



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

DE AT CH

EDELSTAHL-TOPF-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB IE

STAINLESS STEEL PAN SET

Operation and safety notes

FR BE

CASSEROLES EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

EDELSTAAL PANNENSET

Bedienings- en veiligheidsinstructies

PL

ZESTAW GARNKÓW ZE STALI SZLACHETNEJ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

CZ

SADA HRNCŮ Z NEREZOVÉ OCELI

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

SK

SÚPRAVA HRNCOV

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	6
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	9
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	13
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	16
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	19
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	22

EDELSTAHL-TOPF-SET

● **Einleitung**

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

● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.




Sicherheitshinweise


⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

-  **⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!**

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

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

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff locker ist.
 - Modell HG06428A: Wenn der Griff des Glasdeckels locker ist, können Sie diesen durch Anziehen der Schrauben wieder fixieren.
 - Modell HG06428B: Die Schrauben der Griffe des Edelstahldeckels können nicht nachgezogen werden.
- Verwenden Sie den Topf nicht, wenn die Griffe locker sind.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe nicht aus den Augen lassen. Fett und Speisen können sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn Fett oder Speisen einmal brennen sollten, löschen Sie diese niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer geprüften Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT!** Erhitzen Sie den Topf niemals in leerem Zustand. Andernfalls überhitzt der Topf. Beschädigungen des Produkts können die Folge sein.
- Heizen Sie den Topf niemals auf der höchsten Energiestufe auf, wenn dieser mit Fett befüllt ist. Schalten Sie die Herdplatte im Fall einer Überhitzung sofort aus. Heben Sie den Topf niemals direkt von der Herdplatte, sondern lassen Sie ihn zunächst auf der abkühlenden Herdplatte stehen.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Der Topf ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions-Kochfelder geeignet.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

- **ACHTUNG!** Zerbrechlich, nicht stoßfest! (Model HG06428A)
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

Topftyp	Topfgröße	Wirksamer Bodendurchmesser (ca.)
Fleischtopf:	Ø 24 cm	Ø 20 cm
Fleischtopf:	Ø 20 cm	Ø 16 cm
Gemüsetopf:	Ø 20 cm	Ø 16 cm
Bratentopf:	Ø 16 cm	Ø 13 cm
Stielkasserolle:	Ø 16 cm	Ø 13 cm

- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.
- Geben Sie kein Salz bzw. Salzwasser in das vorgewärmte leere Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Minderung der Leistung des Produktes wäre dadurch übrigens nicht zu erwarten.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.

● Hinweis für Induktionskochfelder

- **Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs / der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.

- Der Topf / die Pfanne ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

● Gebrauch

- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Modell HG06428A: Edelstahltopfe mit Glasdeckel sind für den Ofen geeignet.
 - Glasdeckel hitzebeständig bis 180 °C.
 - Edelstahltopfe hitzebeständig bis 250 °C.
- Modell HG06428B: Edelstahltopfe mit Edelstahldeckeln sind für den Ofen geeignet. Topfe und Deckel hitzebeständig bis 250 °C.

● Reinigung und Pflege

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



Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.

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

● Entsorgung

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

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

● Garantie

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer 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.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

STAINLESS STEEL PAN SET

● **Introduction**

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

● **Intended use**

The product is for private use only.




Safety instructions


⚠ WARNING! DANGER OF INJURY!

-  **⚠ WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!**

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

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

⚠ WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Do not use the lid if the handle is loose.
 - Model HG06428A: If the handle of the glass lid is loose, you can fasten it again by tightening the screws.
 - Model HG06428B: The screws on the handle of the stainless steel lid cannot be re-tightened.
- Do not use the pot if the handles are loose.
- Pots must never be left unattended. Fat and food can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat or food fire with water. Cover the flames with a pot lid or a tested fire blanket.
- **CAUTION!** Never heat up the pot if it is empty. The pot will overheat and get damaged.
- Never heat the pot up on the highest energy level if it is filled with fat. If it overheats switch the hotplate off immediately. Never lift the pot directly off the hotplate, but first allow it to stand on the cooling plate.
- Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- The pot is suitable for use on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs.
-  **FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.

