

**ALUGUSS-TOPF MIT KERAMIKBESCHICHTUNG /  
ALUGUSS-STIELKASSEROLE MIT KERAMIKBESCHICHTUNG /  
CERAMIC COATED DIE-CAST ALUMINIUM POT /  
CERAMIC COATED DIE-CAST ALUMINIUM SAUCEPAN /  
FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT EN  
CÉRAMIQUE / CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC  
REVÊTEMENT EN CÉRAMIQUE**

DE AT CH

**ALUGUSS-TOPF MIT KERAMIKBESCHICHTUNG /  
ALUGUSS-STIELKASSEROLE MIT KERAMIKBESCHICHTUNG**

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB IE

**CERAMIC COATED DIE-CAST ALUMINIUM POT /  
CERAMIC COATED DIE-CAST ALUMINIUM SAUCEPAN**

Operation and safety notes

FR BE

**FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT EN CÉRAMIQUE /  
CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT EN CÉRAMIQUE**

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

**GEGOTEN ALUMINIUM PAN MET KERAMISCHE COATING /  
GEGOTEN ALUMINIUM STEELPAN MET KERAMISCHE COATING**

Bedienings- en veiligheidsinstructies

PL

**GARNEK Z ODLEWU ALUMINIOWEGO Z POWŁOKĄ CERAMICZNĄ /  
RONDEL Z RĄCZKĄ Z ODLEWU ALUMINIOWEGO Z POWŁOKĄ CERAMICZNĄ**

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

CZ

**HRNEC Z HLINÍKOVÉ LITINY S KERAMICKOU POVRCHOVOU ÚPRAVOU /  
RENDLÍK Z HLINÍKOVÉ LITINY S KERAMICKOU POVRCHOVOU ÚPRAVOU**

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

SK

**HRNIEC Z HLINÍKOVEJ LIATINY S KERAMICKOU VRSTVOU /  
KASTRÓL S RÚČKOU Z HLINÍKOVEJ LIATINY S KERAMICKOU VRSTVOU**

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

IAN 331546\_1907

IAN 331549\_1907

|          |   |        |    |
|----------|---|--------|----|
| 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   | 16 |
| NL/BE    | Bedienings- en veiligheidsinstructies               | Pagina | 24 |
| PL       | Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa        | Strona | 30 |
| CZ       | Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny            | Strana | 36 |
| SK       | Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny            | Strana | 42 |

# ALUGUSS-TOPF MIT KERAMIKBESCHICHTUNG / ALUGUSS-STIELKASSEROLE MIT KERAMIKBESCHICHTUNG

## ● 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 Wolldecke.
- Um die Antihaftbeschichtung 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   | Produktgröße    | Effektive Bodengröße |
|-------------|----------|-----------------|----------------------|
| 331546_1907 | HG04525A | Ø 200 mm Topf   | Ø 140 mm             |
| 331546_1907 | HG04525B | Ø 160 mm Pfanne | Ø 120 mm             |
| 331549_1907 | HG04524  | Ø 240 mm Topf   | Ø 180 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, fusselreifen 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 der Artikel einwandfrei funktioniert, stellen Sie ihn bitte stets auf das dem Bodendurchmesser entsprechende Kochfeld.

## ● 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 (z. B. IAN 123456\_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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  
(kostenfrei aus dem  
dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)

AT

### Service Österreich

Tel.: 0820 201 222  
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

CH

### Service Schweiz

Tel.: 0842 665566  
(0,08 CHF/Min.,  
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

# CERAMIC COATED DIE-CAST ALUMINIUM POT / CERAMIC COATED DIE-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    | Product size      | Effective bottom size |
|-------------|----------|-------------------|-----------------------|
| 331546_1907 | HG04525A | Ø 200 mm Pot      | Ø 140 mm              |
| 331546_1907 | HG04525B | Ø 160 mm Saucepan | Ø 120 mm              |
| 331549_1907 | HG04524  | Ø 240 mm Pot      | Ø 180 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 article functions perfectly, please always place it on the hob corresponding with the base diameter.

## ● 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. 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.

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. 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 type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.

