

## CAST ALUMINIUM POT/ CAST ALUMINIUM SAUCEPAN

(GB)

### CAST ALUMINIUM POT/ CAST ALUMINIUM SAUCEPAN

Operation and safety notes

(FI)

### ALUMIINIPATA/ ALUMIINIKASARI

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

### ALUMINIUMGRYTA/ KASTRULL I GJUTEN ALUMINIUM

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(DK)

### ALUMINIUMSSTØBT GRYDE/ ALUMINIUMSGRYDE/ ALUMINIUMSSTØBT KASSEROLLE

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(PL)

### GARNEK Z ODLEWU ALUMINIOWEGO/ RONDEL Z RĄCZKĄ Z ODLEWU ALUMINIOWEGO

Wskazówki dotyczące obsługi i  
bezpieczeństwa

(LT)

### ALUMINIO LIEJINIO PUODAS/ ALIUMINIO LIEJINIO PRIKAISTUVIS SU RANKENA

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

### VALUALUMIINIUMIST POTT/ ALUMIINIUMVALUST POTT/ VALUALUMIINIUMIST KASTRUL

Kasutamis- ja ohutusjuhised

(LV)

### KATLS NO LIETA ALUMĪNIJA/KATLS NO LIETA ALUMĪNIJA AR GARU ROKTURI

Eksploatācijas un drošības norādījumi

IAN 506860\_2507

IAN 506845\_2507

IAN 506842\_2507

(FI)

(SE)

(DK)

(PL)

(LT)

(EE)

(LV)

GB	Operation and safety notes	Page	3
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	11
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	19
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	27
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	35
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psł	44
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhisedKasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	52
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	lpp.	60

## ● **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.

You can download and view this and numerous other manuals at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507.

## ● **Intended use**

The product is suitable for cooking food in domestic setting and may only be used for this purpose. Any other use and any product modification is prohibited and can lead to injuries and product damage.

## ● **Before Use**

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



## Safety instructions

- On gas cooktops, be sure to place the product in the center of the cooktop and avoid flashover. Make sure that the handle do not extend over the edge of the cooking surface.
- 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.
- Extreme overheating can melt and liquefy the aluminum inside the base. If this happens, never remove the cookware from the burner to avoid burns from the liquefied aluminum. Turn off the stove and allow the cookware to completely cool off on the burner.
- In the case of overheating, which can also occur when the liquid has completely evaporated, never remove the cookware immediately from the burner. First turn off the burner, allow the product to completely cool off, and air out the room.
- Do not add dripping wet meat to the product. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.
- The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection.
- Never use the product if the handles or knob of lid are loose. Retighten the screw joint of the handles or knob of lid if necessary.
- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.

- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.
- This product is not suitable for deep frying!
- **ATTENTION!** Glass lid is Fragile/not impact-resistant!

## ● Instruction for use

- For glass lid only: Never cool off a hot glass lid with cold water as the lid could shatter due to thermal shock and put you at risk.
- A well-fitting lid can attach itself to the pot when cooling off (vacuum effect). To avoid this effect, dry off the rim of the cookware and lid before allowing both to cool off. Furthermore, you can eliminate the vacuum by briefly reheating the cookware. A vacuum may also form if you place the hot lid on a smooth surface.
- Lightly grease the product.
- Do not overheat the product while empty or filled to prevent the nonstick effect from weakening due to damage to the coating.
- Always place the cookware on a heat-resistant mat after use, not directly on an unprotected countertop.

- **Risk of overheating!** When fat-free food comes in contact with non-oiled, overheated pans, slight discolorations of the non-stick coating might occur due to the burning of proteins. Such discolorations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.
- Heat up the food at a high / medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready.
- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the nonstick coating. Do not cut food directly in the product .
- 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.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs!
- To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the cookware before changing its position on the cooking surface. We are not liable for damage which could otherwise result.
- When cookware with an exposed aluminium base is moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. This can generally be removed with a ceramic cleaner.
- We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.
- **Food safe:** This product does not affect the taste or odour of prepared foods.

## ● Cooktop compatibility

- The product is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs.
- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the product.
- Effective bottom diameter:
  - 506860\_2507 (28 cm pot): Ø 200mm
  - 506845\_2507 (20 cm pot): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm saucepan): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm pot): Ø180mm
- **Note for induction hobs:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot/pan. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged.
- Place the pot/pan in the middle of the induction hotplate.
- **ATTENTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.
- The room must be aired out well, in the event cookware overheat.
- This article combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity, with the benefits of cooking with induction. To enable this, magnetic steel elements have been inserted in the aluminium base.
- Consequently the base is not magnetic throughout, so that on induction hobs that are significantly greater than the base diameter, it can happen that the induction coils do not react.

- This is not a quality defect and does not represent any impairment of the functionality. So that the article functions perfectly, please always place it on the hob corresponding with the base diameter.

## ● **Oven suitability**

- The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour).

## ● **Cleaning and care**

- The product is suitable for the dishwasher.
- 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 discoloration.
- 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 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) 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.: 0800 404 7657

E-Mail: [owim@lidl.co.uk](mailto:owim@lidl.co.uk)

## ● Johdanto

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

Voit ladata ja tarkastella tätä ja lukuisia muita käyttöohjeita osoitteesta [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidlin palvelusivustolle ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), jossa voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumeron (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507.

## ● Tarkoituksenmukainen käyttö

Tuote on tarkoitettu ruokien valmistamiseen kotona ja sitä saa käyttää vain tähän tarkoitukseen. Kaikki muu käyttö ja tuotteeseen tehtävät muutokset ovat kiellettyjä, sillä ne voivat johtaa loukkaantumisiin ja tuotevaurioihin.

## ● Ennen käyttöä

- Huuhtelee tuote huolellisesti keittämällä siinä vettä 2 korkeintaan 3 kertaa ennen tuotteen ensimmäistä käyttöä, niin että kaikki tuotantojäämät irtoavat pinnasta.



## Turvallisuusohjeet

- Huomioi kaasuliesiä käytettäessä, että asetat tuotteen keskelle keittotasoa, jotta liekki ei ulotu tuotteen sivuille. Varmista, ettei kahva ulotu keittotason reunan yli.
- Älä jätä tuotetta ilman valvontaa rasvan kuumetessa: Ylikuumentunut rasva voi syttyä palamaan. Jos rasva syttyy palamaan, älä missään tapauksessa sammuta sitä vedellä! Sammuta liekit kannella tai tiiviillä villapeitteellä.
- Äärimmäinen kuumuus voi sulattaa ja muuttaa nestemäiseksi alumiinisen sisäpohjan. Jos näin tapahtuu, älä koskaan ota keittoastiaa liedeltä välttääksesi nestemäisestä alumiinista johtuvat palovammat. Kytke uuni pois päältä ja anna keittoastian jäähtyä kunnolla liedellä.
- Jos keittoastia ylikuumenee niin, että neste haihtuu täysin, älä poista sitä välittömästi polttimen päältä. Kytke poltin ensin pois päältä, anna tuotteen jäähtyä kunnolla ja tuuleta huone.
- Älä laita märkää lihaa tuotteeseen. Kuumalle keittotasolle roiskunut rasva voi sytyttää helposti tulipalon.
- Kahva voi kuumeta käytön aikana. Käytä patalappuja tai uunikintaita käsiesi suojaksi.
- Älä käytä tuotetta, jos kahvat tai kannen nuppi ovat löystyneet. Kiristä tarvittaessa kahvojen ruuvit tai kannen nuppi.
- **VARO!** Ole erityisen varovainen, kun kaadat kuumia nesteitä, muutoin palovamman vaara. Älä kaada nestettä hätköiden, vaan varmista, että se valuu tasaisesti. Varmista, ettei muita henkilöitä, etenkin lapsia, ole välittömässä läheisyydessä nestettä kaadettaessa.

