



CAST ALUMINIUM POT WITH ILAG ULTIMATE HL COATING / ULTIMATE HL NON-STICK CAST ALUMINIUM SAUCEPAN / ULTIMATE HL NON-STICK CAST ALUMINIUM SAUCEPAN

(GB)

**CAST ALUMINIUM POT WITH
ILAG ULTIMATE HL COATING /
ULTIMATE HL NON-STICK CAST
ALUMINIUM SAUCEPAN /
ULTIMATE HL NON-STICK CAST
ALUMINIUM SAUCEPAN**

Operation and safety notes

(HU)

**ÖNTÖTT ALUMÍNIUM
EDÉNY ILAG ULTIMATE HL
BEVONATTAL / ÖNTÖTT
ALUMÍNIUM EDÉNY ULTIMATE
HL BEVONATTAL / ÖNTÖTT
ALUMÍNIUM SERPENYŐ
ULTIMATE HL BEVONATTAL**

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

**LONEC IZ ALUMINIJEVE LITINE S
PREVLEKO ILAG ULTIMATE HL /
LONEC IZ LITEGA ALUMINIJA
S PREVLEKO ULTIMATE HL /
KOZICA Z ROČAJEM, IZ LITEGA
ALUMINIJA, S PREVLEKO
ULTIMATE HL**

Navodila za upravljanje in varnostna
opozorila

(CZ)

**HLINÍKOVÝ LITÝ HRNEC S
POVRCHOVOU ÚPRAVOU ILAG
ULTIMATE HL / HLINÍKOVÝ
LITÝ HRNEC S POVRCHOVOU
ÚPRAVOU ULTIMATE HL /
HLINÍKOVÁ LITÁ PÁNEV S
POVRCHOVOU ÚPRAVOU
ULTIMATE HL**

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

**HRNIEC Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY
S VRSTVOU ILAG ULTIMATE
HL / HRNIEC Z HLINÍKOVEJ
ZLIATINY S VRSTVOU ULTIMATE
HL / KASTRÓL S RÚČKOU
Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY S
VRSTVOU ULTIMATE HL**

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(DE)

(AT)

(CH)

**ALUGUSS-TOPF MIT ILAG
ULTIMATE HL BESCHICHTUNG /
ALUGUSS-TOPF MIT ULTIMATE
HL-BESCHICHTUNG / ALUGUSS-
STIELKASSEROLLE MIT ULTIMATE
HL-BESCHICHTUNG**

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 385544_2107

IAN 385545_2107

(HU)

(SI)

(CZ)

(SK)

GB	Operation and safety notes	Page	3
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	10
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	17
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	25
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	32
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	39

CAST ALUMINIUM POT WITH ILAG ULTIMATE HL COATING / ULTIMATE HL NON-STICK CAST ALUMINIUM SAUCEPAN / ULTIMATE HL NON-STICK CAST ALUMINIUM SAUCEPAN

● **Introduction**

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

● **Proper use**

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



Safety advice

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

⚠ WARNING! DANGER OF INJURY!



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

- Do not use the lid if the knob is loose. Never use the product if the handles are loose. Retighten the screw joint of the handles if necessary.

⚠ WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Cooking utensils in which fat is being heated up must never be left unattended. Fat can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat fire with water. Cover the flames with a pot / pan lid or a thick cloth.
- Use heat resistant plastic or wooden kitchen utensils in order not to damage the non-stick coating. Do not cut food directly in the product.
- Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- 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.
- Save Energy! To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches with the base of the product.

IAN	Model no.	Product size	Effective bottom size
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Pot	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Pot	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Saucepan	Ø 123 mm

- The product is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour).

- Never hold the hot product under cold running water. The bottom of the product may be damaged or fall off.
- This product is suitable for dishwashers.
- Frequently cleaning the product with harsh cleaners may damage it and might cause discolouration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- **ATTENTION!** The glass lid is fragile / not impact-resistant!
- For washing the product by hand, use hot water with a little ordinary washing-up liquid. Avoid using sharp or pointed objects for this in order not to damage the coating.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the product back and forth on glass-ceramic hobs! We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.
- Please note that using this product might cause slight discolourations due to the product's light colour. Such discolourations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.

