

GRILL MEISTER

(GB)

CAST IRON GRIDDLE

● 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

This product is designed for cooking. It is suitable for barbecue grills or direct use in fire only. The product is intended exclusively for private use only, not for commercial purposes. Use the product as described in this manual only. Any other use is not permitted.

● Technical data

Dimensions: approx. 50.5 x 23.5 x 1.4 cm (L x W x H)

● Scope of delivery

1 x Grill plate

● Safety instructions

SAVE ALL SAFETY INSTRUCTIONS AND INSTRUCTIONS FOR USE FOR FUTURE REFERENCE!

- Beware that the handles may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.
- Place the product, when hot, on a heatproof base. Do not place the product on an unprotected countertop.
- ATTENTION!** Danger of burns! Keep children and pets away during use.
- During cooking it is extremely important not to lose sight of the product while you are heating grease in it. Grease can overheat very quickly and ignite. In case of a grease fire, never attempt to extinguish the fire with water! Smother the flames with a lid or a thick wool blanket.
- Never heat up the product while it is empty. Failure to do so may cause the enamel coating to crack.
- To avoid damage to the black enamel coating, use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood only. Do not cut any food directly in the product.
- Never put dripping wet meats in hot grease. The resulting splashing grease may come into contact with a grill and start a fire.
- ATTENTION!** Always lift the product and never slide the product on surfaces such as these, as this may cause damage to the bottom of the product, or the table.
- Always adjust the size of gas flames to the bottom of the product – gas flames should NEVER burn past the product’s sides.
- The product is not microwavable.
- The product is not suitable for ceramic, halogen, induction and electric hob.
- The product is suitable for oven.
- Make sure you are familiar with the proper operation of your oven.
- Check the operating instructions for your oven to find out how to use the available output power of the oven for baking.

- The product is not suitable for a dishwasher.
- Make sure the grate stand is stable and flat enough when use on gas hob.
- FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
- When preparing food, do not let water come into contact with hot oil. This would cause hot oil to be splattered.
- Caution:** Ice crystals on frozen foods may cause hot oil to splatter.
- 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.
- Allow hot oil to cool down to room temperature before cleaning.
- Do not use the product if it is damaged.
- Make sure before cooking that the product stands firmly in the middle of the grate.
- Use this product only on flat surface.

● Use

- Before first use, boil out the product 2 to 3 times with water to remove any production residue. Then clean the product with warm soapy water, rinse with clear water and dry thoroughly.
- Brush a little oil or butter on the inside of the product. Slowly warm up the product at low temperature. Cool down the product as soon as the grease soaks in. Wait approx. 2 to 3 minutes until the product has cooled down and remove any excess grease.
- Do not cook or grill at high temperature. Cast iron is an excellent retainer of heat, so medium temperature is fully sufficient. Too high a temperature may lead to unsatisfactory cooking results or cause foods to stick, e.g. as with omelet.
- Do not heat up the product too quickly. Failure to do so may cause the enamel coating to crack, if the cast iron expands more quickly than the enamel.
- Both sides are allowed to use.
Note: The black enamel coating will develop a brown-black film in time which improve the grilling properties of the product. This film comes from the natural oils and fats of the food you prepare in the product. Do not try to remove this film.
- The enamel surface is not suitable for dry cooking. Always use a little butter or cooking oil and make sure that the bottom of the product is fully covered before heating the dish.

● Cleaning and care

- Always allow the product to cool down slightly before cleaning. Never submerge the product in cold water while it is still hot. The temperature shock may damage the enamel. Also, do not fill the product with cold water.
- Rinse your product with hot water and off-the-shelf detergent.
- First, soak any food residue and remove them using a wooden scraper, sponge or brush.
- Never use any hard objects, steel wool and / or abrasive or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach – failure to do so may damage the enamel.
- Thoroughly dry the product after cleaning.
- From time to time, rub a little cooking oil into the rim of the product to prevent the eventual formation of rust bloom.
- Store the product in a dry, well-ventilated space.
- CAUTION!** Please note that the enamel may be damaged if you drop or strike the product.

● 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 472109_2407) available as proof of purchase. You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product. If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail. You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service

(GB) Service Great Britain
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk

(FI)

VALURAUTAINEN GRILLILEVY

● 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.

● Tarkoituksenmukainen käyttö

Tuote on tarkoitettu kypsennykseen. Se soveltuu vain grillaukseen tai suoraan avotulussa käytettäväksi. Tuote soveltuu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupalliseen käyttöön. Käytä tuotetta vain tässä ohjeessa kuvatulla tavalla. Kaikenlainen muu käyttö on tarkoituksenvastaista.

● Tekniset tiedot

Mitat: n. 50,5 x 23,5 x 1,4 cm (P x L x K)

● Toimituksen sisältö

1x Grillilevy

● Turvallisuusohjeet

SÄILYTÄ KAIKKI TURVALLISUUS- JA KÄYTTÖOHJEET MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN!

