



EDELSTAHL-TOPF-SET / STAINLESS STEEL PAN SET / CASSEROLES EN ACIER INOXYDABLE

(DE) (AT) (CH)

EDELSTAHL-TOPF-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE)

CASSEROLES EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(PL)

ZESTAW GARNKÓW ZE STALI SZLACHETNEJ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(SK)

SÚPRAVA HRNCOV

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(GB) (IE)

STAINLESS STEEL PAN SET

Operation and safety notes

(NL) (BE)

EDELSTAAL PANNENSET

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(CZ)

SADA HRNCŮ Z NEREZOVÉ OCELI

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	6
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	9
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	12
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	15
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	18
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	21

Edelstahl-Topf-Set

● 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 für den privaten Gebrauch bestimmt.

● Sicherheitshinweise

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickengefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

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

WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff locker ist.
 - Für Modell HG01 144A: Wenn der Griff des Glasdeckels locker ist, können Sie diesen durch Anziehen der Schrauben wieder fixieren.
 - Für Modell HG01 144B: Die Schrauben der Griffe des Edelstahldeckels können nicht nachgezogen werden.

- Verwenden Sie den Topf nicht, wenn die Griffe locker sind.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe nicht aus den Augen lassen. Fett und Speisen können sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn Fett oder Speisen einmal brennen sollten, löschen Sie diese niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer geprüften Feuerlöschdecke.
- VORSICHT!** Erhitzen Sie den Topf niemals in leerem Zustand. Andernfalls überhitzt der Topf. Beschädigungen des Produkts können die Folge sein.
- Heizen Sie den Topf niemals auf der höchsten Energiestufe auf, wenn dieser mit Fett befüllt ist. Schalten Sie die Herdplatte im Fall einer Überhitzung sofort aus. Heben Sie den Topf niemals direkt von der Herdplatte, sondern lassen Sie ihn zunächst auf der abkühlenden Herdplatte stehen.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Der Topf ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions-Kochfelder geeignet.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
- Achtung!** Zerbrechlich, nicht stoßfest! (Modell-Nr./Model No.: HG01 144A)
- Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.
 - Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 20 cm (Fleischtopf: ø 24 cm)
 - Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 16 cm (Fleischtopf: ø 20 cm)
 - Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 16 cm (Gemüsetopf: ø 20 cm)
 - Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 13 cm (Bratentopf: ø 16 cm)
 - Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 13 cm (Stielkasserolle: ø 16 cm)
- ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die

Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.

- Geben Sie kein Salz bzw. Salzwasser in das vorgewärmte leere Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Minderung der Leistung des Produktes wäre dadurch übrigens nicht zu erwarten.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.

● Hinweis für Induktionskochfelder

- **Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs / der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.
- Der Topf / die Pfanne ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

● Gebrauch

- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Modell HG01 144A Edelstahlöpfe mit Glasdeckel sind für den Ofen geeignet.
 - Glasdeckel hitzebeständig bis 180 °C.
 - Edelstahlöpfe hitzebeständig bis 250 °C.
- Modell HG01 144B Edelstahlöpfe mit Edelstahldeckeln sind für den Ofen geeignet. Töpfe und Deckel hitzebeständig bis 250 °C.

● Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.

□



Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.

- Beim Spülen von Hand reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Produkt nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Mit der Zeit können durch die Mineralien im Wasser Flecken oder Verfärbungen am Produkt entstehen. Diese können Sie entfernen, indem Sie mit einer halben Zitrone über diese Stellen reiben. Hartnäckigere Flecken können Sie mit einer Mischung aus neun Teilen Wasser und einem Teil Essigessenz entfernen.

● Entsorgung

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

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

● Garantie

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

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

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

gemäß benutzt oder gewartet wurde.

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei aus dem dt.
Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)
E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF / Min., Mobilfunk max.
0,40 CHF / Min.)
E-Mail: owim@lidl.ch

Stainless Steel Pan Set

● Introduction

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

● Proper Use

The product is for private use only.

● General Safety Instructions

WARNING! DANGER OF INJURY!



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

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.



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

WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Do not use the lid if the handle is loose.
 - For model HG01144A: if the handle of the glass lid is loose, you can fasten it again by tightening the screws.
 - For model HG01144B: the screws on the handle of the stainless steel lid cannot be re-tightened.
- Do not use the pot if the handles are loose.
- Pots must never be left unattended. Fat and food can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat or food fire with

water. Cover the flames with a pot lid or a tested fire blanket.

