

CAST ALUMINIUM POT/ CAST ALUMINIUM SAUCEPAN

(GB) (CY)

CAST ALUMINIUM POT/CAST ALUMINIUM SAUCEPAN

Operation and safety notes

(HU)

ALUMÍNIUMÖNTVÉNY EDÉNY/ ALUMÍNIUMÖNTVÉNY FŐZŐEDÉNY

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

LONEC IZ ALUMINIJEVE LITINE/ LONEC IZ ALUMINIJEVE LITINE Z ROČAJEM

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

HLINÍKOVÝ HRNEC/ HLINÍKOVÝ HRNEC S RUKOJETÍ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

HRNIEC Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY/KASTRÓL Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(HR)

LONAC OD LIJEVANOG ALUMINIJA/ TAVA OD LIJEVANOG ALUMINIJA

Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost

(RS)

LONAC OD LIVENOG ALUMINIJUMA/ KASEROLA OD LIVENOG ALUMINIJUMA

Napomene o upotrebi i bezbednosti

(MK)

САД ОД ЛЕАН АЛУМИНИУМ/ ТЕНЦЕРЕ ОД ЛЕАН АЛУМИНИУМ

Упатства за ракување и безбедност

(AL)

TENXHERE PREJ ALUMINI TË DERDHUR/ TENXHERE E VOGËL ME BISHT PREJ ALUMINI TË DERDHUR

Udhëzime për përdorimin dhe sigurinë

(RO)

OALĂ ALUMINIU/ OALĂ DIN ALUMINIU TURNAT/ CRATIȚĂ ALUMINIU TURNAT

Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

(BG)

ТЕНДЖЕРА ОТ ЛЯТ АЛУМИНИЙ/ КАСЕРОЛА ОТ ЛЯТ АЛУМИНИЙ

Инструкции за обслужване и безопасност

(GR) (CY)

ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ΑΠΟ ΧΥΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ/ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΚΙ ΜΕ ΜΑΚΡΙΑ ΛΑΒΗ ΑΠΟ ΧΥΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

IAN 506860_2507

IAN 506845_2507

IAN 506842_2507

(HU) (SI) (CZ) (SK) (HR)

(RS) (MK) (RO) (BG) (GR) (CY)

GB/CY	Operation and safety notes	Page	3
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	11
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	19
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	29
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	54
MK	Упатства за ракување и безбедност	Страница	65
AL	Udhëzime për përdorimin dhe sigurinë	Faqe	75
RO	Instrucțiunile de utilizare și de siguranță	Pagina	84
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	Страница	93
GR/CY	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα	106

● **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) 506842_2507 / 506860_2507 / 506845_2507.

● **Intended use**

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

● **Before Use**

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



Safety instructions

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

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

● Instruction for use

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

- **Risk of overheating!** When fat-free food comes in contact with non-oiled, overheated pans, slight discolorations of the non-stick coating might occur due to the burning of proteins. Such discolorations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.
- Heat up the food at a high / medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready.
- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the nonstick coating. Do not cut food directly in the product .
- High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material, nor does it impair the product's quality or function.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs!
- To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the cookware before changing its position on the cooking surface. We are not liable for damage which could otherwise result.
- When cookware with an exposed aluminium base is moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. This can generally be removed with a ceramic cleaner.
- We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.
- **Food safe:** This product does not affect the taste or odour of prepared foods.

● Cooktop compatibility

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

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

● **Oven suitability**

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

● **Cleaning and care**

- The product is suitable for the dishwasher.
- Handwash with hot water and common washing-up liquid. Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material.
- Do not clean with harsh or abrasive cleaners.
- Frequently cleaning of the product with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.

● **Disposal**

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (IAN 506842_2507 / IAN 506860_2507 / IAN 506845_2507) available as proof of purchase.

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

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

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

Service

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**

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevetel 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) 506842_2507 / 506860_2507 / 506845_2507 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

● **Rendeltetészerű használat**

A termék ételek készítésére alkalmas háztartási használatban, és kizárólag erre a célra használható. Ettől eltérő használati mód vagy a termék módosítása tilos, és sérülésekhez és a termék károsodásához vezethet.

● **Használat előtt**

- A gyártási maradékanyagok teljes eltávolítása érdekében az első használat előtt öblítse ki a terméket alaposan, majd forraljon fel benne vizet 2–3 alkalommal.



Biztonsági utasítások

- Gázfőzőlapok esetén ügyeljen arra, hogy a terméket a főzőlap közepére helyezze, hogy elkerülje a láng felcsapódását. Ügyeljen arra, hogy a fogó ne lógjon túl a főzőlap szélén.
- Ne vesztse szem elől a terméket, miközben zsiradékot melegít benne: A túlhevült zsiradék lángra kaphat. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- Az extrém túlmelegítés az alap belsejében megolvaszthatja és folyékonyá teheti az alumíniumot. Amennyiben ez megtörténik, soha ne vegye le az edényt a tűzről, hogy elkerülje a cseppfolyósodott alumínium okozta égési sérüléseket. Kapcsolja ki a tűzhelyet, és hagyja a főzőedényt teljesen kihűlni a tűzhelyen.
- Túlmelegedés esetén, amely akkor is előfordulhat, ha a folyadék teljesen elpárolgott, soha ne vegye le azonnal az edényt a főzőlapról. Először kapcsolja ki a főzőlapot, hagyja a terméket teljes mértékben lehűlni, majd szellőztesse ki a helyiséget.
- Ne tegyen a termékbe erősen átázott húsokat. Ha a zsiradék izzó főzőlapra fröccsen, könnyen tüzet okozhat.
- A fogó a főzés során felforrósodhat. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.
- Ne használja a terméket, ha a fogantyúk vagy a fedő gombja meglazult. Adott esetben húzza meg a fogantyúk és a fedő gombjának csavarjait.

- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntése során legyen különösen elővigyázatos - ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen töltse be a folyadékot, 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 lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.
- Zárt környezetben az erős füst elkerülése érdekében gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- A termék olajban sütésre nem alkalmas!
- **FIGYELEM!** Az üvegfedő törékeny/nem ütészálló!

● Használati útmutató

- Csak az üvegfedőkhöz: Soha ne hűtse le forró üvegfedelelet hideg vízzel, mert a hőmérsékleti különbség miatt a fedél szétrepedhet, és veszélyt jelenthet Önre nézve.
- A jól illeszkedő fedél a lehűlés során a fazékhoz tapadhat (vákuumhatás). Ennek a hatásnak az elkerülése érdekében törölje a főzőedény szélét és a fedelet szárazra, mielőtt ezeket hűlni hagyja. A vákuumot úgy is megszüntetheti, hogy a edényt rövid ideig újra felmelegíti. Vákuum akkor is keletkezhet, ha a forró fedelet egy sima felületre helyezi.
- Kenje be a terméket enyhén zsiradékkal.

- Ne hevítse túl a terméket, sem üres, sem megtöltött állapotban, hogy elkerülje a tapadásgátló hatás sérülés miatti romlását.
- Használat után mindig tegye az edényt hőálló alátételre, ne közvetlenül a védtelen munkalapra.
- **Túlhevülés veszélye!** Ha zsírmentes ételek túlhevült serpenyőkkel olaj nélkül érintkeznek, a fehérje elége miatt a tapadásmentes bevonat enyhén elszíneződhet. Az ilyen elszíneződések az elhasználódás jelei, és nem befolyásolják a bevonat minőségét vagy használhatóságát.
- Melegítse az ételt magas/közepes hőfokon, majd ezután főzze alacsonyabb hőfokon, amíg elkészül.
- Csak fából vagy műanyagból készült konyhai eszközöket használjon, hogy ne tudjon kárt tenni a tapadásmentes bevonatban. Az élelmiszerek vágását ne akkor végezze, amikor azok már a termékben vannak.
- 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.
- **FIGYELEM! KARCOLÁSOK VESZÉLYE!** Az edényt ne tologassa az üvegkerámia lapokon!
- Mielőtt az edényt a főzőlapon áthelyezi, először emelje meg, hogy megelőzze az üvegkerámia főzőlap karcolódását. Ellenkező esetben a keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget.

- A szabadon lévő alumínium talppal rendelkező főzőedények ide-oda mozgatása nyomokat hagyhat a kerámiafelületeken. Ezek általában kerámiatisztítóval eltávolíthatók.
- A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és az edény talpát is egy tiszta, szőszmentes (pl. mikroszálas) ruha segítségével áttörölni. Ezzel csökkenti a karcosodás kockázatát.
- **Élelmiszerbiztos:** A termék nincs hatással az elkészített élelmiszerek ízére vagy illatára.

● **Kompatibilis főzőlapok**

- A termék használható gáz-, elektromos-, üvegkerámia-, indukciós- és halogén főzőlapokon is.
- **Takarékoskodjon az energiával!** A hőveszteség elkerülése érdekében olyan főzőlapot válasszon, melynek átmérője megegyezik a termék átmérőjével.
- Hatékony fenékátmérő:
 - 506860_2507 (28 cm Fazék): Ø 200 mm
 - 506845_2507 (20 cm Fazék): Ø 140 mm
 - 506845_2507 (16 cm Főzőedény): Ø 123 mm
 - 506842_2507 (24 cm Fazék): Ø 180 mm
- **Tanácsok indukciós főzőlapokhoz:** Egyes esetekben egy hangot hallhat, mely a hőforrás és a fazék vagy serpenyő elektromágneses tulajdonságaira vezethető vissza. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy az edény hibájára.
- A fazekat vagy serpenyőt helyezze az indukciós főzőlap közepére.

- **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. Ennek érdekében mágneses acélelemeket építettek be az alumínium alapba.
- Az alap ezért nem teljesen mágneses, így az alapátmérőnél lényegesen nagyobb indukciós főzőlapokon előfordulhat, hogy az indukciós tekercsek nem fognak reagálni.
- Ez nem minőségi hiba és nem befolyásolja a termék funkcionalitását. A termék megfelelő működése érdekében mindig helyezze azt az alapátmérőjének megfelelő főzőlapra.

● **Használat sütőben**

- A termék élelmiszerek sütőben történő melegen tartására alkalmas (max. 160 °C, 1 órán keresztül).

● **Tisztítás és ápolás**

- A termék mosogatógépben mosható.
- Kézi mosogatás forró vízzel és hagyományos mosogatószerrel. Ne használjon hegyes és éles tárgyakat vagy keféket, mert azok kárt tehetnek az anyagban.
- A tisztításhoz ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószereket.
- A termék gyakori tisztítása erős tisztítószerekkel annak sérüléséhez és elszíneződéséhez vezethet.

