



KOCHGESCHIRR-SET

DE AT

KOCHGESCHIRR-SET

Gebrauchs- und Pflegehinweise

GB

COOKWARE SET

Instructions for use and care

FR BE

BATTERIE DE CUISINE

Conseils d'utilisation et d'entretien

IT

SET DI PENTOLE

Istruzioni d'uso e di manutenzione

ES

BATERÍA DE COCINA

Instrucciones de uso y de mantenimiento

NL BE

KOOKGEREI-SET

Gebruiks- en onderhoudstips

CZ

SADA NÁDOBÍ

Návodů k použití a pokynů k údržbě

PL

KOMPLET NACZYŃ DO GOTOWANIA

Wskazówki dotyczące użytkowania i konserwacji

SK

SÚPRAVA KUCHYNSKÉHO RIADU

Pokynov na používanie a ošetrovanie

RO

SET VASE DE GĂTIT

Instrucțiuni de utilizare și de întreținere

IAN 315109/316866

Deutsch	3
English	8
Français	13
Italiano	19
Español	24
Nederlands	30
Česky	35
Polski	40
Slovenský	46
Românesc	51

Inhalt

1. Produktbeschreibung	3
2. Gebrauchs- Sicherheits- und Pflegehinweise	4
3. Bei Nutzung auf Induktionskochfeldern	5
4. Entsorgung	6
5. Garantie	6

Herzlichen Glückwunsch!

Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgenden Gebrauchs- und Pflegehinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

Bei Fragen zum Produkt oder zu etwaigen Reklamationen wenden Sie sich bitte an unser Service-Center (siehe „Service-Center“ auf Seite 7).

1. Produktbeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Mit diesem ERNESTO Kochgeschirr-Set aus Aluguss können Sie Lebensmittel erhitzen.

Das Kochgeschirr-Set aus Aluguss ist geeignet für Gas-, Elektro-, Halogen-, Glaskeramik- und Induktionskochfelder.

Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.

1.2 Lieferumfang

Kochgeschirr-Set schwarz, IAN 315109, Art.- Nr. 414548, oder Kochgeschirr-Set rot, IAN 316866, Art.- Nr. 414586, bestehend aus:			
	Innendurchmesser	Inhalt	wirksamer Induktionsdurchmesser
1 Kochtopf mit Glasdeckel	ca. 16 cm	ca. 1,3 l	ca. 12,4 cm
1 Kochtopf mit Glasdeckel	ca. 20 cm	ca. 2,5 l	ca. 14,2 cm
1 Kochtopf mit Glasdeckel	ca. 24 cm	ca. 4,2 l	ca. 18,0 cm
1 Stielkasserolle mit Glasdeckel	ca. 16 cm	ca. 1,4 l	ca. 12,4 cm
1 Bratpfanne	ca. 24 cm	ca. 2,0 l	ca. 16,0 cm
1 Servierpfanne	ca. 24 cm	ca. 3,0 l	ca. 18,0 cm
3 Küchenhelfer: 1 Pfannenwender, 1 Schöpflöffel, 1 Servierlöffel			
1 Gebrauchs- und Pflegehinweise			

2. Gebrauchs- Sicherheits- und Pflegehinweise

2.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr.
- Halten Sie Verpackungsbeutel und Folien von Babys und Kleinkindern fern, es besteht Erstickungsgefahr! Verpackungs- und Schutzfolien sind kein Spielzeug.



- Bitte kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den Boden des Kochgeschirrs und das Glas-Keramik-Kochfeld auf eventuelle Rückstände. Schon leichte Verunreinigungen können Kratzspuren auf dem Glas-Keramik-Kochfeld hinterlassen.
- Fett nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer Decke oder mit einem geeigneten Feuerlöscher löschen!
- Kochstelle und Kochgeschirre können durch Überhitzung beschädigt werden, daher das Kochgeschirr nicht über längere Zeit leer erhitzen.

Wichtig: Überhitzen Sie Ihr Kochgeschirr nicht – es kann den Antihafteffekt beeinträchtigen und um Rauchentwicklung zu vermeiden, die für kleine Tiere (z.B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann.

VORSICHT! Handgriffe und Deckelknöpfe werden heiß. Bitte Topflappen verwenden.

- Heißen Deckel bitte nicht schockartig abkühlen.
- Das Kochgeschirr sowie Glasdeckel, Kunststoff-Deckel-Knöpfe und Kunststoffgriffe sind bis 160 °C hitzebeständig (für max. 1 Stunde). Die Küchenhelfer sind nicht backofengeeignet.
- Bitte Küchenhelfer nicht unbewegt im Kochgeschirr zurücklassen.
- Die Glasdeckel sind zerbrechlich / nicht stoßfest!
- Heißes Kochgeschirr auf geeignete Untersetzer stellen, um Tischdecke und Tisch zu schützen.
- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel und schneiden Sie nicht direkt im Kochgeschirr, da dadurch die Oberflächen beschädigt werden können.

Hinweis: Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Pflegehinweise entstehen, sind durch den Lieferant nicht zu vertreten. Ein Regressanspruch ist deshalb ausgeschlossen.

2.2 Gebrauchshinweise

- Eventuell vorhandene Aufkleber komplett entfernen.
- Bitte alle antihafbeschichteten Kochgeschirre vor Erstgebrauch 2 - 3 mal auskochen und mit Spülmittel reinigen. Danach unbedingt leicht mit etwas Speiseöl einfetten. Selbiges gilt auch nach jedem Gebrauch.

- Beim Braten das leere Kochgeschirr anheizen (mittlere Hitze), dann Ihr Bratgut anbräunen und bei kleiner Heizstufe fertig garen.
- Verfärbungen der Beschichtung beeinträchtigen nicht den Brat-/ Kocheffekt.
- Hinweise bei der Verwendung zum Braten oder Frittieren:
 - Butter und Margarine sollten Sie nur bis 160 °C verwenden. Inhaltsstoffe wie Wasser, Salz und Milcheiweiß verbrennen schnell und beeinträchtigen dann auch den Geschmack Ihrer Speisen.
 - Öle, normale Fette und Butterschmalz enthalten kein Wasser und keine Zusatzstoffe. Sie können bis 220 °C erhitzt werden.
 - Zum scharfen Anbraten bis 280 °C sind gehärtete Pflanzenfette geeignet.
- Bei angeschraubten Griffen kann sich die Griffschraube lockern. Diese bei Bedarf mit einem handelsüblichen Schraubenzieher nachziehen.
- Benutzen Sie niemals scharfe Gegenstände und schneiden Sie nicht im Kochgeschirr, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Zum Wenden des Kochgutes nur Holz- oder Kunststoffwender benutzen.

Tipp: Stimmen Sie beim Kochen Topfdurchmesser und Größe der Kochplatte bzw. des Kochfeldes aufeinander ab, um Energie zu sparen. Um eine energiesparende Wirkung bei Nutzung von Gasherden zu erzielen, sollten die Flammenspitzen nicht über den Topfboden hinausragen.

2.3 Pflegehinweise

- Nach Gebrauch mit heißem Wasser und einem Spültuch oder einem weichen Schwamm reinigen, gegebenenfalls in das heiße Wasser etwas Spülmittel beifügen. Das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch wieder mit etwas Fett oder Speiseöl einreiben.

Hinweis: Alle Teile sind spülmaschinengeeignet. In der Spülmaschine kann es allerdings zu Verfärbungen der Oberflächen kommen, die die Gebrauchstauglichkeit aber nicht einschränken.

Empfehlung: Wird das Kochgeschirr in der Spülmaschine gespült, nehmen Sie es nach dem Spülvorgang heraus und trocknen es gründlich ab. So vermeiden Sie Flecken.

- Festsitzende Speisereste mit Spülmittellauge kurz aufkochen und mit Spülbürste lösen. Keine harten Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuersand verwenden.

3. Bei Nutzung auf Induktionskochfeldern

VORSICHT! Hohe Aufheizgeschwindigkeit, Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Sollte es doch zu einer Überhitzung kommen, lüften Sie bitte den Raum ausreichend.

- Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetische Eigenschaft der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurückzuführen ist. Dies ist völlig normal und nicht auf

einen Defekt Ihres Induktionsfeldes oder des Kochgeschirrs zurückzuführen.

- Das Kochgeschirr ist mittig auf dem Induktionsfeld anzuordnen.

Nach dem Kochen nicht sofort auf die Glaskeramikfläche fassen, da die Kochzone durch Rückwärme des Kochgeschirrbodens heiß wird. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

	Innendurchmesser	Inhalt	wirksamer Induktionsdurchmesser
1 Kochtopf mit Glasdeckel	ca. 16 cm	ca. 1,3 l	ca. 12,4 cm
1 Kochtopf mit Glasdeckel	ca. 20 cm	ca. 2,5 l	ca. 14,2 cm
1 Kochtopf mit Glasdeckel	ca. 24 cm	ca. 4,2 l	ca. 18,0 cm
1 Stielkasserolle mit Glasdeckel	ca. 16 cm	ca. 1,4 l	ca. 12,4 cm
1 Bratpfanne	ca. 24 cm	ca. 2,0 l	ca. 16,0 cm
1 Servierpfanne	ca. 24 cm	ca. 3,0 l	ca. 18,0 cm

4. Entsorgung

4.1 Produkt

Altmetall ist Rohstoff! Führen Sie nicht mehr verwendete Produktbestandteile dem Recycling zu. Nähere Auskünfte erteilen Ihr regionales Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

4.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

5. Garantie

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. 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.

Garantiebedingungen

Tritt innerhalb von drei 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 Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Produkt und der

Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in „Gebrauchs- und Pflegehinweise“ aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.

Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in „Gebrauchs- und Pflegehinweise“ abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (schwarz IAN 315109, rot IAN 316866) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte

Service-Center **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.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



Service-Center

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de
www.gsw-stahlwaren.de

Kostenlose Service Hotline:
für Europa (außer Rumänien RO und
Serbien RS): 00800-01260912
für Rumänien (RO): 0800-896150
für Serbien (RS): 0800-191043

IAN 315109 (schwarz)
IAN 316866 (rot)



Lieferant

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
Germany
www.gsw-stahlwaren.de

Contents

1. Product description	8
2. Instructions for use, safety instructions, care and maintenance instructions	9
3. In the case of use on induction hobs	10
4. Disposal	11
5. Warranty	11

Congratulations!

You have chosen to purchase a top-quality product. Before using the product for the first time, you should familiarise yourself with how it works. Please read carefully the following instructions for use and care. Only use the product as described and for the intended applications.

Keep these instructions in a safe place. Hand over all documentation when passing on the product to a third party.

Should you have any questions or complaints concerning this product, please contact our Service Centre (see "Service Centre" on page 12).

1. Product description

1.1 Intended use

You will be able to heat your food with this ERNESTO cookware set of cast aluminium.

The cookware set of cast aluminium is suitable for use on gas, electric, halogen, glass ceramic and induction hobs.

The product is intended for personal use only.

1.2 Scope of supply

Cookware set black, IAN 315109, Art. No. 414548 or Cookware set red, IAN 316866, Art. No. 414586
consisting of:

	Inner diameter	Capacity	Effective induction diameter
1 Saucepan with glass lid	approx. 16 cm	approx. 1,3 l	approx. 12,4 cm
1 Saucepan with glass lid	approx. 20 cm	approx. 2,5 l	approx. 14,2 cm
1 Saucepan with glass lid	approx. 24 cm	approx. 4,2 l	approx. 18,0 cm
1 Saucepan with long handle with glass lid	approx. 16 cm	approx. 1,4 l	approx. 12,4 cm
1 Frying pan	approx. 24 cm	approx. 2,0 l	approx. 16,0 cm
1 Serving pan	approx. 24 cm	approx. 3,0 l	approx. 18,0 cm
3 Kitchen utensils: 1 spatula, 1 ladle, 1 serving spoon			
1 Instructions for use and care			

2. Instructions for use, safety instructions, care and maintenance instructions

2.1 Safety instructions



WARNING! Children are often unable to recognise dangerous situations and are thus at risk of injury. Please note the following:

- Never leave small children unattended and in close proximity to hot cooking utensils.
- Keep the packaging bag and plastic films away from babies and little children, there is the risk of suffocation! Packaging and protective films are no toys.



- Before every use, check the base of the pot and the glass ceramic hob for any residue. Even slight contamination can leave scratches on the glass ceramic hob.
- Do not leave oil or fat unattended!
- Do not extinguish burning oil or fat with water, instead use a blanket or a suitable fire extinguisher!
- Overheating can damage the hob and cooking utensils; do not leave an empty pot on a hot hob for an extended period of time.

Important: Do not overheat the cookware it may cause damage to the non-stick function and to avoid smoke emission, which might be dangerous for small animals (e.g. birds) with a sensitive respiratory system. We recommend to keep small animals (e.g. birds) not in the kitchen.

Caution! Handles and lid knobs get hot. Please use oven mitts.

- Do not shock the hot lid with cold water.
- The cookware as well as glass lid, plastic lid knobs and plastic handles are heat-resistant up to 160 °C (for a maximum of 1 hour).
The kitchen aids are not suitable for the oven.
- Please do not leave kitchen aids unmoved in the cookware.
- The glass lids are fragile/not shock-proof!
- Place the hot pot on suitable table mats to protect the table and tablecloth.
- Never use abrasive or corrosive cleaning agents and never cut the food directly in the pot as this may damage the surface.

Notice: Damage caused by non-observance of the instructions for use and care are not the responsibility of the supplier. The right of recourse is excluded on these grounds.

2.2 Instructions for use

- Completely remove any stickers.
- Before using any cookware with a non-stick coating for the first time, first boil water in the cookware 2 to 3 times and clean it using washing-up liquid. Following this, and after each subsequent usage of the product, always apply a thin layer of cooking oil.
- When frying, first allow the empty cookware to heat up (moderate heat), then add the food and brown it, and then cook through at a low heat setting.

- Discolourations in the coating do not detract from the frying/cooking effect.
- When using the product for frying or deep-frying:
 - Butter and margarine should not be used at temperatures greater than 160°C. Substances such as water, salt and milk protein heat quickly and thus also affect the flavour of your food.
 - Oils, normal fats and concentrated butter do not contain water or additives. They may be heated at a maximum temperature of 220°C.
 - Hydrogenated vegetable fats are suitable for searing food at max. 280°C.
- Handles that are screwed on may become loose. If necessary, tighten these using a standard screwdriver.
- Never use sharp objects and never cut or slice food in the pot in order to avoid damaging the surface. To turn the contents of the pot, only use wooden or plastic utensils.