- **CAUTION!** Never heat up the pot if it is empty. The pot will overheat and get damaged.
- Never heat the pot up on the highest energy level if it is filled with fat. If it overheats switch the hotplate off immediately. Never lift the pot directly off the hotplate, but first allow it to stand on the cooling plate.
- 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.
- The pot is suitable for use on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs.



FOOD-SAFE! This product has no adverse effect on taste or smell.

- **Attention!** Fragile / not impact-resistant! (Model No.: HG01144A)
- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot.
 - Effective bottom diameter: approx. 20 cm (Meat pot: ø 24 cm)
 - Effective bottom diameter: approx. 16 cm (Meat pot: ø 20 cm)
 - Effective bottom diameter: approx. 16 cm (Vegetable pot: ø 20 cm)
 - Effective bottom diameter: approx. 13 cm (Casserole pan: ø 16 cm)
 - Effective bottom diameter: approx. 13 cm (Saucepan: ø 16 cm)
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the pan back and forth on glass-ceramic hobs! We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.
- Never add salt or brine into the empty preheated product as this could lead to corrosion. However, a reduction in product performance is not likely.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.

● Note for induction hobs

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

● Use

- Before using the pot for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
- Model HG01144A Stainless steel pots with glass lids are oven-safe.
 - Glass lid heat resistant to 180 °C.
 - Stainless steel pot heat resistant to 250 °C.
- Model HG01144B Stainless steel pots with stainless steel lids are oven-safe. Pots and lids are heat resistant to 250 °C.

● Cleaning and care

- Clean the pot with hot water and commercially available washing-up liquid.
-  The product is suitable for the dishwasher.
- For washing the pot by hand, use hot water with a little ordinary washing-up liquid. Avoid using sharp or pointed objects for this in order not to damage the product.
- Do not use harsh scouring agents.
- In time, the minerals in the water could give rise to stains or discolorations on the product. You can get rid of them by rubbing half a lemon over them. More stubborn stains can be removed with a mixture of nine parts water to one part vinegar essence.

● Disposal

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

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

● Warranty

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

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

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

● Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

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

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

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

● Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: owim@lidl.ie

Casseroles en acier inoxydable

● 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 à l'usage prévu

Ce produit est destiné uniquement à un usage privé.

● Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

■ **AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE DE BLESSURE POUR LES ENFANTS ET LES ENFANTS EN BAS ÂGE !**

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

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas le couvercle lorsque la poignée est desserrée.
 - Pour le modèle HG01144A : Si la poignée du couvercle en verre est desserrée, vous pouvez la fixer de nouveau en resserrant les vis.
 - Pour le modèle HG01144B : Les vis des poignées du couvercle en inox ne peuvent pas être resserrées.
- Ne jamais utiliser la casserole si les poignées

sont lâches.

- Il est important, lors de la cuisson, de ne pas quitter des yeux les marmites et casseroles. Les graisses et les aliments peuvent se surchauffer très rapidement et prendre feu. Si des graisses ou des aliments ont pris feu, n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ! Etouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture extinctrice agréée.
- **ATTENTION !** Veillez à ne jamais faire chauffer la marmite ou casserole vide. Elle se surchauffe alors et est endommagée. Il peut en résulter des endommagements.
- Ne chauffez jamais la marmite ou casserole au maximum si elle contient de la graisse. En cas de surchauffe, éteignez immédiatement la plaque chauffante ou le feu. Ne soulevez jamais directement la marmite ou casserole du feu, laissez-la tout d'abord sur la plaque chauffante se refroidissant.
- Ne mettez pas de viande ruisselante dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur la plaque de cuisinière chaude peuvent aisément causer un incendie.
- La casserole est adaptée pour les champs de cuisson à gaz, électriques, vitro-céramiques, halogènes ou à induction.

■ **UTILISATION ALIMENTAIRE !** Les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées par ce produit.

- **Attention !** Fragile, non résistant aux chocs ! (Modèle n° : HG01144A)
- **Faites des économies d'énergie !** Choisissez une zone de cuisson équivalente au diamètre de contact de la casserole pour éviter des pertes de chaleur.
 - Diamètre du fond efficace : env. 20 cm (Casserole à viande : ø 24 cm)
 - Diamètre du fond efficace : env. 16 cm (Casserole à viande : ø 20 cm)
 - Diamètre du fond efficace : env. 16 cm (Casserole à légumes : ø 20 cm)
 - Diamètre du fond efficace : env. 13 cm (Faitout : ø 16 cm)
 - Diamètre du fond efficace : env. 13 cm (Casserole à poignée : ø 16 cm)
- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !**

Évitez de faire glisser le récipient de cuisson sur les plaques vitrocéramiques.

