



ALUMINIUM FRYING PAN

(GB)

ALUMINIUM FRYING PAN

Operation and safety notes

(FI)

ALUMIININEN PAISTINPANNU

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

STEKPANNA AV ALUMINIUM

Bruksanvisning och
säkerhetsanvisningar

(PL)

PATELNIJA

Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

(LT)

ALUMININĖ KEPTUVĖ

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

ALUMIINIUMPANN

Kasutamise- ja ohutusjuhised

(LV)

ALUMĪNIJA PANNA

Eksploatācijas un drošības norādījumi

(DE)

(AT)

(CH)

ALUMINIUM-PFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 478822_2410

(FI) (PL) (LV)

IAN 478824_2410

(FI) (PL)



IAN 478823_2410

(FI) (PL) (LV)

GB	Operation and safety notes	Page	3
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	10
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	17
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	24
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psi	31
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhisedKasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	38
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	Lpp.	44
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	51

Introduction	Page	4
Technical data	Page	4
General safety instructions	Page	4
First use	Page	5
Operation	Page	5
Cleaning and maintenance	Page	7
Disposal	Page	8
Warranty	Page	8

● 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.

● Technical data

IAN	Product size	Effective bottom size
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● General safety instructions

- **CAUTION!** Exercise particular care and caution when pouring hot liquids – risk of scalding! Pour liquids slowly and in an even flow. Ensure that there are no other people (particularly children) in the immediate vicinity when pouring.
- **WARNING!** If necessary, use a pot holder when pouring or similar personal protective equipment (PPE).
- **CAUTION!** Promptly wipe hot oil or other liquids that run down the sides of the pan or onto the cooking surface with a suitable cloth – fire hazard!
- Never leave the product 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.

- Do not add dripping wet meat to the product. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.

● **First use**

- Before using the product for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.

● **Operation**

- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the product.
- Lightly grease the product.
- Do not overheat the product 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 cookware, slight discolourations of the non-stick coating might occur due to the burning of proteins. Such discolourations 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.
- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the product.
- The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection.
- The product 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 product. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your product is damaged. Place the product in the middle of the induction hotplate.
ATTENTION! High heating-up rate! Do not overheat the product when preheating. The room must be aired out well, in the event the product overheats.
- This product 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 product functions perfectly, always place it on the hob corresponding to the effective base diameter stated in this manual.
- 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 product is suitable for keeping dishes warm inside the oven [max. 160 °C for 1 hour].

- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the pan before changing its position on the cooking surface. We are not liable for damage which could otherwise result. Do not move the product back and forth on glass-ceramic hobs! When pans with an exposed aluminium base are moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. These marks can generally be removed with a ceramic cleaner. We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the product bottom with a clean, lint-free cloth [e.g. microfibre] to reduce the risk of scratches.
- **Food safe:** This product does not affect the taste or odour of prepared foods.
- Never use the product if the handle is loose. Retighten the screw joint of the handle if necessary.
- This product is not suitable for deep frying.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.

● Cleaning and maintenance

- This product 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 product with harsh cleaners may damage it and can cause discolouration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.

● **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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410) 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	Sivu	11
Tekniset tiedot	Sivu	11
Yleiset turvallisuusohjeet	Sivu	11
Ensimmäinen käyttökerta	Sivu	12
Käyttö	Sivu	12
Puhdistus ja huolto	Sivu	14
Hävittäminen	Sivu	15
Takuu	Sivu	15

● 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.

● Tekniset tiedot

IAN	Tuotteen koko	Tehollinen pohjan halkaisija
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Yleiset turvallisuusohjeet

- **VARO!** Kun kaadat kuumia nesteitä, ole erityisen huolellinen ja varovainen – muutoin nesteet voivat aiheuttaa palovammoja. Älä kaada nestettä hätiköiden, vaan varmista, että se valuu tasaisesti. Varmista, ettei muita henkilöitä, etenkin lapsia, ole välittömässä läheisyydessä nestettä kaadettaessa.
- **HUOMIO!** Käytä nestettä kaadettaessa tarvittaessa patalappua tai vastaavaa tehokasta henkilönsuojainta (PPE).
- **VARO!** Pyyhi kuuma öljy tai muut nesteet, jotka valuvat kaadettaessa kattilasta alas tai tippuvat keittotasolle, heti pois sopivalla liinalla. Muuten on olemassa tulipalon vaara.
- Älä jätä tuotetta ilman valvontaa, kun rasva kuumenee: ylikuumentunut rasva voi syttyä palamaan. Älä koskaan sammuta palavaa rasvaa vedellä! Sammuta liekit kannella tai tiiviillä villapeitteellä.

- Älä laita märkää lihaa tuotteeseen. Kuumalle liesilevyllä roiskuva rasva voi aiheuttaa helposti tulipalon.

● **Ensimmäinen käyttökerta**

- Keitä tuote 2 korkeintaan 3 kertaa kuumalla vedellä ennen ensimmäistä käyttöä, jotta mahdolliset tuotantojäämät saadaan poistettua.