● Note for induction hobs

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

● Usage

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

● Disposal

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

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

● **Warranty**

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

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

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

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

● Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 385544_2107 / 385545_2107) 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

ÖNTÖTT ALUMÍNIUM EDÉNY ILAG ULTIMATE HL BEVONATTAL / ÖNTÖTT ALUMÍNIUM EDÉNY ULTIMATE HL BEVONATTAL / ÖNTÖTT ALUMÍNIUM SERPENYŐ ULTIMATE HL BEVONATTAL

● **Bevezető**

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevetel 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.

● **Rendeltetésszerű használat**

A termék élelmiszerek felmelegítésére alkalmas gáz-, elektromos-, kerámia-, halogén- és indukciós tűzhelyeken. A termék kizárólag magáncélra használható.



Biztonsági tanácsok

ŐRIZZEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI TUDNIVALÓT ÉS UTASÍTÁST A JÖVŐBENI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



Vegye figyelembe, hogy a fogantyúk a főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.

- Ne használja a fedőt, ha annak a fogója kilazult. Soha ne használja a terméket, ha a fogók kilazultak. Ilyen esetben szorítsa meg a fedők csavarjait.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ANYAGI KÁROK VESZÉLYE!

- Főzés közben fontos, hogy ne hagyja felügyelet nélkül a főzőedényt, ha abban zsiradékokat hevít. A zsiradékok gyorsan túlhevülnek és lángra kapnak. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag pamutpokróccal.
- A tapadásments bevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Az élelmiszerek vágását ne akkor végezze, amikor azok már a termékben vannak.
- Ne tegyen nedvességtől csöpögő húst forró zsiradékba. Az ennek következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- A magas hőmérséklet elszíneződése okozhat a termék felszínén. Ez nem anyaghiba jele, és nincs hatással a termék minőségére vagy használhatóságára.
- Spóroljon az energiával! A hőveszteség elkerülése érdekében válasszon az termék talpátmérőjének megfelelő főzőlapot.

IAN	Modellszám	A termék mérete	Effektív talpméret
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Lábás	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Lábás	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Nyeles serpenyő	Ø 123 mm

- A termék alkalmas élelmiszerek melegen tartására sütőben (max. 160 °C, 1 óráig).

- 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 termék mosogatógépben mosható.
- A termék gyakori tisztítása éles eszközökkel annak sérüléséhez és/vagy elszíneződéséhez vezethet.
- A mosogatógéppel történő tisztítás során az alumínium részek elszíneződhetnek.
- **FIGYELEM!** Az üvegfedő törékeny/nem ütésálló!
- Kézi mosogatás esetén a terméket forró vízzel és hagyományos mosogatószerrel tisztítsa. Ennek során kerülje a hegyes vagy éles tárgyak használatát, hogy ne tegyen kárt az anyagában.
- **FIGYELEM! KARCOLÁSVESZÉLY!** Kerülje a termék csúsztatását kerámialapokon! 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.
- Vegye figyelembe, hogy a termék világos színe miatt a használat során enyhén elszíneződhet. Ezek az elszíneződések csak a használat következményei, és nincsenek hatással a bevonat minőségére vagy annak használhatóságára.

● Tanácsok indukciós főzőlapokhoz

- **Megjegyzés:** Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak, melyek a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében jönnek létre.
- Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy a termék hibájára.
- A terméket igazítsa az indukciós főzőfelület közepére.
- **VIGYÁZAT!** A felmelegedés nagyon gyorsan történik meg! Az előmelegítéskor ne hevítse túl az edényt.
- Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.
- A termék ötvözi a könnyű súlyú és jó hővezető képességű alumíniumedények és az indukciós főzés előnyeit. 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 termék kifogástalan működése érdekében azt mindig arra a főzőlapra helyezze, mely megfelel az ebben a használati útmutatóban megadott effektív talpátmérőnek.

● **Használat**

- Ha a terméken matricákat talál, azokat az első használat előtt távolítsa el forró vízzel.
- Az esetleges gyártási maradékanyagok hiánytalan eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2-3 alkalommal.
- Ne melegítse a terméket üresen vagy élelmiszerekkel megrakott állapotban, mert azzal romolhat a tapadásmentes tulajdonság, illetve sérülhet a bevonat.

