

## CAST ALUMINIUM POT/CAST ALUMINIUM SAUCEPAN/ ALUGUSS-TOPF/ALUGUSS-STIELKASSEROLLE/FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM/CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM

DE AT CH

### ALUGUSS-TOPF/ALUGUSS-STIELKASSEROLLE

Gebrauchs- und Sicherheitshinweise

GB IE

### CAST ALUMINIUM POT/CAST ALUMINIUM SAUCEPAN

Usage and safety notes

FR BE

### FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM/ CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM

Consignes d'utilisation et de sécurité

NL BE

### GEGOTEN ALUMINIUM PAN/GEGOTEN ALUMINIUM STEELPAN

Gebruiks- en veiligheidsaanwijzingen

PL

### GARNEK Z ODLEWU ALUMINIOWEGO/RONDEL Z RĄCZKA Z ODLEWU ALUMINIOWEGO

Instrukcje użytkowania i bezpieczeństwa

CZ

### HRNEC Z HLINÍKOVÉ SLITINY/HRNEC Z HLINÍKOVÉ SLITINY S RUKOJETÍ

Pokyny k používání a bezpečnostní pokyny

SK

### HRNIEC/KASTRÓL S RÚČKOU

Upozornenia ohľadom používania a bezpečnostné upozornenia

ES

### OLLA DE ALUMINIO FUNDIDO/CAZO DE ALUMINIO FUNDIDO CON MANGO

Indicaciones de seguridad e instrucciones de uso

DK

### ALUMINIUMSSTØBT GRYPPE/ ALUMINIUMSSTØBT KASSEROLLE

Brugs- og sikkerhedsvejledning

IT

### PENTOLA IN ALLUMINIO PRESSOFUSO/CASSERUOLA IN ALLUMINIO PRESSOFUSO

Istruzioni per l'uso e la sicurezza

HU

### ALUMÍNIUMÖNTVÉNY EDÉNY/ ALUMÍNIUMÖNTVÉNY FŐZŐEDÉNY

Használati és biztonsági tudnivalók

SI

### LONEC IZ ALUMINIJEVE LITINE/LONEC IZ ALUMINIJEVE LITINE Z ROČAJEM

Navodila za uporabo in varnostni napotki

HR

### LONAC OD LIJEVANOG ALUMINIJA/ TAVA OD LIJEVANOG ALUMINIJA

Upute za uporabu i sigurnosne

RO

### OALĂ ALUMINIU/CRATIȚĂ ALUMINIU TURNAT/OALĂ DIN ALUMINIU

Indicații de utilizare și de siguranță

BG

### ТЕНДЖЕРА ОТ ЛЯТ АЛУМИНИЙ/ КАСЕРОЛА ОТ ЛЯТ АЛУМИНИЙ

Указания за употреба и безопасност

GR CY

### ΚΑΤΣΑΡ'ΟΛΑ ΑΠ'Ο ΧΥΤΟ ΑΛΟΥΜ'ΙΝΙΟ/ΚΑΤΣΑΡΟΛ'ΑΚΙ ΜΕ ΜΑΚΡΙΑ ΛΑΒ'Η ΑΠ'Ο ΧΥΤΟ ΑΛΟΥΜ'ΙΝΙΟ

Υποδείξεις χρήσης και ασφάλειας

IAN 409347\_2207

FR BE PL SK HU

IAN 409353\_2207

FR BE PL CZ SK HU

IAN 433164\_2207

FR NL BE PL CZ SK HU

DE/AT/CH	Gebrauchs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Usage and safety notes	Page	10
FR/BE	Consignes d'utilisation et de sécurité	Page	17
NL/BE	Gebruiks- en veiligheidsaanwijzingen	Pagina	27
PL	Instrukcje użytkowania i bezpieczeństwa	Strona	35
CZ	Pokyny k používání a bezpečnostní pokyny	Strana	42
SK	Upozornenia ohľadom používania a bezpečnostné upozornenia	Strana	49
ES	Indicaciones de seguridad e instrucciones de uso	Página	56
DK	Brugs- og sikkerhedsvejledning	Side	63
IT	Istruzioni per l'uso e la sicurezza	Pagina	70
HU	Használati és biztonsági tudnivalók	Oldal	77
SI	Navodila za uporabo in varnostni napotki	Stran	84
HR	Upute za uporabu i sigurnosne	Stranica	91
RO	Indicații de utilizare și de siguranță	Pagina	98
BG	Указания за употреба и безопасност	Страница	105
GR/CY	Υποδείξεις χρήσης και ασφάλειας	Σελίδα	116

# ALUGUSS-TOPF/ALUGUSS-STIELKASSEROLLE

## ● Einleitung

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

## ● Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln auf Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions-Kochfeldern konzipiert, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt, und nicht für gewerbliche Zwecke geeignet..

## ● Technische Daten


<b>IAN</b>	<b>Modell-Nr.</b>	<b>Produktgröße</b>	<b>Effektive Bodengröße</b>
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



## Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

-  Beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Lassen Sie das Produkt nicht aus den Augen während Fett darin erhitzt wird. Fett kann schnell überhitzen und sich entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Erstickern Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer dicken Woldecke.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Kochplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen am Produkt herunter laufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.

### **VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).

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

### **ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

- Verwenden Sie den Deckel nicht, falls der Griff lose sein sollte. Verwenden Sie das Produkt niemals, falls die Griffe locker sein sollten. Ziehen Sie gegebenenfalls die Schraubverbindung der Griffe wieder fest.
- Um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie Gargut nicht direkt im Produkt.
- Das heiße Produkt niemals unter fließendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich/nicht stoßfest!
- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Produkts auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, wischen Sie die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Produkts mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (z. B. Mikrofaser) ab, um Kratzern vorzubeugen.
- **ACHTUNG! KRATZER!** Um Kratzer auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie das Produkt immer an, bevor Sie seine Position auf dem Kochfeld ändern. Wir haften nicht für Schäden, die sonst entstehen könnten. Wenn Kochgeschirr mit freiliegendem Aluminiumsockel auf keramischen Oberflächen hin und her bewegt wird, kann dies Spuren hinterlassen. Diese Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.

## ● Verwendung

### ❶ INFO:

- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Das Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).
- Beachten Sie, dass es bei der Verwendung des Produkts aufgrund der hellen Farbe zu leichten Verfärbungen kommen kann. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin.
- Dieses Produkt verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen, wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar. Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es stets auf die dem Bodendurchmesser des Produkts entsprechende Kochplatte.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Produkt und spülen Sie es mit heißem Wasser aus.

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Energie sparen! Wählen Sie eine dem Durchmesser des Produktbodens entsprechende Kochplatte aus, um Hitzeverlust zu vermeiden.
- Platzieren Sie das Produkt mittig auf dem Induktionskochfeld.

## ● Reinigung und Pflege

### **⚠️ ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und Verfärbung des Produkts führen.
- Vermeiden Sie beim Reinigen des Produkts den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Material nicht zu beschädigen.

### **📄 INFO:**

- Das Produkt ist für Spülmaschinen geeignet.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- Reinigen Sie das Produkt beim Spülen von Hand mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.

## ● Entsorgung

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

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



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

## ● **Garantie**

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

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

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

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



## ● **Abwicklung im Garantiefall**

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

## ● **Service**

### **DE Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

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

### **AT Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

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

### **CH Service Schweiz**

Tel.: 0800 562153

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

# **CAST ALUMINIUM POT/CAST ALUMINIUM SAUCEPAN**

## ● **Introduction**

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

## ● **Intended use**

The product is exclusively designed for heating foodstuff on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs, any other use is not intended.

The product is only meant for private household use, and not suitable for commercial purposes.

## ● **Technical data**

<b>IAN</b>	<b>Model no.</b>	<b>Product size</b>	<b>Effective bottom size</b>
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



## Safety notes

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

### **WARNING! RISK OF INJURY!**



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



Never leave the product unsupervised while grease is warming, overheated grease can ignite. Never attempt to extinguish grease fires with water! Smother the flames with a lid or a dense wool blanket.



Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.



**CAUTION!** When pouring out hot liquids, immediately wipe off hot oil, or other liquids that run down the product or drip onto the cooking surface, with a suitable cloth. Otherwise, there is a risk of fire.

### **CAUTION! RISK OF INJURY!**



**CAUTION!** When pouring out hot liquids, special attention and caution is required – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour out the liquid hastily, but pay attention to an even flow. Make sure that there are no other people, especially children, in the immediate vicinity when pouring out.



**ATTENTION!** If necessary, use a pot holder or similarly effective personal protective equipment (PPE) when pouring out hot liquids.



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

## **NOTICE! RISK OF DAMAGE!**

- Do not use the lid if the knob is loose. Never use the product if the handles are loose. Retighten the screw joint of the handles if necessary.
- Use heat resistant plastic or wooden kitchen utensils in order not to damage the non-stick coating. Do not cut food directly in the product.
- Never hold the hot product under cold running water. The bottom of the product may be damaged or fall off.
- **ATTENTION!** The glass lid is fragile/not impact-resistant!
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the product back and forth on glass-ceramic hobs! Before cooking, briefly wipe the surface of the hob and the bottom of the product with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the product before changing its position on the cooking surface. We are not liable for damage which could otherwise result.  
When cookware with an exposed aluminium base is moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. These marks can generally be removed with a ceramic cleaner.
- Do not overheat the product while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.

## **Usage**

### **INFO:**

- High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material, nor does it impair the product's quality or function.
- The product is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour).

- Note that using the product might cause slight discolourations due to the product's light colour. Such discolourations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.
- **Note for inductions hobs:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the product. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your product is damaged.
- This product combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity, with the benefits of cooking with induction. To enable this, magnetic steel elements have been inserted in the aluminium base. Consequently the base is not magnetic throughout, so that on induction hobs that are significantly greater than the base diameter, it can happen that the induction coils do not react. This is not a quality defect and does not represent any impairment of the functionality. For the product to function properly, always place it on the hob corresponding to the effective base diameter of the product.
- Before first use, remove any stickers or labels from the product and rinse it in hot water.
- Before using the product for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residue.
- Save Energy! To avoid heat loss, choose a hob with a diameter that matches with the base of the product.
- Place the product in the middle of the induction hotplate.

## ● Cleaning and care

### **NOTICE! RISK OF DAMAGE!**

- Frequently cleaning the product with harsh cleaners may damage it and might cause discolouration.

- Avoid using sharp or pointed objects when cleaning the product, in order not to damage the coating.

**❗ INFO:**

- This product is suitable for dishwashers.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- For washing the product by hand, use hot water with a little ordinary detergent.

## ● **Disposal**

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

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



The product and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.

Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

## ● **Warranty**

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

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

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

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

## ● **Warranty claim procedure**

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) available as proof of purchase.

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

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

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

## ● **Service**

### **GB Service Great Britain**

Tel.: 0800 0569216

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

### **IE Service Ireland**

Tel.: 1800 200736

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



# **FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM/CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM**

## **● Introduction**

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

## **● Utilisation conforme aux prescriptions**

Le produit est exclusivement conçu pour chauffer des aliments sur des plaques à gaz, électriques, vitro-céramiques, halogènes et à induction, toute autre utilisation n'est pas conforme. Le produit est uniquement destiné à un usage domestique privé et ne convient pas à des fins commerciales.

## **● Données techniques**


<b>IAN</b>	<b>N° du modèle</b>	<b>Dimension du produit</b>	<b>Diamètre effectif du fond</b>
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



## Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS AFIN DE POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT !

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

-  Notez que les poignées peuvent devenir chaudes pendant la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours pour votre protection des gants à barbecue ou des maniques.
- Ne quittez jamais le produit des yeux lorsque vous chauffez de la matière grasse. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la matière grasse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Éteignez les flammes avec un couvercle de casserole ou une couverture épaisse en laine.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Des graisses sautant sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement s'enflammer et déclencher un incendie.
- **PRUDENCE !** Essuyez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui s'écoule du produit en versant ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Autrement, il existe un risque d'incendie.

### **PRUDENCE ! RISQUE DE BLESSURES !**

- **PRUDENCE !** Une vigilance et une prudence particulières sont de mise lorsque vous versez des liquides brûlants, il y a risque d'échaudure. Ne versez pas de liquide hâtivement, mais veillez à un flux régulier. Veillez lorsque vous versez, à ce que personne, en particulier aucun enfant, ne se trouve à proximité immédiate.

- **ATTENTION !** Lorsque vous versez, utilisez toujours une manique ou un équipement de protection individuel (EPI) aux propriétés comparables.
- **PRUDENCE !** Vitesse de chauffage élevée ! Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage. En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.