- **HUOMIO!** Käytä nestettä kaadettaessa tarvittaessa uunikinnasta tai vastaavaa tehokasta henkilönsuojainta (PPE).
- **VARO!** Pyyhi kuuma öljy tai muut nesteet, jotka valuvat kattilasta kaadettaessa alas tai tippuvat keittotasolle, heti pois sopivalla liinalla. Muutoin tulipalon vaara.
- Huolehdi riittävästä tuuletuksesta voimakkaan savun välttämiseksi suljetussa ympäristössä.
- Tuote ei sovellu uppoaistamiseen!
- **HUOMIO!** Lasikansi on helposti särkyvä / ei ole iskunkestävä!

## ● Käyttöohje

- Vain lasikansi: Älä koskaan jäähdytä kuumaa lasikantta kylmällä vedellä, sillä kansi voi rikkoutua lämpötilan äkillisestä muutoksesta ja vaarantaa käyttäjän.
- Hyvin istuva kansi voi juuttua kattilan päälle jäähtyessään (tyhjiön muodostuminen). Välttääksesi tämän keittoastian ja kannen reuna tulee kuivata ennen niiden jäähtymistä. Tyhjiö voidaan poistaa lämmittämällä keittoastia uudelleen. Tyhjiö voi muodostua myös, kun kuuma kansi asetetaan tasaiselle pinnalle.
- Voitele tuote kevyesti.
- Älä ylikuumenna tuotetta, kun se on tyhjä tai täytetty, jotta tarttumattoman pinnan vaikutus ei heikkene vaurion vuoksi.
- Aseta keittoastia käytön jälkeen aina kuumuutta kestäväälle pinnalle, eikä suoraan suojaamattomalle työtasolle.

- **Ylikuumenemisen vaara!** Jos rasvattomat elintarvikkeet laitetaan ylikuumenneelle pannulle ilman öljyä, proteiini voi palaa pintaan ja värjätä tarttumattoman pinnoitteen. Tällaiset värjäymät ovat käytön jälkiä, jotka eivät heikennä pinnoitteen laatua eikä sen käytettävyyttä.
- Kuumenna ruoka korkealla/keskitasoisella lämmöllä ja anna sen sitten kypsyä alhaisella lämmöllä, kunnes se on valmista.
- Käytä vain muovisia tai pussia keittiövälineitä, jotta tarttumaton pinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa elintarvikkeita suoraan tuotteessa.
- Korkeat lämpötilat voivat värjätä tuotteen ulkopinnan. Tämä ei ole merkki virheellisestä materiaalista eikä se vaikuta tuotteen laatuun tai toimivuuteen.
- Älä koskaan pidä kuumaa tuotetta juoksevan kylmän veden alla. Tuotteen pohja voisi vaurioitua tästä tai irrota tuotteesta.
- **HUOMIO! NAARMUUNTUMISEN VAARA!** Vältä keittoastioiden liikuttamista edestakaisin lasikeraamisilla keittotasolla!
- Nosta keittoastia aina ennen kuin muutat sen asentoa keittotasolla, jotta lasikeraaminen keittotaso ei naarmuunnu. Emme vastaa vaurioista, jotka tästä muutoin voisivat syntyä.
- Alumiinipohjaisten keittoastioiden liikuttaminen edestakaisin keraamisilla pinnoilla voi jättää jälkiä. Tällaiset jäljet voidaan yleensä poistaa keraamisen lieden puhdistusaineella.

- Ennen ruoanvalmistuksen aloittamista on suositeltavaa, että keittotason pinta ja keittoastian pohja pyyhitään puhtaalla, nukattomalla liinalla (esim. mikrokuituliinalla). Näin naarmuuntumisen vaaraa voidaan pienentää.
- **Elintarvikekelpoinen:** Tuote ei vaikuta kypsennettyjen elintarvikkeiden makuun eikä aromiin.

## ● **Yhteensopivuus keittotasojen kanssa**

- Tuotetta voidaan käyttää kaasu-, sähkö-, keraamisella, induktio- ja halogeenikeittotasolla.
- **Säästä energiaa!** Vältä lämpöhäviö valitsemalla keittolevy, jonka halkaisija vastaa tuotteen halkaisijaa.
- Pohjan halkaisija:
  - 506860\_2507 (28 cm kattila): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm kattila): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm keittokattila): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm kattila): Ø 180 mm
- **Huomautus induktiokeittotasoista:** Joissakin tapauksissa saattaa kuulua ääni, joka johtuu lämmönlähteen sähkömagneettisista ominaisuuksista ja kattilasta/pannusta. Tämä on normaalia eikä se tarkoita sitä, että induktiokeittotaso tai keittoastia olisi vaurioitunut.
- Kattila/pannu on asetettava induktiokeittotason keskelle.
- **HUOMIO!** Kuumenee nopeasti! Älä ylikuumenna keittoastiaa.
- Ylikuumenemistapauksessa tila täytyy tuulettaa kunnolla.
- Tuotteessa yhdistyvät alumiinisen keittoastian edut, kuten kevyt paino ja hyvä lämmönjohtavuus, sekä induktioliedellä keittämisen edut. Tämä on mahdollista alumiinipohjaan integroitujen magneettisten teräselementtien ansiosta.

- Pohja ei ole siten kokonaan magneettinen, niin että pohjan halkaisijaa isommilla induktiokaitotasoilla induktiokelat eivät ehkä reagoi.
- Tässä ei ole kyse puutteellisesta laadusta eikä toimivuus heikkene sen vuoksi. Jotta tuote toimii moitteettomasti, aseta se aina tuotteen pohjan halkaisijaa vastaavalle keittolevyllle.

## ● Käyttö uunissa

- Tuote soveltuu ruokien lämpimänäpitoon uunissa (maks. 160 °C, 1 tunnin ajan).

## ● Puhdistus ja hoito

- Tuote on konepesunkestävä.
- Käsinpesu kuumalla vedellä ja tavallisella astianpesuaineella. Vältä terävien ja teräväkärkisten välineiden tai harjojen käyttöä, jotta materiaali ei vahingoitu.
- Älä käytä mitään voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Usein toistuva puhdistus voimakkailla puhdistusaineilla voi vaurioittaa ja värjätä tuotteen.
- Alumiiniosat voivat värjäytyä, jos ne pestään astianpesukoneessa.

## ● 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 ototositteena.

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

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) 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: 09 42453024

E-Mail: [owim@lidl.fi](mailto:owim@lidl.fi)

## ● **Inledning**

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

Du kan ladda ned och titta på denna och många andra bruksanvisningar på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Genom att skanna QR-koden kommer du direkt till webbplatsen Lidl service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) där du kan öppna din bruksanvisning genom att mata in artikelnumret (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507.

## ● **Avsedd användning**

Produkten är avsedd för tillagning av mat i hemmet och får endast användas för detta ändamål. Annan användning eller modifiering av produkten är inte tillåten och kan leda till personskador och/eller skador på produkten.

## ● **Före användning**

- Skölj produkten noggrant och koka den 2 till 3 gånger med vatten innan du använder den för första gången, så att alla tillverkningsrester avlägsnas helt.



## Säkerhetsanvisningar

- Var noga med att placera produkten i mitten av värmezonen om du använder gasspis, eftersom lågor annars kan slå upp efter kanten. Säkerställ att handtaget inte sticker ut över värmezonen.
- Lämna aldrig produkten oövervakad medan fettet hettas upp: Överhettat fett kan antändas. Vid fettbrand, försök aldrig att släcka elden med vatten! Kväv elden med ett lock eller en tjock yllefilt.
- Extrem överhettning kan få aluminiumet inuti produkten att smälta och bli flytande. Om detta händer, ta inte bort köksredskapen från hällen - annars kan det uppstå brännskador från flytande aluminium. Stäng av ugnen och låt produkten svalna helt på hällen.
- Om kokkärlet överhettas, vilket kan inträffa även om vätskan har avdunstat helt, får det aldrig tas bort från brännaren direkt. Stäng först av brännaren eller spispattan, låt produkten svalna helt och ventiler rummet.
- Tillsätt inte fuktigt eller vått kött i produkten. Fett som stänker på en varm värmezona kan lätt orsaka en brand.
- Handtaget kan bli varmt under matlagningen. Använd grytlappar eller grytvantar som skydd.
- Använd inte produkten om handtagen eller lockets knapp är lösa. Vid behov, dra åt handtagens eller knappens skruvar.