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

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

## Service

GB

### Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [owim@lidl.co.uk](mailto:owim@lidl.co.uk)

IE

### Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: [owim@lidl.ie](mailto:owim@lidl.ie)

# FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT EN CÉRAMIQUE / CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT EN CÉRAMIQUE

## ● 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

Le produit convient au chauffage des aliments sur des plaques à gaz, électriques, vitrocéramiques, halogènes et à induction. Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.



## **Consignes de sécurité**

CONSERVER TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

## **⚠ Avertissement ! RISQUE DE BLESSURES !**



Tenir compte que les poignées peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Veuillez donc utiliser un chiffon ou des gants thermo-isolants.



- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche. N'utilisez jamais le produit, si les poignées sont lâches. Resserrez éventuellement les fixations par vis des poignées.

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- Lors de la cuisson, il est très important que vous ne laissiez pas sans surveillance la casserole dans laquelle de la graisse est chauffée. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la graisse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle de cocotte ou une couverture en laine épaisse.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas la nourriture directement dans le produit.
- Ne pas déposer un morceau de viande dégoulinant dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur la plaque de cuisinière chaude peuvent aisément causer un incendie.
- Des températures élevées risquent de décolorer la partie extérieure du produit. Cette dose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit.
- Économiser de l'énergie ! Choisissez une plaque de cuisson correspondant au diamètre du fond du produit afin d'éviter toute perte de chaleur.

| IAN         | Modèle   | Dimension du produit | Efficace dimension du fond effectif |
|-------------|----------|----------------------|-------------------------------------|
| 331546_1907 | HG04525A | Faitout Ø 200 mm     | Ø 140 mm                            |
| 331546_1907 | HG04525B | Casserole Ø 160 mm   | Ø 120 mm                            |
| 331549_1907 | HG04524  | Faitout Ø 240 mm     | Ø 180 mm                            |

- Cet article convient pour tenir des mets au chaud dans un four (max. 160 °C pendant 1 heure).
- Prière de ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou tomber du produit.
- Le produit est lavable en lave-vaisselle.
- Un nettoyage fréquent du produit à l'aide de produits de nettoyage agressifs peut endommager celui-ci et en provoquer la décoloration.
- Le nettoyage dans le lave-vaisselle peut décolorer les pièces en aluminium.
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre est fragile / non résistant aux chocs !
- Si vous lavez le produit à la main, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce. Évitez d'utiliser des objets tranchants ou pointus afin de ne pas endommager les matériaux.
- **ATTENTION ! RAYURE !** Évitez de pousser et de tirer le produit sur les plaques de cuisson en céramique / en verre ! Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond de l'ustensile de cuisine avec un chiffon propre et sans peluche (par ex. en microfibre). De cette manière, vous pourrez prévenir les rayures.

- Veuillez noter qu'en raison de la couleur claire un léger changement de celle-ci peut apparaître lors de l'utilisation de ce produit. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune atteinte à la qualité du revêtement et à son utilité.

## ● Remarque relative aux cuisinières à induction

- **Remarque :** dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et du produit.
- 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.
- Le produit doit être centré sur la plaque de cuisson à induction.
- **PRUDENCE !** 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.
- Cet article combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, aux avantages de la cuisson par induction. Pour permettre cet effet, des éléments en acier magnétiques ont été insérés dans le fond en aluminium. Le fond n'est pas magnétique dans son ensemble de sorte que si le diamètre du fond est plus grand que la plaque de cuisson à induction ce qui peut entraîner que les bobines d'induction ne réagissent pas. Cela n'est pas un manquement dans la qualité et ne représente pas d'atteinte à l'état de marche. Afin que l'article puisse fonctionner parfaitement, veuillez placer correctement le diamètre du fond sur la plaque de cuisson correspondante.

## ● Usage

- Avant la première utilisation, veuillez décoller les éventuelles étiquettes adhésives et rincer l'article à l'eau chaude.
- Prévoyez avant la première utilisation de faire bouillir de l'eau 2 à 3 fois dans le produit afin d'éliminer complètement les résidus de fabrication éventuels.
- Prière de ne pas trop chauffer le produit rempli avec des aliments ou à vide car la surchauffe peut causer des dommages à la surface antiadhésive ou au revêtement.

## ● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



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

## ● 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 possède 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 défaillant.