### **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS !**

- N'utilisez pas le couvercle si la poignée est lâche. N'utilisez jamais le produit si les poignées sont lâches. Resserrez éventuellement les fixations par vis des poignées.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas les aliments cuits directement dans le produit.
- Prière de ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre est fragile/n'est pas résistant aux chocs!
- **ATTENTION ! RAYURE !** Évitez de pousser et de tirer le produit sur les plaques de cuisson en céramique/en verre ! Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond du produit avec un chiffon propre et sans peluche (p. ex. en microfibre) afin d'éviter les rayures.

- **ATTENTION ! RAYURE !** Pour éviter de rayer une table de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours le produit avant de changer sa position sur la table de cuisson. Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage qui pourrait survenir. Des traces peuvent apparaître si un récipient de cuisson avec un fond en aluminium sans traitement est déplacé d'avant en arrière sur des surfaces en céramique. De telles traces peuvent généralement être éliminées avec un nettoyant pour céramique.
- Ne pas trop chauffer le produit rempli avec des aliments ou à vide, sinon l'efficacité de la surface antiadhésive diminue ou le revêtement risque d'être détérioré.

## ● Utilisation

### ① **INFO :**

- Des températures élevées peuvent provoquer une décoloration à l'extérieur du produit. Ce n'est pas un défaut du matériau et cela n'affecte pas la qualité ou le fonctionnement du produit.
- Le produit convient au maintien au chaud des aliments au four (maximum 160 °C pendant 1 heure).
- Notez que des colorations légères peuvent apparaître lors de l'utilisation du produit en raison de la couleur claire. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune diminution de la qualité du revêtement et de son utilité.
- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :**  
Dans certaines circonstances, l'apparition d'un bruit dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit est possible. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du produit.

- Ce produit combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, aux avantages de la cuisson par induction. Pour obtenir cet avantage, des éléments en acier magnétiques ont été intégrés dans le fond en aluminium. Le fond n'est pas magnétique dans son ensemble, ainsi si la plaque de cuisson à induction est plus grande que le diamètre du fond, les bobines d'induction risquent de ne pas réagir. Cela n'est pas un vice de qualité et n'entrave pas l'efficacité. Afin que le produit puisse fonctionner parfaitement, veuillez placer correctement le diamètre du fond du produit sur la plaque de cuisson correspondante.
- Avant la première utilisation, retirez tous les autocollants du produit et le rincer à l'eau chaude.
- Prévoyez avant la première utilisation de faire bouillir de l'eau 2 à 3 fois dans le produit afin d'éliminer complètement les résidus de fabrication éventuels.
- Économiser l'énergie ! Afin d'éviter les pertes de chaleur, choisissez la taille de la plaque de cuisson correspondant au diamètre du fond du produit.
- Positionnez le produit au milieu de la plaque de cuisson à induction.

## ● **Nettoyage et entretien**

### **⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS !**

- Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à une détérioration et une décoloration du produit.
- Évitez d'utiliser des objets tranchants ou pointus pour nettoyer le produit afin de ne pas endommager les matériaux.

## **i** INFO :

- Le produit va au lave-vaisselle.
- Le nettoyage au lave-vaisselle peut conduire à des décolorations des parties en aluminium.
- Nettoyez le produit à la main l'eau chaude et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.

## ● **Mise au rebut**

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

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



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

## ● **Garantie**

### **Article L217-16 du Code de la consommation**

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

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

### **Article L217-4 du Code de la consommation**

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

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

### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

### **Article L217-12 du Code de la consommation**

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

### **Article 1641 du Code civil**

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

### **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

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

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

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



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

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

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

## ● **Faire valoir sa garantie**

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

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

## ● **Service après-vente**

### **FR Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

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

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

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

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

# GEGOTEN ALUMINIUM PAN/GEGOTEN ALUMINIUM STEELPAN

## ● Inleiding

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

## ● Beoogd gebruik

Het product is uitsluitend ontworpen voor het verwarmen van voedsel op gas-, elektrische, glaskeramische, halogeen- en inductiekookplaten. Elk ander gebruik is niet bedoeld. Dit product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commerciële doeleinden.

## ● Technische gegevens

<b>IAN</b>	<b>Modelnr.</b>	<b>Afmeting van het product</b>	<b>Effectieve bodemdia-meter</b>
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



## Veiligheidstips

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

### **WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!**

-  Let op dat de grepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Houd altijd een oog op de pan terwijl daar vet in wordt verhit. Vet kan snel oververhitten en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Doof de vlammen met een pannendecksel of een dikke wollen deken.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten langs de pan lekken of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Anders bestaat brandgevaar.

### **VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!**

- **VOORZICHTIG!** Bij het uitgieten van warme vloeistoffen is bijzondere opmerkzaamheid en voorzichtigheid geboden - anders dreigt gevaar voor verbranding. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een pannenlap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).

- **VOORZICHTIG!** Het product warmt snel op! Oververhit de pan bij het voorverwarmen niet. Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.

### **OPGELET! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!**

- Gebruik het deksel niet als de greep loszit. Gebruik nooit pannen met losse handgrepen. Draai indien nodig de schroefverbinding van de handgrepen vast.
- Gebruik om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen alleen keukengerei gemaakt van hittebestendig kunststof of van hout. Snijd de te koken gerechten niet direct boven het product.
- Houd het hete product nooit onder koud stromend water. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.
- **OPGELET!** Het glazen deksel is breekbaar/niet bestand tegen stoten!
- **OPGELET! KRASSEN!** Schuif het product niet heen en weer op glaskeramische kookplaten! Voordat u begint te koken, moet u het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het product met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) afwrijven om krassen te vermijden.
- **OPGELET! KRASSEN!** Til het product altijd op voordat u de plaats ervan op een glaskeramische kookplaat verandert om zo te voorkomen dat er krassen op de kookplaat ontstaan. Wij zijn niet aansprakelijk voor enige schade die anders kan ontstaan. Als pannen met een onbeschermd aluminium bodem op keramische oppervlakken heen en weer worden bewogen, kan dit sporen achterlaten. Deze sporen kunnen in de regel met een keramische reiniger verwijderd worden.
- Een leeg of met te braden gerechten gevuld product niet oververhitten omdat anders het anti-aanbakeffect afneemt of de anti-aanbaklaag beschadigd wordt.

## ● Toepassing

### ① **INFO:**

- Hoge temperaturen kunnen verkleuringen van de buitenkant van het product veroorzaken. Dat betekent niet dat er iets mis is met het materiaal en het heeft geen invloed op de kwaliteit of de werking van het product.
- Dit product is geschikt om gerechten in de oven warm te houden (max. 160 °C gedurende 1 uur).
- Houd er rekening mee dat door de lichte kleur bij gebruik van het product lichte verkleuring kan ontstaan. Deze verkleuringen moeten gezien worden als gebruikssporen en zijn niet van invloed op de kwaliteit van de anti-aanbaklaag en de gebruiksgeschiktheid ervan.
- **Tip voor inductiekookplaten:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van het product. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van het product.
- Dit product koppelt de voordelen van kookgerei van aluminium zoals laag gewicht en grote warmtegeleiding aan de voordelen van inductiekoken. Om dit mogelijk te maken, zijn magnetische stalen elementen in de aluminiumbodem aangebracht. De bodem is dus niet volledig magnetisch, wat er bij inductiekookplaten die aanzienlijk groter zijn dan de bodemdiameter, toe zou kunnen leiden dat de inductiespoelen niet reageren. Dit is geen kwaliteitsgebrek en belemmert de functionaliteit niet. Om ervoor te zorgen dat het product probleemloos functioneert, moet u het altijd op een kookplaat zetten die overeenkomt met de diameter van de bodem van het product.

- Verwijder voordat u het product voor het eerst gebruikt eventueel aanwezige etiketten van het product en spoel het uit met heet water.
- Kook, voordat u het product voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal water in het product om eventueel na de productie achtergebleven resten te verwijderen.
- Energie besparen! Kies een pan waarvan de bodemdiameter overeenkomt met die van de kookplaat om hitteverlies te vermijden.
- Plaats het product midden op het inductiekookveld.

## ● **Schoonmaken en onderhoud**

### **⚠ OPGELET! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!**

- Veelvuldig schoonmaken met scherpe schoonmaakmiddelen kan leiden tot beschadiging en verkleuring van het product.
- Gebruik bij het reinigen van het product geen scherpe of spitse voorwerpen om te voorkomen dat u het materiaal beschadigt.

### **i INFO:**

- Het product is geschikt voor gebruik in de afwasmachine.
- Schoonmaken in de vaatwasmachine kan leiden tot verkleuring van de aluminium onderdelen.
- Maak het product bij het spoelen met de hand schoon met heet water en een normaal verkrijgbaar afwasmiddel.

## ● **Afvoer**

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

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Het product, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

## ● **Garantie**

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

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

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



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

## ● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

## ● Service

### **NL** Service Nederland

Tel.: 08000225537

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

### **BE** Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

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

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

## ● **Wstęp**

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

## ● **Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

Produkt jest zaprojektowany wyłącznie do podgrzewania pokarmów na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych, żadne inne zastosowanie nie jest dopuszczalne. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego i nie nadaje się do celów komercyjnych.

## ● **Dane techniczne**


<b>IAN</b>	<b>Nr modelu</b>	<b>Wielkość produktu</b>	<b>Efektywna wielkość dna</b>
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



## Instrukcje bezpieczeństwa

ZACHOWAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DO PRZYSZŁEGO WGLĄDU!

### **OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!**

-  Należy pamiętać, że uchwyty mogą stawać się gorące podczas gotowania. Z tego powodu należy używać łąpek do garnków lub rękawic kuchennych.
- Nigdy nie tracić z oczu produktu podczas podgrzewania tłuszczu. Tłuszcz może się szybko przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- **OSTROŻNIE!** Gorący olej lub inne płyny, które spływają po produkcie lub kapią na powierzchnię gotowania należy natychmiast wytrzeć odpowiednią ściereczką. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.

### **OSTROŻNIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!**

- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpieszenie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewnić się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** W razie konieczności należy używać uchwyty do garnków lub podobnych środków ochrony indywidualnej (ŚOI) podczas wylewania.

- **OSTROŻNIE!** Duża szybkość nagrzewania! Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać. W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

### **⚠ UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!**

- Nie używać pokrywki, jeżeli uchwyt jest luźny. Nigdy nie używać produktu, jeśli uchwyty są luźne. Ponownie dokręcić złącze śrubowe uchwytów, jeśli jest to konieczne.
- Aby uniknąć uszkodzenia powłoki ochronnej, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- **UWAGA!** Szklana pokrywa jest delikatna i nieodporna na wstrząsy!
- **UWAGA! ZARYSOWANIA!** Unikać szurania produktem po ceramicznej płycie grzejnej! Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna produktu czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry).
- **UWAGA! ZARYSOWANIA!** W celu uniknięcia porysowania płyty ceramicznej zawsze należy podnieść produkt przed zmianą jego pozycji na płycie. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogłyby wystąpić w innym przypadku. Przesuwanie naczyń kuchennych z odsłoniętym aluminiowym dnem tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą środka do czyszczenia ceramiki.
- Nie przegrzewać produktu pustego lub podczas smażenia, w przeciwnym razie efekt nieprzywierania zniknie lub powłoka zostanie uszkodzona.

## ● Użytkowanie

### ❶ INFO:

- Wysokie temperatury mogą powodować przebarwienia na zewnątrz produktu. Nie jest to wada materiałowa i nie wpływa na jakość ani działanie produktu.
- Produkt nadaje się do przechowywania żywności w piekarniku w celu podtrzymywania ciepła (maks. 160 °C przez 1 godzinę).
- Należy pamiętać, że użycie produktu może prowadzić do lekkiego przebarwienia ze względu na jasny kolor. Te przebarwienia należy traktować jako oznaki użytkowania i nie wpływają one na jakość powłoki ani na jej użyteczność.
- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W określonych okolicznościach mogą pojawić się zakłócenia, które wynikają z właściwości elektromagnetycznych cyrkulacji ciepła między źródłem ciepła i produktem. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani produktu.
- Produkt ten łączy w sobie zalety naczyń aluminiowych, takie jak niska waga i wysoka przewodność cieplna, z zaletami gotowania indukcyjnego. W tym celu w aluminiowym dnie umieszczono magnetyczne elementy stalowe. Zatem dno nie jest w całości magnetyczne, więc może współpracować ze płytami indukcyjnymi o znacznie większej średnicy bez wzbudzania cewek indukcyjnych. Nie jest to wada jakości wykonania i nie jest przeszkodą w funkcjonowaniu produktu. Aby produkt działał prawidłowo, należy zawsze stawiać go na płycie grzejnej o średnicy odpowiedniej dla jego dna.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszystkie naklejki z produktu i opłukać go gorącą wodą.
- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w produkcie, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.