- Huomioi, että kahvat kuumenevat käytön aikana. Käytä siksi patalappuja tai uunikintaita käsiesi suojaksi.
- Aseta kuumentunut tuote aina kuumuutta kestävälle alustalle eikä suojaamattomalle työtasolle.
- HUOMIO!** Palovammojen vaara! Pidä lapset ja lemmikkieläimet etäällä käytön aikana.
- Rasvaa kuumennettaessa on erityisen tärkeää, että tuotetta ei jätetä ilman valvontaa. Rasva voi ylikuumeta nopeasti ja syttyä palamaan. Jos rasva syttyy palamaan, älä missään tapauksessa sammuta sitä vedellä! Sammuta liekit kannella tai tiiviillä villapeitteellä.
- Huomioi, että tuotetta ei saa kuumentaa tyhjänä. Muutoin emali voi murtua.
- Käytä vain kuumuutta kestäviä muovisia tai puisia keittövälineitä, jotta emalipinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa kypsennyttyä ruokaa suoraan tuotteessa.
- Älä laita märkää lihaa kuumaan rasvaan. Kuumalle liesilevyllle roiskuva rasva voi aiheuttaa helposti tulipalon.
- HUOMIO!** Nosta aina laitetta, älä koskaan liu ´uta sitä tällaisilla pinnoilla, sillä laitteen pohja tai pöytä voivat vaurioitua.
- Kaasuliekki tulee säätää aina tuotteen pohjan halkaisijan mukaan niin, ettei se polta tuotteen sivuja.
- Tuote ei kestä mikroaaltouunia.
- Tuotetta ei voi käyttää keraamisella, halogeeni-, induktio- eikä sähköliedellä.
- Tuote soveltuu uuniin.
- Varmista, että tunnet uunisi asianmukaisen toiminnan.
- Tarkista uunisi käyttöohjeista, miten uunin käytettävissä olevaa tehoa käytetään leivontaan.
- Tuote ei ole konepesunkestävä.
- Varmista, että ritiläteline on tarpeeksi tukeva ja tasainen, kun sitä käytetään kaasuliedellä.
- ELINTARVIKEKELPOINEN!** Tuotteella ei ole vaikutusta makuun tai hajuuun.
- Varmista ruokia valmistaessasi, että kuumaan öljyyn ei pääse tippumaan vettä. Muutoin kuuma öljy voi roiskua.

- Varo!** Jääkiteet pakastettujen elintarvikkeiden päällä voivat aiheuttaa öljyn roiskumisen.
- Älä laita märkää lihaa kuumaan rasvaan. Kuumalle liesilevyllle roiskuva rasva voi aiheuttaa helposti tulipalon.
- Anna kuman öljyn jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen puhdistusta.
- Älä käytä tuotetta, jos se on vaurioitunut.
- Varmista, että tuote on asetettu tukevasti keskelle ritilää ennen kypsennystä.
- Käytä tuotetta vain tasaisilla pinnoilla.

● Käyttö

- Keitä tuote 2–3 kertaa kuumalla vedellä ennen ensimmäistä käyttöä, jotta mahdolliset tuotantojäämät saadaan poistettua. Pese se sitten lämpimällä astianpesuvedellä, huuhtele pelkällä vedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Sivele tuotteen sisäpohjaan hieman ruokaöljyä tai voita. Lämmitä sitä pienellä lämmöllä. Kytke lämpö pienemmälle heti, kun rasva on imeytynyt pintaan. Odota n. 2–3 minuuttia, kunnes tuote on jäähtynyt, ja poista ylimääräinen rasva.
- Älä paista tai grillaa liian korkeassa lämpötilassa. Koska valurauta varastoi hyvin lämpöä, keskitasoiset lämpötilat riittävät täysin kypsennykseen. Liian korkeat lämpötilat voivat pilata lopputuloksen tai ruoka, esim. munakas, voi tarttua pohjaan.
- Pidä huolta, että tuote ei kuumene liian nopeasti. Muutoin emali voi murtua, kun valurauta lämpölaajenee emalia nopeammin.
- Molempia puolia voidaan käyttää.
Huomautus: Mustaan emaliin kehittyvä ajan mittaa ruskeanmusta kalvo, joka parantaa tuotteen grillausominaisuuksia. Tämä kalvo koostuu tuotteessa kypsennettävien elintarvikkeiden luonnollisista öljyistä ja rasvoista. Älä yritä poistaa tätä kalvoa.
- Emalipinta ei sovellu rasvattomaan kypsennykseen. Käytä aina voita tai ruokaöljyä kypsennykseen ja varmista, että pohja on rasvan peitossa, ennen kuin keittoastia kuumenee.

● Puhdistus ja hoito

- Anna tuotteen ensin jäähtyä ennen puhdistusta. Älä koskaan upota kuumaa tuotetta kylmään veteen. Lämpötilaeron vuoksi emali voi vahingoittua. Älä myöskään täytä tuotetta kylmällä vedellä.
- Puhdista tuote kuumalla vedellä ja tavallisella astianpesuaineella.
- Liota ensin kiinnitarttuneet ruoanjäänteet ja poista ne sitten puukaapimella, pesusienellä tai harjalla.
- Älä koskaan käytä kovia puhdistusvälineitä, teräsvillaa ja/tai voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita kuten kloorivalkaisua, koska se voi vahingoittaa emalia.
- Kuivaa tuote pesun jälkeen huolellisesti.
- Hiero tuotteen reunaan silloin tällöin ruokaöljyä, jotta siihen ei muodostu ruostetta.
- Säilytä tuotetta kuivassa ja hyvin ilmastoidussa paikassa.
- VARO!** Huomioi, että emali voi vaurioitua, jos keittoastia tippuu tai saa kovan iskun.

● 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 turvallisuessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista ostohetkellä 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, siitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

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

Toimiminen takuutapauksessa

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

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 472109_2407) 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

(SE)

GRILLPLATTA I GJUTJÄRN

● 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 överläter produkten till en tredje part.

● Avsedd användning

Denna produkt är avsedd för matlagning. Den är endast avsedd för grillning eller för direkt användning över öppen eld. Produkten är endast avsedd för privat användning och inte för kommersiell användning. Använd endast produkten på det sätt som beskrivs i bruksanvisningen. All annan användning är förbjuden.

● **Tekniska data**

Mått: ca 50,5 x 23,5 x 1,4 cm (L x B x H)

● **Leveransinnehåll**

1x Grillplatta

● **Säkerhetsanvisningar**

BEHÅLL ALLA SÄKERHETS- OCH ANVÄNDNINGSinSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA REFERENSI!

- Tänk på att handtagen kan bli varma vid matlagning. Använd därför grytappar eller grytvantar som skydd.
- Placera den varma produkten på ett värmeskyddande underlägg och inte på en oskyddad yta.
- SE UPP!** Fara för brännskador! Håll barn och husdjur på avstånd under användning.
- Vid matlagning är det mycket viktigt att hålla uppsikt över produkten när du värmer upp fett. Fett kan snabbt överhettas och antändas. Vid fettbrand, försök aldrig att släcka elden med vatten! Kväv elden med ett lock eller en tjock yllefilt.