Tip: When cooking, match the diameter of the pot to the size of the hob in order to save energy. To save energy when using a gas stove, do not let the flames project beyond the base of the pot.

2.3 Care instructions

- After each use, clean with hot water and a cloth or a soft sponge and add a little washing up liquid to the hot water if necessary. Rub a little fat or cooking oil into the cookware after every usage.

Notice: All parts are suitable for dishwasher use. Cleaning the pot in the dishwasher may lead to surface discolouration. This will not, however, restrict usability.

Recommendation: If the cookware is rinsed in the dishwasher, take it out after rinsing and dry it thoroughly. This way, you will avoid stains.

- Briefly boil soapy water and use a washing-up brush to remove stubborn food residue. Do not use any hard objects, wire wool or scouring powder.

3. In the case of use on induction hobs

CAUTION! High heating-up rate – do not overheat cookware when preheating. If overheating does occur, please ventilate the room sufficiently.

- Under certain conditions, a sound may be emitted due to the electromagnetic properties of the heat source and the cookware. This is completely normal and is not the result of any defect in your induction hob or the cookware.
- The cookware should be placed in the centre of the induction hob ring.
- Do not touch the glass-ceramic surface immediately after cooking because the hob will be hot from the residual heat from the base of the cookware. Always keep out of the reach of children.

	Inner diameter	Capacity	Effective induction diameter
1 Saucepan with glass lid	approx. 16 cm	approx. 1,3 l	approx. 12,4 cm
1 Saucepan with glass lid	approx. 20 cm	approx. 2,5 l	approx. 14,2 cm
1 Saucepan with glass lid	approx. 24 cm	approx. 4,2 l	approx. 18,0 cm
1 Saucepan with long handle with glass lid	approx. 16 cm	approx. 1,4 l	approx. 12,4 cm
1 Frying pan	approx. 24 cm	approx. 2,0 l	approx. 16,0 cm
1 Serving pan	approx. 24 cm	approx. 3,0 l	approx. 18,0 cm

4. Disposal

4.1 Product

Scrap metal is raw material! Add product components that are no longer in use, to the recycling process. Detailed information is available at your regional waste-disposal company or your municipal administration.

4.2 Packaging

Dispose of the packaging according to the environmental regulations applicable in your country.

5. Warranty

Dear Customer,

You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief

description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product has been damaged, used inappropriately or not repaired correctly. All care and maintenance instructions must be closely followed in order to guarantee the product is used correctly.

Any warnings or advice included here must be adhered to.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (black IAN 315109, red IAN 316866) and the till receipt as proof of purchase.
- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone** or **e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given,

enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.



Service Centre

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
Germany

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de
www.gsw-stahlwaren.de

Toll free Service Hotline:

for Europe
(except Romania RO and Serbia RS):
00800-01260912
for Romania (RO): 0800-896150
for Serbia (RS): 0800-191043

IAN 315109 (black)
IAN 316866 (red)



Supplier

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
Germany
www.gsw-stahlwaren.de

Sommaire

1. Description du produit	13
2. Consignes d'utilisation, de sécurité et conseil d'entretien	14
3. En cas d'utilisation sur des foyers de plaque à induction	15
4. Mise au rebut	16
5. Garantie.....	16

Félicitations !

Vous avez porté votre choix sur un produit haut de gamme. Familiarisez-vous avec le produit avant de l'utiliser pour la première fois. À cet effet, lisez avec attention les conseils d'utilisation et d'entretien suivantes. Utilisez le produit en respectant impérativement les descriptions et les applications mentionnées.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr. Si vous le cédez à un tiers, remettez tous les documents avec le produit.

Adressez-vous à notre service après-vente pour toute question sur le produit ou en cas de réclamation (voir « Service après-vente » à la page 18).

1. Description du produit

1.1 Destination

Cette batterie de cuisine en fonte d'aluminium ERNESTO vous permet de réchauffer des produits alimentaires.

La batterie de cuisine en fonte d'aluminium est adapté aux zones de cuisson au gaz, électriques, à infrarouges, vitrocéramiques et à induction.

Le produit est destiné exclusivement à un usage privé.

1.2 Contenu

Batterie de cuisine noir, IAN 315109, n° d'art 414548 ou Batterie de cuisine rouge, IAN 316866, n° d'art 414586, se compose de :

	Diamètre intérieur	Contenu	Diamètre d'induction effectif
1 Faitout avec couvercle en verre	env. 16 cm	env. 1,3 l	env. 12,4 cm
1 Faitout avec couvercle en verre	env. 20 cm	env. 2,5 l	env. 14,2 cm
1 Faitout avec couvercle en verre	env. 24 cm	env. 4,2 l	env. 18,0 cm
1 Casserolle avec couvercle en verre	env. 16 cm	env. 1,4 l	env. 12,4 cm
1 Poêle à frire	env. 24 cm	env. 2,0 l	env. 16,0 cm
1 Poêle à servir	env. 24 cm	env. 3,0 l	env. 18,0 cm
3 Ustensiles de cuisine : 1 spatule, 1 louche, 1 cuillère de service			
1 Conseils d'utilisation et d'entretien			

2. Consignes d'utilisation, de sécurité et conseil d'entretien

2.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! La plupart du temps, les enfants ne sont pas en mesure d'évaluer correctement les risques et sont donc susceptibles de se blesser. Observez donc ce qui suit :

- Ne laissez aucun jeune enfant sans surveillance à proximité d'un ustensile de cuisson chaud.
- Maintenir le sachet d'emballage et les films hors de portée des petits enfants et des bébés. Risque d'étouffement ! Les films d'emballage et de protection ne sont pas des jouets.



- Avant chaque utilisation, vérifier qu'aucun résidu ne se trouve sur le fond de l'ustensile de cuisson ou le plan de cuisson vitrocéramique. De légères impuretés suffisent pour rayer le plan de cuisson vitrocéramique.
- Ne pas laisser cuire des matières grasses sans surveillance !
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des matières grasses en train de brûler ! Utiliser à cet effet un couvercle ou un extincteur adapté.
- Les zones de cuisson et ustensiles de cuisson peuvent être endommagés par surchauffe, donc ne pas chauffer longtemps l'ustensile de cuisson s'il est vide.

Important : Ne chauffez pas de l'ustensile de cuisson parce qu'il peut altérer les propriétés antiadhésives et pour éviter du dégagement de fumée qui peut être

dangereux pour les animaux petits (p.ex. des oiseaux) avec un appareil respiratoire très sensible. Nous vous recommandons de ne pas garder des animaux petits (p.ex. des oiseaux) dans la cuisine.

ATTENTION ! Les poignées et les boutons des couvercles peuvent devenir très chauds. Utiliser des maniques.

- Ne pas refroidir brusquement le couvercle chaud.
- L'ustensile de cuisson ainsi que le couvercle en verre, les boutons en plastique du couvercle et les poignées en plastique sont résistants à la chaleur jusqu'à 160 °C (pendant 1 heure max.). Les ustensiles de cuisine ne conviennent pas pour être mis au four.
- Ne laissez pas les ustensiles de cuisine immobiles dans l'ustensile de cuisson.
- Les couvercles en verre sont fragiles / non résistants aux chocs !
- Poser l'ustensile de cuisson chaud sur un dessous de plat adapté pour protéger la nappe et la table.
- N'utilisez en aucun cas un produit de nettoyage récurant, décapant ou abrasif et ne coupez jamais directement dans l'ustensile de cuisson sous peine d'endommager les surfaces.

Avis : le fournisseur ne répond pas des dommages résultant de la non observation des consignes d'entretien et d'utilisation. Tout droit de recours est donc exclu.

2.2 Consignes d'utilisation

- Retirer toutes les étiquettes éventuellement présentes.
- Faites bouillir 2 ou 3 fois de l'eau dans tous les ustensiles de cuisson

antiadhésifs avant la première utilisation et nettoyez-les avec un liquide vaisselle. Ensuite, il convient absolument de passer un peu d'huile de table. Faire de même après chaque utilisation.

- Pour frire, porter l'ustensile de cuisson vide à température (température moyenne), puis faire dorer l'aliment et le laisser mijoter à faible température.
- Les décolorations du revêtement ne nuisent pas à la friture et à la cuisson.
- Consignes pour cuire ou frire :
 - Utiliser du beurre et de la margarine jusqu'à 160 °C maximum. Les ingrédients tels que l'eau, le sel et les protéines de lait brûlent rapidement et peuvent ainsi altérer le goût de vos plats.
 - Les huiles, graisses habituelles et le beurre clarifié ne contiennent pas d'eau ni d'additifs. Ils peuvent être chauffés jusqu'à une température de 220 °C.
 - Les graisses végétales solidifiées conviennent pour des cuissons vives à des températures pouvant atteindre 280 °C.
- Les vis des poignées vissées peuvent se desserrer. Les resserrer si besoin avec un tournevis du commerce.
- N'utilisez jamais d'objet pointu ou ne coupez jamais dans l'ustensile de cuisson pour ne pas endommager ses surfaces. Utiliser uniquement une spatule en bois ou en plastique pour retourner les aliments.

Astuce : Lorsque vous cuisinez, choisissez une plaque ou zone de cuisson dont la taille est adaptée au diamètre du cuiseur pour des économies d'énergie. Pour une cuisson au gaz économe en énergie, les pointes des flammes ne doivent pas dépasser du fond du cuiseur.

2.3 Conseils d'entretien

- Après utilisation, nettoyer à l'eau chaude et avec une lavette ou une éponge douce, si nécessaire, ajouter un peu de liquide vaisselle à l'eau chaude. Après chaque utilisation, passer un peu de graisse ou d'huile de table sur l'ustensile de cuisson.

Avis : Toutes les pièces sont adaptées au lave-vaisselle. Un changement de couleur des surfaces peut néanmoins se produire, sans pour autant limiter la possibilité de laver le cuiseur au lave-vaisselle.

Recommandation : si l'ustensile de cuisson est nettoyé au lave-vaisselle, retirez-le après le processus de lavage et séchez-le soigneusement. Vous éviterez ainsi les taches.

- Portez à ébullition un bref instant les restes d'aliments incrustés dans un mélange d'eau chaude et de quelques gouttes de liquide vaisselle et les décollez à l'aide d'une brosse à vaisselle. Ne pas utiliser d'objets durs, tampons de laine d'acier ni poudre à récurer.

3. En cas d'utilisation sur des foyers de plaque à induction

ATTENTION ! Montée en température rapide, ne pas surchauffer l'ustensile de cuisson pendant le préchauffage. Si malgré cela il y avait surchauffe, veuillez aérer suffisamment la pièce.

- Dans certains cas, un bruit imputable à la propriété électromagnétique de la source de chaleur et de l'ustensile de cuisson peut être perçu. Ceci est tout à fait normal et n'est pas dû à un défaut

- de votre foyer de plaque à induction ou de votre ustensile de cuisson.
- L'ustensile de cuisson doit être placé au centre du foyer de la plaque à induction.

- Ne pas toucher immédiatement la surface vitrocéramique après la cuisson car la zone de cuisson devient brûlante à cause de la chaleur résiduelle du fond de l'ustensile de cuisson. Il faut absolument tenir les enfants à distance.

	Diamètre intérieur	Contenu	Diamètre d'induction effectif
1 Faitout avec couvercle en verre	env. 16 cm	env. 1,3 l	env. 12,4 cm
1 Faitout avec couvercle en verre	env. 20 cm	env. 2,5 l	env. 14,2 cm
1 Faitout avec couvercle en verre	env. 24 cm	env. 4,2 l	env. 18,0 cm
1 Casserolle avec couvercle en verre	env. 16 cm	env. 1,4 l	env. 12,4 cm
1 Poêle à frire	env. 24 cm	env. 2,0 l	env. 16,0 cm
1 Poêle à servir	env. 24 cm	env. 3,0 l	env. 18,0 cm

4. Mise au rebut

4.1 Produit

La ferraille est une matière première! Ne recyclez plus des éléments du produit utilisés. Votre entreprise d'élimination des déchets ou votre administration communale vous donneront de plus amples informations à ce propos.



Pour jeter l'emballage, respectez les prescriptions en vigueur dans votre pays.

4.2 Emballage

5. Garantie

Chers clients,

Ce produit est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat. Si vous constatez des défauts, vous disposez d'un recours légal à l'encontre du vendeur. Ces droits légaux ne sont pas limités par notre garantie, exposée comme suit.

Conditions de la garantie

Si un défaut de matériel ou de fabrication survient au cours des trois années suivant la date d'achat du produit, celui-ci est réparé gratuitement ou remplacé, à notre discrétion.

Cette garantie s'applique à condition que le produit défectueux soit retourné accompagné du justificatif d'achat (ticket de caisse) durant cet intervalle de délai de trois ans, avec une explication écrite succincte de l'origine et de la date du défaut constaté.

Si le défaut est couvert par la garantie, nous vous retournons le produit réparé ou un produit neuf. La réparation ou le remplacement n'entraîne pas le renouvellement de la garantie pour une nouvelle période.

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.

Durée de la garantie et dommages-intérêts légaux

La durée de garantie n'est pas prolongée du fait de son application. Il en va de même pour les pièces réparées. Les défauts et dommages existants précédemment à l'achat doivent être signalés immédiatement au déballage du produit. Les réparations effectuées en dehors de la durée de garantie sont payantes.

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

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.

Etendue de la garantie

La production de ce produit a suivi des normes de qualité strictes et le produit a été soigneusement contrôlé avant livraison.

La garantie s'applique pour les défauts de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces soumises à une usure normale et considérées comme telles ou aux dommages causés à des pièces fragiles comme les interrupteurs, les accumulateurs ou les éléments en verre.

Cette garantie ne s'applique pas si le produit a été endommagé, utilisé de manière non conforme à l'usage prévu ou a fait l'objet d'une maintenance. Pour une utilisation du produit conforme à l'usage prévu, observer minutieusement toutes les consignes du présent mode d'emploi.

Les destinations et manipulations déconseillées dans le présent mode d'emploi ou faisant l'objet d'un avertissement sont à éviter absolument.

Ce produit est destiné exclusivement à un usage privé et non à un usage commercial.

En cas de traitement ou d'utilisation abusive ou inappropriée et en cas d'intervention non autorisée par notre SAV, la garantie ne s'applique pas.