- Az alumínium részek elszíneződhetnek, ha mosogatógépben mosogatják el azokat.

● 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 506842_2507 / IAN 506860_2507 / IAN 506845_2507) 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, először vegye fel a kapcsolatot a következőben 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

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) 506842_2507 / 506860_2507 / 506845_2507.

● **Namenska uporaba**

Izdelek je primeren za pripravo hrane v gospodinjstvu in se sme uporabljati izključno za ta namen. Drugačna uporaba ali spreminjanje izdelka sta prepovedana in lahko povzročita telesne poškodbe in/ali škodo na izdelku.

● Pred uporabo

- Pred prvo uporabo izdelek temeljito sperite in 2- do 3-krat prekuhajte z vodo, da se popolnoma odstranijo vsi ostanki proizvodnje.



Varnostni napotki

- Pri plinskih kuhalnih ploščah izdelek postavite na sredino kuhalne plošče, da preprečite prehod ognja. Poskrbite, da testo ne bo steklo čez rob plošče za peko.
- Če v izdelku segrevate maščobo, ga imejte ves čas na očeh: Pregreta maščoba se lahko vname. Če maščoba zagori, je nikoli ne gasite z vodo! Plamene zadušite s pokrovko ali debelo volneno odejo.
- Skrajno pregrevanje lahko povzroči taljenje in utekočinjenje aluminija v notranjosti dna. Če se to zgodi, posode nikoli ne odstranjajte s kuhalne plošče, da se izognete opeklinam zaradi utekočinjenega aluminija. Izklopite pečico in pustite, da se izdelek ohladi v pečici.
- V primeru pregrevanja, ki se lahko pojavi tudi, ko je tekočina popolnoma izparela, posode ne smete odstraniti takoj s kuhalne plošče. Najprej izklopite gorilnik, pustite izdelek, da se popolnoma ohladi, in prezračite prostor.
- V izdelek ne vlagajte mokrega mesa. Maščoba, ki brizga na razbeljeno kuhalno ploščo, lahko zlahka povzroči požar.
- Ročaj se lahko med kuhanjem segreje. Da se zaščitite, uporabite kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.
- Izdelka ne uporabljajte, če so ročaji ali gumb pokrovke zrahljani. Po potrebi zategnite vijake na ročaju ali gumbu pokrovke.

- **PREVIDNO!** Bodite še posebej previdni pri nalivanju vročih tekočin – sicer obstaja nevarnost opeklin. Tekočine ne vlivajte 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 rokavico ali podobno učinkovito osebno varovalno opremo (PPE).
- **PREVIDNO!** Vroče olje ali druge tekočine, ki pri izlivanju stečejo v lonec ali kapljajo po kuhalni površini, takoj obrišite s primerno krpo. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost požara.
- Zagotovite ustrezno prezračevanje, da se izognete močnemu dimu v zaprtem prostoru.
- Ta izdelek ni primeren za cvrtje!
- **POZOR!** Steklena pokrovka je krhka in ni odporna proti udarcem!

● **Navodila za uporabo**

- Samo za steklene pokrovke: Vroče steklene pokrovke nikoli ne ohlajajte s hladno vodo, saj bi se pokrovka zaradi temperaturne razlike lahko razbila in predstavljala nevarnost za vas.
- Dobro prilegajoča se pokrovka se lahko med ohlajanjem prilepi na lonec (vakuumski učinek). Da preprečite ta učinek, pred ohlajanjem posušite rob posode in pokrovko. Vakuum lahko odstranite tudi tako, da posodo na kratko ponovno segrejete. Vakuum lahko nastane tudi, če vroč pokrovko položite na gladko površino.
- Izdelek nekoliko namastite.

- Ne pregrevajte izdelka, kadar je prazen ali poln, da ne poškodujete lastnosti proti sprijemanju.
- Po uporabi posodo vedno postavite na toplotno odporno podlago, in ne neposredno na nezaščiten delovno površino.
- **Nevarnost pregretja!** Če se hrana brez maščobe dotakne pregrete posode brez olja, lahko pride do rahlega obarvanja premaza proti sprijemanju zaradi zgorevanja beljakovin. Takšna obarvanja so znaki obrabe in ne vplivajo na kakovost premaza ali njegovo uporabnost.
- Hrano segrevajte na visoki/srednji temperaturi, nato pa jo kuhajte na nižji temperaturi, dokler ni gotova.
- Uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz plastike ali lesa, da ne poškodujete prevleke proti sprijemanju. Jedi ne režite neposredno v izdelku.
- Visoke temperature lahko povzročijo razbarvanje na zunanji strani izdelka. To ni znak okvarjenega materiala in ne vpliva na kakovost ali delovanje izdelka.
- Vročega izdelka nikoli ne držite pod mrzlo tekočo vodo. Spodnja stran izdelka se lahko poškoduje ali odpade.
- **POZOR! NEVARNOST PRASK!** Preprečite potiskanje kuhinjske posode po stekleno-keramičnih kupalnih ploščah!
- Vedno dvignite posodo, preden spremenite njen položaj na kupalni plošči, da preprečite praske na steklokeramični kupalni plošči. Ne odgovarjamo za škodo, ki bi sicer tako nastala.
- Če posodo z odkritim aluminijastim dnom premikate po keramičnih površinah, lahko to 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 mikrovlaknen). Tako boste zmanjšali tveganje za praske.
- **Varno za živila:** Ta izdelek ne vpliva na okus ali vonj pripravljene hrane.

● **Združljivost s kuhalnimi ploščami**

- Izdelek je primeren za plinske, električne, stekleno-keramične, indukcijske in halogenske kuhalne plošče.
- **Varčujte z energijo!** Da se izognete toplotnim izgubam, izberite kuhalno ploščo s premerom, ki ustreza premeru izdelka.
- Bolj učinkovit premer dna:
 - 506860_2507 (lonc 28 cm): Ø 200 mm
 - 506845_2507 (lonc 20 cm): Ø 140 mm
 - 506845_2507 (lonc 16 cm): Ø 123 mm
 - 506842_2507 (lonc 24 cm): Ø 180 mm
- **Napotek za indukcijske kuhalne plošče:** V določenih okoliščinah se lahko pojavi zvok, ki je posledica elektromagnetnih lastnosti vira ogrevanja in lonca/ponve. To je normalno in ne pomeni okvare vašega indukcijskega štedilnika in posode.
- Lonc/ponve 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. Da bi to omogočili, so bili v aluminijasto dno vgrajeni magnetni jekleni elementi.
- Dno tako ni neprekinjeno magnetno, tako da na indukcijskih kuhalnih površinah, ki so občutno večje od premera 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 postavite na kuhalno ploščo, ki ustreza premeru dna izdelka.

● **Primernost za uporabo v pečici**

- Izdelek je primeren za vzdrževanje temperature živil v pečici (najv. 160 °C za 1 uro).

● **Čiščenje in nega**

- Izdelek je primeren za pomivalni stroj.
- Ročno pranje z vročo vodo in običajnim sredstvom za pomivanje. Izogibajte se uporabi ostrih ali koničastih predmetov ali krtač, da ne poškodujete materiala.
- Za čiščenje ne uporabljajte ostrih in abrazivnih čistil.
- Pogosto čiščenje izdelka z ostrimi čistili lahko povzroči poškodbe in njegovo razbarvanje.
- Aluminijasti deli lahko spremenijo barvo, če se pomivajo v pomivalnem stroju.

● 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 506842_2507 / IAN 506860_2507 / IAN 506845_2507) 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

SI 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 kompleksnost 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 podaljšanega 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 oseb, 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 zahtevke. 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

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznamte 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. Uschovejte 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 přeměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 506842_2507 / 506860_2507 / 506845_2507 otevřít příslušný návod k obsluze.

● **Užívání ke stanovenému účelu**

Výrobek je vhodný pro přípravu pokrmů v domácnosti a smí být používán pouze k tomuto účelu. Jiné použití nebo úprava výrobku je zakázána a může vést ke zraněním a poškození výrobku.

● **Před použitím**

- Před prvním použitím výrobek důkladně opláchněte a 2 až 3krát propláchněte vodou, aby se zcela odstranily všechny zbytky z výroby.



Bezpečnostní pokyny

- Při vaření na plynových sporácích dbejte na to, aby byl výrobek umístěn uprostřed varné desky, aby nedošlo k přeskoku plamene. Ujistěte se, že rukojeť nepřesahuje okraj varné plochy.
- Nikdy nepouštějte výrobek z očí, když je v něm zahříván tuk: Přehřátý tuk se může vznítit. Pokud by tuk hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zadržte plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- Extrémní přehřátí může způsobit roztavení a zkapalnění hliníku uvnitř dna. Pokud k tomu dojde, nikdy nesundávejte nádobí ze sporáku, abyste se nepopálili zkapalněným hliníkem. Vypněte sporák a nechte varné nádobí na sporáku úplně vychladnout.
- V případě přehřátí, k němuž může dojít i po úplném odpaření tekutiny, nikdy nesundávejte nádobí z hořáku okamžitě. Nejprve vypněte hořák, nechte výrobek zcela vychladnout a vyvětrejte místnost.
- Do výrobku nevkládejte mokré maso. Tuk, který se rozstříkne na rozžhavenou varnou desku, může snadno způsobit požár.
- Rukojeť se může při vaření zahřát. Ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Výrobek nepoužívejte, když jsou rukojeti nebo knoflík víka uvolněné. Dotáhněte popřípadě šroubové spojení rukojetí nebo knoflík víka.

- **OPATRNĚ!** Při nalévání horkých tekutin buďte obzvláště opatrní, jinak hrozí nebezpečí opaření. Nenalévejte kapalinu příliš rychle, ale zajistěte rovnoměrný proud. 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 stékají do hrnce nebo kapají na varný povrch. V opačném případě hrozí nebezpečí požáru.
- Zajistěte dostatečné větrání, aby se zabránilo silnému zakouření v uzavřeném prostředí.
- Tento výrobek není vhodný k fritování!
- **VÝSTRAHA!** Skleněné víko je křehké/není odolné proti nárazům!

● Návod k použití

- Pouze pro skleněná víka: Nikdy nechladíte horké skleněné víko studenou vodou, protože by mohlo prasknout v důsledku teplotního šoku a představovat pro vás nebezpečí.
- Dobře přiléhající víko se při ochlazování může přilepit k hrnci (vakuový efekt). Abyste tomuto efektu zabránili, osušte okraj nádoby a víko, než je necháte vychladnout. Vakuum můžete odstranit také tím, že nádobu krátce znovu zahřejete. Vakuum může také vzniknout, pokud položíte horké víko na hladký povrch.
- Výrobek lehce namažte tukem.
- Výrobek nepřehřívejte, ať už je prázdný nebo naplněný, aby nedošlo k poškození a snížení nepřilnavosti.

