ERNESTO®

ALUMINIUM-PFANNE/ALUMINIUM FRYING PAN/POÊLE EN ALUMINIUM

(DE) (AT) (CH)
ALUMINIUM-PFANNE
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)
ALUMINIUM FRYING PAN
Operation and safety notes

(FR) (BE)
POÊLE EN ALUMINIUM
Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)
ALUMINIUM PAN
Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)
PATELNIA ALUMINIOWA
Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)
HLINÍKOVÁ PÁNEV
Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)
PANVICA
Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)
SARTÉN DE ALUMINIO
Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)
ALUMINIUMSPANDE
Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)
PADELLA IN ALLUMINIO
Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)
ALUMÍNIUM SERPENYŐ
Kezelési és biztonsági utalások

(SI)
ALUMINIJASTA PONEV
Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(HR)
ALUMINIJSKA TAVA
Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost

(RO)
TIGAIE ALUMINIU
Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

(BG)
АЛУМИНИЕВ ТИГАН
Инструкции за обслужване и безопасност

(GR) (CY)
ΤΗΓΑΝΙ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ
Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

IAN 429348_2204

IAN 429351_2204

NL PL CZ SK

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	9
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	14
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	22
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	28
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	34
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	39
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	44
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	50
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	55
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	62
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	67
HR	Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost	Stranica	74
RO	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagina	79
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	Страница	85
GR/CY	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα	95

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.

Gebrauchs- und Pflegehinweise

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser der Pfanne entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser ca.:
  – 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Aufkleber vom Produkt und spülen Sie es mit klarem Wasser ab.
- Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie die Pfanne leicht ein.
- Leere oder mit Bratgut gefüllte Pfanne nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Überhitzungsgefahr! Bei nicht eingefetteten überhitzten Pfannen kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Antihaftbeschichtung kommen. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.
- Erhitzen Sie das Gargut bei hoher/mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.

- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: Überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt in der Pfanne.
- Kein tropfnasses Fleisch in die Pfanne geben. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Während des Kochens kann sich der Griff erhitzen. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz einen Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Die Pfanne ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenherdplatten geeignet.
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das 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.
- Dieser Artikel verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar. Damit der Artikel einwandfrei funktioniert, stellen Sie ihn bitte stets auf das dem Bodendurchmesser entsprechende Kochfeld.

- 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 heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Der Artikel ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).
- Diese Pfanne ist spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie für die Reinigung per Hand heißes Wasser und gewöhnliches Geschirrspülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und/oder Verfärbung der Pfanne führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern!
  Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie das Kochgeschirr stets an, bevor Sie dessen Position auf dem Kochfeld verändern.
  Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten.
  Wenn Kochgeschirr mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt wird, kann dies Spuren hinterlassen. Solche Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.
  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.

- **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!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.
- **Lebensmittelecht:** Diese Pfanne hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen.
- Verwenden Sie Pfannen keinesfalls, wenn die Griffe locker sind. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung der Griffe nach.

● 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 429348_2204/429351_2204) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 562153
E-Mail: owim@lidl.ch

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.

Care and use

- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pan.
- Effective bottom diameter approx.:
  – 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Remove all labels from the product prior to use and rinse with clean water.
- Before using the pan for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
- Lightly grease the pan.
- Do not overheat the pan while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.
- Risk of overheating! When fat-free food comes in contact with non-oiled, overheated pans, slight discolorations of the non-stick coating might occur due to the burning of proteins. Such discolorations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.
- Heat up the food at a high/medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready.
- Never leave the pan unsupervised while the 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.

- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the pan.
- Do not add dripping wet meat to the pan. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.
- The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection.
- The pan is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs.
- **Note for induction hobs:** 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.
- This article combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity, with the benefits of cooking with induction. To enable this, magnetic steel elements have been inserted in the aluminium base. Consequently the base is not magnetic throughout, so that on induction hobs that are significantly greater than the base diameter, it can happen that the induction coils do not react. This is not a quality defect and does not represent any impairment of the functionality. So that the article functions perfectly, please always place it on the hob corresponding with the base diameter.
- 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.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.
- The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour).
- This pan is suitable for dishwashers.

- Handwash with hot water and common washing-up liquid. Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material.
- Do not clean with harsh or abrasive cleaners.
- Frequently cleaning of the pan with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs!
  To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the cookware 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. This can generally be removed with a ceramic cleaner.
  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.
- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- **Food safe:** This pan does not affect the taste or odour of prepared foods.
- Never use pans if the handles are loose. Retighten the screw joint of the handles if necessary.

● 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 429348_2204/429351_2204) 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

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1800 200736
E-Mail: owim@lidl.ie

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.

Mode d'emploi et consignes d'entretien

- **Économiser l'énergie !** Afin d'éviter de perdre de l'énergie, choisissez une plaque chauffante avec un diamètre qui correspond à celui de la poêle.
- Diamètre du fond utilisable env. :
  – 429348 (240 mm) : Ø 179 mm
- Avant la première utilisation, éliminez tous les autocollants du produit et rincez-le à l'eau claire.
- Prévoyez avant la première cuisson de faire bouillir de l'eau dans la poêle 2 à 3 fois afin d'éliminer complètement tous les résidus de fabrication.
- Graissez un peu la poêle.
- Prière de ne pas surchauffer la poêle soit à vide soit remplie avec des aliments car la surchauffe peut causer des dommages à la surface antiadhésive ou au revêtement.
- Risque de surchauffe ! Lorsque la poêle est surchauffée sans matière grasse, une coloration du revêtement antiadhésif due au contact des protéines d'un aliment en train de cuire sans graisse peut apparaître lorsque celles-ci sont brulées. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune diminution de la qualité du revêtement et de son utilité.

- Chauffez les aliments à chaleur moyenne/élevée et laissez-les ensuite continuer leur cuisson à un niveau plus réduit.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lorsque vous faites chauffer de la matière grasse : De la matière grasse surchauffée peut s'enflammer. Ne jamais éteindre de la matière grasse brûlante avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique ou en bois. Ne coupez jamais la nourriture directement dans la poêle.
- Ne mettez pas de viande dont le jus coule dans la poêle. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- Durant la cuisson, le manche peut chauffer. Pour votre protection, utilisez une manique ou des gants de cuisine.
- La poêle est appropriée pour les bouches de gaz, les plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :** Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et de la marmite/poêle. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du récipient de cuisson. La casserole/poêle doit être positionnée au centre sur la plaque de cuisson à induction. **ATTENTION ! 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.

- Cet article combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, aux avantages de la cuisson par induction. Pour permettre cet effet, des éléments en acier magnétiques ont été insérés dans le fond en aluminium. Le fond n'est pas magnétique dans son ensemble, 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 l'article puisse fonctionner parfaitement, veuillez placer correctement le diamètre du fond sur la plaque de cuisson correspondante.
- 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.
- Ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.
- L'article est approprié pour conserver des aliments chauds au four (160 °C max. pour 1 heure).
- Cette poêle va au lave-vaisselle.
- Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et votre liquide vaisselle habituel. Durant cette opération, évitez tout objet tranchant ou pointu ainsi que l'usage de brosse afin de ne pas endommager le matériau.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit agressif.
- Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dégâts et/ou une décoloration de la poêle.
- Le nettoyage au lave-vaisselle peut conduire à des décolorations des parties en aluminium.
- **ATTENTION ! RAYURE !** Évitez de pousser et de tirer le récipient de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/en verre !

Pour éviter de rayer une table de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours le récipient de cuisson avant de changer sa position sur la table de cuisson.

Nous ne sommes pas responsables des dommages qui pourraient autrement survenir.

Des traces peuvent apparaître si des récipients de cuisson avec un fond en aluminium sans traitement sont déplacés d'avant en arrière sur des surfaces en céramique. De telles traces peuvent généralement être éliminées avec un nettoyant pour céramique.

Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond du récipient de cuisson avec un chiffon propre et sans peluche (par exemple en microfibre). De cette manière vous pouvez éviter les rayures.

- **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 !** Essuyez immédiatement l'huile ou les autres liquides brûlants qui coulent lorsque vous versez à partir du caquelon ou qui gouttent sur la surface de cuisson avec un chiffon adapté. Autrement, il existe un risque d'incendie.
- **Qualité alimentaire :** Cette poêle n'a pas d'influence sur le goût et l'odeur des aliments préparés.
- N'utilisez en aucun cas une poêle dont la poignée est lâche. Resserrez éventuellement les vis des poignées.

● 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 posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
   - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation
L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil
Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil
L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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

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

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

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien 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 429348_2204/429351_2204) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● Service après-vente

(FR) **Service après-vente France**
Tél.: 0800904879
E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) **Service après-vente Belgique**
Tél.: 080071011
Tél.: 80023970 (Luxembourg)
E-Mail: owim@lidl.be

● Inleiding

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.