- Värm aldrig upp produkten när den är tom. Om du gör det, kan emaljbeläggningen spricka.
- För att undvika att skada emaljbeläggningen, använd endast köksredskap tillverkade i värmebeständig plast eller trä. Skär inte mat direkt i produkten.
- Lägg aldrig i vått kött i varmt fett. Fett som stänker kan komma i kontakt med en het platta och orsaka brand.
- SE UPP!** Lyft alltid produkten och skjut den aldrig på underlaget, eftersom detta kan orsaka skador på botten av produkten eller på underlaget.
- Justera alltid gaslågan efter produktens botten – gaslågor ska ALDRIG nå produktens sida.
- Produkten får inte användas i mikrovågsugn.
- Produkten får inte användas på keramiska hällar, halogenhällar, induktionshällar eller elektriska kokplattor.
- Produkten är lämplig för ugn.
- Se till att du är välbekant med hur ugnen fungerar.
- I bruksanvisningen till ugnen kan du läsa om hur du använder ugnens tillgängliga utteffekt för bakning.
- Produkten får inte maskindiskas.
- Se till att gallret är tillräckligt stabilt och plant när du använder produkten på en gasspis.

- TILLVERKAD AV MATERIAL SOM INTE ÄR SKADLIGT FÖR LIVSMEDEL!** Smaker och lukter påverkas inte av denna produkt.
- När du lagar mat, säkerställ att vatten inte kommer i kontakt med het olja. Annars kan het olja stänka.
- Var försiktig!** Iskristaller på frysta livsmedel kan orsaka stänk av het olja.
- Lägg aldrig i vått kött i varmt fett. Fett som stänker kan komma i kontakt med en het platta och orsaka brand.
- Låt het olja svalna till rumstemperatur före disk.
- Använd inte produkten om den är skadad.
- Se till att produkten står stadigt mitt på gallret före matlagning.
- Använd produkten endast på plana ytor.

● **Användning**

- Innan första användning, koka upp vatten 2–3 gånger i produkten för att ta bort eventuella produktionsrester. Diska sedan produkten med varmt vatten och diskmedel, skölj noga med rent vatten och torka produkten.

- Pensla produktens insida med lite olja eller smör. Värm långsamt upp produkten på låg temperatur. Sänk temperaturen så snart fettet har sugits in. Vänta ungefär 2–3 minuter tills produkten har svalnat och torka sedan bort överflödigt fett.
- Laga inte mat eller grilla med höga temperaturer. Gjutjärn lagrar värme effektivt, så medelhög värme är tillräckligt. För höga temperaturer kan leda till sämre resultat eller till att livsmedel fastnar, t.ex. vid tillagning av omelett.
- Värm inte upp produkten för snabbt. Det kan leda till att emaljbeläggningen spricker, då gjutjärn expanderar snabbare än emaljbeläggningen.
- Båda sidorna av produkten kan användas. **Hänvisning:**Det svarta emaljskiktet får med tiden en brun-svart beläggning som förbättrar produktens grillgenskaper. Beläggningen bildas av de naturliga oljorna och fetterna i de livsmedel du tillagar med produkten. Försök inte att ta bort denna film.
- Emaljytan är inte lämpad för torr tillagning. Använd alltid lite smör eller matlagningsolja och se till att produktens botten alltid är helt täckt med fett innan du värmer upp den.

● **Rengöring och skötsel**

- Låt alltid produkten svalna före disk. Sänk aldrig ned produkten i kallt vatten medan den fortfarande är varm. Temperaturchocken kan skada emaljen. Fyll inte heller produkten med kallt vatten.
- Diska produkten med varmt vatten och diskmedel.
- Blöt upp eventuella matrester och ta bort dem med en träskrapa, svamp eller borste.
- Använd aldrig hårda redskap, stålull och/eller slipande eller aggressiva rengöringsmedel som Klorin – det kan skada emaljen.
- Torka produkten noggrant efter disk.
- Gnid in lite matlagningsolja i produktens kanter då och då för att förebygga rostbildning.
- Förvara produkten i torrt och väl ventilerat utrymme.
- VAR FÖRSIKTIG!** Tänk på att emaljen kan skadas om du tappar eller slår mot produkten.

● **Avfallshantering**

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

● **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 472109_2407) 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

- Service Sverige**
Tel.: 020791808
E-Mail: owim@lidl.se
- Service Finland**
Tel: 0800 913375
E-Mail: owim@lidl.fi

(PL)

PŁYTA GRILLOWA Z ŻELIWA

● **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**

Ten produkt jest przeznaczony do gotowania. Nadaje się wyłącznie do grillowania lub bezpośredniego używania w ogniu. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego, a nie do celów komercyjnych. Produktem należy posługiwać się wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Każde inne zastosowanie jest niedozwolone.

● **Dane techniczne**

Masa: ok. 50,5 x 23,5 x 1,4 cm (dł. x szer. x wys.)

● **Zakres dostawy**

1x Patelnia grillowa

● **Instrukcje bezpieczeństwa**

WSZYSTKIE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA NALEŻY ZACHOWAĆ W CELU KORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI!

- Prosimy pamiętać, że uchwyt podczas gotowania może stać się gorący. Z tego powodu należy używać tapek do garnków lub rękawic kuchennych.
- Gorący produkt należy stawiać wyłącznie na podkładkach żaroodpornych i nigdy na niezabezpieczonej powierzchni roboczej.