- **VAR FÖRSIKTIG!** Var speciellt försiktig när du håller ut heta vätskor – risk för brännskador. Häll inte upp vätskan snabbt, utan se till att den rinner i ett jämnt flöde. Se till att inga andra personer, framför allt inga barn, befinner sig i omedelbar närhet under uthällningen.
- **SE UPP!** Använd vid behov en ugnshandske eller jämförbar effektiv personlig skyddsutrustning (PPE) när du håller.
- **VAR FÖRSIKTIG!** Torka omedelbart, med en lämplig trasa, bort het olja eller andra vätskor som rinner i kastrullen eller droppar på spishällen. Annars finns det risk för brand.
- Säkerställ tillräcklig ventilation för att undvika kraftig rök i en sluten miljö.
- Produkten får inte användas för fritering!
- **SE UPP!** Ett glaslock är ömtåligt/tål inte stötar!

## ● **Bruksanvisning**

- Endast för glaslock: Kyl aldrig ner ett hett glaslock med kallt vatten, eftersom locket kan spricka på grund av den hastiga temperaturförändringen, och på så sätt utgöra en fara.
- Ett lock som sitter tätt kan fastna i grytan när den svalnar (vakuumeffekt). Undvik denna effekt genom att torka av kanten på kokkärlet och locket innan du låter den svalna. Du kan också åtgärda vakuumet genom att värma upp kokkärlet en kort stund. Ett vakuum kan också bildas om du lägger det heta locket på en slät yta.
- Fetta in produkten lätt.
- Överhettas inte produkten när den är tom eller full. Det kan leda till skador som försämrar non-stick-effekten.

- Ställ alltid köksredskapet på en värmestålig yta efter användning, inte direkt på en oskyddad bänkskiva.
- **Risk för överhettning!** Om fettfri mat kommer i kontakt med överhettade stekpannor utan olja kan förbränningen av proteinet orsaka en lätt missfärgning av non-stick-beläggningen. Sådan missfärgning är ett tecken på slitage och påverkar inte ytskiktets kvalitet eller funktion.
- Värm maten på hög/medelhög värme och låt den sedan tillagas på lägre värme tills den är klar.
- Använd endast köksredskap av plast eller trä, så att non-stick-beläggningen inte skadas. Skär inte upp livsmedel direkt i produkten.
- Höga temperaturer kan leda till missfärgningar på produktens utsida. Det är inget materialfel och påverkar vare sig produktens kvalitet eller funktion.
- Utsätt aldrig den heta produkten för rinnande kallt vatten. Undersidan av produkten kan skadas eller falla av produkten.
- **SE UPP! RISK FÖR REPOR!** Undvik att skjuta köksredskap fram och tillbaka på glaskeramikhällar!
- Lyft alltid köksredskapet innan du flyttar det på hällen, för att undvika repor på den glaskeramiska hällen. Vi ansvarar inte för skador som annars kan uppstå.
- Om kokkäril med aluminiumbotten skjuts fram och tillbaka på keramikytor kan de lämna spår. Sådana spår kan oftast tas bort med ett keramikrengöringsmedel.
- Innan du börjar med matlagningen rekommenderar vi att du torkar av spishällens yta och kokkärlets botten med en ren, luddfri trasa (t.ex. mikrofiber). På så sätt minskar du risken för repor.

- **Tillverkad av material som inte är skadligt för livsmedel:** Denna produkt påverkar inte livsmedlets smak eller arom.

## ● **Kompatibilitet med värmezoner**

- Produkten är lämplig för gas-, el-, glaskeramik-, induktions- och halogenspishällar.
- **Spara energi!** Undvik värmeförluster genom att välja en värmezon med ungefär lika stor diameter som produkten.
- Effektiv bottendiameter:
  - 506860\_2507 (28 cm kastrull): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm kastrull): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm gryta): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm kastrull): Ø 180 mm
- **Information för användning med induktionshällar:** Under vissa förhållanden kan ett ljud uppkomma, som beror på de elektromagnetiska egenskaperna hos värmekällan och grytan/pannan. Detta är normalt och tyder inte på någon skada hos värmezonen eller kokkärlet.
- Grytan/pannan måste placeras mitt på värmezonen.
- **SE UPP!** Hög uppvärmningshastighet! När du förvärmer kokkärl, tänk på att inte överhetta dem.
- Vid överhettning, ventilerarummet ordentligt.
- Denna produkt kombinerar fördelarna med kokkärl av aluminium, som den låga vikten och den stora värmeledningsförmågan, med fördelarna matlagning med induktion. För att möjliggöra detta har magnetiska stålelement integrerats i aluminiumbotten.

- Följaktligen är inte hela botten magnetisk, varför det på induktionsvärmesoner som är betydligt större än produktens bottendiameter kan hända att induktionsspolarna inte reagerar.
- Detta är inte en kvalitetsbrist och försämrar inte produktens funktion. För att produkten ska fungera korrekt, placera den alltid på en värmezoon som motsvarar produktens bottendiameter.

## ● Ugnsfasthet

- Produkten kan användas för att varmhålla mat i ugnen (max. 160 °C under 1 timme).

## ● Rengöring och skötsel

- Produkten kan maskindiskas.
- Handdisk med varmt vatten och vanligt diskmedel. Undvik att använda vassa och spetsiga föremål eller borstar, så att materialet inte skadas.
- Undvik att använda starka eller slipande diskmedel.
- Frekvent rengöring med starka rengöringsmedel kan leda till skador och missfärgning av produkten.
- Aluminiumdelar kan missfärgas om de maskindiskas.

## ● Avfallshantering

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

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

## ● **Garanti**

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

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

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

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

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

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

## Handläggning av garantianspråk

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

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) för att bevisa köpet.

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

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

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

### Service

#### **SE Service Sverige**

Tel.: 0770 930 739

E-Mail: [owim@lidl.se](mailto:owim@lidl.se)

#### **FI Service Finland**

Tel: 09 42453024

E-Mail: [owim@lidl.fi](mailto:owim@lidl.fi)

## ● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507.

## ● **Forskriftsmæssig anvendelse**

Produktet er beregnet til tilberedning af mad i private husholdninger og må kun anvendes til dette formål. Enhver anden anvendelse eller modificering af produktet er forbudt og kan medføre personskaade og produktskaade.

## ● Inden anvendelse

- Skyl produktet grundigt, og kog vand i det 2 til 3 gange, inden du tager produktet i brug, så eventuelle produktionsrester fjernes helt.



## Sikkerhedsanvisninger

- På gaskogeplader skal produktet stilles nøjagtigt midt på kogeblusset, så flammerne ikke slikker op ad siden på det. Pas på, at håndtaget ikke rager ud over kogepladens kant.
- Efterlad aldrig produktet uden opsyn, når der opvarmes fedt i det: Overophedet fedt kan antænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Ekstrem overophedning kan få aluminiummet inde i bunden til at smelte og blive flydende. Hvis det sker, må du aldrig fjerne produktet fra komfuret, da det kan medføre forbrændinger fra det flydende aluminium. Sluk komfuret, og lad produktet køle fuldstændigt af.
- Ved overophedning, som også kan forekomme ved tørkogning, må du aldrig fjerne kogegrejet fra kogepladen med det samme. Sluk først for kogepladen, lad produktet køle helt af, og udluft rummet.
- Læg ikke vådt kød i produktet. Fedtstænk på en varm kogeplade kan nemt medføre brand.
- Grebene kan blive varme under madlavning. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Produktet må ikke anvendes, hvis grebene eller knoppen på låget sidder løst. Efterspænd evt. skruerne, der holder grebene eller knoppen på låget fast.
- **FORSIGTIG!** Vær specielt forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der risiko for forbrænding. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær ved udhældning af væsker opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.