- **ATTENTION!** Fragile / not impact-resistant! (Model HG06428A)
- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot.

Pot type	Pot size	Effective bottom diameter (approx.)
Stockpot:	Ø 24 cm	Ø 20 cm
Stockpot:	Ø 20 cm	Ø 16 cm
Vegetable pot:	Ø 20 cm	Ø 16 cm
Casserole:	Ø 16 cm	Ø 13 cm
Saucepan:	Ø 16 cm	Ø 13 cm

- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!**
Do not move the pan back and forth on glassceramic hobs! We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.
- Never add salt or brine into the empty preheated product as this could lead to corrosion. However, a reduction in product performance is not likely.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.

● **Note for induction hobs**

- **Note:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot / pan. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged.

- Place the pot / pan in the middle of the induction hotplate.
- **ATTENTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.
- The room must be aired out well, in the event cookware overheats.

● **Use**

- Before using the pot for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
- Model HG06428A: Stainless steel pots with glass lids are oven-safe.
 - Glass lid heat resistant to 180 °C.
 - Stainless steel pot heat resistant to 250 °C.
- Model HG06428B: Stainless steel pots with stainless steel lids are oven-safe. Pots and lids are heat resistant to 250 °C.

● **Cleaning and care**

- Clean the pot with hot water and commercially available washing-up liquid.



The product is suitable for the dishwasher.

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

● **Disposal**

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

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

● **Warranty**

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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

You will find the item number on the 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

- Ⓒ **Service Great Britain**
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk
- Ⓔ **Service Ireland**
Tel.: 1800 200736
E-Mail: owim@lidl.ie

CASSEROLES EN ACIER INOXYDABLE

● **Introduction**

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

● **Utilisation conforme**

- Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.




Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

-  **AVERTISSEMENT ! RISQUE MORTEL ET D'ACCIDENT POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS !** Prière de ne jamais laisser les enfants sans surveillance avec les matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.
-  Veuillez noter que les poignées deviennent chaudes lors de la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours des maniques ou des gants spécial barbecue pour votre protection.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche.
 - Modèle HG06428A : Si la poignée du couvercle en verre est lâche, vous pouvez la fixer à nouveau en resserrant les vis.
 - Modèle HG06428B : Les vis des poignées du couvercle en acier inoxydable ne peuvent pas être resserrées.
- N'utilisez pas la casserole lorsque les poignées sont lâches.
- Il est très important de ne pas quitter les casseroles des yeux lors de la cuisson. La graisse et les aliments peuvent rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que de la matière grasse ou des aliments s'enflamment, surtout n'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau ! Éteignez les flammes avec un couvercle de casserole ou une couverture anti-feu homologuée.
- **PRUDENCE !** Ne chauffez jamais la casserole à vide. Autrement, la casserole surchauffera. Le produit pourrait ainsi être endommagé.
- Ne chauffez jamais la casserole au niveau de chaleur le plus élevé lorsqu'elle est remplie de graisse. En cas de surchauffe, éteignez immédiatement la plaque de cuisson. Ne prenez jamais la casserole directement de la plaque de cuisson, mais laissez-la d'abord refroidir à cet emplacement.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Des graisses sautant sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement s'enflammer et déclencher un incendie.
- Les casseroles conviennent aux bouches de gaz, plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
-  **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Les caractéristiques de goût et d'odeur ne sont pas affectées par ce produit.

- **ATTENTION !** Fragile, non résistant aux chocs ! (Modèle HG06428A)
- **Économisez de l'énergie !** Afin d'éviter les pertes de chaleur, choisissez la taille de la plaque de cuisson correspondant au diamètre du fond de la casserole.

