



ALUGUSS-SERVIERPFANNE / CAST ALUMINIUM SERVING PAN / SAUTEUSE EN FONTE D'ALUMINIUM

DE AT CH

ALUGUSS-SERVIERPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE

SAUTEUSE EN FONTE D'ALUMINIUM

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

PL

PATELNIA DO SERWOWANIA Z ODLEWU ALUMINIOWEGO

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

SK

SERVÍROVACIA PANVICA

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

GB IE

CAST ALUMINIUM SERVING PAN

Operation and safety notes

NL BE

ALUMINIUMGIETWERKEN SERVEERPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

CZ

SERVÍROVACÍ PÁNEV Z HLINÍKOVÉ SLITINY

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	10
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	17
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	26
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	33
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	40
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	46

Einleitung	Seite	4
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	Seite	4
Technische Daten.....	Seite	4
Sicherheitshinweise	Seite	4
Hinweis für Induktionskochfelder	Seite	6
Gebrauch	Seite	7
Entsorgung	Seite	7
Garantie	Seite	8
Abwicklung im Garantiefall.....	Seite	9
Service	Seite	9

Aluguss-Servierpfanne

● 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

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

● Technische Daten

Produktgröße: ca. Ø 28 cm

Wirksamer Bodendurchmesser: ca. Ø 22 cm



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

■




⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem



Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe und Pfannen, in denen Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Pfannendeckel oder einer dichten Wolldecke.
- Um die Antihftbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt in der Pfanne.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Wählen Sie die dem Durchmesser des Pfannenbodens entsprechende Kochplatte aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden. Der Durchmesser dieses Produkts ist ca. Ø 22 cm.
- Der Artikel ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).
- Reinigen Sie das Produkt nach dem Gebrauch.
- Wir empfehlen die Reinigung von Hand mit heißem Wasser und Spülmittel, weil die Reinigung in der Spülmaschine zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen kann.

- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich / nicht stoßfest!
- Beim Spülen von Hand reinigen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Material nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- **ACHTUNG! VERKRATZUNGSGEFAHR!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs 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 (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzer vorbeugen.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
-  Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.

● Hinweis für Induktionskochfelder

- **Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs / der Pfanne zurückzuführen ist.
- Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.
- Der Topf / die Pfanne ist mittig auf dem Induktionskochfeld anzuordnen.

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

● Gebrauch

- Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Artikel und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus.
- Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie die Pfanne leicht ein.
- Leere oder mit Bratgut gefüllte Pfannen nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Erhitzen Sie das Gargut bei hoher / mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.

● 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 (z. B. IAN 123456_7890) 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

Introduction	Page 11
Proper use.....	Page 11
Technical data.....	Page 11
Safety advice	Page 11
Note for induction hobs	Page 13
Usage	Page 13
Disposal	Page 14
Warranty	Page 14
Warranty claim procedure.....	Page 15
Service	Page 16

Cast Aluminium Serving Pan

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

● Technical data

Product size: approx. Ø 28 cm

Effective bottom diameter: approx. Ø 22 cm



Safety advice

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



⚠ WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation.

Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

⚠ 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 pan if the handles are loose. Retighten the screw joint of the handles if necessary.

⚠ WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Pots and pans in which fat is being heated up must never be left unattended. Fat can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat fire with water. Cover the flames with a 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 pan.
- 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.
- To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter of the pan that matches. The diameter size of this item is approx. Ø 22 cm.
- The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour).
- Clean the product after used.
- We recommend cleaning by hand with hot water and detergent as the cleaning in the dishwasher can cause discoloration of the aluminum parts.
- **ATTENTION!** The glass lid is fragile / not impact-resistant!
- For washing the pan by hand, use hot water with a little ordinary washing-up liquid. Avoid using sharp or pointed objects for this in order not to damage the coating.

- Do not use harsh scouring agents.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the cookware 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.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.
-  **FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
-  The product is suitable for the dishwasher.

● Note for induction hobs

- **Note:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot/pan.
- This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged.
- Place the pot/pan in the middle of the induction hotplate.
- **CAUTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.
- The room must be aired out well, in the event cookware overheat.

● Usage

- Before first use, remove any stickers or labels from the article and rinse it in hot water.

