

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
484641_2501	HG13460	Ø 320 mm	Ø 220 mm	07/2025
485259_2501	HG11816	Ø 280 mm	Ø 180 mm	
485257_2501	HG11817	Ø 240 mm	Ø 160 mm	
485227_2501	HG11818	Ø 200 mm	Ø 130 mm	

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 484641_2501

IAN 485259_2501

IAN 485257_2501

IAN 485227_2501



CAST ALUMINIUM FRYING PAN

GB
CAST ALUMINIUM FRYING PAN

Operation and safety notes

FI
ALUMIINIIVALUINEN PAISTINPANNU

Käyttö- ja turvaohjeet

SE
STEKPANNA AV GJUTEN ALUMINIUM

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

PL
PATELNIJA ALUMINIOWA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

LT
ALUMINIO LIEJINIO KEPTUVĖ

Naudojimo ir saugos pastabos

EE
ALUMIINIUMVALUST PANN

Kasutamise- ja ohutusjuhised

LV
LIETA ALUMINIJA PANNA

Ekspluatācijas un drošības norādījumi

DE AT CH
ALUGUSS-PFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 484641_2501

IAN 485259_2501

IAN 485257_2501

IAN 485227_2501

PL

FI

SE

LT

EE

LV

GB	Operation and safety notes	Page	3
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	9
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	15
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	21
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psł	28
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	34
LV	Eksploataācijas un drošības norādījumi	Lpp.	39
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	45

● 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.:
 - 484641_2501 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 485259_2501 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 485257_2501 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 485227_2501 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- 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.

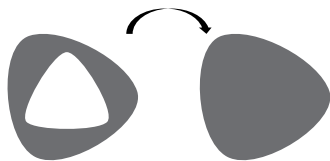
We are not liable for damage which could otherwise result.

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.

- **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.

- Including heat indicator which indicates the optimum cooking temperature, red brand logo starts to turn invisible when the pan is properly preheated (approx. 180°C) when reach optimum cooking temperature, reduce the heat to maintain the temperature. Do not continue to heat the pan on a high heat as this will result in the pan and the non-stick surface becoming overheated.



not ready

ready

- **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 pan or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.
- This product is not suitable for deep frying!

● 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 material or manufacturing 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. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the 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 is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches 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 484641_2501 / 485259_2501 / 485257_2501 / 485227_2501) 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

● Johdanto

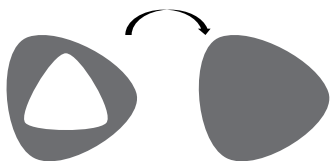
Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Olet valinnut korkealaatuisen tuotteen. Tutustu laitteeseen ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Lue sitä varten tämä käyttöohje ja turvallisuusohjeet. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja ilmoitetulla käyttöalalla. Säilytä käyttöohje paikassa, josta löydät sen aina. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

● Käyttö- ja hoito-ohjeet

- **Säästä energiaa!** Lämpöhäviön välttämiseksi valitse liesilevy, jonka halkaisija vastaa pannun halkaisijaa.
- Todellinen pohjan halkaisija n.:
 - 484641_2501 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 485259_2501 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 485257_2501 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 485227_2501 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Keitä pannussa ennen ensimmäistä käyttökertaa vettä 2 korkeintaan 3 kertaa, jotta mahdolliset tuotantojäämät irtoavat.
- Voitele pannua pienellä määrällä rasvaa.
- Älä ylikuumenna pannua sen ollessa tyhjänä tai täynnä paistettua ruokaa, koska silloin sen tarttumattomuus heikkenee ja pinnoite vahingoittuu.
- Ylikuumenemisen vaara! Ylikuumentuneissa pannuissa, joita ei ole voideltu, tarttumaton pinnoite voi värjäytyä joutuessaan kosketuksiin rasvattoman paistettavan kanssa proteiinien palaessa pintaan. Tällaiset värjäymät ovat merkkejä käytöstä eivätkä ne vaikuta pinnoitteen laatuun tai sen käytettävyyteen.
- Kuumenna ruokaa voimakkaalla/keskilämmöllä ja anna sen lopuksi kypsentyä heikolla lämmöllä.
- Älä jätä pannua valvomatta, kun rasva kuumenee: Ylikuumentunut rasva voi syttyä palamaan. Älä koskaan sammuta palavaa rasvaa vedellä! Sammuta liekit kannella tai tiiviillä villapeitteellä.

- Käytä vain muovisia tai puisia keittiövälineitä, jotta tarttumaton pinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa ruoka-aineita suoraan pannulla.
- Älä laita märkää lihaa pannulle. Kuumalle liesilevylle roiskuva rasva voi aiheuttaa helposti tulipalon.
- Kahva voi kuumentua valmistuksen aikana. Suojaa kätesi pannulapuilla tai uunikintailla.
- Pannua voidaan käyttää kaasu-, sähkö-, lasikeraamisella, induktio- ja halogeeniliedellä.
- **Käyttöohje induktioliedelle:** Joissakin tapauksissa saattaa kuulua ääni, joka johtuu lämmönlähteen sähkömagneettisista ominaisuuksista ja kattilasta/paistinpannusta. Tämä on normaalia eikä se tarkoita sitä, että induktioliesi tai kattila olisi vaurioitunut. Kattila/pannu tulee asettaa induktioliesilevyn keskelle.
- **HUOMIO! Kuumenee nopeasti!** Älä ylikuumenna kattilaa. Ylikuumenemistapauksessa tila täytyy tuulettaa kunnolla.
- Tässä tuotteessa yhdistyvät alumiinisten keittoastioiden hyödyt kuten kevyt paino ja korkea lämmönjohtokyky sekä induktiolla valmistamisen tarjoamat edut. Tämä on mahdollista alumiinipohjaan kiinnitettyjen magneettisten teräselementtien ansiosta. Pohja ei ole kokonaan magneettinen, ja koska induktiokeittolevyt ovat huomattavasti suurempia kuin pannun pohjan halkaisija, induktiokäämit eivät ehkä reagoi. Se ei ole laaturvirhe eikä heikennä mitenkään toimivuutta. Jotta tuote toimisi täydellisesti, aseta se aina pohjan halkaisijaa vastaavalle keittolevylle.
- Korkeat lämpötilat voivat vääjätä tuotteen ulkopinnan. Tämä ei ole materiaalivirhe eikä se vaikuta tuotteen laatuun tai toimivuuteen.
- Älä koskaan pidä kuumaa tuotetta juoksevan, kylmän veden alla. Sen tuloksena tuotteen pohja voi vahingoittua tai irrota tuotteesta.
- Tuote soveltuu ruoan lämpimänäpitoon uunissa (maks. 160 °C 1 tunnin ajan).
- Tämä pannu voidaan pestä astianpesukoneessa.