- Oszczędzać energię! Do gotowania należy wybierać płytę o średnicy odpowiedniej do średnicy dna garnka, aby uniknąć strat ciepła.
- Produkt stawiać na środku pola płyty indukcyjnej.

## ● Czyszczenie i konserwacja

### **⚠ UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!**

- Częste czyszczenie ostrymi detergentami może uszkodzić i/lub odbarwić produkt.
- Podczas czyszczenia produktu unikać używania ostrych lub spiczastych przedmiotów, aby nie uszkodzić materiału.

### **i INFO:**

- Produkt można myć w zmywarkach.
- Mycie w zmywarce może powodować odbarwienia elementów aluminiowych.
- Wymyć produkt w gorącej wodzie z dodatkiem dostępnego w sprzedaży detergentu.

## ● Utylizacja

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

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



Produkt, materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

## ● **Gwarancja**

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

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

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

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

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



## ● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

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

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

## ● Serwis

PL

**Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

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

# HRNEC Z HLINÍKOVÉ SLITINY/HRNEC Z HLINÍKOVÉ SLITINY S RUKOJETÍ

## ● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznamte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtete následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

## ● Použití ke stanovenému účelu

Výrobek je vhodný pro ohřev potravin na plynových, elektrických, sklokeramických, halogenových a indukčních varných deskách, každé jiné použití je považováno za použití v rozporu s určením. Tento výrobek je určen pouze pro soukromé použití a není vhodný pro komerční účely.

## ● Technické údaje


IAN	Model č.	Velikost výrobku	Účinná Velikost dna
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



## Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UPOZORNĚNÍ PRO MOŽNÉ BUDOUCÍ POUŽITÍ!

### ⚠ **VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

-  Mějte na paměti, že rukojeti mohou být při vaření horké. Proto ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Nikdy nepouštějte výrobek z očí během zahřívání tuku v něm. Tuk se může rychle přehřát a vznítit. Pokud by tuk hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zaduste plameny pokličkou nebo hustou vlíněnou dekou.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou varnou desku může snadno vzniknout požár.
- **OPATRNĚ!** Bezodkladně vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které při vylévání stékají po výrobku nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.

### ⚠ **OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- **OPATRNĚ!** Při nalévání horkých kapalin je třeba dbát zvýšené opatrnosti – jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu narychlo, ale zajistěte rovnoměrný průtok. Při vylévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.
- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při nalévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **OPATRNĚ!** Vysoká rychlost ohřevu! Kuchyňské nádobí při přehřevu nepřehřejte. V případě přehřátí musí být místnost důkladně větrána.

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!**

- Nepoužívejte víko, pokud je jeho rukojeť volná. Výrobek nikdy nepoužívejte, pokud jsou rukojeti uvolněné. Popřípadě šroubové spojení rukojetí dotáhněte.
- Aby nedošlo k poškození protipřilnavé vrstvy, používejte pouze kuchyňské nástroje z plastu odolného vůči teplu nebo ze dřeva. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Nikdy nadržte horký výrobek pod tekoucí studenou vodu. Spodní část výrobku by se tím mohla poškodit nebo z výrobku odpadnout.
- **VÝSTRAHA!** Skleněné víko je křehké/není odolné proti nárazům!
- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhněte se šoupání výrobku sem a tam na sklokeramických varných deskách! Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste otřeli povrch varného pole a dno výrobku čistou, nežmolující látkou (například z mikrovlákna), abyste předešli škrábancům.
- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Chcete-li zabránit poškrábání sklokeramického varného pole, před změnou polohy na varném poli vždy výrobek zvedněte. Neneseme odpovědnost za škody, které by jinak mohly nastat. Když se pohybuje nádobím s volným hliníkovým dnem tam a zpět na keramických površích, může to zanechávat stopy. Tyto stopy lze zpravidla odstranit čisticím prostředkem na keramiku.
- Prázdný nebo pečeným jídlem naplněný výrobek nepřehřívejte, jinak se zhorší nepřilnavý účinek nebo se poškodí povrchová vrstva.

## **● Použití**

### **ⓘ INFO:**

- Vysoké teploty mohou vést ke změně barvy vnější strany výrobku. Nejedná se o vadu materiálu a neovlivňuje to kvalitu nebo funkci výrobku.

- Výrobek je vhodný pro uchovávání teplých potravin v troubě (max. 160 °C po dobu 1 hodiny).
- Vezměte na vědomí, že při používání výrobku může dojít k mírnému zabarvení kvůli světlé barvě. Tato zabarvení je třeba považovat za stopy používání, nepředstavují žádné narušení jakosti povlaku a jeho způsobilosti pro používání.
- **Pokyn pro indukční varná pole:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a výrobku. To je normální a neznamená to závadu indukčního varného pole ani výrobku.
- Tento výrobek kombinuje výhody hliníkového nádobí, jako jsou nízká hmotnost a vysoká tepelná vodivost, s výhodami vaření s indukcí. Aby to bylo možné, byly do hliníkového dna vloženy magnetické ocelové prvky.  
Dno tedy není průběžně magnetické, takže se na indukčních deskách, které jsou výrazně větší než průměr dna, může stát, že indukční cívky nereagují. To není nedostatek kvality a nepředstavuje narušení funkčnosti. Aby výrobek bezvadně fungoval, vždy jej umístěte na varnou desku odpovídající spodnímu průměru výrobku.
- Před prvním použitím odstraňte z výrobku případné nálepky a opláchněte ho horkou vodou.
- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se úplně odstranily případné zbytky z výroby.
- Šetřete energii! Vyberte varnou desku odpovídající průměrem dna výrobku, aby se zabránilo tepelným ztrátám.
- Dávejte výrobek do středu indukční varné plochy.

## ● Čištění a péče

### ⚠ **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!**

- Časté čištění ostrými čisticími prostředky může vést k poškození a/ nebo změně barvy výrobku.
- Při čištění výrobku se vyhněte používání ostrých a špičatých předmětů, abyste nepoškodili materiál.

### **i** **INFO:**

- Výrobek je vhodný do myček nádobí.
- Čištění v myčce může vést ke změně zbarvení hliníkových dílů.
- Čistěte výrobek při ručním mytí horkou vodou a běžným mycím prostředkem.

## ● Zlikvidování

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

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



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

## ● **Záruka**

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

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

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

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

## ● **Postup v případě uplatňování záruky**

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

## ● **Servis**

### **CZ Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

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



# HRNIEC/KASTRÓL S RÚČKOU

## ● Úvod

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

## ● Použitie v súlade s určením

Produkt je určený výlučne na ohrievanie potravín na plynových, elektrických, sklokeramických, halogénových a indukčných varných doskách, akékoľvek iné použitie je v rozpore s určením. Produkt je určený výlučne na súkromné použitie a nie je vhodný na komerčné účely.

## ● Technické údaje


IAN	Model č.	Veľkosť produktu	Efektívna veľkosť dňa
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



## Bezpečnostné upozornenia

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

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

-  Majte na pamäti, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Produkt majte pod dozorom vždy, keď v ňom ohrievate tuk. Tuk sa môže rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plamene uhasťe pokrievkou hrnca alebo hrubou vlnenou dekou.
- Do horúceho tuku nekladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- **POZOR!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré pri vylievaní stečú na produkt alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.

### **POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nenachádzali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **POZOR!** Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte. V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.

## **OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!**

- Pokrievku nepoužívajte, ak by sa rukoväť uvoľnila. Produkt nikdy nepoužívajte, ak by sa rukoväť uvoľnil. Eventuálne utiahnite skrutkové spoje rukoväti.
- Aby ste neprilnavý povrch nepoškodili, používajte len kuchynské náradie z tepluvzdorného plastu alebo dreva. Potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Horúci produkt nikdy nechladíte pod tečúcou studenou vodou. Tým by sa mohla spodná strana produktu poškodiť alebo z produktu odpadnúť.
- **OPATRNE!** Sklenená pokrievka je rozbitná/nie je odolná voči nárazom!
- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklo-keramickej varnej doske! Pred tým, ako začnete s varením, plochu varnej dosky a dno produktu utrite čistou handrou bez chlupov (napr. z mikrovlákna), aby ste zabránili škrabancom.
- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Aby ste predišli škrabancom na sklokeramickej varnej doske, produkt zdvihnite vždy pred tým, ako ho budete posúvať po varnej doske. Neručíme za škody, ktoré by v opačnom prípade mohli vzniknúť. Ak kuchynský riad s nechránenou hliníkovou spodnou časťou posúvate hore a dole po keramických plochách, môže to zanechať stopy. Tieto stopy sa zväčša dajú odstrániť pomocou čističa na keramické dosky.
- Prázdny alebo naplnený produkt neprehrievajte, v opačnom prípade príde k zníženiu antiadhézneho efektu, prípadne k poškodeniu ochrannej vrstvy.

## ● **Použitie**

### ① **INFORMÁCIA:**

- Vysoké teploty môžu spôsobiť sfarbenie vonkajšej strany produktu. To nie je žiadna materiálová chyba a v žiadnom prípade neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu produktu.
- Produkt je vhodný na udržiavanie teploty jedál v rúre na pečenie (max. 160 °C počas 1 hodiny).
- Majte na pamäti, že pri používaní produktu môže dôjsť z dôvodu svetlých farieb k miernemu sfarbeniu. Tieto sfarbené miesta sa považujú za stopy po používaní a v žiadnom prípade neovplyvňujú kvalitu vrchnej vrstvy a vhodnosť jej používania.
- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môže vzniknúť hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. Je to normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo produktu.
- Tento produkt spája výhody hliníkového riadu ako je nízka hmotnosť a vysoká tepelná vodivosť s výhodami varenia za pomoci indukcie. Aby to bolo možné, boli do hliníkového dna pridané magnetické ocelové prvky. Dno nie je preto celé magnetické, takže na indukčných varných doskách, ktoré sú o dosť väčšie ako je priemer dna, sa môže stať, že indukčné cievky nebudú reagovať. To nie je žiadna chyba kvality a nepredstavuje žiadne zníženie funkčnosti. Aby produkt fungoval bezchybne, vždy ho položte na takú varnú platňu, ktorá zodpovedá priemeru dna produktu.
- Pred prvým použitím odstráňte z produktu všetky nálepky a opláchnite ho horúcou vodou.
- Pred prvým použitím prevarte v produkte 2 až 3 krát vodu, aby sa úplne odstránili prípadné zvyšky z výroby.

- Šetrite energiou! Aby sa zabránilo stratám tepla, vyberte varnú dosku zodpovedajúcu priemeru produktu.
- Produkt umiestnite do stredu indukčnej varnej dosky.

## ● Čistenie a starostlivosť

### ⚠ **OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!**

- Časté čistenie ostrými čistiacimi prostriedkami môže spôsobiť poškodenie a sfarbenie produktu.
- Aby sa materiál nepoškodil, pri čistení produktu nepoužívajte ostré a špicaté predmety.

### ⓘ **INFORMÁCIA:**

- Produkt je vhodný do umývačky riadu.
- Čistenie v umývačke riadu môže viesť k sfarbeniu hliníkových častí.
- Pri umývaní v rukách produkt čistite horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.

## ● Likvidácia

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

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



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

## ● **Záruka**

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

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

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

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

## ● **Postup v prípade poškodenia v záruke**

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

## ● **Servis**

**SK** **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

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

# OLLA DE ALUMINIO FUNDIDO/CAZO DE ALUMINIO FUNDIDO CON MANGO

## ● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

## ● Uso previsto

El producto está diseñado exclusivamente para calentar alimentos en placas de gas, eléctricas, vitrocerámicas, halógenas y de inducción. Cualquier otro uso es contrario al uso previsto. El producto está destinado únicamente al uso privado y no es adecuado para fines comerciales.

## ● Datos técnicos

<b>IAN</b>	<b>N.º de modelo</b>	<b>Tamaño del producto</b>	<b>Tamaño de base efectivo</b>
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm






## Indicaciones de seguridad

¡CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE SEGURIDAD PARA UN FUTURO USO!

### ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIONES!

-  Tenga en cuenta que las asas pueden calentarse durante la cocción. Por esta razón, utilice agarradores o guantes de cocina para protegerse.
- No pierda de vista el producto mientras se calienta la grasa. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y prenderse. ¡Si en algún momento la grasa se prendiera, nunca la extinga con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta gruesa.
- Nunca ponga carne de la que se desprendan gotas en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocción incandescente pueden provocar fácilmente un incendio.
- **¡CUIDADO!** Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que puedan derramarse o caer en gotas sobre la superficie de cocción al verter el contenido del producto. Si no lo hace, se corre un peligro de incendio.