- Before using the pan for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residue.
- Lightly grease the pan.
- Do not overheat the pan while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.
- Heat up the food at a higher / medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready.

● 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 (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

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

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

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

● Service

GB Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

Introduction	Page 18
Utilisation conforme	Page 18
Caractéristiques techniques.....	Page 18
Consignes de sécurité	Page 18
Remarque relative aux cuisinières à induction	Page 20
Utilisation	Page 21
Traitement des déchets	Page 21
Garantie	Page 22
Faire valoir sa garantie.....	Page 24
Service après-vente	Page 25

Sauteuse en fonte d'aluminium

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● Utilisation conforme

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

● Caractéristiques techniques

Taille du produit : env. Ø 28 cm

Diamètre effectif du fond : env. Ø 22 cm



Consignes de sécurité

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


■



⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS ! Ne jamais laisser les

enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. L'emballage présente un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment souvent le danger. Tenez toujours les enfants éloignés du matériel d'emballage.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

-  Tenir compte que les poignées peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Veuillez donc utiliser un chiffon ou des gants thermoisolants.
- Ne pas utiliser le couvercle, lorsque sa poignée est desserrée.
- N'utilisez jamais la poêle lorsque les poignées ne sont pas suffisamment serrées. Le cas échéant, resserrer le vissage des poignées.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Il est important, lors de la cuisson, de ne pas quitter des yeux les casseroles et poêles dans lesquelles on fait chauffer des graisses. La graisse peut chauffer et s'enflammer rapidement. Si la graisse venait à s'enflammer, n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffer les flammes en utilisant un couvercle de poêle ou une couverture en laine épaisse.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utiliser uniquement des ustensiles de cuisine en plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas la pièce à cuire directement dans la poêle.
- Ne mettez pas de viande ruiselante dans de la graisse chaude. De l'huile sautant sur une plaque de cuisson brûlante peut facilement provoquer un incendie.
- Choisissez le feu correspondant au diamètre de la poêle afin d'éviter des pertes de chaleur. Le diamètre du produit est d'environ Ø 22 cm.
- Cet article peut s'utiliser afin de conserver au chaud des mets dans un four (max. 160 °C pendant 1 heure).
- Nettoyez le produit après usage.

- Nous recommandons un nettoyage à la main avec de l'eau très chaude et du liquide vaisselle, car le nettoyage au lave-vaisselle pourrait provoquer une décoloration des pièces en aluminium.
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre peut se briser / est non résistant aux chocs !
- Lors du nettoyage à la main, nettoyez la poêle en utilisant de l'eau très chaude et un liquide vaisselle courant. Proscrire l'utilisation de tout objet coupant et pointu afin de ne pas endommager le matériel.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de nettoyant abrasif dur.
- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson sur la plaque de cuisson en vitrocéramique ! Avant de commencer la cuisson, nous vous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le dessous de l'ustensile de cuisson avec un chiffon propre ne peluchant pas (par exemple en microfibres). Vous pouvez éviter ainsi tout risque de rayures.
- Ne tenez jamais l'appareil chaud sous de l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être endommagé, ou bien se détacher de sa surface.



HOMOLOGUÉ POUR UN USAGE ALIMEN-

TAIRE ! Les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées par ce produit.



Le produit peut se nettoyer au lave-vaisselle.

● Remarque relative aux cuisinières à induction

- **Remarque :** un bruit peut se produire dans certaines conditions, causé par les propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la marmite / casserole.

- Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal et n'indique nullement que votre cuisinière à induction ou votre batterie de cuisine est endommagée.
- Placez la marmite / casserole au centre de la plaque chauffante à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse de chauffe élevée ! Ne chauffez pas excessivement la batterie de cuisine lors du préchauffage.
- La pièce doit être bien aérée, en cas de surchauffe de la batterie de cuisine.

● Utilisation

- Avant la première utilisation, veuillez décoller les éventuelles étiquettes adhésives et rincer l'article à l'eau chaude.
- Avant la première utilisation, faites bouillir le produit 2 à 3 fois à l'eau pour éliminer complètement les résidus de production éventuels.
- Graissez légèrement la poêle.
- Ne pas surchauffer une poêle vide ou contenant des aliments à cuire car le pouvoir antiadhérent pourrait alors diminuer ou le revêtement être endommagé.
- Chauffez les aliments à cuire à grand feu / feu moyen, et terminez la cuisson à feu doux.