Procédure d'application de la garantie

Pour traiter rapidement votre demande d'application de la garantie, merci de suivre les consignes suivantes :

- Préparez le justificatif d'achat et le numéro de série (noir IAN 315109, rouge IAN 316866) et le ticket de caisse faisant office de preuve d'achat.
- En cas de défaut de fonctionnement ou autre défaillance, veuillez contacter en premier lieu le service après-vente mentionné ci-après, soit **par téléphone**, soit **par courriel**.

- Si le produit est considéré comme défectueux, vous pouvez le retourner, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse), franco de port à l'adresse qui vous aura été indiquée, en indiquant la cause et la date d'apparition du défaut.



Vous pouvez télécharger cette notice, ainsi que d'autres manuels, des vidéos du produit et des logiciels sous www.lidl-service.com.



Service après-vente

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

service@gsw-stahlwaren.de
www.gsw-stahlwaren.de

Ligne directe SAV : pour l'Europe
(sauf la Roumanie RO et la Serbie RS) :
00800-01260912
pour la Roumanie (RO) : 0800-896150
pour la Serbie (RS) : 0800-191043

IAN 315109 (noir)
IAN 316866 (rouge)



Fournisseur

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
Allemagne
www.gsw-stahlwaren.de

Indice

1. Descrizione del prodotto	19
2. Istruzioni per l'uso, per la manutenzione e avvertenze di sicurezza	20
3. Utilizzo su piani cottura a induzione	21
4. Smaltimento	22
5. Garanzia	22

Congratulazioni!

Con questo articolo avete acquistato un prodotto di alta qualità. Vi consigliamo di acquisire familiarità con il prodotto prima della sua messa in funzione. Leggere attentamente le seguenti Istruzioni d'uso e di manutenzione. Utilizzate il prodotto solo come descritto e per gli ambiti di utilizzo indicati.

Conservate con cura queste istruzioni. In caso di cessione del prodotto a terzi consegnate anche tutta la documentazione. Per domande sul prodotto o reclami rivolgetevi al nostro Centro di assistenza (vedi "Centro d'assistenza" a pagina 23).

1. Descrizione del prodotto

1.1 Impiego previsto

Questo set di pentole ERNESTO in ghisa di alluminio consente di riscaldare alimenti.

Il set di pentole in ghisa di alluminio è adatta per fornelli a gas, elettrici, alogeni, in vetroceramica e a induzione.

Il prodotto è concepito esclusivamente per l'uso privato.

1.2 Dotazione

Set di pentole nero, IAN 315109, art. n. 414548 o Set di pentole rosso, IAN 316866, art. n. 414586
costituito da:

	Diametro interno	Capacità	Diametro per l'attivazione dell'induzione
1 pentola con coperchio in vetro	ca. 16 cm	ca. 1,3 l	ca. 12,4 cm
1 pentola con coperchio in vetro	ca. 20 cm	ca. 2,5 l	ca. 14,2 cm
1 pentola con coperchio in vetro	ca. 24 cm	ca. 4,2 l	ca. 18,0 cm
1 casseruola con coperchio in vetro	ca. 16 cm	ca. 1,4 l	ca. 12,4 cm
1 padella per arrostire	ca. 24 cm	ca. 2,0 l	ca. 16,0 cm
1 padella per servire a tavola	ca. 24 cm	ca. 3,0 l	ca. 18,0 cm
3 utensili da cucina: 1 paletta, 1 mestolo, 1 cucchiaio per portate			
1 istruzioni d'uso e di manutenzione			

2. Istruzioni per l'uso, per la manutenzione e avvertenze di sicurezza

2.1 Avvertenze di sicurezza



AVVERTENZA! I bambini non sono in grado di valutare correttamente i pericoli e potrebbero ferirsi. Fare in modo che:

- I bambini non siano mai lasciati incustoditi nei pressi di stoviglie calde.
- Tenere lontano dalla portata di neonati e bambini il sacchetto di imballaggio e le pellicole. Pericolo di soffocamento! Gli imballaggi e le pellicole protettive non sono un giocattolo.



- Prima di ogni utilizzo controllare che sul fondo della stoviglia e sul piano di cottura in vetroceramica non vi siano residui. Persino lievi impurità possono graffiare il piano di cottura in vetroceramica.
- Prestare attenzione agli alimenti grassi!
- Non spegnere il grasso bollente con acqua bensì con un coperchio o mezzi di spegnimento adatti!
- I fornelli e le stoviglie possono essere danneggiati dal surriscaldamento, pertanto non lasciare a lungo le stoviglie vuote sul fuoco.

Importante: non surriscaldare la pentola per non compromettere l'efficacia antiaderente del rivestimento ed evitare la formazione di fumo che potrebbe rivelarsi pericolosa per i piccoli animali (ad es. uccellini) con un apparato respiratorio particolarmente sensibile.

ATTENZIONE! Manici e pomelli per coperchi si surriscaldano. Utilizzare delle presine.

- Non raffreddare improvvisamente i coperchi caldi.
- Le stoviglie da cucina nonché i coperchi in vetro, i pomelli per coperchi in plastica e le impugnature in plastica resistono al calore fino a 160 °C (per max. 1 ora).
Gli utensili da cucina non sono adatti al forno.
- Non lasciare gli utensili da cucina fermi dentro le stoviglie.
- I coperchi in vetro sono fragili / non resistono agli urti!
- Collocare le stoviglie calde su sottofondi adatti, per proteggere la tovaglia e il tavolo.
- Non utilizzare mai detergenti aggressivi, irritanti o abrasivi e non tagliare gli alimenti direttamente nella stoviglia, per non danneggiare le superfici.

Avviso: I danni causati dall'inosservanza delle Istruzioni d'uso e manutenzione non sono imputabili al fornitore. Si esclude pertanto qualsiasi richiesta di risarcimento.

2.2 Istruzioni per l'uso

- Rimuovere completamente eventuali adesivi ancora presenti.
- Prima del primo utilizzo, tutte le stoviglie con rivestimento antiaderente devono essere riempite d'acqua e fatte bollire per 2 - 3 volte e successivamente lavate con detersivo. In seguito, devono essere unte con una piccola quantità di olio alimentare. Ungerle anche dopo ogni utilizzo.
- Per la brasatura riscaldare la pentola vuota (calore medio), rosolare gli alimenti e finire di cuocere a fuoco basso.

- Eventuali variazioni di colore del rivestimento non compromettono il funzionamento/la cottura.
- Istruzioni sull'utilizzo per rosolare o friggere:
 - utilizzare burro e margarina solo fino a 160 °C. Sostanze quali acqua, sale e albumina bruciano rapidamente e possono quindi compromettere il sapore degli alimenti.
 - Gli oli, i grassi normali e il burro fuso non contengono acqua né additivi. Possono pertanto essere riscaldati fino a 220 °C.
 - Per rosolare a fuoco vivo fino a 280 °C sono adatti i grassi vegetali idrogenati.
- Nei manici avvitati la vite del manico potrebbe allentarsi. All'occorrenza stringerla con un comune cacciavite.
- Non utilizzare mai oggetti affilati e non tagliare gli alimenti nella stoviglia per non danneggiare le superfici. Per girare gli alimenti utilizzare soltanto mestoli di legno o plastica

Consiglio: per risparmiare energia, durante la cottura utilizzare pentole dello stesso diametro del fornello o del piano di cottura. Per ottimizzare il consumo energetico del fornello a gas, la fiamma non dovrebbe superare il fondo della pentola.

3. Utilizzo su piani cottura a induzione

ATTENZIONE! Elevata velocità di riscaldamento: non preriscaldare eccessivamente la pentola. In caso di surriscaldamento, aerare bene l'ambiente.

- In determinate circostanze potrebbe svilupparsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e della pentola. Si tratta di un evento del tutto normale e non

2.3 Istruzioni per la manutenzione

- Dopo l'uso, lavare la pentola con acqua calda e un panno per stoviglie o una spugna morbida, eventualmente aggiungendo un po' di detersivo nell'acqua calda. Cospargere nuovamente la pentola con un po' di grasso o olio alimentare dopo ogni utilizzo.

Avviso: tutti i componenti sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Il lavaggio in lavastoviglie può tuttavia causare alterazioni di colore delle superfici, che non pregiudicano la funzionalità del prodotto.

Raccomandazione: Se le stoviglie da cucina sono lavate nella lavastoviglie, dopo il processo di lavaggio estrarle ed asciugarle a fondo, in modo tale da evitare la formazione di macchie.

- Riscaldare brevemente i residui alimentari più ostinati e rimuoverli con una spazzola per lavare i piatti. Non utilizzare oggetti duri, lana di acciaio o polvere abrasiva.

attribuibile a un difetto del piano a induzione o della pentola.

- La pentola deve essere collocata al centro della zona di cottura a induzione.
- A cottura ultimata, non toccare subito la superficie in vetroceramica, in quanto la zona di cottura diventa molto calda per effetto del calore residuo del fondo

della pentola. In generale, tenere i bambini lontano dalla zona cottura.

	Diametro interno	Capacità	Diametro per l'attivazione dell'induzione
1 pentola con coperchio in vetro	ca. 16 cm	ca. 1,3 l	ca. 12,4 cm
1 pentola con coperchio in vetro	ca. 20 cm	ca. 2,5 l	ca. 14,2 cm
1 pentola con coperchio in vetro	ca. 24 cm	ca. 4,2 l	ca. 18,0 cm
1 casseruola con coperchio in vetro	ca. 16 cm	ca. 1,4 l	ca. 12,4 cm
1 padella per arrostire	ca. 24 cm	ca. 2,0 l	ca. 16,0 cm
1 padella per servire a tavola	ca. 24 cm	ca. 3,0 l	ca. 18,0 cm

4. Smaltimento

4.1 Prodotto

I rifiuti metallici sono una materia prima! I componenti del prodotto che non si utilizzano più vanno consegnati per il riciclaggio. Per maggiori informazioni rivolgersi all'azienda di smaltimento competente per la propria regione o alla propria amministrazione comunale.

4.2 Imballaggio

Se si desidera smaltire l'imballaggio, rispettare le relative norme vigenti in materia ambientale nel proprio paese.

5. Garanzia

Gentile cliente, questo prodotto è accompagnato da una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. In caso di difetti del prodotto può far valere i Suoi diritti nei confronti del venditore come previsto dalla legge. Tali diritti di legge non sono limitati dalla nostra garanzia, descritta di seguito in dettaglio.

Condizioni di garanzia

Se entro tre anni dalla data di acquisto di questo prodotto insorge un difetto di materiale o di fabbricazione, ci impegniamo a riparare o a sostituire a nostra scelta il prodotto. La prestazione di garanzia presuppone, entro il termine di tre anni, la

presentazione del prodotto difettoso e della prova di acquisto (scontrino di cassa) e una breve descrizione scritta del difetto e del momento in cui è insorto.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, ci impegniamo a rispedire il prodotto riparato o un nuovo prodotto. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e rivendicazioni per difetti

Il periodo di garanzia non viene prolungato dalla prestazione di garanzia. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate. Eventuali danni o difetti riscontrati già al

momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione. Dopo lo scadere del periodo di garanzia le riparazioni vengono effettuate a pagamento.

Ambito della garanzia

Il prodotto è stato fabbricato rispettando i più severi standard di qualità ed è stato scrupolosamente testato prima della spedizione.

La garanzia copre i difetti di materiale o di fabbricazione. Non si estende alle parti del prodotto soggette a normale usura e considerate pertanto parti usurabili, né ai danni ai componenti più fragili, ad es. interruttori, batterie o parti in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è danneggiato, a seguito di utilizzo o manutenzione non conforme. Per un utilizzo conforme del prodotto occorre rispettare con esattezza tutte le istruzioni per l'uso e per la manutenzione riportate.

Evitare assolutamente gli utilizzi e le procedure sconsigliate nelle istruzioni per l'uso e per la manutenzione.

Il prodotto è concepito esclusivamente per l'uso privato, non per quello commerciale.

La garanzia decade in caso di utilizzo indebito e non conforme, uso della forza e interventi non effettuati dal nostro centro d'assistenza autorizzato.

Svolgimento della garanzia

Per garantire una rapida evasione della richiesta del cliente, si consiglia di attenersi alla procedura seguente:

- Per tutte le richieste tenere a disposizione il numero di articolo (nero IAN 315109, rosso IAN 316866) e lo scontrino di cassa comprovante l'acquisto.

- In caso di errori di funzionamento o altri difetti, contattare dapprima **telefonicamente** o per **e-mail** il centro d'assistenza riportato di seguito.
- Il prodotto difettoso può essere spedito gratuitamente all'indirizzo di assistenza fornito, allegando la prova di acquisto (scontrino di cassa) e indicando in cosa consiste il difetto e quando è stato riscontrato.



Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e tanti altri manuali, video dei prodotti e software.



Centro d'assistenza

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
e-mail: service@gsw-stahlwaren.de
www.gsw-stahlwaren.de

Linea di assistenza telefonica gratuita:
per l'Europa (eccetto la Romania RO e la Serbia RS): 00800-01260912
per la Romania (RO): 0800-896150
per la Serbia (RS): 0800-191043

IAN 315109 (nero)
IAN 316866 (rosso)



Fornitore

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
Germania
www.gsw-stahlwaren.de

Índice

1. Descripción del producto	24
2. Instrucciones de uso, seguridad y mantenimiento	25
3. Uso con placas de inducción	26
4. Eliminación	27
5. Garantía	27

¡Felicidades!

Con su compra se ha decidido por un producto de calidad. Familiarícese con el producto antes de su primer uso. Lea al respecto las siguientes instrucciones de uso y de mantenimiento. Utilice el producto sólo como se describe y para los fines indicados.

Conserve estas instrucciones para futuras consultas. Asegúrese de incluir todos los documentos para el caso de pasar el producto a una tercera persona.

Para consultas o cualquier reclamación, por favor póngase en contacto con nuestro centro de servicio (ver "Centro de servicio" en la página 28).

1. Descripción del producto

1.1 Uso

Con esta batería de cocina ERNESTO de fundición de aluminio puede calentar los alimentos.

La batería de cocina de fundición de aluminio es adecuada para cocinas de gas, eléctricas, halógenas, de vitrocerámica y de inducción.

El producto está destinado exclusivamente al uso privado.