● **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 szigorú minőségi előírások betartásával gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Ha a terméken hiányosságot tapasztal, akkor a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg Önt. Ezeket a törvényes jogokat a következőkben ismertetett garancia vállalásunk nem korlátozza.

A termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garanciális idő a vásárlás dátumával kezdődik. Kérjük, jól őrizze meg a pénztári blokkot. Ez a bizonylat szükséges a vásárlás tényének az igazolásához.

Ha a termék vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az anyag- vagy gyártáshibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki azokra a termékrészekre, melyek normál kopásnak vannak kitéve és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek), vagy a törékeny részekre sérülésére, pl. kapcsolók, akkuk, vagy üvegből készült részek.

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 385544_2107 / 385545_2107) a vásárlás tényének az igazolására.

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

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először is 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.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

LONEC IZ ALUMINIJEVE LITINE S PREVLEKO **ILAG ULTIMATE HL / LONEC IZ LITEGA** **ALUMINIJA S PREVLEKO ULTIMATE HL /** **KOZICA Z ROČAJEM, IZ LITEGA ALUMINIJA, S** **PREVLEKO ULTIMATE HL**

● **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.

● **Predvidena uporaba**

Izdelek je primeren za ogrevanje hrane na plinskih, električnih, steklo keramičnih, halogenskih in indukcijskih kuhalnih ploščah. Izdelek je predviden samo za individualno uporabo.



Varnostni napotki

VSE VARNOSTNE NAPOTKE IN NAVODILA SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!



Upoštevajte, da se ročaji med kuhanjem segrejejo. Zaradi tega za zaščito uporabite kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.

- Pokrova ne uporabljajte, če je ročaj ohlapen. Izdelka nikoli ne uporabljajte, če so ročaji ohlapni. Po potrebi znova privijte vijaki priključek ročajev.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POVZROČITVE MATERIALNE ŠKODE!

- Pri kuhanju je izjemno pomembni, da kuhinjske posode, v kateri ogrevate olje, nikoli ne izpustite iz oči. Mast se lahko hitro ogreje in vname. Ko mast enkrat zagori, je nikoli ne gasite z vodo! Zadušite plamene s pokrovom ali debelo volneno odejo.
- Da ne boste poškodovali površine proti sprijemanju, uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz toplotno odporne plastike ali lesa. Jedi ne režite neposredno v izdelku.
- V vročo mast ne polagajte mesa, s katerega kaplja. Na žarečo ploščo za kuhanje brizgajoče olje lahko zlahka povzroči požar.
- Visoke temperature lahko povzročijo spremembo barve na zunanji strani izdelka. To ni pomanjkljivost materiala in ne vpliva na kakovost ali funkcijo izdelka.
- Varčujte z energijo! Izberite premer kahalne plošče, ki ustreza premeru dna izdelka, da se izognete izgubi toplote.

IAN	Št. modela	Velikost izdelka	Efektivno velikost dna
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Lonec	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Lonec	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Lonec z ročajem	Ø 123 mm

- Izdelek je primeren za ogrevanje živil v pečici (najv. 160 °C za 1 sekundo).

- Vročega izdelka nikoli ne držite pod mrzlo tekočo vodo. Spodnja stran izdelka se lahko poškoduje ali odpade.
- Izdelek je primeren za pranje v pomivalnem stroju.
- Pogosto čiščenje z ostrimi čistilnimi sredstvi lahko povzroči poškodbe in/ali razbarvanje izdelka.
- Čiščenje v pomivalnem stroju lahko povzroči razbarvanje delov iz aluminija.
- **POZOR!** Stekljeni pokrov je krhek in ni odporen proti udarcem!
- Pri ročnem pranju operite izdelek z vročo vodo in običajnim sredstvom za pomivanje posode. Pri tem se izogibajte uporabi ostrih ali koničastih predmetov, da ne poškodujete materiala.
- **POZOR! PRASKE!** Preprečite potiskanje izdelka po stekleno-keramičnih kuhalnih poljih! Preden začnete s kuhanjem vam priporočamo, da površino kuhalnega polja in dno kuhinjske posode obrišete s čisto krpo, ki ne pušča dlak (npr. krpa iz mikrovlaken). Na ta način lahko preprečite praske.
- Upoštevajte, da se lahko pri uporabi tega izdelka zaradi svetle barve pojavijo manjša obarvanja. To razbarvanje je znak uporabe in ne nakazuje omejenosti kakovosti obloge in primernosti za uporabo.