- Pese pannu käsin kuumalla vedellä ja tavallisella astianpesuaineella. Vältä terävien ja suippojen välineiden tai harjojen käyttöä, jotta materiaali ei vahingoitu.
- Älä käytä voimakkaita hankausaineita.
- Usein tapahtuva pesu voimakkailla pesuaineilla voi vaurioittaa ja/tai värjätä pannun pinnan.
- Astianpesukoneessa pesu voi muuttaa alumiiniosien väriä.
- **HUOMIO! NAARMUJA!** Vältä keittoastioiden liikuttamista edestakaisin lasikeraamisilla keittolevyillä!
Vältä lasikeraamisen keittotason naarmuuntuminen nostamalla keittolevy aina ennen kuin muutat sen asentoa keittotasolla. Emme vastaa vaurioista, jotka tästä muutoin voisivat syntyä. Alumiinipohjaisten keittotason liikuttaminen edestakaisin keraamisilla pinnoilla voi jättää jälkiä. Tällaiset jäljet voidaan yleensä poistaa keraamisen lieden puhdistusaineella.
Ennen ruoanvalmistuksen aloittamista on suositeltavaa, että keittolevyn pinta ja pannun pohja pyyhitään puhtaalla, nukattomalla liinalla (esim. mikrokuituliinalla). Siten naarmujen syntyminen voidaan välttää.
- **Elintarvikekelpoinen:** Tämä pannu ei vaikuta mitenkään valmistettavien ruokien makuun tai tuoksuun.
- Älä käytä pannua, jos sen kahvat ovat irralliset. Kiristä tarvittaessa kahvojen ruuvit.
- Sisältää lämpöilmaisimen, joka ilmaisee optimaalisen valmistuslämpötilan. Punainen tuotemerkkilogo muuttuu näkymättömäksi, kun pannu on lämmennyt kunnolla (noin 180 °C). Kun optimaalinen valmistuslämpötila on saavutettu vähennä lämpöä lämpötilan ylläpitämiseksi. Älä jatka pannun pitämistä korkealla lämmöllä, koska se johtaa pannun ja tarttumattoman pinnoituksen ylikuumenemiseen.



ei valmis

valmis

- **HUOMIO!** Kun kaadat kuumia nesteitä, ole erityisen huolellinen ja varovainen – palovammojen vaara. Älä kaada nestettä hätäisesti, vaan varmista tasainen virtaus. Varmista, ettei ketään, erityisesti lapsia, ole välittömässä läheisyydessä kaatamisen aikana.
- **HUOMAA!** Käytä tarvittaessa patakinnasta tai vastaavaa tehokasta suojausta, kun kaadat.
- **HUOMIO!** Pyyhi kuuma öljy tai muut nesteet, jotka valuvat pannulta tai tippuvat keittotasolle kaatamisen aikana, välittömästi sopivalla liinalla. Muutoin tulipalovaara.
- Varmista riittävä ilmastointi välttääksesi raskaan savun suljetussa tilassa.
- Tuotetta ei saa käyttää friteeraamiseen!

● Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

● Takuu

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuu-aika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista osto-ohetkellä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuu-aikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvaatimuksen vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on vioittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatruunat) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvina osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

● Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi nopea käsittely voidaan taata, pyydämme sinua toimimaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 484641_2501 / 485259_2501 / 485257_2501 / 485227_2501) todisteena tekemästäsi ostoksesta.

Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen etusivulta (vasen alareuna) tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun.

Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen. Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

● Huoltopalvelu

FI **Huoltopalvelu Suomi**

Puhelin: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

● Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har valt en produkt av hög kvalitet. Gör dig bekant med produkten innan du använder den. Läs följande bruksanvisning och säkerhetsinformation. Använd endast produkten i enlighet med beskrivningen och för angivna ändamål. Förvara denna handledning på en säker plats. Överlämna även bruksanvisningen om du överlåter produkten till en tredje part.

● Bruks- och skötselanvisning

- **Spara energi!** För att undvika värmeförluster väljer du en platta med en diameter som är ungefär lika stor som pannans.
- Effektiv bottendiameter ca.:
 - 484641_2501 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 485259_2501 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 485257_2501 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 485227_2501 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Koka vatten i pannan 2 till 3 gånger innan du använder den för att ta avlägsna eventuella produktrester.
- Olja in pannan lätt.
- Överhätta inte en panna som är tom eller fylld med mat, annars kan anti-stick-effekten försvinna och beläggningen kan skadas.
- Risk för överhettning! Vid ej infettade och överhettade pannor kan det vid kontakt med fettfritt stekgods uppkomma missfärgningar i anti stick-ytan på grund av att proteinerna bränns. Dessa missfärgningar är normalt slitage och påverkar inte kvaliteten hos ytbehandlingen och påverkar inte produktens användbarhet.
- Värm upp livsmedlet på hög- eller medelhög värme och avsluta tillagningen på lägre temperatur.
- Lämna inte pannan oövervakad medan oljan värms upp: Överhettad olja kan antända. Släck aldrig brinnande olja med vatten! Kväv elden med ett lock eller en tjock ullfilt.