1.2 Suministro

Batería de cocina negro, IAN 315109, Art.- Nº 414548 o Batería de cocina rojo, IAN 316866, Art.- Nº 414586, que consta de:			
	Diámetro interior	Capacidad	Diámetro de inducción activo
1 Olla con tapa de vidrio	aprox. 16 cm	aprox. 1,3 l	aprox. 12,4 cm
1 Olla con tapa de vidrio	aprox. 20 cm	aprox. 2,5 l	aprox. 14,2 cm
1 Olla con tapa de vidrio	aprox. 24 cm	aprox. 4,2 l	aprox. 18,0 cm
1 Cazo con tapa de vidrio	aprox. 16 cm	aprox. 1,4 l	aprox. 12,4 cm
1 Sartén	aprox. 24 cm	aprox. 2,0 l	aprox. 16,0 cm
1 Cazuela	aprox. 24 cm	aprox. 3,0 l	aprox. 18,0 cm
3 Utensilios de cocina: 1 espátula de cocina, 1 cucharón, 1 cuchara para servir			
1 Instrucciones de uso y de mantenimiento			

2. Instrucciones de uso, seguridad y mantenimiento

2.1 Instrucciones de seguridad



¡ADVERTENCIA! Los niños con frecuencia no pueden evaluar adecuadamente los riesgos y causarse lesiones. Por esto, observe:

- No deje a los niños pequeños sin vigilancia cerca de utensilios de cocina calientes.
- Mantenga las bolsas de envasado y láminas alejadas de bebés y niños pequeños, ¡existe peligro de asfixia! Los envases y las láminas protectoras no son juguetes.



- Por favor, antes de cada uso compruebe si hay residuos en la base de los utensilios de cocina y en la vitrocerámica. Incluso la menor suciedad puede dejar marcas de arañazos en la superficie de la vitrocerámica.
- ¡No se olvide de la grasa!
- ¡La grasa ardiendo no se apaga con agua, sino con una manta o con un extintor adecuado!
- La cocina y los utensilios de cocina pueden dañarse por sobrecalentamiento, por eso no caliente los utensilios de cocina vacíos durante mucho tiempo.

Importante: No sobrecaliente su utensilio de cocina, pues podría alterarse el efecto antiadherente, y evite la formación de humos, que pueden ser peligrosos para animales pequeños (p. ej., pájaros) con un sistema respiratorio especialmente sensible.

¡ATENCIÓN! Las asas y los pomos de las tapasno se calientan. Por favor, utilice agarraderas.

- Por favor, no enfríe bruscamente la tapa caliente.
- Las tarteras y sartenes, así como las tapas de vidrio, los pomos de plástico de las tapas y las asas de plástico resisten temperaturas de hasta 160 °C (durante un tiempo máximo de 1 hora). Los accesorios de cocina no se pueden utilizar dentro del horno.
- Por favor no deje los accesorios de cocina sin mover dentro de las ollas.
- ¡Las tapas de vidrio son frágiles y no resisten golpes!
- Ponga los utensilios de cocina caliente sobre salvamanteles adecuados para proteger el mantel y mesa.
- Nunca use productos de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos y no corte directamente en los utensilios de cocina ya que esto puede dañar las superficies.

Aviso: El proveedor no asume ningún daño ocasionado por la inobservancia de las instrucciones de uso y de mantenimiento. Por esto, se excluyen los derechos de reclamación.

2.2 Instrucciones de uso

- Eliminar por completo cualquier etiqueta.
- Antes del primer uso, esterilice todos los utensilios de cocina dotados de recubrimiento antiadherente 2 o 3 veces y lávelos con detergente. Seguidamente es imprescindible que los unte ligeramente con aceite comestible.

Haga también lo mismo después de cada uso.

- Al asar, precaliente el utensilio de cocina vacío (calor medio); a continuación dore el alimento que va a asar y acabe de cocinarlo a un nivel de calor bajo.
- Las descoloraciones del recubrimiento no alteran el efecto de asado/cocción.
- Notas para el uso con fritos o al hacer frituras o asados:
 - La mantequilla y la margarina deben utilizarse sólo hasta 160 °C. Los ingredientes como el agua, la sal y la proteína de la leche se queman rápidamente y luego también afectan el sabor de su comida.
 - Los aceites, las grasas y la mantequilla normal, no contienen agua ni aditivos. Se pueden calentar hasta 220 °C.
 - Las grasas vegetales hidrogenadas son adecuadas para asar hasta 280 °C.
- En las empuñaduras atornilladas se puede aflojar el tornillo de la manija. Se puede volver a apretar si es necesario con un destornillador comercial.
- Nunca utilice objetos afilados y no corte dentro de los utensilios de cocina, a fin de no dañar las superficies. Para servir los alimentos cocinados utilice

solamente una espátula de madera o de plástico.

Consejo: Al cocinar, adapte el diámetro de la olla y el tamaño de la placa de cocción o encimera entre sí para ahorrar energía. Con el fin de lograr un efecto de ahorro de energía al usar cocinas de gas, la punta de la llama no debe subir más allá de la base del recipiente.

2.3 Consejos de mantenimiento

- Después del uso, limpie el utensilio con agua caliente y un trapo de fregar o una esponja suave; en caso necesario añada algo de detergente al agua caliente. Vuelva a untar el utensilio de cocina con algo de grasa o aceite comestible después de cada uso.

Aviso: Todas las piezas son aptas para el lavavajillas. El lavavajillas, sin embargo, puede causar la decoloración de las superficies, pero no limita la capacidad de uso.

Recomendación: Si se lava el set dentro del lavavajillas debe secarlo a fondo una vez finalizado el lavado. Así evita la formación de manchas.

- Hervir los restos de alimentos que se han pegado con espuma de detergente brevemente y desprenderlos con un cepillo. No utilice objetos duros, lana de acero ni arenilla para desengrasado.

3. Uso con placas de inducción

¡ATENCIÓN! Alta velocidad de calentamiento, no sobrecaliente los utensilios de cocina durante el precalentamiento. Si se produce un sobrecalentamiento, ventile la habitación suficientemente, por favor.

- En ciertas circunstancias, puede producirse un ruido, debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calentamiento y de los utensilios de cocina. Esto es normal y no se debe a un defecto de su campo de inducción o de los utensilios de cocina.

- Los utensilios de cocina deben colocarse en el centro del campo de inducción.
- Después de la cocción, no tocar inmediatamente la superficie vitrocerámica, ya que la zona de cocción está caliente por el calor reflejado por el fondo del utensilio. Mantenga a los niños alejados.

	Diámetro interior	Capacidad	Diámetro de inducción activo
1 Olla con tapa de vidrio	aprox. 16 cm	aprox. 1,3 l	aprox. 12,4 cm
1 Olla con tapa de vidrio	aprox. 20 cm	aprox. 2,5 l	aprox. 14,2 cm
1 Olla con tapa de vidrio	aprox. 24 cm	aprox. 4,2 l	aprox. 18,0 cm
1 Cazo con tapa de vidrio	aprox. 16 cm	aprox. 1,4 l	aprox. 12,4 cm
1 Sartén	aprox. 24 cm	aprox. 2,0 l	aprox. 16,0 cm
1 Cazuela	aprox. 24 cm	aprox. 3,0 l	aprox. 18,0 cm

4. Eliminación

4.1 Producto

¡La chatarra metálica es una materia prima! Lleve las piezas de los productos que ya no usa al reciclaje. Puede obtener más información de su empresa de eliminación local o su administración municipal.

4.2 Embalaje

Si desea deshacerse de los envases, preste atención a las regulaciones ambientales correspondientes en su país.

5. Garantía

Estimada cliente, estimado cliente, este producto está garantizado durante 3 años a partir de la fecha de compra. En el caso de defectos de este producto, usted dispone de derechos legales contra el vendedor del producto. Estos derechos legales no están limitados por nuestra garantía, que se muestra a continuación.

Condiciones de la garantía

Si en el plazo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto, se produce un fallo de material o de fabricación, repararemos el producto o lo reemplazaremos - a nuestra elección - de

forma gratuita. Esta garantía implica la presentación en el plazo de tres años del producto defectuoso y un comprobante del recibo de compra (recibo de caja) y una breve descripción por escrito del defecto y de cuándo ocurrió.

Si el fallo está cubierto por nuestra garantía, recibirá de vuelta el producto reparado o uno nuevo. Con la reparación o sustitución del producto, no se inicia ningún nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

El periodo de garantía no se extiende por el ejercicio de la garantía. Esto se aplica también para piezas sustituidas y

reparadas. Los posibles daños o defectos existentes en el momento de la compra deben comunicarse inmediatamente después del desembalaje. Después del período de garantía las reparaciones son de pago.

Cobertura de la garantía

El producto ha sido elaborado cuidadosamente de acuerdo con estrictas normas de calidad y meticulosamente examinado antes de la entrega.

La garantía se aplica a los materiales o a los fallos de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que están expuestas a desgaste normal y por lo tanto pueden ser consideradas como piezas de desgaste ni los daños sufridos por las piezas frágiles, por ejemplo, interruptores, baterías o piezas que están hechas de vidrio.

Esta garantía se anula si el producto está dañado o se ha utilizado o mantenido de manera incorrecta. Para garantizar un uso adecuado del producto se deben observar todos cuidados y el mantenimiento que se indica en el manual de uso y mantenimiento. Debe evitar los usos y acciones desaconsejados en el manual de uso y mantenimiento o que se han advertido.

El producto está destinado solamente al uso privado y no para el uso comercial.

En caso de uso abusivo y manipulación inadecuada, uso de la fuerza o manipulación no realizada por nuestro centro de servicio autorizado se anulará la garantía.

Procedimiento en caso de garantía

Para asegurar un procesamiento rápido de su caso, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Para todas las consultas, por favor, tenga a mano el número del artículo (negro IAN 315109, rojo IAN 316866) y el recibo de caja como comprobación de la compra.
- En caso de que se produjeran defectos funcionales u otros defectos, póngase en contacto en primer lugar con el centro de servicio indicado a continuación por **teléfono** o por **email**.
- Entonces puede enviar el producto detectado como defectuoso, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la información del defecto y cuándo ocurrió, a portes pagados a la dirección de servicio que se le haya indicado.



En www.lidl-service.com puede descargar este y otros muchos manuales más, videos de productos y software.



Centro de servicio

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de
www.gsw-stahlwaren.de

Línea de servicio gratuita:
para Europa
(excepto Rumanía RO y Serbia RS):
00800-01260912
para Rumanía (RO): 0800-896150
para Serbia (RS): 0800-191043

IAN 315109 (negro)
IAN 316866 (rojo)



Provedor

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
Alemania
www.gsw-stahlwaren.de

Inhoud

1. Productbeschrijving	30
2. Gebruiks-, veiligheids- en verzorgingsaanwijzing	31
3. Bij gebruik op inductiekookvelden.....	32
4. Verwijdering	33
5. Garantie.....	33

Hartelijk gefeliciteerd!

Door deze aankoop heeft u gekozen voor een hoogwaardig product. Maakt u zich voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees aandachtig de volgende gebruiks- en onderhoudstips. Gebruik het product alleen op de beschreven manier en voor de aangegeven toepassingsgebieden.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Bij doorgave van het product aan derden dient u deze documenten eveneens te overhandigen.

Bij vragen over het product over eventuele reclamaties kunt u contact opnemen met ons servicepunt (zie „Servicecenter“ op pagina 34).

1. Productbeschrijving

1.1 Toepassingsdoel

Met deze ERNESTO kookgerei-set van gietaluminium kunt u levensmiddelen verwarmen.

De kookgerei-set van gietaluminium is geschikt voor gas, elektra, halogeen, keramische en inductiekookplaten.

Het product is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik.

1.2 Leveringsomvang

Kookgerei-set zwart, IAN 315109, art.-nr. 414548 of Kookgerei-set rood, IAN 316866, art.-nr. 414586, bestaande uit:			
	Binnendiameter	Inhoud	effectieve inductiediameter
1 Kookpan met glazen deksel	ca. 16 cm	ca. 1,3 l	ca. 12,4 cm
1 Kookpan met glazen deksel	ca. 20 cm	ca. 2,5 l	ca. 14,2 cm
1 Kookpan met glazen deksel	ca. 24 cm	ca. 4,2 l	ca. 18,0 cm
1 Steelpan met glazen deksel	ca. 16 cm	ca. 1,4 l	ca. 12,4 cm
1 Braadpan	ca. 24 cm	ca. 2,0 l	ca. 16,0 cm
1 Serveerpan	ca. 24 cm	ca. 3,0 l	ca. 18,0 cm
3 Keukenhulpjes: 1 bakspatel, 1 schuimspaan, 1 serveerlepel			
1 Gebruiks- en onderhoudstips			

2. Gebruiks-, veiligheids- en verzorgingsaanwijzing

2.1 Veiligheidsaanwijzing



WAARSCHUWING! Kinderen kunnen gevaar vaak niet juist inschatten en zich daardoor verwonden. Let daarom op het volgende:

- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de nabijheid van heet kookgerei.
- Houd verpakkingszakken en folie uit de buurt van baby's en kleine kinderen, er is verstikkingsgevaar! Verpakking en beschermende folie is geen speelgoed.



- Controleer voor het gebruik de bodem van het kookgerei en de keramische kookplaat op eventuele resten. De kleinste verontreinigingen kunnen al krassen op de keramische kookplaat achterlaten.
- Lat vet niet zonder toezicht!
- Brandend vet niet met water maar met een deken of een passende brandblusser blussen!
- Kookplaat en kookgerei kunnen door oververhitting worden beschadigd, verhit het kookgerei daarom niet langere tijd in lege toestand.

Belangrijk: De pan niet oververhitten - om de anti-aanbaklaag niet te belemmeren en om rookontwikkeling te voorkomen die voor kleine dieren (bijv. vogels) met een bijzonder gevoelig ademhalingsstelsel gevaarlijk kan zijn.

VOORZICHTIG! Handgrepen en dekselknoppen worden heet. Gebruik een pannenlap.

- Het hete deksel niet schoksgewijs afkoelen.
- Het kookgerei en glazen deksel, kunststof dekselknoppen en kunststof handgrepen zijn warmtebestendig tot 160 °C (voor max. 1 uur). De keukenhulpen zijn niet geschikt voor de oven.
- Laat geen keukenhulpen onbewogen achter in het kookgerei.
- De glazen deksels zijn breekbaar/niet schokbestendig!
- Plaats heet kookgerei op geschikte onderzetters om tafelkleed en tafel te beschermen.
- Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen en snijd niet direct in het kookgerei omdat de oppervlakken daardoor beschadigd kunnen worden.

Let op: De leverancier is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door het niet naleven van de instructies voor zorg en gebruik. Een schadeclaim is daarom uitgesloten.