● Napotek za indukcijske kuhalne plošče

- **Opomba:** V določenih okoliščinah se lahko pojavi zvok, ki je posledica elektromagnetnih lastnosti vira ogrevanja in izdelka.
- To je normalno in ne pomeni okvare vašega indukcijskega štedilnika in izdelka.
- Izdelek postavite na sredino indukcijske kuhalne površine.
- **PREVIDNO!** 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. Za pravilno delovanje izdelka ga vedno položite na kuhalno ploščo, ki ustreza dejanskemu premeru podnožja, določenemu v teh navodilih za uporabo.

● Uporaba

- Pred prvo uporabo odstranite vse nalepke z izdelka in ga sperite s vročo vodo.
- Prekuhajte izdelek pred prvo uporabo 2- do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje.
- Praznega ali s pečenjem napoljenega izdelka ne pregrejte, saj bo v nasprotnem primeru učinek proti prijemanju popustil, oz. se premaz poškoduje.

● 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.

Pooblašteni serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 080082034

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.



7. 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.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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



● 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 385544_2107 / 385545_2107) 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.: 080082034

E-Mail: owim@lidl.si

HLINÍKOVÝ LITÝ HRNEC S POVRCHOVOU ÚPRAVOU ILAG ULTIMATE HL / HLINÍKOVÝ LITÝ HRNEC S POVRCHOVOU ÚPRAVOU ULTIMATE HL / HLINÍKOVÁ LITÁ PÁNEV S POVRCHOVOU ÚPRAVOU ULTIMATE HL

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

● Použití ke stanovenému účelu

Výrobek je vhodný pro ohřev potravin na plynových, elektrických, sklokeramických, halogenových a indukčních varných deskách. Tento výrobek je vhodný výhradně pro soukromé použití.



Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A NÁVODY PRO BUDOUCNOST!

▲ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!



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

- Nepoužívejte víko, pokud je jeho rukojeť volná. Výrobek nikdy nepoužívejte, pokud jsou rukojeti uvolněné. Popřípadě šroubové spojení rukojetí dotáhněte.

⚠ VAROVARŇ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCÍ!

- Při vaření je velmi důležité, že nenecháte výrobek, v němž se zahřívá tuk, mimo dohled. Tuk se může rychle přehřát a vznítit. Pokud by měl tuk hořet, nikdy jej nehaste vodou! Zaduste plameny víkem hrncem nebo hustou vlněnou dekou.
- Aby nedošlo k poškození protipřílnavé vrstvy, používejte pouze kuchyňské nástroje vyrobené z plastu odolného vůči teplu nebo ze dřeva. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Do horkého tuku nedávejte mokré maso. Vzhledem k tuku stříkajícímu na žhavou desku sporáku se může snadno vznítit požár.
- Vysoké teploty mohou způsobit změnu zbarvení vnější strany výrobku. Nejedná se o poruchu v materiálu, ani to nenarušuje jakost nebo funkci výrobku
- Šetřete energii! Vyberte varnou desku odpovídající průměrem dnu výrobku, aby se zabránilo tepelným ztrátám.

IAN	Model č.	Velikost výrobku	Účinná Velikost dna
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Hrnc	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Hrnc	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Rendlík	Ø 123 mm

- Výrobek se hodí k udržování tepla pokrmů v pečicí troubě (max. 160 °C po dobu 1 hodiny).