### ¡CUIDADO! ¡RIESGO DE LESIONES!

- **¡CUIDADO!** Al verter líquidos calientes se requiere un especial cuidado y cautela para evitar cualquier peligro de quemaduras. No vierta el líquido precipitadamente; al contrario, déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlo compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentra muy cerca.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, para verter líquidos calientes, utilice agarradores o un equipo de protección individual (EPI) efectivo comparable.

- **¡CUIDADO!** ¡Alta velocidad de calentamiento! No sobrecalentar los utensilios de cocina durante el precalentamiento. En caso de sobrecalentamiento debe airearse bien el espacio.

### **⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS!**

- No utilice la tapa si el asa está suelta. Nunca utilice el producto si las asas están sueltas. En su caso, vuelva a apretar la unión roscada de las asas.
- Para no dañar el revestimiento antiadherente, utilice únicamente utensilios de cocina de plástico o madera resistentes al calor. No corte los alimentos directamente en el producto.
- Nunca ponga el producto caliente bajo un chorro de agua fría. La parte inferior del producto podría dañarse o despegarse del producto.
- **¡ATENCIÓN!** ¡La tapa de cristal es frágil o no es resistente a los impactos!
- **¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZOS!** ¡Evite las rozaduras del producto sobre vitrocerámicas! Antes de empezar a cocinar, limpie la superficie de la placa de cocción y la base del producto con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, de microfibra) para evitar arañazos.
- **¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZOS!** Para evitar arañazos en una vitrocerámica, levante siempre el producto antes de cambiarlo de posición en la placa de cocción. No nos hacemos responsables de los daños que puedan producirse. Puede dejar marcas en las superficies de cerámica, si desplaza los utensilios de cocina con base de aluminio expuesta por esas superficies. Por lo general, estas marcas pueden eliminarse con un limpiador de cerámica.
- No caliente excesivamente el producto vacío o con alimento para asar, ya que esto podría afectar al efecto antiadherente o dañar el revestimiento.

## ● Uso

### ① INFORMACIÓN:

- Las altas temperaturas pueden decolorar la parte exterior del producto. Esto no es ningún defecto de material y no afecta a la calidad o funcionalidad del producto.
- El producto es apropiado para mantener calientes los alimentos en el horno (máx. 160 °C durante 1 hora).
- Tenga en cuenta que puede producirse una ligera decoloración al usar este producto, debido a su color claro. Estas decoloraciones se consideran marcas de uso y no afectan a la calidad del revestimiento ni a su idoneidad para el uso.
- **Nota para las placas de inducción:** En determinadas circunstancias puede escucharse un ruido que es debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y del producto. Esto es normal y no indica un defecto de su placa de inducción o del producto.
- Este producto combina las ventajas de los utensilios de cocina de aluminio, como el bajo peso y la alta conductividad térmica, con las ventajas de la cocina con inducción. Para hacer esto posible, se han insertado elementos de acero magnéticos en la base de aluminio. Por ello, no toda la base es magnética, de modo que las bobinas de inducción pueden no responder en aquellas placas de inducción considerablemente mayores que el diámetro de la base del producto. Esto no es un defecto de calidad y no afecta a la funcionalidad del producto. Para que el producto funcione correctamente, colóquelo siempre sobre la placa de cocción que corresponda con el diámetro de la base del producto.
- Antes de utilizarlo por primera vez, retire los adhesivos del producto y lávelo con agua caliente.

- Antes de usar el producto por primera vez, ponga a hervir agua 2 o 3 veces para eliminar por completo los residuos de producción.
- ¡Ahorre energía! Seleccione la placa de cocción correspondiente conforme al diámetro de la base del producto para evitar una pérdida de calor.
- Coloque el producto justo en el centro de la placa de inducción.

## ● Limpieza y cuidado

### ⚠ **¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS!**

- La limpieza frecuente con productos de limpieza abrasivos puede dañar y decolorar el producto.
- Al limpiar el producto, evite utilizar objetos afilados y puntiagudos que podrían dañar el material.

### 📄 **INFORMACIÓN:**

- El producto es apropiado para el lavavajillas.
- La limpieza en el lavavajillas puede causar decoloración de las piezas de aluminio.
- Al lavar el producto a mano, límpielo con agua caliente y detergente de uso corriente.

## ● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



El producto, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

## ● **Garantía**

El producto ha sido fabricado cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestra garantía (abajo indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra.

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustuiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y piezas de cristal.

## ● **Tramitación de la garantía**

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

## ● **Asistencia**

**ES** **Asistencia en España**

Tel.: 900984948

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

# ALUMINIUMSSTØBT GRYDE/ ALUMINIUMSSTØBT KASSEROLLE

## ● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

## ● Forskriftsmæssig anvendelse

Produktet er udelukkende beregnet til opvarmning af fødevarer på gas-, el-, glaskeramik-, halogen- og induktionsblus, og enhver anden anvendelse er ikke-forskriftsmæssig. Dette produkt er udelukkende beregnet til privat anvendelse og ikke til kommercielle formål.

## ● Tekniske data


<b>IAN</b>	<b>Model nr.</b>	<b>Produktstørrelse</b>	<b>Effektiv bundstørrelse</b>
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



## Sikkerhedsanvisninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSVEJLEDNINGER TIL SENERE ANVENDELSE!

### ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!

-  Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Hold altid produktet under opsyn, når der opvarmes fedt i det. Fedt kan hurtigt blive overophedet og selvantændende. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et grydelåg eller et tykt udtæppe.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- **FORSIGTIG!** Tør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad panden eller drypper ned på tilberedningsfladen, af med en egnet klud, når du hælder. Ellers er der fare for brand.

### **FORSIGTIG! FARE FOR KVÆSTELSER!**

- **FORSIGTIG!** Du skal være meget opmærksom og forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der fare for skoldning. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær, når du hælder væsker ud, opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- **OBS!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Hurtig opvarmingshastighed! Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning. Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.



## **OBS! FARE FOR SKADER!**

- Anvend ikke låget, hvis håndtaget er løst. Anvend aldrig produktet, hvis håndtagene sidder løst. Eventuelt spændes skrueerne i håndtaget fast.
- For ikke at beskadige slip-let overfladen, må der kun anvendes køkkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ. Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Herved kan produktets underside tage skade eller falde af produktet.
- **OBS!** Glaslåget er skrøbeligt/ikke stødsikkert!
- **OBS! RIDSER!** Undgå at skubbe og trække produktet på glaskeramiske kogeplader! Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og produktets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber) for at forebygge ridser.
- **OBS! RIDSER!** For at undgå ridser på en kogeplade af glaskeramik bør du altid løfte panden eller gryden, inden du flytter den til en anden position på kogepladen. Vi overtager ingen garanti for skader, dette ellers kan forårsage. Hvis pander eller gryder med en fritliggende aluminiumsbund bevæges frem og tilbage på keramikflader, kan dette efterlade spor. Sådanne spor kan som regel fjernes med et rengøringsmiddel til keramik.
- Et tomt produkt eller et produkt, der er fyldt med mad til stegning må ikke overophedes, da slip-let effekten aftager, eller belægningen tager skade.

## **Anvendelse**

### **INFO:**

- Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke en materialefejl og har ingen indflydelse på produktets kvalitet eller funktion.

- Produktet er egnet til at holde tilberedt mad varm i en ovn (maks. 160 °C i 1 time).
  - Vær opmærksom på, at der ved brug af produktet kan opstå lette misfarvninger pga. den lyse farve. Disse misfarvninger skal betragtes som tegn på brug og har ingen indflydelse på belægningens kvalitet og brugsegenskaberne.
  - **Vejledning for induktionskogeplader:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller produkt.
  - Dette produkt kombinerer fordelene ved aluminiumskogegrej, som for eksempel den lave vægt og den høje varmeledningsevne, med fordelene ved at lave mad med induktion. For at gøre dette muligt er der indbygget et magnetisk stålelement i aluminiumsbunden. Bunden er ikke magnetisk over hele fladen, og det kan derfor forekomme at induktionsspolen ikke reagerer, hvis induktionskogefeltet er tydeligt større end bunddiameteren. Dette er ikke en kvalitetsmangel og har ingen indflydelse på funktionaliteten. For korrekt funktion af produktet skal det benyttes på en kogeplade med den korrekte diameter.
- Før første ibrugtagning fjernes eventuelle etiketter fra produktet, der vaskes med varmt vand.
  - Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2–3 gange for fuldstændig fjernelse af eventuelle produktionsrester.
  - Spar energi! Brug en kogeplade med en diameter, der svarer til produktbunden, for at undgå varmetab.
  - Placer produktet midt på induktionskogepladen.

## ● Rengøring og vedligeholdelse

### ⚠ **OBS! FARE FOR SKADER!**

- Hyppig rengøring med skrappe rengøringsmidler kan medføre skader og/eller misfarvning af produktet.
- Undgå at anvende skarpe og spidse genstande under rengøring af produktet for ikke at beskadige materialet.

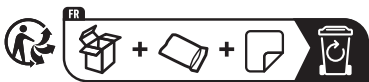
### 📘 **INFO:**

- Produktet er egnet til opvaskemaskine.
- Opvask i opvaskemaskine kan medføre misfarvning af aluminiumsdelene.
- Vask produktet op i hånden med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.

## ● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



Produktet og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

## ● **Garanti**

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

## ● **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

## ● **Service**

**DK** **Service Danmark**

Tel.: 80253972

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

# **PENTOLA IN ALLUMINIO PRESSOFUSO/ CASSERUOLA IN ALLUMINIO PRESSOFUSO**

## ● **Introduzione**

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

## ● **Utilizzo secondo la destinazione d'uso**

Il prodotto è adatto esclusivamente al riscaldamento di alimenti su piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, alogeni e a induzione; qualsiasi altro uso non è previsto. Il prodotto è previsto esclusivamente per l'uso privato e non è adatto a scopi commerciali.

## ● **Dati tecnici**


<b>IAN</b>	<b>N° del modello</b>	<b>Dimensioni del prodotto</b>	<b>Dimensioni del fondo effettive</b>
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



## Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E DISPOSIZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

-  Si noti che durante la cottura i manici possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.
- Non distogliere lo sguardo dal prodotto mentre il grasso viene riscaldato. Il grasso può surriscaldarsi rapidamente e accendersi. Se il grasso dovesse bruciare, non spegnerlo mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sulla piastra incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- **CAUTELA!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dal prodotto o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste il pericolo di incendio.

### **CAUTELA! PERICOLO DI LESIONI!**

- **CAUTELA!** Quando si versano liquidi caldi, prestare particolare attenzione e cautela, altrimenti c'è il rischio di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.

- **CAUTELA!** Elevata velocità di riscaldamento! Non preriscaldare eccessivamente la padella. In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.

### **ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI!**

- Non utilizzare il coperchio se l'impugnatura è allentata. Non utilizzare mai il prodotto se le impugnature sono allentate. Serrare eventualmente nuovamente il raccordo a vite delle impugnature.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente, utilizzare solo utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.
- **ATTENZIONE!** Il coperchio in vetro è fragile/non antiurto!
- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Evitare di spingere il prodotto avanti e indietro sui piani cottura in vetroceramica! Prima di iniziare la cottura, pulire la superficie del piano e il fondo del prodotto con un panno pulito che non lasci pelucchi (ad esempio, in microfibra) per prevenire i graffi.
- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Per evitare graffi sul piano cottura in vetroceramica, sollevare sempre il prodotto prima di cambiarne la posizione sul piano cottura. Non siamo responsabili per qualsiasi danno che potrebbe verificarsi in altro modo. Quando delle stoviglie con una base di alluminio esposta vengono spostate avanti e indietro su superfici in ceramica, ciò può lasciare dei segni. Questi segni possono di solito essere rimossi con un detergente per ceramica.
- Non surriscaldare il prodotto vuoto o con cibo, altrimenti l'effetto antiaderente si esaurirà o il rivestimento subirà danni.