Avant de commencer la cuisson, nous vous conseillons d'essuyer la surface du champ de cuisson, ainsi que le dessous du récipient de cuisson, au moyen d'un chiffon propre et non pelucheux (par exemple en microfibras). Vous pouvez éviter ainsi tout risque de rayures.

- Ne versez pas de sel ou d'eau salée si l'appareil est vide et préchauffé car cela favorise la corrosion. Une réduction de la performance du produit s'en suivrait.
- Ne tenez jamais l'appareil chaud sous de l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être endommagé, ou bien se détacher de sa surface.

● Remarque relative aux cuisinières à induction

- **Remarque :** un bruit peut se produire dans certaines conditions, causé par les propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la marmite/casserole. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal et n'indique nullement que votre cuisinière à induction ou votre batterie de cuisine est endommagée.
- Placez la marmite/casserole au centre de la plaque chauffante à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse de chauffe élevée ! Ne chauffez pas excessivement la batterie de cuisine lors du préchauffage.
- La pièce doit être bien aérée, en cas de surchauffe de la batterie de cuisine.

● Usage

- Avant la première utilisation, faites bouillir la casserole 2 à 3 fois avec de l'eau pour éliminer complètement les éventuels résidus de production.
- Modèle HG01144A : Les casseroles en inox avec couvercle en verre sont appropriées à la cuisson au four.
 - Couvercles en verre résistants à des températures jusqu'à 180 °C.
 - Casseroles en inox résistantes à la chaleur

jusqu'à 250 °C.

- Modèle HG01144B : Les casseroles en inox avec couvercles en inox sont appropriées à la cuisson au four. Casseroles et couvercles résistants à la chaleur jusqu'à 250 °C.

● Nettoyage et entretien

- Lavez la marmite ou casserole à l'eau très chaude avec un produit vaisselle courant.
-  Ce produit est lavable dans le lave-vaisselle.
- Pour laver la marmite à la main, utiliser de l'eau chaude et du liquide-vaisselle courant. Proscrire l'utilisation de tout objet coupant et pointu afin de ne pas endommager le produit.
- Ne pas nettoyer avec des produits récurants.
- Avec le temps, les minéraux contenus dans l'eau peuvent causer des taches ou des décolorations du produit. Pour les éliminer, frotter ces zones avec un demi-citron. Pour éliminer les taches plus tenaces, utiliser une solution constituée de 9 doses d'eau et d'1 dose d'essence de vinaigre.

● Mise au rebut

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

Renseignez-vous auprès de votre mairie ou de l'administration municipale concernant les possibilités de mise au rebut des produits usés.

● Garantie

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

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le

ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

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

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

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

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

BE Service après-vente Belgique

Tél. : 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail : owim@lidl.be

● Service après-vente

FR Service après-vente France

Tél. : 0800 919270

E-Mail : owim@lidl.fr

Edelstaal pannenset

● 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.

● Doelmatig gebruik

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik.

● Veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!

-  **WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLen VOOR KLEUTERS EN KINDEREN!** Laat kinderen nooit zonder toezicht hanteren met het verpakkingsmateriaal. Er bestaat kans op verstikking door verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen steeds uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

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

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het deksel niet als de greep los zit.
 - Voor model HG01144A: als de greep van het glazen deksel los zit, kunt u deze weer vastzetten door de schroeven aan te draaien.
 - Voor model HG01144B: de schroeven van de grepen van het edelstalen deksel kunnen niet worden nagetrokken.
- Gebruik de pan niet als de grepen los zitten.
- Houd tijdens het koken altijd toezicht op de

pannen. Vet en gerechten kunnen snel oververhit raken en ontbranden. Wanneer vet of gerechten eenmaal branden, mag u deze nooit met water blussen! Doof de vlammen met een pandeksel of met een goedgekeurde brandblusdeken.

- **VOORZICHTIG!** Verwarm de pan nooit wanneer deze leeg is. In het andere geval raakt de pan oververhit. Het product kan hierdoor worden beschadigd.
- Verwarm de pan nooit op de hoogste stand wanneer deze met vet gevuld is. Schakel de kookplaat onmiddellijk uit in geval van oververhitting. Til de pan nooit direct van de kookplaat, maar laat hem eerst op de afkoelende kookplaat staan.
- Non porre carne bagnata nel grasso caldo. Door op de gloeiende fornuisplaat spattend vet kan snel een brand ontstaan.
- De pan is geschikt voor gasfornuizen, elektrische, ceran-, halogeen- en inductiekookvelden.

