Ātra uzsildšana!** Nepārkarsējiet izstrādājumu uzsildīšanas laikā. Ja izstrādājums pārkarst, kārtīgi izvēdiniet telpu.
- Šajā izstrādājumā ir apvienotas alumīnija virtuves piederumu priekšrocības, piemēram, viegls svārs un augsta siltumvadītspēja, un ēdiena gatavošanas ar indukciju priekšrocības. Lai to nodrošinātu, alumīnija pamatnē ir ievietoti magnētiski tērauda elementi. Līdz ar to pamatne nav viscaur magnētiska, tāpēc uz indukcijas plīts virsmām, kas ir ievērojami lielākas par pamatnes diametru, var gadīties, ka indukcijas spoles nereaģē. Tas nav kvalitātes defekts un neliecina par darbības traucējumiem. Lai izstrādājums darbotos nevainojami, vienmēr novietojiet to uz plīts virsmas atbilstoši efektīvajam pamatnes diametram, kas norādīts šajā rokasgrāmatā.
- Augstas temperatūras iedarbībā var izmainīties izstrādājuma krāsa no ārpuses. Tas neliecina par bojātu materiālu, kā arī nepasliktina izstrādājuma kvalitāti vai darbību.
- Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša, auksta ūdens. Izstrādājuma apakšdaļa var sabojāties vai nokrist.

- Izstrādājums ir piemērots siltu ēdienu uzturēšanai cepeškrāsnī (maks. 160 °C 1 stundu).
- Izstrādājums ir piemērots trauku mazgājamām mašīnām.
- Mazgāt ar rokām karstā ūdenī, izmantojot parasto mazgāšanas līdzekli. Lai nesabojātu materiālu, neizmantojiet tīrīšanai asus vai smailus priekšmetus vai birstes.
- Neīrīet ar spēcīgiem vai abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem.
- Bieža izstrādājuma tīrīšana ar spēcīgiem tīrīšanas līdzekļiem to var sabojāt un izmainīt krāsu.
- Alumīnija daļas var mainīt krāsu pēc ievietošanas trauku mazgājamajā mašīnā.
- **UZMANĪBU! SASKRĀPĒŠANAS RISKS!** Nepārvietojiet izstrādājumu uz stikla keramikas plīts virsmām uz priekšu un atpakaļ! Lai nesaskrāpētu stikla keramikas gatavošanas virsmu, pannu vienmēr pirms pārvietošanas uz gatavošanas virsmas ir jāpaceļ. Pretējā gadījumā mēs neuzņemamies atbildību par bojājumiem, kas radušies šādos apstākļos.
Ja pannas ar atklātu alumīnija pamatni tiek pārvietotas uz priekšu un atpakaļ uz keramikas virsmām, uz tām var rasties plankumi. Šādus plankumus parasti var nofīrīt ar keramikas tīrīšanas līdzekli.
Pirms ēdiena gatavošanas ieteicams noslaucīt plīts virsmu un izstrādājuma dibenu ar tīru un plūksnas nesaturošu lupatiņu (piem., mikrošķiedru lupatiņu), lai samazinātu skrāpējumu risku.
- **BRĪDINĀJUMS!** Izlejot karstu šķidrumu, esiet īpaši uzmanīgi un piesardzīgi – pastāv applaucēšanās risks. Neleĳiet šķidrumu steigā, leĳiet vienmērīgi. Nodrošiniet, lai liešanas laikā tiešā tuvumā neatrastos citas personas, īpaši bērni.
- **UZMANĪBU!** Ja nepieciešams, liešanas laikā izmantojiet katlu turētāju vai tamlīdzīgus individuālos aizsardzības līdzekļus (IAL).
- **UZMANĪBU!** Ar piemērotu lupatiņu nekavējoties noslaukiet uz pannas malām vai uz gatavošanas virsmas nopilējušu karsto eļļu vai citus šķidrumus. Pretējā gadījumā pastāv ugunsgrēka risks.

- **Pārtikas produktiem nekaitīgs:** Šis izstrādājums neietekmē pagatavoto ēdienu garšu vai smaržu.
- Nekad neizmantojiet izstrādājumu, ja tam ir atskrūvējies rokturis. Ja nepieciešams, pievelciet roktura skrūvju savienojumu.
- Šis izstrādājums nav piemērots cepšanai.
- Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju, lai izvairītos no smagiem dūmiem slēgtā vidē.

● Utilizācija

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

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

● Garantija

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

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

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

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

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

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

Rīcība garantijas gadījumā

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

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājat kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 472522_2407).

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

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

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

Serviss

 **Serviss Latvijā**

Tālr.: 80005811

E-pasts: owim@lidl.lv

● **Einleitung**

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

● **Gebrauchs- und Pflegehinweise**

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser des Produkts entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser ca.:
 - HG03506A (27,3 cm Grillpfanne): Ø 159 mm
 - HG03506B (28 cm Bratpfanne): Ø 179 mm
- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie das Produkt leicht ein.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Überhitzungsgefahr! Bei nicht eingefettetem, überhitztem Kochgeschirr kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Antihafbeschichtung kommen. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.
- Erhitzen Sie das Gargut bei hoher/mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: Überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Woldecke.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Kein tropfnasses Fleisch in das Produkt geben. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Während des Kochens kann sich der Griff erhitzen. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz einen Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Das Produkt ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenherdplatten geeignet.
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin. Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren. **ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit!** Das Produkt beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung des Produkts muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Dieses Produkt verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar. Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es immer auf das Kochfeld, das dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.

- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Das Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).
- Dieses Produkt ist spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie für die Reinigung per Hand heißes Wasser und gewöhnliches Geschirrspülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und/oder Verfärbung des Produkts führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.

- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Produkts auf Glaskeramik-Kochfeldern!

Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie die Pfanne stets an, bevor Sie deren Position auf dem Kochfeld verändern.

Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten. Wenn Pfannen mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt werden, kann dies Spuren hinterlassen. Solche Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.

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

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

● Entsorgung

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

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

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 472522_2407) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
472522_2407	HG03506A	273 x 273 mm	Ø 159 mm	12/2024
	HG03506B	Ø 280 mm	Ø 179 mm	

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 472522_2407