

MULTIFUNCTIONAL CAST ALUMINIUM COOKING SET

(GB) (CY)

MULTIFUNCTIONAL CAST ALUMINIUM COOKING SET

Operation and safety notes

(HU)

ÖNTÖTT ALUMÍNIUM MULTIFUNKCIÓS KÉSZLET

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

VEČNAMENSKI KOMPLET IZ ALUMINIJEVE LITINE

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

MULTIFUNKČNÍ SADA Z HLINÍKOVÉ LITINY

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

MULTIFUNKČNÁ SÚPRAVA Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(HR)

MULTIFUNKCIONALNI SET OD LIJEVANOG ALUMINIJA

Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost

(RS)

VIŠENAMENSKI SET OD LIVENOG ALUMINIJUMA

Napomene o upotrebi i bezbednosti

(MK)

МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН СЕТ ОД ЛЕАН АЛУМИНИУМ

Упатства за ракување и безбедност

(AL)

SET MULTIFUNKSIONAL PREJ ALUMINI TË DERDHUR

Udhëzime për përdorimin dhe sigurinë

(RO)

SET MULTIFUNCȚIONAL DIN ALUMINIU TURNAT

Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

(BG)

МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН ГОТВАРСКИ КОМПЛЕКТ

Инструкции за обслужване и безопасност

(GR) (CY)

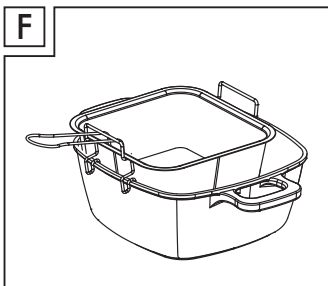
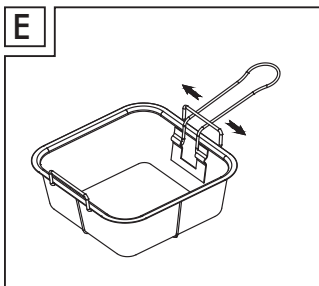
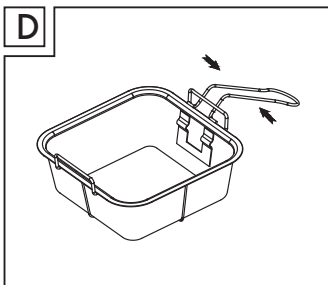
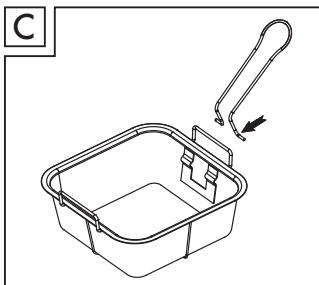
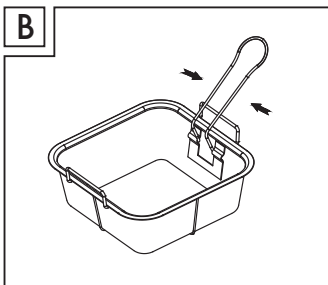
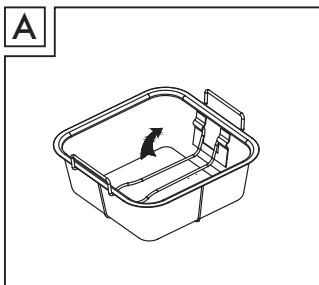
ΣΕΤ ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

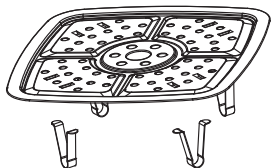
IAN 516633_2510

(HU) (SI) (CZ) (SK) (HR)
(RS) (MK) (RO) (BG) (GR) (CY)

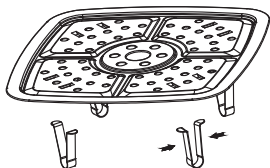
GB/CY	Operation and safety notes	Page	5
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	12
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	20
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	30
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	37
HR	Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost	Stranica	45
RS	Napomene o upotrebi i bezbednosti	Strana	53
MK	Упатства за ракување и безбедност	Страница	63
AL	Udhëzime për përdorimin dhe sigurinë	Faqe	71
RO	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagina	79
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	Страница	87
GR/CY	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα	98



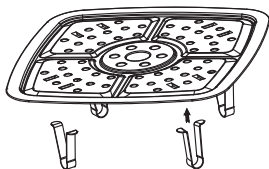
G



H



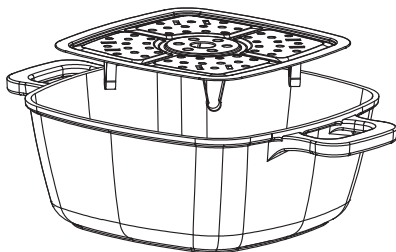
I



J



K



Introduction	Page	6
Care and use	Page	6
Disposal	Page	10
Warranty	Page	10
Warranty claim procedure	Page	11
Service	Page	11

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. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 516633_2510.

Care and use

- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the product.
- Effective bottom diameter:
 - Pot: Ø 160 mm
 - Pan: Ø 176 mm
- Before using the product for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
- 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.
- If you use the product for deep-frying: Fill a maximum of 1.8 litre of oil into the product.
- When filling the frying basket with food for deep-frying: Fill the frying basket to no more than half its height.
- Do not use the lid during deep frying.
- Do not move the product during deep frying or steaming.

- To drain the oil, the frying basket can be hung on the side of the pot (fig. F).
- Assemble the fry-basket handle for deep fry: Fig. A to E
- Inserting the steamer insert feet: Fig. G to K
- If you use the product for steaming: Never let the pan boil dry.
- The steam is scalding hot, use extreme caution!
- Be extremely cautious of steam when removing cover. Lift cover slowly, directing steam away from you and let water drip into steamer.
- Never heat the pot up on the highest energy level if it is filled with fat. If it overheats switch the hotplate off immediately. Never lift the pot directly off the hotplate, but first allow it to stand on the cooling plate.
- When preparing food, always follow the instructions in this manual.
- When preparing food, do not let water come into contact with hot oil. This would cause hot oil to be spattered.
- **CAUTION:** Ice crystals on frozen foods may cause hot oil to spatter.

 **WARNING! DANGER OF INJURY!** Please note that the handles may become hot during cooking. For your safety, use a potholder or barbecue gloves.

- Risk of overheating! When fat-free food comes in contact with the non-oiled, overheated product, 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.
- 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.
- **CAUTION!** When pouring 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 a pot holder or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run out the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the product.
- Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- The product is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs.
- Allow hot oil or water to cool down to room temperature before cleaning.
- **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 cookware is damaged. Place the product in the middle of the induction hotplate.
- **ATTENTION! High heating-up rate!** Do not overheat cookware when preheating. The room must be aired out well, in the event cookware overheats.
- This 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, please 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.
- Pot, Pan, steamer insert, fry basket, lid are oven safe. Pot and Pan are heat-resistant to 230 °C (without lid). Lid is heat-resistant to 160 °C.
- This product is suitable for dishwashers.
- Food residues that have become stuck to the pot / pan / fry basket / steamer insert / lid should first be soaked in water and then removed using a sponge.
- 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.
- **ATTENTION!** The glass lid is fragile/not impact-resistant!
- Do not use the lid if the knob is loose. Retighten the screw joint of the knob if it loose.
- **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 product before changing its position on the cooking surface.

We are not liable for damage which could otherwise result.

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 cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfibre) to reduce the risk of scratches.

- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the steamer insert back and forth inside the pot. Carefully hang the frying basket on the pot rim.
- **Food safe:** This product does not affect the taste or odour of prepared foods.

- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.

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 516633_2510) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service

GB

Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

CY

Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: owim@lidl.com.cy

Bevezető	Oldal	13
Használati és ápolási utasítások	Oldal	13
Mentesítés	Oldal	17
Garancia	Oldal	17
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	18
Szerviz	Oldal	19

Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevétel előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kódot beolvasva egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 516633_2510 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

Használati és ápolási utasítások

- **Spóroljon az energiával!** A hőveszteség elkerülése érdekében olyan főzőlapot válasszon, melynek átmérője a termék átmérőjének.
- Hatásos fenéktávmérő:
 - Edény: Ø 160 mm
 - Serpenyő: Ø 176 mm
- Az esetleges gyártási maradékanyagok hiánytalan eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2-3 alkalommal.
- Kenje be a terméket enyhén zsiradékkal.
- Ne hevítse túl a terméket sem üresen, sem élelmiszerekkel megrakott állapotban, mert azzal romolhat a tapadásmentes tulajdonság, illetve sérülhet a bevonat.
- Ha a terméket olajban sütéshez használja: Töltsön be maximum 1,8 liter olajat a termékbe.
- Amikor az olajban sütő kosarat megtölti sütni kívánt étellel: Az olajban sütő kosarat maximum a magassága feléig töltsse fel.
- Olajban sütésnél ne használja a fedőt.

- A terméket sütés vagy párolás közben ne mozgassa.
 - Az olaj lecsepegtetéséhez az olajban sütő kosár az edény oldalára akasztható (F ábra).
 - Szerelje össze az olajsütéshez szükséges kosár fogantyúját: A-E. ábra
 - A gőzbetétlábak behelyezése: G - K ábra
 - Ha a terméket gőzpárolásra használja: Soha ne hevítse üresen a serpenyőt.
 - A gőz rendkívül forró, emiatt legyen különösen óvatos!
 - A fedél levétele során legyen rendkívül óvatos a gőz miatt. Emelje fel lassan a fedelet, a gőzt magától távolra irányítva, és hagyja, hogy a víz a párolóba csöpögjön.
 - Soha ne hevítse az edényt legmagasabb fokozaton, ha abban zsiradék van. Ha túlforrósodik, azonnal kapcsolja ki a főzőzónát. Az edényt soha ne emelje le közvetlenül a főzőlapról, hanem hagyja először lehűlni az erre szolgáló helyen.
 - Az ételek elkészítésekor mindig kövesse az ebben az útmutatóban található utasításokat.
 - Ételek elkészítése során ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen víz forró olajjal. Ellenkező esetben az olaj fröcsöghet.
 - **FIGYELEM:** A fagyasztott élelmiszereken lévő jégkristályok miatt a forró olaj fröcsöghet.
- ⚠ FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!** A fogók a főzés során felforrósodhatnak. Használjon konyharuhát vagy sütőfogó kesztyűt.
- Túlhevülés veszélye! Ha a termék zsiradék nélkül hevül fel, és abba zsír nem tartalmazó élelmiszer kerül, a fehérjék égése elszíneződéseket okozhat a tapadásmentes bevonaton. Ezek az elszíneződések csak a használat következményei, és nincsenek hatással a bevonat minőségére vagy használhatóságára.
 - A megfőzni kívánt élelmiszereket magas vagy közepes lángon kezdje el készíteni, majd hagyja alacsony lángon készre főni.

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amikor abban zsiradékot hevít: A túlhevült zsiradék lángra kaphat. Az égő zsiradékot soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntése során legyen különösen elővigyázatos – ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne öntse ki a folyadékot hirtelen, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. A kiöntés során ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon edényfogó kesztyűt, vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely kiöntéskor lefolyik az edényről, vagy a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le megfelelő kendővel. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.
- Csak fából vagy műanyagból készült konyhai eszközöket használjon, hogy ne tudjon kárt tenni a tapadásmentes bevonatban. Az alapanyagokat soha ne a termékben vágja össze.
- Ne tegyen forró zsiradékba olyan húst, amelyből még csöpög a folyadék. Ha a zsiradék forró főzőlapra fröccsen, az könnyen tüzet okozhat.
- A termék használható gáz-, elektromos-, üvegkerámia-, indukciós- és halogén főzőlapokon is.
- Tisztítás előtt mindig hagyja szobahőmérsékletre hűlni a forró olajat vagy vizet.
- **Tanácsok indukciós főzőlapokhoz:** Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak, melyek a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében jönnek létre. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy az edény hibájára. A terméket az indukciós főzőfelület közepén helyezze el. **FIGYELEM! Gyors felforrósodás!** Előmelegítés során ne hevítse túl az edényt. Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.

- A termék ötvözi a könnyű súlyú és jó hővezető képességű alumíniumedények és az indukciós főzés előnyeit. Hogy ez lehetővé váljon, az alumínium talpba mágneses acélelemeket építettünk. A termék talpa emiatt nem átjárható mágnesesen, ezért az olyan indukciós felületeken, amelyek jóval nagyobbak a talpnál, az indukciós tekercsek esetlegesen nem fognak reagálni. Ez azonban nem minőségi probléma, és semmilyen módon nem korlátozza a használhatóságot. A termék kifogástalan működése érdekében azt mindig arra a főzőlapra helyezze, mely megfelel az ebben az útmutatóban megadott fenéktátmérőnek.
- A magas hőmérséklet elszíneződéseket okozhat a termék felszínén. Ez nem anyaghiba jele, és nincs hatással a termék minőségére vagy használhatóságára.
- A terméket forró állapotban soha ne tartsa folyó hideg víz alá. Ellenkező esetben a termék alsó része sérülhet, vagy akár le is válhat a termékről.
- Az edény, a serpenyő, a gőzpároló betét, az olajban sütő kosár és a fedő tűzhelyben is használható. Az edény és a serpenyő 230 °C-ig hőálló (fedő nélkül). A fedő 160 °C-ig hőálló.
- A termék mosogatógépben is elmosható.
- A edényre / sütőkosárra / gőzpároló betétre / fedőre és a serpenyőre tapadt ételmaradékot először vízbe kell áztatni, majd szivaccsal eltávolítani.
- Kézi mosogatáshoz használjon meleg vizet és normál mosogatószert. A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat vagy keféket, mert azok kárt tehetnek az anyagában.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket.
- A termék gyakori tisztítása éles eszközökkel annak sérüléséhez és/vagy elszíneződéséhez vezethet.
- A mosogatógéppel történő tisztítás során az alumínium részek elszíneződhetnek.
- **FIGYELEM!** Az üvegfedő törékeny/nem ütésálló.
- Ne használja a fedőt, ha annak a fogója kilazult. Ha a gomb csavarja kilazul, szorítsa meg.

- **FIGYELEM! KARCOLÁS VESZÉLYE!** Az edényt ne tologassa az üvegkerámia lapokon!

Az üvegkerámia főzőlapok megkarcolódásának elkerülése érdekében mindig emelje fel a serpenyőt, mielőtt azt a főzőlapon áthelyezné.

Ellenkező esetben a keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget.