Type de casserole	Taille de la casserole	Diamètre du fond utilisable (env.)
Casserole à viande :	Ø 24 cm	Ø 20 cm
Casserole à viande :	Ø 20 cm	Ø 16 cm
Casserole à légumes :	Ø 20 cm	Ø 16 cm
Faitout :	Ø 16 cm	Ø 13 cm
Casserole à manche :	Ø 16 cm	Ø 13 cm

- **ATTENTION ! RAYURE !** Évitez de pousser et de tirer le récipient de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/en verre ! Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond du récipient de cuisson avec un chiffon propre et sans peluche (par exemple en microfibre). De cette manière vous pouvez prévenir des rayures.
- Ne versez pas de sel et/ou d'eau salée dans le produit vide préchauffé, car cela pourrait conduire au développement de corrosion. Cependant, une réduction de la qualité de cuisson du produit est parfaitement improbable.
- Prière de ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le fond du produit pourrait être ainsi endommagé ou tomber du produit.

● **Remarque pour les plaques de cuisson à induction**

- **Remarque :** Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et de la casserole/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.

● **Utilisation**

- Avant la première utilisation, prévoyez de faire bouillir de l'eau dans le récipient 2 à 3 fois afin d'éliminer complètement tous les résidus de fabrication.
- Modèle HG06428A : Les casseroles en acier inoxydable avec un couvercle en verre vont au four.
 - Couvercles en verre résistant à la chaleur jusqu'à 180 °C.
 - Casseroles en acier inoxydable résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C.
- Modèle HG06428B : Les casseroles en acier inoxydable avec un couvercle lui aussi en acier inoxydable vont au four. Casseroles et couvercles résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C.

● **Nettoyage et entretien**

- Nettoyez la casserole à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.



Le produit va au lave-vaisselle.

- Si vous lavez la casserole à la main, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce. Cependant, évitez d'utiliser des objets tranchants ou pointus afin de ne pas endommager le produit.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif.
- Au fil du temps, les minéraux contenus dans l'eau peuvent tacher ou décolorer le produit. Vous pouvez les supprimer en frottant un demi-citron aux endroits précis. Vous pouvez éliminer les taches plus tenaces avec une solution d'essence de vinaigre diluée au 1/10 avec de l'eau.

● Mise au rebut

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

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



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

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et 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 (par ex. IAN 123456_7890) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

Service après-vente

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

EDELSTAAL PANNENSET

● **Inleiding**

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

● **Beoogd gebruik**

- Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik.



Veiligheidsstips

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!

-  **⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLLEN VOOR (KLEINE) KINDEREN!** Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Gevaar voor verstikking door het verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten gevaren vaak. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.
-  Let erop dat de grepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het deksel niet als de greep loszit.
 - Model HG06428A: Als de greep van het glazen deksel los zit, kunt u het weer vastzetten door het aandraaien van de schroef.
 - Model HG06428B: De schroeven van de grepen van het roestvrijstalen deksel kunnen niet opnieuw worden vastgedraaid.
- Gebruik de pan niet als de grepen loszitten.
- Als u kookt is het erg belangrijk dat u een oogje op de pan blijft houden. Vet en levensmiddelen kunnen snel oververhit raken en ontbranden. Als vet of de levensmiddelen eenmaal branden, moet het vuur in geen geval met water worden geblust! Verstik de vlammen met een pannendeksel of een goedgekeurde branddeken.
- **VOORZICHTIG!** Verhit de pan nooit als deze leeg is. Zo voorkomt u dat de pan oververhit raakt. Dit kan leiden tot beschadiging van het product.
- Verhit de pan nooit op de hoogste energiestand als deze met vet gevuld is. Schakel de kookplaat in geval van oververhitting onmiddellijk uit. Haal de pan nooit meteen van de kookplaat maar laat hem eerst een tijdje op de langzaam afkoelende kookplaat staan.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- De pan is geschikt voor elektrische, glaskeramische, gas-, inductie- en halogeenv-kookplaten.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.

- **OPGELET!** Breekbaar, niet stootvast! (Model HG06428A)
- **Bespaar energie!** Kies een pan waarvan de bodemdiameter overeenkomt met die van de kookplaat om zo hitteverlies te vermijden.