## ● Utilizzo

### ① **INFO:**

- Le alte temperature possono portare allo scolorimento dell'esterno del prodotto. Questo non è un difetto del materiale e non influisce sulla qualità o sul funzionamento del prodotto.
- Il prodotto è adatto a mantenere gli alimenti caldi in forno (max. 160 °C per 1 ora).
- Si prega di notare che durante l'uso del prodotto possono verificarsi lievi scolorimenti dovuti al suo colore chiaro. Questi scolorimenti sono da considerarsi come segni d'utilizzo e non pregiudicano la qualità del rivestimento o la sua utilizzabilità.
- **Suggerimento per l'uso su piano di cottura a induzione:** In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e del prodotto. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o del prodotto.
- Questo prodotto combina i vantaggi delle pentole in alluminio, come il peso ridotto e l'elevata conducibilità termica, con quelli della cottura ad induzione. Per rendere questo possibile, inserti magnetici in acciaio sono stati aggiunti al fondo in alluminio. Di conseguenza, il fondo non è completamente magnetico, in modo che, se adagiato su piani di cottura a induzione significativamente più grandi del diametro di fondo, può accadere che non vi siano reazioni delle bobine a induzione. Questo non è un difetto di qualità e non compromette la funzionalità. Per un corretto funzionamento del prodotto, posizionarlo sempre sulla piastra corrispondente al diametro di base del prodotto.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere eventuali adesivi dal prodotto e risciacquare con acqua calda.

- Prima del primo utilizzo, far bollire da 2 a 3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare completamente eventuali residui di produzione.
- Risparmiare energia! Per evitare perdite di calore, scegliere una piastra che corrisponda al diametro del fondo del prodotto.
- Posizionare il prodotto centralmente sul piano cottura a induzione.

## ● **Pulizia e manutenzione**

### **⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI!**

- Una pulizia frequente con detersivi aggressivi può danneggiare e scolorire il prodotto.
- Durante la pulizia del prodotto, evitare l'uso di oggetti taglienti e appuntiti per non danneggiare il materiale.

### **ⓘ INFO:**

- Il prodotto è lavabile in lavastoviglie.
  - Il risciacquo in lavastoviglie può scolorire i componenti in alluminio.
- Per il risciacquo, pulire il prodotto a mano con acqua calda e normale detersivo.

## ● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

## ● **Garanzia**

Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata.

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

Il prodotto da Lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

## ● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

## ● **Assistenza**

IT

**Assistenza Italia**

Tel.: 800790789

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

# ALUMÍNIUMÖNTVÉNY EDÉNY/ ALUMÍNIUMÖNTVÉNY FŐZŐEDÉNY

## ● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevétel előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

## ● Rendeltetészerű használat

A termék csak és kizárólag élelmiszerek gáz-, elektromos-, kerámia-, halogén- és indukciós tűzhelyeken történő felmelegítésére alkalmas. Minden más alkalmazás nem rendeltetészerűnek számít. A termék csak és kizárólag magánhasználatra készült, üzleti célokra nem használható.

## ● Műszaki adatok


IAN	Modellszám	A termék mérete	Effektív talpméret
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



## Biztonsági tudnivalók

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

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

-  Ügyeljen arra, hogy a fogantyúk főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.
- Ne vesztse szem elől a terméket, miközben zsiradékot melegít benne. A zsiradékok gyorsan túlhevülnek és lángra kapnak. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag pamutpokróccal.
- Ne tegyen nedvességtől csepegő húst forró zsiradékba. Az ennek következtében az izzó főzőlapra kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely kiöntéskor lefolyik a terméken vagy a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le egy megfelelő ruha segítségével. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.

### ⚠ VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntésekor különös óvatosságra és körültekintésre van szükség – ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen öntse ki a folyadékot, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. Kiöntés közben ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.

- **VIGYÁZAT!** Gyors felforrósodás! Előmelegítés során ne hevítse túl az edényt. Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.

### **⚠ FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!**

- Ne használja a fedőt, ha annak fogantyúja meglazult. Soha ne használja a terméket, ha a fogantyúk meglazultak. Ilyen esetben húzza meg a fogantyúk csavarjait.
- A tapadásgátló bevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai eszközöket használjon. A főzendő ételeket ne a termékben vágja össze.
- A terméket forró állapotban soha ne tartsa folyó hideg víz alá. Ellenkező esetben a termék alsó része sérülhet, vagy akár le is válhat a termékről.
- **FIGYELEM!** Az üvegfedő törékeny/nem ütésálló!
- **FIGYELEM! KARCOLÁSVESZÉLY!** Kerülje a termék csúsztatását kerámialapokon! A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és a termék talpát is egy tiszta, szőszmentes (pl. mikroszálas) ruha segítségével áttörölni.
- **FIGYELEM! KARCOLÁSVESZÉLY!** Az üvegkerámia főzőlapok megkarcolódásának elkerülése érdekében mindig emelje fel a terméket, mielőtt azt a főzőlapon áthelyezné. Ellenkező esetben a keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget. A szabadon lévő alumínium talppal rendelkező főzőedények ide-oda mozgatása nyomokat hagyhat a kerámiafelületeken. Az ilyen nyomok általában kerámiatisztítóval eltávolíthatók.
- Ne hevítse túl a terméket sem üresen, sem élelmiszerekkel megrakott állapotban, mert azzal romolhat a tapadásmentes tulajdonság, illetve sérülhet a bevonat.

## ● Alkalmazás

### ❗ TUDNIVALÓ:

- A magas hőmérséklet elszíneződéseket okozhat a termék felszínén. Ez nem anyaghiba jele, és nincs hatással a termék minőségére vagy használhatóságára.
- A termék alkalmas élelmiszerek sütőben történő melegen tartására (max. 160 °C, 1 órán át).
- Vegye figyelembe, hogy világos színe miatt a termék használat során enyhén elszíneződhet. Ezek az elszíneződések csak a használat következményei, és nincsenek hatással a bevonat minőségére vagy használhatóságára.
- **Tanácsok indukciós főzőlapokhoz:** Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy a termék hibájára.
- A termék ötvözi a könnyű súlyú és jó hővezető képességű alumíniumedények és az indukciós főzés előnyeit. Hogy ez lehetővé váljon, az alumínium talpba mágneses acélelemeket építettek. A termék talpa emiatt nem átjárható mágnesesen, ezért az olyan indukciós felületeken, amelyek jóval nagyobbak a talpnál, az indukciós tekercsek esetlegesen nem fognak reagálni. Ez azonban nem minőségi probléma, és semmilyen módon nem korlátozza a használhatóságot. A termék megfelelő működése érdekében a terméket mindig a talpátmérőjének megfelelő főzőlapra helyezze.
- Ha a terméken matricákat talál, azokat az első használat előtt távolítsa el forró vízzel.
- Az esetleges gyártási maradékanyagok hiánytalan eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2-3 alkalommal.



- Spóroljon az energiával! A hőveszteség elkerülése érdekében válasszon az termék talpátmérőjének megfelelő főzőlapot.
- Helyezze terméket az indukciós főzőlap közepére.

## ● Tisztítás és ápolás

### ⚠ **FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!**

- A termék gyakori tisztítása éles eszközökkel annak sérüléséhez és elszíneződéséhez vezethet.
- A termék tisztítása során kerülje a hegyes vagy éles tárgyak használatát, hogy ne tegyen kárt a termék anyagában.

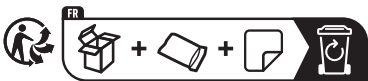
### 📄 **TUDNIVALÓ:**

- A termék mosogatógépben mosható.
- A mosogatógéppel történő tisztítás során az alumínium részek elszíneződhetnek.
- Kézi mosás esetén a terméket forró vízzel és kereskedelemben kapható mosogatószerrel tisztítsa.

## ● Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

## ● **Garancia**

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

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

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

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

## ● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) a vásárlás tényének az igazolására.

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

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

## ● **Szerviz**

### **(HU) Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: [owim@lidl.hu](mailto:owim@lidl.hu)

# LONEC IZ ALUMINIJEVE LITINE/LONEC IZ ALUMINIJEVE LITINE Z ROČAJEM

## ● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Pred prvo uporabo se seznanite z izdelkom. V ta namen pozorno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostne napotke. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano in samo za navedena področja uporabe. To navodilo hranite na varnem mestu. V primeru izročitve izdelka tretjim, jim predajte tudi vso dokumentacijo.

## ● Predvidena uporaba

Izdelek je namenjen izključno za segrevanje živil na plinskih, električnih, steklokeramičnih, halogenskih in indukcijskih kuhalnih ploščah, kakršna druga uporaba je nenamenska. Izdelek je namenjen izključno za zasebno uporabo in ni primeren za komercialne namene.

## ● Tehnični podatki


IAN	Št. modela	Velikost izdelka	Efektivno velikost dna
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



## Varnostni napotki

VSE VARNOSTNE NAPOTKE IN NAVODILA SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO!

### **OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODB!**

-  Upoštevajte, da se lahko ročaji med kuhanjem segrejejo. Zaradi tega za zaščito uporabite kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.
- Če v izdelku segrevate maščobo, ga imejte ves čas na očeh. Maščoba se lahko hitro pregreje in vname. Če mast zagori, je nikoli ne gasite z vodo! Zadušite plamene s pokrovom ali debelo volneno odejo.
- V vročo mast ne polagajte mokrega mesa. Če mast brizgne na žarečo kahalno ploščo, lahko hitro pride do požara.
- **PREVIDNO!** Vroče olje ali druge tekočine, ki pri izlivanju stečejo po izdelku navzdol ali kapljajo po kahalni površini, takoj obrišite s primerno krpo. Sicer je prisotna nevarnost požara.

### **PREVIDNO! NEVARNOST POŠKODB!**

- **PREVIDNO!** Pri izlivanju vročih tekočin bodite posebno previdni – sicer lahko pride do poparjenja. Tekočine ne izlijte naglo, ampak pazite na enakomeren tok. Pazite, da pri izlivanju v neposredni bližini ni drugih oseb, zlasti otrok.
- **POZOR!** Pri izlivanju po potrebi uporabite kuhinjsko krpo ali podobno učinkovito osebno zaščitno opremo (OZO).
- **PREVIDNO!** Visoka hitrost segrevanja! Posode pri predhodnem ogrevanju ne ogrejte preveč. Pri pregrevanju morate prostor temeljito prezračiti.

## **POZOR! NEVARNOST POŠKODOVANJA!**

- Pokrova ne uporabljajte, če je ročaj ohlapien. Izdelka nikoli ne uporabljajte, če so ročaji ohlapni. Po potrebi znova privijte vijadni priključek ročajev.
- Da ne poškodujete prevleke proti sprijemanju, uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz toplotno odporne umetne mase ali lesa. Jedi ne režite neposredno v izdelku.
- Vročega izdelka nikoli ne držite pod mrzlo tekočo vodo. Spodnja stran izdelka se lahko poškoduje ali odpade.
- **POZOR!** Stekljeni pokrov je krhek in ni odporen proti udarcem!
- **POZOR! PRASKE!** Preprečite potiskanje izdelka po stekleno-keramičnih kuhalnih poljih! Preden začnete kuhati, obrišite površino kuhalnega polja in dno kuhinjske posode s čisto krpo, ki ne pušča vlaken (na primer krpa iz mikrovlaknen), da preprečite praske.
- **POZOR! PRASKE!** Da bi se izognili praskam steklokeramične plošče, izdelek vedno dvignite, preden spremenite njegov položaj na kuhalni plošči. Ne odgovarjamo za škodo, ki bi sicer tako nastala. Premikanje kuhinjskih posod z izpostavljenim aluminijastim dnom na keramičnih površinah lahko pusti sledi. Takšne sledi je običajno mogoče odstraniti s čistilom za keramiko.
- Praznega ali s pečenjem napolnjenega izdelka ne pregrejte, saj bo v nasprotnem primeru učinek proti prijetanju popustil, oz. se premaz poškoduje.

## **Uporaba**

### **INFORMACIJE:**

- Visoke temperature lahko povzročijo spremembo barve na zunanji strani izdelka. To ni pomanjkljivost materiala in ne vpliva na kakovost ali funkcijo izdelka.
- Izdelek je primeren za vzdrževanje temperature živil v pečici (največ 160 °C za 1 uro).