A szabadon lévő alumínium talppal rendelkező serpenyők ide-oda mozgatása a kerámiafelületeken nyomokat hagyhat. Az ilyen nyomok általában kerámiatisztítóval eltávolíthatók.

A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és az edény talpát is egy tiszta, szőszmentes (pl. mikroszálas) ruha segítségével áttörölni. Így elkerülhetők a karcolások.

- **FIGYELEM! KARCOLÁS VESZÉLYE!** Ne mozgassa a párolóbetétet ide-oda az edényben. Óvatosan akassza a sütőkosarat az edény peremére.
- **Élelmiszerbiztos:** A termék nem befolyásolja az elkészített ételek ízét vagy illatát.
- Zárt környezetben az erős füst elkerülése érdekében gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.

Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 516633_2510) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021225

E-mail: owim@lidl.hu

Uvod	Stran	21
Navodilo za uporabo in vzdrževanje	Stran	21
Odstranjevanje	Stran	25
Garancija	Stran	25
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran	25
Servis	Stran	26
Pooblaščen servisier:	Stran	27
Garancijski list	Stran	27

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Pred prvo uporabo se seznanite z izdelkom. V ta namen pozorno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostne napotke. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano in samo za navedena področja uporabe. To navodilo hranite na varnem mestu. V primeru izročitve izdelka tretjim, jim predajte tudi vso dokumentacijo.

Prenesete in ogledate si lahko ta priročnik in številne druge s spletnega mesta www.lidl-service.com. S skeniranjem kode QR se neposredno odpre spletno mesto Lidl service (www.lidl-service.com), na katerem lahko odprete navodila za uporabo z vnosom številke izdelka (IAN) 516633_2510.

Navodilo za uporabo in vzdrževanje

- **Varčujte z energijo!** Da se izognete toplotnim izgubam, izberite grelno ploščo s premerom, ki ustreza premeru izdelka.
- Bolj učinkovit premer dna:
 - Lonec: Ø 160 mm
 - Posoda: Ø 176 mm
- Prekuhajte izdelek pred prvo uporabo od 2- do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje.
- Izdelek nekoliko namastite.
- Praznega ali s pečenjem napolnjenega izdelka ne pregrejte, saj bo v nasprotnem primeru učinek proti prijemanju popustil, oz. se premaz poškoduje.
- Pri uporabi izdelka za cvrtje: Izdelek napolnite z največ 1,8 litrov olja.
- Pri polnjenju košare za cvrtje z živili za cvrtje: Košaro za cvrtje napolnite do največ polovice njene višine.
- Med cvrtjem ne uporabljajte pokrova.
- Izdelka ne premikajte med cvrtjem ali kuhanjem na pari.

- Za odcejanje olja lahko košaro za cvrtje obesite na stran lonca (slika F).
- Za cvrtje pritrdite ročaj košare za cvrtje: Sl. od A do E
- Vstavljanje nog vstavka za kuhanje na pari: Sl. od G do K
- Pri uporabi izdelka za kuhanje na pari: Nikoli ne dovolite, da se posoda popolnoma izprazni.
- Para je zelo vroča, zato bodite zelo previdni!
- Pri odstranjevanju pokrova bodite zelo previdni zaradi pare. Pokrov počasi dvignite, usmerite paro stran od sebe in pustite, da voda kaplja v parni kuhalnik.
- Lonca nikoli ne ogrevajte na najvišji stopnji, medtem ko je napolnjen z maščobo. V primeru pregrevanja kuhalno ploščo takoj izklopite. Nikoli ne dvigajte lonca neposredno s kuhalne plošče, ampak ga najprej pustite stati na ohlajeni plošči.
- Pri pripravi hrane vedno upoštevajte navodila v tem priročniku.
- Pri pripravi jedi pazite, da voda ne pride v stik z vročim oljem. To bi lahko povzročilo brizganje vročega olja.
- **POZOR:** Ledeni kristali na zamrznjenih živilih lahko povzročijo brizganje vročega olja.

⚠ OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb! Ročaji se lahko med kuhanjem segrejejo. Uporabite držalo za lonec ali rokavice za kuhanje.

- Nevarnost pregrevanja! Pri nenamaščenemu in ogretemu izdelku se lahko pri stiku s kuhanim zaradi zgorevanja proteinov pojavijo razbarvanja površine proti sprijemanju. To razbarvanje je znak uporabe in ne nakazuje omejenosti kakovosti obloge in primernosti za uporabo.
- Hrano ogrejte pri visoki/srednji temperaturi in jo nato pustite do konca kuhati pri nizki temperaturi.
- Ko se maščoba ogreje, izdelka ne pustite nenadzorovanega: Pregreta maščoba se lahko vname. Goreče maščobe nikoli ne gasite z vodo! Plamene zadušite s pokrovko ali debelo volneno odejo.

- **PREVIDNO!** Pri izlivanju vročih tekočin bodite posebno previdni – sicer lahko pride do poparjenja. Tekočine ne izlijte naglo, ampak pazite na enakomeren tok. Pazite, da pri izlivanju v neposredni bližini ni drugih oseb, zlasti otrok.
- **POZOR!** Pri izlivanju po potrebi uporabite kuhinjsko krpo ali podobno učinkovito osebno varovalno opremo (PPE).
- **PREVIDNO!** Vroče olje ali druge tekočine, ki pri izlivanju stečejo iz lonca ali kapljajo po kuhalni površini, takoj obrišite s primerno krpo. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost požara.
- Uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz plastike ali lesa, da ne poškodujete prevleke proti spijemanju. Jedi ne režite neposredno v izdelku.
- Mesa, iz katerega še vedno kaplja tekočina, ne postavljajte v vročo maščobo. Če maščoba poskropi vročo kuhavno ploščo, lahko zlahka povzroči požar.
- Izdelek je primeren za plinske, električne, stekleno-keramične, indukcijske in halogenske kuhalne plošče.
- Pred čiščenjem pustite, da se vroče olje ali voda ohladi na sobno temperaturo.
- **Napotek za indukcijske kuhalne plošče:** V določenih okoliščinah se lahko pojavi zvok, ki je posledica elektromagnetnih lastnosti vira ogrevanja in izdelka. To je normalno in ne pomeni okvare vašega indukcijskega štedilnika in posode. Izdelek postavite na sredino indukcijske kuhalne površine. **POZOR! Visoka hitrost segrevanja!** Posode pri predhodnem ogrevanju ne ogrejte preveč. Pri pregrevanju morate prostor temeljito prezračiti.
- Ta izdelek povezuje prednosti aluminijaste kuhinjske posode, ter majhno težo in visoko toplotno prevodnost, s prednostmi indukcijskega kuhanja. V ta namen so v aluminijasto dno vstavljeni magnetni jekleni elementi. Dno tako ni neprekinjeno magnetno, tako da na induktivnih kuhalnih površinah, ki so občutno večje kot premer dna, lahko pride do tega, da indukcijska navitja ne reagirajo. To ni pomanjkljivost kakovosti in ne predstavlja omejenosti funkcionalnosti. Za

pravilno delovanje izdelka ga vedno položite na kuhalno ploščo, ki ustreza dejanskemu premeru podnožja, določenemu v teh navodilih.

- Visoke temperature lahko povzročijo spremembo barve na zunanji strani izdelka. To ni pomanjkljivost materiala in ne vpliva na kakovost ali funkcijo izdelka.
- Vročega izdelka nikoli ne držite pod mrzlo tekočo vodo. Spodnja stran izdelka se lahko poškoduje ali odpade.
- Lonec, posoda, vstavek za kuhanje na pari, košara za cvrtje in pokrov so primerni za uporabo v pečici. Lonec in ponev sta odporna na vročino do 230 °C (brez pokrova). Pokrov je odporen na vročino do 160 °C.
- Izdelek je primeren za pranje v pomivalnem stroju.
- Ostanke hrane, ki se primejo lonca/košare za cvrtje/vstavka za kuhanje na pari/pokrova in posode, najprej namočite v vodi in jih nato odstranite z gobico.
- Za ročno čiščenje uporabljajte vročo vodo in običajno sredstvo za pomivanje posode. Pri tem se izogibajte uporabi ostrih ali koničastih predmetov ali krtač, da ne poškodujete materiala.
- Za čiščenje ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev.
- Pogosto čiščenje z ostrimi čistilnimi sredstvi lahko povzroči poškodbe in/ali razbarvanje izdelka.
- Čiščenje v pomivalnem stroju lahko povzroči razbarvanje delov iz aluminija.
- **POZOR!** Stekleni pokrov je krhek in ni odporen proti udarcem.
- Pokrova ne uporabljajte, če je vrtljivi gumb ohlapen. Ponovno privijte vijak gumba, če je ohlapen.
- **POZOR! NEVARNOST PRASK!** Preprečite potiskanje kuhinjske posode po stekleno-keramičnih kuhalnih poljih!

Da bi se izognili praskam steklokeramične plošče, posodo vedno dvignite, preden spremenite njen položaj na kuhalni plošči.

Ne odgovarjamo za škodo, ki bi sicer tako nastala.

Premikanje posod z postavljenim aluminijastim dnom naprej in nazaj na keramičnih površinah lahko pusti sledi. Takšne sledi je običajno mogoče odstraniti s čistilom za keramiko.

Preden začnete s kuhanjem vam priporočamo, da površino kuhalnega polja in dno kuhinjske posode obrišete s čisto krpo, ki ne pušča dlak (na primer krpa iz mikrovlaken). Na ta način lahko preprečite praske.

- **POZOR! NEVARNOST PRASK!** Vstavka za kuhanje na pari ne premikajte naprej in nazaj v loncu. Košaro za cvrtje previdno obesite na rob lonca.
- **Varno za živila:** Ta izdelek ne vpliva na okus ali vonj pripravljenih živil.
- Zagotovite ustrezno prezračevanje, da se izognete močnemu dimu v zaprtem prostoru.

Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.

O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.

Garancija

Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 516633_2510) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

Servis

 **Servis Slovenija**

Tel.: 080 080917

E-Mail: owim@lidl.si



Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

 080 080917

 owim@lidl.si

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.



5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.





11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda



Úvod	Strana	31
Pokyny pro používání a péči	Strana	31
Zlikvidování	Strana	35
Záruka	Strana	35
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	36
Servis	Strana	36

Úvod

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

Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 516633_2510 otevřít příslušný návod k obsluze.

Pokyny pro používání a péči

- **Šetřete energii!** Aby nedocházelo ke ztrátám tepla, zvolte topnou desku o průměru, který odpovídá průměru výrobku.
- Efektivní průměr dna je:
 - Hrnc: Ø 160 mm
 - Pánev: Ø 176 mm
- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát s vodou, aby se zcela odstranily případné zbytky z výroby.
- Výrobek lehce namažte tukem.
- Prázdný nebo pečeným jídlem naplněný výrobek nepřehřívejte, jinak se zhorší nepřilnavý účinek nebo se poškodí povrchová vrstva.
- Používáte-li výrobek k fritování: Naplňte do výrobku maximálně 1,8 litru oleje.
- Když naplníte fritovací koš surovinami určeným ke smažení: Naplňte fritovací koš maximálně do poloviny jeho výšky.
- V průběhu fritování víko nepoužívejte.
- Během smažení nebo vaření v páře s výrobkem nepohybujte.
- Chcete-li olej vypustit, lze fritovací koš zavěsit na boční stranu nádoby (obr. F).
- Při fritování sestavte rukojeť fritovacího koše: Obr. A až E

- Vložte nožičky pro vložení do pařáku: Obr. G až K
- Používáte-li výrobek k vaření v páře: Nikdy nenechávejte pánev vařit nasucho.
- Pára je velice horká, buďte mimořádně opatrní!
- Při snímání pokličky dávejte velký pozor na páru. Pokličku zvedejte pomalu, směřte páru od sebe a nechte vodu odkapat do pařáku.
- Nikdy neohřívejte hrnec na nejvyšším energetickém stupni, pokud je naplněn tukem. Pokud se varná deska přehřeje, okamžitě ji vypněte. Nikdy nezvedejte hrnec přímo z varné desky, ale nejprve jej nechte stát na chladicí desce sporáku.
- Při přípravování jídla vždy dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu.
- Při přípravě pokrmů dbejte na to, aby voda nepřišla do styku s horkým olejem. To by způsobilo vystříknutí horkého oleje.
- **VÝSTRAHA:** Ledové krystaly na mražených potravinách mohou způsobit vystříknutí horkého oleje.

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění! Rukojeti se mohou při vaření zahřát. Použijte chňapky nebo kuchyňské rukavice.

- Nebezpečí přehřátí! U tukem nenamazaných přehřátých pánví může dojít při kontaktu s tuk neobsahující připravovanou potravinou ke zbarvení nepřilnavého povrchu v důsledku spalování proteinů. Tato zbarvení je třeba považovat za stopy používání, nepředstavují žádné narušení jakosti povlaku a jeho způsobilosti pro používání.
- Ohřívejte připravované potraviny při vysokém/středním ohřevu a nechte je pak na nízkém stupni dovařit.
- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když se tuk zahřívá: Přehřátý tuk se může vznítit. Nikdy nehaste hořící tuk vodou! Zaduste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- **OPATRNĚ!** Při nalévání horkých tekutin buďte obzvláště opatrní, jinak hrozí nebezpečí opaření. Nenalévejte tekutinu ukvapeně ven, ale zajistěte stálý průtok. Při vylévání se ujistěte, že se v bezprostřední blízkosti nezdržují žádné další osoby, zejména děti.

- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při vylévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **OPATRNĚ!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které vytékají z hrnce nebo kapají na varný povrch. V opačném případě hrozí nebezpečí požáru.
- Používejte pouze plastové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky abyste nepoškodili nepřilnavý povrch. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Do horkého tuku nekládejte maso, ze kterého ještě kape tekutina. Pokud tuk vystříkne na horkou varnou desku, může to snadno vést k požáru.
- Výrobek je vhodná pro plynové, elektrické, sklokeramické, indukční a halogenové varné desky.
- Před čištěním nechte horký olej vychladnout na pokojovou teplotu.
- **Pokyn pro indukční varná pole:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a výrobku. To je normální a neznamená to závadu indukčního varného pole ani nádobí. Výrobek je třeba umístit do středu na indukční varné pole. **VÝSTRAHA! Vysoká rychlost ohřevu!** Kuchyňské nádobí při předeřevu nepřehřejte. V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- Tento výrobek kombinuje výhody hliníkového nádobí, jako jsou nízká hmotnost a vysoká tepelná vodivost, s výhodami vaření s indukcí. Aby to bylo možné, byly do hliníkového dna vloženy magnetické ocelové prvky. Dno tedy není průběžně magnetické, takže se na indukčních deskách, které jsou výrazně větší než průměr dna, může stát, že indukční cívky nereagují. To není nedostatek kvality a nepředstavuje narušení funkčnosti. Aby výrobek správně fungoval, vždy jej umísťte na varné pole, které odpovídá účinnému spodnímu průměru uvedenému v této příručce.
- Vysoké teploty mohou vést ke změně barvy vnější strany výrobku. Nejedná se o vadu materiálu a neovlivňuje to kvalitu nebo funkci výrobku.
- Nikdy nedávejte horký výrobek pod tekoucí studenou vodu. Spodní část výrobku by se tím mohla poškodit nebo z výrobku odpadnout.