● **Käyttö**

- **Säästä energiaa!** Lämmönhukan välttämiseksi valitse sellainen liesilevy, jonka halkaisija vastaa tuotteen halkaisijaa.
- Voitele tuote kevyesti.
- Älä ylikuumenna tuotetta sen ollessa tyhjänä tai täynnä paistettavaa, koska silloin sen tarttumaton ominaisuus heikkenee tai pinnoite vahingoittuu.
- Ylikuumenemisen vaara! Jos ylikuumentunut keittoastia, jota ei ole voideltu, joutuu kosketuksiin rasvattoman paistettavan kanssa, pintaan palavat proteiinit voivat värjätä tarttumattoman pinnoitteen. Nämä värjäymät ovat käytöstä johtuvia jälkiä, jotka eivät heikennä tuotteen pinnoitteen laatua eikä käyttökelpoisuutta.
- Kuumenna paistettavaa korkealla/keskilämmöllä ja anna sen lopuksi kypsentyä alhaisella lämmöllä.
- Käytä vain muovisia tai puisia keittiövälineitä, jotta tarttumaton pinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa paistettavaa suoraan tuotteessa.
- Kahva voi kuumentua valmistuksen aikana. Suojaa kätesi pannulapuilla tai uunikintailla.
- Tuote soveltuu kaasu-, sähkö-, lasikeraamiselle, induktio- ja halogeeniliesilevyille.

- **Huomautus induktiokeittotasosta:** Tietyissä olosuhteissa voi kuulua ääni, joka johtuu lämmönlähteen tai tuotteen sähkömagneettisista ominaisuuksista. Tämä on normaalia eikä tarkoita, että induktiokeittotasoa tai tuote olisi viallinen. Tuote tulee asettaa keskelle induktiokeittotasoa.
- HUOMIO! Kuumenee nopeasti!** Älä ylikuumenna tuotetta esilämmitettäessä. Jos tuote ylikuumenee, huone on tuuletettava perusteellisesti.
- Tuotteessa yhdistyvät alumiinisen keittoastian edut, kuten kevyt paino ja hyvä lämmönjohtavuus, sekä induktioliedellä keittämisen edut. Tämän tekee mahdolliseksi alumiinipohjaan lisätyt magneettiset teräselementit. Pohja ei ole siten kokonaan magneettinen, niin että pohjan halkaisijaa isommilla induktiokeittotasolla induktiokelat eivät ehkä reagoi. Tässä ei ole kyse puutteellisesta laadusta eikä toimivuus heikkene sen vuoksi. Jotta tuote toimii moitteettomasti, aseta se aina keittotasolle, joka vastaa tässä ohjeessa annettua tehokasta pohjan halkaisijaa.
- Korkeat lämpötilat voivat värjätä tuotteen ulkopinnan. Tämä ei ole materiaaliveike eikä se heikennä tuotteen laatua tai toimintaa.
- Älä koskaan pidä kuumaa tuotetta juoksevan kylmän veden alla. Tuotteen pohja voisi vaurioitua tästä tai irrota tuotteesta.
- Tuote soveltuu ruokien lämpimänäpitoon uunissa (maks. 160 °C, 1 tunti).

- **HUOMIO! NAARMUJA!** Vältä lasikeraamisen keittotason naarmuuntuminen nostamalla pannua aina ennen kuin muutat sen asentoa keittotasolla. Emme vastaa vaurioista, jotka tästä muutoin syntyvät. Vältä tuotteen liikuttamista edestakaisin lasikeraamisilla keittotasolla! Alumiinipohjaisten pannujen liikuttaminen edestakaisin voi jättää jälkiä lasikeraamisille pinnoille. Nämä jäljet voidaan poistaa yleensä lasikeraamisille liesille tarkoitetulla puhdistusaineella. Ennen ruoanvalmistuksen aloittamista on suositeltavaa, että keittotason pinta ja tuotteen pohja pyyhitään puhtaalla, nukattomalla liinalla (esimerkiksi mikrokuituliinalla). Siten naarmujen syntyminen voidaan välttää.
- **Elintarvikekelpoinen:** Tuote ei vaikuta mitenkään valmistettavien ruokien makuun tai tuoksuun.
- Älä käytä tuotetta, jos kahva on löystynyt. Kiristä tarvittaessa kahvan ruuviliitos.
- Tuote ei sovellu uppopaistamiseen.
- Huolehdi riittävästä tuuletuksesta voimakkaan savun välttämiseksi suljetussa ympäristössä.

● Puhdistus ja huolto

- Tuote on konepesunkestävä.
- Käytä käsinpesuun kuumaa vettä ja tavallista astianpesuainetta. Vältä terävien ja teräväkärkisten välineiden tai harjojen käyttöä, jotta materiaali ei vahingoitu.
- Älä käytä puhdistukseen mitään voimakkaita hankausaineita.
- Usein tapahtuva pesu voimakkailla pesuaineilla voi vaurioittaa ja/tai värjätä tuotteen pinnan.
- Pesu astianpesukoneessa voi värjätä alumiiniset osat.