- Använd endast plast- eller träredskap så att anti-stick-beläggningen inte skadas. Skär inte livsmedel direkt i pannan.
- Lägg inte droppande, vått kött i pannan. Fett som skvätter kan komma i kontakt med en het platta och fatta eld.
- Handtaget kan bli varmt vid matlagning. Använd en grytlapp eller grytvantar som skydd.
- Pannan är anpassad för gas-, el-, glas-keramisk-, induktions- och halogenspisar.
- **Information för användning med induktionsspisar:**
Under vissa förhållanden kan ett ljud uppkomma, som beror på de elektromagnetiska egenskaperna hos värmekällan och grytan/pannan. Detta är normalt och tyder inte på någon skada hos induktionshällen eller kokkärlet. Grytan/pannan ska placeras i centrum av induktionsvärmefältet. **SE UPP! Hög uppvärmningshastighet!** När du förvärmer pannan, tänk på att inte överhetta den. Vid överhettning, ventiler rummet ordentligt.
- Den här artikeln kombinerar fördelarna med köksredskap av aluminium, såsom låg vikt och hög värmeledningsförmåga, med fördelarna av matlagning med induktion. För att möjliggöra detta har magnetiska stålelement integrerats i aluminiumgodset. Följaktligen är inte hela basen magnetisk, så på induktionshällar som är betydligt större än basdiametern kan det hända att induktionsspolarna inte reagerar. Detta är inte en kvalitetsbrist och utgör inte någon försämring av funktionen. För att artikeln ska fungera felfritt vänligen placera den på plattan som motsvarar basdiametern.
- Höga temperaturer kan leda till missfärgningar på utsidan av produkten. Det är inget materialfel och påverkar inte produktens kvalitet eller funktion.
- Håll aldrig den varma produkten under rinnande kallt vatten. Undersidan av produkten kan skadas som ett resultat eller falla av produkten.

- Artikeln är lämplig för att hålla maten varm i ugnen (max. 160 °C under 1 timme).
- Denna panna är diskmaskin-kompatibel.
- För rengöring för hand, använd varmt vatten och vanligt diskmedel. Undvik användning av vassa och spetsiga föremål eller borstar, så att du inte skadar materialet.
- Använd inga nötande skurmedel för disk.
- Frekvent rengöring med slipande diskmedel kan leda till skador och/eller missfärgning av pannan.
- Rengöring i diskmaskin kan leda till missfärgning av aluminiumdelar.
- **SE UPP! REPOR!** Undvik att skjuta köksredskap fram och tillbaka på glaskeramikhällar!

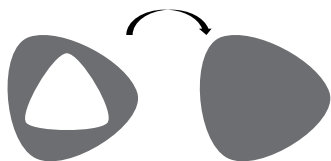
För att undvika repor på en glaskeramikplatta så lyfter du alltid kokkärlet innan du flyttar det på plattan.

Vi tar inte ansvar för skador som uppstår i annat fall.

Om kokkärl med en friliggande aluminiumbotten skjuts fram och tillbaka på keramikytor så kan det efterlämna spår. Sådana spår kan i allmänhet tas bort med ett keramikrengöringsmedel.

Innan du börjar med matlagning rekommenderar vi att du torkar av ytan av hällen och kokkärls botten med en ren, luddfri trasa (t.ex. mikrofiber). Därmed kan du förebygga repor.

- **Livsmedelskompatibel:** Denna panna har ingen påverkan på smak eller lukt hos tillagade livsmedel.
- Använd aldrig pannor under några som helst omständigheter om handtagen är trasiga. Vid behov, dra åt handtagens skruvar.
- Inkluderar värmeindikator som indikerar den optimala tillagningstemperaturen, röda varumärkeslogotypen börjar bli synlig när pannan är tillräckligt föruppvärmd (ca. 180 °C) när varje optimal tillagningstemperatur uppnås minska värmen för att bibehålla temperaturen. Fortsätt inte att värma pannan på hög värme eftersom det kommer att resultera i att pannan och teflonbeläggningen blir överhettad.



inte klar

klar

- **FÖRSIKTIGHET!** När heta vätskor hålls ut var särskilt försiktig och uppmärksam - i annat fall finns risk för skållning. Håll inte ut vätskor häftigt utan se till att det är ett stadigt flöde. Se till att inga andra personer, särskilt barn, är i omedelbar närhet vid upphällningen.
- **UPPMÄRKSAMHET!** Om så behövs, använd en ugnsvante eller liknande personlig skyddsutrustning när du håller.
- **FÖRSIKTIGHET!** Torka omedelbart bort het olja eller annan vätska som rinner ned från pannan eller droppar på tillagningsytan under upphällningen med en lämplig trasa. Annars finns risk för brand.
- Se till att det finns tillräckligt med ventilation för att undvika rök i slutna miljöer.
- Produkten är inte lämplig för fritering!

● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.

Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

● Garanti

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantitiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter uppackning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara slitdelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

● Handläggning av garantianspråk

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 484641_2501 / 485259_2501 / 485257_2501 / 485227_2501) för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

● Service

SE **Service Sverige**

Tel.: 020791808

E-Mail: owim@lidl.se

FI **Service Finland**

Tel: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

● 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.

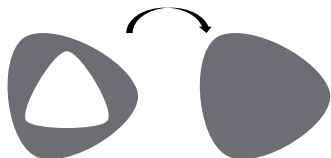
● Instrukcje użytkowania i konserwacji

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy patelni.
- Efektywna średnica dna ok.:
 - 484641_2501 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 485259_2501 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 485257_2501 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 485227_2501 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- 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! Płomień zduśić 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 przyskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Podczas gotowania uchwyt może się nagrzewać. Używać rękawic do grilli 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 naczyń 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 jakiegokolwiek szkody, które mogłyby wystąpić w innym przypadku.
Przesuwanie patelni z odstłoniętym 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 przetrarcie powierzchni płyty grzejnej i dna naczynia do gotowania czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.