- Upoštevajte, da se lahko pri uporabi tega izdelka zaradi svetle barve pojavijo manjša obarvanja. To razbarvanje je znak uporabe in ne nakazuje omejenosti kakovosti obloge in primernosti za uporabo.
- **Napotek za indukcijske kuhalne plošče:** V določenih okoliščinah se lahko pojavi zvok, ki je posledica elektromagnetnih lastnosti vira ogrevanja in izdelka. To je običajno in ne pomeni okvare vašega indukcijskega štedilnika ali izdelka.
- Ta izdelek povezuje prednosti aluminijaste kuhinjske posode, ter majhno težo in visoko toplotno prevodnost, s prednostmi indukcijskega kuhanja. V ta namen so v aluminijasto dno vstavljeni magnetni jekleni elementi. Dno tako ni neprekinjeno magnetno, tako da na induktivnih kuhalnih površinah, ki so občutno večje kot premer dna, lahko pride do tega, da indukcijska navitja ne reagirajo. To ni pomanjkljivost kakovosti in ne predstavlja omejenosti funkcionalnosti. Za pravilno delovanje izdelka ga vedno postavite na kuhalno ploščo, ki ustreza premeru dna izdelka.
- Pred prvo uporabo odstranite vse nalepke z izdelka in ga sperite s vročo vodo.
- Prekuhajte izdelek pred prvo uporabo 2- do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje.
- Varčujte z energijo! Izberite premer kuhalne plošče, ki ustreza premeru dna izdelka, da se izognete izgubi toplote.
- Izdelek položite na sredino indukcijskega kuhališča.

## ● Čiščenje in nega

### ⚠ **POZOR! NEVARNOST POŠKODOVANJA!**

- Pogosto čiščenje z ostrimi čistilnimi sredstvi lahko povzroči poškodbe in razbarvanje izdelka.
- Pri čiščenju izdelka se izogibajte uporabi ostrih in koničastih predmetov, da ne poškodujete materiala.

### ⓘ **INFORMACIJE:**

- Izdelek je primeren za pomivalne stroje.
  - Čiščenje v pomivalnem stroju lahko povzroči razbarvanje delov iz aluminija.
- Izdelek pomivajte ročno z vročo vodo in običajnim sredstvom za pomivanje posode.

## ● Odstranjevanje

Emblaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.

O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Izdelek in embalažni materiali so primerni za recikliranje. Zanje veljajo določila proizvajalčeve razširjene odgovornosti.

Za boljše ravnanje z odpadki jih odlagajte ločeno, upoštevajoč prikazane informacije o razvrščanju.

Logotip Triman velja samo za Francijo.



## Pooblašчени serviser:



OWIM GmbH & Co. KG  
Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 70 60

## Garancijski list

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



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

Prodajalec:

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



## ● Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

## ● Servis

SI **Servis Slovenija**

Tel.: 00386 (0) 80 70 60

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



# LONAC OD LIJEVANOG ALUMINIJA/TAVA OD LIJEVANOG ALUMINIJA

## ● Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Time ste se odlučili za jedan vrlo kvalitetan proizvod. Prije prvog stavljanja u pogon, upoznajte se sa proizvodom. Za to pomno pročitajte slijedeće upute za uporabu i sigurnost. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Sačuvajte ove upute na jednom sigurnom mjestu. U slučaju davanja proizvoda trećim osobama, izručite također svu pripadajuću dokumentaciju.

## ● Uvjeti korištenja

Proizvod je namijenjen isključivo za zagrijavanje hrane na plinskim, električnim, staklokeramičkim, halogenim i indukcijskim pločama za kuhanje, druga uporaba nije namijenjena. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu upotrebu i nije prikladan za komercijalne svrhe.

## ● Tehnički podatci


<b>IAN</b>	<b>Br. modela</b>	<b>Veličina proizvoda</b>	<b>Efektivno Veličina dna</b>
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



## Sigurnosne napomene

SVE SIGURNOSNE NAPOMENE I UPUTE SAČUVAJTE ZA KASNIJU UPORABU!

### UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDE!

-  Imajte na umu se prilikom kuhanja ručke mogu zagrijati. Stoga radi zaštite koristite krpe za držanje lonca ili kuhinjske rukavice.
- Ne skidajte pogled s proizvoda dok se u njemu zagrijava mast. Masnoća se može brzo pregrijati i zapaliti. Ako se masnoća zapali, nikada je nemojte gasiti vodom! Ugušite plamen poklopcem za lonac ili debelom vunenom dekom.
- Ne stavljajte mokro meso u vruću mast. Prskanje masnoće na vreloj ploči za kuhanje lako može izazvati požar.
- **OPREZ!** Odgovarajućom krpom odmah obrišite vruće ulje ili drugu tekućinu koja curi niz proizvod ili kaplje na površinu za kuhanje. U protivnom postoji opasnost od požara.

### OPREZ! OPASNOST OD OZLJEDE!

- **OPREZ!** Prilikom izlijevanja vrućih tekućina potrebna je posebna pažnja i oprez – u suprotnom postoji opasnost od opekotina. Nemojte brzo ulijevati tekućinu, ali pazite da ravnomjerno teče. Pazite da se prilikom točenja u neposrednoj blizini ne nalaze druge osobe, osobito djeca.
- **PAŽNJA!** Ako je potrebno, prilikom izlijevanja koristite držač za lonac ili sličnu učinkovitu osobnu zaštitnu opremu (OZO).
- **OPREZ!** Velika brzina zagrijavanja! Posudu nemojte pregrijati dok je prethodno zagrijavate. U slučaju pregrijavanja valja temeljito prozračiti prostoriju.

## **PAŽNJA! OPASNOST OD OŠTEĆENJA!**

- Ako je ručka labava, nemojte upotrebljavati poklopac. Nipošto ne rabite proizvod ako su ručke labave. Ponovno pritegnite vijčani spoj ručke.
- Kako biste izbjegli oštećenje neprianjajućeg sloja, koristite samo kuhinjsko posuđe od plastike ili drva otporne na toplinu. Namirnice nemojte rezati izravno unutar proizvoda.
- Vrući proizvod nikada ne držite pod hladnom tekućom vodom. Donja strana proizvoda može se oštetiti ili otpasti.
- **PAŽNJA!** Stakleni je poklopac lomljiv/nije otporan na udarce!
- **PAŽNJA! OGREBOTINE!** Izbjegavajte guranje i povlačenje proizvoda na staklokeramičkim poljima za kuhanje! Prije kuhanja obrišite površinu ploče za kuhanje i dno proizvoda čistom krpom koja ne ostavlja dlačice (primjerice, s mikrovlaknima) kako biste spriječili ogrebotine.
- **PAŽNJA! OGREBOTINE!** Kako biste izbjegli grebanje staklokeramičke ploče za kuhanje, uvijek podignite proizvod prije nego promijenite njegov položaj na ploči za kuhanje. Ne snosimo odgovornost ni za kakvu štetu koja bi u suprotnom mogla nastati. Pomicanje posuda za kuhanje s izloženim aluminijskim dnom na keramičkim površinama će ostaviti tragove. Takve se tragovi obično mogu ukloniti sredstvom za čišćenje keramike.
- Kada je proizvod prazan ili napunjen hranom, nemojte je pregrijavati jer će u suprotnom popustiti neprianjajući učinak odnosno oštetit će se premaz.

## **Uporaba**

### **INFORMACIJE:**

- Visoke temperature mogu uzrokovati promjenu boje na vanjskoj strani proizvoda. To nije pogreška u materijalu i ne utječe na kvalitetu ili funkciju proizvoda.

- Proizvod je namijenjen održavanju topline namirnica unutar pećnice (maks. 160 °C u trajanju od 1 sat).
  - Imajte na umu da tijekom korištenja proizvoda zbog svijetle boje može doći do male promjene boje. Takva obojenja spadaju u tragove koji nastaju uslijed korištenja pa ih ne treba smatrati greškom u kvaliteti ili funkcionalnosti.
  - **Napomena za indukcijske ploče za kuhanje:** Pod nekim se uvjetima može pojaviti zvuk uzrokovan elektromagnetskim svojstvima izvora topline i proizvoda. To je normalno i ne upućuje na kvar vaše indukcijske ploče za kuhanje niti proizvoda.
  - Ovaj proizvod kombinira prednosti aluminijskog posuđa za kuhanje, primjerice mala težina i visoka provodljivost topline, s prednostima kuhanja indukcijom. Kako bi se to omogućilo, u aluminijskom dnu umetnuti su magnetski čelični elementi. Dno stoga ne djeluje stalno magnetski, pa na indukcijskim poljima za kuhanje koja su znatno veća od promjera dna može doći do toga da ne reagiraju indukcijske zavojnice. To nije nedostatak u kvaliteti i ne predstavlja ograničenu funkcionalnost. Kako bi proizvod ispravno radio, uvijek ga postavite na ploču za punjenje koja odgovara promjeru dna proizvoda.
- Prije prve uporabe s proizvoda uklonite sve naljepnice te ga isperite vrućom vodom.
  - Prokuhajte proizvod vodom 2 do 3 puta prije prve uporabe kako biste potpuno uklonili moguće ostatke iz proizvodnje.
  - Štedite energiju! Odaberite ploču za kuhanje koja odgovara promjeru dna proizvoda kako biste izbjegli gubitak topline.
  - Proizvod stavite na sredinu indukcijske ploče za kuhanje.

## ● Čišćenje i njega

### ⚠ **PAŽNJA! OPASNOST OD OŠTEĆENJA!**

- Često čišćenje intenzivnim sredstvima za čišćenje može uzrokovati oštećenje i promjenu boje na proizvodu.
- Prilikom čišćenja proizvoda izbjegavajte korištenje oštih i šiljastih predmeta kako ne biste oštetili materijal.

### **i INFORMACIJE:**

- Proizvod je prikladan za perilice posuđa.
  - Čišćenje u perilici može izazvati promjenu boje aluminijskih dijelova.
- Prilikom ispiranja proizvoda, očistite ga ručno vrućom vodom i komercijalnim sredstvom za pranje posuđa.

## ● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.

O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Proizvod i materijali za pakiranje mogu se reciklirati i podliježu proširenoj odgovornosti proizvođača.

Odložite ih odvojeno, slijedeći ilustrirani Info-tri (informacije o razvrstavanju), za bolji tretman otpada.

Triman-Logo važi samo za Francusku.

## ● **Jamstvo**

Proizvod se brižno izrađuje prema strogim smjernicama kvalitete i prije isporuke savjesno ispituje. U slučaju nedostataka na ovom proizvodu, na raspolaganju imate zakonska prava protiv prodavača tog uređaja. Vaša zakonska prava ovim našim jamstvom koje je predstavljeno u nastavku, ostaju netaknuta.

Za ovaj proizvod dobivate jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. Jamstveni rok počinje s datumom kupovine. Molimo dobro sačuvajte originalan račun s blagajne. To je dokumentacija kao dokaz kupovine koji će se zahtijevati.

Ako u razdoblju od 3 godine od datuma kupovine ovog proizvoda nastane kakva greška na materijalu ili tvornočka greška, proizvod ćemo – prema našem izboru – besplatno popraviti ili zamijeniti. Ovo jamstvo se poništava, kada se proizvod ošteti, nestručno koristi ili ne održava.

Jamstvo vrijedi za nedostatke na materijalu ili tvorničke pogreške. Ovo jamstvo se ne proteže na dijelove proizvoda, koji podliježu normalnom trošenju i stoga se mogu smatrati kao normalni potrošni dijelovi (npr. baterije) ili za oštećenja na krhkim dijelovima, npr. prekidaču, punjivim baterijama ili takvi, koji su izrađeni od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.



## ● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

## ● Servis



**Servis Hrvatska**

Tel.: 0800806355

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

# OALĂ ALUMINIU/CRATIȚĂ ALUMINIU TURNAT/ OALĂ DIN ALUMINIU

## ● Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Înainte de prima punere în funcțiune informați-vă cu privire la produs. Pentru aceasta citiți cu atenție următorul manual de utilizare și indicațiile de siguranță. Utilizați acest produs numai conform descrierii și instrucțiunilor de utilizare. Păstrați această instrucțiune într-un loc sigur. În caz că, dați produsul mai departe la terți, înmânați de asemenea și documentația acestuia.

## ● Utilizarea conform destinației

Acest produs este concepută exclusiv pentru încălzirea alimentelor pe plite cu gaz, electrice, din sticlă ceramică, cu halogen și cu inducție, orice altă utilizare nu este conformă destinației. Produsul este prevăzut numai pentru utilizarea privată și nu este potrivit pentru scopuri profesionale.

## ● Date tehnice


<b>IAN</b>	<b>Model nr.</b>	<b>Mărimea produsului</b>	<b>Mărimea efectivă a fundului</b>
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



## Indicații de siguranță

PĂSTRAȚI TOATE INDICAȚIILE DE SIGURANȚĂ ȘI INSTRUȚIUNILE PENTRU VIITOR!