- UWAGA!** Istnieje ryzyko oparzenia! Podczas używania dzieci i zwierzęta trzymać z dala od produktu.
- Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania nie spuszczać z oczu produktu, w którym znajduje się tłuszcz. Tłuszcz może się szybko przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomienie zduśić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Należy uważać, aby nie podgrzewać pustego produktu. Może to doprowadzić do odpryskiwania lakieru.
- Aby uniknąć uszkodzenia lakieru, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- UWAGA!** Zawsze podnosić urządzenie i nigdy nie naciskać na takie powierzchnie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dolnej części urządzenia lub stołu.
- Płomienie gazu muszą być zawsze dostosowane do dolnej średnicy produktu i NIGDY nie mogą sięgać ścian bocznych.
- Produkt nie jest odpowiedni do stosowania w mikrofalówkach.
- Produkt nie nadaje się do kuchenek ceramicznych, halogenowych, indukcyjnych i elektrycznych.
- Produkt jest odpowiedni do używania w piekarniku.
- Upewnij się, że znasz obsługę piekarnika.
- Sprawdź instrukcję obsługi swojego piekarnika, aby dowiedzieć się, jak wykorzystać dostępną moc wyjściową piekarnika do pieczenia.
- Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- W przypadku używania na kuchence gazowej upewnij się, że podstawa jest solidna i wystarczająco płaska.
- BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.

- Podczas przygotowywania potraw należy uważać, aby woda nie weszła w kontakt z gorącym olejem. Mogłoby to powodować rozpryskiwanie się gorącego oleju.
- Ostrożnie!** Kryształki lodu na zamrożonej żywności mogą powodować rozpryski gorącego oleju.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Przed czyszczeniem odczekać, aż gorący olej ostygnie do temperatury pokojowej.
- Nie używać produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Przed rozpoczęciem gotowania upewnić się, że produkt jest stabilnie osadzony na środku stojaka.
- Produkt należy stosować wyłącznie na płaskich powierzchniach.

● **Użytkowanie**

- Przed pierwszym użyciem produktu należy 2–3 razy zagotować wodę, aby pozbyć się wszelkich pozostałości poprodukcyjnych. Następnie umyć produkt w ciepłej wodzie z mydłem, spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.

- Za pomocą pędzelka posmarować olejem lub masłem wnętrze produktu. Rozgrzać urządzenie do niskiej temperatury. Zmniejszyć temperaturę, gdy tłuszcz wsiąknie. Odczekać ok. 2 do 3 minut, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.
- Podczas gotowania lub grillowania nie stosować wysokich temperatur. Żeliwo charakteryzuje się bardzo dobrą akumulacją ciepła, a więc średnie temperatury w zupełności wystarczą. W przeciwnym razie zbyt wysoka temperatura może sprawić, że wynik gotowania nie będzie zadowalający oraz doprowadzić do przywierania żywności, jak na przykład podczas robienia omletu.
- Należy przy tym uważać, aby nie nagrzewać produktu zbyt szybko. Może to spowodować odpryskiwanie lakieru, ponieważ żeliwo rozszerza się szybciej niż lakier.
- Oba elementy mogą na tym ucierpieć. **Rada:** Z biegiem czasu na warstwie czarnego lakieru tworzy się brązowo-czarna powłoka, która poprawia właściwości produktu. Powłoka ta tworzy naturalne oleje i tłuszcze z żywności gotowanej w produkcie. Nie próbować usuwać tej powłoki.
- Powierzchnia lakierowana nie nadaje się do gotowania na sucho. Przed podgrzaniem naczynia zawsze używać masła lub oleju i upewniać się, że dno jest całkowicie przykryte.

● **Czyszczenie i konserwacja**

- Przed czyszczeniem należy zaczekać, aż produkt ostygnie. Rozgrzanego produktu nigdy nie wolno polewać zimną wodą. Na skutek szoku termicznego może dojść do uszkodzenia lakieru. Produktu nie wolno napełniać zimną wodą.
- Oplukać produkt ciepłą wodą z dodatkiem dostępnego w handlu środka czyszczącego.
- Namoczyć zalegające resztki jedzenia, a następnie, w razie potrzeby, usunąć je za pomocą drewnianej skrobaczki, gąbki lub szczotki.
- Nigdy nie używać twardych przedmiotów, wełny stalowej ani agresywnych lub ściernych środków czyszczących, takich jak wybielacz chlorowy, ponieważ mogą one uszkodzić lakier.
- Po gruntownym oczyszczeniu należy osuszyć produkt.
- Od czasu do czasu należy przetrzeć krawędź produktu odrobiną jadalnego oleju, aby zapobiec korozji, która z czasem może zacząć się pojawiać.
- Produkt przechowywać w suchym i przewiewnym miejscu.
- Ostrożnie!** Prosimy pamiętać, że lakier może ulec uszkodzeniu z powodu upadku lub silnego uderzenia.

● **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 wykaże 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. przełączników 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 472109_2407) jako dowód zakupu. Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowe, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej. W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną. Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

- Serwis Polska**
Tel.: 008004911946
E-Mail: owim@lidl.pl

KEPIMO PLOKŠTĒ IŠ KETAUS

● Ižanga

Sveikiname Jus īsigijus naujā gaminį. Tai aukštos kokybės gaminys. 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!

● Naudojimas pagal paskirtį

Šis gaminys skirtas gaminti. Jis skirtas naudoti ant kepimo grotelių arba tiesiai ant ugnies. Gaminys skirtas naudoti tik privačiai, o ne komercinėms reikmėms. Gaminį naudokite tik pagal šią instrukciją. Kitoks naudojimas draudžiamas.

● Techniniai duomenys

Matmenys: apie 50,5 x 23,5 x 1,4 cm (1 x P x A)

● Komplektacija

1x kepimo plokštė

● Saugos nuorodos

IŠSAUGOKITE VISAS SAUGOS IR NAUDOJIMO NUORODAS PASIRĖMIMUI ATEITYJE!