Soort pan	Afmetingen pan	Effectieve bodemdiameter (ca.)
Vleespan:	Ø 24 cm	Ø 20 cm
Vleespan:	Ø 20 cm	Ø 16 cm
Groentepan:	Ø 20 cm	Ø 16 cm
Braadpan:	Ø 16 cm	Ø 13 cm
Steeipan:	Ø 16 cm	Ø 13 cm

- **OPGELET! KRASSEN!** Schuif het kookgerei op glaskeramische kookplaten niet heen en weer! 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.
- Doe geen zout dan wel zout water in een voorverwarmd leeg product omdat dat tot corrosie kan leiden. Een afname van de prestatie van het product is daardoor overigens niet te verwachten.
- Houd het hete product nooit onder koud stromend water. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.

● **Tip voor inductiekookplaten**

- **Tip:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van de pan. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductieplaat of van de pan.

- Zet de pan midden op de inductiekookplaat.
- **OPGELET!** Product warmt snel op! Pan bij voorverwarmen niet oververhitten.
- Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.

● **Gebruik**

- Kook, voordat u het product voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal water in het product om eventueel tijdens de productie achtergelaten resten te verwijderen.
- Model HG06428A: Roestvrijstalen pannen met een glazen deksel zijn geschikt voor in de oven.
 - Glazen deksel hittebestendig tot 180 °C.
 - Roestvrijstalen pannen hittebestendig tot 250 °C.
- Model HG06428B: Roestvrijstalen pannen met roestvrijstalen deksel zijn geschikt voor in de oven. Pannen en deksels zijn hittebestendig tot 250 °C.

● **Schoonmaken en onderhoud**

- Maak het product schoon met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel.
-  Het product is geschikt voor de afwasmachine.
- Als u de pan met de hand schoonmaakt, spoel het dan af met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel. Gebruik daarbij geen scherpe of spitse voorwerpen om te voorkomen dat u het product beschadigt.
- Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe schuurmiddelen.
- Na verloop van tijd kunnen in het water opgeloste mineralen vlekken of verkleuringen van het product veroorzaken. Deze kunt u verwijderen door met een halve citroen over deze plaatsen te wrijven. Hardnekkiger vlekken kunt u verwijderen met een oplossing bestaande uit negen delen water en één deel azijnzuur.

● Afvoer

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

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

● Garantie

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

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

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

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

Afwikkeling in geval van garantie

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

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

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

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande serviceafdeling 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

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

ZESTAW GARNKÓW ZE STALI SZLACHETNEJ

● Wstęp

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



● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.




Instrukcje bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŹEŃ!

-  **OSTRZEŻENIE!**
ZAGROŻENIE ŻYCIA I NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU DLA MAŁYCH DZIECI I NIEMOWLĄT! Nigdy nie pozostawiać małych dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Istnieje ryzyko uduszenia spowodowanego materiałami pakunkowymi. Dzieci często lekceważą zagrożenia. Dzieci należy zawsze trzymać z dala od materiałów pakunkowych.
-  Prosimy pamiętać, że uchwyt podczas gotowania może stać się gorący. Z tego powodu należy używać łapek do garnków lub rękawic kuchennych.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH!

- Nie używać pokrywy, gdy uchwyt jest luźny.
 - Model HG06428A: Jeśli uchwyt szklanej pokrywy jest luźny, to można go naprawić dokręcając śruby.
 - Model HG06428B: Nie można dokręcać śrub na uchwytach pokrywy ze stali nierdzewnej.
- Nie używać garnka, jeśli uchwyty są poluzowane.
- To bardzo ważne, aby podczas gotowania pilnować naczyń. Tłuszcz i potrawa mogą bardzo szybko przegrzać się i zapalić. Jeśli tłuszcz lub potrawa zapali się, to do gaszenia nie wolno używać wody! Płomienie zdtławić pokrywą patelni lub atestowanym kocem przeciwogniowym.
- **OSTROŻNIE!** Nigdy nie podgrzewać pustego produktu. W przeciwnym razie garnek przegrzeje się. Skutkiem może być uszkodzenie produktu.
- Nigdy nie podgrzewać garnka na najwyższym poziomie energii, gdy jest wypełniony tłuszczem. Jeśli przegrzeje się, natychmiast wyłączyć płytę grzewczą. Nigdy nie zdejmować garnka bezpośrednio z płyty, ale najpierw pozwolić, aby stał na schładzającej się płycie.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz przyskający na rozgrzanej płycie grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Garnki nadają się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
-  **BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!**
Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.