- Nedržte horký výrobek nikdy pod tekoucí studenou vodou. Spodní strana výrobku by se tím mohla poškodit nebo z něho odpadnout.
- Výrobek se hodí pro myčku na nádobí.
- Časté čištění výrobku nešetrnými čisticími prostředky ho může poškodit a může způsobit změnu jeho barvy.
- Mytí v myčce na nádobí může způsobit zabarvení hliníkových dílů.
- **VÝSTRAHA!** Skleněná poklice je rozbitelná / není odolná proti nárazům!
- Při mytí rukama vyčistěte výrobek horkou vodou a běžným mycím prostředkem. Vyhněte se používání ostrých a špičatých předmětů, abyste nepoškodili materiál.
- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhněte se šoupání výrobku sem a tam na sklokeramických varných deskách! Než začnete s vařením, doporučujeme Vám otřít povrch varné desky a dno varné nádoby čistým hadříkem nepouštějícím chlupy (např. z mikrovláken). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.
- Vezměte prosím na vědomí, že při použití tohoto výrobku může dojít na základě světlé barvy k mírnému zabarvení. Tato zabarvení je třeba považovat za stopy používání, nepředstavují žádné narušení jakosti povlaku a jeho způsobilosti pro používání.

● **Poznámka pro indukční varné desky**

- **Upozornění:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a výrobku.
- To je naprosto normální a neznamená, že indukční varná deska nebo vaše nádobí jsou poškozeny.
- Výrobek je třeba umístit do středu na indukční varnou desku.
- **OPATRNĚ!** Vysoká rychlost ohřevu! Nepřehřívejte nádobí při předeřívání.
- V případě, že se nádobí přehřeje, musí být místnost dobře větrána.
- Toto zboží kombinuje výhody hliníkového nádobí, jako jsou nízká hmotnost a vysoká tepelná vodivost, s výhodami vaření s indukcí. 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. Aby výrobek bezvadně fungoval, vždy jej umístěte na varné pole, které odpovídá účinnému spodnímu průměru uvedenému v tomto návodu na obsluhu.

● **Použití**

- Odstraňte laskavě před prvním použitím eventuální nálepky z výrobku a vypláchněte hrnec horkou vodou.
- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby.
- Prázdný nebo pečeným jídlem naplněný výrobek nepřehřívejte, jinak se zhorší nepřilnavý účinek nebo se poškodí povrchová vrstva.

● **Zlikvidování**

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

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

● **Záruka**

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 385544_2107 / 385545_2107) 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.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

HRNIEC Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY S VRSTVOU ILAG ULTIMATE HL / HRNIEC Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY S VRSTVOU ULTIMATE HL / KASTRÓL S RÚČKOU Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY S VRSTVOU ULTIMATE HL

● 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.

● Použitie v súlade s určením

Produkt je určený na ohrev potravín na plynových, elektrických, sklo-keramických, halogénových a indukčných sporákoch. Produkt je určený výlučne pre súkromné použitie.



Bezpečnostné upozornenia

USCHOVAJTE SI VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA PRE MOŽNÉ BUDÚCE POUŽITIE!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



Upozorňujeme vás, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto pre vašu ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.

- Pokrievku nepoužívajte, ak by sa rukoväť uvoľnila. Produkt nikdy nepoužívajte, ak by sa rukoväť uvoľnil. Eventuálne utiahnite skrutkové spoje rukovätí.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO VECNÝCH ŠKÔD!

- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste riad na varenie, v ktorom sa ohrieva tuk, mali neustále pod kontrolou. Tuk sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plamene uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou dekou.
- Aby sa nepoškodila antiadhézná vrstva, používajte kuchynské pomôcky z teplovzdorného plastu alebo dreva. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Do horúceho tuku neukladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Vysoké teploty môžu spôsobiť sfarbenie vonkajšej strany produktu. To nie je žiadna materiálová chyba a v žiadnom prípade neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu produktu.
- Sporte energiu! Aby sa zabránilo stratám tepla, vyberte varnú dosku zodpovedajúcu priemeru produktu.

IAN	Č. modelu	Veľkosť produktu	Efektívna Veľkosť dňa
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Hrniec	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Hrniec	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Rajnica s rukoväťou	Ø 123 mm

- Produkt je vhodný na udržiavanie teploty jedál v rúre na pečenie (max. 160 °C počas 1 hodiny).