● **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. Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa 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. Takuuaikaa 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 kuluvin 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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410) 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

 **Huoltopalvelu Suomi**

Puhelin: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

Inledning	Sidan	18
Tekniska data	Sidan	18
Allmänna säkerhetsanvisningar	Sidan	18
Första användningen	Sidan	19
Hantering	Sidan	19
Rengöring och underhåll	Sidan	21
Avfallshantering	Sidan	22
Garanti	Sidan	22

● 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.

● Tekniska data

IAN	Produktstorlek	Effektiv bottendiameter
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Allmänna säkerhetsanvisningar

- **VAR FÖRSIKTIG!** När du håller upp heta vätskor krävs särskild aktsamhet och försiktighet – annars finns det risk för skållning. Håll inte upp vätskan hastigt, utan se till att den flyter i ett jämnt flöde. Se till att inga andra personer, särskilt inte barn, befinner sig i omedelbar närhet under hållningen.
- **SE UPP!** Använd vid behov en grytlappar eller jämförbart effektiv personlig skyddsutrustning (PSU) när du håller.
- **SE UPP!** Torka omedelbart bort het olja eller andra vätskor som rinner ner längs grytan eller droppar på matlagingsytan med en lämplig trasa. Annars finns det en risk för brand.
- Lämna inte produkten utan uppsikt medan fettet värms upp: Överhettat fett kan antändas. Släck aldrig brinnande olja med vatten! Kväv elden med ett lock eller en tjock yllefilt.
- Lägg inte droppande fuktigt kött i produkten. Fett som stänker kan komma i kontakt med en het spisplatta och orsaka brand.

● **Första användningen**

- Före den första användningen, koka upp vatten 2 till 3 gånger i produkten för att ta bort eventuella produktionsrester.

● **Hantering**

- **Spara energi!** För att undvika värmeförlust, välj en platta med en diameter som är ungefär lika stor som produktens.
- Fetta in produkten lätt.
- Överhetta inte produkten när den är tom eller fylld med mat eftersom non-stick-effekten då kan försvinna och beläggningen kan skadas.
- Fara för överhettning! När en ej infettad och överhettad produkt kommer i kontakt med fettfritt livsmedel kan det uppstå missfärgningar i non-stick-beläggningen på grund av att proteinerna bränns. Dessa missfärgningar är normalt slitage och påverkar inte kvaliteten hos ytbehandlingen eller produktens användbarhet.
- Värm upp livsmedlet på hög eller medelhög värme och avsluta tillagningen vid lägre temperatur.
- Använd endast plast- eller träredskap så att non-stick-beläggningen inte skadas. Skär inte mat direkt i produkten.
- Handtaget kan bli varmt vid matlagning. Använd grytlappar eller grytvantar som skydd.
- Produkten är anpassad för gas-, el-, glaskeramik- och halogenhällar.

- **Information för användning med induktionshällar:** Under vissa omständigheter kan hällens och produktens elektromagnetiska egenskaper leda till att ljud hörs. Detta är normalt och tyder inte på någon skada hos induktionshällen eller produkten. Placera produkten mitt på värmezonen på induktionshällen.
SE UPP! Hög uppvärmningshastighet! När du förvärmer produkten, var noga med att inte överhätta den. Om produkten överhettas, ventiler rummet ordentligt.
- Denna produkt kombinerar fördelarna med kokkärl av aluminium, som den låga vikten och den stora värmeledningsförmågan, med möjlighet till matlagning med induktionshäll. För att möjliggöra detta har magnetiska stålelement integrerats i aluminiumgodset. Därför är inte hela basytan magnetisk. På induktionsvärmezoner som är betydligt större än produktens bottendiameter kan det hända att induktionsspolarna inte reagerar. Detta är inte en kvalitetsbrist och försämrar inte produktens funktion. För att produkten ska fungera felfritt, placera den alltid på den värmezon som bäst motsvarar produktens effektiva bottendiameter, som anges i denna bruksanvisning.
- Höga temperaturer kan leda till missfärgningar på utsidan av produkten. Det är inget materialfel och påverkar inte produktens kvalitet eller funktion.
- Utsätt aldrig den heta produkten för rinnande kallt vatten. Undersidan av produkten kan skadas eller falla av produkten.
- Produkten kan användas för varmhållning av livsmedel i ugn (max. 160 °C under 1 timme).

- **SE UPP! REPOR!** För att undvika repor på glaskeramikhällen, lyft alltid kokkärlet för att flytta det på hällen. Vi åtar oss inget ansvar för skador som annars kan uppstå. Undvik att skjuta produkten fram och tillbaka på glaskeramikhällar! Om kokkärl med en friliggande aluminiumbotten skjuts fram och tillbaka på keramikytor så kan det lämna spår. Sådana spår kan vanligen avlägsnas med ett keramikrengöringsmedel. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du torkar av värmezonen yta och produktens botten med en ren, luddfri trasa (t.ex. mikrofiber). Därmed kan du förebygga repor.
- **Tillverkad av material som inte är skadligt för livsmedel:** Denna produkt har ingen inverkan på livsmedlens smak och lukt.
- Använd inte produkten om handtaget är löst. Vid behov, dra åt handtagets skruvar.
- Produkten får inte användas för fritering.
- Säkerställ tillräcklig ventilation för att undvika kraftig rök i en sluten miljö.