● Traitement des déchets

L'emballage et son matériel sont exclusivement composés de matières écologiques. Les matériaux peuvent être recyclés dans les points de collecte locaux.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du fabricant et collecté séparément.

Les possibilités de recyclage des produits usés sont à demander auprès de votre municipalité.

● **Garantie**

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défectueux.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

● **Faire valoir sa garantie**

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 123456_7890) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit. En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● **Service après-vente**

FR Service après-vente France

Tél. : 0800904879

E-Mail : owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél. : 080071011

Tél. : 80023970 (Luxembourg)

E-Mail : owim@lidl.be

Inleiding	Pagina 27
Correct gebruik	Pagina 27
Technische gegevens	Pagina 27
Veiligheidsinstructies	Pagina 27
Opmerking voor inductiekookplaten	Pagina 29
Gebruik	Pagina 30
Verwijdering	Pagina 30
Garantie	Pagina 30
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina 31
Service	Pagina 32

Aluminiumgietwerken serveerpan

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● Correct gebruik

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

● Technische gegevens

Productgrootte: ca. Ø 28 cm

Effectieve bodemdiameter: ca. Ø 22 cm



Veiligheidsinstructies

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




⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN! Laat kinderen nooit zonder toezicht bij

het verpakkingsmateriaal. Er bestaat kans op verstikking door

verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

⚠ WAARSCHUWING! KANS OP LETSEL!

-  Houd er rekening mee dat de handgrepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenhandschoenen als bescherming.
- Gebruik het deksel niet als de handgreep los zit.
- Gebruik de pan in geen geval als de handgrepen los zitten. Draai zo nodig de schroefverbinding van de handgrepen vast.

⚠ WAARSCHUWING! KANS OP MATERIËLE SCHADE!

- Tijdens het koken is het zeer belangrijk dat u de pannen waarin het vet wordt verwarmd, niet uit het oog verliest. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Wanneer het vet eenmaal brandt, mag u het nooit met water blussen! Doof de vlammen met een deksel of met een dichte wollen deken.
- Voorkom beschadiging van de anti-aanbaklaag en gebruik alleen keukenhulpjes van hittebestendige kunststof of hout. Snijd nooit gerechten direct in de pan.
- Leg geen druipend vlees in het vet. Door op de gloeiende fornuisplaat spattend vet kan snel een brand ontstaan.
- Voorkom hitteverlies en kies een kookplaat met een diameter die bij de bodem van de pan past. De diameter van dit product is ca. Ø 22 cm.
- Dit product is geschikt voor het warmhouden van gerechten in de bakoven (max. 160 °C gedurende 1 uur).
- Reinig het product na gebruik.
- Wij raden een handmatige reiniging met heet water en afwasmiddel aan, omdat de reiniging in de vaatwasser tot verkleuringen van aluminium onderdelen kan leiden.
- **ATTENTIE!** Het glazen deksel is breekbaar/niet schokbestendig!

- Reinig de pan met heet water en een gangbaar afwasmiddel. Gebruik daarbij géén scherpe en spitse voorwerpen die het materiaal zouden kunnen beschadigen.
- Gebruik voor de reiniging geen scherpe schuurmiddelen.
- **ATTENTIE! KANS OP KRASSEN!** Vermijd het heen- en weer schuiven van het kookgerei op vitrokeramische kookplaten! Voordat u begint met koken, raden wij u aan, het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het kookgerei met een schone, pluisvrije doek (bijvoorbeeld microvezel) af te vegen. Hierdoor kunnen krassen worden voorkomen.
- Het hete product nooit onder stromend koud water houden. De onderkant van het product kan hierdoor beschadigd raken of loslaten.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.
-  Dit product is vaatwasserbestendig.

● Opmerking voor inductiekookplaten

- **Opmerking:** In bepaalde omstandigheden kan er lawaai optreden. Dit wordt veroorzaakt door de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en de pot/pan.
- Dit is normaal en wijst niet op een defect van uw inductiekookplaat of kookgerei.
- Plaats de pot/pan in het midden van de inductiekookplaat.