-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

- **Waarschuwing!** Breekbaar, niet schokbestendig! (Modelnr.: HG01144A)
- **Bespaar energie!** Voorkom hitteverlies en kies een kookplaat met een diameter die bij de panbodem past.
 - Effectieve bodemdiameter: ca. 20 cm (Vleespan: ø 24 cm)
 - Effectieve bodemdiameter: ca. 16 cm (Vleespan: ø 20 cm)
 - Effectieve bodemdiameter: ca. 16 cm (Groentepan: ø 20 cm)
 - Effectieve bodemdiameter: ca. 13 cm (Braadpan: ø 16 cm)
 - Effectieve bodemdiameter: ca. 13 cm (Steelpan: ø 16 cm)
- **ATTENTIE! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Vermijd het heen- en weer schuiven van het kookgerei op vitrokeramische kookplaten! Voordat u begint met koken, raden wij u aan, het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het kookgerei met een schone, pluisvrije doek (bijvoorbeeld microvezel) af te vegen.

Hierdoor kunnen krassen worden voorkomen.

- Doe geen zout resp. zout water in het voorgewarmde lege product, aangezien dit corrosie kan veroorzaken. Er hoeft trouwens geen rekening te worden gehouden met een afname van de werking van het product is hierdoor.
- Het hete product nooit onder stromend koud water houden. De onderkant van het product kan hierdoor beschadigd raken of loslaten van het product.

● **Opmerking voor inductiekookplaten**

- **Opmerking:** In bepaalde omstandigheden kan er lawaai optreden. Dit wordt veroorzaakt door de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en de pot/pan. Dit is normaal en wijst niet op een defect van uw inductiekookplaat of kookgerei.
- Plaats de pot/pan in het midden van de inductiekookplaat.
- **OPGELET!** Hoge opwarm snelheid! Oververhit het kookgerei niet tijdens het voorverwarmen.
- In geval van oververhitting, verlucht de kamer grondig.

● **Gebruik**

- Kook de pan vóór het eerste gebruik eerst 2-3 maal met water uit om eventuele productie-resten helemaal te verwijderen.
- Model HG01144A edelstalen pannen met glazen deksel zijn geschikt voor de oven.
 - Glazen deksel hittebestendig tot 180 °C.
 - Edelstalen pannen hittebestendig tot 250 °C.
- Model HG01144B edelstalen pannen met edelstalen deksels zijn geschikt voor de oven. Pannen en deksels hittebestendig tot 250 °C.

● **Reiniging en onderhoud**

- Reinig de pan met heet water en een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel.
-  Het product is geschikt voor de vaatwasmachine.
- Was de pan en het deksel af in een

sopje van heet water met een gangbaar afwasmiddel. Gebruik daarbij géén scherpe en spitse voorwerpen die het product zouden kunnen aantasten.

- Gebruik voor de reiniging géén scherpe schuurmiddelen.
- Na verloop van tijd kunnen door de mineralen in het water vlekken of verkleuringen aan het product ontstaan. U kunt deze vlekken en verkleuringen verwijderen door met een halve citroen over de desbetreffende plek te wrijven. Hardnekkige vlekken kunt u met een oplossing van negen delen water en een deel azijn essence verwijderen.

● **Afvoer**

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen die u via de plaatselijke recyclingdiensten kunt afvoeren.

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

● **Garantie**

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

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop. Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage

en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

● Afwikkeling in geval van garantie

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

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

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde. Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

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

● Service

(NL) Service Nederland

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

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België

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

E-Mail: owim@lidl.be

Zestaw garnków ze stali szlachetnej

● Wstęp

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

● Zastosowanie produktu zgodne z przeznaczeniem

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.

● Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEN CIAŁA!

-  **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA I ODNIESIENIA OBRAŹEN W WYPADKU PRZEZ DZIECI!** W żadnym wypadku nie pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu opakowania. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia się materiałem opakowaniowym. Dzieci często nie dostrzegają niebezpieczeństwa. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiału opakowaniowego.

-  Należy pamiętać o tym, że uchwyty podczas gotowania mogą stać się gorące. Z tego też względu dla własnej ochrony trzeba używać ścierek do garnków albo rękawic do grillowania.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO USZKODZENIA RZECZY!