- **OBS!** Brug om nødvendigt en grillhandske eller et tilsvarende effektivt personligt værnemiddel (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Tør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på kogepladen, af med en egnet klud. I modsat fald er der brandfare.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation for at undgå kraftig røg i et lukket miljø.
- Dette produkt er ikke egnet til friturestegning!
- **OBS!** Glaslåget er skrøbeligt/ikke stødsikkert!

## ● **Brugsanvisning**

- Kun for glaslåg: Afkøl aldrig et varmt glaslåg med koldt vand, da den pludselige temperaturændring kan få glaslåget til at sprænge, og det kan være farligt for dig.
- Hvis låget sidder tæt mod kogegrejet, kan det suge sig fast på kogegrejet, når det afkøles (vakuumeffekt). For at undgå dette bør du tørre kanten af kogegrejet og låget af, inden du lader dem køle af. Du kan også afhjælpe vakuumeffekten ved kortvarigt at varme gryden op igen. Der kan også forekomme vakuumeffekt, hvis du lægger det varme låg på en glat overflade.
- Smør produktet let med fedt.
- Overophed ikke produktet, når det er tomt eller fyldt, da nonstick-belægningen så kan blive forringet på grund af beskadigelse.
- Stil altid kogegrejet på et varmefast underlag efter brug og ikke direkte på en ubeskyttet bordplade.

- **Fare for overophedning!** Hvis fedtfri mad kommer i kontakt med overophedede pander uden olie, kan det medføre en let misfarvning af nonstick-belægningen på grund af forbrænding af proteinerne. Disse misfarvninger skyldes slitage og påvirker ikke belægningens kvalitet eller brugsværdien.
- Varm maden op ved høj/medium varme, og lad den derefter simre ved lavere varme, indtil den er færdig.
- Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ for ikke at beskadige slip let-belægningen. Madvarer må ikke udkæres direkte i produktet.
- Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke en materialefejl og har ingen indflydelse på produktets kvalitet eller funktion.
- Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Herved kan produktets underside tage skade eller falde af produktet.
- **OBS! RISIKO FOR RIDSER!** Undgå at skubbe og trække kogegejet på glaskeramiske kogeplader!
- Løft altid kogegejet, før du flytter det på kogepladen, for at undgå ridser i den glaskeramiske kogeplade. Vi hæfter ikke for skader, som skyldes dette.
- Hvis pander eller gryder med en synlig aluminiumsbund skubbes frem og tilbage på keramiske flader, kan det efterlade spor. Sådanne spor kan som regel fjernes med et rengøringsmiddel til keramiske flader.
- Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og kogegejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (f.eks. mikrofiber). Det nedsætter risikoen for ridser.

- **Levnedsmiddelsikker:** Dette produkt påvirker hverken fødevarers smag eller aroma.

## ● **Kompatibilitet med kogeplader**

- Produktet er egnet til gas-, el-, glaskeramik-, induktions-, og halogenkogeplader.
- **Spar på energien!** Vælg en kogezone med en diameter, der svarer til produktets diameter, for at undgå varmetab.
- Effektiv bunddiameter:
  - 506860\_2507 (28 cm gryde): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm gryde): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm saucegryde): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm gryde): Ø 180 mm
- **Vejledning for induktionskogeplader:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og grydens/pandens elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på en defekt induktionskogeplade eller kogegrej.
- Gryden/panden skal anbringes midt på induktionskogepladen.
- **OBS!** Hurtig opvarmningshastighed! Kogegrejet må ikke overopvarmes ved forvarmning.
- Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.
- Dette produkt kombinerer fordelene ved aluminiumskogegrej, som for eksempel den lave vægt og den høje varmeledningsevne, med fordelene ved at lave mad med induktion. For at muliggøre dette er der indbygget magnetiske stålelementer i aluminiumsbunden.

- Bunden er ikke magnetisk som helhed, og det kan derfor forekomme, at induktionsspølen ikke reagerer, hvis induktionskøgezone er markant større end bunddiameteren.
- Dette er ikke en defekt, og det har ingen indflydelse på funktionaliteten. For at produktet kan fungere korrekt, skal det benyttes på en kogezone med den korrekte diameter.

## ● Egnethed i ovn

- Produktet er velegnet til at holde mad varm i bageovnen (maks. 160 °C i 1 time).

## ● Rengøring og pleje

- Produktet er egnet til opvaskemaskine.
- Vaskes i hånden med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande eller børster for ikke at beskadige materialet.
- Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- Hyppig rengøring med skrappe rengøringsmidler kan medføre beskadigelse og misfarvning af produktet.
- Aluminiumsdele kan blive misfarvet, hvis de vaskes i opvaskemaskine.

## ● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.

## ● Garanti

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

## Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

### Service

 **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: [owim@lidl.dk](mailto:owim@lidl.dk)

## ● **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.

Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507.

## ● **Używać zgodnie z przeznaczeniem**

Ten produkt jest przeznaczony do domowego przygotowywania posiłków i może być używany wyłącznie w tym celu. Każde inne użycie lub modyfikacja produktu są zabronione i mogą spowodować obrażenia ciała i / lub uszkodzenie produktu.

## ● **Przed użyciem**

- Przed pierwszym użyciem dokładnie wypłukać produkt i wygotować go 2-3 razy w wodzie, aby mieć pewność, że wszystkie pozostałości produkcyjne zostały całkowicie usunięte.



## Instrukcje bezpieczeństwa

- W przypadku kuchenek gazowych należy umieścić produkt na środku płyty, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się ognia. Upewnić się, że uchwyt nie wystaje poza krawędź płyty kuchennej.
- Nigdy nie pozostawiać produktu bez nadzoru podczas podgrzewania tłuszczu: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Ekstremalne nagrzanie może stopić aluminium w dnie i spowodować jego upłynnienie. W takiej sytuacji nie wolno zdejmować naczyń z kuchenki, aby uniknąć poparzenia roztopionym aluminium. Wyłączyć piekarnik i poczekać aż naczynie całkowicie ostygnie w piekarniku.
- W przypadku przegrzania, które może wystąpić nawet po całkowitym odparowaniu płynu, nigdy nie zdejmuj natychmiast naczyń z palnika. Najpierw wyłącz palnik, pozwól produktowi całkowicie ostygnąć i wywietrzyć pomieszczenie.
- Nie wkładać do urządzenia ociekającego wodą mięsa. Rozpryskujący się na gorącej płycie kuchennej tłuszcz może łatwo spowodować pożar.
- Podczas gotowania uchwyt może się nagrzewać. Do ochrony używać uchwytów do garnków lub rękawic do grilla.
- Nie używać produktu, jeśli uchwyty lub gałka pokrywy są luźne. Ewentualnie dociągnąć poluzowane złącza śrubowe uchwytów lub gałki pokrywy.

- **OSTROŻNIE!** Zachowywać szczególną ostrożność podczas nalewania gorących płynów – w przeciwnym razie istnieje ryzyko oparzenia. Nie wylewać płynu pośpiesznie, zapewniać stały przepływ. Upewnić się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** W razie konieczności należy używać uchwytu do garnków lub podobnych środków ochrony indywidualnej (ŚOI) podczas wlewania.
- **OSTROŻNIE!** Natychmiast zetrzeć odpowiednią ściereczką gorący olej lub inne płyny, które wyleją się z garnka lub kapną na powierzchnię podczas nalewania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- Zadbaj o odpowiednią wentylację, aby w zamkniętym pomieszczeniu nie zebrał się dym.
- Produkt nie nadaje się do głębokiego smażenia!
- **UWAGA!** Szklana pokrywa jest delikatna i nieodporna na wstrząsy!

## ● Instrukcja obsługi

- Tylko w przypadku pokrywek szklanych: Nigdy nie schładzać gorącej szklanej pokrywki zimną wodą, ponieważ szok termiczny może spowodować jej pęknięcie i stanowić zagrożenie dla zdrowia.
- Ściśle przylegająca pokrywka może przykleić się do garnka podczas stygnięcia (efekt próżni). Aby tego uniknąć, przed pozostawieniem ich do ostygnięcia osuszyć brzeg naczyń i pokrywkę. Można również usunąć próżnię, krótko podgrzewając naczynie. Próżnia może również powstać, jeśli gorąca pokrywka zostanie położona na gładkiej powierzchni.