- **OPGELET!** Hoge opwarmingsnelheid! Oververhit het kookgerei niet tijdens het voorverwarmen.
- In geval van oververhitting, verlucht de kamer grondig.

● Gebruik

- Verwijder voorafgaand aan het eerste gebruik eventuele stickers en spoel het product met warm water.
- Kook de pan voor het eerste gebruik 2–3 maal met water uit om eventuele productieresten helemaal te verwijderen.
- Vet de pan licht in.
- Lege of met gebraden levensmiddelen gevulde pan niet oververhit, aangezien anders het anti-aanbakeffect vermindert of de anti-aanbaklaag beschadigd raakt.
- Verwarm de levensmiddelen bij hoge/gemiddelde hitte en laat ze vervolgens op een lagere stand garen.

● Verwijdering

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die U via de plaatselijke recyclecontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende artikel na gebruik af te voeren, verstrekt uw gemeentelijke overheid.

● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het

product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

● **Afwikkeling in geval van garantie**

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456_7890) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

NL Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

Wstęp	Strona 34
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	Strona 34
Dane techniczne	Strona 34
Wskazówki bezpieczeństwa	Strona 34
Wskazówka dla kuchenek indukcyjnych	Strona 36
Użytkowanie	Strona 37
Utylizacja	Strona 37
Gwarancja	Strona 38
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona 38
Serwis	Strona 39

Patelnia do serwowania z odlewem aluminiowego

● Wstęp

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

● Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Patelnia przeznaczona jest do podgrzewania potraw na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.

● Dane techniczne

Wielkość produktu: ok. Ø 28 cm

Użytkowa średnica dna: ok. Ø 22 cm



Wskazówki bezpieczeństwa

PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I ZACHOWAĆ JĄ NA PRZYSZŁOŚĆ!


■



⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ŻYCIA I NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU U DZIECI! W żadnym wypadku nie pozostawiać dzieci bez nadzoru w



poobliżu opakowania. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia się materiałem opakowaniowym. Dzieci często nie dostrzegają niebezpieczeństwa. Trzymać dzieci z dala od materiału opakowaniowego.

⚠️ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ CIAŁA!

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

⚠️ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO USZKODZENIA RZECZY!

- Podczas podgrzewania ważną rzeczą jest, aby nie spuszczać z oczu naczyń, w których rozgrzewa się tłuszcz. Tłuszcz może szybko się przegrzać i zapalić. W przypadku gdyby tłuszcz się zapalił, to nigdy nie należy gasić go wodą! Należy zdusić płomień pokrywką patelni lub grubym wełnianym kocem.
- Aby nie uszkodzić powłoki antyadhezyjnej, należy stosować jedynie pomocy kuchennych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Gotowanego produktu nie należy kroić bezpośrednio w patelni.
- Na gorący tłuszcz nie należy kłaść mokrego, ociekającego mięsa. Wskutek przyskającego tłuszczu na rozżarzoną płytę kuchenki łatwo można wzniecić pożar.
- Dobierać wielkość płyty grzejnej odpowiednio do średnicy patelni, aby uniknąć strat ciepła. Średnica produktu wynosi ok. Ø 22 cm.
- Artykuł nadaje się do podgrzewania potraw w piekarniku (maks. 160 °C przez godzinę).
- Po użyciu patelnię należy wymyć.

- Zalecamy ręczne czyszczenie ciepłą wodą i płynem do naczyń, ponieważ czyszczenie w zmywarce może prowadzić do przebarwień aluminiowych części.
- **UWAGA!** Szklana pokrywka jest tłamiwa / nieodporna na upadek!
- Podczas mycia ręcznego patelnię myć gorącą wodą i powszechnie dostępnymi w handlu płynami do zmywania naczyń. Unikać przy tym używania ostrych lub szpiczastych przedmiotów, aby nie uszkodzić materiału.
- Nie wykorzystywać do mycia żadnych ostrych środków szorujących.
- **UWAGA! ZAGROŻENIE ZARYSOWANIEM!** Należy unikać przesuwania naczyń kuchenny na szklano-ceramicznych płytach kuchennych! Przed rozpoczęciem gotowania zalecamy przetarcie powierzchni płyty kuchennej i dna garnka czystą, nie-mechaczącą się szmatką (na przykład z mikro włókna). W ten sposób można zapobiec zarysowaniu.
- Nigdy nie trzymać gorącego produktu pod bieżącą gorącą wodą. Dolna strona produktu może zostać przez to uszkodzona lub odpaść od produktu.
-  **BEZ WPŁYWU NA ŻYWNOŚĆ!** Produkt nie wpływa ujemnie na właściwości smakowe i zapachowe.
-  Patelnia nadaje się do mycia w zmywarce.