- Nie używać pokrywki, jeśli uchwyt jest luźny.
 - Dla modelu HG01144A: jeśli uchwyt szklanej pokrywki jest luźny, można go znów przymo-

cować poprzez dokręcenie śruby.

- Dla modelu HG01144B: nie można dokręcić śrub uchwytów pokrywki ze stali szlachetnej.

- Nie należy używać garnka, kiedy uchwyty są luźne.
- Podczas gotowania ważne jest, aby garnków nie spuszczać z oka. Tłuszcz i potrawy mogą się bardzo szybko przegrzewać i zapalić. W przypadku zapalenia się potrawy lub tłuszczu, nigdy nie należy gasić ich wodą! Płomień należy przytłumić pokrywką lub certyfikowanym kocem gaśniczym.
- **OSTROŻNIE!** Nigdy nie należy podgrzewać pustego garnka, w przeciwnym razie można spowodować jego przegrzanie. Może to skutkować uszkodzeniem produktu.
- Garńka wypełnionego tłuszczem nigdy nie podgrzewać na najwyższym stopniu temperatury. W przypadku przegrzania płytę grzejną natychmiast wyłączyć. Nigdy nie podnosić garnka bezpośrednio z płyty grzejnej, lecz postawić go najpierw na stygnącym palniku.
- Na gorący tłuszcz nie należy kłaść mokrego, ociekającego mięsa. Wskutek pryskającego tłuszczu na rozgrzaną płytę kuchenki łatwo można wzniecić pożar.
- Garnek jest przeznaczony do stosowania na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz płytach ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych.

-  **BEZ WPŁYWU NA ŻYWOŚĆ!** Produkt nie wpływa ujemnie na właściwości smakowe i

- **Uwaga!** Tłukąca się, nie jest odporna na uderzenia! (Nr modelu: HG01144A)
- **Oszczędzaj energię!** Aby uniknąć strat ciepła, garnek należy ustawiać na palniku odpowiadającym wielkości średnicy dna garnka.
 - Odpowiednia średnica dna: ok. 20 cm (Garnek do przyrządzania mięsa: ø 24 cm)
 - Odpowiednia średnica dna: ok. 16 cm (Garnek do przyrządzania mięsa: ø 20 cm)
 - Odpowiednia średnica dna: ok. 16 cm (Garnek do przygotowywania warzyw: ø 20 cm)
 - Odpowiednia średnica dna: ok. 13 cm (Garnek do smażenia: ø 16 cm)
 - Odpowiednia średnica dna: ok. 13 cm (Rondel z uchwytem: ø 16 cm)

- **UWAGA! ZAGROŻENIE ZARYSOWANIEM!** Należy unikać przesuwania naczyń kuchenny na szklano-ceramicznych płytach kuchennych! Przed rozpoczęciem gotowania zalecamy przetarcie powierzchni płyty kuchennej i dna garnka czystą, niemechającą się szmatką (na przykład z mikrołókna). W ten sposób można zapobiec zarysowaniu.
- Nie dodawać soli lub słonej wody do wcześniej rozgrzanego pustego produktu, ponieważ może to prowadzić do korozji. Nie zmniejszaj to jednak wydajności produktu.
- Nigdy nie trzymać gorącego produktu pod bieżącą gorącą wodą. Dolna strona produktu może zostać przez to uszkodzona lub odpaść od produktu.

● Uwagi dotyczące płyt indukcyjnych

- **Wskazówka:** w pewnych warunkach może być słyszalny hałas wynikający z właściwości elektromagnetycznych źródła ciepła oraz garnka / patelni. Jest to całkowicie normalne i nie oznacza, że płyta indukcyjna lub naczynie kuchenne jest uszkodzone.
- Umieścić garnek / patelnię na środku płyty indukcyjnej.
- **UWAGA!** Szybkie nagrzewanie! Nie przegrzewać naczyń podczas podgrzewania.
- Pomieszczenie musi zostać dobrze przewietrzone, w przypadku przegrzania naczyń kuchennych.

● Użytkowanie

- Przed pierwszym zastosowaniem należy wygotować garnek 2 do 3 razy wodą, w celu całkowitego usunięcia ewentualnych pozostałości poprodukcyjnych.
- Model HG01144A garnki ze stali szlachetnej ze szklaną pokrywką przeznaczone są do piekarnika.
 - Szklana pokrywa jest żaroodporna do 180 °C.
 - Garnki ze stali szlachetną są żaroodporne do 250 °C.
- Model HG01144B garnki ze stali szlachetnej

z pokrywką ze stali szlachetnej przeznaczone są do piekarnika. Garnki i pokrywki są żaroodporne do 250 °C.