- Hrnec, pánev, napařovací vložka, fritovací koš a poklice jsou odolné vůči použití v troubě. Hrnec a pánev jsou žáruvzdorné do 230 °C (bez víka). Víko je žáruvzdorné do 160 °C.
- Výrobek je vhodný do myčky na nádobí.
- Zbytky potravin, které se přilepí na hrnec / fritovací koš / napařovací koš / poklici a pánev, je třeba nejprve namočit do vody a poté odstranit houbičkou.
- Pro ruční čištění použijte horkou vodu a obyčejný prostředek na mytí nádobí. Vyhněte se používání ostrých a špičatých předmětů nebo kartáčů, abyste nepoškodili materiál.
- K čištění nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky.
- Časté čištění ostrými čisticími prostředky může vést k poškození a/nebo změně barvy výrobku.
- Čištění v myčce může vést ke změně zbarvení hliníkových dílů.
- **VÝSTRAHA!** Skleněné víko je křehké/není odolné proti nárazům.
- Nepoužívejte víko, pokud je jeho otočný knoflík volný. Pokud je uvolněný, utáhněte šroubení knoflíku.
- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhněte se posouvání nádobí tam a zpět na sklokeramických varných polích!
 Chcete-li zabránit poškrábání sklokeramického varného pole, před změnou polohy na varném poli vždy pánev zvedněte.
 Neneseme odpovědnost za škody, které by jinak mohly nastat.
 Při pohybu pánvemi s volným hliníkovým dnem tam a zpět na keramických površích, může to zanechávat stopy. Takové stopy lze zpravidla odstranit keramickým čisticím prostředkem.
 Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste otřeli povrch varného pole a dno nádobí čistou, nežmolující látkou (například z mikrovlákn). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.
- **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKRÁBÁNÍ!** Nepohybujte pařátkem uvnitř kastrolu. Fritovací koš pověste opatrně na okraj kastrolu.

- **Bezpečné pro potraviny:** Výrobek nemá vliv na chuť a vůni připravovaných jídel.
- Zajistěte dostatečné větrání, aby se zabránilo silnému zakouření v uzavřeném prostředí.

Zlikvidování

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

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

Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové patrony) nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 516633_2510) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz

Úvod	Strana	38
Návod na používanie a starostlivosť	Strana	38
Likvidácia	Strana	42
Záruka	Strana	42
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	43
Servis	Strana	44

Úvod

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

Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla (IAN) 516633__2510 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

Návod na používanie a starostlivosť

- **Šetrite energiou!** Aby sa zabránilo strate tepla, zvolte varnú dosku s priemerom, ktorý zodpovedá priemeru produktu.
- Efektívny priemer dna:
 - Hrnec: Ø 160 mm
 - Panvica: Ø 176 mm
- Pred prvým použitím produkt 2- až 3-krát vyvarte vodou, aby sa úplne odstránili eventuálne zvyšky z výroby.
- Produkt jemne namastite.
- Prázdny alebo naplnený produkt neprehrievajte, v opačnom prípade príde k zníženiu antiadhézneho efektu, prípadne k poškodeniu ochrannej vrstvy.
- Ak produkt používate na fritovanie: Do produktu naplňte maximálne 1,8 litra oleja.
- Keď fritovací kôš naplníte potravinami: Fritovací kôš naplňte maximálne do polovice výšky.
- Počas prevádzky nepoužívajte pokrievku.
- Počas fritovania v oleji alebo naparovania s výrobkom nemanipulujte.

- Ak chcete vypustiť olej, môžete fritovací kôš zavesiť na bok hrnca (obr. F).
- Zmontujte rukoväť fritovacieho košíka: Obr. A až E
- Vloženie nožičiek nadstavca na dusenie: Obr. G až K
- Ak produkt používate na dusenie: Panvica sa nesmie nikdy zohrievať suchá.
- Para je extrémne horúca, buďte mimoriadne opatrný!
- Pri odstraňovaní pokrievky buďte mimoriadne opatrní kvôli pare. Pokrievku zdvíhajte pomaly, paru smerujte od seba a nechajte kondenzovanú vodu odkvapkať späť do naparovacej nádoby.
- Hrnec nikdy nezohrievajte na najvyššom stupni, ak je naplnený tukom. V prípade prehriatia varnú plochu okamžite vypnite. Hrnec nikdy nedvíhajte priamo z varnej platne, nechajte ho najprv stáť na chladiacej varnej doske.
- Pri príprave jedál vždy dodržiavajte pokyny v tomto návode.
- Pri príprave jedál dbajte na to, aby sa do kontaktu s horúcim olejom nedostala voda. Horúci olej by vtedy striekal.
- **OPATRNE:** Kryštáliky ľadu na zamrznutých potravinách môžu spôsobiť, že horúci olej bude striekať.

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia! Rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Používajte chňapky alebo rukavice na pečenie.

- Nebezpečenstvo prehriatia! Ak sa prehriaty produkt bez oleja dostane do kontaktu s potravinami bez tuku, môžu vzniknúť zafarbenia nepríľnavého povrchu spôsobené spálením bielkovín. Tieto sfarbené miesta sa považujú za stopy po používaní a v žiadnom prípade neovplyvňujú kvalitu vrchnej vrstvy a vhodnosť jej používania.
- Ohrejte jedlo na vysokom/miernom ohni a nechajte ho dôjsť na malom plameni.
- Pri zohrievaní tuku nenechávajte produkt bez dozoru: Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Nikdy nehaste horiaci tuk vodou! Plameň uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.

- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nezdržiavali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **POZOR!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré pri vylievaní vytečú z hrnca alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Používajte len kuchynské náradie z plastu alebo dreva, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Do horúceho tuku nedávajte mäso, z ktorého ešte kvapká tekutina. Ak tuk vystrekne na horúcu varnú dosku, môže to ľahko viesť k požiaru.
- Produkt je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické, indukčné a halogénové varné dosky.
- Horúci olej alebo vodu nechajte pred čistením vychladnúť na izbovú teplotu.
- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môže vzniknúť hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. To je normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie. Produkt umiestnite do stredu indukčnej varnej dosky. **OPATRNE! Veľmi rýchle ohriatie!** Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte. V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.

- Tento produkt spája výhody hliníkového riadu ako je nízka hmotnosť a vysoká tepelná vodivosť s výhodami varenia za pomoci indukcie. Aby to bolo vôbec možné, boli do hliníkového dna pridané magnetické oceľové prvky. Dno nie je preto celé magnetické, takže na indukčných varných doskách, ktoré sú o dosť väčšie ako je priemer dna, sa môže stať, že indukčné cievky nebudú reagovať. To nie je žiadna chyba kvality a nepredstavuje žiadne zníženie funkčnosti. Produkt bude fungovať správne, len ak ho vždy umiestnite na varnú dosku, ktorá zodpovedá efektívnemu priemeru dna uvedenému v tomto návode.
- Vysoké teploty môžu spôsobiť sfarbenie vonkajšej strany produktu. To nie je žiadna materiálková chyba a v žiadnom prípade neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu produktu.
- Horúci produkt nikdy nechladte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla spodná strana produktu poškodiť alebo z produktu odpadnúť.
- Hrniec, panvica, naparovacia vložka, fritovací kôš a pokrievka sú vhodné do rúry. Hrniec a pánev jsou žáruvzdorné do 230 °C (bez víka). Víko je žáruvzdorné do 160 °C.
- Produkt je vhodný do umývačky riadu.
- Zvyšky jedla, ktoré zostanú prilepené na hrnci/koši na pečenie/naparovacej vložke/pokrievke a na panvici, by sa mali najprv namočiť do vody a potom odstrániť špongiou.
- Na ručné umývanie použite horúcu vodu a bežný prostriedok na umývanie riadu. Vyhnite sa používaniu ostrých a špicatých predmetov alebo kefiek, aby ste nepoškodili materiál.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky.
- Časté čistenie ostrými čistiacimi prostriedkami môže spôsobiť poškodenie a/alebo sfarbenie produktu.
- Čistenie v umývačke riadu môže viesť k sfarbeniu hliníkových častí.
- **OPATRNE!** Sklenená pokrievka je rozbitná/nie je odolná voči nárazom.
- Nepoužívajte pokrievku, ak je guľová úchytka uvoľnená. Ak je guľa uvoľnená, zatiahnite na nej skrutku.

- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklokeramickej varnej doske!

Aby ste predišli škrabancom na sklokeramickej varnej doske, panvicu vždy pred tým, ako ju budete posúvať po varnej doske, zdvihnite.

V opačnom prípade neručíme za škody, ktoré by mohli vzniknúť.

Ak panvice s nechráneným hliníkovým dnom posúvate hore a dole po keramických plochách, môže to zanechať stopy. Takéto stopy sa zvyčajne dajú odstrániť pomocou čističa na keramické dosky.

Predtým, ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlupov (napr. z mikrovlákná). Takto zabránite vzniku škrabancov.

- **OPATRNE! RIZIKO POŠKRIABANIA!** Nehýbte vložkou naparovača tam a späť vo vnútri hrnca. Opatrne zaveste košík na vyprážanie na okraj hrnca.
- **Vhodné pre potraviny:** Produkt nemá žiadny vplyv na chuť a vôňu pripravovaných jedál.
- Aby v uzatvorenom priestore nevznikol silný dym, zabezpečte dostatočné vetranie.

Likvidácia

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

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

Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 516633_2510) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk

Uvod	Stranica	46
Upute za uporabu i održavanje	Stranica	46
Zbrinjavanje	Stranica	50
Jamstvo	Stranica	51
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom	Stranica	52
Servis	Stranica	52

Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Time ste se odlučili za jedan vrlo kvalitetan proizvod. Prije prvog stavljanja u pogon, upoznajte se sa proizvodom. Za to pomno pročitajte slijedeće upute za uporabu i sigurnost. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Sačuvajte ove upute na jednom sigurnom mjestu. U slučaju davanja proizvoda trećim osobama, izručite također svu pripadajuću dokumentaciju.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pregledati na stranici www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda otvorit će vam se internetska stranica Lidl usluga (www.lidl-service.com) na kojoj možete otvoriti priručnik s uputama unošenjem broj artikla (IAN) 516633_2510.

Upute za uporabu i održavanje

- **Štedite energiju!** Kako biste izbjegli gubitak topline, odaberite ploču za kuhanje čiji promjer odgovara promjeru proizvoda.
- Efektivni promjer dna:
 - Lonac: Ø 160 mm
 - Tava: Ø 176 mm
- Prokuhajte proizvod vodom 2 do 3 puta prije prve uporabe kako biste potpuno uklonili moguće ostatke iz proizvodnje.
- Malo namažite proizvod.
- Kada je proizvod prazan ili napunjen hranom, nemojte je pregrijavati jer će u suprotnom popustiti neprianjajući učinak odnosno oštetit će se premaz.
- Ako proizvod koristite za prženje: Proizvod napunite s najviše 1,8 litara ulja.
- Ako košaru za prženje napunite hranom za prženje: Napunite košaru za prženje najviše do pola visine.
- Nemojte koristiti poklopac tijekom prženja.
- Ne pomičite proizvod za vrijeme dubokog prženja ili kuhanja na pari.

- Za ispuštanje ulja, košara za prženje može se objesiti na bočnu stranu lonca (sl. F).
- Montirajte ručku košare za prženje radi dubokog prženja: Sl. A do E.
- Umetanje nožica za kuhanje na pari: Sl. G do K
- Ako proizvod koristite za kuhanje na pari: Nikada ne dopustite da se tava osuši.
- Para je vruća, budite krajnje oprezni!
- Budite iznimno oprezni s parom za vrijeme skidanja poklopca. Polako podignite poklopac, usmjeravajući paru dalje od sebe i pustite da voda kaplje u parni uređaj.
- Lonac nikada nemojte zagrijavati na najvišem stupnju snage kada je napunjen masću. Ako se pregrije, odmah isključite polje za kuhanje. Nikada ne dižite lonac izravno s ploče za kuhanje, već ga prvo ostavite na hladnoj ploči.
- Prilikom pripreme hrane uvijek slijedite upute u ovom priručniku.
- Prilikom pripreme hrane pazite da voda ne dođe u dodir s vrućim uljem. To bi uzrokovalo prskanje vrućeg ulja.
- **PAŽNJA:** Kristali leda na smrznutoj hrani mogu uzrokovati prskanje vrućeg ulja.



UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda! Ručke se pri kuhanju mogu jako zagrijati. Upotrijebite držač lonca ili rukavice za pećnicu.

- Opasnost od pregrijavanja! Kod i pregrijanog proizvoda bez primjene masti u kontaktu s nemasnim komadima namirnica može doći do obojenja neprianjajućeg premaza zbog sagorijevanja proteina. Takva obojenja spadaju u tragove koji nastaju uslijed korištenja pa ih ne treba smatrati greškom u kvaliteti ili funkcionalnosti.
- Zagrijte namirnice na visokoj/srednjoj temperaturi i zatim dovršite na nižem stupnju.
- Uvijek nadzirite proizvod kada se zagrijava mast: Pregrijana mast može se zapaliti. Zapaljenu mast nikada nemojte gasiti vodom! Ugušite plamen poklopcem za lonac ili gustom pamučnom dekom.