● Wskazówka dla kuchenek indukcyjnych

- **Wskazówka:** W niektórych okolicznościach może powstać zapach, który wynika z elektromagnetycznych właściwości źródła ciepła i garnka/patelni.

- Jest to normalne i nie wskazuje na uszkodzenie kuchenki indukcyjnej lub naczynia do gotowania.
- Garnek /patelnię należy stawiać po środku pola kuchenki indukcyjnej.
- **UWAGA!** Wysoka prędkość nagrzewania! Naczynia do gotowania nie przegrzać podczas nagrzewania.
- W przypadku przegrzania pomieszczenie musi zostać dokładnie wywietrzone.

● Użytkowanie

- Przed pierwszym zastosowaniem należy usunąć z artykułu ewentualne naklejki oraz wypłukać go gorącą wodą.
- Przed pierwszym zastosowaniem garnka, należy wygotować go 2 do 3 razy wodą, aby całkowicie usunąć z niego ewentualne pozostałości poprodukcyjne.
- Proszę lekko natłuścić garnek.
- Nie przegrzewać pustego lub napełnionego potrawą garnka, ponieważ może to spowodować obniżenie efektu zapobiegającemu przywieraniu lub uszkodzić powierzchnię.
- Potrawy należy podgrzać przy średniej/ wysokiej temperaturze oraz pozostawić je następnie na słabym ogniu w celu dogotowania.

● Utylizacja

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

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

● **Gwarancja**

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamliwych, np. przełączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

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

● **Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej**

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grzewerunku, 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, przesać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

Úvod	Strana 41
Použití ke stanovenému účelu.....	Strana 41
Technické údaje	Strana 41
Bezpečnostní pokyny	Strana 41
Upozornění k použití na indukčních plotýnkách	Strana 43
Použití	Strana 43
Odstranění do odpadu	Strana 44
Záruka	Strana 44
Postup v případě uplatňování záruky	Strana 45
Servis.....	Strana 45

Servírovací pánev z hliníkové slitiny

● 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 přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Ušchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Použití ke stanovenému účelu

Pánev se hodí k ohřívání potravin na plynových, elektrických, sklokeramických, halogenových a indukčních varných zónách. Výrobek je výlučně určen pro soukromé použití.

● Technické údaje


Rozměry výrobku: cca. Ø 28 cm

Efektivní průměr dna: cca. Ø 22 cm




Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE SI VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A POKYNY PRO BUDOUCNOST!



-  **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A ZRANĚNÍ PRO MALÉ A VELKÉ DĚTI!** Nenechávejte děti nikdy samotné s obalovým materiálem. Hrozí jim nebezpečí udušení. Děti nebezpečí často podceňují. Chraňte neustále obalový materiál před dětmi.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

-  Mějte laskavě na paměti, že úchyty při vaření mohou být horké. Použijte proto ke své ochraně chňapky na hrnce nebo rukavice pro grilování.
- Nepoužívejte poklici s uvolněnou úchytkou.
- Pánev nikdy nepoužívejte, pokud jsou úchyty uvolněné. Dotáhněte případně šroubová spojení úchytů.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCÍ!

- Při vaření je velmi důležité, abyste hrnce a pánve, v nichž se ohřívá tuk, nespustili z očí. Tuk se může rychle přehřát a zapálit se. V případě, že tuk jednou hoří, nikdy jej nehaste vodou! Plameny uduste poklicí nebo hustou vlněnou dekou.
- Aby se nepoškodil protiadhezivní povlak, použijte jen pomocníky do kuchyně z umělé hmoty odolné vůči horku nebo ze dřeva. Nekrájejte dušené potraviny přímo v pánvi.
- Do horkého tuku nedávejte mokré maso. Vzhledem k tuku stříkajícímu na žhavou desku sporáku se může snadno vznítit požár.
- K zabránění ztráty tepla zvolte příslušnou varnou zónu podle průměru dna pánve. Průměr výrobku je cca Ø 22 cm.
- Výrobek se hodí k udržování tepla pokrmů v pečicí troubě (max. 160 °C po dobu 1 hodiny).
- Výrobek po každém použití vyčistěte.
- Doporučujeme ruční mytí horkou vodou a čisticím prostředkem, protože mytí v myčceby mohlo vést ke zbarvení hliníkových částí.
- **POZOR!** Skleněná poklice je rozbitelná / není odolná proti nárazům!
- Při ručním mytí použijte horkou vodou a běžným prostředkem na mytí nádobí. Vyhněte se při tom použití ostrých a špičatých předmětů, aby se materiál nepoškodil.
- K čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky.