- **Bezpieczna żywność:** Patelnia nie zmienia smaku ani zapachu przygotowywanych potraw.
- Nie używać patelni, jeśli uchwyty będą poluzowane. Ewentualnie dociągnąć poluzowane złącza śrubowe.
- Patelnia wyposażona jest we wskaźnik ciepła, który pokazuje optymalną temperaturę smażenia: gdy patelnia dobrze się nagrzej (do temp. ok. 180°C), czerwone logo marki zaczyna zanikać i przestaje być widoczne w optymalnej temperaturze smażenia; należy wtedy zmniejszyć ustawienie palnika, aby tylko utrzymywać temperaturę. Nie należy kontynuować podgrzewania patelni na wysokim ustawieniu palnika, ponieważ doprowadzi to do przegrzania się patelni i powierzchni nieprzywierającej.



nie gotowa

gotowa

- **OSTROŻNIE!** Podczas nalewania gorących płynów należy zachować szczególną ostrożność i rozagę – inaczej istnieje ryzyko oparzeń. Nie należy nalewać płynu w pośpiechu, należy zadbać o to, aby płyn nalewał się równomiernym strumieniem. Należy pilnować, aby podczas nalewania płynu w bezpośrednim sąsiedztwie nie znajdowały się żadne inne osoby, a zwłaszcza dzieci.
- **UWAGA!** W razie potrzeby, podczas nalewania płynów należy używać rękawicy kuchennej lub porównywalnie skutecznych środków ochrony indywidualnej (ŚOI).

- **OSTROŻNIE!** Gorący olej lub inne płyny spływające po ściankach patelni lub skapujące na powierzchnię do smażenia należy natychmiast wycierać odpowiednią ściereczką. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- Aby nie dopuścić do silnego zadymienia, w zamkniętym pomieszczeniu należy zapewnić wystarczającą wentylację.
- Ten produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu!

● 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 został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przetłoczników lub części 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 484641_2501 / 485259_2501 / 485257_2501 / 485227_2501) 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, przesać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

● Ižanga

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminy. Prieš pradėdami naudotis šiuo gaminiu, iš pradžių su juo susipažinkite. Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir saugos nurodymus. Naudokite šį gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Laikykite šią instrukciją saugioje vietoje. Perduodami gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus!

● Naudojimo ir priežiūros instrukcijos

- **Taupykite energiją!** Kad išvengtumėte šilumos nuostolių, pasirinkite kaitvietę, atitinkančią jūsų keptuvės skersmenį.
- Veiksmingas dugno skersmuo yra maždaug:
 - 484641_2501 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 485259_2501 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 485257_2501 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 485227_2501 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Prieš naudodami pirmą kartą nuo 2 iki 3 kartus įpilkite į keptuvę vandens ir pavirkite tam, kad pasišalintų galimi gamybos likučiai.
- Ištepkite keptuvę nedideliu kiekiu riebalų.
- Neperkaitinkite tuščios arba su kepiniais keptuvės. Priešingu atveju sumažėja nelimpančios dangos veiksmingumas arba danga pažeidžiama.
- Perkaitimo pavojus! Jei riebalų neturintis maisto produktas susiliečia su aliejumi neištepta, per daug įkaitusia keptuve, nelipni danga gali šiek tiek išblukti dėl baltymų degimo. Tokie spalvos išblukimai yra nusidėvėjimo požymiai ir neturi įtakos dangos kokybei ir jos tinkamumui naudoti.
- Įkaitinkite maistą dideliu / vidutiniu karščiu ir palikite gamintis iki galo pasirinkę mažesnę pakopą.
- Niekada nepalikite keptuvės be priežiūros, kol kaista riebalai: Perkaitę riebalai gali užsidegti. Niekada negesinkite degančių riebalų vandeniu! Slopinkite liepsną dangčiu arba storu vilnoniu apklotu.

- Naudokite plastikinius arba medinius virtuvės reikmenis tam, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos. Nepjaustykite maisto keptuvėje.
- Nedėkite šlapios mėsos į keptuvę. Riebalai besitaškantys iš įkaitusios keptuvės gali sukelti gaisrą.
- Naudojimo metu gali įkaisti rankena. Norėdami apsaugoti naudokite puodkėlę arba pirštinę.
- Keptuvė tinka dujinėms, elektrinėms, stiklo keramikos, indukcinėms ir halogeninėms viryklėms.
- **Nurodymas indukcinėms kaitvietėms:** Tam tikromis aplinkybėmis galimas garsas, atsirandantis dėl elektromagnetinių šildymo šaltinio ir puodo / keptuvės savybių. Tai yra normalu ir nerodo, kad jūsų indukcinė kaitlentė arba virtuvės reikmenys būtų pažeisti. Puodą / keptuvę dėkite indukcinės kaitlentės viduryje.
- **DĖMESIO! Didelis įkaitimo greitis!** Neperkaitinkite gaminimo indo. Perkaitinus reikia gerai išvėdinti patalpą.
- Šis gaminyje suderina aliuminio gaminimo indo privalumus, pvz., mažą svorį ir gerą šilumos pralaidumą, su indukcinės viryklės privalumais. Kad tai būtų galima, aliuminio dugne yra magnetiniai plieno elementai. Todėl ne visas dugnas yra magnetinis, tai ant indukcinės kaitvietės, kurios yra ženkliai didesnės nei dugno skersmuo, gali atsitikti taip, kad indukcinės ritės nereaguos. Tai nėra kokybės trūkumas ir dėl to funkcija neapribojama. Kad gaminyje veiktų neprikaištingai, visada dėkite jį ant dugno skersmenį atitinkančios kaitvietės.
- Dėl aukštos temperatūros gaminio išorė gali nublukti. Tai nereiškia, kad medžiaga turi defektų, ir nepablogina gaminio kokybės arba funkcijos.
- Niekada nelaiykite gaminio po šaltu tekančiu vandeniu. Dėl to gali būti pažeista arba nukristi apatinė gaminio pusė.
- Gaminys tinka šildyti patiekalus orkaitėje (maks. 160 °C 1 val.).
- Šią keptuvę galima plauti indaplovėje.