● Gebruiksaanwijzingen en onderhoudstips

- **Energie besparen!** Kies, om warmteverlies te vermijden, een verwarmingsplaat met een diameter gelijk aan die van de pan.
- Effectieve bodemdiameter ca.:
  – 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Verwijder voor het eerste gebruik alle etiketten van het product en spoel het af met schoon water.
- Breng voor het eerste gebruik in de pan 2 tot 3 maal water aan de kook om eventuele resten van het productieproces volledig te verwijderen.
- Vet de pan dan licht in.
- Een lege of met te braden gerechten gevulde pan niet oververhitten omdat anders het anti-aanbakeffect afneemt of de beschermlaag beschadigd wordt.
- Oververhittingsgevaar! Bij niet ingevette, oververhitte pannen kan contact met vetvrije gerechten door verbranding van de eiwitten leiden tot verkleuring van de anti-aanbaklaag. Deze verkleuringen moeten gezien worden als gebruikssporen en zijn niet van invloed op de kwaliteit van de anti-aanbaklaag en de gebruiksgeschiktheid ervan.
- Verwarm de te bereiden gerechten op een hoge/gemiddelde verwarmingsstand en laat daarna alles op lage stand garen.

- Houd de pan altijd in het oog als vet verhit wordt: Oververhit vet kan ontbranden. Brandend vet nooit met water blussen! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Gebruik alleen keukengerei van hout of kunststof om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen. Snijd de gerechten niet rechtstreeks in de pan.
- Geen druppelnat vlees in de pan doen. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- Tijdens het koken kan de greep heet worden. Gebruik voor uw eigen bescherming een pannenlap of grillhandschoenen.
- De pan is geschikt voor gas-, inductie- en halogeenkookplaten zowel als voor elektrische en glaskeramische kookplaten.
- **Tip voor inductiekookplaten:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van de potten/pannen. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van de pan. De pan moet midden op de inductiekookplaat gezet worden. **OPGELET! Het product warmt snel op!** Oververhit de pan bij het voorverwarmen niet. Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.
- Dit artikel combineert de voordelen van aluminium kookgerei, zoals het lage gewicht en de hoge thermische geleidbaarheid, met de voordelen van koken op inductie. Om dit mogelijk te maken, zijn magnetische stalen elementen in de aluminiumbodem geplaatst. 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 het artikel goed te laten functioneren, plaats het altijd op de kookplaat die overeenkomt met de diameter van de bodem.

- 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.
- Houd het hete product nooit onder koud stromend water. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.
- Het artikel is geschikt om gerechten in de oven warm te houden (max. 160 °C gedurende 1 uur).
- Deze pan is geschikt voor de vaatwasser.
- Maakt u het product met de hand schoon en gebruik dan warm water en een gewoon afwasmiddel. Gebruik om het materiaal niet te beschadigen daarbij geen scherpe en spitse voorwerpen of borstels.
- Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe schuurmiddelen.
- Veelvuldig schoonmaken met scherpe schoonmaakmiddelen kan leiden tot beschadiging en/of verkleuring van de pan.
- Schoonmaken in de vaatwasmachine kan leiden tot verkleuring van de aluminium onderdelen.
- **OPGELET! KRASSEN!** Schuif het kookgerei op glaskeramische kookplaten niet heen en weer!
  Til de pan 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 onbeschermde aluminium bodem op keramische oppervlakken heen en weer worden bewogen, kan dit sporen achterlaten. Dergelijke sporen kunnen in de regel met een keramische reiniger verwijderd worden.
  Voordat u begint te koken, bevelen wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pan met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) af te wrijven. Daardoor kunt u krassen voorkomen.

- **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!** 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.
- **Geschikt voor levensmiddelen:** Deze pan heeft geen invloed op smaak en reuk van erin bereide gerechten.
- Gebruik nooit pannen met losse handgrepen. Draai indien nodig de schroefverbinding van de handgrepen vast.

● 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 429348_2204/429351_2204) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

● Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

● Wstęp

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.

● Instrukcje użytkowania i konserwacji

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy patelni.
- Efektywna średnica dna ok.:
  – 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszystkie etykiety i spłukać produkt czystą wodą.
- Przed pierwszym użyciem patelni zagotować wodę 2 lub 3 razy, aby całkowicie usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne.
- Lekko natłuścić patelnię.
- Nie przegrzewać pustej lub wypełnionej smażoną żywnością patelni, w przeciwnym razie działanie zapobiegającej przywieraniu powłoki osłabnie lub może ona ulec uszkodzeniu.
- Ryzyko przegrzania! W przypadku przegrzanych patelni, które nie są natłuszczone, nieprzywierająca powłoka może odbarwić się w wyniku spalania białek, gdy wejdzie w kontakt z beztłuszczową żywnością. Te przebarwienia należy traktować jako oznaki użytkowania i nie wpływają one na jakość powłoki ani na jej użyteczność.
- Potrawę podgrzewać na silnym lub średnim ogniu, a następnie na małym, aby dokończyć gotowanie.

- Nie zostawiać patelni bez nadzoru, gdy tłuszcz się nagrzewa: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Palącego się tłuszczu nigdy nie gasić wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki, zapobiegającej przywieraniu. Nie ciąć żywności bezpośrednio na patelni.
- Nie kłaść na patelnię mokrego mięsa. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Podczas gotowania uchwyt może się nagrzewać. Używać rękawic do grilla lub rękawic kuchennych.
- Patelnia nadaje się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W pewnych okolicznościach, ze względu na właściwości elektromagnetyczne źródła ciepła oraz patelni lub garnka, może pojawiać się szum. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani naczynia do gotowania. Garnek lub patelnię należy stawiać na środku płyty indukcyjnej. **UWAGA! Duża szybkość nagrzewania!** Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać. W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- Artykuł ten łączy w sobie zalety naczyń aluminiowych, takich jak mały ciężar i dobra przewodność z zaletami gotowania indukcyjnego. W tym celu w aluminiowym dnie umieszczono magnetyczne elementy stalowe. Zatem dno nie jest w całości magnetyczne, więc może współpracować ze płytami indukcyjnymi o znacznie większej średnicy bez wzbudzania cewek indukcyjnych. Nie jest to wada jakości wykonania i nie jest przeszkoda w funkcjonowaniu produktu. Aby produkt działał prawidłowo, należy go zawsze ustawiać na średnicy, odpowiadającej średnicy dna.

- Wysokie temperatury mogą powodować przebarwienia na zewnątrz produktu. Nie jest to wada materiałowa i nie wpływa na jakość ani działanie produktu.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- Produkt nadaje się do przechowywania żywności w piekarniku w celu podtrzymywania ciepła (maks. 160 °C przez 1 godzinę).
- Patelnię można myć w zmywarce.
- W przypadku mycia ręcznego używać ciepłej wody i zwykłego detergentu. Należy unikać używania jakichkolwiek ostrych narzędzi, aby nie uszkodzić materiału.
- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.
- Częste czyszczenie ostrymi detergentami może spowodować uszkodzenie i/lub przebarwienie aluminiowych części patelni.
- Mycie w zmywarce może powodować odbarwienia elementów aluminiowych.
- **UWAGA! ZARYSOWANIA!** Unikać szurania naczyniem do gotowania po ceramicznej płycie grzejnej!
  W celu uniknięcia zarysowania szklanej płyty ceramicznej przed zmianą pozycji naczynia na płycie zawsze należy je podnosić.
  Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody, które mogłyby wystąpić w innym przypadku.
  Przesuwanie patelni z odsłoniętym aluminiowym dnem tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą zmywacza do ceramiki.
  Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna naczynia do gotowania czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.

- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pospiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwytu do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).
- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- **Bezpieczna żywność:** Patelnia nie zmienia smaku ani zapachu przygotowywanych potraw.
- Nie używać patelni, jeśli uchwyty będą poluzowane. Ewentualnie dociągnąć poluzowane złącza śrubowe.