● **Rengöring och underhåll**

- Produkten kan maskindiskas.
- För handdisk, använd varmt vatten och vanligt diskmedel. Undvik att använda av vassa och spetsiga föremål eller borstar, så att materialet inte skadas.
- Diska inte med skurmedel.
- Frekvent rengöring med grovrengöringsmedel kan leda till skador och/eller missfärgning av produkten.
- Maskindisk kan leda till missfärgning av aluminiumdelar.

● **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 slitedelar (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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410) 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

Wstęp	Strona	25
Dane techniczne	Strona	25
Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa ..	Strona	25
Pierwsze użycie	Strona	26
Użytkowanie	Strona	26
Czyszczenie i konserwacja	Strona	28
Utylizacja	Strona	29
Gwarancja	Strona	29

● 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.

● Dane techniczne

IAN	Wymiary produktu	Efektywne wymiary dna
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- **OSTROŻNIE!** Podczas nalewania gorących płynów należy zachować szczególną ostrożność i rozagę – ryzyko oparzeń! Płyny należy nalewać powoli i równym strumieniem. Należy pilnować, aby podczas nalewania w bezpośrednim sąsiedztwie nie znajdowały się żadne inne osoby (a zwłaszcza dzieci).
- **OSTRZEŻENIE!** W razie potrzeby, podczas nalewania należy używać uchwytu do garnka lub podobnych środków ochrony indywidualnej (ŚOI).
- **OSTROŻNIE!** Gorący olej lub inne płyny spływające po ściankach garnka lub na powierzchnię do smażenia należy niezwłocznie wytrzeć odpowiednią ściereczką – ryzyko pożaru!

- Nie zostawiać produktu bez nadzoru, gdy tłuszcz się nagrzewa: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Palącego się tłuszczu nigdy nie gasić wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Nie wkładać do produktu ociekającego mokrego mięsa. Tłuszcz przyskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.

● **Pierwsze użycie**

- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w produkcie, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.

● **Użytkowanie**

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy produktu.
- Lekko natłuścić produkt.
- Nie przegrzewać produktu pustego lub podczas smażenia, w przeciwnym razie efekt nieprzywierania zniknie lub powłoka zostanie uszkodzona.
- Ryzyko przegrzania! W przypadku przegrzanych naczyń do gotowania, 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.
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki, zapobiegającej przywieraniu. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.

- Podczas gotowania uchwyt może się nagrzewać. Używać rękawic do grilla lub rękawic kuchennych.
- Produkt się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W określonych okolicznościach mogą pojawić się zakłócenia, które wynikają z właściwości elektromagnetycznych cyrkulacji ciepła między źródłem ciepła i produktem. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani produktu. Produkt należy ustawić po środku płyty indukcyjnej. **UWAGA! Duża szybkość nagrzewania!** Nie przegrzewać produktu podczas nagrzewania. W przypadku przegrzania produktu pomieszczenie należy porządnie wywietrzyć.
- Produkt ten łączy w sobie zalety naczyń aluminiowych, takie jak niska waga i wysoka przewodność cieplna, 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. W celu zapewnienia prawidłowego działania produktu należy zawsze umieszczać go na płycie grzejnej, która odpowiada efektywnej średnicy podstawy określonej w niniejszej instrukcji.
- 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).

- **UWAGI! ZARYSOWANIA!** Aby nie dopuścić do zarysowania szklano-ceramicznej powierzchni do smażenia, należy zawsze podnosić patelnię przed zmianą położenia na powierzchni do smażenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogłyby powstać w inny sposób. Unikać szurania produktem po ceramicznej płycie grzejnej! Przesuwanie patelni z odsłoniętym dnem aluminiowym tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może prowadzić do powstania na owych powierzchniach śladów. Ślady te można na ogół usunąć za pomocą środka do czyszczenia ceramiki. Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetrucie powierzchni płyty grzejnej i dna produktu czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.
- **Bezpieczna żywność:** Produkt nie wpływa na smak ani zapach przygotowywanych potraw.
- Nie używać produktu, gdy uchwyt jest luźny. Ewentualnie dokręcić poluzowane złącza śrubowe.
- Produkt nie jest przeznaczony do smażenia w głębokim tłuszczu.
- Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.

● **Czyszczenie i konserwacja**

- Produkt 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 uszkodzić i / lub odbarwić produkt.
- Mycie w zmywarce może powodować odbarwienia elementów aluminiowych.

● 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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410) jako dowód zakupu.

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

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

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

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

Ižanga	Psl	32
Techniniai duomenys	Psl	32
Bendrosios saugos nuorodos	Psl	32
Pirmas naudojimas	Psl	33
Valdymas	Psl	33
Valymas ir techninė priežiūra	Psl	35
Išmetimas	Psl	36
Garantija	Psl	36

● Įžanga

Sveikiname Jus įsigijus naują 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!