● Czyszczenie i pielęgnacja

- Garnek myć gorącą wodą i płynem do mycia naczyń.
-  Niniejszy produkt nadaje się do zmywarek mechanicznych.
- Podczas czyszczenia ręcznego należy czyścić niniejszy garnek za pomocą gorącej wody oraz środków czyszczących, ogólnie dostępnych w placówkach handlowych. Proszę unikać zastosowania ostrych oraz szpiczastych przedmiotów, aby nie doprowadzić do uszkodzenia niniejszego produktu.
- Podczas czyszczenia proszę nie stosować ostrych środków do szorowania.
- Po upływie czasu może dojść do tworzenia się plam lub odbarwień, spowodowanych minerałami znajdującymi się w wodzie. Można je usunąć, pocierając przekrojoną cytryną po powierzchni garnka. Trwałe plamy mogą państwo usunąć za pomocą roztworu składającego się z dziewięciu części wody oraz jednej części esencji octu.

● Utylizacja

Opakowanie składa się z materiałów nieszkodliwych dla środowiska, które można usuwać w miejscowych firmach recyklingowych.

Informacje dotyczące możliwości usunięcia zużytego produktu otrzymacie w administracji gminy lub miasta.

● Gwarancja

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu. Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego

przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

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

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

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

Numer 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.

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

● Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: owim@lidl.pl

Sada hrnců z nerezové oceli

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen pospaným 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 výlučně určen pro soukromé použití.



Bezpečnostní pokyny

▲ **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**



▲ **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A ZRANĚNÍ MALÝCH A VĚTŠÍCH DĚTÍ!**

Nenechávejte děti nikdy samotné s obalovým materiálem. Hrozí jim nebezpečí udušení. Děti nebezpečí často podceňují. Chraňte neustále obalový materiál před dětmi.

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

▲ **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCÍ!**

- Nepoužívejte poklici s uvolněnou úchytkou.
 - Pro model HG01144A: Uvolněnou úchytku skleněné poklice můžete zase zafixovat utažením šroubů.
 - Pro model HG01144B: Šrouby úchytek poklice z ušlechtilé oceli nelze dotahovat.
- Hrnec s uvolněnými úchytkami nepoužívejte.
- Při vaření je důležité, abyste hrnce nespustili z očí. Tuk se může rychle přehřát a zapálit se. V případě, že tuk a pokrmý jednou hoří, nikdy je nehaste vodou! Plameny uduste poklicí nebo přezkoušenou dekou k uhašení požáru.
- **POZOR!** Hrnec nikdy neohřívajte v prázdném

stavu. Jinak se hrnec přehřeje. Následkem může být poškození výrobku.

- Je-li hrnec naplněn tukem, tak jej nikdy neohřívajte na nejvyšším energetickém stupni. V případě přehřátí okamžitě vypněte desku sporáku. Hrnec nikdy nezvedněte přímo od desky sporáku, nýbrž jej nechte nejprve stát na ochlazující se desce.
- Do horkého tuku nedávejte mokré maso. Vzhledem k tomu stříkajícímu na žhavou desku sporáku se může snadno vznítit požár.
- Hrnec se hodí pro plynové, elektrické, sklokeramické, halogenové a indukční varné zóny.



VHODNÉ PRO POTRAVINY!

Výrobek neovlivňuje chuťové a aromatické vlastnosti potravin.

- **Pozor!** Rozbitelné, není odolné proti nárazu! (Model č.: HG01144A)
- **Šetřete energii!** K zabránění ztráty tepla zvolte příslušnou varnou zónu podle průměru dna hrnce.
 - Účinný průměr dna: cca 20 cm (hrnec na maso: ø 24 cm)
 - Účinný průměr dna: cca 16 cm (hrnec na maso: ø 20 cm)
 - Účinný průměr dna: cca 16 cm (hrnec na zeleninu: ø 20 cm)
 - Účinný průměr dna: cca 13 cm (pekáč: ø 16 cm)
 - Účinný průměr dna: cca 13 cm (rendlík: ø 16 cm)
- **POZOR! NEBEZPEČÍ POŠKRÁBÁNÍ!** Neposouvajte nádobí po povrchu sklokeramických plotýnek! Před vařením Vám doporučujeme ořídit povrch varné plochy a dno nádobí čistým hadrem, který nepouští vlákna (například hadrem s mikrovláknem). Tím můžete předejít poškrábání.
- Nedávejte sůl resp. neplňte slanou vodu do prázdného předeřátého výrobku, může rezivět. Snížení výkonu výrobku se ale nedá očekávat.
- Horký výrobek neomývat studenou tekoucí vodou. Spodní strana výrobku se může poškodit nebo odpaďnout.