● 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.
Wyrzuć 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. przełączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 429348_2204/429351_2204) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowe, 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

● Úvod

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

● Pokyny pro používání a péči

- **Šetřete energii!** Aby nedocházelo ke ztrátám tepla, zvolte topnou desku o průměru, který odpovídá průměru pánve.
- Efektivní průměr dna je cca:
  - 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Před prvním použitím z výrobku odstraňte veškeré nálepky a opláchněte ho čistou vodou.
- Před prvním použitím vyvařte v pánvi z 2 až 3 krát vodu, abyste odstranili případné zbytky z výroby.
- Namažte pánev lehce tukem.
- Nepřehřívejte prázdnou nebo naplněnou pánev, protože jinak se sníží protipřilnavý účinek resp. se poškodí povlak.
- Nebezpečí přehřátí! U tukem nenamazaných přehřátých pánví může dojít při kontaktu s tuk neobsahující připravovanou potravinou ke zbarvením nepřilnavého povrchu v důsledku spalování proteinů. Tato zabarvení je třeba považovat za stopy používání, nepředstavují žádné narušení jakosti povlaku a jeho způsobilosti pro používání.
- Ohřívejte připravované potraviny při vysokém/středním ohřevu a nechte je pak na nízkém stupni dovařit.
- Nenechávejte pánev bez dozoru, když se tuk zahřívá: Přehřátý tuk se může vznítit. Nikdy nehaste hořící tuk vodou! Zaduste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- Používejte pouze plastové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky abyste nepoškodili nepřilnavý povrch. Nekrájejte potraviny přímo v pánvi.

- Do pánve nedávejte nikdy maso, ze kterého kape. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- Během vaření se může zahřát rukojeť. Pro svou ochranu používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Pánev je vhodná plynové, elektrické, sklokeramické, indukční a halogenové varné desky.
- **Pokyn pro indukční varná pole:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce/pánve. To je normální a neznamená to závadu indukčního varného pole ani nádobí. Hrnec/pánev je třeba umístit do středu na indukční varné pole. **VÝSTRAHA! Vysoká rychlost ohřevu!** Kuchyňské nádobí při předehřevu nepřehřejte. V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- Toto zboží kombinuje výhody hliníkového nádobí, jako jsou nízká hmotnost a vysoká tepelná vodivost, s výhodami vaření s indukcí. Aby to bylo možné, byly do hliníkového dna vloženy magnetické ocelové prvky. Dno tedy není průběžně magnetické, takže se na indukčních deskách, které jsou výrazně větší než průměr dna, může stát, že indukční cívky nereagují. To není nedostatek kvality a nepředstavuje narušení funkčnosti. Aby výrobek fungoval správně, stavte ho vždy na varné pole odpovídající průměru dna.
- Vysoké teploty mohou vést ke změně barvy vnější strany výrobku. Nejedná se o vadu materiálu a neovlivňuje to kvalitu nebo funkci výrobku.
- Nikdy nedávejte horký výrobek pod tekoucí studenou vodu. Spodní část výrobku by se tím mohla poškodit nebo z výrobku odpadnout.
- Výrobek je vhodný pro udržování teplých jídel v troubě (max. 160 °C po dobu 1 hodiny).
- Tato pánev je vhodná pro mytí v myčce.

- Pro ruční čištění použijte horkou vodu a obyčejný prostředek na mytí nádobí. Vyhněte se používání ostrých a špičatých předmětů nebo kartáčů, abyste nepoškodili materiál.
- K čištění nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky.
- Časté čištění ostrými čisticími prostředky může vést k poškození a/nebo změně barvy pánve.
- Čištění v myčce může vést ke změně zbarvení hliníkových dílů.
- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhněte se posouvání nádobí tam a zpět na sklokeramické varných polích!
  Chcete-li zabránit poškrábání sklokeramického varného pole, před změnou polohy na varném poli vždy nádobí 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. Takové stopy lze zpravidla odstranit keramickým čisticím prostředkem.
  Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste otřeli povrch varného pole a dno nádobí čistou, nežmolkující látkou (například z mikrovlákna). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.
- **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!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po hrnci nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.
- **Bezpečné pro potraviny:** Tato pánev nemá žádný vliv na chuť a vůni připravovaného jídla.
- Jsou-li rukojeti volné, pánve nepoužívejte. Je-li to nutné, utáhněte šroubové spojení rukojetí.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren 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 429348_2204/429351_2204) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

● Servis

(CZ) **Servis Česká republika**
Tel.: 800600632
E-Mail: owim@lidl.cz

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.

Návod na používanie a starostlivosť

- **Šetrite energiou!** Aby sa zabránilo strate tepla, zvoľte varnú dosku s priemerom, ktorý zodpovedá priemeru panvice.
- Efektívny priemer dna pribl.:
  - 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Pred prvým použitím odstráňte z produktu všetky nálepky a opláchnite ho čistou vodou.
- Pred prvým použitím v panvici 2 až 3-krát vyvarte vodu, aby ste úplne odstránili prípadné zostatky z výroby.
- Panvicu mierne namastite.
- Prázdnu ani plnú panvicu neprehrievajte, aby neoslabla vlastnosť nepriľnavosti, príp. sa nepoškodil povrch.
- Nebezpečenstvo prehriatia! Ak sa prehriata panvica bez oleja dostane do kontaktu s potravinami bez tuku, môžu vzniknúť zafarbenia nepriľnavého povrchu spôsobené spálením bielkovín. Tieto sfarbené miesta sa považujú za stopy po používaní a v žiadnom prípade neovplyvňujú kvalitu vrchnej vrstvy a vhodnosť jej používania.
- Ohrejte jedlo na vysokom/miernom ohni a nechajte ho dôjsť na malom plameni.
- Nenechávajte panvicu bez dozoru, keď sa ohrieva tuk: Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Nikdy nehaste horiaci tuk vodou! Plameň uhaste pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.

- Používajte len kuchynské náradie z plastu alebo dreva, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch. Nekrájajte jedlo priamo v panvici.
- Do panvice nedávajte mokré kvapkajúce mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Počas varenia sa môže rozohriať rukoväť. Na ochranu používajte chňapky alebo rukavice na grilovanie.
- Panvica je vhodná na plynové, elektrické, sklokeramické, indukčné a halogénové varné dosky.
- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môže vznikať zvuk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a hrnca/panvice. Je to normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie. Umiestnite hrniec/panvicu do stredu indukčného poľa. **OPATRNE! Veľmi rýchle ohriatie!** Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte. V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.
- Tento produkt kombinuje výhody hliníkovej varnej nádoby, ako sú nízka hmotnosť a vysoká vodivosť tepla, s výhodami varenia s indukciou. Aby to bolo možné, boli do hliníkového dna pridané magnetické oceľové prvky. Dno nie je preto celé magnetické, takže na indukčných varných doskách, ktoré sú o dosť väčšie ako je priemer dna, sa môže stať, že indukčné cievky nebudú reagovať. To nie je žiadna chyba kvality a nepredstavuje žiadne zníženie funkčnosti. Aby produkt fungoval bezchybne, postavte ho na varnú dosku, ktorej priemer zodpovedá priemeru dna.
- Vysoké teploty môžu spôsobiť sfarbenie vonkajšej strany produktu. To nie je žiadna materiálová chyba a v žiadnom prípade neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu produktu.
- Horúci produkt nikdy nechladťte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla spodná strana produktu poškodiť alebo z produktu odpadnúť.
- Produkt je vhodný na udržiavanie teplého jedla v rúre (max. 160 °C na 1 hodinu).
- Táto panvica je vhodná do umývačky riadu.

- Na ručné umývanie použite horúcu vodu a bežný prostriedok na umývanie riadu. Vyhnite sa používaniu ostrých a špicatých predmetov alebo kefiek, aby ste nepoškodili materiál.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky.
- Časté čistenie so silnými čistiacimi prostriedkami môže viesť k poškodeniu a/alebo zafarbeniu panvice.
- Čistenie v umývačke riadu môže viesť k sfarbeniu hliníkových častí.
- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklokeramickej varnej doske!
  Aby ste predišli škrabancom na sklokeramickej varnej doske, kuchynský riad 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 nechráneným hliníkovým dnom posúvate hore a dole po keramických plochách, môže to zanechať stopy. Takéto stopy sa zväčša dajú odstrániť pomocou čističa na keramické dosky.
  Predtým, ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlpov (napr. z mikrovlákna). Takto zabránite vzniku škrabancov.
- **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!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa z hrnca vylejú alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- **Vhodné pre potraviny:** Táto panvica nemá žiadnym spôsobom neovplyvňuje chuť a vôňu pripravovaných jedál.
- Panvicu nikdy nepoužívajte, keď sú uvoľnené rukoväte. V takom prípade skrutky rukovätí utiahnite.

● 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 429348_2204/429351_2204) 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

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.