● Techniniai duomenys

IAN	Gaminio dydis	Efektyvus pagrindo skersmuo
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Bendrosios saugos nuorodos

- **ATSARGIAI!** Pilant karštus skysčius reikia ypatingo dėmesio ir atsargumo – kitaip kyla nusiplikymo pavojus. Nepilkite skysčio paskubomis, o įsitikinkite, kad jis teka tolygiai. Įsitikinkite, kad pilant arti nėra kitų žmonių, ypač vaikų.
- **DĖMESIO!** Jei reikia, pildami naudokite puodų laikiklį arba panašiai veiksmingas asmenines apsaugos priemones [AAP].
- **ATSARGIAI!** Tinkama šluoste nedelsdami nuvalykite karštą aliejų ar kitą skystį, kuris nutekėjo ant keptuvės arba nuvarvėjo ant kepimo paviršiaus. Kitaip kyla gaisro pavojus.
- Niekada nepalikite gaminio be priežiūros, kol kaista riebalai: Perkaite riebalai gali užsidegti. Niekada negesinkite degančių riebalų vandeniui! Slopinkite liepsną dangčiu arba storu vilnoniu apklotu.
- Nedėkite šlapios mėsos į gaminį. Riebalai besitaškantys iš įkaitusios keptuvės gali sukelti gaisrą.

● **Pirmas naudojimas**

- Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, pavirinkite jame vandenį nuo 2 iki 3 kartų, kad visiškai pašalintumėte visus gamybos likučius.

● **Valdymas**

- **Taupykite energiją!** Kad išvengtumėte šilumos nuostolių, pasirinkite kaitvietę, atitinkančią jūsų gaminio skersmenį.
- Ištepkite gaminį nedideliu kiekiu riebalų.
- Neperkaitinkite tuščio arba pripildyto gaminio, kad nelimpantis paviršius nesusilpnėtų dėl pažeistos dangos.
- Perkaitimo pavojus! Jei riebalų neturintis maisto produktas susiliečia su aliejumi neišteptu, per daug įkaitusiu gaminiu, nelipni danga gali šiek tiek išblukti dėl baltymų degimo. Tokie spalvos išblukimai yra nusidėvėjimo požymiai ir neturi įtakos dangos kokybei ir jos tinkamumui naudoti.
- Kaitinkite maistą didelėje / vidutinėje kaitroje ir palikite troškintis nustatę žemiausią lygį.
- Naudokite plastikinius arba medinius virtuvės reikmenis tam, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos. Nepjaustykite maisto produktų tiesiai gaminyje.
- Naudojimo metu gali įkaisti rankena. Norėdami apsisaugoti naudokite puodkėlę arba pirštinę.
- Gaminys tinka dujinėms, elektrinėms, stiklo keramikos, indukcinėms ir halogeninėms viryklėms.

- **Nurodymas indukcinėms kaitvietėms:** Tam tikromis sąlygomis gali atsirasti triukšmas – dėl elektromagnetinių šilumos šaltinio ir gaminio savybių. Tai yra normalu ir nerodo, kad jūsų indukcinė kaitlentė arba gaminys būtų pažeistas. Padėkite gaminį indukcinės kaitvietės viduryje. **DĖMESIO! Didelis įkaitimo greitis!** Įkaitindami gaminio neperkaitinkite. Perkaitinus gaminį, reikia gerai išvėdinti patalpą.
- Šiame gaminyje sujungti aliumininių virtuvės reikmenų privalumai, pvz., mažas svoris ir didelis šiluminis laidumas, bei gaminimo naudojant indukciją privalumai. Kad tai būtų galima, aliuminio dugne yra magnetiniai plieno elementai. Todėl ne visas dugnas yra magnetinis, tai ant indukcinių kaitviečių, kurios yra ženkliai didesnės nei dugno skersmuo, gali atsitikti taip, kad indukcinės ritės nereaguos. Tai nėra kokybės trūkumas ir dėl to funkcija neapribojama. Kad gaminys veiktų tinkamai, visada padėkite jį ant kaitvietės, atitinkančios veiksmingą šiame vadove nurodytą pagrindo skersmenį.
- Dėl aukštos temperatūros gaminio išorė gali nublukti. Tai nereiškia, kad medžiaga turi defektų, ir nepablogina gaminio kokybės arba funkcijos.
- Niekada nelaikykite gaminio po šaltu tekančiu vandeniu. Dėl to gali būti pažeista arba nukristi apatinė gaminio pusė.
- Gaminį galima naudoti maistui šiltai laikyti orkaitėje (daug. 160 °C 1 val.).

- **DĖMESIO! SUBRAIŽYMAS!** Kad nesubraižytumėte stiklo keramikos gaminimo paviršiaus, visada pakelkite keptuvę prieš keisdami jos padėtį ant gaminimo paviršiaus. Mes neatsakome už jokią žalą, kuri galėtų atsirasti kitu atveju. Nestumdykite gaminio ant stiklinių ir keraminių viryklių! Judinant keptuves su atviru aliuminio pagrindu pirmyn ir atgal ant keraminių paviršių gali likti žymių. Šias žymes paprastai galima pašalinti su keraminių paviršių valymo priemone. Prieš pradėdant gaminti mes rekomenduojame kaitlentės paviršių ir gaminio apačią nuvalyti sausa, pūkų nepaliekančia šluoste (pavyzdžiui, mikropluošto). Taip apsaugosite nuo subraižymo.
- **Saugus liestis su maistu:** Šis gaminytis nepakeičia ruošiamų patiekalų skonio ir kvapo.
- Niekada nenaudokite gaminio, jei jo rankena laisva. Jei reikia, prisukite rankenos varžtus.
- Gaminys nėra tinkamas gruzdinimui.
- Užtikrinkite tinkamą vėdinimą, kad uždaroje patalpoje nesusidarytų daug dūmų.