- Po použití vždy položte nádobí na žáruvzdornou podložku, nikoli přímo na nechráněnou pracovní desku.
- **Nebezpečí přehřátí!** Pokud se jídla bez tuků dostanou do kontaktu s přehřátými pánvemi bez oleje, může dojít k mírnému zabarvení nepřilnavého povrchu v důsledku spálení bílkovin. Takové změny barvy jsou známky opotřebení a nemají vliv ani na kvalitu povlaku ani na jeho použitelnost.
- Jídlo zahřívejte na vysokém/středním plameni a poté ho duste na nižším plameni, dokud není hotové.
- Používejte pouze plastové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky abyste nepoškodili nepřilnavý povrch. Neřežte potraviny přímo ve výrobku.
- Vysokými teplotami mohou vzniknout změny barvy vnější strany výrobku. Nejedná se o známku vadného materiálu a nezhoršuje 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.
- **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ŠKRÁBANCŮ!** Vyhněte se posouvání nádobí tam a zpět na sklokeramických varných polích!
- Před změnou polohy nádobí na varné desce jej vždy zvedněte, abyste zabránili poškrábání sklokeramické varné desky. Neneseme odpovědnost za škody, které by jinak mohly nastat.
- Když se pohybuje nádobím s volným hliníkovým dnem tam a zpět na keramických površích, může to zanechávat stopy. Tyto skvrny lze obecně odstranit keramickým čisticím prostředkem.

- Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste otřeli povrch varného pole a dno nádobí čistou, nežmolující látkou (například z mikrovlákna). Tím snížíte riziko poškrábání.
- **Bezpečné pro potraviny:** Tento výrobek neovlivňuje chuť ani vůni připravovaných pokrmů.

● **Kompatibilita s varnými deskami**

- Výrobek je vhodný pro plynová, elektrická, sklokeramická, indukční a halogenová varná pole.
- **Šetřete energii!** Aby nedocházelo ke ztrátám tepla, měli byste zvolit varnou desku o průměru, který odpovídá průměru výrobku.
- Účinný průměr dna:
 - 506860_2507 (28 cm hrnec): Ø 200 mm
 - 506845_2507 (20 cm hrnec): Ø 140 mm
 - 506845_2507 (16 cm varný hrnec): Ø 123 mm
 - 506842_2507 (24 cm hrnec): Ø 180 mm
- **Pokyn pro indukční varná pole:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce/pánve. To je normální a neznamena to závadu indukčního varného pole ani nádobí.
- Hrnec/pánev musí být umístěn uprostřed indukční varné desky.
- **VÝSTRAHA!** Vysoká rychlost ohřevu! Kuchyňské nádobí při přehřevu nepřehřejte.

- V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- Tento výrobek spojuje přednosti hliníkového nádobí, jako je nízká hmotnost a vysoká tepelná vodivost, s výhodami vaření s pomocí indukce. Aby to bylo možné, byly do hliníkového dna zabudovány 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.
- Nejedná se o nedostatek kvality a nepředstavuje narušení funkčnosti. Aby výrobek bezvadně fungoval, vždy jej umístěte na varnou desku odpovídající spodnímu průměru výrobku.

● Vhodnost pro použití v troubě

- Výrobek je vhodný pro uchovávání teplých jídel v troubě (max. 160 °C po dobu 1 hodiny).

● Čištění a péče

- Výrobek je vhodný do myčky nádobí.
- Ruční mytí horkou vodou a běžným čisticím prostředkem. Vyhněte se používání ostrých a špičatých předmětů nebo kartáčů, abyste nepoškodili materiál.
- K čištění nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Časté čištění výrobku ostrými čisticími prostředky může vést k poškození a změnám barvy.
- Smaltované výrobky se mohou zabarvit, když jsou dávány do myčky na nádobí.

● 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 506842_2507 / IAN 506860_2507 / IAN 506845_2507) 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

CZ **Servis Česká republika**

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz

● 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) 506842_2507 / 506860_2507 / 506845_2507 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

● Používanie v súlade s určením

Produkt je vhodný na prípravu jedál v domácom prostredí a smie sa používať len na tento účel. Akékoľvek iné používanie alebo modifikácia produktu je zakázaná a môže viesť k poraneniam a poškodeniam produktu.

● Pred použitím

- Produkt dôkladne opláchnite a pred prvým použitím ho 2- až 3-krát prevarte s vodou, aby sa kompletne odstránili všetky zvyšky z výroby.



Bezpečnostné upozornenia

- Pri plynových varných doskách musí byť produkt umiestnený v strede varnej dosky, aby sa zabránilo unikaniu ohňa. Uistite sa, či rukoväť neprečnieva cez okraj varnej plochy.
- Produkt majte pod dozorom vždy, keď v ňom ohrievate tuk: Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plameň uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Extrémne prehriatie môže spôsobiť roztavenie a skvapalnenie hliníka vo vnútri dna. Ak sa to stane, nikdy nedávajte riad dole zo sporáka, aby ste sa nepopálili na skvapalnenom hliníku. Vypnite sporák a riad nechajte na sporáku úplne vychladnúť.
- V prípade prehriatia, ktoré môže nastať aj vtedy, keď sa tekutina úplne odparí, nikdy nesmiete dávať kuchynský riad hneď dole z horáka. Najprv horák vypnite, produkt nechajte úplne vychladnúť a vyvetrajte miestnosť.
- Do produktu nedávajte mokré kvapkajúce mäso. Tuk, ktorý vystrekne na žeravú varnú dosku, môže ľahko spôsobiť požiar.
- Rukoväť môže byť počas varenia horúca. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Produkt nepoužívajte, ak sú rukoväti alebo úchyt pokrievky uvoľnené. V takom prípade skrutky rukoväti alebo úchytu pokrievky dotiahnite.

- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nenalievajte 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 stečú do hrnca alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Aby v uzatvorenom priestore nevznikol silný dym, zabezpečte dostatočné vetranie.
- Tento produkt nie je vhodný na vyprážanie!
- **OPATRNE!** Sklenená pokrievka je rozbitná/nie je odolná voči nárazom!

● **Návod na používanie**

- Len pre sklenenú pokrievku: Horúcu sklenenú pokrievku nikdy neochladzujte studenou vodou, pretože pokrievka by sa pod vplyvom teplotného šoku rozbila a mohla by predstavovať nebezpečenstvo.
- Dobre priliehajúca pokrievka sa môže pri ochladzovaní prisť k hrncu (vákuový efekt). Aby ste sa tomuto efektu vyhli, pred ochladením by ste mali okraj kuchynského riadu a pokrievku osušiť. Váku sa môžete zbaviť aj tak, že kuchynský riad znova na chvíľu zohrejete. Vákuum môže vzniknúť aj vtedy, keď horúcu pokrievku položíte na hladký povrch.

- Produkt jemne namastite.
- Naplnený ani prázdny produkt neprehrievajte, aby sa v dôsledku poškodenia neznížila príľnavosť.
- Kuchynský riad po použití vždy položte na tepluvzdorný podklad, nikdy nie priamo na nechránenú pracovnú plochu.
- **Nebezpečenstvo prehriatia!** Ak sa prehriata panvica bez oleja dostane do kontaktu s potravinami bez tuku, môžu vzniknúť mierne zafarbenia nepríľnavého povrchu spôsobené spálením bielkovín. Takéto zafarbenia sú známkou opotrebenia a nenarušujú kvalitu povrchu ani vhodnosť používania.
- Jedlo ohrievajte na vysokom/strednom stupni a následne varte na nižšom stupni, kým nebude hotové.
- Používajte len kuchynské pomôcky z plastu alebo dreva, aby ste nepoškodili nepríľnavý povrch. Potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Vysoké teploty môžu zapríčiniť sfarbenie vonkajšej strany produktu. To nie je známka chybného materiálu a neovplyvňuje to kvalitu, ako ani funkciu produktu.
- Horúci produkt nikdy nechladte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla spodná strana produktu poškodiť alebo z produktu odpadnúť.
- **OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO ŠKRABANCOV!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklokeramickej varnej doske!
- Keď chcete kuchynský riad na varnej ploche posunúť, vždy ho zdvihnite, aby ste sklokeramicкую varnú plochu nepoškriabali. V opačnom prípade neručíme za škody, ktoré by mohli vzniknúť.

- Ak kuchynský riad s nechráneným hliníkovým dnom posúvate hore a dole po keramických plochách, môže to zanechať stopy. Väčšinou sa 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 chlpcov (napr. z mikrovlákna). Znížite tým riziko škrabancov.
- **Vhodné pre potraviny:** Tento produkt neovplyvňuje chuť ani vôňu pripravovaných potravín.

● **Kompatibilita s varnými doskami**

- Produkt je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické, indukčné a halogénové varné dosky.
- **Šetrite energiou!** Aby sa zabránilo strate tepla, zvolte varnú dosku s priemerom, ktorý zodpovedá priemeru produktu.
- Účinný priemer spodnej časti:
 - 506860_2507 (28 cm hrniec): Ø 200 mm
 - 506845_2507 (20 cm hrniec): Ø 140 mm
 - 506845_2507 (16 cm kastról): Ø 123 mm
 - 506842_2507 (24 cm hrniec): Ø 180 mm
- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môže vznikáť zvuk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a hrnca/panvice. To je normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie.
- Hrnec/panvica musí byť umiestnená do stredu indukčnej 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 na indukcii. Aby to bolo možné, do hliníkového dna boli zabudované magnetické ocelové prvky.
- Dno preto nie je celé magnetické, takže na indukčných varných doskách, ktoré sú výrazne väčšie ako priemer dna, sa môže stať, že indukčné cievky nebudú reagovať.
- To nie je žiadna chyba kvality a nepredstavuje žiadne zníženie funkčnosti. Aby produkt fungoval bezchybne, vždy ho položte na takú varnú platňu, ktorá zodpovedá priemeru dna.

● Vhodnosť do rúry

- Produkt je vhodný na udržiavanie teploty jedál v rúre na pečenie (max. 160 °C počas 1 hodiny).

● Čistenie a starostlivosť

- Produkt je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Produkt umývajte ručne s horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom na riad. Zabráňte používaniu ostrých a špicatých predmetov alebo kief, aby sa nepoškodil materiál.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne silné ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Časté čistenie produktu s ostrými čistiacimi prostriedkami môže spôsobiť poškodenie a sfarbenie.

- Hliníkové časti sa môžu sfarbiť, keď ich vložíte do umývačky riadu.

● **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 506842_2507 / IAN 506860_2507 / IAN 506845_2507) 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

SK Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk

● **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) 506842_2507 / 506860_2507 / 506845_2507.

● **Uporaba u skladu s odredbama**

Proizvod je prikladan za pripremu hrane u kućanstvu i smije se upotrebljavati samo u tu svrhu. Druga uporaba ili promjena na proizvodu zabranjeni su te mogu izazvati ozljede i oštećenja proizvoda.

● **Prije uporabe**

- Prije prve upotrebe, proizvod temeljito isperite i prokuhajte 2 do 3 puta u vodi kako biste osigurali potpuno uklanjanje svih ostataka iz proizvodnje.



Sigurnosne napomene

- Kod plinskih ploča za kuhanje, obavezno postavite proizvod u središte ploče za kuhanje kako biste spriječili širenje požara. Pobrinite se da ručka ne prelazi rub površine za kuhanje.
- Ne skidajte pogled s proizvoda dok se u njemu zagrijava mast: Pregrijava mast može se zapaliti. Ako se masnoća zapali, nikada je nemojte gasiti vodom! Ugušite plamen poklopcem za lonac ili gustom pamučnom dekom.
- Ekstremno pregrijavanje može uzrokovati topljenje i pretvaranje aluminijske u tekući oblik unutar dna. Ako se to dogodi, nikada ne uklanjajte posude sa štednjaka kako biste izbjegli opekline od tekućeg aluminijske. Isključite štednjak i ostavite da se posuda potpuno ohladi na štednjaku.
- U slučaju pregrijavanja, što se može dogoditi i nakon što tekućina potpuno ispari, nikada nemojte odmah vaditi posude s plamenika. Najprije isključite plamenik, pustite da se proizvod potpuno ohladi i prozračite prostoriju.
- Ne stavljajte mokro meso u proizvod. Prskanje masti po vrućoj ploči za kuhanje lako može izazvati požar.
- Ručka se pri kuhanju može jako zagrijati. Radi zaštite koristite krpe za držanje lonaca ili rukavice za roštilj.
- Proizvod nemojte upotrebljavati ako su ručke ili ručka poklopca labave. Po potrebi pritegnite vijčani spoj na ručkama ili ručki poklopca.

- **OPREZ!** Budite posebno oprezni kada izlijevate vruće tekućine, u protivnom postoji opasnost od opekline. Nemojte brzo ulijevati 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 izlijevanju curi niz lonac ili kaplje na površinu za kuhanje. U protivnome postoji opasnost od požara.
- Osigurajte odgovarajuću ventilaciju kako biste izbjegli jak dim u zatvorenom prostoru.
- Ovaj proizvod nije prikladan za prženje!
- **PAŽNJA!** Stakleni je poklopac lomljiv/nije otporan na udarce!

● Upute za uporabu

- Samo za staklene poklopce: Nikada ne hladite vrući stakleni poklopac hladnom vodom, jer toplinski šok može uzrokovati pucanje poklopca i predstavljati opasnost za vas.
- Čvrsto prijanjajući poklopac može se zalijepiti za lonac dok se hladi (efekt vakuuma). Kako biste to izbjegli, osušite rub posude i poklopac prije nego što ih ostavite da se ohlade. Vakuum možete prekinuti i kratkim ponovnim zagrijavanjem posude. Vakuum se može stvoriti i ako vrući poklopac stavite na glatku površinu.
- Malo namažite proizvod.

- Ne pregrijavajte proizvod kada je prazan ili pun kako biste izbjegli oštećenje neprianjajućeg sloja.
- Nakon upotrebe posuđe uvijek stavite na površinu otpornu na toplinu, a ne izravno na nezaštićenu radnu površinu.
- **Opasnost od pregrijavanja!** Kada hrana bez masnoće dođe u kontakt s pregrijanim tavama bez ulja, izgaranje proteina može uzrokovati blagu promjenu boje neprianjajućeg premaza. Takva promjena boje znak je trošenja i ne utječe na kvalitetu premaza ili njegovu upotrebljivost.
- Zagrijte hranu na jakoj/sredne jakoj vatri, a zatim smanjite vatru dok se ne skuha.
- Koristite plastični ili drveni kuhinjski pribor kako ne biste oštetili sloj protiv lijepljenja. Namirnice nemojte rezati unutar proizvoda.
- Visoke temperature mogu uzrokovati promjenu boje na vanjskoj strani proizvoda. To nije znak neispravnog materijala 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.
- **PAŽNJA! OPASNOST OD OGREBOTINA!** Izbjegavajte guranje i povlačenje posuđa za kuhanje na staklokeramičkim pločama za kuhanje!
- Uvijek podignite posuđe prije promjene položaja na površini za kuhanje kako biste izbjegli ogrebotine na staklokeramičkoj površini za kuhanje. Ne snosimo odgovornost za bilo kakvu štetu koja bi u suprotnom mogla nastati.

- Pomicanje posuda za kuhanje s izloženim aluminijskim dnom na keramičkim površinama može ostaviti tragove. Oni se obično mogu ukloniti sredstvom za čišćenje keramike.
- Prije kuhanja preporučujemo da obrišete površinu polja za kuhanje i dno posuđa za kuhanje čistom krpom koja ne ostavlja dlačice (primjerice, s mikrovlaknima). Time ćete smanjiti rizik od ogrebotina.
- **Prikladno za namirnice:** Ovaj proizvod ne utječe na svojstva okusa ili mirisa hrane.

● **Kompatibilnost s pločama za kuhanje**

- Proizvod je predviđen za plinske, električne, staklokeramičke, indukcijske i halogene ploče za kuhanje.
- **Štedite energiju!** Kako biste izbjegli gubitak topline, odaberite ploču za kuhanje čiji promjer odgovara promjeru proizvoda.
- Efektivni promjer dna:
 - 506860_2507 (28 cm lonac): Ø 200 mm
 - 506845_2507 (20 cm lonac): Ø 140 mm
 - 506845_2507 (16 cm lonac za kuhanje): Ø 123 mm
 - 506842_2507 (24 cm lonac): Ø 180 mm
- **Napomena za indukcijske ploče za kuhanje:** Pod nekim se uvjetima može pojaviti zvuk uzrokovan elektromagnetskim svojstvima izvora topline i lonca/tave. To je normalno i ne upućuje na kvar vaše indukcijske ploče za kuhanje niti posuđa.
- Lonac/tava mora biti namještena u 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 malu težinu i visoku provodljivost topline, s prednostima kuhanja indukcijom. Da bi se to omogućilo, u aluminijsko dno ugrađeni 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 indukcijske zavojnice.
- To nije nedostatak u kvaliteti i ne predstavlja ograničenu funkcionalnost. Kako bi proizvod ispravno radio, uvijek ga postavite na polje za kuhanje koje odgovara promjeru dna proizvoda.

● Prikladnost za pećnicu

- Proizvod je prikladan za održavanje topline hrane u pećnici (maks. 160 °C tijekom 1 sata).

● Čišćenje i njega

- Proizvod je prikladan za perilicu posuđa.
- Ručno pranje toplom vodom i standardnim deterdžentom za pranje posuđa. Izbjegavajte uporabu oštih i šiljastih predmeta ili četki kako se ne bi oštetio materijal.
- Ne upotrebljavajte nikakva oštra ili agresivna sredstva za čišćenje.
- Često čišćenje intenzivnim sredstvima za čišćenje može uzrokovati oštećenja i promjene boje.

- Aluminijski dijelovi mogu promijeniti boju ako se peru u perilici posuđa.

● **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 ispitan 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 506842_2507 / IAN 506860_2507 / IAN 506845_2507) 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

HR Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: owim@lidl.hr

● **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) 506842_2507 / 506860_2507 / 506845_2507.

● **Predviđena namena**

Ovaj proizvod je pogodan za pripremu hrane u domaćinstvu i sme da se koristi samo u tu svrhu. Zabranjena je druga vrsta upotrebe i izmena na proizvodu, jer to može dovesti do povreda i oštećenja proizvoda.

● **Pre upotrebe**

- Proizvod temeljno isperite i prokuvajte 2 do 3 puta u vodi pre prve upotrebe kako biste bili sigurni da su svi ostaci od proizvodnje potpuno uklonjeni.



Bezbednosne napomene

- Kod gasnih ploča za kuvanje, vodite računa da proizvod bude postavljen u sredinu ploče za kuvanje kako biste sprečili širenje vatre. Vodite računa da ručka ne prelazi ivicu površine za kuvanje.
- Držite proizvod stalno na oku dok se u njemu mast zagreva: Pregrejana masnoća može da se zapali. Ako se mast zapali, nikada je ne gasite vodom! Plamen ugušite nekim poklopcem ili gustim vunenim prekrivačem.
- Ekstremno pregrevanje može da istopi i rastopi aluminijum unutar dna. Ako se to desi, nikada nemojte skidati posuđe sa šporeta kako biste izbegli opekotine od rastopljenog aluminijuma. Isključite šporet i ostavite posuđe da se potpuno ohladi na ploči za kuvanje.
- U slučaju pregrevanja, što se može desiti čak i nakon što je tečnost potpuno isparila, nikada nemojte uklanjati posuđe za kuvanje odmah sa gorionika. Najpre isključite gorionik, ostavite proizvod da se potpuno ohladi i provetrite prostoriju.
- Nemojte stavljati vlažno meso u proizvod. Mast koja prska po vrućoj ploči za kuvanje može lako da izazove požar.
- Ručka može postati vruća tokom kuvanja. Za vašu zaštitu koristite krpu za lonce ili rukavice za roštilj.
- Nemojte da koristite proizvod ako su ručke ili dugme poklopca labavi. Ako je potrebno, zategnite zavrtnje na ručkama ili dugmetu poklopca.

- **OPREZI!** Budite naročito oprezni prilikom sipanja vrućih tečnosti – u suprotnom pretil 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 (PPE).
- **OPREZI!** Odgovarajućom krpom odmah obrišite vrelo ulje ili druge tečnosti koja curi niz činiju ili kaplje na površinu za kuvanje. U suprotnom pretil opasnost od požara.
- Obezbedite adekvatnu ventilaciju da biste izbegli stvaranje previše dima u zatvorenom prostoru.
- Ovaj proizvod nije pogodan za prženje!
- **PAŽNJA!** Stakleni poklopac je lomljiv/nije otporan na udarce!

● Uputstvo za upotrebu

- Samo za staklene poklopce: Nikada nemojte da rashlađujete vreli stakleni poklopac hladnom vodom, jer usled termičkog šoka poklopac može da se razbije i predstavlja opasnost po vas.
- Čvrsto zatvoren poklopac može da se zalepi za lonac dok se hladi (efekat vakuuma). Da biste to izbegli, osušite ivicu posude za kuvanje i poklopca pre nego što ih ostavite da se ohlade. Vakuum možete da prekinete i kratkim ponovnim zagrevanjem posude za kuvanje. Vakuum može nastati i kada se vreli poklopac postavi na glatku površinu.
- Blago namažite masnoćom proizvod.
- Nemojte pregrevati proizvod kada je prazan ili kada je pun kako biste usled oštećenja izbegli gubitak nelepljivih svojstava.

- Uvek stavljajte posuđe za kuvanje na površinu otpornu na toplotu nakon upotrebe, a ne direktno na nezaštićenu radnu površinu.
- **Opasnost od pregrevanja!** Kada hrana koja ne sadrži masti dođe u dodir sa pregrejanim tiganjima bez ulja, sagorevanje proteina može izazvati blagu promenu boje na nelepljivom premazu. Takva promena boje je znak habanja i ne utiče na kvalitet premaza ili njegovu upotrebljivost.
- Zagrejte hranu na jakoj/srednjoj vatri, a zatim je kuvajte na slabijoj vatri sve dok ne bude gotova.
- Koristite samo plastični ili drveni kuhinjski pribor kako ne biste oštetili sloj za zaštitu od prijanjanja. Nemojte seći namirnice direktno u proizvodu.
- Visoke temperature mogu izazvati promenu boje na spoljašnjosti proizvoda. Ovo nije pokazatelj da je materijal neispravan 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 oštetiti i da otpadne sa proizvoda.
- **PAŽNJA! OPASNOST OD OGREBOTINA!** Izbegavajte da pomerate posude za kuvanje na staklokeramičkim pločama!
- Uvek podignite posuđe za kuvanje pre nego što promenite njegov položaj na površini za kuvanje kako biste izbegli grebanje staklokeramičke površine za kuvanje. Ne snosimo odgovornost za bilo kakvu štetu koja bi inače mogla nastati.

- Pomeranje posuđa za kuvanje sa izloženim aluminijumskim dnom napred-nazad po keramičkim površinama može ostaviti tragove. Oni se obično mogu ukloniti sredstvom za čišćenje keramike.
- Pre nego što počnete s kuvanjem, preporučujemo vam da površinu ploče za kuvanje i dno posude za kuvanje obrišete čistom krpom koja ne ostavlja vlakna (npr. od mikrovlakana). Ovim će se smanjiti opasnost od nastanka ogrebotina.
- **Bezbedno za namirnice:** Ovaj proizvod ne utiče na ukus ili miris pripremljenih namirnica.

● **Kompatibilnost sa pločama za kuvanje**

- Ovaj proizvod je pogodan da se koristi na plinskim, električnim, staklokeramičkim, indukcionim i halogenim pločama za kuvanje.
- **Štedite energiju!** Da biste izbegli gubitak toplote, treba da izaberete grejnu ploču čiji prečnik odgovara prečniku lonca.
- Delotvorni prečnik dna:
 - 506860_2507 (28 cm lonac): Ø 200 mm
 - 506845_2507 (20 cm lonac): Ø 140 mm
 - 506845_2507 (16 cm šerpa): Ø 123 mm
 - 506842_2507 (24 cm lonac): Ø 180 mm
- **Napomena za indukzione ploče za kuvanje:** Pod određenim okolnostima može doći do nastanka zvukova zbog elektromagnetnih osobina izvora toplote i lonca/tiganja. To je normalno i ne ukazuje na kvar u vašoj indukcionoj ploči ili na mane u posuđu za kuvanje.

- Lonac/tiganj mora biti postavljen u sredinu indukcione ploče za kuvanje.
- **PAŽNJA!** Brzo zagrevanje! Posuđe za kuvanje nemojte pregrevati tokom zagrevanja.
- U slučaju pregrevanja, prostoriju treba dobro provetriti.
- Ovaj proizvod kombinuje prednosti aluminijumskog posuđa, kao što su mala težina i visoka toplotna provodljivost, sa prednostima indukcionog kuvanja. Da bi se ovo omogućilo, u aluminijumsko dno su ugrađeni magnetni čelični elementi.
- Dno stoga nije potpuno namagnetisano, tako da na indukcionim pločama za kuvanje koje su znatno veće od prečnika dna, indukcione zavojnice možda neće reagovati.
- Ovo nije nedostatak kvaliteta i ne utiče na funkcionalnost. Da biste bili sigurni da proizvod pravilno funkcioniše, uvek ga postavite na ploču za kuvanje koja odgovara prečniku dna.

● **Kompatibilnost sa rernom**

- Ovaj proizvod je pogodan za održavanje toplote hrane u rerni (maks. 160 °C tokom 1 sata).

● **Čišćenje i održavanje**

- Proizvod je pogodan za korišćenje u mašini za pranje sudove.
- Ručno pranje toplom vodom i standardnim sredstvom za pranje sudova. Nemojte da koristite oštre ili šiljate predmete ili četke kako biste izbegli oštećenje materijala.
- Nemojte da koristite jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Često čišćenje proizvoda jakim sredstvima za čišćenje može prouzrokovati oštećenja i promenu boje.

- Aluminijski delovi mogu da promene boju ako se stave u mašinu za pranje sudova.

● 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 506842_2507 / IAN 506860_2507 / IAN 506845_2507) 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 garantog 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 predata 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 грома, 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:	Lonac od livenog aluminijuma / Kaserola od livenog aluminijuma
Model:	HG14181 /HG14182A / HG14182B /HG14180
IAN / Serijski broj:	506842_2507 / 506860_2507 / 506845_2507
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: kontakt@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: kontakt@lidl.rs

● **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) 506842_2507 / 506860_2507 / 506845_2507 можете да го отворите вашето упатство за употреба.

● **Наменета употреба**

Производот е погоден за подготовка на храна во домашни услови и може да се користи само за таа намена. Секоја друга употреба или модификација на производот е забранета и може да резултира со повреда и оштетување на производот.

● **Пред употреба**

- Темелно исплакнете го производот и зовријте го 2 до 3 пати со вода пред првата употреба за да се осигурате дека сите остатоци од производството се целосно отстранети.



Безбедносни упатства

- Кога користите шпорети на гас, проверете дали производот е поставен во центарот на шпоретот за да спречите ширење на пламенот. Уверете се дека рачката не штрчи надвор од работ на површината за готвење.
- Никогаш не го оставајте производот без надзор додека се загрева маснотијата: Прегреаната маснотија може да се запали. Ако маснотијата се запали, никогаш не ја гаснете со вода! Задушете го пламенот со капак или дебело волнено ќебе.
- Екстремното прегревање може да предизвика алуминиумот во основата да се стопи и растече. Доколку се случи ова, никогаш не го водете садот за готвење од шпоретот за да избегнете изгореници од растечениот алуминиум. Исклучете го шпоретот и оставете го садот за готвење целосно да се олади на шпоретот.
- Во случај на прегревање, што може да се случи и кога течноста целосно ќе испари, никогаш не го водете веднаш садот за готвење од пламеникот. Потоа исклучете го шпоретот, оставете го пламеникот целосно да се олади и проветрете ја просторијата.
- Не ставајте месо со капки вода во производот. Прскањето на маснотијата врз жешките шпорети лесно може да предизвика пожар.
- Рачката може да се загрее за време на готвењето. Користете ракавици за рерна или ракавици за скара, за ваша заштита.

- Не го користете производот ако рачките или копчето на капакот се лабави. Доколку е потребно, затегнете ги завртките на рачките или копчето на капакот.
- **ВНИМАНИЕ!** Бидете особено внимателни кога истурате топли течности - во спротивно, постои ризик од изгореници. Не ја истурајте течноста брзо; туку обезбедете рамномерен проток. Внимавајте да нема никој, особено деца, во непосредна близина додека истурате.
- **ВНИМАНИЕ!** Користете ракавици за рерна или слично ефикасна опрема за лична заштита (ОЛЗ) 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.
- Обезбедете соодветна вентилација за да се избегне прекумерно насобирање на чад во затворен простор.
- Овој производ не е погоден за длабоко пржење во масло!
- **ВНИМАНИЕ!** Стаклениот капак е кршлив/не е отпорен на удари!

● Упатство за употреба

- Само за стаклени капаци: Никогаш не ладете топол стаклен капак со ладна вода, бидејќи температурниот шок може да предизвика кршење на капакот и да претставува опасност за вас.

- Добро прилепениот капак може да се залепи за тенџерето при ладење (ефект на вакуум). За да го избегнете ова, исушете го работ на садот за готвење и капакот пред да ги оставите двата да се изладат. Можете исто така да го прекинете вакуумот со кратко загревање на садот за готвење. Вакуум може да се појави и ако го поставите жешкиот капак на мазна површина.
- Лесно намрсете го производот.
- Не го прегревајте производот кога е празен или полн за да спречите оштетување што може да ги намали неговите својства против лепење.
- По употреба, секогаш поставувајте го садот за готвење на површина отпорна на топлина, а не директно на незаштитена работна површина.
- **Опасност од прегревање!** Доколку храната без масноти дојде во контакт со прегреани тави без масло, согорувањето на протеините може да предизвика мало менување на бојата на нелепливата обвивка. Таквата промена на бојата е знак на абење и не влијае на квалитетот на облогата или нејзината употребливост.
- Загрејте ја храната на висока/средна температура, а потоа оставете ја да се готви на тивок оган додека не биде готова.
- Користете само пластичен или дрвен прибор за готвење за да се избегне оштетување на нелепливата обвивка. Не сечете намирници директно во производот.

- Високите температури може да предизвикаат промена на бојата на надворешната страна на производот. Ова не е знак за неисправен материјал 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.
- **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОД ГРЕБНАТИНИ!** Избегнувајте поместување на садовите за готвење напред-назад на стаклокерамички плочи за готвење!
- Секогаш кревајте го садот за готвење пред да ја промените неговата положба на површината за готвење за да избегнете гребење на стаклокерамичката плоча. Не сме одговорни за каква било штета што може да настане како резултат на тоа.
- Поместувањето на садот за готвење со откриено алуминиумско дно напред-назад на керамички површини може да остави траги. Овие всушност 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). Со ова ќе се намали ризикот од гребнатини.
- **Безбеден за храна:** Овој производ не влијае на вкусот или мирисот на подготвената храна.