- Lekko natłuścić produkt.
- Nie przegrzewać produktu, pustego ani pełnego, aby uniknąć utraty właściwości nieprzywierających w wyniku uszkodzenia.
- Po użyciu zawsze stawiać naczynia kuchenne na powierzchni żaroodpornej, a nie bezpośrednio na nieosłoniętym blacie.
- **Niebezpieczeństwo przegrzania!** W przypadku kontaktu beztłuszczowej żywności z rozgrzаныmi patelniami bez oleju, spalanie białka może spowodować lekkie przebarwienie powłoki nieprzywierającej. Takie przebarwienia są oznakami zużycia i nie wpływają na jakość ani użyteczność powłoki.
- Podgrzewać potrawę na dużym lub średnim ogniu, a następnie gotować na mniejszym ogniu, aż będzie gotowa.
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki, zapobiegającej przywieraniu. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Wysokie temperatury mogą powodować przebarwienia na zewnątrz produktu. Nie jest to wada materiałowa i nie wpływa to na jakość ani działanie produktu.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- **UWAGA! RYZYKO ZARYSOWAŃ!** Unikać szurania naczyń do gotowania po ceramicznej płytce grzejnej!

- Zawsze podnosić naczynia przed ich przesuwaniem po płycie grzewczej, aby uniknąć zarysowania płyty ceramicznej. Nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia.
- Przesuwanie naczyń kuchennych z odstłoniętym aluminiowym dnem tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą środka do czyszczenia ceramiki.
- Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna naczynia do gotowania czystą ściereczką niepozostawiającą włókien (np. z mikrowłókna). Dzięki temu zmniejszy się ryzyko zarysowań.
- **Bezpieczna żywność:** Produkt nie wpływa na smak i zapach przygotowywanych potraw.

## ● Kompatybilność z płytami grzewczymi

- Produkt nadaje się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy produktu.
- Efektywna średnica dna:
  - 506860\_2507 (28 cm garnek): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm garnek): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm rondel): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm garnek): Ø 180 mm

- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W pewnych okolicznościach, ze względu na właściwości elektromagnetyczne źródła ciepła oraz patelni lub garnka, może pojawiać się szum. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza wady płyty indukcyjnej ani naczyń kuchennych.
- Garnek lub patelnię należy stawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **UWAGA!** Duża szybkość nagrzewania! Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać.
- W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- Ten produkt łączy zalety aluminiowych naczyń kuchennych, takie jak niewielki ciężar i wysoka przewodność cieplna, z zaletami gotowania na kuchenkach indukcyjnych. Aby było to możliwe w aluminiowe dno wmontowano magnetyczne elementy stalowe.
- Dno nie jest zatem w całości magnetyczne, a więc może współpracować z płytami indukcyjnymi o znacznie większej średnicy niż średnica dna, bez wzbudzania cewek indukcyjnych.
- Nie jest to wada jakości wykonania i nie wpływa na funkcjonalność. Aby produkt działał prawidłowo, należy zawsze stawiać go na płycie grzejnej o średnicy odpowiedniej dla jego dna.

## ● **Kompatybilność z piekarnikiem**

- Produkt może utrzymywać ciepło potraw w piekarniku (maks. 160 °C przez 1 godzinę).

## ● Czyszczenie i konserwacja

- Produkt nadaje się do mycia w zmywarce.
- Myć ręcznie w gorącej wodzie i ogólnie dostępnymi detergentami. Unikać używania ostrych i spiczastych przedmiotów lub szczotek, aby nie uszkodzić materiału.
- Nie używać silnych lub ściernych środków czyszczących.
- Częste czyszczenie patelni za pomocą ostrych środków czyszczących może spowodować uszkodzenia i odbarwienia.
- Aluminiowe części mogą się odbarwić w wyniku mycia w zmywarce.

## ● 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. przetłaczników 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 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) jako dowód zakupu.

Numer 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, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

### **Serwis**

**PL Serwis Polska**

Tel.: 223974996

E-Mail: owim@lidl.pl

## ● Ižanga

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

Iš [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) svetainės galite atsisiųsti šį ir daugiau žinyų. Nuskaitytę QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kuriame įvedę prekės numerį (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija.

## ● **Naudojimas pagal paskirtį**

Gaminys skirtas maisto ruošimui namuose ir gali būti naudojamas tik šiam tikslui. Bet koks kitas gaminio naudojimas ar modifikavimas yra draudžiamas ir gali sukelti sužalojimų bei gaminio pažeidimų.

## ● Prieš naudojimą

- Prieš pirmą kartą naudodami gaminį, jį kruopščiai išskalaukite ir 2–3 kartus išvirkite vandeniui, kad būtų visiškai pašalinti visi gamybos likučiai.



## Saugos nurodymai

- Naudodami dujines viryklės, atkreipkite dėmesį, kad gaminys būtų padėtas viryklės viduryje, kad išvengtumėte ugnies persilieijimo. Įsitinkite, kad rankena neišsikiša už viryklės krašto.
- Niekada nepalikite gaminio be priežiūros, kol riebalai kaitinami: Perkaitę riebalai gali užsidegti. Užsidegus riebalams, niekada negesinkite jų vandeniu! Slopinkite liepsną dangčiu arba storu vilnoniu apklotu.
- Perkaitinus pagrindė esantis aliuminis gali išsilydyti ir suskystėti. Jei taip atsitinka, niekada nenuimkite indo nuo viryklės, kad nenusidegintumėte suskystėjusiu aliuminiu. Išjunkite viryklę ir leiskite indui visiškai atvėsti ant jos.
- Jei įkaista, o tai gali atsitikti net ir tada, kai skystis visiškai išgaruoja, niekada negalima iš karto nuimti puodo nuo degiklio. Pirmiausia išjunkite degiklį, palaukite, kol gaminys visiškai atvės, ir išvėdinkite patalpą.
- Į gaminį nedėkite varvančios mėsos. Ant įkaitintos kaitlentės patekę riebalai gali lengvai sukelti gaisrą.
- Verdant rankena gali įkaisti. Norėdami apsisaugoti, naudokite puodkėles ar virtuvės pirštines.
- Niekada nenaudokite gaminio, jei rankenos arba dangčio rankena yra laisva. Jei reikia, prisukite rankenas ar dangčio rankeną.
- **ATSARGIAI!** Būkite ypač atsargūs, kai pilate karštus skysčius – kitaip kyla nudegimo pavojus. Nepilkite skysčio skubotai, bet stenkitės, kad jis tekėtų tolygiai. Įsitinkite, kad pilant šalia nėra kitų žmonių, ypač vaikų.

- **DĖMESIO!** Pripildydami, jei reikia, naudokite virtuvės pirštines arba panašias veiksmingas asmenines apsaugos priemones (AAP).
- **ATSARGIAI!** Karštą aliejų ar kitus skysčius, kurie išsilieja į puodą arba laša ant viryklės paviršiaus, nedelsiant nuvalykite tinkama šluoste. Priešingu atveju kyla gaisro pavojus.
- Užtikrinkite tinkamą vėdinimą, kad uždaroje patalpoje nesusidarytų daug dūmų.
- Gaminys nėra tinkamas gruzdinimui!
- **DĖMESIO!** Stiklinis dangtis yra trapus / neatsparus smūgiams!

## ● **Naudojimo instrukcija**

- Tik stikliniams dangčiams: Niekada nešaldykite karšto stiklinio dangčio šaltu vandeniu, nes dėl temperatūros šoko dangtis gali suskilti ir kelti pavojų jūsų saugumui.
- Gerai prigludęs dangtis atvėsdamas gali prilipti prie puodo (vakuuminis efektas). Norėdami išvengti šio efekto, prieš atvėsdami puodą ir dangtį, nusausinkite jų kraštus. Be to, vakuumą galima pašalinti trumpai pakaitinant virtuvės indus. Vakuumas taip pat gali susidaryti, jei karštą dangtį padėsite ant lygaus paviršiaus.
- Iššepkite gaminį nedideliu kiekiu riebalų.
- Negalima perkaitinti gaminio, kai jis yra tuščias arba užpildytas, kad nesusilpnėtų apsauga nuo prisvilimo dėl pažeidimų.
- Po naudojimo visada statykite virtuvės indus ant karščiui atsparios pagrindo, o ne tiesiai ant neapsaugoto darbo paviršiaus.