- **UWAGA!** Kruchy, nieodporny na wstrząsy! (Model HG06428A)
- **Oszczędzać energię!** Do gotowania należy wybierać płytę o średnicy odpowiedniej do średnicy dna produktu, aby uniknąć strat ciepła.

Rodzaj garnka	Wielkość garnka	Efektywna średnica dna (ok.)
Garnek do przyrządzania mięsa:	Ø 24 cm	Ø 20 cm
Garnek do przyrządzania mięsa:	Ø 20 cm	Ø 16 cm
Garnek do przyrządzania mięsa:	Ø 20 cm	Ø 16 cm
Garnek do smażenia:	Ø 16 cm	Ø 13 cm
Rondel z uchwytem:	Ø 16 cm	Ø 13 cm

- **UWAGA! ZADRAPANIE!** Unikać szurania patelnią po ceramicznej płycie grzejnej! Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna patelni czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zdrapaniom.
- Do nagrzanego, pustego produktu nie wrzucać soli, ani nie wlewać słonej wody, gdyż może to prowadzić do korozji. Jednak zmniejszenie wydajności produktu jest mało prawdopodobne.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.

● **Wskazówka dla stosujących płyty indukcyjne**


- **Rada:** 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!** Wysokie temperatury! Urządzenia do gotowania nie wolno przegrzewać.
- W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

● **Zastosowanie**

- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w garnku, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.
- Model HG06428A: Garnki ze stali nierdzewnej ze szklaną pokrywą mogą być używane w piekarniku.
 - Szklana pokrywa jest odporna na ciepło do temperatury 180 °C.
 - Garnki ze stali nierdzewnej są odporne na ciepło do temperatury 250 °C.
- Model HG06428B: Garnki ze stali nierdzewnej z pokrywą ze stali nierdzewnej mogą być używane w piekarniku. Garnki i pokrywy są odporne na ciepło do temperatury 250 °C.

● **Czyszczenie i konserwacja**

- Wymyć garnek w gorącej wodzie z dodatkiem dostępnego w sprzedaży detergentu.
-  Produkt nadaje się do mycia w zmywarce.
- Podczas mycia ręcznego należy myć produkt gorącą wodą i dostępnym w handlu detergentem. Unikać używania ostrych i szpiczastych przedmiotów, aby nie uszkodzić produktu.
- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.
- Z czasem minerały zawarte w wodzie mogą zabrudzić lub odbarwić produkt. Możesz to usunąć pocierając zabrudzenia półką cytryny. Uporczywe plamy można usunąć za pomocą mieszanki dziewięciu części wody i jednej części esencji octowej.

● Utylizacja

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

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

● Gwarancja

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

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

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

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamliwych, np. 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 (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.

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

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

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

Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

SADA HRNCŮ Z NEREZOVÉ OCELI

● Úvod

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



● Použití ke stanovenému účelu

- Tento výrobek je vhodný výhradně pro soukromé použití.




Bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

-  **VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ SMRTI A NEHOD PRO BATOLATA A DĚTI!** Nikdy nenechejte děti bez dozoru s obalovým materiálem. Existuje nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti často podcení nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.
-  Prosím, mějte na paměti, že rukojeti mohou být při vaření horké. Proto ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCÍ!

- Nepoužívejte víko, pokud je rukojeť volná.
 - Model HG06428A: Pokud je rukojeť skleněného víka uvolněná, můžete ji znovu opravit utažením šroubů.
 - Model HG06428B: Šrouby rukojeti víka z ušlechtilé oceli nelze dotáhnout.
- Nikdy hrnec nepoužívejte, pokud jsou rukojeti uvolněné.
- Při vaření je velmi důležité, že nenecháte hrnce z očí. Tuk a jídla se mohou rychle přehřát a vznítit. Pokud by tuk už hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zastudte plameny víkem hrnce nebo ověřenou dekou na hašení.
- **OPATRNĚ!** Nikdy neohřívejte hrnec, když je prázdný. Jinak se hrnec přehřeje. Důsledkem mohou být poškození výrobku.
- Nikdy neohřívejte hrnec na nejvyšším energetickém stupni, pokud je naplněna tukem. V případě přehřátí okamžitě vypněte plotýnku sporáku. Nikdy nezvedejte hrnec přímo z plotýnky sporáku, ale nejprve jej nechte stát na chladicí plotýnce sporáku.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotnu může snadno vzniknout požár.
- Hrnec je vhodný pro plynová, elektrická, sklokeramická, indukční a halogenová varná pole.
-  **BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chuťové a pachové vlastnosti nejsou tímto výrobkem ovlivněny.