Indicaciones de cuidado y uso

- **¡Ahorre energía!** Para evitar la pérdida de calor, seleccione una placa calefactora que tenga un diámetro que corresponda al diámetro de la sartén.
- Diámetro efectivo de la base aprox.:
  - 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Antes del primer uso, retire todas las pegatinas del producto y enjuáguelo con agua limpia.
- Antes del primer uso calentar la sartén de 2 a 3 veces con agua para eliminar completamente cualquier residuo de producción.
- Engrasar ligeramente la sartén.
- No sobrecalentar la sartén en vacío o con el alimento ya asado, de lo contrario el efecto antiadherente se desvanecerá, y puede dañar el recubrimiento.
- ¡Peligro de sobrecalentamiento! Las sartenes no engrasadas y sobrecalentadas pueden causar la decoloración de la capa antiadherente cuando entran en contacto con alimentos sin grasa debido a la quema de las proteínas. Estas decoloraciones se consideran como marcas de uso y no afectan a la calidad del recubrimiento ni a su idoneidad para el uso.
- Calentar la comida a fuego alto/medio inicialmente y dejar después a fuego lento hasta terminar la cocción.

- No deje la sartén sin vigilancia cuando se caliente la grasa: La grasa sobrecalentada puede incendiarse. ¡Jamás apague la grasa ardiendo con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta densa.
- Utilice solamente utensilios de cocina de plástico o madera, para no dañar la capa antiadherente. No cortar los alimentos directamente en la sartén.
- No poner carne goteando líquido en la sartén. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar fácilmente un incendio.
- El mango de la sartén puede calentarse durante la cocción. Para su protección, use un agarrador o guantes de horno.
- La sartén es adecuada para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, de inducción y de superficies halógenas.
- **Nota para las placas de inducción:** Bajo ciertas circunstancias, se puede detectar un ruido debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y la olla o la sartén. Esto es normal y no hace referencia a un defecto de su placa de inducción o utensilio de cocina. El cazo/sartén debe colocarse en el centro de la placa de inducción. **¡ATENCIÓN! ¡Alta velocidad de calentamiento!** No sobrecalentar los utensilios de cocina durante el precalentamiento. En caso de sobrecalentamiento debe airearse bien el espacio.
- Este artículo combina las ventajas de los utensilios de cocina de aluminio, tales como su bajo peso y alta conductividad térmica, con las ventajas de cocinar por inducción. Para posibilitar esto, elementos de acero magnéticos fueron insertados en la base de aluminio. Por ello el fondo no es siempre magnético, y puede no responder en aquellas placas de inducción, que significativamente excedan el diámetro de la base. Esto no es un defecto de calidad y no interfiere en el funcionamiento. Para que el artículo funcione correctamente, ajústelo siempre en la base para hacerlo coincidir con el diámetro de cocción de la placa.

- 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.
- Nunca ponga el producto caliente bajo un chorro de agua fría. La parte inferior del producto podría dañarse o despegarse del producto.
- El artículo es apropiado para mantener caliente los alimentos en el horno (máx. 160 °C durante 1 hora).
- Esta sartén es apta para lavavajillas.
- Para la limpieza manual, utilice agua caliente y un detergente lavavajillas común. Evite el uso de objetos afilados, puntiagudos o de cepillos, para no dañar el material.
- No use productos abrasivos para limpiar.
- La limpieza frecuente con productos de limpieza fuertes puede dañar y/o decolorar la sartén.
- La limpieza en el lavavajillas puede causar decoloración de las piezas de aluminio.
- **¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZOS!** ¡Evite las rozaduras del utensilio de cocina sobre vitrocerámicas!
  Para evitar arañazos en una vitrocerámica, levante siempre el utensilio de cocina antes de cambiarlo de posición en la placa de cocción.
  No nos hacemos responsables de los daños que puedan producirse. Si el utensilio de cocina con base de aluminio expuesto se mueve de un lado a otro sobre las superficies de cerámica, puede dejar marcas. Por lo general, estas marcas pueden eliminarse con un limpiador de cerámica.
  Antes de empezar a cocinar, le recomendamos que limpie la superficie de la placa de cocción y el fondo del utensilio de cocina con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, microfibra). Así puede evitar arañazos.

- **¡CUIDADO!** Al verter líquidos calientes se requiere un especial cuidado y cautela para evitar cualquier peligro de quemaduras. No vierta el líquido precipitadamente, sino 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 efectivo comparable (EPI).
- **¡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 de la cazuela. Si no lo hace, se corre un peligro de incendio.
- **Seguridad alimentaria:** Esta sartén no influye ni el sabor ni en el olor de los alimentos cocinados.
- No utilice las sartenes si los mangos están flojos. Si es necesario, vuelva a apretar la atornilladura de las asas.

● 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 sustituiremos 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 429348_2204/429351_2204) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, 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 (tícket 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

● 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 vejlledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

● Brugs- og vedligeholdelsesvejledning

- **Spar energi!** For at undgå varmetab, skal du vælge en varmeplade med en diameter, der passer med pandens diameter.
- Effektiv bunddiameter ca.:
  – 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Før første ibrugtagning fjernes alle etiketter fra produktet, der vaskes med rent vand.
- Før ibrugtagning skal panden koges med vand 2 til 3 gange for helt at fjerne eventuelle produktionsrester.
- Panden smøres let.
- En tom pande eller en pande, der er fyldt med mad til stegning, må ikke overophedes, da non-stick effekten aftager, eller belægningen tager skade.
- Overophedningsfare! På pander uden fedtstof, der overophedes, kan der forekomme misfarvninger af non-stick belægningen, når der forbrændes proteiner ved kontakt med fedtfattige madvarer. Disse misfarvninger skal betragtes som tegn på brug og har ingen indflydelse på belægningens kvalitet og brugsegenskaberne.
- Opvarm mad, der skal koges, ved høj/middel varme og lad det koge færdigt på et lavere trin.
- Panden må ikke være uden opsyn ved opvarmning af fedt: Overophedet fedt kan antænde. Brændende fedt må aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ for ikke at beskadige slip let-belægningen. Madvarer må ikke udskæres direkte på panden.

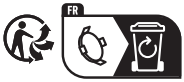
- Læg ikke dryppende vådt kød på panden. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- Ved madlavning kan greb blive varmt. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Panden kan anvendes med gas-, el-, glaskeramiske-, induktions- og halogenkogeplader.
- **Vejledning for induktionskogeplader:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og grydens/pandens elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller køkkengrej. Gryden/panden skal anbringes midt på induktionskogepladen. **OBS! Hurtig opvarmningshastighed!** Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning. Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.
- Dette produkt kombinerer fordelene ved køkkengrej af aluminium, som lav vægt og høj varmeledningsevne med fordelene ved induktionsopvarmning. 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 at sikre optimal funktion, bør produktet stilles på det induktionskogefelt, der passer til bunddiameteren.
- Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke en materialefejl og har ingen indflydelse på produktets kvalitet eller funktion.
- Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Herved kan produktets underside tage skade eller falde af produktet.
- Artiklen er egnet til at holde tilberedt mad varm i ovnen (maks. 160 °C i 1 time).
- Denne pande er egnet til opvaskemaskine.
- Ved opvask i hånden anvendes varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande eller børster for ikke at beskadige materialet.

- Anvend ikke skrappe skuremidler til rengøring.
- Hyppig rengøring med skrappe rengøringsmidler kan medføre skader og/eller misfarvning af panden.
- Opvask i opvaskemaskine kan medføre misfarvning af aluminiumsdelene.
- **OBS! RIDSER!** Undgå at skubbe og trække kogegrejet på glaskeramiske kogeplader!
  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.
  Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og kogegrejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.
- **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!** Tør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på tilberedningsfladen, af, når du hælder. Ellers er der fare for brand.
- **Levnedsmiddelsikker:** Denne pande påvirker ikke de tilberedte madvarers smag og lugt.
- Panden må ikke anvendes, hvis håndtaget sidder løst. Efterspænd evt. håndtagets skruer.

● 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 429348_2204/429351_2204) 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

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.

Istruzioni per l'uso e la cura

- **Risparmiare energia!** Per evitare la perdita di calore, scegliere una piastra riscaldante di diametro corrispondente a quello della padella.
- Diametro fondo effettivo approx.:
  – 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Prima del primo utilizzo, rimuovere dal prodotto tutte le etichette adesive e risciacquare con acqua pulita.
- Parimenti, prima del primo utilizzo far bollire dell'acqua all'interno della padella da 2 a 3 volte, al fine di rimuovere completamente gli eventuali residui di produzione.
- Ungere leggermente la padella.
- Non surriscaldare la padella se vuota o piena di cibo da cuocere, poiché in caso contrario svanirebbe l'effetto antiaderente con conseguenti danni al rivestimento.
- Pericolo di surriscaldamento! Nelle padella surriscaldate non ingrassate, in caso di contatto con alimenti non grassi, può verificarsi lo scolorimento del rivestimento antiaderente a causa della combustione delle proteine. Questi scolorimenti sono da considerarsi come segni d'utilizzo e non pregiudicano la qualità del rivestimento o la sua utilizzabilità.
- Riscaldare il cibo a fuoco medio/alto, quindi terminare la cottura a fuoco basso.