- **Elektros šoko pavojus!** Jei riebalų neturintys maisto produktai liečiasi su perkaitintomis keptuvėmis be aliejaus, dėl baltymų degimo gali šiek tiek pakisti neprilipanti danga. Tokios spalvos pakitimai yra nusidėvėjimo požymiai ir neturi įtakos dangos kokybei bei jos tinkamumui naudoti.
- Maistą kaitinkite ant stiprios / vidutinės ugnies, o tada virkite ant mažesnės ugnies, kol maistas bus paruoštas.
- Naudokite plastikinius arba medinius virtuvės reikmenis tam, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos. Nepjaustykite maisto gaminių tiesiai gaminyje.
- Dėl aukštos temperatūros gali atsirasti gaminio išorės spalvos pakitimų. Tai nėra žymė, kad medžiaga yra nekokybiška, ir neturi įtakos nei gaminio kokybei, nei jo funkcionalumui.
- Niekada nelaikykite gaminio po šaltu tekančiu vandeniu. Dėl to gali būti pažeista arba nukristi apatinė gaminio pusė.
- **DĖMESIO! ĮBRĖŽIMŲ PAVOJUS!** Nestumdykite gaminimo indo ant stiklo keramikos kaitlentčių!
- Prieš keisdami puodo padėtį ant kaitlentės, visada jį pakelkite, kad išvengtumėte stiklo keramikos kaitlentės įbrėžimų. Mes neatsakome už žalą, kuri galėtų atsirasti kitais atvejais.
- Jei virtuvės indai su atviru aliuminio dugnu yra judinami ant keraminių paviršių, jie gali palikti žymes. Paprastai jas galima pašalinti keramikos valikliu.
- Prieš pradėdant virti mes rekomenduojame kaitlentės paviršių ir indo apačią nuvalyti sausa, nesiveliančia šluoste (pavyzdžiui, mikropluošto). Tai sumažina įbrėžimų riziką.
- **Saugus liestis su maistu:** Šis gaminys neturi įtakos paruoštų maisto produktų skoniu ar kvapui.

## ● Suderinamumas su kaitlentėmis

- Gaminys tinka dujinėms, elektrinėms, stiklo keramikos, indukcinėms ir halogeninėms kaitlentėms.
- **Taupykite energiją!** Siekiant išvengti šilumos nuostolių, reikėtų rinktis kaitlentę, kurios skersmuo atitiktų gaminio skersmenį.
- Efektyvus pagrindo skersmuo:
  - 506860\_2507 (28 cm puodas): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm puodas): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm prikaistuvis): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm puodas): Ø 180 mm
- **Nurodymas indukcinėms kaitvietėms:** Tam tikromis aplinkybėmis galimas garsas, atsirandantis dėl elektromagnetinių šildymo šaltinio ir puodo/keptuvės savybių. Tai yra normalu ir nerodo, kad jūsų indukcinė viryklė arba virtuvės reikmenys būtų pažeisti.
- Puodas / keptuvė turi būti pastatyta indukcinės kaitlentės centre.
- **DĖMESIO!** Didelis įkaitimo greitis! Neperkaitinkite gaminimo indo.
- Perkaitinus reikia gerai išvėdinti patalpą.
- Šiame gaminyje sujungti aliumininių virtuvės reikmenų privalumai, pvz., mažas svoris ir didelis šiluminis laidumas, bei gaminimo naudojant indukciją privalumai. Tam į aliuminio dugną integruoti magnetiniai plieno elementai.
- Todėl ne visas dugnas yra magnetinis, tai ant indukcinų 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 tinkamai veiktų, visada padėkite jį ant kaitlentės, atitinkančios gaminio dugno skersmenį.

## ● **Tinkamumas naudoti orkaitėje**

- Gaminys tinka maistą šiltai palaikyti orkaitėje (maks. 160 °C 1 val.).

## ● **Valymas ir priežiūra**

- Gaminys yra tinkamas indaplovei.
- Plaukite rankomis karštu vandeniu ir įprastu indų plovikliu. Nenaudokite aštrių ir smailių daiktų arba šepečių, nes jie gali pažeisti gaminį.
- Valymui nenaudokite aštrių ar šveičiamųjų valymo priemonių.
- Dažnas gaminio valymas stipriais valikliais gali sugadinti ir pakeisti jo spalvą.
- Aliuminių dalių spalva gali pakisti, jei jos bus plaunamos indaplovėje.

## ● **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, 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 kokių nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507).

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

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

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

## **Klientų aptarnavimas**

**LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva**

Tel.: 080033144

El. paštas: owim@lidl.lt

## ● **Sissejuhatus**

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

Selle ja paljusid teisi kasutusjuhendeid saate alla laadida ja vaadata aadressilt [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). QR-koodi skannimisel suunatakse teid otse Lidli klienditeeninduse veebilehele ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kus saate oma kasutusjuhendi avada, sisestades artikli numbri (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507.

## ● **Otstarbekohane kasutamine**

Toode on mõeldud toidu valmistamiseks kodumajapidamises ja seda tohib kasutada ainult selleks otstarbeks. Toote muul moel kasutamine või modifitseerimine on keelatud ning võib kaasa tuua vigastusi ja toote kahjustusi.

## ● **Enne kasutamist**

- Enne toote esmakordset kasutamist loputage seda hoolikalt ja laske selles 2 kuni 3 korda veel keema minna, et kõik tootmisjäägid täielikult eemaldada.



## Ohutusjuhised

- Gaasipliitide puhul asetage toode tingimata keeduplaadi keskele, vältimaks leegilahvatusi. Veenduge, et käepide ei ulatuks üle keeduplaadi serva.
- Ärge jätke toodet kunagi järelevalveta, sellal kui selles rasva kuumutatakse: Ülekuumenenud rasv võib süttida. Kui rasv on süttinud, ei tohi kustutamiseks mingil juhul vett kasutada! Summutage leegid kaanega või paksu villatekiga.
- Tugev ülekuumenemine võib põhjustada põhja sisepinnal oleva alumiiniumi sulamist. Sellisel juhul ärge kunagi eemaldage küpsetusnõud pliidilt, vältimaks sulanud alumiiniumist tingitud vigastuste tekkimist. Lülitage pliit välja ja laske küpsetusnõul pliidil täielikult jahtuda.
- Ülekuumenemise korral, mis võib tekkida vedeliku täieliku aurustumise korral, ei tohi keedunõud kunagi kohe põletilt eemaldada. Esmalt lülitage põleti välja, laske tootel täielikult jahtuda ja tuulutage ruumi.
- Ärge pange tootele tilkuvat, märga liha. Kuumale pliidiplaadile pritsinud rasv võib põhjustada tulekahju.
- Käepide võib keetmise ajal kuumeneda. Kasutage enda kaitsmiseks pajalappe või grillikindaid.
- Ärge kasutage toodet, kui käepidemed või kaanenupp loksuvad. Vajaduse korral pinguldage käepidemete või kaanenupu kruviliidet.
- **ETTEVAATUST!** Olge äärmiselt ettevaatlik kuumade vedelike väljavalamisel – vastasel juhul valitseb põletuste oht. Ärge valage vedelikku sisse liiga kiiresti, vaid jälgige, et vool oleks ühtlane. Jälgige, et väljavalamise ajal ei oleks lähedal teisi inimesi, eriti väikeseid lapsi.