● **Poznámka pro indukční varné desky**

- **Upozornění:** za určitých podmínek se může vyskytovat hluk, který vyplývá z elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce/ pánve. To je naprosto normální a neznamená, že indukční varná deska nebo vaše nádobí jsou poškozeny.
- Dejte hrnce/ pánve do středu na indukční plotýnku.
- **UPOZORNĚNÍ!** Vysoká rychlost ohřevu! Nepřehřívejte nádobí při přehřívání.
- V případě, že se nádobí přehřeje, musí být místnost dobře větrána.

● **Použití**

- Před prvním použitím vyvařte hrnce 2 až 3krát vodou, aby se úplně vymyly eventuelní nečistoty z výroby.
- Model HG01144A: hrnce z ušlechtilé oceli se skleněnou poklicí jsou vhodné do trouby.
 - skleněná poklice je žáruvzdorná do 180 °C.
 - hrnce z ušlechtilé oceli jsou žáruvzdorné do 250 °C.
- Model HG01144B: hrnce a poklice z nerezové oceli jsou vhodné do trouby. Hrnce a poklice jsou žáruvzdorné do 250 °C.

● **Čištění a ošetřování**

- Hrnce čistěte horkou vodou a běžnými oplačovacími prostředky.
-  Výrobek je vhodný pro myčku na nádobí.
- Při ručním proplachování vyčistěte hrnce horkou vodou a běžným prostředkem k proplachování. Vyhněte se při tom použití ostrých a špičatých předmětů, aby se výrobek nepoškodil.
- K čištění nepoužívejte ostré drhací prostředky.
- Během času mohou vzhledem k minerálnímu obsahu ve vodě vzniknout skvrny nebo zbarvení na výrobku. Tyto odstraníte tím, že tato místa přetřete půlkou citrónu. Tvrdší skvrny lze bezesotopy odstranit směsí z devíti dílů vody a jednoho dílu octové esence.

● **Zlikvidování**

Obal se skládá z ekologicky vhodných materiálů, které můžete zlikvidovat v místních recyklačních střediscích.

O možnostech odstranění výrobku, který Vám dosloužil, do odpadu se informujte u Vaší obecní či městské správy.

● **Záruka**

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

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

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

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

● **Postup v případě uplatňování záruky**

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

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

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

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

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

● Servis

Servis Česká republika

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz

Súprava hrncov

● Úvod

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

● Používanie v súlade s určením

Výrobok je určený výlučne na súkromné používanie.



Bezpečnostné pokyny

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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



Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Hrozí nebezpečenstvo udusení obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Obalový materiál držte vždy mimo dosahu detí.



Myslíte na to, že rukoväte môžu byť pri varení horúce. Ako ochranu preto používajte kuchynské alebo grilovacie rukavice.

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA MATERIÁLU!

- Pokrievku nepoužívajte, ak je rukoväť uvoľnená.
 - Pre model HG01144A: Ak je rukoväť sklenej pokrievky uvoľnená, môžete ju znova upevniť utiahnutím skrutiek.
 - Pre model HG01144B: Skrutky rukoväti pokrievky z ušľachtilej ocele sa nedajú utiahnuť.
- Nepoužívajte hrniec, ak sú rukoväte uvoľnené.
- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste hrnce nespúšťali z očí. Tuk a jedlá sa môžu veľmi rýchlo

prehriať a zapáliť. Ak by došlo k vznieteniu tuku alebo jedál, nikdy ich nehaste vodou! Plamene uhasťe pomocou pokrievky alebo certifikovanej hasiacej deky.

- **POZOR!** Hrnec nikdy nezahrievajte, keď je prázdny. V opačnom prípade sa hrniec prehreje. Dôsledkom môžu byť poškodenia výrobku.
- Keď je hrniec naplnený tukom, nikdy ho nezahrievajte na najvyššom energetickom stupni. Platňu sporáka v prípade prehriatia ihneď vypnite. Hrnec nikdy neberte priamo z platne sporáka, ale najskôr ho nechajte stáť na ochladzujúcej platni sporáka.
- Do horúceho tuku nekladte mäso, z ktorého kvapká voda. Tuk vystrekujúci na rozžeravenú platňu sporáka môže ľahko spôsobiť vznik požiaru.
- Hrnec je vhodný pre plynové, elektrické, sklokeramické, halogénové a indukčné varné dosky.