- Non lasciare la padella incustodita quando il grasso si riscalda: Il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Mai spegnere l'olio che brucia con dell'acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno, al fine di non danneggiare il rivestimento antiaderente. Non tagliare il cibo direttamente dalla padella.
- Non adagiare carne gocciolante nella padella. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- Durante la cottura, il manico può riscaldarsi. Per garantire la propria sicurezza, utilizzare una presina o guanti da forno.
- La padella è destinata all'uso su piani di cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, a induzione e alogeni.
- **Suggerimento per l'uso su piano di cottura a induzione:** In specifiche circostanze, è possibile che si generi un rumore a causa delle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e della pentola/padella. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o delle pentole. La pentola/padella va posizionata al centro del piano cottura a induzione. **ATTENZIONE! Elevata velocità di riscaldamento!** Non preriscaldare eccessivamente la padella. In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.
- Questo articolo coniuga i vantaggi di una padella in alluminio, quali il peso ridotto e l'elevata conducibilità termica, ai vantaggi della cottura a 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 garantire un corretto funzionamento, adagiare sempre l'articolo su un piano di cottura adeguato per il diametro di fondo.

- 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.
- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.
- L'articolo può essere utilizzato per mantenere i cibi caldi in forno (max. 160 °C per 1 ora).
- Questa padella è lavabile in lavastoviglie.
- Per il risciacquo a mano, utilizzare acqua calda e un normale detersivo per piatti. Non utilizzare oggetti taglienti e appuntiti o spazzole, al fine di non danneggiare il materiale.
- Non pulire usando sostanze abrasive aggressive.
- Una pulizia frequente con detergenti aggressivi può danneggiare e/o scolorire la padella.
- Il risciacquo in lavastoviglie può scolorire i componenti in alluminio.
- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Evitare di spostare avanti e indietro la padella sui piani di cottura in vetroceramica!
  Per evitare graffi su un piano cottura in vetroceramica, sollevare sempre la padella prima di cambiarne la posizione sul piano cottura. Non siamo responsabili per qualsiasi danno che potrebbe verificarsi in altro modo.
  Quando la padella con una base di alluminio esposta viene spostata avanti e indietro su superfici in ceramica, questo può lasciare dei segni. Questi segni possono di solito essere rimossi con un detergente per ceramica.
  Prima di iniziare la cottura, si consiglia di pulire la superficie del piano e il fondo della padella con un panno pulito che non lasci pelucchi (ad esempio, in microfibra). Questo consente di prevenire la formazione di graffi.

- **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!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste il pericolo di incendio.
- **Per alimenti:** Questa padella non ha effetti sul sapore e l'odore degli alimenti preparati.
- Non utilizzare mai le padelle in caso di manico allentato. Eventualmente, fissare bene il manico.

● 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 prodottoe 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 429348_2204/429351_2204) 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

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.

Használati és ápolási utasítások

- **Spóroljon az energiával!** A hőveszteség elkerülése érdekében azt a főzőlapot válassza, melynek átmérője megfelel a serpenyő átmérőjének.
- Hatékony fenékátmérő kb.:
  – 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Az első használat előtt először távolítson el minden ragasztóanyagot a termékről, majd öblítse át tiszta vízzel.
- Az első használat előtt főzze ki a serpenyőt vízzel 2 és 3 alkalommal, így teljes mértékben megszabadulhat az esetleges gyártási maradékanyagoktól.
- Vigyen fel a serpenyőbe némi zsiradékot.
- A serpenyőt sem üresen, sem élelmiszerekkel együtt ne hevítse túl, mert azzal a tapadásmentessége romolhat, illetve a bevonata sérülhet.
- Túlhevülés veszélye! Ha a serpenyő zsiradék nélkül hevül fel, és abba zsírt nem tartalmazó élelmiszer kerül, a fehérjék égése elszíneződéseket okozhat a tapadásmentes bevonaton. Ezek az elszíneződések csak a használat következményei, és nincsenek hatással a bevonat minőségére vagy annak használhatóságára.
- A megfőzni kívánt élelmiszereket magas vagy közepes lángon kezdje el készíteni, majd hagyja alacsony lángon készre főni.

- Ne hagyja a serpenyőt, felügyelet nélkül, amikor abban zsiradékot hevít: A túlhevült zsiradék lángra kaphat. Az égő zsiradékot soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- Csak fából vagy műanyagból készült konyhai eszközöket használjon, hogy ne tudjon kárt tenni a tapadásmentes bevonatban. A megfőzni kívánt élelmiszereket soha ne vágja közvetlenül a serpenyőbe.
- Ne tegyen a serpenyőbe túl nedves húsokat. Az ennek következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- A főzés során a fogó is felforrósodhat. Biztonsága érdekében használjon edényfogót vagy vegyen fel sütőkesztyűt.
- A serpenyő használható gáz-, elektromos-, üvegkerámia-, indukciós- és halogén főzőlapokon is.
- **Tanácsok indukciós főzőlapokhoz:** Egyes esetekben egy hangot hallhat, mely a hőforrás és a fazék vagy serpenyő elektromágneses tulajdonságaira vezethető vissza. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy az edény hibájára. A fazekat vagy serpenyőt helyezze az indukciós főzőlap közepére. **FIGYELEM! A felmelegedés nagyon gyorsan történik meg!** Az előmelegítéskor ne hevítse túl az edényt. Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.
- Ez a termék magában foglalja az alumíniumedények előnyeit, mint például a könnyű súly és a kiváló hővezetés, emellett kiválóan alkalmas az indukciós főzéshez is. Hogy ez lehetővé váljon, az alumínium talpba mágneses acélelemeket építettünk. A talpazat ennek köszönhetően nem átjárható mágnesesen, ezért az olyan indukciós felületeken, melyek nagyobbak a talpazatnál, az indukciós tekercsek esetlegesen nem fognak reagálni. Ez azonban nem minőségi gyengeség, és semmilyen módon nem korlátozza a használhatóságot. A kifogástalan használathoz tehát érdemes a talpazat átmérőjéhez megfelelő főzőfelületet kiválasztani.

- A magas hőmérséklet elszíneződéseket okozhat a termék felszínén. Ez nem anyaghiba jele, és nincs hatással a termék minőségére vagy használhatóságára.
- A terméket forró állapotban soha ne tartsa folyó hideg víz alá. Ezáltal a termék alsó része sérülhet, vagy akár le is válhat a termékről.
- A termékkel a sütőben is melegen tarthat ételeket (legfeljebb 160 °C-on, 1 órán keresztül).
- A serpenyő mosogatógépben mosható.
- Kézi mosogatáshoz használjon meleg vizet és normál mosogatószert. A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat vagy keféket, mert azok kárt tehetnek az anyagában.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket.
- A gyakori tisztítás éles eszközökkel a serpenyő sérüléséhez és/vagy elszíneződéséhez vezethet.
- A mosogatógéppel történő tisztítás során az alumínium részek elszíneződhetnek.
- **FIGYELEM! KARCOLÁSVESZÉLY!** Az edényt ne tologassa az üvegkerámia lapokon!
  Üvegkerámia főzőlapok megkarcolódásának elkerülése érdekében mindig emelje fel a főzőedényt, mielőtt azt a főzőlapon áthelyezné. Ellenkező esetben a keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget.
  A szabadon lévő alumínium talppal rendelkező főzőedények ide-oda mozgatása a kerámiafelületeken nyomokat hagyhat. Az ilyen nyomok általában kerámiatisztítóval eltávolíthatók.
  A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és az edény talpát is egy tiszta, szöszmentes (pl. mikroszálas) ruha segítségével áttörölni. Így elkerülhetőek a karcolások.

- **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. A kiöntés során 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!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.
- **Élelmiszerbiztos:** Ez a serpenyő nem befolyásolja az elkészített ételek ízét vagy illatát.
- Ne használja a serpenyőt, ha a fogója kilazult. Adott esetben húzza meg a fogó csavarjait.

● 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 elintézhetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 429348_2204/429351_2204) a vásárlás tényének az igazolására.

Kéjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címoldaláról (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

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.