2.2 Gebruiksaanwijzingen

- Eventueel aanwezige stickers compleet verwijderen.
- Alle anti-aanbakpannen voor het eerste gebruik 2 - 3 keer uitkoken en met afwasmiddel reinigen. Daarna in elk geval met een beetje spijsolie invetten. Hetzelfde geldt ook na ieder gebruik.
- Bij het braden de lege pan verwarmen (matige hitte), vervolgens uw te braden voedsel bruin laten worden en dan bij kleine verwarmingsstand gaar laten worden.

- Verkleuringen van de antiaanbaklaag verminderen het braad-/kookresultaat niet.
- Aanwijzingen bij het gebruik om te braden of te frituren:
 - boter en margarine alleen bij 160 °C gebruiken. ingrediënten als water, zout en melkeiwit verbranden snel en reduceren dan de smaak van uw gerechten.
 - olie, normale vetten en reuzel bevatten geen water en geen toevoegingen. Deze kunnen tot 220 °C worden verhit.
 - Voor het heet aanbraden tot 280 °C zijn geharde plantaardige vetten geschikt.
- Bij aangeschroefde handgrepen kan de schroef los gaan zitten. Deze kunt u met een schroevendraaier vastdraaien.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen en snij niet in het kookgerei om de oppervlakken niet te beschadigen. Voor het omkeren van de levensmiddelen alleen houten of kunststof spatels gebruiken.

Tip: Pas bij het koken de diameter van de pan aan op de grootte van de kookplaat resp. het kookveld om energie te sparen. Om een energie te sparen bij het gebruik van een gasfornuis mogen de vlammen niet buiten de bodem van de pan uitsteken.

2.3 Verzorgingsaanwijzing

- Na gebruik met heet water en een afwasdoekje of zacht sponsje reinigen, eventueel een beetje afwasmiddel aan het hete water toevoegen. De pannen na ieder gebruik weer met een beetje vet of spijsolie insmeren.

Let op: Alle delen zijn geschikt voor de vaatwasser. In de vaatwasmachine kunnen echter verkleuringen van de oppervlakken ontstaan die de bruikbaarheid echter niet reduceren.

Aanbeveling: Als het kookgerei in de vaatwasser wordt gewassen, verwijdert u deze na het wassen en droogt u deze grondig af. Zo voorkomt u vlekken.

- Vastzittende etensresten kort met afwasmiddel koken en met een afwasborstel verwijderen. Geen harde voorwerpen, staalwol of schuurzand gebruiken.

3. Bij gebruik op inductiekookvelden:

VOORZICHTIG!

Hoge verwarmingssnelheid, pannen bij het voorverwarmen niet oververhitten. Wanneer er toch een oververhitting ontstaat dient u de ruimte voldoende te ventileren.

- Onder bepaalde omstandigheden kan een geluid optreden dat kan worden teruggevoerd tot de magnetische eigenschap van de verwarmingsbron en de pan. Dit is volkomen normaal en ligt

niet aan een defect van uw inductieveld of de pan.

- De pan moet in het midden van het inductieveld worden geplaatst.
- Na het koken niet direct het glaskeramische oppervlak aanraken omdat de kookzone door terugwarmte van de bodem van de pan heet wordt. Houd kinderen principieel op een afstand.

	Binnendiameter	Inhoud	effectieve inductiediameter
1 Kookpan met glazen deksel	ca. 16 cm	ca. 1,3 l	ca. 12,4 cm
1 Kookpan met glazen deksel	ca. 20 cm	ca. 2,5 l	ca. 14,2 cm
1 Kookpan met glazen deksel	ca. 24 cm	ca. 4,2 l	ca. 18,0 cm
1 Steelpan met glazen deksel	ca. 16 cm	ca. 1,4 l	ca. 12,4 cm
1 Braadpan	ca. 24 cm	ca. 2,0 l	ca. 16,0 cm
1 Serveerpan	ca. 24 cm	ca. 3,0 l	ca. 18,0 cm

4. Verwijdering

4.1 Product

Schroot is grondstof! Breng productcomponenten die u niet meer gebruikt naar recycling. Nadere informatie kunt u inwinnen bij uw regionale vuilophaaldienst of uw gemeentelijke overheid.

4.2 Verpakking

Wanneer u de verpakking wilt weggooien, neem dan de desbetreffende milieuvorschriften in uw land in acht.

5. Garantie

Geachte klant,

Op dit apparaat verlenen wij 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. In geval van defecten aan dit product heeft u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

Indien binnen drie jaar vanaf de koopdatum van het product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons (naar onze keuze) of kosteloos voor u gerepareerd of vervangen. De voorwaarde voor deze garantieprestatie is dat binnen de periode van drie jaar het defecte apparaat en de koopkwitantie (kassabon) wordt ingeleverd en schriftelijk

kort wordt beschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer dit is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde of een nieuw product terug. Door de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraak op garantie

De garantieperiode wordt door de garantie niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij de koop aanwezige schade en gebreken moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die na afloop van de garantieperiode noodzakelijk worden, zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen geproduceerd en vóór de levering zorgvuldig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie wordt niet verleend voor productonderdelen die blootgesteld zijn aan normale slijtage en daarom als slijtonderdelen worden beschouwd of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijvoorbeeld schakelaars, accu's en onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, niet op passende wijze werd gebruikt of onderhouden. Voor een passende toepassing van het product moeten alle instructies in de verzorgings- en gebruiksaanwijzing nauwkeurig worden opgevolgd.

Toepassingen en handelingen waarvan in de verzorgings- en gebruiksaanwijzing wordt afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd moeten absoluut worden vermeden.

Het product is enkel voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik bedoeld.

Bij misbruik of onvakkundige behandeling, gebruik van geweld en bij ingrepen die niet door ons geautoriseerde servicecenter worden uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle bewerking van uw aangelegenheid te garanderen, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Houd bij alle aanvragen het artikelnummer (zwart IAN 315109, rood IAN 316866) en de kassabon als bewijs van aankoop bij de hand.
- Indien er functiestoringen of andere defecten optreden, neem dan eerst **per**

telefoon of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde service-center.

- Een als defect geregistreerd product kunt u vervolgens onder toevoeging van de kassabon en de beschrijving van het defect en wanneer dit is opgetreden franco aan het u meegedeelde serviceadres opsturen.



Op www.lidl-service.com kunt u dit handboek en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.



Servicecenter

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de
www.gsw-stahlwaren.de

Gratis servicehotline:
voor Europa (met uitzondering van
Roemenië RO en Servië RS):
00800-01260912
voor Roemenië (RO): 0800-896150
voor Servië (RS): 0800-191043

IAN 315109 (zwart) IAN 316866 (rood)



Leverancier

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
Duitsland
www.gsw-stahlwaren.de

Obsah

1. Popis produktu	35
2. Pokyny k použití a údržbě, bezpečnostní pokyny	36
3. Při použití na indukčních varných deskách	37
4. Zneškodnění	38
5. Záruka	38

Srdečně blahopřejeme!

Touto koupí jste se rozhodli pro kvalitní produkt. Před prvním použitím se s produktem seznámte. Přečtěte si pozorně tento návod k použití a pokyny k ošetřování. Používejte produkt pouze v souladu s popisem a pro uvedené účely.

Uschovejte tento návod. V případě předání produktu třetí osobě jí rovněž předejte všechny podklady.

Pokud máte otázky nebo v případě eventuálních reklamací se obraťte na naše servisní centrum (viz »Servisní centrum « na straně 39).

1. Popis produktu

1.1 Účel použití

V této sadě nádobí ERNESTO z litého hliníku můžete ohřívat potraviny.

Sada nádobí z litého hliníku je vhodný pro plynové, elektrické, halogenové, sklokeramické a indukční varné desky.

Produkt je určen výhradně pro použití v domácnostech.

1.2 Součást dodávky

Sada nádobí černá, IAN 315109, obj. 414548 nebo Sada nádobí červená, IAN 316866, obj. 414586, sestává z následujících částí:			
	Vnitřní průměr	Obsah	Účinný indukční průměr
1 hrnec se skleněnou poklicí	cca. 16 cm	cca. 1,3 l	cca. 12,4 cm
1 hrnec se skleněnou poklicí	cca. 20 cm	cca. 2,5 l	cca. 14,2 cm
1 hrnec se skleněnou poklicí	cca. 24 cm	cca. 4,2 l	cca. 18,0 cm
1 rendlík se skleněnou poklicí	cca. 16 cm	cca. 1,4 l	cca. 12,4 cm
1 pánev	cca. 24 cm	cca. 2,0 l	cca. 16,0 cm
1 servírovací pánev	cca. 24 cm	cca. 3,0 l	cca. 18,0 cm
3 kuchyňských pomůcek: 1 obracečka, 1 naběračka, 1 servírovací lžíce			
1 návodu k použití a pokynů k údržbě			

2. Pokyny k použití a údržbě, bezpečnostní pokyny

2.1 Bezpečnostní pokyny



VAROVÁNÍ! Děti často nedokáží správně odhadnout nebezpečí a mohou si tak způsobit poranění. Proto dodržujte tyto pokyny:

- Nenechejte malé děti nikdy bez dozoru poblíž horkého kuchyňského nádobí.
- Uchovávejte obal a fólie mimo dosah miminek a malých dětí, hrozí nebezpečí udušení! Obalové a ochranné fólie nejsou hračka.



- Zkontrolujte před každým použitím dno kuchyňského nádobí a sklokeramickou desku, zda zde nejsou případné zbytky. I lehká znečištění mohou zanechat na sklokeramické varné desce škrábance.
- Tuk nenechávejte bez dozoru!
- Hořící tuk nehaste vodou, ale poklicí nebo vhodným hasicím přístrojem!
- Kuchyňské zařízení a nádobí může být poškozeno v důsledku přehřátí, proto nádobí nezahřívajte delší dobu prázdné.

Důležité: Kuchyňské nádobí nepřehřívajte – může dojít k ovlivnění protiadhezivního efektu a vývinu dýmu, který může být nebezpečný pro malá zvířata (např. ptáky), která mají obzvláště citlivou dýchací soustavu.

UPOZORNĚNÍ! Úchyty a držadla poklicí se zahřívají. Používejte chňapky.

- Horkou poklici neochlazujte prudce.
- Nádobí, skleněné poklice, umělohmotná držadla poklicí i umělohmotné úchyty jsou tepelně odolné až do 160 °C (po dobu max. 1 hodiny).

Kuchyňské pomůcky nejsou vhodné do trouby na pečení.

- Nenechávejte kuchyňské pomůcky nehybně uvnitř nádobí.
- Skleněné poklice jsou křehké a nejsou odolné proti nárazu!
- Horké kuchyňské nádobí postavte na vhodnou podložku, abyste chránili ubrus a stůl.
- V žádném případě nepoužívejte abrazivní nebo leptavé čisticí prostředky a neřežte a nekrájejte přímo v nádobí, protože může být poškozen povrch.

Oznámení: Dodavatel nenese odpovědnost za škody, které vzniknou v důsledku nedodržení návodu k použití a pokynů k údržbě. Nárok na náhradu škody je proto vyloučen.

2.2 Instrukce k použití

- Kompletně odstraňte případné nálepky.
- Kuchyňském nádobí s protiadhezivní vrstvou vždy před prvním použitím 2 - 3 krát vyvařte a vyčistěte prostředkem na mytí nádobí. Poté bezpodmínečně namažte malým množstvím stolního oleje. Stejně platí také po každém použití.
- Při pečení prázdné nádobí zahřejte (střední teplo), poté opečte potraviny a na malém stupni ohřívání dopečte.
- Zabarvení povrstvení neovlivňuje efekt pečení/vaření.
- Pokyny při použití na pečení a smažení:
 - Máslo a margarín byste měli používat pouze do teploty 160 °C. Obsažené látky jako je voda, sůl a mléčná bílkovina, se rychle přepalují a ovlivní tak negativně chuť pokrmů.

- Oleje, normální tuky a zahuštěné máslo neobsahují vodu ani přidané látky. Mohou se rozehrát do 220 °C.
- Pro prudké opékání do 280 °C jsou vhodné ztužené rostlinné tuky.
- U našroubovaných uch se může šroubek uvolnit. Dle potřeby šroubky dotáhněte běžným šroubovákem.
- Nikdy nepoužívejte ostré předměty a neřežte a nekrájejte přímo v nádobí, abyste nepoškodili povrch. Vařený pokrm obračejte pouze dřevěnými nebo plastovými obračejkami.

Tip: na vaření používejte vhodnou velikost varné desky podle daného průměru hrnce z důvodu úspory energie. Abyste dosáhli energeticky úsporného účinku při užívání plynových vaříčů, neměly by konce plamene přesahovat přes dno hrnce.

2.3 Pokyny k údržbě

- Po použití vyčistěte horkou vodou a hadříkem nebo měkkou houbičkou, případně do horké vody přidejte malé množství prostředku na mytí nádobí. Kuchyňské nádobí po každém použití opět namažte tukem nebo stolním olejem.

Oznámení: všechny díly jsou vhodné pro mytí v myčce. V myčce ovšem může dojít k zabarvení povrchu, které ale neomezuje způsobilost k používání.

Doporučení: Jestliže nádobí myjete v myčce, vyjměte je po skončení mycího programu a důkladně utřete dosucha. Zabráníte tak skvrnám.

- Zaschlé zbytky jídel krátce povařte roztokem vody a saponátu a uvolněte kartáčem na mytí. Nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu ani abrazivní písek.

3. Při použití na indukčních varných deskách

UPOZORNĚNÍ! Velká rychlost ohřívání, nádobí při ohřívání nepřehřívejte. Pokud by přece jen došlo k přehřátí, dostatečně vyvětrejte místnost.

- Za určitých okolností může dojít ke zvukům, které způsobuje elektromagnetická vlastnost topného zdroje a nádobí. Je to zcela normální a

neznamená vadu indukčního pole nebo nádobí.

- Kuchyňské nádobí umístěte na střed indukčního pole.
- Po vaření se nedotýkejte ihned sklokeramické plochy, protože se varná zóna zahřívá zbytkovým teplem dna kuchyňského nádobí. Děti musí být zásadně mimo dosah.