- Plaudami rankomis naudokite karštą vandenį ir įprastas indų plovimo priemones. Nenaudokite aštrių ir smailių daiktų arba šepečių, nes jie gali pažeisti gaminį.
- Valymui nenaudokite aštrių šveičiamųjų priemonių.
- Dažnas valymas su aštriomis šveitimo priemonėmis gali pakenkti keptuvei ir/arba pakeisti jos spalvą.
- Plaunant indaplovėje aliuminio dalys gali pakeisti spalvą.
- **DĖMESIO! SUBRAIŽYMAS!** Nestumdyskite gaminimo indo ant stiklo keramikos kaitlenčių!

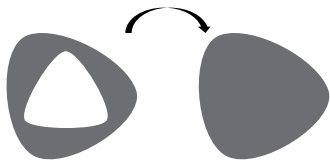
Kad nesubraižytumėte stiklo keramikos kaitlentės, visada pakelkite gaminimo indą prieš keisdami jo padėtį ant kaitlentės.

Mes neatsakome už jokią žalą, kuri galėtų atsirasti kitu atveju.

Judinant gaminimo indus su atviru aliuminio pagrindu pirmyn ir atgal ant keraminių paviršių gali likti žymių. Tokias žymes dažniausiai galima pašalinti keramikos valikliu.

Prieš pradėdami virti mes rekomenduojame kaitlentės paviršių ir indo apačią nuvalyti sausa, nesiveliančia šluoste (pavyzdžiui, mikropluošto). Taip apsaugosite nuo subraižymo.

- **Saugus liestis su maistu:** Ši keptuvė nepakeičia ruošiamų patiekalų skonio ir kvapo.
- Jokių būdu nenaudokite keptuvės, jei jos rankena yra netvirta. Jei reikia, prisukite rankeną.
- Su kaitros indikatoriumi, kuris rodo optimalią kepimo temperatūrą: raudonas prekės ženklų logotipas pradeda blankti, tinkamai įkaitinus keptuvę (iki maždaug 180 °C); pasiekę optimalią kepimo temperatūrą, sumažinkite kaitrą, kad ji daugiau nekiltų. Netęskite keptuvės kaitinimo, nes pati keptuvė ir jos nepridegantis paviršius gali perkaisti.



neįkaitusi

įkaitusi

- **ATSARGIAI!** Pildami karštus skysčius būkite ypač atsargūs – priešingu atveju galite nusiplikyti. Skysčio nepilkite staigiai, o vienoda srovele. Pylimo metu šalia neturi būti kitų asmenų, ypač vaikų.
- **DĖMESIO!** Jei reikia, pylimo metu mūvėkite orkaitės pirštines ar naudokite kitokias tinkamas asmens apsaugos priemones (AAP).
- **ATSARGIAI!** Nedelsdami tinkamu skudurėliu nuvalykite įkaitusį aliejų ar kitus skysčius, kurie pylimo metu nuo keptuvės nuteka ar nulaša ant kepimo paviršiaus. Priešingu atveju kyla gaisro pavojus.
- Uždaroje patalpoje turi būti tinkama ventiliacija, kad nesikauptų dūmai ir garai.
- Šis gaminytis netinka gruzdinimui!

● Išmetimas

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.

Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.

● **Garantija**

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo atidžiai patikrintas. Esant medžiagų ar gamybos defektams, jūs turite įstatymines teises gaminio pardavėjo atžvilgiu. Ši garantija jokiais būdais neapriboja įstatymais nustatytų jūsų teisių.

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

Išpakavus gaminį, būtina nedelsiant pranešti apie bet kokius pažeidimus ar defektus, kurie jau buvo pirkimo metu.

Jei per 3 metus nuo šio produkto pirkimo datos išryškės medžiagų ar gamybos trūkumų, produktą savo nuožiūra nemokamai pataisysime arba pakeisime. Patvirtinus garantinį reikalavimą garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei pataisytoms dalims.

Garantija netaikoma, jei šis produktas apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas.

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis (pvz., baterijos, akumuliatoriai, žarnos, rašalo kasetės), taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., jungikliams arba dalims iš stiklo.

● Veiksmi norint pasinaudoti garantija

Kad galėtume greitai apdoroti jūsų prašymą, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais:

Kreipdamiesi kokiu nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 484641_2501 / 485259_2501 / 485257_2501 / 485227_2501).

Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.

Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

● Klientų aptarnavimas

LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 080033500

El. paštas: owim@lidl.lt

● Sissejuhatus

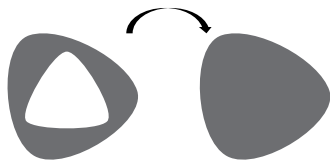
Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekvaliteedilise toote. Tutvuge tootega enne selle esmast kasutusele võtmist. Selleks lugege tähelepanelikult läbi allolev kasutusjuhend ja ohutusnõuded. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Hoidke see kasutusjuhend kindlalt teadaolevas kohas alles. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

● Kasutus- ja hooldusjuhend

- **Säästke energiat!** Kuumuskaot vältimiseks valige pliidiplaat, mille diameeter vastab panni diameetritele.
- Tõhus potipõhja läbimõõt umbes:
 - 484641_2501 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 485259_2501 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 485257_2501 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 485227_2501 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Enne panni esmakordset kasutamist keetke selles 2 kuni 3 korda vett, et täielikult eemaldada kõik tootmisjääd.
- Õlitage panni kergelt.
- Ärge kuumutage tühja ega toiduga täidetud panni üle, vastasel juhul kahaneb kleepumisvastane toime või võib kahjustuda panni pind.
- Ülekuumutamise oht! Rasvavaba toidu kuumutamine liiga vähese õliga pannil või panni ülekuumutamine põhjustab kleepumisvastase kihi värvi muutumist, mis on tingitud proteiinide põlemisest. Säärane värvimuutus loetakse kasutusjälgedeks ja see ei mõjuta kattematerjali kvaliteeti ega selle kasutatavust.
- Kuumutage toitu kõrgel/keskmisel kuumusel ja laske toidul seejärel valmida madalal kuumusel.
- Ärge jätke panni järelevalveta, kui selles rasva kuumutate: Ülekuumenenud rasv võib süttida. Ärge kunagi kustutage põlevat rasva veega! Summutage leegid kaanega või paksu villatekiga.

- Vältimaks kleepumisvastase pinna kahjustamist, kasutage ainult plastmassist või puidust köögiriistu. Ärge hakkige toitu otse pannil.
- Ärge asetage pannile tilkuvat, märga liha. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiv rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.
- Käepide võib küpsetamise ajal kuumeneda. Kasutage enda kaitsmiseks pajalappe või grillikindaid.
- Pann sobib kasutamiseks gaasi-, elektri-, klaaskeraamilistel ja halogeenpliitidel.
- **Märkus induktsioonipliitide kohta:** Teatud olukorras võib esineda müra, mis on tingitud kütteallika ja poti/panni elektromagnetilistest omadustest. See on tavapärane ja ei viita defektile induktsioonipliidi või küpsetusahju juures. Pott/pann peab olema asetatud induktsioonivälja keskele. **TÄHELEPANU! Kuumeneb kiiresti!** Ärge eelkuumutage küpsetusnõud üle. Ülekuumutamise korral tuleb ruumi põhjalikult ventileerida.
- Selles tootes on alumiiniumist küpsetusnõu eelised, nagu kerge kaal ja suur soojusjuhtivus, ühendatud induktsioonnõu eelistega. Selleks on alumiiniumist põhja sisse sisestatud magnetilised teraselemendid. Põhi ei ole seetõttu läbinisti magnetiline ning panni läbimõõdust oluliselt suuremate induktsioonväljade puhul ei pruugi kõik induktsioonküttespiraalid lülituda. See ei ole kvaliteedidefekt ega mõjuta toimimist. Valige pliidiplaat vastavalt toote diameetrile.
- Kõrged temperatuurid võivad tingida toote välimise osa värvimuutuse. See ei ole materjalidefekt ega mõjuta toote kvaliteeti ja toimivust.
- Ärge kunagi hoidke kuuma toodet jooksva külma vee all. Toote põhi võib seetõttu kahjustuda või toote küljest lahti tulla.
- Toode on sobilik toidu ahjus soojana hoidmiseks (max 160 °C 1 tunniks).
- See pann on nõudepesumasinakindel.
- Toote käsitsi pesemiseks kasutage kuuma vett ja tavapärasest nõudepesuvedelikku. Vältige teravate esemete ja harjade kasutamist, mis võiksid toote materjali kahjustada.

- Ärge kasutage tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Sage pesemine tugevate pesuainetega võib panni kahjustada ja/või muuta selle värvi.
- Pesemine nõudepesumasinaga võib muuta alumiiniumist osade värvi.
- **TÄHELEPANU! KRIIMUSTUS!** Väلتige klaaskeraamilistel pliidiplaatidel küpsetusnõu edasi-tagasi liigutamist!
Klaaskeraamilise pliidiplaadi kriimustamise vältimiseks tõstke küpsetusnõu alati üles, enne kui selle asendit pliidiplaadil muudate. Me ei vastuta sellest tulenevate kahjustuste eest.
Kui te liigutate katmata alumiiniumpõhjaga küpsetusnõud keraamilisel pinnal edasi-tagasi, võib see jätta pinnale jälgi. Selliseid jälgi saab tavaliselt keraamilise pinna puhastusvahendiga eemaldada.
Enne küpsetamisega alustamist soovitame teil puhta ja ebemevaba lapiga (nt mikrofiiberlapiga) pühkida puhtaks pliidiplaadi pinna ja küpsetusriista põhja. See aitab vältida kriimustuste teket.
- **Sobib kasutamiseks toiduainetega:** Pann ei mõjuta valmistatud toidu maitset ja lõhna.
- Ärge kunagi kasutage panni, kui käepide loksub. Vajaduse korral pinguldage käepideme kruviliidet.
- Optimaalset küpsetustemperatuuri näitava kuumusindikaatoriga punane kaubamärgi logo muutub optimaalse küpsetustemperatuuri saavutamisel nähtamatuks, kui pann on korralikult eelsoojendatud (umbes 180 °C). Temperatuuri säilitamiseks vähendage kuumust. Ärge jätkake panni kuumutamist kõrgel kuumusel, kuna see põhjustab panni ja mittenakkuva pinna ülekuumenemist.



ei ole valmis

valmis

- **ETTEVAATUST!** Kuumade vedelike väljavalamisel olge eriti ettevaatlik ja valvas – vastasel juhul tekib põletusohu. Ärge valage vedelikku kiirustades, vaid tagage ühtlane vool. Veenduge, et valamise vahetus läheduses ei oleks teisi inimesi, eriti lapsi.
- **TÄHELEPANU!** Vajadusel kasutage valamisel pajakindaid või samaväärselt tõhusaid isikukaitsevahendeid (PPE).
- **ETTEVAATUST!** Pühkige sobiva lapiga kohe ära kuum õli või muud vedelikud, mis valamise ajal pannilt alla voolavad või keedupinnale tilguvad. Vastasel juhul esineb tulekahju oht.
- Tugeva suitsu vältimiseks suletud keskkonnas tagage piisav ventilatsioon.
- See toode ei sobi frittimiseks.