- **OPREZ!** Budite posebno oprezni kada izlijevate vruće tekućine, u protivnom postoji opasnost od opekline. Nemojte brzo lijevati tekućinu, već pazite da ravnomjerno teče. Pazite da se prilikom točenja u neposrednoj blizini ne nalaze druge osobe, osobito djeca.
- **PAŽNJA!** Ako je potrebno, prilikom izlijevanja upotrijebite rukavicu za lonac ili sličnu učinkovitu osobnu zaštitnu opremu (OZO).
- **OPREZ!** Odgovarajućom krpom odmah obrišite vruće ulje ili drugu tekućinu koja pri lijevanju iz lonca curi niz lonac ili kaplje na površinu za kuhanje. U protivnome postoji opasnost od požara.
- Koristite plastični ili drveni kuhinjski pribor kako ne biste oštetili sloj protiv lijepljenja. Namirnice nemojte rezati unutar proizvoda.
- U vruću mast ne stavljajte meso iz kojeg još curi tekućina. Ako mast poprska po vrućoj ploči za kuhanje, lako može izazvati požar.
- Proizvod je predviđen za plinske, električne, staklokeramičke, indukcijske i halogene ploče za kuhanje.
- Prije čišćenja ostavite vruće ulje ili vodu da se ohladi na sobnu temperaturu.
- **Napomena za indukcijske ploče za kuhanje:** Pod nekim se uvjetima može pojaviti zvuk uzrokovan elektromagnetskim svojstvima izvora topline i proizvoda. To je normalno i ne upućuje na kvar vaše indukcijske ploče za kuhanje niti posuđa. Proizvod valja postaviti na sredinu indukcijskog polja za kuhanje.
- **PAŽNJA! Velika brzina zagrijavanja!** Posudu nemojte pregrijati dok je prethodno zagrijavate. U slučaju pregrijavanja valja temeljito prozračiti prostoriju.

- Ovaj proizvod kombinira prednosti aluminijskog posuđa za kuhanje, primjerice mala težina i visoka provodljivost topline, s prednostima kuhanja indukcijom. Kako bi se to omogućilo, u aluminijskom dnu umetnuti su magnetski čelični elementi. Dno stoga ne djeluje stalno magnetski, pa na indukcijskim poljima za kuhanje koja su znatno veća od promjera dna može doći do toga da ne reagiraju induksijske zavojnice. To nije nedostatak u kvaliteti i ne predstavlja ograničenu funkcionalnost. Kako bi proizvod ispravno funkcionirao, uvijek ga postavite na ploču za kuhanje koja odgovara efektivnom promjeru dna navedenom u ovim uputama.
- Visoke temperature mogu uzrokovati promjenu boje na vanjskoj strani proizvoda. To nije pogreška u materijalu i ne utječe na kvalitetu ili funkciju proizvoda.
- Vrući proizvod nikada ne držite pod hladnom tekućom vodom. Donja strana proizvoda može se oštetiti ili otpasti.
- Lonac, tava, umetak za kuhanje na pari, košara za prženje i poklopac sigurni su za uporabu u pećnici. Lonac i tava su otporni na toplinu do 230 °C (bez poklopca). Poklopac je otporan na toplinu do 160 °C.
- Proizvod je prikladan za perilicu posuđa.
- Ostatke hrane koji ostanu na loncu/košari za prženje/umetku za kuhanje na pari/poklopcu i tavi najprije potopite u vodu, a zatim uklonite spužvom.
- Kod ručnog čišćenja koristite vruću vodu i standardni deterdžent. Pritom izbjegavajte uporabu oštih i šiljastih predmeta ili četki kako se ne bi oštetio materijal.
- Za čišćenje nemojte koristiti intenzivna abrazivna sredstva.
- Često čišćenje intenzivnim sredstvima za čišćenje može uzrokovati oštećenje i/ili promjenu boje na proizvodu.
- Čišćenje u perilici može izazvati promjenu boje aluminijskih dijelova.
- **PAŽNJA!** Stakleni je poklopac lomljiv/nije otporan na udarce.
- Ako je okretni gumb labav, nemojte upotrebljavati poklopac. Zategnite vijčani spoj gumba ako je labav.

- **PAŽNJA! OPASNOST OD OGREBOTINA!** Izbjegavajte guranje i povlačenje posuda za kuhanje na staklokeramičkim pločama za kuhanje! Kako biste izbjegli grebanje staklokeramičke ploče za kuhanje, uvijek podignite tavu prije nego promijenite njezin položaj na ploči za kuhanje. Ne snosimo odgovornost za bilo kakvu štetu koja bi u suprotnom mogla nastati. Pomicanje tava s izloženim aluminijskim dnom naprijed-natrag na keramičkim površinama može ostaviti tragove. Takve se tragovi obično mogu ukloniti sredstvom za čišćenje keramike. Prije kuhanja preporučujemo da obrišete površinu polja za kuhanje i dno posuda za kuhanje čistom krpom koja ne ostavlja dlačice (primjerice, s mikrovlaknima). Tako možete spriječiti ogrebotine.
- **PAŽNJA! OPASNOST OD OGREBOTINA!** Nemojte pomicati umetak za paru naprijed i natrag unutar lonca. Pažljivo objesite košaru za prženje na rub lonca.
- **Prikladno za namirnice:** Proizvod ne utječe na okus ni miris namirnica koje se u njoj pripremaju.
- Osigurajte odgovarajuću ventilaciju kako biste izbjegli jak dim u zatvorenom prostoru.

Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.

O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.

Jamstvo

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitán prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 3 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 516633_2510) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: owim@lidl.hr

Uvod	Strana	54
Održavanje i upotreba	Strana	54
Odlaganje	Strana	58
Garancija	Strana	59
Postupak garancije	Strana	59
Servis	Strana	59
Garancija i garantni list	Strana	60

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg proizvoda. Odlučili ste se za kupovinu visokokvalitetnog proizvoda. Upoznajte se pre prve upotrebe sa proizvodom. Pročitajte u vezi toga pažljivo sledeće uputstvo za upotrebu i informacije u vezi bezbednosti. Koristite proizvod samo kao što je opisano i za navedene oblasti upotrebe. Sačuvajte ovo uputstvo na sigurnom mestu. Predajte svu dokumentaciju trećem licu kojem dajete proizvod.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pogledati na www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda bićete direktno preusmereni na veb stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) gde možete otvoriti uputstvo za upotrebu unosom broja artikla (IAN) 516633_2510.

Održavanje i upotreba

- **Uštedite energiju!** Da biste izbegli gubitak toplote, izaberite šporet sa pločom čiji je prečnik jednak prečniku proizvoda.
- Delotvoran prečnik dna:
 - Lonac: Ø 160 mm
 - Tiganj: Ø 176 mm
- Pre prve upotrebe prokuvajte u proizvodu vodu od 2 do 3 puta kako biste potpuno uklonili eventualne zaostatke od procesa proizvodnje.
- Blago namažite masnoćom proizvod.
- Nemojte pregrevati niti prazan niti poluprazan proizvod u kojem se nalazi hrana jer će tada zaštita od prijanjanja biti manja, odnosno doći će do oštećenja zaštite.
- Ako proizvod koristite za prženje: Sipajte u proizvod maksimalno 1,8 litara ulja.
- Kada korpu za prženje napunite hranom za prženje: Napunite korpu za prženje maksimalno do polovine njene visine.
- Tokom prženja nemojte koristiti poklopac.
- Ne pomerajte proizvod tokom prženja u dubokom ulju ili kuvanja na pari.
- Da biste ocedili ulje, korpa za prženje može da se okači sa strane lonca (sl. F).

- Sastavite ručku korpe za prženje za duboko prženje: slike A do E
- Umetanje stopa uloška za paru: Sl. od G do K
- Ako proizvod koristite za kuvanje na pari: Nikada nemojte dozvoliti da se tiganj osuši.
- Para je vrela, budite izuzetno oprezni!
- Budite izuzetno oprezni s parom prilikom skidanja poklopca. Polako podižite poklopac, usmeravajući paru dalje od sebe i pustite da voda kaplje u posudu za kuvanje na pari.
- Nikada nemojte zagrevati lonac na najvišem energetskom nivou kada je pun masnoće. Odmah isključite grejnu ploču ako se pregreje. Nikada nemojte podizati lonac direktno sa grejne ploče već ga prvo ostavite na ploči za hlađenje.
- Uvek pratite uputstva iz ovog priručnika kada pripremate hranu.
- Kada pripremate hranu, vodite računa da voda ne dođe u dodir sa vrelin uljem. Ovo bi dovelo do prskanja vrelog ulja.
- **PAŽNJA:** Kristali leda na smrznutoj namirnici mogu izazvati prskanje vrelog ulja.



UPOZORENJE! Opasnost od povreda! Ručke se mogu zagrejati tokom kuvanja. Koristite krpu za suđe ili rukavice za rernu.

- Opasnost pregrevanja! Nenamazani i pregrejani proizvod može da izazove promene u boji na sloju za zaštitu od prljanja nakon kontakta sa nemasnom hranom prilikom sagorevanja proteina. Na ove promene u boji treba gledati kao na tragove korišćenja koje ne narušavaju kvalitet zaštitnog sloja i njegovu upotrebljivost.
- Hranu zagrevajte na visokoj/srednjoj temperaturi, a zatim je dovršite na manjem stepenu zagrevanja.
- Proizvod nemojte ostavljati bez nadzora kada zagrevate masnoću: Pregrejana masnoća može da se zapali. Zapaljenu masnoću nikada nemojte gasiti vodom! Plamen ugušite nekim poklopcem ili gustim vunanim prekrivačem.

- **OPREZ!** Budite naročito oprezni prilikom sipanja vrućih tečnosti – u suprotnom preći opasnost od opekotina. Nemojte sipati tečnost na brzinu, već pazite da ravnomerno teče. Vodite računa da nijedna osoba, a naročito deca, ne budu u neposrednoj blizini kada sipate.
- **PAŽNJA!** Ako je potrebno, kada sipate koristite rukavicu za lonce ili sličnu efikasnu ličnu zaštitnu opremu (LZO).
- **OPREZ!** Odmah obrišite odgovarajućom krpom vrelo ulje ili druge tečnosti koje cure iz lonca prilikom sipanja ili koje kaplju na površinu za kuvanje. U suprotnom preći opasnost od požara.
- Koristite samo plastični ili drveni kuhinjski pribor kako ne biste oštetili sloj za zaštitu od prljanjanja. Nemojte seći hranu direktno u proizvodu.
- U vruću mast nemojte staviti meso iz kojeg još uvek kaplje tečnost. Ako mast prska na vruću ploču za kuvanje, lako može izazvati požar.
- Ovaj proizvod je pogodan da se koristi na plinskim, električnim, staklokeramičkim, indukcionim i halogenim pločama za kuvanje.
- Pre čišćenja ostavite da se vrelo ulje ili voda ohlade na sobnoj temperaturi.
- **Napomena za indukcione ploče za kuvanje:** Pod određenim okolnostima može doći do nastanka zvukova zbog elektromagnetnih osobina izvora toplote i proizvoda. To je normalno i ne ukazuje na kvar u vašoj indukcionoj ploči ili na mane u posuđu. Proizvod treba staviti na sredinu indukzione ploče. **PAŽNJA!**
- **Brzo zagrevanje!** Posuđe nemojte pregrevati tokom zagrevanja. U slučaju pregrevanja, prostoriju treba dobro provetriti.

- Ovaj proizvod objedinjuje prednosti posuđa od aluminijuma, kao što su mala težina i visoka provodljivost toplote, sa svim prednostima kuvanja na indukcionim šporetima. Da bi se to omogućilo, u aluminijumsko dno su ugrađeni magnetni čelični elementi. Zbog toga dno nije potpuno magnetno, tako da na indukcionim poljima za kuvanje koja su znatno veća od prečnika dna posude može doći do toga da indukcione zavojnice ne reaguju. Ova pojava ne predstavlja nedostatak kvaliteta niti smetnju u radu uređaja. Da biste obezbedili da proizvod pravilno radi, uvek ga stavite na ploču za kuvanje koja odgovara efektivnom donjem prečniku koji je naveden u ovom uputstvu.
- Visoke temperature mogu da dovedu do gubitka boje na spoljnom delu proizvoda. To ne predstavlja grešku u materijalu i ne utiče na kvalitet ili funkciju proizvoda.
- Vrući proizvod nikada nemojte da držite pod mlazom hladne vode. Tom prilikom dno proizvoda može da se ošteti i da otpadne sa proizvoda.
- Lonac, tiganj, umetak za paru, korpa za prženje i poklopac su bezbedni za korišćenje u pećnici. Lonac i tiganj su otporni na toplotu do 230 °C (bez poklopca). Poklopac je otporan na toplotu do 160 °C.
- Proizvod se može prati u mašini za pranje posuđa.
- Ostatke hrane zalepljene za lonac / korpu za prženje / umetak za kuvanje na pari / poklopac i za tiganj najpre treba natopiti vodom, a zatim ukloniti sunderom.
- Za ručno pranje koristite samo vruću vodu i obični deterdžent za pranje suđa. Nemojte da koristite oštre i šiljate predmete ili četke da ne biste oštetili materijal.
- Za čišćenje nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva.
- Često čišćenje jakim deterdžentima može dovesti do oštećenja i/ili promene boje proizvoda.
- Pranje u mašini za pranje suđa može da izazove promenu boje aluminijumskih delova.
- **PAŽNJA!** Stakleni poklopac je lomljiv / nije otporan na udarce.

- Nemojte koristiti poklopac ako je dugme za okretanje labavo. Pritegnite zavrtnji na dugmetu ako je olabavljen.
- **PAŽNJA! RIZIK OD OGREBOTINA!** Izbegavajte da pomerate posude za kuvanje na staklokeramičkim pločama!
 Da biste izbegli grebanje staklokeramičke ploče za kuvanje, uvek podignite tiganj pre nego što promenite njegov položaj na ploči za kuvanje.
 Ne snosimo odgovornost za bilo kakvu štetu koja bi inače mogla nastati.
 Kada se tiganj sa izloženim aluminijumskim postoljem pomera napred-nazad na keramičkim površinama, to može ostaviti tragove. Takvi tragovi se obično mogu ukloniti sredstvom za čišćenje keramike.
 Pre nego što počnete s kuvanjem, preporučujemo vam da površinu ploče za kuvanje i dno posude obrišete čistom krpom koja ne ostavlja vlakna (npr. od mikrovlakana). Na taj način ćete izbeći stvaranje ogrebotina.
- **PAŽNJA! RIZIK OD OGREBOTINA!** Nemojte pomerati umetak za kuvanje na pari napred-nazad unutar posude. Pažljivo okačite korpu za prženje na ivicu posude.
- **Bezbedno za namirnice:** Proizvod ne utiče na ukus i miris pripremljene hrane.
- Obezbedite adekvatnu ventilaciju da biste izbegli stvaranje previše dima u zatvorenom prostoru.

Odlaganje

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.

Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Garancija

Postupak garancije

Da biste osigurali brzo obradu vašeg slučaja, molimo vas da pratite sledeća uputstva:

Molimo vas da priložite račun i broj artikla (IAN 516633_2510) kao dokaz o kupovini.

Broj artikla ćete naći na tipskoj pločici, kao gravuru na prednjoj strani uputstva (dole levo) ili kao nalepnicu na zadnjoj ili donjoj strani uređaja.

Ukoliko dođe do funkcionalnih ili drugih nedostataka, molimo vas da kontaktirate službu za pomoć telefonom ili e-mailom.

Neispravan proizvod možete vratiti besplatno na adresu servisa koju ste dobili. Uverite se da ste priložili dokaz o kupovini (dok ga ne dobijete) i informacije o tome šta je kvar i kada se to dogodilo.

Servis

Servis Srbija

Tel.: 0800 300 180

E-Mail: owim@lidl.rs

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti.

Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800 300 180
- pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predana kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Višenamenski set od livenog aluminijuma
Model:	HG12940
IAN / Serijski broj:	516633_2510
Proizvođač:	OWIM GmbH & Co. KG Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm Nemačka
Davalac garancije-uvoznik:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs

Вовед	Страница	64
Упатства за употреба и одржување	Страница	64
Одлагање	Страница	68
Гаранција	Страница	69
Постапка во случај на гаранција	Страница	69
Сервис	Страница	70

Вовед

Ви честитаме за купувањето на вашиот нов производ. Со тоа се одлучивте за квалитетен производ. Запознајте се со производот пред да го употребите за прв пат. Исто така, Ве молиме внимателно да ги прочитате упатствата за ракување, како и советите за безбедност дадени подолу. Користете го производот само според упатствата и само за наведеното поле на примена. Чувајте ги овие упатства на безбедно место. При предавање на производот на трети лица, предадете ги сите придружни документи.

Ова и многу други упатства можете да ги преземете и прегледате на www.lidl-service.com. Со скенирање на QR-кодот ќе бидете директно пренасочени на веб-страницата Lidl-Service (www.lidl-service.com), каде што со внесување на бројот на артиклот (IAN) 516633_2510 можете да го отворите вашето упатство за употреба.

Упатства за употреба и одржување

- **Заштедете енергија!** За да се избегне губење на топлина, изберете плоча за готвење со дијаметар што одговара на дијаметарот на производот.
- Ефективен дијаметар на дното:
 - Тенџере: Ø 160 mm
 - Тава: Ø 176 mm
- Пред првата употреба, сварете 2 до 3 пати вода во производот, за целосно да ги отстраните сите остатоци од производството.
- Лесно намрсете го производот.
- Не прегревајте празен или полн производ со храна, бидејќи тоа ќе го намали нелепливиот ефект или ќе ја оштети облогата.
- Кога го користите производот за длабоко пржење: Ставете максимум 1,8 литри масло во производот.
- Кога ја полните корпата за пржење: Наполнете ја корпата за пржење до максимум половина од нејзината висина.
- Не го користете капакот додека пржите.

- Не го поместувајте производот додека пржите или готвите на пареа.
- За да го исцедите маслото, корпата за пржење може да се закачи на страната од тенџерето (сл. F).
- Закачете ја рачката на корпата, за длабоко пржење: Сл. А до Е
- Местење на ногарките на решетката за готвење на пареа: Сл. G до K
- Кога го користите производот за готвење на пареа: Никогаш не дозволувајте тавата да врие без вода.
- Пареата е екстремно жешка, затоа бидете многу внимателни!
- Бидете исклучително внимателни со пареата при отстранување на капакот. Полека подигнете го капакот, насочете ја пареата подалеку од вас и оставете водата да искапе во решетката.
- Никогаш не го загревајте тенџерето на највисоката температура, кога е наполнето со маснотија. Во случај на прегревање, веднаш исклучете ја плочата за готвење. Никогаш не го кревајте тенџерето директно од плочата за готвење, секогаш прво оставете плочата да се олади.
- Секогаш следете ги упатствата во овој прирачник кога подготвувате храна.
- При подготовка на храна, внимавајте вода да не дојде во контакт со врело масло. Ова би предизвикало прскање на врелото масло.
- **ВНИМАНИЕ:** Кристалите мраз на замрзнатите намирници може да доведат до прскање на врелото масло.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Опасност од повреди! Рачките може да се загреат за време на готвењето. Користете крпа за жешко или ракавици за рерна.

- Опасност од прегревање! Ако прегреаниот производ не е намрсен и дојде во контакт со храна без маснотии, протеините може да изгорат и да предизвикаат промена на бојата на нелепливиот слој. Оваа промена на бојата се смета за абеење и не влијае на квалитетот на облогата или на нејзината употребливост.
- Загрејте ја храната на висока/средна температура, а потоа оставете ја да се зготви на ниска температура.

- Не го оставајте производот без надзор додека маснотијата се загрева: Прегреаната маснотија може да се запали. Никогаш не гаснете маснотија што гори со вода! Задушете го пламенот со капак или дебело волнено ќебе.
- **ВНИМАНИЕ!** При истурање на топли течности, потребно е посебно внимание - во спротивно, постои опасност од изгореници. Не ја истурајте течноста брзо; обезбедете постојан и рамномерен проток. Внимавајте да нема никој, особено деца, во непосредна близина додека истурате.
- **ВНИМАНИЕ!** Доколку е потребно, користете ракавици за рерна или слично ефикасна опрема за лична заштита (PPE) при истурање.
- **ВНИМАНИЕ!** Веднаш избришете ја врелата маснотија или други течности што по истурањето течат по тенџерето или капат на површината за готвење, со соодветна крпа. Во спротивно, постои ризик од пожар.
- Користете само пластичен или дрвен прибор за готвење за да се избегне оштетување на нелепливата обвивка. Не сечете храна директно во производот.
- Не ставајте месо од кое сè уште капе течност, во врела маснотија. Прскањето на маснотија врз жешки шпорети може лесно да предизвика пожар.
- Производот е погоден за плински, електрични, стаклокерамички, индукциски и халогени шпорети.
- Оставете врелото масло или водата да се оладат на собна температура пред чистење.
- **Забелешка за индукциски плочи за готвење:** Под одредени околности, може да се појави бучава поради електромагнетните својства на изворот на топлина и производот. Ова е нормално и не укажува на дефект на вашата индукциска плоча за готвење или на садот за готвење. Производот треба да се постави централно на индукциската плоча за готвење. **ВНИМАНИЕ!**
- **Голема брзина на загревање!** Не прегревајте ги садовите за готвење за време на загревање. Во случај на прегревање, просторијата мора темелно да се проветри.
- Овој производ ги комбинира предностите на алуминиумските садови за готвење, како што се неговата мала тежина и висока топлинска спроводливост,

со придобивките од индуциското готвење. За да се овозможи ова, во алуминиумското дно беа вградени магнетни челични елементи. Дното не е целосно магнетно, па затоа калемите на индуциски плочи за готвење кои се значително поголеми од дијаметарот на дното, може да не реагираат. Ова не е дефект во квалитетот и не влијае на функционалноста. За да се обезбеди правилно функционирање, секогаш поставувајте го производот на површина за готвење што одговара на ефективниот дијаметар на дното наведен во овие упатства.

- Високите температури може да предизвикаат промена на бојата на надворешноста на производот. Ова не е дефект во материјалот и не влијае на квалитетот или функцијата на производот.
- Никогаш не држете го топлиот производ под ладна вода. Ова може да го оштети дното на производот или да предизвика негово паѓање.
- Тенџерето, тавата, решеката за готвење на пареа, корпата за пржење и капакот се безбедни за употреба во рерна. Тенџерето и тавата се отпорни на топлина до 230 °C (без капакот). Капакот е отпорен на топлина до 160 °C.
- Производ може да се мие во машина на миене садови.
- Остатоците од храна што се лепат на тенџерето, корпата за пржење, решеката за готвење на пареа, капакот и тавата, прво треба да се накиснат во вода, а потоа да се отстранат со сунѓер.
- За рачно чистење, користете топла вода и обичен детергент за миене садови. Избегнувајте употреба на остри или зашипени предмети или четки за да се избегне оштетување на материјалот.
- Не користете абразиви средства за чистење.
- Честото чистење со груби средства за чистење може да го оштети производот и/или да ја промени неговата боја.
- Чистењето во машина за миене садови може да предизвика промена на бојата на алуминиумските делови.
- **ВНИМАНИЕ!** Стаклениот капак е кршлив/не е отпорен на удари.

- Не го користете капакот ако рачката за држење е лабава. Затегнете ја завртката на копчето ако е лабава.
- **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОД ГРЕБНАТИНИ!** Избегнувајте поместување на садовите за готвење напред-назад на стаклокерамички плочи за готвење! За да се избегне гребење на стаклокерамичката плоча за готвење, секогаш кревајте ја тавата пред да ја поместите на плочата за готвење. Не сме одговорни за каква било штета што може да настане. Поместувањето на тави со откриено алуминиевско дно напред-назад на керамички површини може да остави траги. Ваквите траги обично може да се отстранат со средство за чистење керамика. Пред да започнете со готвење, препорачуваме да ја избришете површината на шпоретот и дното на садот за готвење со чиста крпа што не остава влакненца (на пр., крпа од микрофибер). Ова ќе помогне да се спречат гребаници.
- **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОД ГРЕБНАТИНИ!** Не ја поместувајте решеката за готвење на пареа напред-назад во тенџерето. Внимателно закачете ја корпата за пржење на работ од тенџерето.
- **Безбедно за храна:** Овој производ нема да влијае на вкусот или мирисот на храната што се готви.
- Обезбедете соодветна вентилација за да се избегне прекумерно насобирање на чад во затворен простор.

Одлагање

Амбалажата е направена од еколошки материјали кои можете да ги одложите преку локалните центри за рециклирање.

Варијантите за одлагање на истрошениот производ можете да ги дознаете во Вашата општина или градска администрација.

Гаранција

Производот е изработен според строги насоки за квалитет и е внимателно проверен пред испорака. Во случај на материјални или производствени недостатоци, имате законски права кон продавачот на производот. Вашите законски права не се ограничени на никаков начин со нашата гаранција наведена подолу.

Гаранцијата за овој производ изнесува 3 години од датумот на купување. Гарантниот рок започнува од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка за купување на безбедно место, бидејќи овој документ е потребен како доказ за купувањето.

Сите оштетувања или недостатоци кои постоеле уште при купувањето мора веднаш да се пријават по вадењето на производот од амбалажата.

Доколку производот во рок од 3 години од датумот на купување покаже материјален или производствен недостаток, ние – по наш избор – ќе го поправиме или замениме бесплатно за Вас. Гарантниот рок не се продолжува со прифатено гарантно барање. Ова важи и за заменетите и поправените делови.

Оваа гаранција престанува да важи ако производот е оштетен или неправилно користен или одржуван.

Гаранцијата ги покрива материјалните и производствените недостатоци. Оваа гаранција не се однесува на делови од производот кои се предмет на нормално трошење и затоа се сметаат за потрошни делови (на пр. батерии, акумулатори, црева, кертриџи), ниту на оштетувања на крехки делови, како што се прекинувачи или делови од стакло.

Постапка во случај на гаранција

За да се обезбеди брза обработка на Вашето барање, следете ги следниве упатства:

Чувајте го оригиналната сметка за купување и бројот на артиклот (IAN 516633_2510) како доказ за купување.

Бројот на артиклот можете да го најдете на типската плочка, гравура на производот, на насловната страница на упатството за употреба, (види лево долу) или како налепница на задната или долната страна од производот.

Доколку се појават функционални дефекти или други недостатоци, прво контактирајте ја сервисната служба наведена подолу телефонски или по е-пошта.

Штом производот ќе биде евидентиран како неисправен, можете да го вратите бесплатно на адресата за сервис која ќе Ви биде соопштена. Осигурајте се дека го приложувате оригиналниот доказ за купување (фискална сметка) и краток писмен опис во кој се наведуваат деталите за дефектот и времето на неговото појавување.

Сервис



Сервис Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: owim@lidl.mk

Hyrje	Faqe	72
Udhëzime për përdorimin dhe kujdesin	Faqe	72
Asgjësimi	Faqe	76
Garancia	Faqe	76
Procedura në rast garancie	Faqe	77
Shërbimi	Faqe	78

Hyrije

Ju urojmë për blerjen e produktit tuaj të ri. Keni zgjedhur një produkt me cilësi të lartë. Njihuni me produktin para se ta përdorni për herë të parë. Përveç kësaj, ju lutemi të rishikoni me kujdes udhëzimet e përdorimit dhe këshillat e sigurisë më poshtë. Përdorni produktin vetëm siç është përshkruar dhe vetëm për përdorimet e përcaktuara. Mbajini këto udhëzime në një vend të sigurt. Dorëzoni të gjitha dokumentet bashkë me produktin, nëse ia kaloni një pale të tretë.

Ju mund të shkarkoni dhe shikoni këtë dhe shumë manuale të tjera në www.lidl-service.com. Duke skanuar kodin QR, do të ridrejtoheni drejtpërdrejt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com), ku mund të hapni manualin e përdorimit duke shtypur numrin e artikullit (IAN) 516633_2510.

Udhëzime për përdorimin dhe kujdesin

- **Kurseni energji!** Për të shmangur humbjen e nxehtësisë, zgjidhni një pllakë gatimi me një diametër që përputhet me diametrin e produktit.
- Diametri efektiv i bazës:
 - Tenxherja: Ø 160 mm
 - Tigani: Ø 176 mm
- Vëreni produktin të ziejë 2 deri në 3 herë me ujë para përdorimit të parë, për të hequr plotësisht çdo mbetje prodhimi.
- Lyejeni lehtë produktin me yndyrë.
- Mos e ngrohni shumë produktin bosh ose të mbushur me ushqim, pasi kjo do të zvogëlojë efektin jo-ngjitës ose do të dëmtojë veshjen.
- Nëse e përdorni produktin për skuqje të zhytur në vaj: Fusni jo më shumë se 1,8 litra vaj në produkt.
- Kur ta mbushni koshin e skuqjes me ushqim për skuqje të zhytur në vaj: Mbushni koshin e skuqjes jo më shumë se gjysma e lartësisë së tij.
- Mos e përdorni kapakun gjatë skuqjes të zhytur në vaj.
- Mos e lëvizni produktin gjatë skuqjes të zhytur në vaj ose gatimit me avull.