- Atkreipkite dėmesį, kad gaminant rankenos gali įkaisti. Norėdami apsisaugoti, naudokite puodkėles ar virtuvės pirštines.
- Karštą gaminį visada dėkite ant karščiui atsparaus pagrindo ir nedėkite ant neapsaugoto stalviršio.
- DĖMESIO!** Kyla nusideginimo pavojus! Naudojant vaikai ir augintiniai privalo laikytis saugaus atstumo.
- Gaminio, kuriame šildomi riebalai, niekada negalima palikti be priežiūros. Riebalai gali greitai perkaisti ir užsidegti. Užsidegus riebalams, niekada negesinkite jų vandeniu! Slopinkite liepsną dangčiu arba storu vilnoniu apklotu.
- Niekada nešildykite tuščio gaminio. Dėl to gali įškilti emalio danga.
- Kad nepažeistumėte emalio dangos, naudokite tik virtuvės įrankius iš karščiui atsparios plastmasės ar medienos. Nepaustykite maisto produktų tiesiai gaminyje.
- Nedėkite varvančios mėsos į karštus riebalus. Riebalai besitaškantys iš įkaitusios keptuvės gali sukelti gaisrą.
- DĖMESIO!** Visuomet kelkite gaminį ir niekada nestumdykite jo ant paviršių, kadangi taip galite sugadinti gaminio dugną arba stalviršį.
- Visada pritaikykite liepsnos dydį pagal gaminio dugno skersmenį – liepsna NIEKADA negali apimti gaminio šonų.
- Gaminio negalima naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Gaminys netinka stiklo keramikos, halogeninėms, indukcinėms ir elektrinėms viryklėms.
- Gaminys yra tinkamas naudoti orkaitėje.
- Įsitinkinkite, kad esate susipažinę su tinkamu orkaitės naudojimu.
- Savo orkaitės naudojimo instrukcijoje patikrinkite, kaip naudoti orkaitės išėjimo galią kepimui.
- Gaminio negalima plauti indaplovėje.
- Įsitinkinkite, kad stovas yra stabilus ir lygus, jei naudojate jį ant dujinės viryklės.

- SAUGOS LIESTIS SU MAISTU!** Šis gaminys nepakeičia skonio ir kvapo savybių.
- Gamindami maistą, įsitinkinkite, kad į karštą aliejų nepatektų vandens. Dėl to karštas aliejus išsitaškys.
- Atsargiai!** Ledo kristalai ant šaldyto maisto produktų gali lemti karšto aliejaus išsitaškymą. Nedėkite varvančios mėsos į karštus riebalus. Riebalai besitaškantys iš įkaitusios keptuvės gali sukelti gaisrą.
- Leiskite karštam aliejui atvėsti iki kambario temperatūros prieš valydami.
- Nenaudokite gaminio, kai jis yra pažeistas.
- Prieš gamindami įsitinkinkite, kad gaminys stovi stabiliai ir lygiai ant stovo.
- Naudokite šį gaminį tik ant lygių paviršių.

- Naudojimas**
- Prieš naudodami, nuo 2 iki 3 kartų įpylę į gaminį vandens užvirinkite, kad pašalintumėte visus gamybos likučius. Tada nuplaukite gaminį šiltu vandeniu ir plovikliu, o tada praskalaukite švariu vandeniu ir rūpestingai iššluostykite.
- Gaminio vidų išepkite trupučiu aliejaus arba sviesto. Lėtai šildykite gaminį pasirinkę žemą temperatūrą. Įsigėrus riebalams sumažinkite temperatūrą. Palaukite maždaug nuo 2 iki 3 minučių, kol gaminys atvės, ir pašalinkite riebalų perteklių.
- Nekepkite ir neskrudinkite pasirinkę aukštą temperatūrą. Ketus puikiai išlaiko šilumą, todėl visiškai pakanka vidutinės temperatūros. Pasirinkę per aukštą temperatūrą, galite gauti nepatenkinamų gaminimo rezultatų arba maistas, pvz., omletas, gali prilipti.
- Neįkaitinkite gaminio per greitai. Dėl to gali įškilti emalio danga, jei ketus plėsis greičiau nei emalis.
- Galima naudoti abi puses.

- Pastaba:** bėgant laikui, ant juodos emalio dangos susidarys rudai juoda plėvelė, kuri pagerins gaminio kepimo savybes.
- Ši plėvelė susidaro dėl ant gaminio ruošiamo maisto natūralių aliejų ir riebalų. Nebandykite pašalinti šios plėvelės.
- Emalio paviršius netinka gaminti sausai. Prieš kaitindami keptuvę visada išitirpinkite šiek tiek sviesto ar įpilkite kepimo aliejaus ir įsitikinkite, kad dugnas tolygiai padengtas.

● Valymas ir priežiūra

- Prieš plaudami gaminį, visada leiskite jam šiek tiek atvėsti. Niekada nepamerkite gaminio šaltame vandenyje, kol jis dar karštas. Dėl staigaus temperatūros pokyčio galima pažeisti emalį. Taip pat nepildykite gaminio šaltu vandeniu.
- Gaminį plaukite karštu vandeniu su šiek tiek įprasto indų plovimo skysčio.
- Pirmiausiai mirkykite maisto likučius ir pašalinkite juos mediniu gremžtuku, kempine arba šepetėliu.
- Niekada nenaudokite kietų objektų, plieno vatos arba braižančių valymo priemonių, pavyzdžiui, baliklio, naudojant juos galima pažeisti emalį.
- Išplovę kruopščiai nusauskinkite gaminį.
- Retkarčiais gaminio kraštelį patepkite nedideliu kiekiu kepimo aliejaus, kad nesusidarytų rūdys.
- Laikykite gaminį sausoje, gerai vėdinamoje vietoje.
- ATSARGIAI!** Įsidėmėkite, kad emalį galima pažeisti numetus arba sutrenkus gaminį.

● 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 pataisyسیم 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, akumulatoriai, žarnos, rašalo kasetės), taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., jungikliams arba dalims iš stiklo.

Veiksmai norint pasinaudoti garantija

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

Kreipdamiesi koku nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 472109_2407). 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 skyrį. 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.: 880033500
El. paštas: owim@lidl.lt

 EE

MALMIST GRILLIPLAAT

● Sisseyhatus

Önntitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekaliteedilise 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.