Navodilo za uporabo in vzdrževanje

- **Varčujte z energijo!** Da se izognete toplotnim izgubam, izberite grelno ploščo s premerom, ki ustreza premeru ponve.
- Bolj učinkovit premer dna pribl.:
  - 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Pred prvo uporabo odstranite vse nalepke z izdelka in ga sperite s čisto vodo.
- Prekuhajte ponev pred prvo uporabo 2- do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje.
- Ponev nekoliko namastite.
- Prazne ali s pečenjem napolnjene ponve ne pregrejte, saj bo v nasprotnem primeru učinek proti prijemanju popustil, oz. se premaz poškoduje.
- Nevarnost pregrevanja! Pri nenamaščenih ogretih ponvah se lahko pri stiku s kuhanim zaradi zgorevanja proteinov pojavijo razbarvanja površine proti sprijemanju. To razbarvanje je znak uporabe in ne nakazuje omejenosti kakovosti obloge in primernosti za uporabo.
- Hrano ogrejte pri visoki/srednji temperaturi in jo nato pustite do konca kuhati pri nizki temperaturi.

- Ko se maščoba ogreje, ponve ne pustite nenadzorovane: Pregreta maščoba se lahko vname. Goreče maščobe nikoli ne gasite z vodo! Plamene zadušite s pokrovko ali debelo volneno odejo.
- Uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz plastike ali lesa, da ne poškodujete prevleke proti sprijemanju. Jedi ne režite neposredno v ponvi.
- V ponev ne dajte mesa, s katerega kaplja. Če mast brizgne na žarečo ploščo kuhališča, lahko hitro pride do požara.
- Med kuhanjem se lahko ročaj segreje. Zaradi tega za zaščito uporabite kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.
- Ponev je primerna za plinske, električne, stekleno-keramične, indukcijske in halogenske kuhalne plošče.
- **Napotek za indukcijske kuhalne plošče:** V določenih okoliščinah se lahko pojavi zvok, ki je posledica elektromagnetnih lastnosti vira ogrevanja in lonca/ponve. To je normalno in ne pomeni okvare vašega indukcijskega štedilnika in posode. Lonec/ponev postavite na sredino indukcijske kuhalne površine. **POZOR! Visoka hitrost segrevanja!** Posode pri predhodnem ogrevanju ne ogrejte preveč. Pri pregrevanju morate prostor temeljito prezračiti.
- 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. Da bo izdelek deloval brezhibno, ga zaradi tega vedno postavite na kuhalno površino z ustreznim premerom dna.

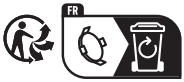
- Visoke temperature lahko povzročijo spremembo barve na zunanji strani izdelka. To ni pomanjkljivost materiala in ne vpliva na kakovost ali funkcijo izdelka.
- Vročega izdelka nikoli ne držite pod mrzlo tekočo vodo. Spodnja stran izdelka se lahko poškoduje ali odpade.
- Izdelke je primeren za ogrevanje živil v pečici (najv. 160 °C za 1 sekundo).
- Ta ponev je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Za ročno čiščenje uporabljajte vročo vodo in običajno sredstvo za pomivanje posode. Pri tem se izogibajte uporabi ostrih ali koničastih predmetov ali krtač, da ne poškodujete materiala.
- Za čiščenje ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev.
- Pogosto čiščenje z ostrimi čistilnimi sredstvi lahko povzroči poškodbe in/ali razbarvanje ponve.
- Čiščenje v pomivalnem stroju lahko povzroči razbarvanje delov iz aluminija.
- **POZOR! PRASKE!** Preprečite potiskanje kuhinjske posode po stekleno-keramičnih kuhalnih poljih!
  Da bi se izognili praskam steklokeramične plošče, kuhinjsko posodo vedno dvignite, preden spremenite njen položaj na kuhalni plošči. Ne odgovarjamo za škodo, ki bi sicer tako nastala.
  Premikanje kuhinjskih posod z postavljenim aluminijastim dnom naprej in nazaj na keramičnih površinah lahko pusti sledi. Takšne sledi je običajno mogoče odstraniti s čistilom za keramiko.
  Preden začnete s kuhanjem vam priporočamo, da površino kuhalnega polja in dno kuhinjske posode obrišete s čisto krpo, ki ne pušča dlak (na primer krpa iz mikrovlaken). Na ta način lahko preprečite praske.

- **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!** Vroče olje ali druge tekočine, ki pri izlivanju stečejo po loncu navzdol ali kapljajo po kuhalni površini, takoj obrišite s primerno krpo. Sicer je prisotna nevarnost požara.
- **Varno za živila:** Ta ponev ne vpliva na okus ali vonj pripravljenih živil.
- Ponve nikoli ne uporabljajte, če ročaji niso pritegnjeni. Po potrebi pritegnite vijake na ročaju.

● Odstranjevanje

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

O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimate 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.

Pooblaščeni serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraβe 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 70 60

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraβe 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 nepooblaščeni 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.

8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. 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 429348_2204/429351_2204) 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

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.

Upute za uporabu i održavanje

- **Štedite energiju!** Kako biste izbjegli gubitak topline, odaberite ploču za kuhanje čiji promjer odgovara promjeru tave.
- Efektivni promjer dna pribl.:
  – 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Prije prve uporabe s proizvoda uklonite sve naljepnice te ga isperite čistom vodom.
- Prokuhajte tavu vodom 2 do 3 puta prije prve uporabe kako biste potpuno uklonili moguće ostatke iz proizvodnje.
- Malo namažite tavu.
- Kada je tava prazna ili napunjena hranom, nemojte je pregrijavati jer će u suprotnom popustiti neprianjajući učinak odnosno oštetit će se premaz.
- Opasnost od pregrijavanja! Kod pregrijanih tava bez primjene masti u kontaktu s nemasnim komadima namirnica može doći do obojenja neprianjajućeg premaza zbog sagorijevanja proteina. Takva obojenja spadaju u tragove koji nastaju uslijed korištenja pa ih ne treba smatrati greškom u kvaliteti ili funkcionalnosti.
- Zagrijte namirnice na visokoj/srednjoj temperaturi i zatim dovršite na nižem stupnju.
- Uvijek nadzirite tavu kada se zagrijava mast: Pregrijana mast može se zapaliti. Zapaljenu mast nikada nemojte gasiti vodom! Ugušite plamen poklopcem za lonac ili gustom pamučnom dekom.

- Koristite plastični ili drveni kuhinjski pribor kako ne biste oštetili sloj protiv lijepljenja. Namirnice nemojte rezati unutar tave.
- U tavu ne stavljajte mokro meso. Prskanje masnoće na vrelој ploči za kuhanje lako može izazvati požar.
- Tijekom kuhanja može se zagrijati ručka. Radi zaštite koristite krpu za lonac ili rukavice za roštilj.
- Tava je predviđena za plinske, električne, staklokeramičke, indukcijske i halogene ploče za kuhanje.
- **Napomena za indukcijske ploče za kuhanje:** Pod nekim se uvjetima može pojaviti zvuk uzrokovan elektromagnetskim svojstvima izvora topline i lonca/tave. To je normalno i ne upućuje na kvar vaše indukcijske ploče za kuhanje niti posuđa. Lonac/tava mora biti namještena u sredinu indukcijskog polja za kuhanje. **PAŽNJA! Velika brzina zagrijavanja!** Posudu nemojte pregrijati dok je prethodno zagrijavate. U slučaju pregrijavanja valja temeljito prozračiti prostoriju.
- Ovaj artikal 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 besprijekorno funkcionirao, uvijek ga držite na polju za kuhanje odgovarajućeg promjera dna.
- Visoke temperature mogu uzrokovati promjenu boje na vanjskoj strani proizvoda. To nije pogreška u materijalu i ne utječe na kvalitetu ili funkciju proizvoda.
- Vrući proizvod nikada ne držite pod hladnom tekućom vodom. Donja strana proizvoda može se oštetiti ili otpasti.
- Proizvod je namijenjen održavanju topline namirnica unutar pećnice (maks. 160 °C u trajanju od 1 sat).

- Tava je prikladna za pranje u perilicama posuđa.
- Kod ručnog čišćenja koristite vruću vodu i standardni deterdžent. Pritom izbjegavajte uporabu oštrih i šiljastih predmeta ili četki kako se ne bi oštetio materijal.
- Za čišćenje nemojte koristiti intenzivna abrazivna sredstva.
- Često čišćenje intenzivnim sredstvima za čišćenje može uzrokovati oštećenje i/ili promjenu boje na tavi.
- Čišćenje u perilici može izazvati promjenu boje aluminijskih dijelova.
- **PAŽNJA! OGREBOTINE!** Izbjegavajte guranje i povlačenje posuđa za kuhanje na staklokeramičkim poljima za kuhanje!
  Kako biste izbjegli grebanje staklokeramičke ploče za kuhanje, uvijek podignite posudu za kuhanje prije nego promijenite njezin položaj na ploči za kuhanje.
  Ne snosimo odgovornost za bilo kakvu štetu koja bi u suprotnom mogla nastati.
  Pomicanje posuda za kuhanje s izloženim aluminijskim dnom naprijed-natrag na keramičkim površinama može ostaviti tragove. Takve se tragovi obično mogu ukloniti sredstvom za čišćenje keramike.
  Prije kuhanja preporučujemo da obrišete površinu polja za kuhanje i dno posuđa za kuhanje čistom krpom koja ne ostavlja dlačice (primjerice, s mikrovlaknima). Tako možete spriječiti ogrebotine.
- **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!** Odgovarajućom krpom odmah obrišite vruće ulje ili drugu tekućinu koja curi niz posudu ili kaplje na površinu za kuhanje. U protivnom postoji opasnost od požara.