● Jäätmekäitlus

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.

Küsi vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.

● Garantii

Toode on valmistatud rangete kvaliteedijuhiste järgi ja seda on enne tarnimist põhjalikult kontrollitud. Materjali- või tootmisdefektide korral on teil seaduslikud õigused toote müüja suhtes. Teie seadusjärgsed õigused ei ole mingil juhul piiratud meie allpool sätestatud garantiiga.

Selle toote garantii kehtib 3 aastat alates ostukuupäevast. Garantii algab ostukuupäevaga. Hoidke müügitšeki originaali kindlas kohas, kuna see dokument on vajalik ostu tõendamiseks.

Kõikidest kahjustustest või defektidest, mis esinesid juba ostmise ajal, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul alates ostukuupäevast materjali- või teostusviga, parandame või asendame selle omal valikul teie eest tasuta. Garantiiperioodi ei pikendata kinnitatud garantiinõudega. See kehtib ka asendatud ja parandatud osade kohta.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, või kui seda on valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid. See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapäraselt kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaslaetavad akud, voolikud, värvikassetid), ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lülitid või klaasist osad.

● Garantii käsitlemine

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 484641_2501 / 485259_2501 / 485257_2501 / 485227_2501).

Toote numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.

Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.

Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmnesid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

● Teenindus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049117

E-posti aadress: owim@lidl.ee

● levads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlējies augstas kvalitātes izstrādājumu. Pirms pirmās lietošanas reizes iepazīstiet šo izstrādājumu. Rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Uzglabājiet šo instrukciju drošā vietā. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzi arī visu dokumentāciju.

● Lietošanas un kopšanas norādījumi

- **Taupiet enerģiju!** Lai izvairītos no siltumenerģijas zuduma, izvēlieties sildvirsmu ar tādu diametru, kas atbilst pannas diametram.
- Efektīvais pamatnes diametrs apm.:
 - 484641_2501 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 485259_2501 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 485257_2501 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 485227_2501 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Pirms pirmās lietošanas reizes uzvāriet pannā ūdeni 2 līdz 3 reizes, lai pilnībā atbrīvotos no iespējamiem ražošanas atlikumiem.
- Nedaudz ieelļojiet pannu.
- Neuzkarsējiet tukšu vai ar ceptu pārtiku piepildītu pannu, pretējā gadījumā pasliktinās pārklājuma pretpielipšanas efekts vai tiek sabojāts pārklājums.
- Pārkarsēšanas risks! Ja tiek lietota pārkarsēta neietaukota panna, tai saskaroties ar pagatavojamo pārtiku bez taukvielām un sadegot proteīnam, keramikas pārklājums var mainīt krāsu. Minētās krāsas izmaiņas ir uzskatāmas par lietošanas pazīmēm un nemazina pārklājuma kvalitāti un izstrādājuma piemērotību lietošanai.
- Uzkaršējiet ēdienu augstā/vidējā temperatūrā un pēc tam ļaujiet tam gatavoties zemā temperatūrā.
- Ja tiek karsētas taukvielas, neatstājiet pannu bez uzraudzības: Pārkarsētas taukvielas var aizdegties. Nekad nedzēsiet aizdegušos taukus ar ūdeni! Noslāpējiet liesmas ar vāku vai biezu vilnas segu.

- Lai nesabojātu pretpielipšanas pārklājumu, lietojiet tikai plastmasas vai koka virtuves piederumus. Negrieziet ēdienu tieši pannā.
- Nelieciet pannā pilošu gaļu. Tautiem uzpilot uz sakarsētas plīts virsmas, viegli var izcelties ugunsgrēks.
- Gatavošanas laikā rokturis var sakarst. Savai aizsardzībai izmantojiet katla drāniņu vai grila cimdus.
- Panna ir piemērota gāzes, elektriskās, stikla keramikas, indukcijas un halogēna plīts virsmām.
- **Norāde indukcijas plītim:** Noteiktos apstākļos var rasties troksnis, kas ir saistīts ar siltuma avota un katla/pannas elektromagnētiskajām īpašībām. Tas ir normāli un neliecina par indukcijas plīts virsmas vai virtuves trauku defektu. Katls/panna ir jānovieto indukcijas plīts virsmas centrā. **UZMANĪBU! Ātri uzsilst!** Uzsildot nepārkarsējiet virtuves traukus. Pārkarsēšanas gadījumā telpas kārtīgi jāizvēdina.
- Šis izstrādājums apvieno alumīnija gatavošanas trauku priekšrocības, piemēram, nelielais svars un augstā siltumvadītspēja, ar priekšrocībām, ko sniedz ēdiena gatavošana ar indukcijas plīti. Lai tas būtu iespējams, alumīnija apakšējā virsmā ir iestrādāti magnētiski tērauda elementi. Tāpēc apakšējā virsma nav viscaur magnētiska, un uz indukcijas plīts virsmām, kas ir ievērojami lielākas par apakšējās virsmas diametru, var gadīties, ka indukcijas spoles nereaģē. Tas nav kvalitātes defekts un nemazina izstrādājuma funkcionalitāti. Lai izstrādājums darbotos nevainojami, lūdzu, vienmēr novietojiet to uz plīts virsmas, kas atbilst apakšējās virsmas diametram.
- Augsta temperatūra var izraisīt krāsas izmaiņas izstrādājuma ārpusē. Tas nav materiāla defekts un neietekmē izstrādājuma kvalitāti vai funkcijas.
- Nekādā gadījumā neturiet karstu izstrādājumu zem aukstas tekoša ūdens strūkļas. Izstrādājuma apakšdaļa var tikt bojāta vai arī nokrist no izstrādājuma.