● **Valymas ir techninė priežiūra**

- Gaminį 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.
- Dažnai valant gaminį stipriais valikliais galima jį pažeisti ir (arba) jis gali nublukti.
- Plaunant indaplovėje aliuminio dalys gali pakeisti spalvą.

● **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.

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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410].

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

 **Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva**

Tel.: 880033500

El. paštas: owim@lidl.lt

Sissejuhatus	Lehekülg	39
Tehnilised andmed	Lehekülg	39
Üldised ohutusjuhised	Lehekülg	39
Esmakordne kasutamine	Lehekülg	40
Käitamine	Lehekülg	40
Puhastamine ja hooldus	Lehekülg	42
Jäätmekäitlus	Lehekülg	42
Garantii	Lehekülg	42

● 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.

● Tehnilised andmed

IAN	Toote suurus	Efektiivne põhja suurus
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Üldised ohutusjuhised

- **ETTEVAATUST!** Olge eriti ettevaatlik ja ettevaatlik kuumade vedelike valamisel – põletusoht! Kallake vedelikke aeglaselt ja ühtlaselt. Veenduge, et valamise vahetus läheduses ei oleks teisi inimesi (eriti lapsi).
- **HOIATUS!** Vajadusel kasutage valamisel potihoidjat või sarnaseid isikukaitsevahendeid (IKV).
- **ETTEVAATUST!** Pühkige kohe sobiva lapiga ära kuum õli või muud vedelikud, mis voolavad panni külgedelt või küpsetuspinnale – tuleoht!
- Ärge jätke toodet järelevalveta, kui selles rasva kuumutate: Ülekuumenenud rasv võib süttida. Ärge kunagi kustutage põlevat rasva veega! Summutage leegid potikaanega või paksu villatekiga.
- Ärge asetage tootele tilkuvat, märga liha. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiv rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.

● **Esmakordne kasutamine**

- Enne toote esmakordset kasutamist keetke selles 2 kuni 3 korda vett, et täielikult eemaldada kõik tootmisjäägid.

● **Käitamine**

- **Säästke energiat!** Kuumuskao vältimiseks valige pliidiplaat, mille diameeter vastab toote diameetrile.
- Õlitage panni kergelt.
- Ärge kuumutage tühja ega toiduga täidetud toodet üle, vastasel juhul kahaneb kleepumisvastane toime või võib kahjustuda panni pind.
- Ülekuumutamise oht! Rasvavaba toidu kuumutamine liiga vähese õliga küpsetusnõul või selle 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.
- Vältimaks kleepumisvastase pinna kahjustamist, kasutage ainult plastmassist või puidust köögiriistu. Ärge hakkige toitu otse tootes.
- Käepide võib küpsetamise ajal kuumeneda. Kasutage enda kaitsmiseks pajalappe või grillikindaid.
- Toode sobib kasutamiseks gaasi-, elektri-, klaaskeraamilistel, induktsioon- ja halogeenpliididel.
- **Märkus induktsioonipliidide jaoks:** Teatud olukorras võib esineda müra, mis on tingitud kütteallika ja toote elektromagnetilistest omadustest. See on tavapärane ja ei viita defektile teie induktsioonipliidi või toote juures. Toode tuleb asetada induktsioonipliidi plaadi keskele. **TÄHELEPANU! Kuumeneb kiiresti!** Ärge eelkuumutage toodet üle. Toote 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 funktsionaalsust. Toote nõuetekohase toimimise tagamiseks asetage see alati pliidiil toidu valmistamiseks kasutatavale pinnale, mis vastab selles juhendis täpsustatud tõhusale potipõhja läbimõõdule.
- 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 sobib toidu ahjus soojana hoidmiseks (max 160 °C 1 tunniks).
- **TÄHELEPANU! KRIIMUSTUS!** Klaaskeraamilise küpsetuspinna kriimustuste vältimiseks tõstke pann alati üles, enne kui selle asendit keedupinnal muudate. Vastasel juhul ei vastuta me tekkida võivate kahjude eest. Vältige klaaskeraamilistel pliidiplaatidel toote edasi-tagasi liigutamist! Kui alumiiniumist aluspõhjaga panne keraamilistel pindadel edasi-tagasi liigutada, võib see jätta jäljed. Neid jälgi saab üldjuhul eemaldada keraamilise puhastusvahendiga. Enne küpsetamisega alustamist soovitame teil puhta ja ebemevaba lapiga (nt mikrokiudlapiga) pühkida puhtaks pliidiplaadi pind ja toote põhi. See aitab vältida kriimustuste teket.
- **Sobib kasutamiseks toiduainetega:** See toode ei mõjuta valmistatud toidu maitset ja lõhna.
- Ärge kasutage toodet, kui käepide loksub. Vajaduse korral pinguldage käepideme kruviliidet.
- See toode ei sobi frittimiseks.