- **VÝSTRAHA!** Křehké, není odolné proti nárazu! (Model HG06428A)
- **Šetřte energii!** Vyberte varné místo odpovídající průměru dna hrnce, aby se zabránilo tepelným ztrátám.

Typ hrnce	Velikost hrnce	Efektivní průměr dna (cca)
Hrnc na maso:	Ø 24 cm	Ø 20 cm
Hrnc na maso:	Ø 20 cm	Ø 16 cm
Hrnc na zeleninu:	Ø 20 cm	Ø 16 cm
Pekáč:	Ø 16 cm	Ø 13 cm
Rendlík:	Ø 16 cm	Ø 13 cm

- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhňte se posouvání nádobí tam a zpět na sklokeramické varných polích! Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste ořekli povrch varného pole a dno nádobí čistou, nežmolující látkou (například z mikrovlákná). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.
- Nedávejte sůl nebo slanou vodu do přehřátého prázdného výrobku, protože by to mohlo vést ke korozi. Snížení výkonu výrobku by sem tím ostatně nedalo očekávat.
- Nikdy nedávejte horký výrobek pod tekoucí studenou vodu. Spodní část výrobku by se tím mohla poškodit nebo z výrobku odpadnout.

● **Upozornění pro indukční varné desky**


- **Upozornění:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce/pánve. To je normální a neznamená to závalu indukčního varného pole ani nádobí.

- Hrnc/pekáč je třeba umístit do středu na indukční varné pole.
- **VÝSTRAHA!** Vysoká rychlost ohřevu! Kuchyňské nádobí při přehřevu nepřehřejte.
- V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.

● **Použití**

- Před prvním použitím výrobek vyvařte 2 až 3 krát s vodou, aby se úplně odstranily případné zbytky z výroby.
- Model HG06428A: Hrnce z ušlechtilé oceli se skleněným víkem jsou vhodné pro troubu.
 - Skleněné víko žáruvzdorné do 180 °C.
 - Hrnce z ušlechtilé oceli žáruvzdorné do 250 °C.
- Model HG06428B: Hrnce z ušlechtilé oceli s víky z ušlechtilé oceli jsou vhodné pro troubu. Hrnce a víka jsou žáruvzdorné do 250 °C.

● **Čištění a péče**

- Vyčistěte hrnc důkladně horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
-  Výrobek je vhodný do myčky nádobí.
- Při ručním mytí vyčistěte hrnc horkou vodou a běžným mycím prostředkem. Vyhňte se používání ostrých a špičatých předmětů, abyste výrobek nepoškodili.
- K čištění nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky.
- Časem mohou na výrobku prostřednictvím minerálů ve vodě vzniknout skvrny nebo zbarvení. Ty můžete odstranit třením rozpůleného citronu po těchto místech. Odolnější skvrny lze odstranit směsí z devíti dílů vody a jednoho dílu octa.

● Zlikvidování

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

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

● Záruka

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

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

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

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

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

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

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

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

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

Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

SÚPRAVA HRNCOV

● Úvod

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



● Použitie v súlade s určením

- Produkt je určený iba na osobné používanie.




Bezpečnostné upozornenia

▲ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

-  **▲ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO NEHODY PRE MALÉ DETI A DETI!** Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Existuje nebezpečenstvo udusenía obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Deti držte vždy ďalej od obalového materiálu.
-  Dbajte na to, že rukoväť môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.

▲ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO VECNÝCH ŠKŔD!