- **Prikladno za namirnice:** Ova tava ne utječe na okus ni miris namirnica koje se u njoj pripremaju.
- Tavu nipošto nemojte koristiti ako su njezine ručke labave. Po potrebi pritegnite vijčani spoj na ručki.

● 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 429348_2204/429351_2204) 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

(HR) **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800806355
E-Mail: owim@lidl.hr

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.

Indicații de utilizare și de îngrijire

- **Economisiți energia!** Pentru a evita pierderea de căldură, selectați o placă de încălzire cu un diametru care corespunde diametrului tigăii.
- Diametrul eficace al fundului cca.:
  – 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate etichetele autocolante de pe produs și clătiți-l cu apă curată.
- Înainte de prima utilizare, fierbeți de 2 până la 3 ori apă în tigaie, pentru a îndepărta complet eventualele resturi de producție.
- Ungeți ușor tigaia.
- Nu supraîncălziți tigaia goală sau umplută cu friptură, deoarece astfel slăbește efectul antiaderent, resp. acoperirea este distrusă.
- Pericol de supraîncălzire! În cazul tigăilor neunse cu grăsime și supraîncălzite, la contactul cu alimentul fără grăsime, prin arderea proteinelor, se poate ajunge la decolorări în stratul antiaderent. Aceste schimbări de culoare trebuie considerate rezultate ale utilizării și nu constituie prejudicierea calității stratului și utilizabilității.
- Încălziți mâncarea la o treaptă înaltă/medie și lăsați-o să se gătească la o treaptă mică.

- Nu lăsați tigaia nesupravegheată în timp ce se încălzește grăsimea: Grăsimea supraîncălzită se poate aprinde. Nu stingeți niciodată cu apă grăsimea care arde! Înăbușiți flacăra cu un capac sau cu o pătură groasă de lână.
- Folosiți numai ustensile de bucătărie din material plastic sau lemn, pentru a nu deteriora stratul antiaderent. Nu tăiați alimentele de gătit direct în tigaie.
- Nu puneți în tigaie carne umedă din care picură apa. Grăsimea care sare pe o plită încinsă poate provoca cu ușurință un incendiu.
- În timpul gătirii, mânerul se poate încălzi. Pentru protecția dvs. folosiți cârpe pentru oale sau mănuși de grătar.
- Tigaia este potrivită pentru plite cu gaz, electrice, ceramice, cu inducție și cu halogen.
- **Indicație pentru plitele cu inducție:** În anumite situații poate să apară un zgomot, care se datorează proprietăților electromagnetice ale sursei de căldură și oalei/tigăii. Acest lucru este normal și nu indică un defect a câmpului de inducție sau a vasului de bucătărie. Cratița/tigaia trebuie așezată în centrul ochiului plitei cu inducție.
  ATENȚIE! Viteză mare de încălzire! Nu încălziți excesiv vasul de bucătărie la preîncălzire. În cazul unei supraîncălziri, camera trebuie bine aerisită.
- Acest articol combină avantajele vaselor de bucătărie di 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 articolul să funcționeze ireproșabil, vă rugăm să-l așezați întotdeauna pe ochiuri care corespund diametrului fundului vasului.

- 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.
- Nu ține niciodată produsul fierbinte sub apă care curge. Partea de dedesubt a produsului poate fi astfel deteriorată sau poate să cadă de pe produs.
- Articolul este potrivit pentru a menține alimentele calde în cuptor (max. 160 °C pentru 1 oră).
- Această tigaie este potrivită pentru mașina de spălat vase.
- Pentru curățarea manuală, folosiți apă fierbinte și un detergent de vase obișnuit. Evitați folosirea de obiecte sau perii tăioase sau ascuțite, pentru a nu deteriora materialul.
- Nu folosiți pentru curățare agenți de caustici.
- Curățarea frecventă cu agenți de curățare ascuțiți, poate duce la o deteriorare și/sau schimbare a culorii tigăii.
- Curățarea în mașina de spălat vase poate duce la o modificare a culorii pieselor din aluminiu.
- **ATENȚIE! ZGÂRIETURI!** Evitați mutarea înainte și înapoi a vasului de bucătărie pe ochiurile plitelor din sticlă ceramică!
  Pentru a evita zgârieturile pe o plită din sticlă-ceramică, ridicați întotdeauna vasul de gătit 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 fund din aluminiu expus este mutat înainte și înapoi pe suprafețe ceramice, acest lucru poate lăsa urme. Astfel de urme pot fi de obicei îndepărtate cu un agent de curățare pentru ceramică.
  Înainte de a începe gătirea, vă recomandăm să ștergeți suprafața ochiului plitei și fundul vasului de bucătărie cu o cârpă curată și fără scame (de exemplu, microfibră). Astfel pot fi evitate zgârieturile.

- **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!** Ștergeți imediat uleiul fierbinte sau alte lichide care la turnare se scurg în vas sau picură pe suprafața de gătit, cu o cârpă adecvată. Altfel există pericolul de incendiu.
- **Potrivit pentru alimente:** Această tigaie nu are nicio influență asupra gustului și mirosului alimentelor gătite.
- Nu folosiți în niciun caz tigăile dacă mânerele sunt slăbite. Restrângeți înșurubarea mânerului.

● 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 produslui. 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 produsele 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 429348_2204/429351_2204) 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

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.

Указания за употреба и поддръжка

- **Пестете енергия!** За да предотвратите загуба на топлина, изберете котлон с диаметър, който отговаря на диаметъра на тигана.
- Ефективен диаметър на дъното прибл.:
  – 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Преди първата употреба отстранете всички стикери от продукта и го изплакнете с чиста вода.
- Преди първата употреба кипнете вода в тигана 2 до 3 пъти, за да отстраните напълно евентуални производствени остатъци.
- Намажете леко тигана с мазнина.
- Не прегрявайте празен или пълен с продукти за готвене тиган, тъй като в противен случай незалепващият ефект отслабва, съотв. покритието се поврежда.
- Опасност от прегряване! При ненамазани с мазнина прегрети тигани е възможно при контакт с продукт за готвене, несъдържащ мазнини, да се стигне до изменения на цвета на незалепващото покритие поради изгаряне на протеините. 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.
- Загрейте продуктите за готвене на висока/средна температура и след това ги гответе на по-ниска степен до готовност.

- Не оставяйте тигана без надзор, ако се загрява мазнина: Прекалено нагорещена мазнина може да се възпламени. Никога не гасете горяща мазнина с вода! Потушете пламъците с капак или с плътно покривало.
- Използвайте само кухненски прибори от пластмаса или дърво, за да не повредите незалепващото покритие. Не режете продуктите за готвене директно в тигана.
- Не поставяйте мокро капещо месо в тигана. Пръскаща върху нагорещен котлон мазнина лесно може да предизвика пожар.
- По време на готвенето дръжката може да се нагорещи. За Ваша безопасност използвайте кухненска кърпа или ръкавици за грил.
- Тиганът е подходящ за газови, електрически, стъклокерамични, индукционни и халогенни котлони.
- **Указание за индукционни котлони:** При определени обстоятелства може да се появи шум, който се дължи на електромагнитните характеристики на източника на топлина и на тенджерата/тигана. Това е нормално и не указва дефект на Вашия индукционен котлон или на съда за готвене. Тенджерата/тиганът трябва да се постави в средата на индукционния котлон. **ВНИМАНИЕ! Висока скорост на загряване!** Не прегрявайте съда за готвене при предварително загряване. В случай на прегряване помещението трябва да бъде добре проветрено.
- Този артикул 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 артикулът безупречно, винаги го поставяйте върху отговарящ на диаметъра на дъното котлон.