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.: 0800 919270

E-Mail: [owim@lidl.fr](mailto:owim@lidl.fr)

#### **BE** Service après-vente Belgique

Tél.: 070 270 171  
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

# **GEGOTEN ALUMINIUM PAN MET KERAMISCHE COATING / GEGOTEN ALUMINIUM STEELPAN MET KERAMISCHE COATING**

## ● **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.

## ● **Beoogd gebruik**

Het product is geschikt voor het verwarmen van levensmiddelen op gas-, elektrische, glaskeramische, halogeen- en inductiekookplaten. Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik.



## **Veiligheidsinstructies**

**BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN VOOR LATER GEBRUIK!**

### **! WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!**



Denk eraan dat de handgrepen bij het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenhandschoenen als bescherming.



- Gebruik het deksel niet als de greep loszit. Gebruik het product nooit als de grepen los blijken te zitten. Draai in dat geval de schroefverbinding van de grepen weer vast.

## **⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!**

- Bij het koken is het uiterst belangrijk om pannen, waarin vet wordt verhit, in het oog te blijven houden. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Doof de vlammen met een deksel of een dichte wollen deken.
- Om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen verdient het aanbeveling alleen keukengerei van hittebestendig kunststof of van hout te gebruiken. Snijd de gaargekookte producten niet direct in de pan.
- Leg geen druipend vlees in heet vet. Door op de gloeiende fornuisplaat spattend vet kan snel een brand ontstaan.
- Een hoge temperatuur kan verkleuring van de buitenkant van het product veroorzaken. Dit wijst niet op een fout in het materiaal en heeft geen invloed op de kwaliteit of werking van het product
- Energie besparen! Kies een kookplaat uit met een diameter die overeenkomt met de bodem van het product om zo warmteverlies te voorkomen.

| IAN         | Model    | Productafmetingen | Effectieve Bodemafmeting |
|-------------|----------|-------------------|--------------------------|
| 331546_1907 | HG04525A | Ø 200 mm Pan      | Ø 140 mm                 |
| 331546_1907 | HG04525B | Ø 160 mm Steelpan | Ø 120 mm                 |
| 331549_1907 | HG04524  | Ø 240 mm Pan      | Ø 180 mm                 |

- Het artikel is geschikt voor het warmhouden van gerechten in de bakoven (max. 160 °C gedurende 1 uur).

- Houd product niet onder koud stromend water als het heet is. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.
- Het product is geschikt voor de vaatwasmachine.
- Een regelmatige reiniging van het product met agressieve schoonmaakmiddelen kan schade en verkleuring veroorzaken.
- De reiniging in de vaatwasser kan leiden tot verkleuringen van de aluminium onderdelen.
- **OPGELET!** Het glazen deksel is breekbaar / niet stootvast!
- Bij het met de hand afwassen moet u het product schoonmaken met heet water en een gewoon in de handel verkrijgbaar afwasmiddel. Vermijd daarbij gebruik van scherpe of puntige voorwerpen om te voorkomen dat u het materiaal beschadigt.
- **OPGELET! KRASSEN!** Voorkom dat het product op glaskeramische kookplaten heen en weer schuift! Voordat u gaat koken, bevelen wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pan met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) af te vegen. Daardoor kunt u krassen voorkomen.
- Opgelet, tijdens het gebruik van dit product kan er een lichte verkleuring ontstaan die aan de lichte kleur van het product is te wijten. Dergelijke verkleuring wijst op slijtage en heeft geen invloed op de kwaliteit van de coating en de gebruiksgeschiktheid van het product.

## ● **Opmerking voor inductiekookplaten**

- **Opmerking:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van het product.

- Dit is normaal en wijst niet op een defect van uw inductie-kookplaat of kookgerei.
- Het product moet in het midden van de inductiekookplaat worden neergezet.
- **VOORZICHTIG!** Hoge opwarm snelheid! Oververhit het kookgerei niet tijdens het voorverwarmen.
- In geval van oververhitting, verlucht de kamer grondig.
- Dit artikel koppelt de voordelen van kookgerei van aluminium zoals laag gewicht en grote warmtegeleiding aan de voordelen van inductiekoken. Om dit mogelijk te maken zijn in de aluminium bodem stukjes staal verwerkt. De bodem is daarom niet volledig magnetisch zodat het op inductiekookplaten die duidelijk groter zijn dan de diameter van de bodem ertoe kan komen dat de inductiespoelen niet reageren. Dit is geen gebrek aan kwaliteit en betekent niet dat de functionaliteit wordt aangetast. Zet het artikel, om ervoor te zorgen dat het zonder problemen werkt, altijd op een kookplaat die net zo groot is als de bodemdiameter.