- Nepoužívajte pokrievku, ak je rukoväť uvoľnená.
 - Model HG06428A: Ak je rukoväť sklenená pokrievka uvoľnená, môžete ju zafixovať dotiahnutím skrutiek.
 - Model HG06428B: Skrutky rukoväť nehrdzavejúcej pokrievky sa nedajú dotiahnuť.
- Nepoužívajte hrniec, ak sú rukoväť uvoľnené.
- Pri varení je veľmi dôležité, aby boli hrnce vždy pod dohľadom. Tuk a jedlo sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk alebo jedlo raz začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plamene uhasťe pokrievkou alebo testovanou požiarnou prikrývkou.
- **POZOR!** Nikdy neohrievajte hrniec, ak je prázdny. V opačnom prípade sa hrniec prehreje. Dôsledkom môže byť poškodenie produktu.
- Hrnec nikdy nezohrievajte na najvyššom stupni, ak je naplnený tukom. V prípade prehriatia ihneď vypnite varnú platňu. Hrnec nikdy nedvíhajte priamo z varnej platne, nechajte ho najprv stáť na chladnejšej varnej doske.
- Do horúceho tuku nekladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Hrnec je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické, halogénové a indukčné varné dosky.
-  **VHODNÉ PRE KONTAKT S POTRAVINAMI!** Chuť a vôňa nie sú týmto produktom ovplyvnené.

- **OPATRNE!** Rozbitné, nie je odolné voči nárazom! (Model HG06428A)
- **Šetrite energiou!** Aby sa zabránilo strate energie, podľa priemeru dna produktu zvolte vhodnú varnú plochu.

Typ hrnca	Veľkosť hrnca	Efektívny priemer dna (pribl.)
Hrnec na mäso:	Ø 24 cm	Ø 20 cm
Hrnec na mäso:	Ø 20 cm	Ø 16 cm
Hrnec na zeleninu:	Ø 20 cm	Ø 16 cm
Hrnec na pečenie:	Ø 16 cm	Ø 13 cm
Hrnec s rukoväťou:	Ø 16 cm	Ø 13 cm

- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklokeramickej varnej doske! Predtým ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlupov (napr. z mikrovlákna). Takto zabránite vzniku škrabancov.
- Do predhriateho prázdneho produktu nedávajte soľ resp. slanú vodu, môže to spôsobiť koróziu. To by, mimochodom, nevedlo k zníženiu výkonu produktu.
- Horúci produkt nikdy nechladte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla poškodiť spodná strana produktu alebo z produktu odpadnúť.

● Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek


- **Upozornenie:** Za určitých podmienok môže vzniknúť hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a hrnca/panvice. To je 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.

● Použitie

- Pred prvým použitím vyvarate produkt 2- až 3- krát vodou, aby sa úplne odstránili prípadné zvyšky z výroby.
- Model HG06428A: Nerezové hrnce so sklenenými pokrievkami sú vhodné do rúry.
 - Sklenená pokrievka odolná voči teplu do 180 °C.
 - Nerezové hrnce odolné voči teplu do 250 °C.
- Model HG06428B: Nerezové hrnce s nerezovými pokrievkami sú vhodné do rúry. Hrnce a pokrievky odolné voči teplu do 250 °C.

● Čistenie a starostlivosť

- Hrnec čistíte horúcou vodou a bežnými čistiacimi prostriedkami.
-  Produkt je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Pri ručnom umývaní očistíte produkt horúcou vodou a bežnými čistiacimi prostriedkami. Vyhnite sa používaniu ostrých a špicatých predmetov, aby sa produkt nepoškodil.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne drsné prostriedky na drhnutie.
- Časom sa môžu kvôli minerálom vo vode na produkte vytvoriť flaky alebo sfarbenia. Môžete ich odstrániť tak, že polovicou citrónu prejdete po týchto miestach. Nepoddajné flaky môžete odstrániť zmesou deviatich dielikov vody a jedného dielika octu.

● **Likvidácia**

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

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

● **Záruka**

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

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

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

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

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

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

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

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

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

Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No	Product	Version
HG06428A	Stainless steel pans with glass lids	08/2020
HG06428B	Stainless steel pans with stainless steel lids	08/2020