- 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.
- Никога не поставяйте горещия продукт под течаща студена вода. От това долната страна на продукта е възможно да бъде повредена или да изпадне от продукта.
- Артикулът е подходящ за поддържане на ястия топли във фурна (макс. 160 °C за 1 час).
- Този тиган е подходящ за съдомиялни машини.
- За почистване на ръка използвайте гореща вода и обикновен препарат за миене на съдове. При това избягвайте употребата на остри предмети или четки, за да не повредите материала.
- За почистване не използвайте агресивни абразивни препарати.
- Честото почистване с агресивни почистващи препарати може да доведе до повреда и/или промяна на цвета на тигана.
- Почистването в съдомиялна машина може да доведе до изменения на цвета на алуминиевите части.
- **ВНИМАНИЕ! ДРАСКОТИНИ!** Избягвайте бутането напред-назад на съда за готвене върху стъклокерамични котлони!
  За да избегнете драскотини по стъклокерамични котлони, винаги повдигайте съда за готвене, преди да промените неговата позиция върху котлона.
  Не носим отговорност за щети, които в противен случай биха могли да възникнат.
  Ако съдът за готвене се премества напред-назад с лежащо върху керамични плоскости алуминиево дъно, това може да остави следи. Такива следи по принцип могат да бъдат отстранени с почистващ препарат за керамика.
  Преди да започнете готвенето, препоръчваме да избършете повърхността на котлона и дъното на съда за готвене с чиста кърпа без власинки (например микрофибърна). Така можете да предотвратите драскотини.

- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** При изливане на горещи течности е необходимо особено внимание и предпазливост – в противен случай има опасност от изгаряне. Не изливайте течността прекалено бързо, а се уверете, че тече равномерно. Уверете се, че в непосредствена близост няма други хора, особено деца, когато изливате.
- **ВНИМАНИЕ!** Ако е необходимо, използвайте кухненска ръкохватка или подобни ефективни лични предпазни средства (ЛПС), когато изливате.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** Незабавно избършете горещото олио или друга течност, която се стича по тигана или капе върху повърхността за готвене, с подходяща кърпа. В противен случай съществува риск от пожар.
- **Безвреден за хранителни продукти:** Този тиган не оказва влияние върху вкуса и аромата на приготвяните ястия.
- В никакъв случай не използвайте тигани, ако дръжките са хлабави. При нужда притегнете винтовото съединение на дръжките.

● 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 пораждат 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 429348_2204/429351_2204) 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 извънгаранционо 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
E-мейл: owim@lidl.bg
IAN 429348_2204/429351_2204

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 429348_2204/429351_2204) 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

(BG) **Сервиз България**
Телефон: 008001184975
E-мейл: owim@lidl.bg

● 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.

● Οδηγίες χρήσης και φροντίδας

- **Εξοικονομήστε ενέργεια!** Για την αποφυγή απώλειας θερμότητας επιλέξτε μια θερμαντική πλάκα με διάμετρο η οποία αντιστοιχεί στη διάμετρο του τηγανιού.
- Ωφέλιμη διάμετρος βάσης περ.:
  – 429348 (240 mm): Ø 179 mm
- Πριν την πρώτη χρήση αφαιρέστε από το προϊόν όλα τα αυτοκόλλητα και πλύνετέ το με καθαρό νερό.
- Πριν την πρώτη χρήση βράστε 2 με 3 φορές νερό στο τηγάνι και πετάξτε το για να απομακρύνετε πλήρως τα πιθανά υπολείμματα παραγωγής.
- Αλείψτε το τηγάνι με λίγο λάδι.
- Μην θερμαίνετε υπερβολικά το τηγάνι είτε είναι άδειο είτε γεμάτο με φαγητό, επειδή αυτό επηρεάζει τις αντικολλητικές ιδιότητες ή μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επίστρωση.
- Κίνδυνος υπερθέρμανσης! Σε περίπτωση υπερθέρμανσης του τηγανιού χωρίς να έχει λαδωθεί ενδέχεται, κατά την επαφή με άπαχα τρόφιμα, να αποχρωματιστεί η αντικολλητική επιφάνεια από την καύση των πρωτεϊνών. Οι αποχρωματισμοί είναι σημάδια χρήσης και δεν επηρεάζουν την ποιότητα της επίστρωσης και την καταλληλότητα του προϊόντος.
- Επιλέξτε μια υψηλή/μεσαία θερμοκρασία για να θερμανθεί το φαγητό και συνεχίστε το μαγείρεμα σε χαμηλότερη θερμοκρασία.

- Μην αφήνετε ποτέ το τηγάνι χωρίς επιτήρηση όταν το λίπος είναι ζεστό: Το λίπος μπορεί να ανάψει αν θερμανθεί υπερβολικά. Μην σβήνετε πότε το λάδι που καίγεται με νερό! Καταπνίξτε τις φλόγες με το καπάκι ή με χοντρή μάλλινη κουβέρτα.
- Χρησιμοποιείτε βοηθήματα κουζίνας από ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό ή ξύλο για την αποφυγή πρόκλησης ζημιών στην αντικολλητική επίστρωση. Μην κόβετε απευθείας τα τρόφιμα στο τηγάνι.
- Μην τοποθετείτε βρεγμένο κρέας στο τηγάνι. Το λίπος που εκτοξεύεται στο πυρακτωμένο μάτι της κουζίνας μπορεί να προκαλέσει εύκολα πυρκαγιά.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορεί να θερμανθεί η λαβή. Γι' αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια κουζίνας για λόγους προστασίας.
- Το τηγάνι είναι κατάλληλο για εστίες αερίου, ηλεκτρικές εστίες, κεραμικές εστίες, επαγωγικές εστίες και εστίες αλογόνου.
- **Υποδείξεις για επαγωγικές εστίες:** Υπό ορισμένες συνθήκες μπορεί να διαπιστώσετε έναν θόρυβο ο οποίος οφείλεται στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες της πηγής θερμότητας και του σκεύους/ του τηγανιού. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδεικνύει βλάβη στην επαγωγική κουζίνα ή το μαγειρικό σκεύος. Η κατσαρόλα/ το τηγάνι πρέπει να τοποθετείται στο κέντρο της επαγωγικής εστίας. **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Γρήγορη θέρμανση!** Μην θερμαίνετε υπερβολικά τα μαγειρικά σκεύη κατά την προθέρμανση. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης ο χώρος πρέπει να αερίζεται καλά.

- 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 σωστά το προϊόν, τοποθετείτε το πάντα στο κατάλληλο μάτι της κουζίνας ανάλογα με τη διάμετρο του πάτου.
- 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.
- 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.
- Το προϊόν ενδείκνυται για τη διατήρηση της θερμότητας των φαγητών στο φούρνο (έως 160 °C για 1 ώρα).
- Αυτό το τηγάνι είναι κατάλληλο για το πλυντήριο πιάτων.
- Για το πλύσιμο στο χέρι, χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και κοινό απορρυπαντικό πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε κοφτερά και αιχμηρά αντικείμενα ή βούρτσες για την αποφυγή πρόκλησης ζημιών στο υλικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά κατά το πλύσιμο.
- Το συχνό πλύσιμο με ισχυρά καθαριστικά μπορεί να προκαλέσει ζημιά ή/και αποχρωματισμό του τηγανιού.
- Το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό των μερών από αλουμίνιο.
- **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! ΓΡΑΤΣΟΥΝΙΕΣ!** Μην κουνάτε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε κεραμικά μάτια!

Για να αποφύγετε γρατσουνιές σε γυάλινη κεραμική εστία, ανασηκώνετε πάντα το μαγειρικό σκεύος πριν αλλάξετε τη θέση του στην εστία.

Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημίες 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.

Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, συνιστάται να σκουπίζετε το μάτι της κουζίνας και τη βάση του μαγειρικού σκεύους με ένα καθαρό πανί χωρίς χνούδι (π.χ. από μικροΐνες). Με τον τρόπο αυτόν μπορείτε να αποφύγετε τις γρατσουνιές.

- **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.
- **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ!** Αν χρειάζεται, χρησιμοποιείτε πιάστρες κουζίνας ή παρόμοια μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) κατά τη μετάγγιση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Σκουπίστε αμέσως με κατάλληλο πανί το καυτό λάδι ή άλλα υγρά που χύνονται από το δοχείο ή στάζουν στην περιοχή μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της μετάγγισης. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- **Κατάλληλο για τρόφιμα:** Αυτό το τηγάνι δεν επηρεάζει τη γεύση και το άρωμα των φαγητών.
- Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση το τηγάνι αν οι λαβές είναι χαλαρές. Αν χρειάζεται, σφίξτε τις βίδες των λαβών.

● 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.
Απορρίπτετέ 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 σάς 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 αιτήματος σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 429348_2204/429351_2204) 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 πότε 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
429348_2204	HG09730	Ø 240 mm	Ø 179 mm	09/2022
429351_2204	HG09729	Ø 200 mm	Ø 139 mm	

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY