



## PREMIUM PAN SET

GB

### PREMIUM PAN SET

Operation and safety notes

PL

### ZESTAW GARNKÓW PREMIUM

Wskazówki dotyczące obsługi i  
bezpieczeństwa

LT

### AUKŠČIAUSIOS KOKYBĖS PUODŲ RINKINYS

Naudojimo ir saugos pastabos

DE AT CH

### PREMIUM-TOPF-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB	Operation and safety notes	Page	3
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	9
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psł	16
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	22

## ● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.



## ● Intended use

The product is for private use only.



## **Safety instructions**

### **⚠ WARNING! DANGER OF INJURY!**

-  **⚠ WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!**  
Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.
-  Please note that the handles may become hot during cooking. For your safety, use a potholder or barbecue gloves.

### **⚠ WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!**

- Do not use the lid if the handle is loose.
  - Model HG11971A: If the handle of the glass lid is loose, you can fasten it again by tightening the cap nuts.
  - Model HG11971B: The handle of the stainless steel lid cannot be re-tightened.

- Do not use the pot if the handles are loose.
- Pots must never be left unattended. Fat and food can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat or food fire with water. Cover the flames with a pot lid or a tested fire blanket.
- **CAUTION!** Never heat up the pot if it is empty. The pot will overheat and get damaged.
- 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.
- 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 pot is suitable for use on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs.



**FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.

- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- **ATTENTION!** Fragile / not impact-resistant! (Model HG11971A)
- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot.

Pot type	Pot size	Effective bottom diameter (approx.)
Stockpot:	Ø 24 cm	Ø 20 cm
Stockpot:	Ø 20 cm	Ø 17 cm
Vegetable pot:	Ø 20 cm	Ø 17 cm
Casserole:	Ø 16 cm	Ø 13 cm
Saucepan:	Ø 16 cm	Ø 13 cm

- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the product back and forth on glassceramic 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 the product 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. microfiber) to reduce the risk of scratches.

- Never add salt or brine into the empty preheated product as this could lead to corrosion. However, a reduction in product performance is not likely.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.
- This product is not suitable for deep frying!
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.


## ● Note for induction hobs

- **Note:** 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.
- In order for the product to function properly, always place it on a cooktop corresponding to the effective base diameter stated in this manual.

## ● Use

- Before using the pot for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
- Model HG11971A: Stainless steel pots with glass lids are oven-safe.
  - Glass lid heat resistant to 180 °C.
  - Stainless steel pot heat resistant to 250 °C.
- Model HG11971B: Stainless steel pots with stainless steel lids are oven-safe. Pots and lids are heat resistant to 250 °C.

## ● Cleaning and care

- Clean the pot with hot water and commercially available washing-up liquid.
-  The product is suitable for the dishwasher.
- For washing the pot by hand, use hot water with a little ordinary washing-up liquid. Avoid using sharp or pointed objects for this in order not to damage the product.

- Do not use harsh scouring agents.
- In time, the minerals in the water could give rise to stains or discolorations on the product. You can get rid of them by rubbing half a lemon over them. More stubborn stains can be removed with a mixture of nine parts water to one part vinegar essence.

## ● **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 486721\_2501) available as proof of purchase.

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

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

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

### **Service**

 **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

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

## ● **Wstęp**

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.



## ● **Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.




### **Instrukcje bezpieczeństwa**

#### **⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!**

-  **⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ŻYCIA I NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU DLA MAŁYCH DZIECI I NIEMOWLĄT!** Nigdy nie pozostawiać małych dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Istnieje ryzyko uduszenia spowodowanego materiałami pakunkowymi. Dzieci często lekceważą zagrożenia. Dzieci należy zawsze trzymać z dala od materiałów pakunkowych.
-  Prosimy pamiętać, że uchwyt podczas gotowania może stać się gorący. Z tego powodu należy używać łąpek do garnków lub rękawic kuchennych.

#### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH!**

- Nie używać pokrywy, gdy uchwyt jest luźny.
  - Model HG11971A: Jeśli uchwyt szklanej pokrywy jest luźny, to można dokręcić nakrętki kołpakowe.

- Model HG11971B: Nie można dokręcić uchwyty pokrywki ze stali nierdzewnej.
- Nie używać garnka, jeśli uchwyty są poluzowane.
- To bardzo ważne, aby podczas gotowania pilnować naczyń. Tłuszcz i potrawa mogą bardzo szybko przegrzać się i zapalić. Jeśli tłuszcz lub potrawa zapali się, to do gaszenia nie wolno używać wody! Płomienie zdławić pokrywą patelni lub atestowanym kocem przeciwogniowym.
- **OSTROŻNIE!** Nigdy nie podgrzewać pustego produktu. W przeciwnym razie garnek przegrzeje się. Skutkiem może być uszkodzenie produktu.
- Nigdy nie podgrzewać garnka na najwyższym poziomie energii, gdy jest wypełniony tłuszczem. Jeśli przegrzeje się, natychmiast wyłączyć płytę grzewczą. Nigdy nie zdejmować garnka bezpośrednio z płyty, ale najpierw pozwolić, aby stał na schładzającej się płycie.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz przyskający na rozgrzanej płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Garnki nadają się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
-  **BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.
- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwyty do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).

- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- **UWAGA!** Kruchy, nieodporny na wstrząsy! (Model HG11971A)
- **Oszczędzać energię!** Do gotowania należy wybierać płytę o średnicy odpowiedniej do średnicy dna produktu, aby uniknąć strat ciepła.

Rodzaj garnka	Wielkość garnka	Efektywna średnica dna (ok.)
Garnek do przyrządzania mięsa:	Ø 24 cm	Ø 20 cm
Garnek do przyrządzania mięsa:	Ø 20 cm	Ø 17 cm
Garnek do przyrządzania mięsa:	Ø 20 cm	Ø 17 cm
Garnek do smażenia:	Ø 16 cm	Ø 13 cm
Rondel z uchwytem:	Ø 16 cm	Ø 13 cm

- **UWAGA! ZADRAPANIE!** Unikać przesuwania produktu tam i z powrotem po płytach szklano-ceramicznych!  
W celu uniknięcia zarysowania płyty szklano-ceramicznej zawsze należy podnosić produkt przed zmianą położenia na płycie. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które w innym przypadku mogłyby wystąpić. Przesuwanie produktu z odstaloną aluminiową podstawą tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą środka do czyszczenia ceramiki.  
Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetrarcie powierzchni płyty grzejnej i dna patelni czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.

- Do nagrzanego, pustego produktu nie wrzucać soli, ani nie wlewać stoney wody, gdyż może to prowadzić do korozji. Jednak zmniejszenie wydajności produktu jest mało prawdopodobne.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- Ten produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu!
- Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.

## ● **Wskazówka dla stosujących płyty indukcyjne**

- **Rada:** W pewnych okolicznościach może pojawić się hałas, wynikający z właściwości elektromagnetycznych źródła ciepła i produktu. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza wady płyty indukcyjnej ani naczyń kuchennych.
- Produkt należy stawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **UWAGA!** Wysokie temperatury! Urządzenia do gotowania nie wolno przegrzewać.
- W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- W celu zapewnienia prawidłowego działania produktu należy zawsze umieszczać go na powierzchni do gotowania, która odpowiada efektywnej średnicy podstawy określonej w niniejszej instrukcji.

## ● **Zastosowanie**

- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w garnku, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.
- Model HG11971A: Garnki ze stali nierdzewnej ze szklaną pokrywą mogą być używane w piekarniku.
  - Szklana pokrywa jest odporna na ciepło do temperatury 180 °C.
  - Garnki ze stali nierdzewnej są odporne na ciepło do temperatury 250 °C.

- Model HG11971B: Garnki ze stali nierdzewnej z pokrywą ze stali nierdzewnej mogą być używane w piekarniku. Garnki i pokrywy są odporne na ciepło do temperatury 250 °C.

## ● Czyszczenie i konserwacja

- Wymyć garnek w gorącej wodzie z dodatkiem dostępnego w sprzedaży detergentu.



Produkt nadaje się do mycia w zmywarce.

- Podczas mycia ręcznego należy myć produkt gorącą wodą i dostępnym w handlu detergentem. Unikać używania ostrych i szpiczastych przedmiotów, aby nie uszkodzić produktu.
- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.
- Z czasem minerały zawarte w wodzie mogą zabrudzić lub odbarwić produkt. Możesz to usunąć pocierając zabrudzenia połówką cytryny. Uporczywe plamy można usunąć za pomocą mieszanki dziewięciu części wody i jednej części esencji octowej.

## ● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

## ● Gwarancja

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

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

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

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

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

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przelączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

## Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 486721\_2501) jako dowód zakupu. Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

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

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

### Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

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

## ● Ižanga

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



## ● Naudojimas pagal paskirtį

- Gaminys skirtas naudoti tik asmeninėms reikmėms.



### Saugos nuorodos

#### **⚠️ ĮSPĖJIMAS! SUSIŽALOJIMO PAVOJUS!**

-  **⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS GYVYBEI IR NELAIMINGŲ ATSTIKIMŲ PAVOJUS MAŽIEMS VAIKAMS IR VAIKAMS!** Niekuomet nepalikite vaikų be priežiūros su pakavimo medžiagomis. Galimas pavojus uždusti dėl pakuotės medžiagų. Vaikai dažnai neįvertina pavojų. Visuomet laikykite vaikus atokiai nuo pakavimo medžiagų.
-  Atkreipkite dėmesį, kad gaminant rankenos gali įkaisti. Norėdami apsisaugoti, naudokite puodkėles ar virtuvės pirštines.

#### **⚠️ ĮSPĖJIMAS! ŽALOS NUOSAVYBEI GRĖSMĖ!**

- Nenaudokite dangčio, jei jo rankena laisva.
  - Modelis HG11971A: Jei stiklinio dangčio rankena laisva, priveržkite ją priverždami veržles su galvute.
  - Modelis HG11971B: Nerūdijančiojo plieno dangčio rankenos priveržti negalima.
- Nenaudokite puodo, jei jo rankenos laisvos.

- Puodų niekada negalima palikti be priežiūros. Riebalai ir maistas gali greitai per daug įkaisti ir užsidegti. Užsidegus riebalams arba maistui, niekada negesinkite jų vandeniu! Uždenkite liepsną puodo dangčiu arba išbandyta gaisro gesinimo antklode.
- **ATSARGIAI!** Niekada nešildykite puodo, jei jis tuščias. Kitu atveju puodas perkais. Galima apgadinti gaminį.
- Niekada nešildykite puodo nustatę didžiausią energijos lygį, kai jame yra riebalų. Per daug jam įkaitus nedelsdami išjunkite viryklę. Niekada nenukelkite puodo nuo viryklės, pirmiausia leiskite jam atvėsti.
- Nedėkite varvančios mėsos į karštus riebalus. Riebalai, besitaškantys iš įkaitusios viryklės, gali sukelti gaisrą.
- Puodą galima naudoti ant dujinių, elektrinių, keraminių, halogeninių ir indukcinų viryklių.



**SAUGUS LIESTIS SU MAISTU!** Šis gaminys nepakeičia skonio ir kvapo savybių.

- **ATSARGIAI!** Pilant karštus skysčius reikia ypatingo dėmesio ir atsargumo – kitaip kyla nusiplikymo pavojus. Nepilkite skysčio paskubomis, o įsitikinkite, kad jis teka tolygiai. Įsitikinkite, kad pilant arti nėra kitų žmonių, ypač vaikų.
- **DĖMESIO!** Jei reikia, pildami naudokite puodų laikiklį arba panašiai veiksmingas asmenines apsaugos priemones (AAP).
- **ATSARGIAI!** Tinkama šluoste nedelsdami nuvalykite karštą aliejų ar kitą skystį, kuris nutekėjo ant keptuvės arba nuvarvėjo ant kepimo paviršiaus. Kitaip kyla gaisro pavojus.
- **DĖMESIO!** Trapus, neatsparus smūgiams! (Modelis HG11971A)
- **Taupykite energiją!** Kas išvengtumėte šilumos nuostolių, rinkitės puodo pagrindo skersmenį atitinkančią kaitvietę.

Puodo tipas	Puodo dydis	Efektyvus pagrindo skersmuo (apie)
Sultinio puodas:	Ø 24 cm	Ø 20 cm
Sultinio puodas:	Ø 20 cm	Ø 17 cm
Daržovių troškinio puodas:	Ø 20 cm	Ø 17 cm
Žemas puodas:	Ø 16 cm	Ø 13 cm
Prikaistuvė:	Ø 16 cm	Ø 13 cm

- **DĖMESIO! SUBRAIŽYMAS!** Nestumdyskite gaminio ant stiklinių ir keraminių viryklių!  
Kad nesubraižytumėte stiklo keramikos kaitlentės, visada pakelkite gaminį prieš keisdami jo padėtį ant kaitlentės. Mes neatsakome už jokių žalą, kuri galėtų atsirasti kitu atveju. Judinant gaminį su atviru aliuminio pagrindu pirmyn ir atgal ant keraminių paviršių gali likti žymių. Tokias žymes dažniausiai galima pašalinti keramikos valikliu. Prieš pradėdami virti mes rekomenduojame kaitlentės paviršių ir indo apačią nuvalyti sausa, nesivieliančia šluoste (pavyzdžiui, mikropluošto). Taip apsaugosite nuo subraižymo.
- Niekada neberkite druskos arba nepilkite sūrymo į tuščią įkaitintą gaminį, kadangi jis gali pradėti rūdyti. Tačiau mažai tikėtina, kad dėl to sumažėtų gaminio efektyvumas.
- Niekada nelaikykite gaminio po šaltu tekančiu vandeniu. Dėl to gali būti pažeista arba nukristi apatinė gaminio pusė.
- Gaminys netinka gruzdinti!
- Užtikrinkite tinkamą vėdinimą, kad uždaroje patalpoje nesusidarytų daug dūmų.

## ● Indukcinėms viryklėms skirta pastaba

- **Pastaba:** Tam tikromis sąlygomis gali atsirasti triukšmas – dėl elektromagnetinių šilumos šaltinio ir gaminio savybių. Tai yra normalu ir nerodo, kad jūsų indukcinė viryklė arba virtuvės reikmenys būtų pažeisti.
- Padėkite gaminį ant indukcinį viryklių viduryje.
- **DĖMESIO!** Didelis įkaitimo greitis! Neperkaitinkite gaminimo indo.
- Perkaitinus reikia gerai išvėdinti patalpą.
- Kad gaminys tinkamai veiktų, visada padėkite jį ant kaitvietės, atitinkančios šiame vadove nurodytą veiksmingą pagrindo skersmenį.

## ● Naudojimas

- Prieš pirmą kartą naudodami užvirinkite puode vandenį 2 iki 3 kartus, kad visiškai pašalintumėte galimos gamybos likučius.
- Modelis HG11971A: Nerūdijančiojo plieno puodus su stikliniais dangčiais saugu naudoti orkaitėje.
  - Stiklinis dangtis atsparus temperatūrai iki 180 °C.
  - Nerūdijančiojo plieno puodas atsparus temperatūrai iki 250 °C.
- Modelis HG11971B: Nerūdijančiojo plieno puodus su nerūdijančiojo plieno dangčiais saugu naudoti orkaitėje. Puodai ir dangčiai atsparūs temperatūrai iki 250 °C.

## ● Valymas ir priežiūra

- Puodą plaukite karštu vandeniu su šiek tiek įprasto indų plovimo skysčio.



Gaminys yra tinkamas indaplovei.

- Plaudami puodą rankomis, naudokite karštą vandenį ir šiek tiek įprasto indų plovimo skysčio. Nenaudokite aštrių ir smailių daiktų, kad nepažeistumėte gaminio.
- Valymui nenaudokite aštrių šveičiamųjų priemonių.

- Laikui bėgant dėl vandenyje esančių mineralų ant gaminio gali atsirasti dėmių arba jis gali išblukti. Dėmes pašalinsite įtrynę pusę citrinos. Įsisenėjusias dėmes pašalinsite vandens ir acto mišiniu (santykis 9:1)..