## ● **Gebruik**

- Verwijder vóór het eerste gebruik eventuele stickers van de pan en spoel hem uit met heet water.
- Kook het product voor het eerste gebruik 2 tot 3 maal met water uit om eventuele achtergebleven productieresten volledig te verwijderen.
- Leeg of met te braden levensmiddelen gevuld product niet oververhitten omdat anders de anti-aanbaklaag minder goed werkt of beschadigd wordt.

## ● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, 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 meegeedeelde servicepunt verzenden.

### Service

**NL**

#### **Service Nederland**

Tel.: 0900 0400 223  
(0,10 EUR/Min.)

E-Mail: [owim@lidl.nl](mailto:owim@lidl.nl)

**BE**

#### **Service België**

Tel.: 070 270 171  
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

# **GARNEK Z ODLEWU ALUMINIOWEGO Z POWŁOKĄ CERAMICZNĄ / RONDEL Z RĄCZKĄ Z ODLEWU ALUMINIOWEGO Z POWŁOKĄ CERAMICZNĄ**

## ● **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 produktu zgodne z przeznaczeniem**


Produkt nadaje się do podgrzewania żywności na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.



## **Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

**PRZECHOWUJ WSZYSTKIE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE  
BEZPIECZEŃSTWA ORAZ INSTRUKCJE NA PRZYSZŁOŚĆ!**

## **⚠ 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, jeżeli uchwyt jest luźny. Nigdy nie używać produktu, jeśli uchwyty są luźne. Ponownie dokręcić złącze śrubowe uchwytów, jeśli jest to konieczne.

## **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO USZKODZENIA RZECZY!**

- Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania nie spuszczać z oczu naczyń, w których rozgrzewa się tłuszcz. Tłuszcz może bardzo szybko się przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomień zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Nigdy nie wkładać nieocieknętego mięsa do gorącego tłuszczu. Wskutek pryskającego tłuszczu na rozżarzoną płytę kuchenki łatwo można wzniecić pożar.
- Wysokie temperatury mogą odbarwić zewnętrzną stronę produktu. Nie oznacza to wady materiału, ani nie ma wpływu na jakość produktu lub jego funkcjonowanie.
- Oszczędzaj energię! Do gotowania należy wybierać płytę o średnicy, odpowiedniej do średnicy dna produktu, aby uniknąć strat ciepła.

| IAN         | Model    | Wielkość produktu | Efektywna Wielkość dna |
|-------------|----------|-------------------|------------------------|
| 331546_1907 | HG04525A | Garnek Ø 200 mm   | Ø 140 mm               |
| 331546_1907 | HG04525B | Patelnia Ø 160 mm | Ø 120 mm               |
| 331549_1907 | HG04524  | Garnek Ø 240 mm   | Ø 180 mm               |

- Nadaje się do podgrzewania potraw w piekarniku (maks. 160 °C przez 1 h).
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- Patelnia nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Częste czyszczenie produktu szorstkimi czyszczywami może go uszkodzić i powodować odbarwienia.
- Czyszczenie w zmywarce może prowadzić do zafarbowania aluminiowych elementów.
- **UWAGA!** Przykrywa szklana jest łamliwa / nie odporna na upadek!
- Podczas mycia ręcznego należy myć produkt gorącą wodą i dostępnym w handlu detergentem. Unikać używania ostrych lub spiczastych przedmiotów, aby nie uszkodzić materiału.
- **UWAGA! ZADRAPANIE!** Unikać przesuwania produktu w przód i w tył po szklanych ceramicznych płytach grzewczych! Przed rozpoczęciem gotowania zalecamy przetarcie powierzchni płyty kuchennej i dolnej części naczynia czystą, niestrzępiącą się ściereczką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.
- Należy zwrócić uwagę, iż z powodu jasnego koloru produktu jego użytkowanie może prowadzić do nieznacznych przebarwień. Przebarwienia te nie obniżają jakości powłoki oraz nie zmniejszają użyteczności produktu.