- Horúci produkt nikdy nechladíte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla poškodiť spodná strana produktu alebo odpadnúť z produktu.
- Produkt je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Časté čistenie s pomocou ostrých čistiacich nástrojov môže viesť k poškodeniu a/alebo sfarbeniu produktu.
- Čistenie v umývačke riadu môže viesť k sfarbeniu hliníkových častí.
- **OPATRNE!** Sklenená pokrievka je rozbitná/nie je nárazuvzdorná!
- Pri umývaní v rukách najprv produkt očistíte s horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom. Zabráňte používaniu ostrých a špicatých predmetov, aby sa nepoškodil materiál.
- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklo-keramickej varnej doske! Predtým ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlпов (napr. z mikrovlákná). Takto zabránite vzniku škrabancov.
- Dbajte na to, že pri používaní produktu môže prísť z dôvodu použitých svetlých farieb k jeho sfarbeniu. Tieto sfarbené miesta sa považujú za stopy po používaní a v žiadnom prípade neovplyvňujú kvalitu vrchnej vrstvy a vhodnosť jej používania.

● Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek

- **Upozornenie:** Za určitých podmienok môže vznikaf hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu.
- To je normálne a neznamena to žiadnu chybu vašej indukčnej varnej dosky alebo produktu.
- Produkt sa umiestni do stredu indukčnej varnej dosky.
- **POZOR!** Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte.
- V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.
- Tento produkt spája výhody hliníkového riadu ako je nízka hmotnosť a vysoká tepelná vodivosť s výhodami varenia za pomoci indukcie. Aby to bolo vôbec možné, boli do hliníkového 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. Produkt bude fungovať správne, len ak ho vždy umiestnite na varnú dosku, ktorá zodpovedá efektívnemu priemeru dna uvedenému v tomto návode na používanie.

● **Použitie**

- Pred prvým použitím odstráňte eventuálne nálepky a opláchnite ho horúcou vodou.
- Pred prvým použitím uvarte v produkte 2 až 3 krát vodu, aby sa úplne odstránili eventuálne zvyšky z výroby.
- Prázdny alebo naplnený produkt neprehrievajte, v opačnom prípade príde k zníženiu antiadhézneho efektu, prípadne k poškodeniu ochrannej vrstvy.

● **Likvidácia**

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

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

● **Záruka**

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 385544_2107 / 385545_2107) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● **Servis**

SK **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

ALUGUSS-TOPF MIT ILAG ULTIMATE HL BESCHICHTUNG / ALUGUSS-TOPF MIT ULTIMATE HL-BESCHICHTUNG / ALUGUSS- STIELKASSEROLE MIT ULTIMATE HL- BESCHICHTUNG

● **Einleitung**

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

● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

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



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

! WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



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

- Verwenden Sie den Deckel nicht, falls der Griff lose sein sollte. Verwenden Sie das Produkt niemals, falls die Griffe locker sein sollten. Ziehen Sie gegebenenfalls die Schraubverbindung der Griffe wieder fest.

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Kochgeschirr, in denen Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer dicken Woldecke.
- Um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Energie sparen! Wählen Sie eine dem Durchmesser des Produktbodens entsprechende Kochplatte aus, um Hitzeverlust zu vermeiden.

IAN	Modell-Nr.	Produktgröße	Effektive Bodengröße
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Topf	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Topf	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Stielkasserolle	Ø 123 mm

- Das Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).

- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Das Produkt ist für die Verwendung in einer Spülmaschine geeignet.
- 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!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich / nicht stoßfest!
- Beim Spülen von Hand reinigen Sie das Produkts mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Material nicht zu beschädigen.
- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Produkts auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (z. B. Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.
- Bitte beachten Sie, dass es bei der Verwendung dieses Produkts aufgrund der hellen Farbe zu leichten Verfärbungen kommen kann. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.

● **Hinweis für Induktionskochfelder**

- **Hinweis:** 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 anzuordnen.
- **VORSICHT!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung 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 stets auf das Kochfeld, welches dem in dieser Bedienungsanleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.

● **Gebrauch**

- Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Produkt und spülen Sie es mit heißem Wasser aus.
- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.

● **Entsorgung**

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

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

● **Garantie**

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

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

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

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

● **Abwicklung im Garantiefall**

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 385544_2107 / 385545_2107) 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
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm	03/2022
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm	01/2022
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm	01/2022

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 385544_2107

IAN 385545_2107