- **POZOR! NEBEZPEČÍ POŠKRÁBÁNÍ!** Neposouvejte nádobí po povrchu sklokeramických plotýnek! Před vařením Vám doporučujeme otřít povrch varné plochy a dno nádobí čistým hadrem, který nepouští vlákna (například hadrem s mikrovláknny). Tím můžete předejít poškrábání.
- Horký výrobek neomývat studenou tekoucí vodou. Spodní strana výrobku se může poškodit nebo odpadnout.
-  **VHODNÉ PRO POTRAVINY!** Výrobek neovlivňuje chuťové a aromatické vlastnosti potravin.
-  Výrobek se hodí pro myčku na nádobí.

● Upozornění k použití na indukčních plotýnkách

- **Upozornění:** Za určitých okolností může být slyšet zvuk, který vznikne na základě elektromagnetických vlastností tepelného zdroje a hrnce nebo pánve.
- Toto je normální a nejedná se o vadu indukční plotýnky ani nádobí.
- Hrnec nebo pánev se má umísťovat do středu indukční plotýnky.
- **POZOR!** Rychlé zahřátí! Nádobí při přehřívání nepřehřát.
- V případě přehřátí se musí místnost důkladně vyvětrat.

● Použití

- Odstraňte laskavě před prvním použitím eventuální nálepky z výrobku a vypláchněte jej horkou vodou.
- Před prvním použitím vyvařte hrnec 2 až 3krát vodou, aby se úplně odstranily eventuální výrobní zbytky.

- Hrnci mírně namažte tukem.
- Prázdnou pánev ani pánev s obsahem nepřehřívejte, její povrchová úprava se může poškodit resp. nepřilnavost povrchu snížit.
- Dušené potraviny zahřívejte při vysokém / středním žáru a nechejte je pak na malém stupni dodusit.

● Odstranění do odpadu

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

O možnostech odstranění nepotřebného výrobku do odpadu se informujte u Vaší obecní nebo městské správy.

● 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. Uchovejte si dobře originál pokladni stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

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

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

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (např. IAN 123456_7890) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

● Servis

CZ Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@idl.cz

Úvod	Strana 47
Používanie v súlade s určeným účelom	Strana 47
Technické údaje	Strana 47
Bezpečnostné upozornenia	Strana 47
Upozornenie pre indukčné varné platne	Strana 49
Používanie	Strana 50
Likvidácia	Strana 50
Záruka	Strana 50
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana 51
Servis.....	Strana 52

Servírovacia panvica

● Úvod

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

● **Používanie v súlade s určeným účelom**

Panvica je vhodná na ohrievanie potravín na plynových, elektrických, sklokeramických, halogénových a indukčných varných doskách. Výrobok je určený výlučne na súkromné používanie.

● **Technické údaje**

Veľkosť produktu: cca. Ø 28 cm

Účinný priemer dna: cca. Ø 22 cm



Bezpečnostné upozornenia

VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A NÁVOD NA OBSLUHU
SI PROSÍM STAROSTLIVO USCHOVAJTE PRE BUDÚCNOSŤ!




⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU PRE MALÉ I STARŠIE DETI! Nikdy nenechávajte

deti bez dozoru s obalovým materiálom. Hrozí nebezpečenstvo



uduseniu obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Obalový materiál držte vždy mimo dosahu detí.

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

-  Myslite na to, že rukoväte môžu byť pri varení horúce. Ako ochranu preto používajte kuchynské alebo grilovacie rukavice.
- Pokrývku nepoužívajte, ak je hmat uvoľnený.
- Panvicu v žiadnom prípade nepoužívajte, ak sú rukoväte uvoľnené. V prípade potreby dotiahnite skrutky rukovätí.