- **TÄHELEPANU!** Kasutage väljavalamisel vajadusel pajakindaid või samaväärseid tõhusaid isikukaitsevahendeid (PPE).
- **ETTEVAATUST!** Pühkige kuum õli või muud vedelikud, mis väljavalamise käigus poti sisse voolavad või keeduplaadile tilguvad, kohe ära sobiva lapi abil. Vastasel korral valitseb tuleoht.
- Hoolitsege piisava õhutamise eest, et vältida tugevat suitsu suletud keskkonnas.
- See toode pole sobilik frittimiseks!
- **TÄHELEPANU!** Klaaskaas on purunev / ei ole löögikindel!

## ● **Kasutusjuhend**

- Ainult klaaskaane kohta: Ärge kunagi jahutage kuuma klaaskaant külma veega, kuna kaas võib temperatuurišoki tõttu puruneda ja teid ohtu seada.
- Hästi sobiv kaas võib jahutamisel poti külge kinni jääda (vaakumefekt). Selle efekti vältimiseks tuleks keedunõu serv ja kaas ära kuivatada enne mõlema jahutada laskmist. Lisaks saate vaakumi kõrvaldada, soojendades keedunõud taas veidi. Vaakum võib tekkida ka siis, kui asetate kuuma kaane siledale pinnale.
- Õlitage toodet kergelt.
- Ärge kuumutage tühja ega täis toodet liigselt, vältimaks nakkumisvastase toime nõrgenemist kahjustuste tõttu.
- Asetage keedunõu pärast kasutamist alati kuumakindlale alusele, mitte otse katmata tööpinnaile.

- **Ülekuumenemise oht!** Kui rasvavabad toiduained puutuvad kokku õlitamata kuuma panniga, võivad tekkida nakkumisvastase kihi kerged värvimuutused valgu kõrbemise tõttu. Sellised värvimuutused on kulumise märgid ega mõjuta kattekihi kvaliteeti ja selle kasutuskõlblikkust.
- Kuumutage toitu suurel/keskmisel kuumusel ja laske sel seejärel madalal kuumusel küpseda, kuni toit on valmis.
- Vältimaks kleepumisvastase pinna kahjustamist, kasutage ainult plastmassist või puidust köögiriistu. Ärge hakkige toitu otse tootes.
- Kõrged temperatuurid võivad tekitada värvimuutusi toote välisküljel. See ei ole märk defektsest materjalist ega mõjuta toote kvaliteeti ja funktsiooni.
- Ärge kunagi hoidke kuuma toodet jooksva külma vee all. Toote põhi võib seetõttu kahjustuda või toote küljest lahti tulla.
- **TÄHELEPANU! KRIIMUSTUSTE OHT!** Vältige klaaskeraamilistel pliidiplaatidel küpsetusnõu edasi-tagasi liigutamist!
- Vältimaks kriimustuste tekkimist klaaskeraamilisel keeduplaadil, tõstke keedunõu alati üles, enne kui muudate selle asendit keeduplaadil. Me ei vastuta sellest tulenevate kahjustuste eest.
- Kui liigutate katmata alumiiniumpõhjaga küpsetusnõud keraamilistel pindadel edasi-tagasi, võib see jätta pinnale jälgi. Neid jälgi saab tavaliselt keraamilise pinna puhastusvahendiga eemaldada.

- Enne küpsetamisega alustamist soovitame teil puhta ja ebemevaba lapiga (nt mikrofiiberlapiga) pühkida puhtaks pliidiplaadi pinna ja küpsetusriista põhja. Nii vähendate kriimustuste tekkimise ohtu.
- **Toiduainetele ohutu:** See toode ei mõjuta valmistatavate toiduainete maitse- ega lõhnaomadusi.

## ● Ühilduvus pliidiplaatidega

- Toode sobib kasutamiseks gaasi-, elektri-, klaaskeraamilistel, induksioon- ja halogeenpliitidel.
- **Säästke energiat!** Kuumuskaot vältimiseks valige keeduplaat, mille läbimõõt vastab toote läbimõõdule.
- Tõhus põhja läbimõõt:
  - 506860\_2507 (28 cm pott): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm pott): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm kastrul): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm pott): Ø 180 mm
- **Märkus induksioonipliitide kohta:** Teatud olukorras võib esineda müra, mis on tingitud kütteallika ja poti/panni elektromagnetilistest omadustest. See on tavapärane ja ei viita defektile induksioonipliidi või küpsetusahju juures.
- Pott/pann tuleb asetada induksioonivälja keskele.
- **TÄHELEPANU!** Kuumeneb kiiresti! Ärge eelkuumutage küpsetusnõud üle.
- Ülekuumutamise korral tuleb ruumi põhjalikult ventileerida.
- Selles tootes on alumiiniumist küpsetusnõu eelised, nagu kerge kaal ja suur soojusjuhtivus, ühendatud induksioonnõu eelistega. Selleks on alumiiniumpõhjal integreeritud teraselemendid.

- Põhi ei ole seetõttu läbinisti magnetiline, nii et põhja läbimõõdust oluliselt suuremate induktioonväljade puhul ei pruugi kõik induktioonküttespiraalid lülituda.
- See ei ole kvaliteedidefekt ega mõjuta toimimist. Toote tõrgeteta töötamiseks asetage see alati toote põhja läbimõõdule vastavale pliidiplaadile.

## ● **Sobivus ahju jaoks**

- Toode sobib toidu ahjus soojana hoidmiseks (max 160 °C 1 tunniks).

## ● **Puhastamine ja hooldus**

- Toode sobib pesemiseks nõudepesumasinas.
- Käsipesu kuuma vee ja tavapärase nõudepesuvahendiga. Vältige teravate esemete ja harjade kasutamist, mis võiksid toote materjali kahjustada.
- Ärge kasutage tugevatoimelisi ega abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Toote sage pesemine tugevatoimeliste puhastusvahenditega võib toodet kahjustada ja muuta selle värvi.
- Alumiiniumosad võivad värvi muuta, kui neid pestakse nõudepesumasinas.

## ● **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 tootesadele, 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 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507).

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 ilmsesid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

## Teenindus

### **Teenindus Eestis**

Tel: 8000049109

E-posti aadress: [owim@lidl.ee](mailto:owim@lidl.ee)

## ● **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.

Jūs varat skatīt un lejupielādēt šo un daudzas citas instrukcijas vietnē [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Noskenējot kvadrātkodu, tiks atvērta Lidl servisa tīmekļa vietne ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kurā varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju, ievadot preces numuru (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507.

## ● **Paredzētais lietojums**

Izstrādājums ir piemērots ēdienu pagatavošanai mājas apstākļos, un to drīkst izmantot tikai šim mērķim. Izstrādājuma citāda lietošana vai pārveidošana ir aizliegta un var izraisīt savainojumus un izstrādājuma bojājumus.

## ● **Pirms lietošanas**

- Pirms izstrādājuma pirmās lietošanas reizes rūpīgi izskalojiet izstrādājumu un 2 vai 3 reizes novāriet ar ūdeni, lai pilnībā pazustu visas ražošanas atliekas.



## Drošības norādījumi

- Gāzes plītim centieties novietot izstrādājumu degļa vidū, lai izvairītos no uguns pārmešanās. Ievērojiet, lai rokturis neizvirzītos pāri sildvirsmas malai.
- Neatstājiet izstrādājumu bez uzraudzības, kamēr tajā tiek karsētas taukvielas: Pārkaršētas taukvielas var aizdegties. Ja tauki aizdegas, nedzēsiet tos ar ūdeni! Noslāpējiet liesmas ar vāku vai biezu vilnas segu.
- Pārmērīga sakaršana var izraisīt alumīnija izkušanu un sašķidrināšanos pamatnes iekšpusē. Ja tas notiek, nekad nenoņemiet virtuves trauku no plīts, lai izvairītos no apdegumiem ar sašķidrināto alumīniju. Izslēdziet plīti un ļaujiet virtuves traukam atdzist uz plīts.
- Pārkaršanas gadījumā, kas var arī rasties, kad pilnībā ir iztvaikojis šķidrums, nekad nenoņemiet uzreiz virtuves trauku no degļa. Vispirms izslēdziet degli, ļaujiet izstrādājumam pilnībā atdzist un izvēdiniet telpu.
- Nelieciet izstrādājumā pilošu gaļu. Taukvielas, kas uzšļakst uz karstas plīts, var viegli izraisīt ugunsgrēku.
- Gatavošanas laikā rokturi var kļūt karsti. Aizsardzībai izmantojiet virtuves cimdus vai grila cimdus.
- Nekad nelietojiet izstrādājumu, ja rokturi vai vāka poga ir vaļīgi. Ja nepieciešams, pievelciet roktura vai vāka pogas skrūvsavienojumu.
- **PIESARDZĪBU!** Īpaši uzmanīgi strādājiet, ja izplūst karsti šķidrums – pretējā gadījumā rodas applaucēšanās risks. Nelejiet šķidrums sasteigti, bet centieties panākt vienmērīgu plūsmu. Izliešanas laikā pārliecinieties, ka tiešā tuvumā neatrodas citas personas, jo īpaši bērni.