- Tagage piisav ventilatsioon, et vältida tugeva suitsu levimist suletud keskkonnas.

● **Puhastamine ja hooldus**

- See toode sobib nõudepesumasinas kasutamiseks.
- Toote käsitsi pesemiseks kasutage kuuma vett ja tavapärasest nõudepesuvedelikku. Vältige teravate esemete ja harjade kasutamist, mis võiksid panni materjali kahjustada.
- Ärge kasutage tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Sage pesemine tugevate pesuainetega võib toodet kahjustada ja/või muuta selle värvi.
- Pesemine nõudepesumasinaga võib muuta alumiiniumist osade värve.

● **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. Garantii aeg 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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410].

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 ilmnesisid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

Teenindus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049117

E-posti aadress: owim@lidl.ee

Ievads	Lpp. 45
Tehniskie dati	Lpp. 45
Vispārējie drošības norādījumi	Lpp. 45
Pirmā lietošanas reize	Lpp. 46
Ekspluatācija	Lpp. 46
Tīrīšana un kopšana	Lpp. 48
Utilizācija	Lpp. 49
Garantija	Lpp. 49

● Ievads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlēties 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.

● Tehniskie dati

IAN	Izstrādājuma izmērs	Efektīvais apakšējās daļas izmērs
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Vispārējie drošības norādījumi

- **UZMANĪBU!** Ievērojiet īpašu piesardzību un rīkojieties uzmanīgi, lejot karstu šķidrumu — pastāv applaucēšanās risks! Lejiet šķidrumus lēnām, vienmērīgā plūsmā. Nodrošiniet, lai liešanas laikā tiešā tuvumā neatrastos citi cilvēki (īpaši bērni).
- **BRĪDINĀJUMS!** 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 — pastāv ugunsbīstamība!
- Ja tiek karsētas taukvielas, neatstājiat izstrādājumu bez uzraudzības: Pārkarsētas taukvielas var aizdegties. Nekad nedzēsiet aizdegušos taukus ar ūdeni! Noslāpējiet liesmas ar vāku vai biezu vilnas segu.

- Nelieciet izstrādājumā pilošu gaļu. Taukiem uzpilot uz sakarsētas plīts virsmas, viegli var izcelties ugunsgrēks.

● **Pirmā lietošanas reize**

- Pirms pirmās lietošanas reizes uzvāriet izstrādājumā ūdeni 2–3 reizes, lai pilnībā noņemtu iespējamos ražošanas atlikumus.

● **Ekspluatācija**

- **Taupiet enerģiju!** Lai izvairītos no siltumenerģijas zuduma, izvēlieties sildvirsmu ar tādu diametru, kas atbilst izstrādājuma diametram.
- Viegli ieeļļojiet izstrādājumu.
- Neuzkarsējiet tukšu vai ar ceptu pārtiku piepildītu izstrādājumu, pretējā gadījumā pasliktinās pārklājuma pretpielipšanas efekts vai tiek sabojāts pārklājums.
- Pārkarsēšanas risks! Ja tiek lietots pārkarsēts un neieeļļots trauks, tam saskaroties ar pagatavojamo pārtiku bez taukvielām un sadegot proteīnam, keramikas pārklājums var mainīt krāsu. Šādas krāsas izmaiņas ir uzskatāmas par lietošanas radītām pēdām un nemazina pārklājuma kvalitāti un izstrādājuma piemērotību lietošanai.
- Uzkarājiet ēdienu augstā/vidējā temperatūrā un pēc tam ļaujiet tam gatavoties zemā temperatūrā.
- Lai nesabojātu pretpielipšanas pārklājumu, izmantojiet tikai plastmasas vai koka virtuves piederumus. Negrieziet pagatavoto produktu, kamēr tas atrodas izstrādājumā.
- Gatavošanas laikā rokturis var sakarst. Savai aizsardzībai izmantojiet katla drāniņu vai grila cimds.
- Izstrādājums ir piemērots gāzes, elektriskās, stikla keramikas, indukcijas un halogēna plīts virsmām.

- **Norāde indukcijas plītim:** Noteiktos apstākļos var rasties troksnis, kas saistīts ar karsēšanas virsmas un izstrādājuma elektromagnētiskajām īpašībām. Tas ir normāli un neliecina par indukcijas plīti vai izstrādājuma defektu. Izstrādājums jānovieto indukcijas plīts riņķa vidū. **UZMANĪBU! Ātri uzsilst!** Raugiet, lai, iepriekš sildot, izstrādājums nepārkarstu. Ja izstrādājums ir pārkaršēts, telpas kārtīgi jāizvēdina.
- Šajā izstrādājumā ir apvienotas alumīnija gatavošanas trauku priekšrocības, piemēram, nelielais svars un augstā siltumvadītspēja, un priekšrocības, 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 nodrošinātu nevainojamu izstrādājuma funkcionēšanu, vienmēr novietojiet to uz gatavošanas virsmas, kas atbilst faktiskajam efektīvajam pamatnes diametram, kas norādīts pamācībā.
- Augsta temperatūra var izraisīt krāsas izmaiņas izstrādājuma ārpusē. Tas nav materiāla defekts un neietekmē izstrādājuma kvalitāti vai funkcijas.
- Nekādā gadījumā neturiet karstu izstrādājumu zem tekošas auksta ūdens strūklas. Izstrādājuma apakšdaļa var tikt bojāta vai arī nokrist no izstrādājuma.
- Izstrādājums ir piemērots, lai uzturētu ēdienu siltu cepeškrāsnī [1 stundu maksimālā 160 °C temperatūrā].