● Otstarbekohane kasutamine

See toode on ette nähtud keetmiseks. See sobib ainult grillimiseks või kasutamiseks otse tulel. Toode ei ole mõeldud kasutamiseks äritegevuses, vaid ainult erakasutuses. Kasutage toodet ainult nii, nagu on kasutusjuhendis kirjeldatud. Mis tahes muul moel kasutamine pole lubatud.

● Tehnilised andmed

Mõõtmed: ca 50,5 x 23,5 x 1,4 cm (P x L x K)

● Tarnekomplekt

1x Grilliplaat

● Ohutusjuhised

HOIDKE KÕIK OHUTUS- JA KASUTUSJUHENDID EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES!

- Pidage silmas, et käepidemed võivad toidu valmistamise ajal kuumeneda. Seetõttu kasutage enda kaitsmiseks pajalappe või grillikindaid.
- Asetage kuum toode alati kuumakindlale alusele, mitte kaitsmata tööpinnale.
- TÄHELEPANU!** Valitseb põletusohht! Hoidke lapsed ja koduloomad kasutamise ajal eemal.
- Toidu valmistamisel on väga oluline, et rasva sisaldavat toodet ei jäetaks järelevalveta. Rasv võib kiiresti üle kuumeneda ja süttida. Kui rasv on süttinud, ei tohi kustutamiseks mingil juhul vett kasutada! Summutage leegid kaanega või paksu villatekiga.
- Jälgige, et te ei soojendaks toodet tühjalt. Muidu võib email killuneda.
- Vältimaks emailpinna kahjustamist, kasutage ainult kuumakindlast plastist või puidust köögiiristu. Ärge hakkige toitu otse tootes.
- Ärge asetage tilkuvat liha kuuma rasva sisse. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiv rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.
- TÄHELEPANU!** Tõstke seade alati üles ja ärge lükake seda sellistel pealispindadel, kuna see võib põhjustada seadme põhja või lauapinna kahjustamist.
- Gaasileegid tuleb alati kohandada toote põhja läbimõõduga ja need ei tohi MITTE KUNAGI põleda külgeintest kaugemal.
- Toode ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Toode ei sobi kasutamiseks keraamilistel pliitidel, halogeen-, induktsioon- ja elektripliitidel.
- See toode sobib kasutamiseks praehajus.
- Veenduge, et olete tutvunud oma ahju nõuetekohase kasutamise nõuetega.
- Vaadake kasutusjuhised üle, et teada saada, kuidas millist võimsust küpsetamiseks kasutada.
- Toode ei sobi pesemiseks nõudepesumasinas.
- Veenduge, et alusrestid oleks piisavalt stabiilsed ja lamedad, kui kasutate neid gaasipliidil.

- SOBIB KASUTAMISEKS TOIDUAINETEGA!** See toode ei mõjuta maitse- ega lõhnaomadusi.
- Jälgige toitude valmistamisel, et vesi ei puutuks kokku kuuma õliga. Selle tagajärjel võib kuum õli laiali pritsida.
- Ettevaatust!** Jääkristallid külmutatud toiduainetel võivad põhjustada kuumi õlipritsmeid.
- Ärge asetage tilkuvat liha kuuma rasva sisse. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiv rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.
- Laske kuumal õlil enne puhastamist toatemperatuurile jahtuda.
- Ärge kasutage toodet, kui see on kahjustatud.
- Veenduge enne keetmist, et toode asub kindlalt resti keskel.
- Kasutage seda toodet ainult tasastel pindadel.

● Kasutamine

- Enne toote esmakordset kasutamist keetke selles 2 kuni 3 korda vett, et eemaldada kõik tootmisjäägid. Seejärel puhastage toodet sooja pesuveega, loputage puhta veega ja kuivatage põhjalikult.
- Pintslodge toote sisemust vähese õli või võiga. Soojendage seda madalal temperatuuril. Lülitage temperatuur madalamaks niipea, kui rasv on sisse imunud. Oodake umbes 2 kuni 3 minutit, et toode jahtuks, ja eemaldage üleliigne rasv.
- Ärge kasutage keetmisel või grillimisel kõrget temperatuuri. Kuna malm on väga hea soojusalvesti, piisab täielikult keskmisest temperatuurist. Liiga kõrge temperatuur võib muidu põhjustada halbu toiduvalmistamise tulemusi või toidu külgejäämist, nt omleti puhul.
- Jälgige, et te ei kuumutaks toodet liiga kiiresti. Muidu võib email killuneda, kui malm paisub kiiremini kui email.
- Kasutada võib mõlemaid pooli.
- Märkus:** Musta emailpinna peale moodustub aja jooksul pruunikasmust üliõhuke kiht, mis parandab toote grillimisomadusi. See kiht tekib toiduainete õlidest ja rasvadest, mida tootes valmistate. Ärge proovige seda kihti eemaldada.
- Emailpind ei sobi toidu kuivalt valmistamiseks. Kasutage alati veidi völd või toiduõli ja veenduge, et põhi on täielikult kaetud, enne kui keedunõud kuumutate.

● Puhastamine ja hooldus

- Laske tootel enne puhastamist alati esmalt veidi jahtuda. Ärge kastke kunagi kuuma toodet külma vette. Temperatuurisokk võib emaili kahjustada. Ärge täitke toodet ka külma veega.
- Peske toodet kuuma veega ja tavalise nõudepesuvahendiga.
- Leotage esmalt tõrksaid toidujääke ja eemaldage need vajaduse korral puidust kaabitsa, käsna või harja abil.
- Ärge mingil juhul kasutage kõvu esemeid, terasvilla ega agressiivseid või abrasiivseid puhastusvahendeid nagu nt kloorivalgendeid, sest need võivad kahjustada emaili.
- Kuivatage toode pärast puhastamist korralikult ära.
- Hõõruge toote serv aeg-ajalt väikese koguse toiduõliga sisse, et vältida pindmist roostet, mis võib aja jooksul tekkida.
- Hoidke toodet kuivas ja hästi ventileeritud kohas.
- ETTEVAATUST!** Pange tähele, et email võib kukkumise või tugeva löögi tagajärjel kahjustuda.