### **AVERTISMENT! PERICOL DE RĂNIRE!**

-  Vă rugăm să țineți cont de faptul că la gătit, mânerul se pot înfierbânta. De aceea, pentru protecția dvs. folosiți cârpe pentru oale sau mănuși de grătar.
- Nu pierdeți produsul din ochi în timp ce este încălzit în el grăsime. Grăsimea se poate supraîncălzi rapid și se aprinde. Dacă grăsimea a luat foc, nu o stingeți niciodată cu apă! Înăbușiți flacăra cu un capac de oală sau cu o pătură groasă de lână.
- Nu puneți carnea umedă în grăsimea fierbinte. Grăsimea care sare pe o placă de încălzire încinsă poate provoca cu ușurință un incendiu.
- **PRECAUȚIE!** Ștergeți imediat uleiul fierbinte sau alte lichide care la turnare se scurg pe sub produs sau picură pe suprafața de gătit, cu o cârpă adecvată. Altfel există pericolul de incendiu.

### **PRECAUȚIE! PERICOL DE RĂNIRE!**

- **PRECAUȚIE!** Este necesară o atenție specială și precauție la turnarea lichidelor fierbinți – în caz contrar, există riscul de opărire. Nu vărsați lichidul în grabă, ci acordați atenție unui flux uniform. Când turnați, asigurați-vă că nici o altă persoană, în special copii mici, nu se află în imediata vecinătate.
- **ATENȚIE!** La turnare, utilizați eventual cârpe pentru oale sau un echipament individual de protecție (EIP) eficient, comparabil.
- **PRECAUȚIE!** Viteză mare de încălzire! Nu încălziți excesiv vasul de gătit la preîncălzire. În cazul unei supraîncălziri, camera trebuie bine aerisită.

## **ATENȚIE! PERICOL DE DETERIORARE!**

- Nu folosiți capacul dacă mânerul este slăbit. Nu folosiți niciodată produsul dacă mânerele sunt slăbite. Strângeți din nou legăturile înșurubate ale mânerelor.
- Pentru a nu deteriora acoperirea antiaderentă, folosiți numai ustensile de bucătărie din plastic sau lemn rezistente la căldură. Nu tăiați alimentele de gătit direct în produs.
- Nu țineți niciodată produsul fierbinte sub jetul de apă rece. Partea de dedesubt a produsului poate fi astfel deteriorată sau poate să cadă de pe produs.
- **ATENȚIE!** Capacul de sticlă este fragil/nu este rezistent la lovituri!
- **ATENȚIE! ZGÂRIETURI!** Evitați mutarea înainte și înapoi a produsului pe ochiurile plitelor din sticlă ceramică! Înainte de a începe gătitul ștergeți suprafața ochiului plitei și fundul produsului cu o cârpă curată și fără scame (de ex., microfibră) pentru evitarea zgârieturilor.
- **ATENȚIE! ZGÂRIETURI!** Pentru a evita zgârieturile pe o plită din sticlă-ceramică, ridicați întotdeauna produsul înainte de a schimba poziția acestuia pe plită. Altfel ar putea să apară daune de care noi nu suntem responsabili. Atunci când vasul de gătit cu un soclu din aluminiu expus este mutat înainte și înapoi pe suprafețe ceramice, acest lucru poate lăsa urme. Aceste urme pot fi de obicei îndepărtate cu un agent de curățare pentru ceramică.
- Nu supraîncălziți produsul gol sau umplut cu friptură, deoarece astfel slăbește efectul anti-aderent, resp. acoperirea este distrusă.

## ● Utilizare

### ① **INFORMAȚII:**

- Temperaturile înalte pot duce la decolorări pe partea exterioară a produsului. Aceasta nu reprezintă o defecțiune a materialului și nu influențează calitatea sau funcționarea produsului.
- Produsul este potrivit pentru a menține alimentele calde în cuptor (max. 160 °C pentru 1 oră).
- Țineți cont de faptul că în timpul utilizării acestui produs, din cauza culorii deschise poate avea loc o ușoară decolorare. Aceste schimbări de culoare trebuie considerate rezultate ale utilizării și nu constituie prejudicierea calității stratului și utilizabilității.
- **Indicație pentru câmpurile de gătit cu inducție:** În anumite condiții, poate să apară un zgomot, care se explică prin proprietățile electromagnetice ale sursei de căldură și ale produsului. Acest lucru este normal și nu indică o defecțiune a câmpului de gătit cu inducție sau a produsului.
- Acest produs combină avantajele vaselor de bucătărie din aluminiu, cum ar fi greutatea mică și conductivitatea termică ridicată, cu avantajele gătirii cu inducție. Pentru a face posibil acest lucru, în fundul de aluminiu au fost inserate elemente magnetice din oțel. Astfel fundul vasului nu este în totalitate magnetic, astfel că pe ochiuri ale plitei cu inducție care sunt cu mult mai mari decât diametrul fundului vasului este posibil ca bobinele cu inducție să nu reacționeze. Acesta nu este un defect calitativ și nu influențează funcționalitatea. Pentru ca produsul să funcționeze corect, așezați-l întotdeauna pe ochiul de încălzire corespunzător diametrului de bază al produsului.
- Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate eventualele etichete autocolante de pe produs și clătiți-l cu apă fierbinte.

- Înainte de prima utilizare fierbeți de 2 până la 3 ori apă în produs, pentru a îndepărta complet eventualele resturi de producție.
- Economisiți energia! Alegeți o plită corespunzătoare diametrului fundului produsului pentru a evita pierderea de căldură.
- Așezați produsul în mijloc pe ochiul plitei de inducție.

## ● Curățarea și îngrijirea

### ⚠ **ATENȚIE! PERICOL DE DETERIORARE!**

- Curățarea frecventă cu produse de curățare puternice poate duce la o deteriorare și schimbare a culorii produsului.
- Evitați folosirea de obiecte tăioase sau ascuțite la curățare, pentru a nu deteriora materialul.

### 📄 **INFORMAȚII:**

- Produsul este potrivit pentru mașina de spălat.
- Curățarea în mașina de spălat vase poate duce la o modificare a culorii pieselor din aluminiu.
- Când clățiți, curățați produsul manual cu apă caldă și detergent din comerț.

## ● Înlăturare

Ambalajul este produs din materiale ecologice care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.

Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Produsul, și materialele de ambalare sunt reciclabile și fac obiectul responsabilității extinse a producătorului.

Eliminați-le separat, urmând informațiile ilustrate (informații de sortare), pentru o mai bună tratare a deșeurilor.

Logo Triman este valabil doar pentru Franța.

## ● **Garanție**

Produsul a fost produs cu atenție conform unor standarde stricte de calitate și verificat înainte de livrare. În cazul defectelor la nivelul acestui produs aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de garanția noastră prezentată în continuare.

Pentru acest produs primiți o garanție de 3 ani de la data achiziției. Perioada garanției începe la data achiziției. Vă rugăm să păstrați bonul de casă original. Acesta reprezintă dovada achiziției.

Dacă în decurs de 3 ani de la data achiziției acestui produs se înregistrează un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul – la alegerea noastră – produsul. Dreptul de garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția se aplică numai pentru defecte de material și de fabricație. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului care prezintă umre normale de uzură și care sunt văzute ca piese de schimb sau deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare, acumulatori sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produse defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

## ● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 409347-2207/409353-2207/433164-2207) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

## ● Service

RO

**Service România**

Tel.: 0800890239

E-Mail: owim@lidl.ro



# ТЕНДЖЕРА ОТ ЛЯТ АЛУМИНИЙ/КАСЕРОЛА ОТ ЛЯТ АЛУМИНИЙ

## ● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Преди първия пуск се запознайте с продукта. За целта внимателно прочетете упътването за обслужване и инструкциите за безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Съхранявайте настоящото упътване на сигурно място. При предоставяне на продукта на трети лица предавайте с него и цялата документация.

## ● Употреба по предназначение

Продуктът е разработен единствено за загревяване на хранителни продукти върху газови, електрически, стъклокерамични, хаолгенни и индукционни котлони, всяка друга употреба не е по предназначение. Продуктът е предназначен единствено за лична употреба и не е подходящ за професионални цели.

## ● Технически данни


IAN	Модел №	Размер на продукта	Ефективен размер на дъното
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



## Указания за безопасност

ЗАПАЗЕТЕ ВСИЧКИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ИНСТРУКЦИИ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ!

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

-  Обърнете внимание, че при варене дръжките могат да станат горещи. Поради тази причина, за Ваша безопасност използвайте кърпи за тенджери или ръкавици за грил.
- Не изпускате продукта от поглед, докато в него се загрева мазнина. Мазнината може бързо да прегрее и да се възпламени. Ако мазнината пламне, никога не я гасете с вода! Потушете пламъците с капак на тенджера или с дебело одеяло.
- Не поставяйте мокро капещо месо в гореща мазнина. Пръскаща върху нагорещен котлон мазнина лесно може да предизвика пожар.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** Незабавно избърсвайте с подходяща кърпа горещото олио или други течности, които се стичат по продукта или капят върху котлона. В противен случай съществува риск от пожар.

### **⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** При изливане на горещи течности е необходимо особено внимание и предпазливост – в противен случай съществува опасност от изгаряне. Не изливайте течността прекалено бързо, а следете за равномерен поток. При изливането се уверете, че в непосредствена близост няма други хора, особено деца.

- **ВНИМАНИЕ!** При изливането използвайте кухненска ръкохватка или подобни ефективни лични предпазни средства (ЛПС), ако е необходимо.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** Висока скорост на загряване! Не прегрявайте съда за готвене при предварително загряване. В случай на прегряване помещението трябва да бъде добре проветрено.

### **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОВРЕДИ!**

- Не използвайте капака, ако дръжката се е разхлабила. Никога не използвайте продукта, ако дръжките са се разхлабили. При нужда затегнете отново винтовото съединение на дръжките.
- За да не повредите незалепващото покритие, използвайте само кухненски прибори от топлоустойчива пластмаса или дърво. Не режете продукти за готвене директно в продукта.
- Никога не дръжете горещия продукт под течаща студена вода. От това долната страна на продукта е възможно да бъде повредена или да изпадне от продукта.
- **ВНИМАНИЕ!** Стъкленият капак е чуплив/не е удароустойчив!
- **ВНИМАНИЕ! ДРАСКОТИНИ!** Избягвайте бутането напред-назад на продукта върху стъклокерамични котлони! Преди да започнете готвенето, избършете повърхността на котлона и дъното на продукта с чиста кърпа без власинки (напр. микрофибърна), за да избегнете драскотини.

- **ВНИМАНИЕ! ДРАСКОТИНИ!** За да избегнете драскотини по стъклокерамични котлони, винаги повдигайте продукта, преди да промените неговата позиция върху котлона. Не носим отговорност за щети, които иначе биха могли да възникнат. Ако съдът за готвене се премества напред-назад със лежачо свободно върху керамични повърхности алуминиево дъно, това може да остави следи. Тези следи по принцип могат да бъдат отстранени с почистващ препарат за керамика.
- Не прегрявайте празен или пълен с хранителни продукти продукт, тъй като в противен случай незалепващият ефект отслабва, съотв. покритието се поврежда.

## ● Употреба

### ❗ **ИНФОРМАЦИЯ:**

- Високите температури могат доведат до изменения на цвета от външната страна на продукта. Това не е дефект на материалите и не влошава качеството или функционирането на продукта.
- Продуктът е подходящ за поддържане на ястия топли във фурна (макс. 160 °C за 1 час).
- Обърнете внимание, че при употребата на продукта поради светлия цвят може да се стигне до леки изменения на цвета. Тези изменения на цвета следва да се разглеждат като следи от употреба и не представляват влошаване на качеството на покритието и на неговата пригодност за употреба.
- **Указание за индукционни котлони:** При определени обстоятелства могат да възникнат шумове, дължащи се на електромагнитните свойства на топлинния източник и на продукта. Това е нормално и не указва дефект на Вашия индукционен котлон или на продукта.

- Този продукт обединява предимствата на алуминиевите съдове за готвене, като ниското тегло и високата топлопроводимост, с предимствата на готвенето с индукция. За да стане това възможно, в алуминиевото дъно са добавени магнитни стоманени елементи. Поради това дъното не е изцяло магнитно, така че върху индукционни котлони, които са значително по-големи от диаметъра на дъното, е възможно индукционните намотки да не реагират. Това не е дефект в качеството и не представлява влошаване на функционалността. За да функционира продуктът безупречно, винаги го поставяйте върху котлона, който отговаря на ефективния диаметър на дъното на продукта.
- Преди първата употреба отстранете евентуални стикери от продукта и го изплакнете с гореща вода.
- Преди първата употреба кипнете вода в продукта 2 до 3 пъти, за да отстраните напълно евентуални производствени остатъци.
- Пестете енергия! Избирайте котлон, отговарящ на диаметъра на дъното на продукта, за да предотвратите загуба на топлина.
- Поставете продукта в средата върху индукционния котлон.