● **Компатибилност со шпорети**

- Производот е погоден за плински, електрични, стаклокерамички, индукциски и халогени шпорети.

- **Заштедете енергија!** За да избегнете губење на топлина, треба да изберете плоча за готвење со дијаметар што одговара на дијаметарот на производот.
- Ефективен дијаметар на дното:
 - 506860_2507 (28 cm тенџере): Ø 200 mm
 - 506845_2507 (20 cm тенџере): Ø 140 mm
 - 506845_2507 (16 cm тенџере за варење): Ø 123 mm
 - 506842_2507 (24 cm тенџере): Ø 180 mm
- **Забелешка за индукциски плочи за готвење:** Под одредени околности, може да се појави бучава поради електромагнетните својства на изворот на топлина и тенџерето/тавата. Ова е нормално и не укажува на дефект на вашата индукциска плоча за готвење или на садот за готвење.
- Тенџерето/тавата 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 малата тежина и високата топлинска спроводливост, со придобивките од индукциското готвење. За да се овозможи ова, во алуминиумската основа се вградени магнетни челични елементи.

- Дното не е целосно магнетно, па затоа калемите на индукциски 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 осигурате дека производот функционира правилно, секогаш поставувајте го производот на плоча за готвење што одговара на дијаметарот на дното.

● **Погодност за рерна**

- Производот е погоден за одржување на храната топла во рерна (макс. 160 °C за 1 час).

● **Чистење и нега**

- Производот е безбеден за миење во машина за садови.
- Мијте рачно со топла вода и стандарден сјај за миење садови. Избегнувајте употреба на остри или зашилени предмети или четки за да избегнете оштетување на материјалот.
- Не користете нагривувачки или абразивни средства за чистење.
- Честото чистење на производот со јаки средства за чистење може да предизвика оштетување и промена на бојата.
- Алуминиумските делови може да ја променат бојата ако се стават во машина за миење садови.

● 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 кривки 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 506842_2507 / IAN 506860_2507 / IAN 506845_2507) 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

МК **Сервис Северна Македонија**

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: owim@lidl.mk

● Hyrje

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. Mbajeni 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) 506842_2507 / 506860_2507 / 506845_2507.

● Përdorimi i synuar

Produkti është i përshtatshëm për përgatitjen e ushqimit në shtëpi dhe mund të përdoret vetëm për këtë qëllim. Çdo përdorim ose modifikim tjetër i produktit është i ndaluar dhe mund të rezultojë në lëndime dhe dëmtime të produktit.

● Para përdorimit

- Shpëlajeni produktin plotësisht dhe ziejeni 2 deri në 3 herë në ujë para se ta përdorni për herë të parë për t'u siguruar që të gjitha mbetjet e prodhimit janë hequr plotësisht.



Udhëzime sigurie

- Për sobat me gaz, sigurohuni që ta vendosni produktin në qendër të sobës për të shmangur përhapjen e zjarrit. Sigurohuni që doreza të mos shtrihet përtej skajit të sipërfaqes së gatimit.
- Mos e lini kurrë produktin pa mbikëqyrje gjatë ngrohjes së yndyrës: Yndyra e mbinxehur mund të ndizet. Nëse yndyra merr flakë, mos e shuani asnjëherë me ujë! Shuani flakët me një kapak ose me një batanije të trashë leshi.
- Mbinxehja ekstreme mund të shkaktojë shkrirjen dhe lëngëzimin e aluminit brenda bazës. Nëse kjo ndodh, mos e hiqni kurrë enën e gatimit nga soba për të shmangur djegiet nga alumini i shkrirë. Fikeni sobën dhe lëreni enën e gatimit të ftohet plotësisht në sobë.
- Në rast mbinxehjeje, gjë që mund të ndodhë edhe kur lëngjet kanë avulluar plotësisht, mos e hiqni enën e gatimit menjëherë nga zjarri. Së pari, fikeni djegësin, lëreni produktin të ftohet plotësisht dhe ajrosni dhomën.
- Mos shtoni mish të lagur që pikon në produkt. Yndyra që spërkatet mbi një sobë të nxehtë mund të shkaktojë lehtësisht zjarr.
- Doreza mund të nxeht gjatë gatimit. Përdorni doreza mbajtëse për tenxhere ose doreza për skarë për tu mbrojtur.
- Mos e përdorni produktin nëse dorezat ose doreza e kapakut janë të lirshme. Nëse është e nevojshme, shtrëngoni vidat e dorezave ose në dorezën e kapakut.

- **KUJDES!** Kini kujdes veçanërisht kur derdhni lëngje të nxehta - 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 (PMP) të ngjashme efektive kur derdhni.
- **KUJDES!** Fshini menjëherë 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 i zjarrit.
- Siguroni ventilim të mjaftueshëm për të shmangur tymin e dendur në mjedise të mbyllura.
- Ky produkt nuk është i përshtatshëm për skuqje të thellë!
- **KUJDES!** Një kapak qelqi është i brishtë/nuk është rezistent ndaj goditjeve!

● Udhëzime për përdorim

- Vetëm për kapakë qelqi: Mos e ftohni kurrë një kapak qelqi të nxehtë me ujë të ftohtë, pasi goditja e temperaturës mund të shkaktojë thyerjen e kapakut dhe të paraqesë rrezik për ju.
- Një kapak që vendoset mirë mund të ngjitet në tenxhere ndërsa ftohet (efekti i vakuumit). Për të shmangur këtë efekt, duhet të thani skajin e enës së gatimit dhe kapakun përpara se t'i lini të ftohen të dyja bashkë. Mund ta hiqni edhe efektin e vakuumit duke e ngrohur përsëri për pak kohë enën e gatimit. Një efekt vakuumi mund të krijohet edhe nëse e vendosni kapakun e nxehtë në një sipërfaqe të lëmuar.

- Lyejeni lehtë produktin me yndyrë.
- Mos e ngrohni shumë produktin kur është bosh ose plot për të shmangur humbjen e vetive jo-ngjithëse për shkak të dëmtimit.
- Pas përdorimit, vendoseni gjithmonë enën e gatimit në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë, jo direkt mbi një sipërfaqe pune të pambrojtur.
- **Rrezik mbinxehjeje!** Kur ushqimet pa yndyrë bien në kontakt me tiganë të mbinxehur pa vaj, djegia e proteinave mund të shkaktojë një ndryshim të lehtë të shtresës jo-ngjithëse. Zbardhje të tilla janë shenja të konsumimit dhe nuk ndikojnë në cilësinë e veshjes ose në funksionalitetin e saj.
- Ngrohni ushqimin në zjarr të lartë/mesatar dhe më pas gatujeni në zjarr të ulët derisa të jetë gati.
- Përdorni vetëm enë kuzhine plastike ose prej druri për të shmangur dëmtimin e shtresës jo-ngjithëse. Mos e prisni ushqimin direkt në produkt.
- Temperaturat e larta mund të shkaktojnë njollosje në pjesën e jashtme të produktit. Kjo nuk është një tregues se materiali është dëmtuar 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.
- **KUJDES! RREZIK GËRVISHJESH!** Shmangni lëvizjen e enëve të gatimit para dhe mbrapa në sobat prej qelqi-qeramikës!

- Gjithmonë ngrini enën e gatimit përpara se të ndryshoni pozicionin e saj në sipërfaqen e gatimit për të shmangur gërvishtjen e sipërfaqes së gatimit prej qelqi qeramik. Në mbajmë përgjegjësi për asnjë dëm që mund të ndodhë përndryshe.
- Zhvendosja e enëve të gatimit me baza alumini të ekspozuara para dhe mbrapa mbi sipërfaqet qeramike mund të lërë shenja. Këto zakonisht mund të hiqen me një pastrues qeramik.
- 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, mikrofibër). Kjo do të zvogëlojë rrezikun e gërvishtjeve.
- **I sigurt për ushqim:** Ky produkt nuk ndikon në shijen ose aromën e ushqimeve të përgatitura.

● **Pajtueshmëria me sobat e gatimit**

- Produkti është i përshtatshëm për soba me gaz, elektrike, qeramike qelqi, induksion dhe halogjene.
- **Kurseni energji!** Për të shmangur humbjen e nxehtësisë, duhet të zgjidhni një pjatë gatimi me një diametër që përputhet me diametrin e produktit.
- Diametri efektiv i bazës:
 - 506860_2507 (28 cm tenxhere): Ø 200 mm
 - 506845_2507 (20 cm tenxhere): Ø 140 mm
 - 506845_2507 (16 cm tenxhere gatimi): Ø 123 mm
 - 506842_2507 (24 cm tenxhere): Ø 180mm

- **Shënim për sobat me induksion:** Nën rrethana të caktuara, mund të dëgjoni një zhurmë që vjen për shkak të vetive elektromagnetike të burimit të nxehtësisë dhe tenxheres/tiganit. Kjo është normale dhe nuk tregon ndonjë defekt në sobën tuaj me induksion ose në enët e gatimit.
- Tenxherja/tigani 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 ventilohet plotësisht.
- Ky produkt kombinon avantazhet e enëve të gatimit prej alumini, të tilla si pesha e ulët dhe përcësueshmëria e lartë termike, me përfitimet e gatimit me induksion. Për ta bërë të mundur këtë, elementë çeliku magnetikë u përfshinë në bazën e aluminit.
- Prandaj, baza nuk është plotësisht magnetike, kështu që sobat me induksion që janë dukshëm më të mëdha se diametri i bazës mund të bëjnë që spiralet e induksionit të mos reagojnë.
- Ky nuk është një defekt cilësor dhe nuk ndikon në funksionalitet. Për të siguruar që produkti të funksionojë siç duhet, ju lutemi vendoseni gjithmonë atë mbi një sipërfaqe gatimi që korrespondon me diametrin e bazës.

● I përshtatshëm për furrën

- Produkti është i përshtatshëm për të mbajtur ushqimin ngrohtë në furrë (maks. 160 °C për 1 orë).

● Pastrimi dhe kujdesi

- Produkti është i sigurt për larje në lavastovilje.

- Lajeni me dorë dhe me ujë të nxehtë me detergjent standard për larjen e enëve. Shmangni përdorimin e objekteve të mprehta dhe me majë ose furçave për të shmangur dëmtimin e materialit.
- Mos përdorni agjentë pastrimi të ashpër ose gërryes për pastrim.
- Pastrimi i shpeshtë i produktit me agjentë të ashpër pastrimi mund të shkaktojë dëmtime dhe njollosje.
- Pjesët e aluminit mund të çngjyrosen nëse vendosen në lavastovilje.