- Për të kulluar vajin, koshi i skuqjes mund të varet në anë të tenxheres (fig. F).
- Montoni dorezën e koshit të skuqjes për skuqje të zhytur në vaj: Fig. A deri në E
- Vendosja e këmbës së shportës së avullit: Fig. G deri në K
- Nëse e përdorni produktin për gatim me avull: Kurrë mos e lini tiganin të ziejë thatë.
- Avulli është përvëlues, bëni shumë kujdes!
- Tregoni shumë kujdes kur hiqni kapakun. Ngrini kapakun ngadalë, duke e larguar avullin nga vetja dhe lëreni ujin të pikojë në tenxheren me avull.
- Mos e ngrohni kurrë tenxheren në fuqinë më të lartë kur është e mbushur me yndyrë. Nëse nxehet më tepër se duhet, fikni menjëherë pllakën e sobës. Mos e ngrini kurrë tenxheren direkt nga pllaka e sobës, por lëreni të qëndrojë më parë mbi pllakën e ftohur.
- Ndiqui gjithmonë udhëzimet në këtë manual kur përgatisni ushqim.
- Mos e lini ujin të bjerë në kontakt me vajin e nxehtë kur përgatisni ushqim. Kjo do të shkaktojë spërkatjen e vajit të nxehtë.
- **KUJDES:** Kristalet e akullit në ushqimet e ngrira mund të shkaktojnë spërkatjen e vajit të nxehtë.

⚠ PARALAJMËRIM! Rrezik lëndimi! Dorezat mund të nxehen gjatë gatimit. Përdorni një leckë mbajtëse për tenxhere ose doreza furre.

- Rrezik mbinxehjeje! Nëse një produkt nuk është lyer me yndyrë dhe është mbinxehur, kontakti me ushqimin pa yndyrë mund të shkaktojë njolllosje të shtresës jo-ngjitëse për shkak të djegies së proteinave. Këto ndryshime njollash konsiderohet si shenjë konsumimi dhe nuk ndikojnë në cilësinë e veshjes ose në përshtatshmërinë e saj për përdorim.
- Ngrohni ushqimin në zjarr të lartë/mesatar dhe më pas lëreni të përfundojë gatimin në një temperaturë të ulët.
- Mos e lini produktin pa mbikëqyrje kur yndyra po nxehet: Yndyra e mbinxehur mund të ndizet. Mos e shuani kurrë yndyrën që digjet me ujë! Shuani flakët me një kapak ose me një batanije të trashë leshi.

- **KUJDES!** Kur derdhni lëngje të nxehta, kërkohet kujdes dhe vëmendje e veçantë - përndryshe ekziston rreziku i djegies. Mos e hidhni lëngun me nxitim, por sigurohuni që të rrjedhë në mënyrë të qëndrueshme. Sigurohuni që të mos ketë persona të tjerë, veçanërisht fëmijë, aty pranë gjatë hedhjes së lëngut.
- **KUJDES!** Nëse është e nevojshme, përdorni një doreza tenxhereje ose pajisje mbrojtëse personale (PPE) të ngjashme efektive kur derdhni.
- **KUJDES!** Fshini me një leckë të përshtatshme çdo vaj të nxehtë ose lëngje të tjera që rrjedhin në tenxhere ose pikojnë mbi sipërfaqen e gatimit kur e derdhni. Përndryshe ekziston rreziku për zjarr.
- Përdorni vetëm enë gatimi plastike ose prej druri për të shmangur dëmtimin e shtresës jo-ngjitëse. Mos e prisni ushqimin direkt në produkt.
- Mos vini mish që pikon në yndyrën e nxehtë. Yndyra që spërkatet mbi një sobë të nxehtë mund të shkaktojë lehtësisht zjarr.
- Produkti është i përshtatshëm për soba me gaz, elektrike, qeramike qelqi, induksion dhe halogjene.
- Lëreni vajin e nxehtë ose ujin të ftohet deri në temperaturën e ambientit para se të pastroni.
- **Shënim për sobat me induksion:** Nën rrethana të caktuara, mund të ndodhë një zhurmë që vjen për shkak të vetive elektromagnetike të burimit të nxehtësisë dhe produktit. Kjo është normale dhe nuk tregon ndonjë defekt në sobën tuaj me induksion ose në enët e gatimit. Produkti duhet të vendoset në qendër të sobës me induksion. **KUJDES! Shpejtësi e lartë e ngrohjes!** Mos i ngrohni së tepërmi enët gjatë parangrohjes. Në rast mbinxehje, dhoma duhet të ventillohet plotësisht.
- Ky produkt kombinon avantazhet e enëve të gatimit prej alumini, të tilla si pesha e ulët dhe përçueshmëria e lartë termike, me përfitimet e gatimit me induksion. Për ta bërë të mundur këtë, në bazën e aluminit janë futur elementë çeliku magnetikë. Prandaj, baza nuk është plotësisht magnetike, kështu që në sobat me induksion që janë dukshëm më të mëdha se diametri i bazës, spiralet e induksionit mund të mos reagojnë. Ky nuk është një defekt cilësor dhe nuk

ndikon në funksionalitet. Për të siguruar funksionimin e duhur të produktit, vendoseni atë gjithmonë në zonën e gatimit që korrespondon me diametrin efektiv të bazës së specifikuar në këto udhëzime.

- Temperaturat e larta mund të shkaktojnë njollose në pjesën e jashtme të produktit. Ky nuk është një defekt materiali dhe nuk ndikon në cilësinë ose funksionin e produktit.
- Mos e mbani kurrë produktin e nxehtë nën ujë të rrjedhshëm të ftohtë. Kjo mund të shkaktojë dëmtimin ose rënien e pjesës së poshtme të produktit.
- Tenxherja, tigani, shporta e avullit, koshi i skuqjes, kapaku mund të vendosen në sobë. Tenxherja dhe tigani kanë një rezistencë ndaj nxehtësisë deri në 230 °C (pa kapak). Kapaku ka një rezistencë ndaj nxehtësisë deri në 160 °C.
- Produkti është i sigurt për larje në lavastovilje.
- Mbetjet e ushqimet që janë ngjitur në tenxhere/tigan/koshin e skuqjes/shportën e avullit/kapak duhet të zhyten së pari në ujë dhe më pak të hiqen duke përdorur një sfungjer.
- Për larjen e duarve, përdorni ujë të nxehtë dhe detergjent të zakonshëm për larjen e enëve. Shmangni përdorimin e objekteve të mprehta ose të theksuara ose furçave për të shmangur dëmtimin e materialit.
- Mos përdorni gërryes të ashpër për pastrim.
- Pastrimi i shpeshtë me detergjente të ashpra mund të shkaktojë dëmtim dhe/ose ndryshim të ngjyrës të produktit.
- Pastrimi në lavastovilje mund të shkaktojë ndryshimin e ngjyrës së pjesëve të aluminit.
- **KUJDES!** Kapaku prej qelqi është i brishtë/nuk është rezistent ndaj goditjeve.
- Mos e përdorni kapakun nëse doreza rrotulluese është e lirshme. Shtrëngojeni vidën e dorezës nëse është liruar.
- **KUJDES! RREZIK NGA GËRVISHTJET!** Shmangni lëvizjen e enëve të gatimit para dhe mbrapa në sobat prej qelqi-qeramikës!
Për të shmangur gërvishtjet në një pllakë qelqi-qeramike, ngrini gjithmonë tiganin përpara se të ndryshoni pozicionin e tij në pllakë.

Ne mbajmë përgjegjësi për asnjë dëm që mund të ndodhë ndryshe. Kur tiganët me bazë alumini të ekspozuar lëvizin para dhe mbrapa mbi sipërfaqet qeramike, kjo mund të lërë shenja. Njolla të tilla zakonisht mund të hiqen me një pastrues qeramike.

Para se të filloni gatimin, ju rekomandojmë të fshini sipërfaqen e sobës dhe pjesën e poshtme të enëve të gatimit me një leckë të pastër pa push (për shembull, mikrofibrë). Kjo do të ndihmojë në parandalimin e gërvishtjeve.

- **KUJDES! RREZIK NGA GËRVISHTJET!** Mos e lëvizni shportën e avullit para e mbrapa brenda tenxheres. Varni me kujdes koshin e skuqjes në buzën e tenxheres.
- **Ushqim i sigurt:** Produkti nuk ndikon në shijen ose aromën e ushqimit të përgatitur.
- Siguroni ventilim të mjaftueshëm për të shmangur tymin e dendur në mjedise të mbyllura.

Asgjësimi

Ambalazhi është i përbërë nga materiale miqësore me mjedisin, të cilat mund t'i asgjësoni në pikat lokale të riciklimit.

Mundësitë për asgjësimin e produktit të përdorur i merrni në komunën ose bashkinë tuaj.

Garancia

Produkti është prodhuar sipas udhëzimeve të rrepta të cilësisë dhe është kontrolluar me kujdes para dorëzimit. Në rast të defekteve të materialit ose të prodhimit, keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Të drejtat tuaja ligjore nuk kufizohen në asnjë mënyrë nga garancia jonë e përshkruar më poshtë.

Garancia për këtë produkt është 3 vjet nga data e blerjes. Afati i garancisë fillon nga data e blerjes. Ruani faturën origjinale të blerjes në një vend të sigurt, pasi ky dokument është i nevojshëm si dëshmi e blerjes.

Të gjitha dëmtimet ose defektet që janë të pranishme në momentin e blerjes duhet të raportohen menjëherë pas hapjes së produktit.

Nëse produkti brenda 3 viteve nga data e blerjes paraqet një defekt material ose të prodhimit, ne do ta riparojmë ose zëvendësojmë atë falas për ju, sipas zgjedhjes sonë. Afati i garancisë nuk zgjatet në rast të pranimit të një kërkesë të garancisë. Kjo vlen edhe për pjesët e zëvendësuara ose të riparuar.

Kjo garanci humbet nëse produkti është dëmtuar ose përdorur apo mirëmbajtur në mënyrë të papërshtatshme.

Garancia mbulon defektet materiale dhe të prodhimit. Kjo garanci nuk vlen për pjesë të produktit që konsumohen në përdorim të zakonshëm dhe konsiderohen si pjesë të konsumuara (p.sh. bateri, akumulator, tuba, kartusha boje), si dhe për dëmtime të pjesëve delikate, p.sh. çelësa ose pjesë prej xhami.

Procedura në rast garancie

Për të siguruar një trajtim të shpejtë të kërkesës suaj, ju lutemi t'i kushtoni vëmendje udhëzimeve në vijim:

Mbani faturën origjinale të blerjes dhe numrin e artikullit (IAN 516633_2510) si dëshmi të blerjes.

Numrin e artikullit e gjeni në etiketën e të dhënave, një gdhendje në produkt, faqen e parë të manualit të përdorimit në gjuhën gjermane (poshtë majtas) ose si një ngjitëse në anën e pasme ose të poshtme të produktit.

Në rast të defekteve të funksionimit apo mangësive të tjera, ju lutemi kontaktoni fillimisht shërbimin e mëposhtëm përmes telefonit ose e-mail-it.

Sapo produkti të jetë regjistruar si me defekt, mund ta dërgoni atë pa pagesë në adresën e shërbimit që do t'ju komunikohet. Sigurohuni që të bashkëngjitni faturën origjinale të blerjes (kuponin) si dhe një përshkrim të shkurtër me shkrim, ku përshkruhen detajet e defektit dhe koha e shfaqjes së tij.

Shërbimi

AL Shërbimi Shqipëri

Introducere	Pagina	80
Indicații de utilizare și de îngrijire	Pagina	80
Înlăturare	Pagina	84
Garanție	Pagina	85
Modul de desfășurare în caz de garanție	Pagina	86
Service	Pagina	86

Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Înainte de prima punere în funcțiune informați-vă cu privire la produs. Pentru aceasta citiți cu atenție următorul manual de utilizare și indicațiile de siguranță. Utilizați acest produs numai conform descrierii și instrucțiunilor de utilizare. Păstrați această instrucțiune într-un loc sigur. În caz că, dați produsul mai departe la terți, înmânați de asemenea și documentația acestuia.

Puteți descărca și vizualiza acest manual și numeroase alte manuale pe www.lidl-service.com. Prin scanarea cod QR, dumneavoastră veți fi direcționat direct către pagina de internet pentru asistență Lidl (www.lidl-service.com), unde puteți deschide manualul de instrucțiuni prin introducerea numărului de articol (IAN) 516633_2510.

Indicații de utilizare și de îngrijire

- **Economisiți energia!** Pentru evitarea pierderii de căldură alegeți o plită cu un diametru care corespunde diametrului produsului.
- Diametrul eficace al fundului:
 - Oala: Ø 160 mm
 - Tigaia: Ø 176 mm
- Înainte de prima utilizare fierbeți de 2 până la 3 ori apă în produs, pentru a îndepărta complet eventualele resturi de producție.
- Ungeți ușor produsul cu grăsime.
- Nu supraîncălziți produsul gol sau umplut cu friptură, deoarece astfel slăbește efectul anti-aderent, resp. acoperirea este distrusă.
- Dacă utilizați produsul pentru prăjire: Puneți maxim 1,8 litri de ulei în produs.
- Când umpleți coșul de prăjit cu alimente: Umpleți coșul de prăjit la maximum jumătate din înălțimea sa.
- Nu folosiți capacul în timpul prăjirii.
- Nu mutați produsul în timpul prăjirii sau al gătirii la aburi.

- Pentru a scurge uleiul, coșul de prăjit poate fi atârnat pe partea laterală a vasului (fig. F).
 - Asamblați mânerul coșului pentru prăjit pentru prăjire adâncă:
fig. de la A la E
 - Introducerea picioarelor de amortizare: Fig. G până la K
 - Dacă utilizați produsul pentru aburire: Nu lăsați niciodată tigaia să fiarbă uscată.
 - Aburul este foarte fierbinte, fiți extrem de atenți!
 - Aveți mare grijă la aburi când scoateți capacul. Ridicați capacul încet, dirijând aburii în direcția opusă dvs. și lăsați să picure apă în aparatul de gătit cu aburi.
 - Nu încălziți niciodată oala la cea mai ridicată treaptă de energie, dacă aceasta este umplută cu grăsime. Opriți imediat plita dacă se supraîncălzește. Nu ridicați niciodată oala direct de pe plită, ci lăsați-o mai întâi să stea pe placa de răcire.
 - Urmați întotdeauna instrucțiunile din aceste instrucțiuni atunci când preparați alimente.
 - Când preparați alimente, asigurați-vă că apa nu intră în contact cu uleiul fierbinte. Acest lucru ar pulveriza ulei fierbinte.
 - **ATENȚIE:** Cristalele de gheață de pe alimentele congelate pot provoca pulverizare de ulei fierbinte.
- ⚠️ AVERTISMENT! Pericol de rănire!** Mânerele devin fierbinte în timpul preparării. Utilizați pentru un suport pentru oale sau o mănușă pentru cuptor.
- Pericol de supraîncălzire! În cazul unui produs neuns cu grăsime și supraîncălzit la contactul cu mâncarea fără grăsimi prin arderea proteinelor se poate ajunge la decolorarea stratului anti-aderent. Aceste schimbări de culoare trebuie considerate rezultate ale utilizării și nu constituie prejudicierea calității stratului și utilizabilității.
 - Încălziți mâncarea la o treaptă înaltă/medie și lăsați-o să se gătească la o treaptă mică.