PRE PRIAMY KONTAKT S POTRAVINAMI!

Tento výrobok nijako neovplyvňuje chuťové a aromatické vlastnosti.

- **Pozor!** Krehké, bez odolnosti voči nárazom! (Model č.: HG01144A)
- **Šetrte energiou!** Vyberte varnú platňu, ktorá zodpovedá priemeru dna hrnca, aby ste tak zabránili stratám tepla.
 - Účinný priemer dna: cca. 20 cm (Hrnec na mäso: ø 24 cm)
 - Účinný priemer dna: cca. 16 cm (Hrnec na mäso: ø 20 cm)
 - Účinný priemer dna: cca. 16 cm (Hrnec na zeleninu: ø 20 cm)
 - Účinný priemer dna: cca. 13 cm (Pekáč: ø 16 cm)
 - Účinný priemer dna: cca. 13 cm (Rajnica: ø 16 cm)
- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!** Zabráňte posúvaniu riadu sem a tam na sklokeramických platniach! Predtým, ako začnete variť, Vám odporúčame utrieť povrch platní a vonkajšie dno riadu čistou handričkou, ktorá nepúšťa vlákna (napr. mikrovláknovou handričkou). Tým môžete zabrániť tvorbe škrabancov.
- Do predhriateho prázdneho výrobku nedávajte

soľ resp. slanú vodu, pretože by to mohlo viesť ku korózii. Nevedie to však k zníženému výkonu produktu.

- Horúci produkt nikdy nedržte pod tečúcou studenou vodou. Horúci produkt nikdy nedržte pod tečúcou studenou vodou.

● Poznámky pre indukčné platne

- **Upozornenie:** za určitých podmienok sa môže vyskytnúť hluk, ktorý je výsledkom elektromagnetických vlastností tepelného zdroja a hrnca/kastrólika. Je to úplne normálne a neznamena to, že je vaša indukčná platňa alebo nádoba na varenie poškodená.
- Hrnec / kastrólik umiestnite do stredu indukčnej platne.
- **POZOR!** Vysoký ohrevný výkon! Počas predhrievania neprehrejte nádobu na varenie.
- V prípade prehriatia nádoby na varenie musíte miestnosť riadne vyvetrať.

● Používanie

- Hrnec pred prvým použitím vyvarte 2 až 3 krát vo vode, aby sa úplne odstránili prípadné zvyšky z výroby.
- Model HG01144A hrnce z ušľachtilej ocele so sklenenou pokrievkou sú vhodné pre rúru.
 - Sklenená pokrievka odolná voči teplotám do 180 °C.
 - Hrnce z ušľachtilej ocele odolné voči teplotám do 250 °C.
- Model HG01144B hrnce z ušľachtilej ocele s pokrievkou z ušľachtilej ocele sú vhodné pre rúru. Hrnce a pokrievky sú odolné voči teplotám do 250 °C.

● Čistenie a ošetrovanie

- Hrnec čistite horúcou vodou a bežným prostriedkom na umývanie riadu.
-  Výrobok je vhodný na umývanie v umývačke riadu. Sklenená pokrievka je vhodná na umývanie v umývačke riadu.
- Pri ručnom umývaní umyte hrniec horúcou vodou

a bežným umývacím prostriedkom. Nepoužívajte pritom ostré a špicaté predmety, aby ste nepoškodili výrobok.

- Na čistenie nepoužívajte žiadne ostré prostriedky na drhnutie.
- Postupom času môžu minerály obsiahnuté vo vode spôsobiť tvorbu škvŕn alebo zafarbení na výrobku. Môžete ich odstrániť tak, že ich vydrhnete polovicou citrónu. Usadené škvŕny sa dajú odstrániť aj pomocou zmesi deviatich dielov vody a jedného dielu octovej esencie.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré sa môžu dať recyklovať ma miestnych recyklačných staniciach.

O možnostiach ohľadom odstránenia opotrebovaného výrobku sa dozviete na Vašej verejnej alebo štátnej správe.

● Záruka

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

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

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

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

akumulátorových batériach alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

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

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

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

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

● Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
DE-74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No	Product	Version
HG01144A	Stainless steel pans with glass lids	06/2019
HG01144B	Stainless steel pans with stainless steel lids	06/2019

Stand der Informationen · Last Information Update
Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacii · Stav informací · Stav informácií:
04/2019 · Ident.No.: HG01144A/B042019-8