● 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 506842_2507 / IAN 506860_2507 / IAN 506845_2507) 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

Tel.: 0800 90698

● **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) 506842_2507 / 506860_2507 / 506845_2507.

● **Utilizarea conform destinației**

Produsul este potrivit pentru prepararea alimentelor în mediul casnic și poate fi utilizat numai în acest scop. Orice altă utilizare și orice modificare a produsului este interzisă și poate duce la răniri și deteriorarea produsului.

● **Înainte de utilizare**

- Înainte de prima utilizare a produsului, spălați-l bine și fierbeți-l cu apă de 2 sau 3 ori pentru a elimina complet orice reziduuri de fabricare.



Indicații de siguranță

- În cazul plitelor cu gaz, aveți grijă să așezați produsul în centrul plitei, pentru a evita propagarea focului. Asigurați-vă că mânerul nu depășește marginea suprafeței de gătit.
- Nu lăsați produsul neobservată în timp ce este încălzită în el grăsime: Grăsimea supraîncălzită se poate aprinde. Dacă grăsimea a luat foc, nu o stingeți niciodată cu apă! Înăbușiți flacăra cu un capac sau cu o pătură groasă de lână.
- Supraîncălzirea extremă poate provoca topirea și lichefierea aluminiului din interiorul fundului. Dacă se întâmplă acest lucru, nu scoateți niciodată vasul de gătit de pe plită pentru a evita arsurile de către aluminiul lichefiat. Opriți plita și lăsați vasul de gătit să se răcească complet pe plită.
- În cazul supraîncălzirii, care poate apărea și atunci când lichidul s-a evaporat complet, nu scoateți niciodată vasele de gătit imediat de pe arzător. Opriți mai întâi arzătorul, lăsați produsul să se răcească complet și aerisiți încăperea.
- Nu introduceți carne umedă în produs. Grăsimea care stropesc pe o plită fierbinte poate provoca cu ușurință un incendiu.
- Mânerul poate deveni fierbinte în timpul preparării. Pentru protecția dvs. folosiți cârpe pentru oale sau mănuși de grătar.
- Nu folosiți produsul dacă mânerul sau butonul capacului sunt slăbite. Restrângeți înșurubarea mânerului sau a butonului capacului.

- **PRECAUȚIE!** Fiți deosebit de precauți atunci când turnați lichide fierbinți – în caz contrar, există riscul de ardere. Nu vărsați lichizii 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 (EIP) 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.
- Asigurați o ventilație adecvată pentru a evita fumul greu într-un mediu închis.
- Acest produs nu este potrivit pentru prăjire!
- **ATENȚIE!** Capacul de sticlă este fragil/nu este rezistent la impact!

● **Instrucțiuni de utilizare**

- Pentru capacul de sticlă: Nu răciți niciodată un capac de sticlă fierbinte cu apă rece, deoarece șocul termic ar putea sparge capacul și ar putea reprezenta un pericol pentru dumneavoastră.
- Un capac bine fixat se poate lipi de vas în timpul răcirii (efect de vid). Pentru a evita acest efect, uscați marginea vasului și capacul înainte de a le lăsa să se răcească. De asemenea, puteți elimina vidul reîncălzind scurt vasul de gătit. De asemenea, se poate crea un vid dacă așezați capacul fierbinte pe o suprafață netedă.
- Ungeți ușor produsul cu grăsime.

- Nu supraîncălziți produsul, indiferent dacă este gol sau plin, pentru a evita diminuarea efectului antiaderent din cauza deteriorării.
- După utilizare, așezați întotdeauna vasele de gătit pe o suprafață rezistentă la căldură, nu direct pe blatul de lucru neprotejat.
- **Pericol de supraîncălzire!** Dacă alimentele fără grăsime intră în contact cu tigăi supraîncălzite fără ulei, arderea proteinelor poate provoca ușoare decolorări ale stratului antiaderent. Astfel de decolorări sunt semne de uzură și nu afectează calitatea stratului anti-aderent și aptitudinea produsului pentru utilizare.
- Încălziți mâncarea la foc mare/mediu, apoi lăsați-o să se gătească la foc mic până când este gata.
- Folosiți numai ustensile de bucătărie din material plastic sau lemn, pentru a nu deteriora stratul anti-aderent. Nu tăiați alimentele direct în produs.
- 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.
- **ATENȚIE! PERICOL DE ZGÂRIETURI!** Evitați mutarea înainte și înapoi a vasului de bucătărie pe ochiurile plitelor din sticlă ceramică!

- Ridicați întotdeauna vasele înainte de a le re poziționa pe plită, pentru a evita zgârierea suprafeței vitroceramice. În caz contrar, nu ne asumăm răspunderea pentru daunele care ar putea apărea.
- Atunci când vasele de gătit cu un soclu din aluminiu expus este mutat înainte și înapoi pe suprafețe ceramice, acest lucru poate lăsa urme. Aceste urme pot fi de obicei îndepărtate cu un agent de curățare pentru ceramică.
- Înainte de a începe gătit, vă recomandăm să ștergeți suprafața ochiului plitei și fundul vasului de bucătărie cu o cârpă curată și fără scame (de exemplu, microfibră). Astfel reduceți riscul de zgârieturi.
- **Sigur pentru alimente:** Acest produs nu afectează gustul sau mirosul alimentelor preparate.

● **Compatibilitate cu plitele de gătit**

- Produsul este adecvat pentru plitele cu gaz, electrice, ceramice, cu inducție și cuptoare cu halogen.
- **Economisiți energia!** Pentru a evita pierderea de căldură, selectați o placă de încălzire cu un diametru care corespunde diametrului produsului.
- Diametru efectiv al fundului:
 - 506860_2507 (oală 28 cm): Ø 200 mm
 - 506845_2507 (oală 20 cm): Ø 140 mm
 - 506845_2507 (oală de gătit 16 cm): Ø 123 mm
 - 506842_2507 (oală 24 cm): Ø 180 mm

■ **Indicație pentru ochiurile de gătit cu inducție:**

În anumite situații poate să apară un zgomot, care se datorează proprietăților electromagnetice ale sursei de căldură și oalei/tigăii. Acest lucru este normal și nu indică un defect a câmpului de inducție sau a vasului de bucătărie.

- Cratița/tigaia trebuie poziționată în centrul ochiului plitei cu inducție.
- **ATENȚIE!** Viteză mare de încălzire! Nu încălziți excesiv vasul de bucătărie 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 acest lucru posibil, în podeava de aluminiu au fost încorporate 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 ca produsul să funcționeze corect, vă rugăm să-l așezați întotdeauna pe ochiul de încălzire corespunzător diametrului produsului.

● **Compatibilitate cu cuptoare**

- Produsul este potrivit pentru a menține alimentele calde în cuptor (max. 160 °C pentru 1 oră).

● Curățarea și îngrijirea

- Produsul este potrivit pentru mașina de spălat vase.
- Spălare manuală cu apă fierbinte și detergent de vase obișnuit. Evitați folosirea obiectelor sau periilor tăioase sau ascuțite, pentru a nu deteriora materialul.
- Nu folosiți detergenți agresivi sau abrazivi pentru curățare.
- Curățarea frecventă cu produse de curățare abrazive poate duce la deteriorări sau decolorări.
- Piesele din aluminiu se pot decolora atunci când sunt plasate în mașina de spălat vase.

● 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, acumulatori, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Timul 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 506842_2507 / IAN 506860_2507 / IAN 506845_2507) 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

RO Service România

Tel.: 0800 896 637

E-Mail: owim@lidl.ro

● 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) 506842_2507 / 506860_2507 / 506845_2507.

● Употреба по предназначение

Продуктът е подходящ за приготвянето на ястия в домакинството и може да бъде използван само за тази цел. Различна употреба или модифициране на продукта са забранени и могат да доведат до наранявания и повреди по продукта.

● Преди употребата

- Преди да използвате продукта за пръв път, измийте продукта щателно и го изварете 2 до 3 пъти с вода, така че всички производствени остатъци да се отстранят напълно.



Указания за безопасност

- При газови котлони внимавайте продуктът да се поставя в средата на котлона, за да се избегне прескачане на огън. Уверете се, че дръжката не стърчи извън ръба на котлона.
- Никога не изпускайте продукта от поглед, докато се загрява мазнина: Прекалено нагорещена мазнина може да се възпламени. Ако мазнината пламне, никога не я гасете с вода! Потушете пламъците с капак или с плътно покривало.
- Екстремно прегряване може да доведе до разтопяване и втечняване на алуминия във вътрешността на дъното. Ако това се случи, никога не изваждайте съда за готвене от печката, за да избегнете изгаряния поради втечнения алуминий. Изключете печката и оставете съда за готвене да изстине напълно върху печката.
- В случай на прегряване, което може да възникне и тогава, когато течността се изпари напълно, съдът за готвене никога не трябва да се отстранява веднага от горелката. Първо изключете горелката, оставете продукта да изстине напълно и проветрете помещението.
- Не поставяйте мокро капещо месо в продукта. Мазнина, която пръска върху нажежен котлон, лесно може да причини пожар.
- Дръжката може да се нагорещи при готвене. За Ваша безопасност използвайте кухненски ръкохватки или ръкавици за грил.

- Не използвайте продукта, ако дръжките или топката на капака са хлабави. При нужда притегнете винтовото съединение на дръжките или на топката на капака.
- **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 ръкавица за тенджери 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.
- Осигурете достатъчно проветрение, за да избегнете гъст дим в затворена среда.
- Този продукт не е подходящ за пържене в маслена баня!
- **ВНИМАНИЕ!** Стъкленият капак е чуплив/не е удароустойчив!

● Инструкции за употреба

- Само за стъкления капак: Никога не охлаждайте горещ стъклен капак със студена вода, тъй като от температурния шок капакът би могъл да се счупи и би могъл да представлява опасност за Вас.

- Добре прилягащ капак може при охлаждането за залепне за тенджерата (вакуумен ефект). За да избегнете този ефект, трябва да подсушите ръба на съда за готвене и капака, преди да ги оставите да изстиват. Освен това можете да отстраните вакуума, като за кратко отново загреете съда за готвене. Вакуум може да възникне и тогава, когато поставите горещия капак върху гладка повърхност.
- Намажете леко продукта с мазнина.
- Не прегрявайте продукта, когато той е празен или пълен, за да избегнете отслабване на незалепващия ефект поради повреда.
- След употреба винаги поставяйте съда за готвене върху топлоустойчива подложка, а не директно върху незащитена работна повърхност.
- **Опасност от прегряване!** Когато ястия без съдържание на мазнини са в контакт с ненамазани с мазнина, силно нагрети тигани, може да се стигне до изменения на цвета на незалепващото покритие поради изгарянето на протеини. Такива изменения на цвета са признаци на употреба и не нарушават качеството на покритието и неговата пригодност за употреба.
- Загрейте храната на висока/средна температура и след това я гответе на по-ниска температура до готовност.
- Използвайте само кухненски прибори от пластмаса или дърво, за да не повредите незалепващото покритие. Не режете хранителни продукти директно в продукта.