- Nu lăsați produsul nesupravegheat în timp ce se încălzește grăsimea: Grăsimea supraîncălzită se poate aprinde. Nu stingeți niciodată cu apă grăsimea care arde! Înăbușiți flacăra cu un capac sau cu o pătură groasă de lână.
- **PRECAUȚIE!** Fiți deosebit de precauți atunci când turnați lichide fierbinți – în caz contrar, există riscul de ardere. Nu vărsați lichidul în grabă, ci acordați atenție unui flux uniform. Când turnați, asigurați-vă că nicio altă persoană, în special copii mici, nu se află în imediata vecinătate.
- **ATENȚIE!** La vărsare, utilizați eventual mănuși pentru oale sau un echipament individual de protecție (EPI) eficient, comparabil.
- **PRECAUȚIE!** Ștergeți imediat uleiul fierbinte sau alte lichide care la turnare se scurg din oală sau picură pe suprafața de gătit, cu o cârpă potrivită. În caz contrar, există pericol de incendiu.
- Folosiți numai ustensile de bucătărie din material plastic sau lemn, pentru a nu deteriora stratul antiaderent. Nu tăiați alimentele de gătit direct în produs.
- Nu puneți carne din care încă picură lichid, în grăsime fierbinte. Dacă grăsimea se pulverizează pe o plită fierbinte, ea poate provoca cu ușurință un incendiu.
- Produsul este adecvat pentru plitele cu gaz, electrice, ceramice, cu inducție și cuptoare cu halogen.
- Lăsați uleiul fierbinte sau apa să se răcească la temperatura camerei înainte de curățare.
- **Indicație pentru câmpurile de gătit cu inducție:** În anumite condiții, poate să apară un zgomot, care se explică prin proprietățile electromagnetice ale sursei de căldură și ale produsului. Acest lucru este normal și nu indică un defect a câmpului de inducție sau a vasului de bucătărie. Așezați produsul pe mijlocul câmpului de gătit cu inducție. **ATENȚIE! Viteză mare de încălzire!** Nu încălziți excesiv vasul de gătit la preîncălzire. În cazul unei supraîncălziri, camera trebuie bine aerisită.

- Acest produs combină avantajele vaselor de bucătărie din aluminiu, cum ar fi greutatea mică și conductivitatea termică ridicată, cu avantajele gătirii cu inducție. Pentru a face posibil acest lucru, în fundul de aluminiu au fost inserate elemente magnetice din oțel. Astfel fundul vasului nu este în totalitate magnetic, astfel că pe ochiuri ale plitei cu inducție care sunt cu mult mai mari decât diametrul fundului vasului este posibil ca bobinele cu inducție să nu reacționeze. Acesta nu este un defect calitativ și nu influențează funcționalitatea. Pentru garantarea funcționării fără probleme a produsului vă rugăm să-l așezați pe ochiul plitei care corespunde diametrului efectiv indicat în acest manual.
- Temperaturile înalte pot duce la decolorări pe partea exterioară a produsului. Aceasta nu reprezintă o defecțiune a materialului și nu influențează calitatea sau funcționarea produsului.
- Nu țineți niciodată produsul fierbinte sub apă care curge. Partea de dedesubt a produsului poate fi astfel deteriorată sau poate să cadă de pe produs.
- Oala, tigaia, inserția pentru gătit cu abur, coșul de prăjit și capacul sunt rezistente la cuptor. Oala și tigaia sunt rezistente la căldură până la 230 °C (fără capac). Capacul este rezistent la căldură până la 160 °C.
- Produsul se poate spăla în mașina de spălat vase.
- Reziduurile alimentare care se lipesc de oală / coșul de prăjire / inserția pentru gătit cu abur / capacul și tigaia trebuie mai întâi înmuiate în apă și apoi îndepărtate cu un burete.
- Pentru curățarea manuală, folosiți apă fierbinte și un detergent de vase obișnuit. Evitați folosirea de obiecte sau perii tăioase sau ascuțite, pentru a nu deteriora materialul.
- Nu folosiți pentru curățare agenți de caustici.
- Curățarea frecventă cu produse de curățare puternice poate duce la o deteriorare și/sau schimbare a culorii produsului.
- Curățarea în mașina de spălat vase poate duce la o modificare a culorii pieselor din aluminiu.
- **ATENȚIE!** Capacul de sticlă este fragil/nu este rezistent la lovituri.

- Nu utilizați capacul, dacă mânerul este slăbit. Dacă este slăbit, strângeți șurubul mânerului rotund.
- **ATENȚIE! RISC DE ZGÂRIETURI!** Evitați mutarea înainte și înapoi a vasului de bucătărie pe ochiurile plitelor din sticlă ceramică!
Pentru a evita zgârieturile pe o plită din sticlă-ceramică, ridicați întotdeauna tava înainte de a schimba poziția acesteia pe plită.
Altfel ar putea să apară daune de care noi nu suntem responsabili.
Atunci când tigăile cu un fund din aluminiu expus sunt mutate înainte și înapoi pe suprafețe ceramice, acest lucru poate lăsa urme. Astfel de urme pot fi de obicei îndepărtate cu un agent de curățare pentru ceramică.
Înainte de a începe gătitul, vă recomandăm să ștergeți suprafața ochiului plitei și fundul vasului de bucătărie cu o cârpă curată și fără scame (de exemplu, microfibră). Astfel pot fi evitate zgârieturile.
- **ATENȚIE! RISC DE ZGÂRIETURI!** Nu mutați inserția pentru abur înainte și înapoi în interiorul oalei. Agățați cu grijă coșul pentru prăjit pe marginea oalei.
- **Potrivit pentru alimente:** Produsul nu influențează gustul și mirosul alimentelor pregătite.
- Asigurați o ventilație adecvată pentru a evita fumul greu într-un mediu închis.

Înlăturare

Ambalajul este produs din materiale ecologice care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.

Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.

Garanție

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 3 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 3 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumulate, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 516633_2510) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut .

Service



Service România

Tel.: 0800 896 637

E-Mail: owim@lidl.ro

Увод	Страница	88
Указания за употреба и поддръжка	Страница	88
Изхвърляне	Страница	93
Гаранция	Страница	93
Процедиране в случай на рекламация	Страница	96
Сервиз	Страница	97

Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Преди първия пуск се запознайте с продукта. За целта внимателно прочетете упътването за обслужване и инструкциите за безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Съхранявайте настоящото упътване на сигурно място. При предоставяне на продукта на трети лица предавайте с него и цялата документация.

Можете да изтеглите и прегледате това и много други ръководства за употреба на www.lidl-service.com. Сканирайки QR код, ще бъдете прехвърлени директно на уебсайта на сервиса на Lidl (www.lidl-service.com), където можете да отворите ръководството за употреба, като въведете номера на артикула (IAN) 516633_2510.

Указания за употреба и поддръжка

- **Пестете енергия!** За да предотвратите загуба на топлина, изберете котлон с диаметър, който отговаря на диаметъра на продукта.
- Ефективен диаметър на дъното:
 - Тенджер: Ø 160 mm
 - Тиган: Ø 176 mm
- Преди първата употреба кипнете вода в продукта 2 до 3 пъти, за да отстраните напълно евентуални производствени остатъци.
- Намажете леко продукта с мазнина.
- Не прегрявайте празен или пълен с хранителни продукти продукт, тъй като в противен случай незалепащият ефект отслабва, съотв. покритието се поврежда.
- Когато използвате продукта за пържене: Налейте максимум 1,8 литра олио в продукта.
- Когато пълните кошницата за пържене с продукт за пържене: Пълнете кошницата за пържене максимум до половината от нейната височина.

- Не използвайте капака по време на пърженето.
- Не местете продукта по време на пържене или варене на пара.
- За отцеждане на олиото кошницата за пържене може да бъде окачена от страни на тенджерата (фиг. F).
- Монтирайте дръжката на кошницата за пържене за пържене в маслена баня: фиг. от А до Е.
- Поставяне на крачетата на приставката за готвене на пара: Фиг. G до K
- Когато използвате продукта за готвене на пара: Никога не позволявайте тигана да остава сух.
- Парата е изгарящо горещо, бъдете изключително предпазливи!
- Бъдете изключително внимателни с парата при отваряне на капака. Повдигнете капака бавно, като насочвате парата далеч от себе си и позволите на водата да се отцеди в уреда за варене на пара.
- Никога не загревайте тенджерата на най-високата степен, ако тя е напълнена с мазнина. При прегряване незабавно изключете нагревателната зона. Никога не вдигайте тенджерата директно от котлона, а първо я оставете върху охлаждаща плоча.
- При приготвянето на ястия винаги спазвайте инструкциите в това ръководство.
- При приготвянето на ястия внимавайте да няма контакт на вода с горещо олио. Това би довело до изпръскване на горещо олио.
- **ВНИМАНИЕ:** Ледени кристали върху замразени хранителни продукти могат да доведат до изпръскване на горещо олио.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от нараняване! Дръжките могат да се нагорещат при готвене. Използвайте кухненски ръкохватки или ръкавици за фурна.

- Опасност от прегряване! При ненамазан с мазнина и прекалено нагорещен продукт е възможно при контакт с продукт за готвене, несъдържащ мазнини, да се стигне до изменения на цвета на незалепващото покритие поради изгаряне на протеините. Тези изменения на цвета следва да се разглеждат като следи от употреба и не представляват влошаване на качеството на покритието и на неговата пригодност за употреба.
- Загрейте продуктите за готвене на висока/средна температура и след това ги гответе на по-ниска степен до готовност.
- Не оставяйте продукта без надзор, ако се загрева мазнина: Прекалено нагорещена мазнина може да се възпламени. Никога не гасете горяща мазнина с вода! Потушете пламъците с капак или с плътно покривало.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** Бъдете особено предпазливи, когато изливате горещи течности – в противен случай съществува опасност от попарване. Не изливайте течността прекалено бързо, а следете за равномерен поток. При изливането се уверете, че в непосредствена близост няма други хора, особено деца.
- **ВНИМАНИЕ!** При изливането използвайте кухненска ръкавица или подобни ефективни лични предпазни средства (ЛПС), ако е необходимо.
- **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** Веднага избърсвайте с подходяща кърпа горещото олио или други течности, които се стичат по тенджерата при изливане или капят върху котлона. В противен случай съществува опасност от пожар.
- Използвайте само кухненски прибори от пластмаса или дърво, за да не повредите незалепващото покритие. Не режете продуктите за готвене директно в продукта.
- Не поставяйте месо, от което все още капе течност, в гореща мазнина. Ако мазнина изпръска върху горещ котлон, това лесно може да доведе до пожар.
- Продуктът е подходящ за газови, електрически, стъклокерамични, индукционни и халогенни котлони.
- Преди почистването оставете горещото олио или вода да се охладят до стайна температура.

- **Указание за индукционни котлони:** При определени обстоятелства могат да възникнат шумове, дължащи се на електромагнитните свойства на топлинния източник и на продукта. Това е нормално и не указва дефект на Вашия индукционен котлон или на съда за готвене. Продуктът трябва да се постави в средата на индукционния котлон. **ВНИМАНИЕ! Висока скорост на загряване!** Не прегрявайте съда за готвене при предварително загряване. В случай на прегряване помещението трябва да бъде добре проветрено.
- Този продукт обединява предимствата на алуминиевите съдове за готвене, като ниското тегло и високата топлопроводимост, с предимствата на готвенето с индукция. За да стане това възможно, в алуминиевото дъно са добавени магнитни стоманени елементи. Поради това дъното не е изцяло магнитно, така че върху индукционни котлони, които са значително по-големи от диаметъра на дъното, е възможно индукционните намотки да не реагират. Това не е дефект в качеството и не представлява влошаване на функционалността. За да функционира продуктът безупречно, винаги го поставяйте върху котлон, който отговаря на посочения в това ръководство ефективен диаметър на дъното.
- Високите температури могат доведат до изменения на цвета от външната страна на продукта. Това не е дефект на материалите и не влошава качеството или функционирането на продукта.
- Никога не поставяйте горещия продукт под течаща студена вода. От това долната страна на продукта е възможно да бъде повредена или да изпадне от продукта.
- Тенджерата, тиганът, приставката за готвене на пара, кошницата за пържене и капакът са устойчиви на печене във фурна. Тенджерата и капакът са устойчиви на топлина до 230 °C (без капак). Капакът е устойчив на топлина до 160 °C.
- Продуктът е подходящ за миялна машина.
- Остатъци от храна, които са полепнали по тенджерата / кошницата за пържене / приставката за готвене на пара / капака и по тигана, трябва първо да бъдат накснати във вода и след това отстранени с гъба.

- За почистване на ръка използвайте гореща вода и обикновен препарат за миене на съдове. При това избягвайте употребата на остри предмети или четки, за да не повредите материала.
- За почистване не използвайте агресивни абразивни препарати.
- Честото почистване с агресивни почистващи препарати може да доведе до повреда и/или изменение на цвета на продукта.
- Почистването в съдомиялна машина може да доведе до изменения на цвета на алуминиевите части.
- **ВНИМАНИЕ!** Стъкленият капак е чуплив/не е удароустойчив.
- Не използвайте капака, ако въртящата се дръжка е хлабава. Затегнете отново винта на дръжката, ако е разхлабен.
- **ВНИМАНИЕ! РИСК ОТ НАДРАСКВАНЕ!** Избягвайте бутането напред-назад на съда за готвене върху стъклокерамични котлони!
За да избегнете драскотини по стъклокерамични котлони, винаги повдигайте тигана, преди да промените неговата позиция върху котлона.
Не носим отговорност за щети, които в противен случай биха могли да възникнат.
Ако тигани се преместват напред-назад с лежачо върху керамични плоскости алуминиево дъно, това може да остави следи. Такива следи по принцип могат да бъдат отстранени с почистващ препарат за керамика.
Преди да започнете готвенето, препоръчваме да избършете повърхността на котлона и дъното на съда за готвене с чиста кърпа без власинки (например микрофибърна). Така можете да предотвратите драскотини.
- **ВНИМАНИЕ! РИСК ОТ НАДРАСКВАНЕ!** Не местете приставката за готвене на пара напред-назад в тенджерата. Внимателно закачете кошницата за пържене на ръба на тенджерата.
- **Безвреден за хранителни продукти:** Продуктът не оказва влияние върху вкуса и аромата на приготвяните ястия.
- Осигурете достатъчно проветрение, за да избегнете гъст дим в затворена среда.

Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.

Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на гаранционния срок се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се

запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 516633_2510) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.

- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

България

Тел.: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg

IAN 516633_2510

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиса.

Първо се свържете с горепосочения сервисен център.

ОВИМ ГмбХ & Ко.КГ

Щифтсбергщрасе 1

74167 Некарсулм

Германия

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки/ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

Процедиране в случай на reklamacия

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 516633_2510) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда. При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервис.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

Сервиз



Сервиз България

Телефон: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg

Εισαγωγή	Σελίδα	99
Οδηγίες χρήσης και φροντίδας	Σελίδα	99
Απόσυρση	Σελίδα	103
Εγγύηση	Σελίδα	104
Διεκπεραίωση της εγγύησης	Σελίδα	105
Σέρβις	Σελίδα	105

Εισαγωγή

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν άριστης ποιότητας. Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία εξοικειωθείτε με το προϊόν. Για το σκοπό αυτό διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσης και υποδείξεις ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς εφαρμογής. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε έναν ασφαλή χώρο. Παραδώστε όλα τα έγγραφα κατά τη μεταβίβαση του προϊόντος σε τρίτο.

Μπορείτε να κατεβάσετε και να δείτε αυτό και πολλά άλλα εγχειρίδια στη διεύθυνση www.lidl-service.com. Σκανάροντας τον κωδικό QR, θα μεταφερθείτε κατευθείαν στην ιστοσελίδα εξυπηρέτησης πελατών της Lidl (www.lidl-service.com), όπου μπορείτε να ανοίξετε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης σας, πληκτρολογώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) 516633_2510.

Οδηγίες χρήσης και φροντίδας

- **Εξοικονομήστε ενέργεια!** Για την αποφυγή απώλειας θερμότητας επιλέξτε ένα μάτι με διάμετρο που αντιστοιχεί στη διάμετρο του προϊόντος.
- Ωφέλιμη διάμετρος βάρσης:
 - Κατσαρόλα: Ø 160 mm
 - Τηγάνι: Ø 176 mm
- Πριν την πρώτη χρήση βράστε 2 με 3 φορές νερό στο προϊόν και πετάξτε το για να απομακρύνετε τελείως τα πιθανά υπολείμματα παραγωγής.
- Αλείψτε το προϊόν με λίγο λάδι.
- Μην θερμαίνετε υπερβολικά το προϊόν είτε είναι άδειο είτε γεμάτο με φαγητό, επειδή αυτό επηρεάζει τις αντικολητικές ιδιότητες ή μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επίστρωση.
- Σε περίπτωση χρήσης του προϊόντος για τηγάνισμα: Προσθέστε έως 1,8 λίτρο λάδι στο προϊόν.
- Εάν γεμίσετε το καλάθι τηγανίσματος με τρόφιμα για τηγάνισμα: Γεμίστε το καλάθι τηγανίσματος έως και τη μέση.

- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά το τηγάνισμα.
- Μην μετακινείτε το προϊόν κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος ή του μαγειρέματος στον ατμό.
- Για να στραγγίξετε το λάδι μπορείτε να κρεμάσετε το καλάθι τηγανίσματος στα πλάγια της κατασρόλας (εικ. F).
- Συναρμολογήστε τη λαβή του καλάθιού τηγανίσματος: Εικ. Α έως Ε
- Τοποθέτηση των ποδιών: Εικ. G έως K
- Σε περίπτωση χρήσης του προϊόντος για μαγείρεμα στον ατμό: Μην μαγειρεύετε ποτέ με το τηγάνι στεγνό.
- Ο ατμός καίει, να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί!
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τον ατμό όταν αφαιρείτε το καπάκι. Σηκώστε το καπάκι αργά, κατευθύνοντας τον ατμό μακριά από εσάς και αφήστε το νερό να στάξει μέσα στον ατμομάγειρα.
- Μην θερμαίνετε ποτέ την κατασρόλα στην υψηλότερη θερμοκρασία της εστίας σας όταν περιέχει λίπος. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, σβήστε αμέσως την εστία μαγειρέματος. Μην σηκώνετε ποτέ την κατασρόλα απευθείας από την εστία, αλλά αφήστε την αρχικά να παγώσει πάνω στην εστία.
- Κατά το μαγείρεμα φαγητών τηρείτε πάντα τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου.
- Κατά την προετοιμασία του φαγητού, βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν έρχεται σε επαφή με καυτό λάδι. Αυτό θα προκαλούσε πιτσίλισμα ζεστού λαδιού.
- **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ:** Οι κρύσταλλοι πάγου στα κατεψυγμένα τρόφιμα μπορούν να προκαλέσουν την εκτόξευση καυτού λαδιού.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού! Οι λαβές μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά το μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε πιάστρες ή γάντια φούρνου.

- Κίνδυνος υπερθέρμανσης! Σε περίπτωση υπερθέρμανσης του προϊόντος χωρίς να έχει λαδωθεί ενδέχεται, κατά την επαφή με άπαχα τρόφιμα, να αποχρωματιστεί η αντικολλητική επιφάνεια από την καύση των πρωτεϊνών. Οι αποχρωματισμοί είναι σημάδια χρήσης και δεν επηρεάζουν την ποιότητα της επίστρωσης και την καταλληλότητα του προϊόντος.

- Επιλέξτε μια υψηλή/μεσαία θερμοκρασία για να θερμανθεί το φαγητό και συνεχίστε το μαγείρεμα σε χαμηλότερη θερμοκρασία.
- Μην αφήνετε ποτέ το προϊόν χωρίς επιτήρηση όταν το λίπος θερμαίνεται: Το λίπος μπορεί να ανάψει αν θερμανθεί υπερβολικά. Μην σβήνετε πότε το λάδι που καίγεται με νερό! Καταπνίξτε τις φλόγες με το καπάκι ή με χοντρή μάλλινη κουβέρτα.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Επιδεικνύετε τη δέουσα προσοχή κατά το άδειασμα καυτών υγρών - διαφορετικά υφίσταται κίνδυνος εγκαύματος. Μην μεταγγίζετε τα υγρά βιαστικά, αλλά διασφαλίστε μια ομαλή ροή. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν άλλα άτομα και ειδικά μικρά παιδιά γύρω σας κατά το άδειασμα.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή παρόμοια μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) κατά το άδειασμα.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Σκουπίστε αμέσως με κατάλληλο πανί το καυτό λάδι ή άλλα υγρά που χύνονται από το δοχείο ή στάζουν στην περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Χρησιμοποιείτε βοηθήματα κουζίνας από ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό ή ξύλο για την αποφυγή πρόκλησης ζημιών στην αντικολλητική επίστρωση. Μην κόβετε απευθείας τα τρόφιμα στο προϊόν.
- Μην τοποθετείτε το κρέας, από το οποίο στάζει ακόμα υγρό, σε καυτό λίπος. Εάν το λίπος πέσει πάνω σε μια καυτή εστία, μπορεί εύκολα να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Το προϊόν είναι κατάλληλο για εστίες αερίου, ηλεκτρικές εστίες, κεραμικές εστίες, επαγωγικές εστίες και εστίες αλογόνου.
- Αφήνετε το καυτό λάδι ή το νερό να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν από τον καθαρισμό.
- **Υποδείξεις για επαγωγικές εστίες:** Υπό ορισμένες συνθήκες μπορεί να διαπιστώσετε έναν θόρυβο ο οποίος οφείλεται στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες της πηγής θερμότητας και του προϊόντος. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδεικνύει βλάβη στην επαγωγική κουζίνα ή το μαγειρικό σκεύος. Τοποθετείτε το προϊόν στο κέντρο της επαγωγικής εστίας. **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Γρήγορη θέρμανση!** Μην θερμαίνετε υπερβολικά τα μαγειρικά σκεύη κατά την προθέρμανση. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης ο χώρος πρέπει να αερίζεται καλά.

- Αυτό το προϊόν συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των μαγειρικών σκευών αλουμινίου, όπως το μικρό βάρος και η υψηλή θερμική αγωγιμότητα, με τα πλεονεκτήματα της επαγωγικής τεχνολογίας. Για τον συγκεκριμένο σκοπό ενσωματώθηκαν στον πάτο αλουμινίου μαγνητικά στοιχεία από χάλυβα. Επομένως, ο πάτος δεν είναι μαγνητικός σε όλη την έκτασή του, με αποτέλεσμα στα επαγωγικά μάτια - τα οποία είναι σαφώς μεγαλύτερα από τη διάμετρο του πάτου - να μην αποκρίνονται πάντα τα επαγωγικά πηνία. Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα και δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητα του σκεύους. Προκειμένου το προϊόν να λειτουργεί σωστά, τοποθετείτε το πάντα στο μάτι της κουζίνας που αντιστοιχεί στην ωφέλιμη διάμετρο βάσης αυτών των οδηγιών.
- Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να αλλοιώσουν το χρώμα στην εξωτερική πλευρά του προϊόντος. Αυτό δεν αποτελεί σφάλμα υλικού και δεν επηρεάζει την ποιότητα ή τη λειτουργία του προϊόντος.
- Μην κρατάτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό όσο είναι ζεστό. Μπορεί να καταστραφεί η κάτω πλευρά του προϊόντος ή να ξεκολλήσει από το προϊόν.
- Η κατασρόλα, το τηγάνι, ο ατμομάγειρας, το καλάθι τηγανίσματος και το καπάκι είναι πυρίμαχα. Η κατασρόλα και το τηγάνι είναι ανθεκτικά στη θερμότητα έως τους 230 °C (χωρίς καπάκι). Το καπάκι είναι ανθεκτικό στη θερμότητα έως τους 160 °C.
- Το προϊόν είναι κατάλληλο για το πλυντήριο πιάτων.
- Τα υπολείμματα τροφίμων που κολλάνε στην κατασρόλα / το καλάθι τηγανίσματος / τον ατμομάγειρα / το καπάκι και το τηγάνι πρέπει πρώτα να μουλιάσουν με νερό και στη συνέχεια να αφαιρεθούν με ένα σφουγγάρι.
- Για το πλύσιμο στο χέρι, χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και κοινό απορρυπαντικό πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε κοφτερά και αιχμηρά αντικείμενα ή βούρτσες για την αποφυγή πρόκλησης ζημιών στο υλικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά κατά το πλύσιμο.
- Το συχνό πλύσιμο με ισχυρά καθαριστικά μπορεί να προκαλέσει ζημιά ή/και αλλοίωση του χρώματος του προϊόντος.

- Το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό των μερών από αλουμίνιο.
- **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ!** Το γυάλινο καπάκι είναι εύθραυστο/μη ανθεκτικό σε προσκρούσεις.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι αν το περιστρεφόμενο χερούλι είναι χαλαρό. Σφίξτε τη βίδα του χερουλιού αν είναι χαλαρή.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΓΡΑΤΣΟΥΝΙΩΝ!** Μην κουνάτε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε κεραμικά μάτια!
Για να αποφύγετε γρατσουνιές σε γυάλινη κεραμική εστία, ανασηκώνετε πάντα το τηγάνι πριν αλλάξετε τη θέση του στην εστία.
Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που θα μπορούσαν να προκύψουν σε διαφορετική περίπτωση.
Όταν τα τηγάνια με εκτεθειμένη βάση αλουμινίου μετακινούνται πέρα-δώθε επάνω σε κεραμικές επιφάνειες, αυτό μπορεί να αφήσει ίχνη. Τέτοια ίχνη μπορούν συνήθως να αφαιρεθούν με προϊόντα καθαρισμού κεραμικών εστιών.
Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, συνιστάται να σκουπίζετε το μάτι της κουζίνας και τη βάση του μαγειρικού σκεύους με ένα καθαρό πανί χωρίς χνούδι (π.χ. από μικροΐνες). Με τον τρόπο αυτόν μπορείτε να αποφύγετε τις γρατσουνιές.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΓΡΑΤΣΟΥΝΙΩΝ!** Μην μετακινείτε το ένθετο μαγειρέματος στον ατμό στο εσωτερικό της κατσαρόλας. Αναρτήστε προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος στο χέλος της κατσαρόλας.
- **Κατάλληλο για τρόφιμα:** Το προϊόν δεν επηρεάζει τη γεύση και το άρωμα των φαγητών.
- Μεριμνήστε ώστε να υπάρχει επαρκής αερισμός για να αποφύγετε τον έντονο καπνό σε κλειστό περιβάλλον.

Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.

Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.

Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται με οιονδήποτε τρόπο από την αναφερόμενη παρακάτω εγγύηση.

Η εγγύηση για το προϊόν αυτό ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο χρόνος εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε τη γνήσια απόδειξη αγοράς σε σίγουρο μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως αποδεικτικό της αγοράς.

Όλες οι ζημιές ή τα ελαττώματα, τα οποία υπάρχουν ήδη κατά τον χρόνο της αγοράς, πρέπει να αναφέρονται χωρίς καθυστέρηση μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός διαστήματος 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτό το προϊόν πασουςιάσει κάποιο ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς δωρεάν κατά τη δική μας επιλογή. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται λόγω παροχής ικανοποίησης από την ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει, εάν στο προϊόν προκλήθηκε ζημιά, ή εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε ή συντηρήθηκε με μη ενδεδειγμένο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Αυτή η εγγύηση δεν αφορά σε μέρη του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ., μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, όπως διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 516633_2510) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλου είδους ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά μέσω τηλεφώνου ή email με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών που αναφέρεται ακολούθως.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και πότε προέκυψε.

Σέρβις

(GR)

Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 490826606

Email: owim@lidl.gr

(CY)

Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4241

Email: owim@lidl.com.cy

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
516633_2510	HG12940	Pot: 240 x 240 mm Pan: 232 x 232 mm Fry basket: 202 x 202 mm	Pot: Ø 160 mm Pan: Ø 176 mm	03/2026

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 516633_2510