	Vnitřní průměr	Obsah	Účinný indukční průměr
1 hrnec se skleněnou poklicí	cca. 16 cm	cca. 1,3 l	cca. 12,4 cm
1 hrnec se skleněnou poklicí	cca. 20 cm	cca. 2,5 l	cca. 14,2 cm
1 hrnec se skleněnou poklicí	cca. 24 cm	cca. 4,2 l	cca. 18,0 cm
1 rendlík se skleněnou poklicí	cca. 16 cm	cca. 1,4 l	cca. 12,4 cm
1 pánev	cca. 24 cm	cca. 2,0 l	cca. 16,0 cm
1 servírovací pánev	cca. 24 cm	cca. 3,0 l	cca. 18,0 cm

4. Zneškodnění

4.1 Produkt

Starý kov je surovina! Nepoužívané části produktu dejte k recyklaci. Bližší informace Vám poskytne oblastní podnik pro likvidaci nebo komunální správa.

4.2 Obal

Pokud chcete zneškodnit obal, dodržujte příslušné environmentální předpisy v daném státě.

5. Záruka

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, na tento produkt se vztahuje tříletá záruka od data koupě. V případě vad tohoto produktu Vám přísluší zákonná práva vůči prodejci produktu. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Jestliže během tříleté lhůty od data koupě tohoto produktu vznikne vada materiálu nebo výrobní vada, produkt dle vlastní volby zdarma opravíme nebo vyměníme. Podmínkou tohoto záručního plnění je předložení vadného produktu a dokladu o koupi (účtenky) v tříleté lhůtě a stručný písemný popis vady a vzniku.

Pokud se na vadu vztahuje naše záruka, dostanete zpět opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou produktu začíná běžet nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky plynoucí z vad

Záruční lhůta nebude prodloužena uplatněním záruky. Platí to také pro vyměněné či opravené díly. Případné škody a vady existující již při koupi musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy

prováděné po uplynutí záruční lhůty jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Produkt byl pečlivě vyroben podle striktních jakostních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován.

Záruční plnění platí pro vady materiálu nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na části produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebením, a proto mohou být považovány za opotřebitelné díly, nebo na poškození na křehkých dílech, např. spínačích, akumulátorech nebo dílech vyrobených ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud byl produkt poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro řádné používání produktu musí být přesně dodržovány všechny pokyny uvedené v návodu k údržbě a použití.

Bezpodmínečně musíte zamezit použití a jednání, která v návodu k údržbě a použití nejsou doporučena nebo před nimiž zde varujeme.

Produkt je určen pouze pro použití v domácnostech, nikoli pro komerční použití.

V případě neodborné nebo nepřiměřené manipulace, použití násilí a zásahů, které neprovedlo naše autorizované servisní centrum, záruka zaniká.

Vyřízení záručního případu

Aby bylo zajištěno rychlé vyřízení Vaší záležitosti, dodržujte tyto pokyny:

- Připravte si vždy číslo zboží (černá IAN 315109, červená IAN 316866) a účtenku jako doklad o koupi.
- Pokud vzniknou funkční vady nebo jiné vady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní centrum **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Produkt evidovaný jako vadný můžete bezplatně poslat na sdělenou adresu servisu, přiložte prosím doklad o koupi (účtenku) a uveďte vadu a kdy vznikla.



Na stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout další příručky, produktová videa a software.



Servisní centrum

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de
www.gsw-stahlwaren.de

Bezplatná servisní linka:
pro Evropu (kromě Rumunska RO a Srbsko RS):
00800-01260912
pro Rumunsko (RO): 0800-896150
pro Srbsko (RS): 0800-191043

IAN 315109 (černá)
IAN 316866 (červená)



Dodavatel

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
Německo
www.gsw-stahlwaren.de

Spis treści

1. Opis produktu	40
2. Wskazówki dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i konserwacji	41
3. Stosowanie na kuchence indukcyjnej	43
4. Utylizacja	43
5. Gwarancja	44

Gratulacje!

Właśnie zdecydowali się Państwo na zakup wysokiej jakości produktu. Przed pierwszym uruchomieniem proszę zapoznać się z produktem. W tym celu proszę uważnie przeczytać poniższe wskazówki dotyczące użytkowania i konserwacji. Produktu należy używać wyłącznie w opisany sposób i zgodnie z podanymi zakresami zastosowania.

Proszę starannie przechowywać tę instrukcję. W przypadku przekazania produktu kolejnemu użytkownikowi należy przekazać mu również wszystkie przynależne dokumenty.

W przypadku pytań związanych z produktem lub reklamacji proszę zwrócić się do naszego serwisu (patrz „Serwis” na stronie 45).

1. Opis produktu

1.1 Zastosowanie

Komplet naczyń do gotowania ERNESTO wykonany z odlewu aluminium służy do podgrzewania produktów spożywczych.

Komplet naczyń do gotowania z aluminium nadaje się do zastosowania do kuchenek gazowych, elektrycznych, halogenowych, ceramicznych i indukcyjnych.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego.

1.2 Zakres dostawy

Komplet naczyń do gotowania w kolorze czarnym, IAN 315109, nr art. 414548 lub komplet naczyń do gotowania w kolorze czerwonym, IAN 316866, nr art. 414586, w skład którego wchodzi:

	średnica wewnętrzna	pojemność	średnica pola indukcyjnego
1 garnek do gotowania ze pokrywką szklane	ok. 16 cm	ok. 1,3 l	ok. 12,4 cm
1 garnek do gotowania ze pokrywką szklane	ok. 20 cm	ok. 2,5 l	ok. 14,2 cm
1 garnek do gotowania ze pokrywką szklane	ok. 24 cm	ok. 4,2 l	ok. 18,0 cm
1 rondel z uchwytem ze pokrywką szklane	ok. 16 cm	ok. 1,4 l	ok. 12,4 cm
1 patelnia do smażenia	ok. 24 cm	ok. 2,0 l	ok. 16,0 cm
1 patelnia do serwowania	ok. 24 cm	ok. 3,0 l	ok. 18,0 cm
3 pomocami kuchennymi: 1 łyżeczka do obracania, 1 chochla, 1 łyżka do serwowania			
1 wskazówki dotyczące użytkowania i konserwacji			

2. Wskazówki dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i konserwacji

2.1 Wskazówki bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE! Dzieci często nie są w stanie właściwie ocenić zagrożenia i mogą przez to narazić się na obrażenia. Dlatego proszę pamiętać aby:

- Nigdy nie pozostawiać małych dzieci bez opieki w pobliżu gorących naczyń.
- Worki i folie opakowaniowe trzymać z dala od niemowląt i małych dzieci ze względu na ryzyko uduszenia! Folie opakowaniowe i ochronne nie służą do zabawy.



- Przed każdym użyciem proszę skontrolować spód naczynia i pole grzejne kuchenki ceramicznej pod kątem ewentualnych zabrudzeń. Nawet niewielkie zabrudzenia mogą pozostawić zarysowania na powierzchni pola grzejnego kuchenki ceramicznej.
- Nigdy nie pozostawiać naczyń z tłuszczem na włączony kuchenke!
- Palącego się tłuszczu nie gasić wodą, tylko kocem gaśniczym lub odpowiednią gaśnicą!
- Przegrzanie może spowodować uszkodzenie kuchenki i naczyń kuchennych, dlatego nie należy podgrzewać pustych naczyń przez dłuższy czas.

Ważne: Nie należy przegrzewać naczyń kuchennych – może to mieć negatywny wpływ na nieprzywieralną powłokę naczyń i powoduje powstawanie dymu, który może być szczególnie szkodliwy dla małych

zwierząt (np. ptaków) o bardzo wrażliwym układzie oddechowym.

OSTROŻNIE! Uchwyty naczyń i pokrywek nagrzewają się. Proszę używać ściereczek kuchennych.

- Nie należy gwałtownie studzić gorących pokrywek.
- Naczynia kuchenne oraz szklane pokrywki, uchwyty pokrywek i naczyń wykonane z tworzywa sztucznego są odporne na działanie wysokich temperatur do maksymalnie 160°C (przez maksymalnie 1 godzinę). Przybory kuchenne nie są żaroodporne.
- Proszę nie pozostawiać przyborów w naczyniu kuchennym podczas gotowania/pieczenia.
- Szklane pokrywki są tłukące i nie są odporne na uderzenia!
- Gorące naczynia odkładać na odpowiednich podkładkach, aby chronić stół i obrus.
- Nigdy nie używać szorujących, żrących lub rysujących środków czyszczących ani nie kroić bezpośrednio w naczyniu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

Wskazówka: Za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania wskazówek dotyczących użytkowania i konserwacji dostawca nie odpowiada. Z tego względu wszelkie roszczenia regresowe są wykluczone.

2.2 Wskazówki dotyczące użytkowania

- Usunąć naklejki, jeżeli znajdują się na produkcie.
- Wszystkie naczynia z nieprzywieralną powłoką należy przed pierwszym

użyciem przygotować: 2-3 razy zagotować w nich wodę i umyć płynem do mycia naczyń. Następnie konieczne natłuścić je niewielką ilością oleju spożywczego. Czynność należy powtarzać po każdym użyciu.

- Smażenie: najpierw rozgrzać puste naczynie (średnia temperatura), następnie zrumienić potrawę i na niewielkim ogniu dosmażyć do uzyskania gotowej potrawy.
- Przebarwienia powłoki nie mają wpływu na skuteczność smażenia/gotowania.
- Wskazówki dotyczące smażenia lub smażenia w głębokim tłuszczu:
 - Masła lub margaryny należy używać wyłącznie do temperatury 160°C. Składniki takie jak woda, sól, białko mleka szybko się spalają, co ma negatywny wpływ na smak potraw.
 - Oleje, zwykłe tłuszcze i masło klarowane nie zawierają wody ani substancji dodatkowych. Mogą być rozgrzewane do temperatury 220°C.
 - Do mocnego podsmażenia w temperaturze maksymalnie 280°C nadają się utwardzone tłuszcze roślinne.
- W przypadku przykręcanych uchwytów śruba w uchwycie może się poluzować. W razie potrzeby należy ją dokręcić śrubokrętem.
- Nigdy nie używać ostrych przedmiotów ani nie kroić w naczyniu, aby nie uszkodzić powierzchni. Do obracania produktów używać wyłącznie łopatek z drewna lub tworzywa sztucznego.

Wskazówka: Aby oszczędzać energię, podczas gotowania należy dopasować średnicę garnka do wielkości pola grzejnego. Aby uzyskać oszczędne funkcjonowanie w przypadku kuchenek gazowych, końcówki płomieni nie powinny wystawać poza dno garnka.

2.3 Wskazówki dotyczące konserwacji

- Po użyciu umyć gorącą wodą i ściereczką do mycia naczyń lub miękką gąbką. W razie potrzeby do gorącej wody dodać trochę płynu do mycia naczyń. Po każdym użyciu naczynie natrzeć niewielką ilością tłuszczu lub oleju spożywczego.

Wskazówka: Wszystkie elementy zestawu nadają się do mycia w zmywarce. Mycie w zmywarce może spowodować powstanie przebarwień powierzchni, które jednak nie mają żadnego wpływu na korzystanie z produktu.

Zalecenie: Jeżeli naczynia są myte w zmywarce, po zakończeniu programu mycia należy je wyjąć i starannie osuszyć. Pozwoli to zapobiec powstawaniu przebarwień.

- Jeżeli do naczynia mocno przywarły resztki jedzenia, należy napełnić naczynie roztworem płynu do mycia naczyń, doprowadzić do wrzenia i krótko gotować, a następnie usunąć resztki za pomocą szczotki do naczyń. Nie używać twardych przedmiotów, druciaków ani proszku do czyszczenia.

3. Stosowanie na kuchence indukcyjnej

OSTROŻNIE! Garnki bardzo szybko się nagrzewają, należy uważać, aby nie przegrzać ich podczas wstępnego nagrzewania. Jeżeli dojdzie do przegrzania, należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

- W pewnych okolicznościach może występować charakterystyczny odgłos, którego przyczyną są właściwości elektromagnetyczne źródła ciepła i naczynia. Jest to całkowicie normalne

zjawisko i nie oznacza defektu kuchenki indukcyjnej ani naczynia.

- Naczynie należy ustawić centralnie na polu indukcyjnym.
- Bezpośrednio po zakończeniu gotowania nie należy dotykać powierzchni ceramicznej, ponieważ strefa gotowania przyjmuje ciepło od dna naczynia i przez to się nagrzewa. Zasadniczo dzieci nie powinny zbliżać się do kuchenki.

	średnica wewnętrzna	pojemność	średnica pola indukcyjnego
1 garnek do gotowania ze pokrywką szklane	ok. 16 cm	ok. 1,3 l	ok. 12,4 cm
1 garnek do gotowania ze pokrywką szklane	ok. 20 cm	ok. 2,5 l	ok. 14,2 cm
1 garnek do gotowania ze pokrywką szklane	ok. 24 cm	ok. 4,2 l	ok. 18,0 cm
1 rondel z uchwytem ze pokrywką szklane	ok. 16 cm	ok. 1,4 l	ok. 12,4 cm
1 patelnia do smażenia	ok. 24 cm	ok. 2,0 l	ok. 16,0 cm
1 patelnia do serwowania	ok. 24 cm	ok. 3,0 l	ok. 18,0 cm

4. Utylizacja

4.1 Urządzenie

Jeżeli kiedyś zechcą Państwo zutylizować produkt, należy postępować zgodnie z odpowiednimi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska w danym kraju.

4.2 Opakowanie

Aby zutylizować opakowanie, należy postępować zgodnie z odpowiednimi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska w danym kraju.

5. Gwarancja

Szanowni Klienci!

Na niniejszy produkt otrzymują Państwo 3-letnią gwarancję od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad produktu przysługują Państwu ustawowe prawa w stosunku do sprzedawcy produktu. Gwarancja przedstawiona poniżej nie ogranicza w żaden sposób tych ustawowych praw.

Warunki gwarancji

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawią się wady materiałowe lub fabryczne, naprawimy lub wymienimy produkt, nie obarczając Kupującego żadnymi kosztami. Warunkiem wykonania tego świadczenia gwarancyjnego jest przedłożenie wadliwego produktu wraz z dowodem zakupu (paragonem) w terminie nieprzekraczającym trzyletniego okresu gwarancji oraz krótki opis zawierający informację o wadzie i czasie jej pojawienia się. Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymają Państwo z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Naprawa lub wymiana produktu nie stanowi początku biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe prawo do roszczeń z tytułu wad

Po wykonaniu świadczenia gwarancyjnego okres gwarancji nie zostaje przedłużony. Dotyczy to również naprawionych lub wymienionych elementów. Ewentualne uszkodzenia i wady widoczne już w chwili zakupu muszą zostać zgłoszone natychmiast po rozpakowaniu produktu. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy wykonywane są odpłatnie.