- **UZMANĪBU!** Nepieciešamības gadījumā izliešanas laikā izmantojiet virtuves cimdus vai līdzvērtīgi efektīvus individuālos aizsardzības līdzekļus (IAL).
- **PIESARDZĪBU!** Uzreiz ar piemērotu drānu noslaukiet karstu eļļu vai citus šķidrumus, kas izlejot notek pa katlu vai piles uz sildvirsmas. Pretējā gadījumā pastāv ugunsgrēka risks.
- Nodrošiniet atbilstošu ventilāciju, lai izvairītos no būtiskiem dūmiem slēgtā vidē.
- Šis izstrādājums nav piemērots fritēšanai!
- **UZMANĪBU!** Stikla vāks ir plīstošs/nav triecienizturīgs!

## ● Lietošanas instrukcija

- Tikai stikla vākiem: Nekad nedzesējiet karstu stikla vāku ar aukstu ūdeni, jo temperatūras šoka dēļ vāks var saplīst un jūs apdraudēt.
- Labi uzlikts vāks atdzīstot var pielipt pie vāka (vakuuma efekts). Lai izvairītos no šā efekta, pirms novietošanas atdzišanai nosusiniet virtuves trauku un vāka malu. Vakuumu var novērst arī, īsi atkal uzsildot virtuves trauku. Vakuums var arī rasties, noliekot karsto vāku un gludas virsmas.
- Viegli ietaukojiet izstrādājumu.
- Nepārkarsējiet izstrādājumu, ja tas ir tukšs vai piepildīts, lai izvairītos no pretpielipšanas iedarbības samazināšanās bojājumu dēļ.
- Pēc lietošanas vienmēr novietojiet virtuves traukus uz karstumizturīgas pamatnes, nevis tieši uz neaizsargātas darba virsmas.

- **Pārkaršanas risks!** Ja taukvielas nesaturoši ēdieni saskaras ar pārkaršušām pannām bez eļļas, olbaltumvielu apdegums var izraisīt pretpielipšanas pārklājuma vieglu iekrāsošanos. Šāda iekrāsošanās ir nodiluma pazīme un neietekmē pārklājuma kvalitāti un piemērotību lietošanai.
- Uzkaršējiet ēdienu ar augstu/vidēju karstumu un pēc tam ļaujiet tam gatavoties zemā karstumā, līdz tas ir gatavs.
- Lai nesabojātu pretpielipšanas pārklājumu, lietojiet tikai plastmasas vai koka virtuves piederumus. Negrieziet pārtikas produktus tieši izstrādājumā.
- Augsta temperatūra var izraisīt iekrāsošanos izstrādājuma ārpusē. Tas neliecina par materiāla defektu un neietekmē izstrādājuma kvalitāti un darbību.
- Nekādā gadījumā neturiet karstu izstrādājumu zem aukstas tekoša ūdens strūkļas. Izstrādājuma apakšdaļa var tikt bojāta vai arī nokrist no izstrādājuma.
- **UZMANĪBU! SKĀPĒJUMU RISKS!** Nebīdīet virtuves traukus uz priekšu un atpakaļ uz stikla keramikas plīts virsmām!
- Pirms virtuves trauku pozīcijas maiņas uz sildvirsmas vienmēr paceliet tos, lai izvairītos no stikla keramikas sildvirsmas skrāpējumiem. Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas varētu rasties pretējā gadījumā.
- Ja virtuves trauki ar brīvu alumīnija pamatni tiek pārvietoti uz priekšu un atpakaļ uz keramikas virsmām, tie var atstāt nospiedumus. Šos nospiedumus parasti var noņemt ar keramikas tīrīšanas līdzekli.
- Pirms sākat gatavot, iesakām noslaucīt plīts virsmu un trauku apakšdaļu ar tīru, bezplūksnu drānu (piemēram, no mikrošķiedras). Tas samazina skrāpējumu risku.

- **Piemērots lietošanai ar pārtikas produktiem:**  
Šis izstrādājums neietekmē pagatavotā ēdiena garšu vai aromātu.

## ● **Saderība ar plītīm**

- Panna ir piemērota gāzes, elektriskās, stikla keramikas, indukcijas un halogēna gatavošanas virsmām.
- **Taupiet enerģiju!** Lai izvairītos no siltumenerģijas zuduma, izvēlieties gatavošanas virsmu ar tādu diametru, kas atbilst izstrādājuma diametram.
- Liederīgais pamatnes diametrs:
  - 506860\_2507 (28 cm katls): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm katls): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm vārāmais katls): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm katls): Ø 180 mm
- **Norāde indukcijas plītīm:** Noteiktos apstākļos var rasties troksnis, kas ir saistīts ar siltuma avota un katla/pannas elektromagnētiskajām īpašībām. Tas ir normāli un neliecina par indukcijas plīts virsmas vai virtuves trauku defektu.
- Katls/panna jānovieto indukcijas plīts centrā.
- **UZMANĪBU!** Ātri uzsilst! Uzsildot nepārkarsējiet virtuves traukus.
- Pārkarsēšanas gadījumā telpas kārtīgi jāizvēdina.
- Izstrādājumā ir apvienotas alumīnija virtuves trauku priekšrocības, piemēram, nelielais svars un augstā siltumvadītspēja, un priekšrocības, ko sniedz ēdiena gatavošana uz indukcijas plīts. Lai tas būtu iespējams, alumīnija pamatnē ir iestrādāti magnētiski tērauda elementi.

- Tāpēc pamatne nav viscaur magnētiska, un uz indukcijas plīts virsmām, kas ir ievērojami lielākas par pamatnes diametru, var gadīties, ka indukcijas spoles nereaģē.
- Tas nav kvalitātes defekts un nemazina izstrādājuma funkcionalitāti. Lai izstrādājums darbotos pareizi, vienmēr novietojiet to uz gatavošanas virsmas, kas atbilst pamatnes diametram.

## ● **Piemērotība cepeškrāsnīm**

- Izstrādājums ir piemērots, lai uzturētu ēdienu siltu cepeškrāsnī (1 stundu maks. 160 °C temperatūrā).

## ● **Tīrīšana un kopšana**

- Izstrādājums ir piemērots mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.
- Mazgājiet ar rokām karstā ūdenī un ar parasto mazgāšanas līdzekli. Lai nebojātu materiālu, nelietojiet asus un smailus priekšmetus vai suku.
- Mazgāšanai nelietojiet kodīgus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Bieža mazgāšana ar kodīgiem tīrīšanas līdzekļiem var izraisīt izstrādājuma bojājumus un iekrāsošanos.
- Alumīnija daļas var iekrāsoties, ja tās maksā trauku mašīnā.

## ● **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 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507).

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.: 8000 5808

E-pasts: [owim@lidl.lv](mailto:owim@lidl.lv)

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
506860_2507	HG14181	Ø 280 mm	Ø 200 mm	01/2026
506845_2507	HG14182A	Ø 200 mm	Ø 140 mm	
	HG14182B	Ø 160 mm	Ø 123 mm	
506842_2507	HG14180	Ø 240 mm	Ø 180 mm	

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY



IAN 506860\_2507

IAN 506845\_2507

IAN 506842\_2507