● Jäätmekäitlus

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

Küsi­ge 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. Garantiaeg 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 472109_2407). 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 ilmnesis, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

Teenindus
 EE **Teenindus Eestis**
Tel: 8000049117
E-posti aadress: owim@lidl.ee

 LV

ČUGUNA GRILA PLĀKSNE

● Ievads

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.

● Paredzētais lietojums

Šis izstrādājums ir paredzēts ēdiena gatavošanai. Tas ir piemērots tikai grilēšanai vai tiešai lietošanai ugunī. Izstrādājums nav paredzēts komerciālai lietošanai, to var izmantot tikai personīgai lietošanai. Lietojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts lietošanas pamācībā. Jebkura cita lietošana ir aizliegta.

● Tehniskie dati

Izmēri: apm. 50,5 x 23,5 x 1,4 cm (G x P x A)

● Komplektācija

1x Grila plāksne

● Drošības norādījumi

UZGLABĀT VISUS DROŠĪBAS UN LIETOŠANAS NORĀDĪJUMUS TURPMĀKAI ATSAUCE!!

- Nemiet vērā, ka ēdiena gatavošanas laikā rokturi var sakarst. Tādēļ aizsardzībai izmantojiet trauku diviļi vai grila cimds.
- Vienmēr novietojiet karstu izstrādājumu uz karstumizturīga paliktna un nelieciet uz neaizsargātas darba virsmas.

- UZMANĪBU!** Apdedzināšanās risks! Lietošanas laikā neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem tuvoties izstrādājumam!
- Gatavojot ir ļoti svarīgi neatstāt izstrādājumu un tajā uzkaršušās taukvielas bez uzraudzības. Tautki var ātri pārkarst un aizdegties. Ja tautki aizdegas, nedzēsiet tos ar ūdeni! Noslāpējiet liesmas ar vāku vai biezu vilnas segu.
- Raugiet, lai netiktu karsēts tukšs izstrādājums. Tas var novest pie emaljas lobīšanās.
- Lai nesabojātu emaljas pārklājumu, izmantojiet tikai karstumizturīgus plastmasas vai koka virtuves piederumus. Negrieziet pagatavoto produktu, kamēr tas atrodas izstrādājumā.
- Nelieciet karstās taukvielās gaļu, no kuras pil šķidrums. Tautkiem uzpilot uz sakarsētas plīts virsmas, viegli var izcelties ugunsgrēks.
- UZMANĪBU!** Vienmēr paceliet ierīci un nekad nevelciet to uz šādām virsmām, jo tas var sabojāt ierīces apakšējo daļu vai galdu.
- Gāzes liesmas izmērs vienmēr jāpielāgo izstrādājuma pamatnes diametram; liesma NEKAD nedrīkst apņemt sānu malas.
- Izstrādājums nav piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Izstrādājums nav piemērots keramiskajām, halogēna, indukcijas un elektriskajām plītim.
- Produkts ir piemērots krāsnij.
- Pārliecinieties, vai pārzināt, kā pareizi lietot krāsnī.
- Pārbaudiet krāsns ekspluatācijas instrukciju par to, kā cepšanai krāsnī izmantojama pieejamā izejas jauda.
- Izstrādājums nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.
- Pārliecinieties, ka režģu plaukts ir stabils un pietiekami plakans, ja to izmantojat uz gāzes plīts.
- PIEMĒROTS PĀRTIKAS PRODUKTIEM!** Izstrādājums neietekmē garšas un smaržas īpašības.
- Gatavojot ēdienu, pārliecinieties, ka ūdens nenonāk saskarē ar karstu eļļu. Tas izraisītu karstas eļļas izšļakstīšanos.
- Uzmanību!** Ledus kristāli uz saldēta ēdiena var izraisīt karstas eļļas izšļakstīšanos.
- Nelieciet karstās taukvielās gaļu, no kuras pil šķidrums. Tautkiem uzpilot uz sakarsētas plīts virsmas, viegli var izcelties ugunsgrēks.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet karstajai eļļai atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Nelietojiet izstrādājumu, ja tas ir bojāts.
- Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka izstrādājums ir stingri novietots grīla centrā.
- Lietojiet šo izstrādājumu tikai gludām virsmām.

● Lietošana

- Pirms uzsākt lietošanu, 2 vai 3 reizes izvēriet izstrādājumā ūdeni, lai atbrīvotos no iespējamām ražošanas atliekvielām. Noslēgumā nomazgājiet izstrādājumu siltā ziepjūdenī, noskalojiet to ar tīru ūdeni un rūpīgi nosusiniet.
- Ieziediet izstrādājuma iekšpusi ar nelielu daudzumu eļļas vai sviesta. Zemā temperatūrā uzsildiet izstrādājumu. Izslēdziet temperatūru, tiklīdz taukvielas ir izkusušas. Pagaidiet apm. 2 līdz 3 minūtes, līdz izstrādājums atdziest un notīriet liekās taukvielas.
- Negatavojiet un negrilējiet augstā temperatūrā. Tā kā čuguns labi vada siltumu, gatavošanai pilnībā pietiek ar vidēju temperatūru. Pārāk augsta temperatūra var negatīvi ietekmēt gatavošanas rezultātu, respektīvi ēdiens var piedegt, piemēram, cepot oleti.
- Raugieties, lai izstrādājums netiktu uzkaršēts pārāk strauji. Tas var novest pie emaljas lobīšanās, jo čuguns izplešas ātrāk nekā emalja.

- Varat lietot abas puses.
Norāde: Melnais emalja slānis laika gaitā pārklājas ar brūni melnu slāni, kas uzlabo izstrādājuma grīlēšanas īpašības. Šo slāni veido izstrādājumā pagatavotā ēdiena dabīgās eļļas un tautki. Nemēģiniet šo slāni notīrīt.
- Emaljas virsma nav piemērota gatavošanai bez ūdens. Pirms uzkaršējat trauku, vienmēr lietojiet sviestu vai cepamo eļļu un pārliecinieties, ka trauka dibens ir pilnībā pārklāts ar taukvielām.