Zakres gwarancji

Produkt został wykonany zgodnie z surowymi wytycznymi w zakresie jakości i przed dostawą starannie sprawdzony.

Świadczenie gwarancyjne dotyczy wad materiałowych lub fabrycznych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego mogą być uznane za części zużywające się, ani uszkodzeń delikatnych elementów, np. włączników, akumulatorów lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeżeli produkt został uszkodzony, był nieprawidłowo użytkowany lub został naprawiony we własnym zakresie. Aby prawidłowo użytkować produkt, należy dokładnie przestrzegać wszystkich instrukcji zawartych we „Wskazówkach dotyczących użytkowania i konserwacji”.

Należy absolutnie unikać zastosowań i działań, które „Wskazówki dotyczące użytkowania i konserwacji” odradzają lub przed którymi ostrzegają.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego i nie może być stosowany komercyjnie.

W przypadku niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem obchodzenia się z produktem, użycia siły lub ingerencji w produkt innej niż przeprowadzonej przez nasz autoryzowany serwis, gwarancja wygasa.

Realizacja świadczenia gwarancyjnego

Aby zapewnić sprawny przebieg Państwa zgłoszenia, proszę postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszystkich zgłoszeń będzie potrzebny numer artykułu (czarny komplet: IAN 315109, czerwony komplet: IAN 316866) i paragon jako dowód zakupu.
- W przypadku błędnego działania lub innych wad proszę najpierw skontaktować się z podanym poniżej serwisem **telefonicznie** lub **mailowo**.
- Następnie mogą Państwo przestać produkt uznany za wadliwy wraz z dowodem zakupu (paragonem) i informacją dotyczącą wady i czasu jej pojawienia się, bezpłatnie na wskazany adres serwisu.



Ze strony internetowej www.lidl-service.com mogą Państwo pobrać tę i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.



Serwis

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de
www.gsw-stahlwaren.de

Bezpłatna infolinia serwisu:
dla terenu Europy (poza Rumunię RO i Serbię RS): 00800-01260912
dla Rumunii (RO): 0800-896150
dla Serbii (RS): 0800-191043

IAN 315109 (czarny)
IAN 316866 (czerwony)



Dostawca

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
Niemcy
www.gsw-stahlwaren.de

Obsah

1. Opis produktu	46
2. Pokyny na používanie, bezpečnostné pokyny a pokyny na ošetrovanie	47
3. Pri používaní indukčných varných dosiek	48
4. Likvidácia	49
5. Záruka	49

Srdečne blahoželáme!

Svojím nákupom ste sa rozhodli pre kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s produktom. Pozorne si prečítajte nasledujúce pokyny na používanie a ošetrovanie. Používajte produkt len opísaným spôsobom a na uvedené účely použitia.

Tento návod vhodne uskladnite. Pri odovzdávaní produktu tretím stranám odovzdajte aj všetky podklady.

V prípade otázok týkajúcich sa produktu alebo pri prípadných reklamáciách sa obráťte na naše servisné stredisko (pozri „Servisné stredisko“ na strane 50).

1. Opis produktu

1.1 Účel použitia

Pomocou tejto súpravy kuchynského riadu ERNESTO zo zliatiny hliníka môžete ohrievať potraviny.

Súprava kuchynského riadu zo zliatiny hliníka je vhodná pre plynové, elektrické, halogénové, sklokeramické a indukčné varné dosky.

Produkt je určený výlučne na súkromné použitie.

1.2 Obsah dodávky

Súprava čierneho kuchynského riadu, IAN 315109, č. tovaru 414548, alebo súprava červeného kuchynského riadu, IAN 316866, č. tovaru 414586, skladá sa z týchto súčastí:			
	Vnútorný priemer	Obsah	účinný indukčný priemer
1 hrniec so sklenou pokrievkou	cca 16 cm	cca 1,3 l	cca 12,4 cm
1 hrniec so sklenou pokrievkou	cca 20 cm	cca 2,5 l	cca 14,2 cm
1 hrniec so sklenou pokrievkou	cca 24 cm	cca 4,2 l	cca 18,0 cm
1 rájnica so sklenou pokrievkou	cca 16 cm	cca 1,4 l	cca 12,4 cm
1 panvica	cca 24 cm	cca 2,0 l	cca 16,0 cm
1 servírovacia panvica	cca 24 cm	cca 3,0 l	cca 18,0 cm
3 kuchynských pomôcok: 1 obracačka, 1 naberačka, 1 servírovacia lyžica			
1 pokynov na používanie a ošetrovanie			

2. Pokyny na používanie, bezpečnostné pokyny a pokyny na ošetrovanie

2.1 Bezpečnostné pokyny



VAROVANIE! Deti častokrát nedokážu správne odhadnúť nebezpečenstvo, pričom hrozí, že sa zrania. Preto dbajte na tieto body:

- Malé deti nikdy nenechávajte bez dozoru v blízkosti horúceho kuchynského riadu.
- Uchovávajúce baliace vrečky a fólie mimo dosahu bábätiok a malých detí – nebezpečenstvo zadusení! Baliace a ochranné fólie nie sú hračka.



- Pred každým použitím skontrolujte, či sa na dne kuchynského riadu a na sklokeramickej varnej doske nenachádzajú prípadné zvyšky. Už malé nečistoty môžu zanechať škrabance na sklokeramickej varnej doske.
- Nenechávajte tuk bez dohľadu!
- Horiaci tuk nehaste vodou, ale použite deku alebo vhodný hasiaci prístroj!
- Nadmerná teplota môže poškodiť miesto na varenie a kuchynský riad. Preto neohrievajte kuchynský riad dlhší čas.

Dôležité: Neprehrievajte váš kuchynský riad – môže dôjsť k zhoršeniu antiadhézneho účinku. Predídete tiež tvorbe dymu, ktorý môže byť nebezpečný pre malé zvieratá (napr. vtáky) s mimoriadne citlivou dýchacou sústavou.

POZOR! Držadlá a gombičky na pokrievkach sa ohrievajú na vysokú teplotu. Používajte chňapky.

- Neochladzujte horúcu pokrievku nárazovo.

- Kuchynský riad, ako aj sklené pokrievky, plastové gombičky na pokrievkach a plastové držadlá sú odolné voči teplote do 160 °C (max. na 1 hodinu). Kuchynské pomôcky nie sú vhodné na použitie v kuchynskej rúre.
- Nenechávajte kuchynské pomôcky v kuchynskom riade.
- Sklené pokrievky sú rozbitné/nie sú odolné voči nárazu!
- Horúci kuchynský riad postavte na vhodný podklad, aby ste chránili obruš a stôl.
- V žiadnom prípade nepoužívajte drsné, leptacie alebo škriabavé čistiace prostriedky a nerežte priamo v kuchynskom riade, pretože by ste mohli poškodiť povrchy.

Upozornenie: Dodávateľ neručí za škody vzniknuté nerešpektovaním pokynov na používanie a ošetrovanie. Uplatňovanie postihu je preto vylúčené.

2.2 Pokyny na používanie

- Odstráňte všetky prípadné nálepky.
- Pred prvým použitím dvakrát, príp. trikrát vyvarujte všetky kuchynské riady s protiadhéznu povrchovou úpravou a vyčistite ich čistiacim prostriedkom. Potom ich bezpodmienečne namažte tenkou vrstvou jedlého oleja. To isté platí aj po každom použití.
- Pri vyprášaní nahrejte prázdny kuchynský riad (pri strednej teplote), potom opražte vyprášané jedlo a vypráženie dokončite na nižšom teplotnom stupni.
- Sfarbenia povrchovej úpravy nezhoršujú efekt vyprážania alebo varenia.

- Pokyny pri používaní na vyprážanie alebo fritovanie:
 - Maslo a margarín by ste mali používať len pri teplotách do 160 °C. Obsahové látky ako voda, soľ a mliečna bielkovina sa spaľujú rýchlo a nakoniec ovplyvnia aj chuť vašich pokrmov.
 - Oleje, bežné tuky a roztopené maslo neobsahujú vodu ani prídavné látky. Možno ich ohrievať pri teplote do 220 °C.
 - Na prudké vyprážanie do 280 °C sú vhodné stužené rastlinné tuky.
- Pri naskrutkovaných držadlách sa skrutka držadla môže uvoľniť. V takom prípade je potrebné utiahnuť skrutku bežne dostupným skrutkovačom.
- Nikdy nepoužívajte ostré predmety a nerežte v kuchynskom riade, aby ste nepoškodili povrchy. Na obracanie varených potravín používajte len drevené alebo plastové obracačky.

Tip: Na úsporu energie pri varení zosúlajte priemer hrnca a veľkosť platničky, príp. varnej dosky. Ak chcete dosiahnuť úsporu energie pri používaní plynových sporákov, nemali by špičky plameňov prečnievať ponad dno hrnca.

2.3 Pokyny na ošetrovanie

- Po použití produkt vyčistíte horúcou vodou a čistiacou utierkou alebo jemnou špongiou, prípadne pridajte do horúcej vody malé množstvo čistiaceho prostriedku. Kuchynský riad po každom použití znovu natrite malým množstvom tuku alebo jedlého oleja.

Upozornenie: Všetky diely sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Počas umývania v umývačke riadu sa povrchy môžu sfarbiť, čo však nijako nezhoršuje použiteľnosť produktu.

Odporúčanie: Keď sa kuchynský riad umýva v umývačke riadu, po umytí ho vyberte a nechajte ho dôkladne odkvapkať. Predídete tak vzniku škvrín.

- Pevne priliehajúce zvyšky jedla nakrátko vyvarte v čistiacom ľúhu a uvoľnite ich pomocou čistiacej kefky. Nepoužívajte tvrdé predmety, ocelovú vlnu alebo prášok na drhnutie.

3. Pri používaní indukčných varných dosiek

POZOR! Veľmi rýchle zohrievanie, pri predhrievaní neohrievajte kuchynský riad nadmerne. Pri prehriatí dostatočne vyvetrajte miestnosť.

- Za určitých okolností môže vzniknúť zvuk, ktorý je spôsobený elektromagnetickými vlastnosťami zdroja tepla a kuchynského riadu. Takýto zvuk je celkom bežný a nie je znakom poškodenia indukčnej dosky alebo kuchynského riadu.

- Položte kuchynský riad do stredu indukčnej dosky.
- Po varení nesiahajte priamo na sklokeramický povrch, pretože varná zóna sa ohrieva zvyškovým teplom dna kuchynského riadu. Deti v zásade udržiavajte mimo miesta varenia.

	Vnútorý priemer	Obsah	účinný indukčný priemer
1 hrniec so sklenou pokrievkou	cca 16 cm	cca 1,3 l	cca 12,4 cm
1 hrniec so sklenou pokrievkou	cca 20 cm	cca 2,5 l	cca 14,2 cm
1 hrniec so sklenou pokrievkou	cca 24 cm	cca 4,2 l	cca 18,0 cm
1 rajnica so sklenou pokrievkou	cca 16 cm	cca 1,4 l	cca 12,4 cm
1 panvica	cca 24 cm	cca 2,0 l	cca 16,0 cm
1 servírovacia panvica	cca 24 cm	cca 3,0 l	cca 18,0 cm

4. Likvidácia

4.1 Spotrebič

Ak chcete zlikvidovať rýchlovarný hrniec, dodržiavajte príslušné environmentálne predpisy vo vašej krajine.

4.2 Balenie

Ak chcete zlikvidovať balenie, dodržiavajte príslušné environmentálne predpisy vo vašej krajine.

5. Záruka

Vážený zákazník!

Na tento produkt získavate 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov na tomto produkte si môžete voči predajcovi produktu uplatniť zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je opísaná v nasledujúcej časti.

Záručné podmienky

Ak sa do troch rokov od dátumu nákupu tohto produktu vyskytnú materiálne alebo výrobné chyby, na základe nášho vlastného rozhodnutia bude tento produkt bezplatne opravený alebo vymenený. Predpokladom pre toto záručné plnenie je predloženie chybného produktu a dokladu o nákupe (pokladničný blok) v priebehu trojročnej lehoty vrátane krátko písomného opisu podstaty nedostatku a času výskytu.

Ak sa na chybu vzťahuje naša záruka, vrátime vám opravený alebo nový produkt. S opravou alebo výmenou produktu sa nezačína nová záručná lehota.

Záručná lehota a zákonné nároky na nápravu nedostatkov

Záručná lehota sa záručným plnením nepredlžuje. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Prípadné škody a nedostatky, ktoré sa objavili už pri nákupe, sa musia oznámiť okamžite po vybalení. Opravy prebiehajúce po uplynutí záručnej lehoty sú spoplatnené.

Rozsah záruky

Produkt bol dôsledne vyrobený podľa prísnych kvalitatívnych smerníc a pred dodaním prešiel dôkladnými skúškami.

Záručné plnenie platí pre materiálne alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené bežnému opotrebeniu, a preto ich možno považovať za diely podliehajúce opotrebeniu, ani na poškodenia rozbitných častí, napr. prepínačov, batérií alebo častí vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak sa produkt používal alebo udržiaval v poškodenom stave a neodborným spôsobom. Na správne používanie produktu je potrebné presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v časti „Pokyny na používanie a ošetrovanie“.

Účelom použitia a spôsobom manipulácie, pred ktorými ste boli vystríhaní alebo na ktoré ste boli upozornení v časti „Pokyny na používanie a ošetrovanie“, sa musíte bezpodmienečne vyhýbať.

Produkt je určený len na súkromné použitie a nie je určený na priemyselné použitie.

Pri nesprávnom a nevhodnom zaobchádzaní, násilnom používaní a pri zásahoch, ktoré nevykonalo naše autorizované servisné stredisko, záruka zaniká.

Priebeh v prípade záručného plnenia

Pre rýchle spracovanie vašej požiadavky je potrebné, aby ste nám poskytli tieto informácie:

- Pre všetky dopyty si pripravte číslo tovaru (čierny produkt IAN 315109, červený produkt IAN 316866) a pokladničný blok ako doklad o nákupe.
- Pri výskyte funkčných chýb alebo iných nedostatkov kontaktujte najprv nasledujúce servisné stredisko **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Po priložení dokladu o nákupe (pokladničný blok) a uvedení podstaty a času výskytu nedostatku môžete

produkt, ktorý sme zaznamenali ako chybný, bez úhrady poštovného odoslať na uvedenú servisnú adresu.