- **UZMANĪBU! SKRĀPĒJUMU RISKS!** Lai nesaskrāpētu stikla keramikas gatavošanas virsmu, pannu vienmēr pirms pārvietošanas uz gatavošanas virsmas ir jāpaceļ. Pretējā gadījumā mēs neuzņemamies atbildību par bojājumiem, kas radušies šādos apstākļos. Nebīdīet izstrādājumu uz priekšu un atpakaļ, ja tas atrodas uz stikla keramikas plīts virsmas! Ja pannas ar atklātu alumīnija pamatni tiek pārvietotas uz priekšu un atpakaļ uz keramikas virsmām, uz tām var rasties plankumi. Šādus plankumus parasti var notīrīt ar keramikas tīrīšanas līdzekli. Pirms sākat gatavot, iesakām noslaucīt plīts virsmu un izstrādājuma apakšdaļu ar tīru, bezplūksnu drānu (piemēram, mikrošķiedru). Tādējādi varat novērst skrāpējumus.
- **Paredzēta lietošanai ar pārtikas produktiem:** Šis izstrādājums neietekmē pagatavoto ēdienu garšu un smaržu.
- Nelietojiet izstrādājumu, ja tā rokturis ir vaļīgs. Ja nepieciešams, vēlreiz pievelciet roktura skrūvju savienojumu.
- Šis izstrādājums nav piemērots cepšanai.
- Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju, lai noslēgtā vidē izvairītos no lieliem dūmiem.

● **Tīrīšana un kopšana**

- Šis izstrādājums piemērots mazgāšanai 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 kodīgiem tīrīšanas līdzekļiem var izraisīt izstrādājuma bojājumus un/vai krāsas izmaiņas.
- Mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā var izraisīt alumīnija daļu krāsas izmaiņas.

● **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 nelietprātīgi 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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410].

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	Seite 52
Technische Daten	Seite 52
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite 52
Erste Verwendung	Seite 53
Bedienung	Seite 53
Reinigung und Wartung	Seite 56
Entsorgung	Seite 57
Garantie	Seite 57

● 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.

● Technische Daten

IAN	Produktgröße	Tatsächlicher Bodendurchmesser
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Allgemeine Sicherheitshinweise

- **VORISCHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen [PSA].

- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.
- Lassen Sie das Produkt 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.
- Kein tropfnasses Fleisch in das Produkt geben. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.

● **Erste Verwendung**

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.

● **Bedienung**

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser des Produkts entspricht.
- Fetten Sie das Produkt leicht ein.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.

- Überhitzungsgefahr! Bei nicht eingefettetem, überhitztem Kochgeschirr kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Antihftbeschichtung 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.
 - Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihftbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
 - Während des Kochens kann sich der Griff erhitzen. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz einen Topflappen oder Grillhandschuhe.
 - Das Produkt 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 Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin. Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit!** Das Produkt beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung des Produkts muss der Raum gründlich gelüftet werden.

- Dieses Produkt 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 das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es stets auf das Kochfeld, das dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.
- 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.
- Das Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).

- **ACHTUNG! KRATZER!** Um Kratzer aus der Glaskeramik-Kochfläche zu vermeiden, heben Sie die Pfanne immer an, bevor Sie ihre Position auf der Kochfläche verändern. Wir haften nicht für Schäden, die sonst entstehen können. Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Produkts auf Glaskeramik-Kochfeldern! Wenn Pfannen mit freiliegendem Aluminiumboden auf Keramikflächen hin- und herbewegt werden, kann dies Spuren hinterlassen. Diese Spuren lassen sich in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernen. Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Produkts mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.
- **Lebensmittelecht:** Dieses Produkt hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen.
- Verwenden Sie das Produkt keinesfalls, wenn der Griff locker ist. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung des Griffs nach.
- Dieses Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.

● **Reinigung und Wartung**

- Dieses Produkt 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 des Produkts führen.

- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.

● **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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410) 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	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
478823_2410	HG10111	Ø 280 mm	Ø 180 mm	04/2025
478822_2410	HG10112	Ø 240 mm	Ø 142 mm	
478824_2410	HG10113	Ø 200 mm	Ø 123 mm	

OWIM GmbH & Co. KG
 Stiftsbergstraße 1
 74167 Neckarsulm
 GERMANY



IAN 478822_2410

IAN 478824_2410

IAN 478823_2410

3 L