● Tīrīšana un kopšana

- Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet izstrādājumam nedaudz atdzist. Nekad neiemērciet karstu izstrādājumu aukstā ūdenī. Temperatūras šoka dēļ var tikt bojāta emalja. Neļejiet izstrādājumā aukstu ūdeni.
- Skalojiet izstrādājumu ar karstu ūdeni un parastu trauku mazgāšanas līdzekli.
- Pielīpušās pārtikas atliekas vispirms atmieķšķējiet un tad noņemiet ar koka lāpstiņu, sūkli vai trauku suku.
- Nekad nelietojiet cietus priekšmetus, tērauda birstīti vai agresīvus, respektīvi, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, hlorā balinātāju, jo tie var sabojāt emalju.
- Pēc tīrīšanas kārtīgi nožāvējiet izstrādājumu.
- Ik pa laikam ieziediet izstrādājuma malas ar nedaudz pārtikas eļļas, lai izvairītos no korozijas, kas ar laiku var rasties.
- Izstrādājumu glabājiet sausā un labi vēdinātā vietā.
- PIESARDZĪBU!** Ņemiet vērā, ka nokrītot zemē vai stipri sasītot izstrādājumu, var tikt bojāta emalja.

● Utilizācija

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

Informāciju par noliecotā 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, kārtīrīdži), 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, uzglabājiet kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 472109_2407). 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

LV **Serviss Latvijā**

Tālr.: 80005811

E-pasts: owim@lidl.lv

DE AT CH

GRILLPLATTE AUS GUSSEISEN

● 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

Dieses Produkt ist zum Kochen bestimmt. Es ist nur zum Grillen oder zur direkten Verwendung im Feuer geeignet. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt, nicht für kommerzielle Zwecke. Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Jede andere Verwendung ist nicht zulässig.

● Technische Daten

Maße: ca. 50,5 x 23,5 x 1,4 cm (L x B x H)

● Lieferumfang

1 x Grillplatte

● Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITS- UND VERWENDUNGSHINWEISE ZUR KÜNFTIGEN BEZUGNAHME AUF!

- Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- ACHTUNG!** Es besteht Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder und Haustiere während des Gebrauchs fern.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann schnell überhitzen und sich entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.

- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- ACHTUNG!** Heben Sie das Gerät immer an und schieben Sie es niemals auf Oberflächen wie diesen, da dies zu Schäden an der Unterseite des Geräts oder des Tisches führen kann.
- Gasflammen müssen immer dem Bodendurchmesser des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Produkt ist nicht für Ceran-, Halogen-, Induktions- und Elektroherde geeignet.
- Das Produkt ist für den Backofen geeignet.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie mit dem ordnungsgemäßen Betrieb Ihres Backofens vertraut sind.
- Lesen Sie in der Bedienungsanleitung Ihres Backofens nach, wie Sie die verfügbare Ausgangsleistung des Backofens zum Backen nutzen können.
- Das Produkt ist nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Vergewissern Sie sich, dass der Rostständer stabil und flach genug ist, wenn Sie ihn auf einem Gaskochfeld verwenden.
- LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
- Achten Sie bei der Zubereitung von Speisen darauf, dass kein Wasser mit heißem Öl in Berührung kommt. Dies würde dazu führen, dass das heiße Öl verspritzt wird.
- Vorsicht!** Eiskristalle auf gefrorenen Lebensmitteln können heiße Ölspritzer verursachen.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Lassen Sie das heiße Öl vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Produkt vor dem Kochen fest in der Mitte des Rostes steht.
- Verwenden Sie dieses Produkt nur auf ebenen Flächen.

● Verwendung

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Reinigen Sie das Produkt anschließend in warmem Spülwasser, spülen Sie es mit klarem Wasser und trocknen Sie es gründlich ab.
- Bepinseln Sie das Innere des Produkts mit ein wenig Öl oder Butter. Wärmen Sie es bei niedriger Temperatur auf. Schalten Sie die Temperatur runter, sobald das Fett eingezogen ist. Warten Sie ca. 2 bis 3 Minuten, bis sich das Produkt abgekühlt hat und entfernen Sie das überschüssige Fett.
- Verwenden Sie beim Kochen oder Grill keine hohen Temperaturen. Da Gusseisen ein sehr guter Wärmespeicher ist, reichen mittlere Temperaturen völlig aus. Zu hohe Temperaturen können sonst zu schlechten Kochergebnissen führen bzw. zum Anhaften von Speisen wie z. B. bei Omelett.

- Achten Sie darauf, das Produkt nicht zu schnell zu erhitzen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen, wenn das Gusseisen sich schneller erweitert als die Emaille.
- Schneide Seiten dürfen sie verwenden.
Hinweis: Die schwarze Emailleschicht entwickelt mit der Zeit einen braun-schwarzen Film, der die Grilleigenschaften des Produkts verbessert. Dieser Film entsteht durch die natürlichen Öle und Fette der Lebensmittel, die Sie in dem Produkt zubereiten. Versuchen Sie nicht, diesen Film zu entfernen.
- Die Emaille-Oberfläche ist nicht geeignet für trockenes Kochen. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und stellen Sie sicher, dass der Boden vollständig bedeckt ist, bevor Sie das Kochgeschirr erhitzen.

● Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer erst ein wenig abkühlen. Tauchen Sie niemals ein heißes Produkt in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock kann die Emaille beschädigt werden. Füllen Sie das Produkt auch nicht mit kaltem Wasser.
- Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, Schwamm oder Bürste.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille beschädigen würden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab.
- Reiben Sie den Rand des Produkts von Zeit zu Zeit mit ein wenig Speiseöl ein, um Flugrost, der im Laufe der Zeit entstehen kann, zu vermeiden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und gut belüfteten Ort.
- VORSICHT!** Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz oder hartem Stoß beschädigt werden kann.

● 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 472109_2407) 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



IAN 472109_2407

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

GERMANY

Model No.: HG10779A

Version: 12/2024