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA MATERIÁLU!

- Pri varení je veľmi dôležité mať stále pod kontrolou hrnce a panvice, na ktorých sa zohrieva tuk. Tuk sa môže veľmi rýchlo zohriať a zapáliť. Ak by došlo k vznieteniu tuku, nikdy ho nehaste vodou! Plamene uhaste pomocou pokrievky alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Aby sa nepoškodila antiadhézna vrstva, používajte iba kuchynské pomôcky z teplovzdorného plastu alebo dreva. Potraviny, ktoré chcete variť, nekrájajte priamo v panvici.
- Do horúceho tuku nekladte mäso, z ktorého kvapká voda. Tuk vystrekujúci na rozžeravenú platňu sporáka môže ľahko spôsobiť vznik požiaru.
- Vyberte varnú platňu, ktorá zodpovedá priemeru dna panvice, aby ste tak zabránili stratám tepla. Priemer produktu je cca. Ø 22 cm.
- Výrobok je vhodný na udržiavanie teplých jedál v rúre (max. 160 °C na 1 hodinu).
- Výrobok po použití očistite.
- Odporúčame ručné umývanie horúcou vodou a umývacím prostriedkom, pretože čistenie v umývačke riadu môže viesť k zafarbeniu hliníkových častí.
- **POZOR!** Sklenená pokrievka je rozbitná / nie je odolná voči nárazom!

- Pri ručnom umývaní očistíte panvicu horúcou vodou a bežným umývacím prostriedkom. Nepoužívajte pritom ostré a špicaté predmety, aby ste nepoškodili materiál.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne ostré prostriedky na drhnutie.
- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŠKRABANIA!** Zabráňte posúvaniu riadu sem a tam na sklokeramických platniach! Predtým, ako začnete variť, Vám odporúčame utrieť povrch platni a vonkajšie dno riadu čistou handričkou, ktorá nepúšťa vlákna (napr. mikrovláknovou handričkou). Tým môžete zabrániť tvorbe škrabancov.
- Horúci produkt nikdy nedržte pod tečúcou studenou vodou. Spodná strana produktu by sa pritom mohla poškodiť alebo odpadnúť z produktu.
-  **PRE PRIAMY KONTAKT S POTRAVINAMI!** Tento výrobok nijako neovplyvňuje chuťové a aromatické vlastnosti.
-  Výrobok je vhodný na umývanie v umývačke riadu.

● Upozornenie pre indukčné varné platne

- **Upozornenie:** Za určitých okolností sa môže vyskytnúť zvuk, ktorého príčinou sú elektromagnetické vlastnosti tepelného zdroja hrnca / panvice.
- Je to normálne a nepoukazuje to na defekt Vašej indukčnej varnej platne alebo kuchynského riadu.
- Hrnec / panvicu umiestnite stredovo na indukčnej platni.
- **POZOR!** Vysoká rýchlosť stúpania teploty pri ohreve! Riad pri predhrievaní neprehrejte.
- V prípade prehriatia je potrebné dôkladne vyvetrať miestnosť.

● Používanie

- Pred prvým použitím odstráňte prípadné nálepky z výrobku a opláchnite ho horúcou vodou.
- Panvicu pred prvým použitím vyvarte 2 až 3 krát vo vode, aby sa úplne odstránili prípadné zvyšky z výroby.
- Panvicu jemne namastíte.
- Prázdne alebo jedlom určeným na pečenie naplnené panvice neprehrejte, pretože inak slabne antiadhézný efekt, resp. dochádza k poškodeniu antiadhéznej vrstvy.
- Varené potraviny zohrievajte na vysokej / strednej teplote a následne ich nechajte dovariť na nízkom stupni.

● Likvidácia

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

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa dozviete na Vašej správe obce alebo mesta.

● 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 uscho-

vajte 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 batériach alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● **Servis**

SK Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-No.: HG01572A/HG01572B
Version: 09/2020

Stand der Informationen · Last Information
Update · Version des informations
Stand van de informatie · Stan informacj
Stav informací · Stav informácií: 08/2020
Ident.-No.: HG01572A/B082020-8