- Izstrādājums ir piemērots, lai uzturētu ēdienu siltu cepeškrāsni (1 stundu maksimālā 160 °C temperatūrā).
- Pannu var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Manuālai tīrīšanai izmantojiet karstu ūdeni un parastu trauku mazgāšanas līdzekli. Lai nesabojātu materiālu, nelietojiet asus vai smailus priekšmetus vai suku.
- Tīrīšanai nelietojiet abrazīvus līdzekļus.
- Bieža tīrīšana ar stipras iedarbības tīrīšanas līdzekļiem var izraisīt pannas bojājumus un/vai krāsas izmaiņas.
- Mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā var izraisīt alumīnija daļu krāsas izmaiņas.

- **UZMANĪBU! SKRĀPĒJUMU RISKS!** Nebīdīet virtuves traukus uz priekšu un atpakaļ uz stikla keramikas plīts virsmām!

Lai nesaskrāpētu stikla keramikas plīts virsmu, vienmēr paceliet virtuves traukus, pirms maināt to stāvokli uz plīts.

Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas varētu rasties pretējā gadījumā.

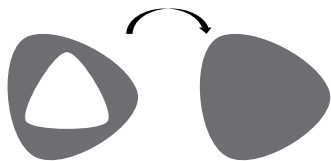
Ja virtuves trauki ar atklātu alumīnija pamatni tiek pārvietoti uz priekšu un atpakaļ uz keramikas virsmām, tie var atstāt nospiedumus. Šādus nospiedumus parasti var noņemt ar keramikas tīrīšanas līdzekli.

Pirms sākat gatavot, iesakām noslaucīt plīts virsmu un trauku apakšdaļu ar tīru, bezplūksnu drānu (piemēram, mikrošķiedras).

Tādējādi varat novērst skrāpējumus.

- **Paredzēta lietošanai ar pārtikas produktiem:** Šī panna neietekmē pagatavoto ēdienu garšu un smaržu.
- Nekad nelietojiet pannas, ja rokturi ir vaļīgi. Ja nepieciešams, vēlreiz pievelciet roktura skrūvju savienojumu.

- Tāpat kā siltuma indikators, kas norāda optimālo gatavošanas temperatūru, arī sarkanais zīmola logotips nodziest, kad panna ir pareizi uzkaršēta (apmēram 180 °C); tiklīdz ir sasniegta optimālā gatavošanas temperatūra, samaziniet siltumu, lai uzturētu nepieciešamo temperatūru. Neturpiniet karstēt pannu uz lielas uguns, jo panna var pārkarst un sabojāties nepiedegošā virsma.



nav gatava

gatava

- **UZMANĪBU!** Izlejot karstu šķidrumu, esiet īpaši uzmanīgi un piesardzīgi – pastāv applaucēšanās risks. Nelejšiet šķidrumu steigā, lejšiet vienmērīgi. Nodrošiniet, lai liešanas laikā tiešā tuvumā neatrastos citas personas, īpaši bērni.
- **UZMANĪBU!** Ja nepieciešams, liešanas laikā izmantojiet katlu turētāju vai tamlīdzīgus individuālos aizsardzības līdzekļus (IAL).
- **UZMANĪBU!** Ar piemērotu lupatiņu nekavējoties noslaukiet uz pannas malām vai uz gatavošanas virsmas nopilējušu karsto eļļu vai citus šķidrumus. Pretējā gadījumā pastāv ugunsgrēka risks.
- Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju, lai izvairītos no smagiem dūmiem slēgtā telpā.
- Šis izstrādājums nav piemērots fritēšanas vajadzībām!

● Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.

Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.

● **Garantija**

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgās tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarīšanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdarīšanas brīdi, nekavējoties jāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietpratīgi lietots vai apkopts.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām (piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kārtidži), ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

● Rīcība garantijas gadījumā

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes:

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiēt kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 484641_2501 / 485259_2501 / 485257_2501 / 485227_2501).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

● Serviss



Serviss Latvijā

Tālr.: 80005811

E-pasts: owim@lidl.lv

● 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.:
 - 484641_2501 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 485259_2501 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 485257_2501 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 485227_2501 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- 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 Antihafbeschichtung 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!

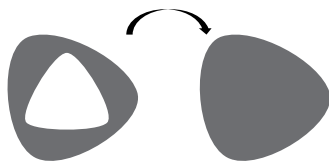
Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie das Kochgeschirr stets an, bevor Sie dessen Position auf dem Kochfeld verändern.

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.

- **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.
- Inklusive Hitzeanzeige, die die optimale Kochtemperatur anzeigt. Rotes Markenlogo wird unsichtbar, wenn die Pfanne richtig vorgeheizt ist (ca. 180 °C). Wenn die optimale Kochtemperatur erreicht ist, reduzieren Sie die Hitze, um die Temperatur zu halten. Erhitzen Sie die Pfanne nicht weiter auf großer Flamme, da dies zu einer Überhitzung der Pfanne und der Antihaft-Oberfläche führt.



nicht bereit

bereit

- **VORSICHT!** Seien Sie beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten besonders vorsichtig und achtsam – es besteht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig ein, sondern achten Sie auf ein gleichmäßiges Fließen. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere Kinder, in unmittelbarer Nähe aufhalten.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topfhandschuh oder eine vergleichbare persönliche Schutzausrüstung (PSA).

- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen in die Pfanne laufen oder auf die Kochfläche tropfen, sofort mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten besteht Brandgefahr.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
- Dieses Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.

● **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 hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● **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 484641_2501 / 485259_2501 / 485257_2501 / 485227_2501) 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