## ● **Почистване и грижи**

### **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОВРЕДИ!**

- Честото почистване с агресивни почистващи препарати може да доведе до повреда и изменение на цвета на продукта.
- При почистването на продукта избягвайте употребата на остри предмети, за да не повредите материала.

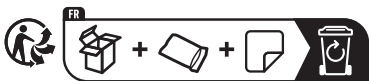
## **И** ИНФОРМАЦИЯ:

- Продуктът е подходящ за съдомиялни машини.
- Почистването в съдомиялна машина може да доведе до изменения на цвета на алуминиевите части.
- Почиствайте продукта чрез измиване на ръка с гореща вода и обикновен препарат за съдове.

## **И** Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.

Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



Продуктът и опаковката могат да се рециклират и са предмет на разширената отговорност на производителя.

Изхвърляйте ги отделно като следвате илюстрираната информация (за сортиране) за по-добро третиране на отпадъците.

Triman-логото важи само за Франция.

## ● **Гаранция**

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)\*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

### **Гаранционни условия**

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал.

Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

### **Обхват на гаранцията**

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.



## Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

## Ремонтен сервиз/извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

**Внимание:** Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат. Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

## **Сервизно обслужване**

### **България**

Тел.: 008001184975

Е-мейл: owim@lidl.bg

IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207

### **Вносител**

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се

свържете с горепосочения сервизен център.

### **ОВИМ ГмБХ & Ко.КГ**

Щифтсбергщрасе 1

74167 Некарсулм

Германия

\* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки / ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача.

Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

## ● **Процедиране в случай на рекламация**

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

## ● **Сервиз**

 **Сервиз България**

Телефон: 008001184975

Е-мейл: [owim@lidl.bg](mailto:owim@lidl.bg)

## **ΚΑΤΣΑΡ'ΟΛΑ ΑΠ'Ο ΧΥΤ'Ο ΑΛΟΥΜ'ΙΝΙΟ/** **ΚΑΤΣΑΡΟΛ'ΑΚΙ ΜΕ ΜΑΚΡΙΑ ΛΑΒ'Η ΑΠ'Ο ΧΥΤ'Ο** **ΑΛΟΥΜ'ΙΝΙΟ**

### ● **Εισαγωγή**

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν άριστης ποιότητας. Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία εξοικειωθείτε με το προϊόν. Για το σκοπό αυτό διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσης και υποδείξεις ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς εφαρμογής. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε έναν ασφαλή χώρο. Παραδώστε όλα τα έγγραφα κατά τη μεταβίβαση του προϊόντος σε τρίτο.

### ● **Προβλεπόμενη χρήση**

Το προϊόν είναι σχεδιασμένο αποκλειστικά για το ζέσταμα φαγητών σε εστίες εστίες γκαζιού, ηλεκτρικές εστίες, κεραμικές εστίες, εστίες αλογόνου και επαγωγικές εστίες και οποιαδήποτε άλλη χρήση του θεωρείται μη προβλεπόμενη. Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και όχι για επαγγελματικούς σκοπούς.

## ● Τεχνικά δεδομένα


ΙΑΝ	Αρ. μοντέλου	Διαστάσεις προϊόντος	Ωφέλιμες διαστάσεις πάτου
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm



### Υποδειξεις ασφαλείας

ΦΥΛΑΞΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ!

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

-  Λάβετε υπόψη ότι οι λαβές μπορεί να ανεβάσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Γι' αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια κουζίνας για λόγους προστασίας.
- Μην αφήνετε το προϊόν εκτός του οπτικού πεδίου ενώ ζεσταίνεται λίπος εντός αυτού. Το λίπος μπορεί γρήγορα να υπερθερμανθεί και να αναφλεγεί. Αν το λίπος αρχίσει να καίγεται, μην το σβήνετε ποτέ με νερό! Καταπνίξτε τις φλόγες με το καπάκι του σκεύους ή με χοντρή μάλλινη κουβέρτα.
- Μην τοποθετείτε κρέας που στάζει σε καυτό λίπος. Το λίπος που εκτοξεύεται στο πυρακτωμένο μάτι της κουζίνας μπορεί να προκαλέσει εύκολα πυρκαγιά.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Σκουπίστε αμέσως με κατάλληλο πανί το καυτό λάδι ή άλλα υγρά που χύνονται από το προϊόν ή στάζουν στην περιοχή μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της μετάγγισης. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

### **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά τη μετάγγιση καυτών υγρών, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Μην μεταγγίζετε τα υγρά βιαστικά, αλλά διασφαλίζετε μια ομαλή ροή. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν άλλα άτομα και ειδικά μικρά παιδιά γύρω σας κατά τη μετάγγιση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αν χρειάζεται, χρησιμοποιείτε πιάστρες κουζίνας ή παρόμοια μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) κατά τη μετάγγιση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Γρήγορη θέρμανση! Μην θερμαίνετε υπερβολικά τα μαγειρικά σκεύη κατά την προθέρμανση. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης ο χώρος πρέπει να αερίζεται καλά.

### **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΖΗΜΙΑΣ!**

- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι αν η λαβή είναι χαλαρή. Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση το προϊόν αν οι λαβές είναι χαλαρές. Σφίξτε τις βίδες των λαβών, αν χρειάζεται.
- Για την προστασία της αντικολλητικής επιστρώσης, χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη από ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες πλαστικό ή ξύλο. Μην κόβετε τα τρόφιμα απευθείας μέσα στο προϊόν.
- Μην κρατάτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό όσο είναι ζεστό. Μπορεί να καταστραφεί η κάτω πλευρά του προϊόντος ή να ξεκολλήσει από το προϊόν.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Το γυάλινο καπάκι είναι εύθραυστο/μη ανθεκτικό σε προσκρούσεις!

- **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΓΡΑΤΣΟΥΝΙΕΣ!** Μην κουνάτε το προϊόν πάνω σε κεραμικά μάτια! Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, συνιστάται να σκουπίζετε την επιφάνεια της κουζίνας και τον πάτο του προϊόντος με ένα καθαρό πανί χωρίς χνούδι (π.χ. από μικροΐνες) για την αποφυγή γρατσουνίσματος.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΓΡΑΤΣΟΥΝΙΕΣ!** Για να αποφύγετε γρατσουνιές σε γυάλινη κεραμική εστία, ανασηκώνετε πάντα το προϊόν πριν αλλάξετε τη θέση του στην εστία. Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που θα μπορούσαν να προκύψουν σε διαφορετική περίπτωση. Όταν τα μαγειρικά σκεύη με εκτεθειμένη βάση αλουμινίου μετακινούνται πέρα-δώθε επάνω σε κεραμικές επιφάνειες, αυτό μπορεί να αφήσει ίχνη. Τέτοια ίχνη μπορούν συνήθως να αφαιρεθούν με προϊόντα καθαρισμού κεραμικών εστιών.
- Μην θερμαίνετε υπερβολικά το προϊόν είτε είναι άδειο είτε γεμάτο με φαγητό, επειδή αυτό επηρεάζει τις αντικολλητικές ιδιότητες ή μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επίστρωση.

## ● Χρήση

### **i ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:**

- Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να αλλοιώσουν το χρώμα στην εξωτερική πλευρά του προϊόντος. Αυτό δεν αποτελεί σφάλμα υλικού και δεν επηρεάζει την ποιότητα ή τη λειτουργία του προϊόντος.
- Το προϊόν ενδείκνυται για τη διατήρηση της θερμότητας των φαγητών στο φούρνο (έως 160 °C για 1 ώρα).
- Λάβετε υπόψη ότι το προϊόν ενδέχεται να αποχρωματιστεί ελαφρώς κατά τη χρήση λόγω του ανοιχτού χρώματος. Οι αποχρωματισμοί είναι σημάδια χρήσης και δεν επηρεάζουν την ποιότητα της επίστρωσης και την καταλληλότητα του προϊόντος.

- **Υποδείξεις για επαγωγικές εστίες:** Υπό ορισμένες συνθήκες μπορεί να διαπιστώσετε έναν θόρυβο ο οποίος οφείλεται στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες της πηγής θερμότητας και του προϊόντος. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδεικνύει βλάβη στην επαγωγική κουζίνα ή το προϊόν.
- Αυτό το προϊόν συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των μαγειρικών σκευών αλουμινίου, όπως το μικρό βάρος και η υψηλή θερμική αγωγιμότητα, με τα πλεονεκτήματα της επαγωγικής τεχνολογίας. Για τον συγκεκριμένο σκοπό ενσωματώθηκαν στον πάτο αλουμινίου μαγνητικά στοιχεία από χάλυβα. Επομένως, ο πάτος δεν είναι μαγνητικός σε όλη την έκτασή του, με αποτέλεσμα στα επαγωγικά μάτια - τα οποία είναι σαφώς μεγαλύτερα από τη διάμετρο του πάτου - να μην αποκρίνονται πάντα τα επαγωγικά πηνία. Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα και δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητα του σκεύους. Για να λειτουργεί απρόσκοπτα το προϊόν, τοποθετείτε το πάντα στο μάτι της κουζίνας που ταιριάζει στη διάμετρο του πάτου του προϊόντος.
- Πριν από την πρώτη χρήση αφαιρέστε από το προϊόν τυχόν αυτοκόλλητα και πλύνετε το με ζεστό νερό.
- Πριν την πρώτη χρήση βράστε 2 με 3 φορές νερό στο προϊόν και πετάξτε το για να απομακρύνετε τελείως τα πιθανά υπολείμματα παραγωγής.
- Εξοικονομήστε ενέργεια! Επιλέξτε το μάτι της κουζίνας που ταιριάζει καλύτερα στη διάμετρο του πάτου του σκεύους για την αποφυγή απώλειας θερμότητας.
- Τοποθετήστε το προϊόν στο κέντρο της επαγωγικής εστίας.

## ● **Καθαρισμός και φροντίδα**

### **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΖΗΜΙΑΣ!**

- Το συχνό πλύσιμο με ισχυρά καθαριστικά μπορεί να προκαλέσει ζημιά και αλλοίωση του χρώματος του προϊόντος.



- Μην χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό του προϊόντος κοφτερά και αιχμηρά αντικείμενα για την αποφυγή πρόκλησης ζημιών στο υλικό.

### **i ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:**

- Το προϊόν ενδείκνυται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό των μερών από αλουμίνιο.
- Καθαρίστε το προϊόν κατά το ξέπλυμα στο χέρι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.

### **● Απόσυρση**

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.

Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Το προϊόν και των υλικών συσκευασίας, είναι ανακυκλώσιμο και υπόκειται στη διευρυμένη ευθύνη του κατασκευαστή.

Απορρίψτε τα ξεχωριστά τηρώντας τις απεικονιζόμενες πληροφορίες ταξινόμησης για καλύτερη επεξεργασία των αποβλήτων.

Το λογότυπο Triman ισχύει μόνο για τη Γαλλία.

## ● **Εγγύηση**

Το προϊόν κατασκευάστηκε προσεκτικά κάτω από αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την αποστολή. Σε περίπτωση βλαβών στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα προς τον πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρατίθεται παρακάτω.

Για το παρόν προϊόν σας παρέχεται δικαίωμα εγγύησης 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλείσθε να φυλάξετε με προσοχή την ταμειακή απόδειξη. Το συγκεκριμένο έγγραφο θα απαιτηθεί ως αποδεικτικό αγοράς.

Σε περίπτωση που εντός του διαστήματος των 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτού του προϊόντος προκύψει κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς - κατόπιν επιλογής μας - δωρεάν. Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει αν το προϊόν πάθει βλάβη, χρησιμοποιηθεί ή συντηρηθεί εκτός των προδιαγραφών.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Αυτή η εγγύηση δεν επεκτείνεται σε μέρη προϊόντος, τα οποία εκτέθηκαν σε φυσιολογική φθορά και για αυτό το λόγο μπορούν να θεωρηθούν ως φθαρτά μέρη (π.χ. μπαταρίες) ή για βλάβες σε εύθραυστα μέρη, π.χ. διακόπτες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες ή παρόμοια, τα οποία είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

## ● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 409347\_2207/409353\_2207/433164\_2207) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

## ● Σέρβις

### GR Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 491800674

Email: owim@lidl.gr

### CY Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4211

Email: owim@lidl.com.cy



IAN	Model no.	Product size	Effective bottom size	Version
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm	02/2023
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm	02/2023
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm	02/2023
433164_2207	HG09921	Ø 280 mm	Ø 200 mm	02/2023

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

IAN 409347\_2207

IAN 409353\_2207

IAN 433164\_2207