## ● Uwagi dotyczące płyt indukcyjnych

- **Rada:** W określonych okolicznościach mogą pojawić się zakłócenia, które wynikają z właściwości elektromagnetycznych cyrkulacji ciepła między źródłem ciepła i produktem.
- Jest to całkowicie normalne i nie oznacza, że płyta indukcyjna lub naczynie kuchenne jest uszkodzone.
- Produkt należy stawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **OSTROŻNIE!** Szybkie nagrzewanie! Nie przegrzewać naczyń podczas podgrzewania.
- Pomieszczenie musi zostać dobrze przewietrzone, w przypadku przegrzania naczyń kuchennych.
- Artykuł ten łączy w sobie zalety naczyń aluminiowych, takich jak mały ciężar i dobra przewodność z zaletami gotowania indukcyjnego. W tym celu w aluminiowym dnie umieszczono magnetyczne elementy stalowe. Zatem dno nie jest w całości magnetyczne, więc może współpracować ze płytami indukcyjnymi o znacznie większej średnicy bez wzbudzania cewek indukcyjnych. Nie jest to wada jakości wykonania i nie jest przeszkoda w funkcjonowaniu produktu. Aby produkt działał prawidłowo, należy go zawsze ustawiać na średnicy, odpowiadającej średnicy dna.

## ● Użytkowanie

- Przed użyciem garnka po raz pierwszy należy usunąć z niego ewentualne nalepki oraz umyć go w gorącej wodzie.
- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w produkcie, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.
- Nie przegrzewać produktu pustego lub podczas smażenia, w przeciwnym razie efekt nieprzywierania zniknie lub powłoka zostanie uszkodzona.

## ● 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. przetłoczników, 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 grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

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

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

### Serwis

PL

#### Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [owim@lidl.pl](mailto:owim@lidl.pl)

# **HRNEC Z HLINÍKOVÉ LITINY S KERAMICKOU POVRCHOVOU ÚPRAVOU / RENDLÍK Z HLINÍKOVÉ LITINY S KERAMICKOU POVRCHOVOU ÚPRAVOU**

## ● **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. Použijte 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**

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.

### **⚠ VAROVÁNÍ! 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 z 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    | Velikost výrobku | Účinná Velikost dna |
|-------------|----------|------------------|---------------------|
| 331546_1907 | HG04525A | Ø 200 mm hrnec   | Ø 140 mm            |
| 331546_1907 | HG04525B | Ø 160 mm pánev   | Ø 120 mm            |
| 331549_1907 | HG04524  | Ø 240 mm hrnec   | Ø 180 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 šoupaní 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.

## ● 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 (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

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800 143 873

E-Mail: [owim@lidl.cz](mailto:owim@lidl.cz)

# **HRNIEC Z HLINÍKOVEJ LIATINY S KERAMICKOU VRSTVOU / KASTRÓL S RÚČKOU Z HLINÍKOVEJ LIATINY S KERAMICKOU VRSTVOU**

## ● **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 rukoväťe 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 rukoväťí.

## **⚠ 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         | Model    | Veľkosť produktu | Efektívna Veľkosť dňa |
|-------------|----------|------------------|-----------------------|
| 331546_1907 | HG04525A | Ø 200 mm hrniec  | Ø 140 mm              |
| 331546_1907 | HG04525B | Ø 160 mm kastról | Ø 120 mm              |
| 331549_1907 | HG04524  | Ø 240 mm hrniec  | Ø 180 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 chlupov (napr. z mikrovlákna). 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 neznamená 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 ocelové 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.

## ● **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 (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



### Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-pošta: [owim@lidl.sk](mailto:owim@lidl.sk)



| IAN         | Model    | Product size | Effective bottom size | Version |
|-------------|----------|--------------|-----------------------|---------|
| 331546_1907 | HG04525A | Ø 200 mm     | Ø 140 mm              | 02/2020 |
| 331546_1907 | HG04525B | Ø 160 mm     | Ø 120 mm              | 02/2020 |
| 331549_1907 | HG04524  | Ø 240 mm     | Ø 180 mm              | 02/2020 |

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

IAN 331546\_1907

IAN 331549\_1907