## ● Išmetimas

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

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

## ● Garantija

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

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

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

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

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

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

## **Veiksmai norint pasinaudoti garantija**

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

Kreipdamiesi kokiu nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 486721\_2501). Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių. Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

## **Klientų aptarnavimas**

### **LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva**

Tel.: 080033500

El. paštas: [owim@lidl.lt](mailto:owim@lidl.lt)

## ● **Einleitung**

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.



## ● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.



### **Sicherheitshinweise**

#### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

-  **⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!** Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.
-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.

#### **⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!**

- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff locker ist.
  - Modell HG11971A: Wenn der Griff des Glasdeckels locker ist, können Sie diesen durch Anziehen der Hutmuttern wieder fixieren.

- Modell HG11971B: Der Griff des Edelstahldeckels kann nicht nachgezogen werden.
- Verwenden Sie den Topf nicht, wenn die Griffe locker sind.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe nicht aus den Augen lassen. Fett und Speisen können sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn Fett oder Speisen einmal brennen sollten, löschen Sie diese niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer geprüften Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT!** Erhitzen Sie den Topf niemals in leerem Zustand. Andernfalls überhitzt der Topf. Beschädigungen des Produkts können die Folge sein.
- Heizen Sie den Topf niemals auf der höchsten Energiestufe auf, wenn dieser mit Fett befüllt ist. Schalten Sie die Herdplatte im Fall einer Überhitzung sofort aus. Heben Sie den Topf niemals direkt von der Herdplatte, sondern lassen Sie ihn zunächst auf der abkühlenden Herdplatte stehen.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Der Topf ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions-Kochfelder geeignet.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).

- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.
- **ACHTUNG!** Zerbrechlich, nicht stoßfest! (Modell HG11971A)
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

Topftyp	Topfgröße	Wirksamer Bodendurchmesser (ca.)
Fleischtopf:	Ø 24 cm	Ø 20 cm
Fleischtopf:	Ø 20 cm	Ø 17 cm
Gemüsetopf:	Ø 20 cm	Ø 17 cm
Bratentopf:	Ø 16 cm	Ø 13 cm
Stielkasserolle:	Ø 16 cm	Ø 13 cm

- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Produkts auf Glaskeramik-Kochfeldern!

Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie das Produkt stets an, bevor Sie dessen Position auf dem Kochfeld verändern. Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten. Wenn das Produkt mit dem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt wird, kann dies Spuren hinterlassen. Solche Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.

- Geben Sie kein Salz bzw. Salzwasser in das vorgewärmte leere Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Minderung der Leistung des Produktes wäre dadurch übrigens nicht zu erwarten.

- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren!
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.

## ● Hinweis für Induktionskochfelder

- **Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.
- Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es immer auf die Kochfläche, die dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.

## ● Gebrauch

- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Modell HG11971A: Edelstahltöpfe mit Glasdeckel sind für den Ofen geeignet.
  - Glasdeckel hitzebeständig bis 180 °C.
  - Edelstahltöpfe hitzebeständig bis 250 °C.
- Modell HG11971B: Edelstahltöpfe mit Edelstahldeckeln sind für den Ofen geeignet. Töpfe und Deckel hitzebeständig bis 250 °C.

## ● Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.



Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.

- Beim Spülen von Hand reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Produkt nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Mit der Zeit können durch die Mineralien im Wasser Flecken oder Verfärbungen am Produkt entstehen. Diese können Sie entfernen, indem Sie mit einer halben Zitrone über diese Stellen reiben. Hartnäckigere Flecken können Sie mit einer Mischung aus neun Teilen Wasser und einem Teil Essigessenz entfernen.

## ● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## ● Garantie

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

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

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

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

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

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

## **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 486721\_2501) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

## **Service**

### **DE Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

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

### **AT Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

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

### **CH Service Schweiz**

Tel.: 0800562153

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

IAN	Model No	Product	Version
486721_2501	HG11971A	Stainless steel pots with glass lids	08/2025
	HG11971B	Stainless steel pots with stainless steel lids	



**OWIM GmbH & Co. KG**  
 Stiftsbergstraße 1  
 74167 Neckarsulm  
 GERMANY

IAN 486721\_2501

3 