Na stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto aj mnohé ďalšie príručky, produktové videá a softvér.



Servisné stredisko

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de
www.gsw-stahlwaren.de

Bezplatná servisná horúca linka:
pre Európu (okrem Rumunska RO
a Srbska RS): 00800-01260912
pre Rumunsko (RO): 0800-896150
pre Srbsko (RS): 0800-191043

IAN 315109 (čierna) IAN 316866 (červená)



Dodávateľ

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
Nemecko
www.gsw-stahlwaren.de

Cuprins

1. Descrierea produsului	51
2. Instrucțiuni de utilizare, de siguranță și de întreținere	52
3. La utilizarea pe plite cu inducție	53
4. Eliminarea	54
5. Garanția.....	54

Felicitări!

Prin această achiziție, ați optat pentru un produs de calitate superioară. Înainte de prima folosire, familiarizați-vă cu produsul. În acest scop, citiți cu atenție următoarele Instrucțiuni de utilizare și de întreținere. Folosiți produsul numai conform descrierii și numai pentru domeniile de utilizare indicate.

Păstrați aceste instrucțiuni. În cazul în care dați mai departe produsul unui terț, înmânați și întreaga documentație.

Dacă aveți întrebări cu privire la produs sau eventuale reclamații, vă rugăm să contactați centrul nostru de relații cu clienții (vezi „Service-Center” la pagina 55).

1. Descrierea produsului

1.1 Scopul utilizării

Cu ajutorul setului de vase de gătit din aluminiu turnat ERNESTO, puteți prepara termic alimente.

Setul de vase de gătit din aluminiu turnat este adecvat pentru plite pe gaz, electrice, cu halogen, din sticlă ceramică și pe inducție.

Produsul este destinat exclusiv uzului privat.

1.2 Setul de livrare

Set vase de gătit, negru, IAN 315109, nr. art. 414548, sau set vase de gătit, roșu, IAN 316866, nr. art. 414586, compus din:

	Diametru interior	Capacitate	Diametru cu efect de inducție
1 oală de gătit cu capac din sticlă	cca 16 cm	cca 1,3 l	cca 12,4 cm
1 oală de gătit cu capac din sticlă	cca 20 cm	cca 2,5 l	cca 14,2 cm
1 oală de gătit cu capac din sticlă	cca 24 cm	cca 4,2 l	cca 18,0 cm
1 cratiță cu coadă cu capac din sticlă	cca 16 cm	cca 1,4 l	cca 12,4 cm
1 tigaie pentru prăjit	cca 24 cm	cca 2,0 l	cca 16,0 cm
1 tigaie pentru servit	cca 24 cm	cca 3,0 l	cca 18,0 cm
3 ajutorul de bucătărie: 1 paletă,, 1 polonic, 1 lingură de servit			
1 instrucțiuni de utilizare și de întreținere			

2. Instrucțiuni de utilizare, de siguranță și de întreținere

2.1 Instrucțiuni de siguranță



AVERTIZARE! Deseori copiii nu pot evalua corect pericolele, provocându-și vătămări corporale. Drept urmare:

- Nu lăsați niciodată copii mici nesupravegheați în apropierea vaselor de gătit fierbinți.
- Țineți la distanță pungile și foliile de bebeluși și copii mici, deoarece există pericol de asfixiere! Foliile pentru ambalat și de protecție nu sunt jucării.



- Înaintea fiecărei utilizări, controlați dacă fundul vaselor de gătit și plita din sticlă ceramică nu prezintă eventuale reziduuri. Chiar și murdăria ușoară poate lăsa pe plita din sticlă ceramică zgârieturi.
- Nu lăsați grăsimea nesupravegheată!
- Nu stingeți cu apă grăsimea care arde, ci cu o pătură sau cu un extingtor adecvat!
- Din cauza supraîncingerii, plita și vasele de gătit se pot deteriora. Din acest motiv, nu încingeți vasele de gătit o perioadă prea lungă.

Important: Nu supraîncingeți vasele de gătit - pentru a nu deteriora efectul antiaderent și pentru a evita formarea fumului, ce poate fi periculos pentru animale mici (de ex. păsări) care au un sistem respirator deosebit de sensibil.

ATENȚIE! Mânerele vaselor de gătit și ale capacelor se încing. Folosiți cârpe pentru apucat oalele.

- Nu răciți capacele fierbinți prin șoc.

- Vasele de gătit, precum și capacele din sticlă, mânerele din plastic ale capacelor și ale vaselor rezistă la temperaturi de până la 160 °C (timp de max. 1 oră). Ustensilele de bucătărie nu pot fi folosite în cuptor.
- Nu lăsați ustensilele de bucătărie imobile în vasele de gătit.
- Capacele de sticlă se pot sparge / nu sunt rezistente la șocuri!
- Așezați vasele de gătit fierbinți pe un suport adecvat pentru a proteja fața de masă și masa.
- Nu folosiți în niciun caz produse de curățare abrazive, caustice sau care zgârie și nu tăiați direct în vasul de gătit, deoarece suprafața acestuia se poate deteriora.

Indicație: Daunele cauzate de nerespectarea instrucțiunilor de utilizare și de întreținere nu sunt responsabilitatea furnizorului. Din acest motiv, orice drept de a solicita o compensare este exclus.

2.2 Instrucțiuni de utilizare

- Îndepărtați complet eventualele etichete.
- Înainte de prima utilizare, fierbeți de 2-3 ori toate vasele de gătit cu strat antiaderent și curățați-le cu detergent. După aceea, ungeți-le neapărat cu puțin ulei alimentar. Același lucru este valabil după fiecare utilizare.
- Atunci când prăjiți alimente, încingeți vasul de gătit gol (treaptă de căldură medie), apoi rumeniți alimentul de preparat și prăjiți-l până la final la o temperatură redusă.

- Modificarea culorii stratului antiaderent nu afectează negativ efectul de prăjire/gătire.
- Indicații pentru utilizarea pentru prăjit sau fript:
 - Folosiți untul și margarina numai până la maxim 160 °C. Ingredientele, precum apa, sarea și proteina din lapte ard rapid și pot afecta negativ și gustul preparatelor.
 - Uleiurile, grăsimile normale și untul clarificat nu conțin apă și aditivi. Aceste substanțe pot fi încălzite până la 220 °C.
 - Pentru prăjirea intensivă până la 280 °C sunt adecvate uleiurile vegetale hidrogenate.
- La mânerele fixate cu șurub, acesta poate slăbi. Dacă este necesar, strângeți șurubul cu o șurubelniță uzuală.
- Nu folosiți niciodată obiecte ascuțite și nu tăiați în vasele de gătit, pentru a nu deteriora suprafața. Pentru a întoarce preparatele, folosiți numai instrumente din lemn sau plastic.

Sfat: Pentru a economisi energie, adaptați la gătit diametrul vasului de gătit la mărimea ochiului de la plită. În cazul aragazurilor pe gaz, pentru a obține o economie de energie, vârful flăcărilor nu trebuie să iasă de sub fundul vasului.

2.3 Instrucțiuni de întreținere

- După folosire, curățați produsele cu apă fierbinte și cu o lavetă sau un burete moale. Eventual adăugați puțin detergent în apa fierbinte. După fiecare utilizare, ungeți din nou vasele de gătit cu puțină grăsime sau ulei alimentar.

Indicație: Toate piesele pot fi spălate la mașina de spălat vase. În mașina de spălat vase, suprafețele pot cunoaște modificări de culoare, care nu afectează însă adecvarea pentru utilizare.

Recomandare: Dacă vasele de gătit au fost spălate în mașina de spălat vase, după programul de spălare, scoateți-le din mașină și uscați-le bine. În acest fel, evitați să se formeze pete.

- Pentru a îndepărta resturile de mâncare lipite, dați în clocot scurt vasul de gătit cu o soluție de apă cu detergent și îndepărtați apoi resturile cu o perie pentru spălat. Nu folosiți obiecte dure, vată minerală sau nisip abraziv.

3. La utilizarea pe plite cu inducție

ATENȚIE! Viteză mare de încălzire. În faza de preîncălzire, nu supraîncălziți vasele de gătit. În cazul în care se produce totuși o supraîncălzire, aerisiți bine încăperea.

- În anumite condiții, se poate auzi un zgomot datorat proprietății electromagnetice a sursei de încălzire și a vasului de gătit. Acest lucru este

normal și nu este cauzat de un defect al câmpului de inducție sau a vasului de gătit.

- Așezați vasul de gătit pe centrul câmpului de inducție.
- După gătit, nu atingeți imediat suprafața de sticlă ceramică, deoarece zona pentru gătit este fierbinte din cauza căldurii transmise de la fundul

vasului de gătit. În principiu, țineți copiii la distanță.

	Diametru interior	Capacitate	Diametru cu efect de inducție
1 oală de gătit cu capac din sticlă	cca 16 cm	cca 1,3 l	cca 12,4 cm
1 oală de gătit cu capac din sticlă	cca 20 cm	cca 2,5 l	cca 14,2 cm
1 oală de gătit cu capac din sticlă	cca 24 cm	cca 4,2 l	cca 18,0 cm
1 cratiță cu coadă cu capac din sticlă	cca 16 cm	cca 1,4 l	cca 12,4 cm
1 tigaie pentru prăjit	cca 24 cm	cca 2,0 l	cca 16,0 cm
1 tigaie pentru servit	cca 24 cm	cca 3,0 l	cca 18,0 cm

4. Eliminarea

4.1 Aparatul

Atunci când veți dori să aruncați vasul de gătit sub presiune, respectați prevederile legale corespunzătoare în materie de protecția mediului din țara dumneavoastră.

4.2 Ambalajul

Atunci când veți dori să aruncați ambalajul, respectați prevederile legale corespunzătoare în materie de protecția mediului din țara dumneavoastră.

5. Garanția

Stimați clienți, pentru acest produs primiți o garanție de 3 ani de la data achiziției. În cazul în care produsul prezintă vicii, aveți drepturi legale pe care le puteți afirma înaintea vânzătorului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de garanția noastră descrisă în continuare.

Condiții de garanție

În cazul în care, în decurs de trei ani de la data de achiziție a acestui produs, apar defecte de material sau de fabricație, produsul va fi reparat sau înlocuit de către noi pentru dumneavoastră. Alegerea ne aparține. Această prestație de garanție presupune ca în cadrul acestei perioade de trei ani, să ne înmânați produsul defect și

documentul de achiziție (bonul de casă) și să descrieți pe scurt în ce constă viciul și când a apărut.

În cazul în care defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu repararea sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioadă de garanție și drepturi legale de reclamație în caz de defecte

Perioada de garanție nu este prelungită prin garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Daunele și viciile existente deja în momentul achiziției trebuie anunțate imediat după despachetare. Reparațiile efectuate după scurgerea perioadei de garanție sunt contra cost.

Nivelul garanției

Produsul a fost fabricat conform unor directive de calitate stricte și a fost testat meticolos înainte de livrare.

Garanția acoperă defectele de material și de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului expuse unei uzuri normale, putând astfel fi considerate piese de uzură, și nici asupra deteriorărilor la piesele ce se pot sparge, de ex. întrerupătoare, acumulatori sau piese din sticlă.

Garanția se anulează atunci când produsul a fost deteriorat, nu a fost folosit sau întreținut în mod regulamentar. Pentru o utilizare adecvată a produsului, trebuie să respectați exact toate indicațiile cuprinse în „Instrucțiunile de utilizare și de întreținere”.

Evitați neapărat scopuri de utilizare și acțiuni contraindicate în „Instrucțiunile de utilizare și de întreținere” sau pentru care există avertizări.

Produsul este destinat exclusiv uzului privat și nu celui comercial.

În cazul unui tratament abuziv sau necorespunzător, aplicării forței sau unor intervenții care nu sunt efectuate de centrul nostru de service autorizat, garanția se stinge.

Procesarea cazurilor de garanție

Pentru a asigura procesarea rapidă a solicitării dumneavoastră, vă rugăm să urmați următoarele indicații:

- Pentru toate solicitările, păstrați la îndemână numărul de articol (negru IAN 315109, roșu IAN 316866) și bonul de casă, ca dovezi ale achiziției.
- În cazul unor eventuale erori funcționale sau a altor vicii, contactați mai întâi centrul de service indicat în continuare, **telefonic** sau prin **e-mail**.

- Puteți apoi trimite franco la adresa de service comunicată produsul constatat ca defect, împreună cu documentul de achiziție (bonul de casă) și cu informații despre defect și când a apărut acesta.



Pe site-ul internet www.lidl-service.com puteți descărca aceste instrucțiuni, precum și numeroase alte manuale, filmulețe despre produse și software-uri.



Service-Center

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

E-mail: service@gsw-stahlwaren.de
www.gsw-stahlwaren.de

Service Hotline gratuit:

pentru Europa (cu excepția României RO și Serbiei RS): 00800-01260912

pentru România (RO): 0800-896150

pentru Serbia (RS): 0800-191043

IAN 315109 (negru)
IAN 316866 (roșu)



Furnizor

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
Germany
www.gsw-stahlwaren.de

Kochgeschirr-Set schwarz, IAN 315109, Art.- Nr. 414548, oder Kochgeschirr-Set rot, IAN 316866, Art.- Nr. 414586, bestehend aus:			
	Innendurchmesser	Inhalt	wirksamer Induktionsdurchmesser
1 Kochtopf mit Glasdeckel	ca. 16 cm	ca. 1,3 l	ca. 12,4 cm
1 Kochtopf mit Glasdeckel	ca. 20 cm	ca. 2,5 l	ca. 14,2 cm
1 Kochtopf mit Glasdeckel	ca. 24 cm	ca. 4,2 l	ca. 18,0 cm
1 Stielkasserolle mit Glasdeckel	ca. 16 cm	ca. 1,4 l	ca. 12,4 cm
1 Bratpfanne	ca. 24 cm	ca. 2,0 l	ca. 16,0 cm
1 Servierpfanne	ca. 24 cm	ca. 3,0 l	ca. 18,0 cm
3 Küchenhelfer: 1 Pfannenwender, 1 Schöpflöffel, 1 Servierlöffel			
1 Gebrauchs- und Pflegehinweise			

GSW GÄNS STAHLWAREN GMBH

Gewerbegebiet 2

D-55595 Spabrücken

Germany

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones · Datum nieuwste versie · Stav informací · Stan informáci na · Stav informácií · Stadiu informații: 01 / 2019

IAN 315109/316866