- Поради високи температури могат да възникнат изменения на цвета от външната страна на продукта. Това не е указание за дефектен материал и не влошава нито качеството, нито функционирането на продукта.
- Никога не дръжте горещия продукт под течаща студена вода. От това долната страна на продукта би могла да се повреди или да изпадне от продукта.
- **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ДРАСКОТИНИ!** Избягвайте бутането напред-назад на съда за готвене върху стъклокерамични котлони!
- Винаги повдигайте съда за готвене, преди да промените неговата позиция върху котлона, за да избегнете драскотини по стъклокерамичния котлон. Не носим отговорност за щети, които в противен случай биха могли да възникнат.
- Ако съдът за готвене се премества напред-назад с лежачо свободно върху керамични повърхности алуминиево дъно, това може да остави следи. Те 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 предотвратявате риска от драскотини.
- **Безвреден за хранителни продукти:** Този продукт не засяга нито вкуса, нито аромата на приготвяните хранителни продукти.

● Съвместимост с котлони

- Продуктът е подходящ за газови, електрически, стъклокерамични, индукционни и халогенни котлони.
- **Пестете енергия!** За да предотвратите загуби на топлина, трябва да изберете котлон с диаметър, който отговаря на диаметъра на продукта.
- Ефективен диаметър на дъното:
 - 506860_2507 (28 cm тенджера): Ø 200 mm
 - 506845_2507 (20 cm тенджера): Ø 140 mm
 - 506845_2507 (16 cm тенджера за варене): Ø 123 mm
 - 506842_2507 (24 cm тенджера): Ø 180 mm
- **Указание за индукционни котлони:** При определени обстоятелства може да се появи шум, който се дължи на електромагнитните характеристики на източника на топлина и на тенджерата/тигана. Това е нормално и не указва дефект на Вашия индукционен котлон или на съда за готвене.
- Тенджерата/тиганът трябва да бъде поставен в средата на индукционния котлон.
- **ВНИМАНИЕ!** Висока скорост на загреване! Не прегрявайте съда за готвене при предварително загреване.
- В случай на прегряване помещението трябва да бъде добре проветрено.
- Този продукт обединява предимствата на алуминиевите съдове за готвене, като ниско тегло и висока топлопроводимост, с предимствата на готвенето с индукция. За да стане това възможно, в алуминиевото дъно са вградени магнитни стоманени елементи.

- Поради това дъното не е изцяло магнитно, така че при 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, отговарящ на ефективния диаметър на дъното.

● Пригодност за фурна

- Продуктът е подходящ за поддържане на ястия топли във фурна (макс. 160 °C за 1 час).

● Почистване и грижи

- Продуктът е подходящ за съдомиялна машина.
- Измиване на ръка с гореща вода и обикновен препарат за съдове. Избягвайте употребата на остри предмети или четки, за да не повредите материала.
- За почистването не използвайте остри или абразивни почистващи средства.
- Честото почистване на продукта с агресивни почистващи средства може да доведе до повреди и изменения на цвета.
- Алуминиевите части могат да изменят цвета си, ако се слагат в съдомиялната машина.

● 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 506842_2507 / IAN 506860_2507 / IAN 506845_2507) 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 reklamacия.
- 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 506842_2507 / IAN 506860_2507 /

IAN 506845_2507

Вносител

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

Първо се свържете с горепосочения сервизен 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 рекламация

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 506842_2507 / IAN 506860_2507 / IAN 506845_2507) 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 сервиз.

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

BG Сервиз България

Телефон: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg

● 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) 506842_2507 / 506860_2507 / 506845_2507.

● Προβλεπόμενη χρήση

Το προϊόν είναι κατάλληλο για το μαγείρεμα τροφίμων στο σπίτι και επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τον σκοπό αυτό. Οποιαδήποτε άλλη χρήση ή τροποποίηση του προϊόντος απαγορεύεται και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και ζημιές στο προϊόν.

● Πριν από τη χρήση

- Ξεπλύνετε καλά το προϊόν και βράστε το με νερό 2 έως 3 φορές πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, έτσι ώστε να απομακρυνθούν πλήρως όλα τα υπολείμματα από την κατασκευή.



Υποδειξεις ασφαλείας

- Στην περίπτωση εστιών υγραερίου, βεβαιωθείτε ότι τοποθετείτε το προϊόν στο κέντρο της εστίας για να αποφύγετε πιθανή εξάπλωση της φωτιάς. Βεβαιωθείτε ότι η λαβή δεν προεξέχει από την άκρη της περιοχής μαγειρέματος.
- Μην αφήνετε ποτέ το προϊόν εκτός του οπτικού πεδίου ενώ ζεσταίνετε λίπος εντός αυτού: Το λίπος μπορεί να ανάψει αν θερμανθεί υπερβολικά. Αν το λίπος αρχίσει να καίγεται, μην το σβήνετε ποτέ με νερό! Καταπνίξτε τις φλόγες με το καπάκι ή με χοντρή μάλλινη κουβέρτα.
- Η υπερβολική θερμότητα μπορεί να οδηγήσει σε τήξη και ρευστοποίηση του αλουμινίου στο εσωτερικό του πάτου. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο μην αφαιρείτε σε καμία περίπτωση το μαγειρικό σκεύος από την εστία για τη αποφυγή εγκαυμάτων από το ρευστοποιημένο αλουμίνιο. Σβήστε την εστία και αφήστε το μαγειρικό σκεύος να κρυώσει καλά πάνω στην εστία.
- Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η οποία μπορεί επίσης να προκύψει όταν το υγρό εξατμιστεί πλήρως, μην αφαιρείτε ποτέ αμέσως τα μαγειρικά σκεύη από τον καυστήρα. Σβήστε πρώτα τον καυστήρα, αφήστε το προϊόν να κρυώσει εντελώς και αερίστε το δωμάτιο.
- Μην τοποθετείτε κρέας που σάζει μέσα στο προϊόν. Το λίπος που πέφτει επάνω σε μια καυτή εστία, μπορεί εύκολα να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Η λαβή μπορεί να θερμανθεί πολύ κατά το μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια κουζίνας για λόγους προστασίας.

- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν αν οι λαβές ή το χερούλι του καπακιού είναι χαλαρά. Αν χρειάζεται, σφίξτε τις βίδες στις λαβές ή το χερούλι του καπακιού.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Επιδεικνύετε τη δέουσα προσοχή κατά το άδειασμα καυτών υγρών – διαφορετικά υφίσταται κίνδυνος εγκαύματος. Μην χύνετε 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.
- Μεριμνήστε ώστε να υπάρχει επαρκής αερισμός για να αποφύγετε τον έντονο καπνό σε κλειστό περιβάλλον.
- Το προϊόν δεν ενδείκνυται για βαθύ τηγάνισμα!
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Το γυάλινο καπάκι είναι εύθραυστο/μη ανθεκτικό σε προσκρούσεις!

● Οδηγίες χρήσης

- Μόνο για γυάλινα καπάκια: Ποτέ μην ρίχνετε κρύο νερό σε ένα καυτό γυάλινο καπάκι, καθώς το καπάκι μπορεί να σπάσει λόγω της απότομης αλλαγής θερμοκρασίας και να αποτελέσει κίνδυνο για εσάς.

- Ένα καπάκι που εφαρμόζει καλά, μπορεί να κολλήσει στην κατσαρόλα όταν κρυώσει (φαινόμενο κενού). Για να αποφύγετε αυτό το φαινόμενο, θα πρέπει να στεγνώσετε το χείλος του μαγειρικού σκεύους και το καπάκι πριν αφήσετε και τα δύο να κρυώσουν. Μπορείτε επίσης να εξαλείψετε το κενό ζεσταίνοντας για λίγο το μαγειρικό σκεύος. Κενό μπορεί επίσης να προκύψει όταν τοποθετείτε το καυτό καπάκι επάνω σε λεία επιφάνεια.
- Αλείψτε το προϊόν με λίγο λάδι.
- Μην υπερθερμαίνετε το προϊόν όταν είναι άδειο ή γεμάτο για να αποφύγετε τη μείωση της αντικολλητικής δράσης λόγω ζημίας.
- Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σκεύη σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια μετά τη χρήση και όχι απευθείας σε έναν απροστάτευτο πάγκο εργασίας.
- **Κίνδυνος υπερθέρμανσης!** Εάν τρόφιμα χωρίς λιπαρά έρθουν σε επαφή με υπερθερμασμένα τηγάνια χωρίς λάδι, η καύση της πρωτεΐνης μπορεί να προκαλέσει ελαφρύ αποχρωματισμό της αντικολλητικής επίστρωσης. Τέτοιοι αποχρωματισμοί είναι σημάδια φθοράς και δεν υποβαθμίζουν την ποιότητα της επίστρωσης και την καταλληλότητά της για χρήση.
- Ζεσταίνετε το φαγητό σε υψηλή/μέτρια φωτιά και στη συνέχεια αφήνετέ το να μαγειρευτεί σε χαμηλή φωτιά μέχρι να είναι έτοιμο.
- Χρησιμοποιείτε βοηθήματα κουζίνας από ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό ή ξύλο για την αποφυγή πρόκλησης ζημιών στην αντικολλητική επίστρωση. Μην κόβετε απευθείας τρόφιμα στο προϊόν.

- Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να αλλοιώσουν το χρώμα στην εξωτερική πλευρά του προϊόντος. Αυτό δεν αποτελεί ένδειξη ελαττωματικού υλικού και δεν υποβαθμίζει 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.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΡΑΤΣΟΥΝΙΣΜΑΤΟΣ!** Μην κουνάτε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε κεραμικά μάτια!
- Ανασηκώνετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη πριν αλλάξετε τη θέση τους στην περιοχή μαγειρέματος για να αποφύγετε γρατσουνιές στην γυάλινη κεραμική εστία. Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που θα μπορούσαν να προκύψουν σε διαφορετική περίπτωση.
- Όταν τα μαγειρικά σκεύη με εκτεθειμένο πάτο αλουμινίου μετακινούνται πέρα-δώθε επάνω σε κεραμικές επιφάνειες, αυτό μπορεί να αφήσει ίχνη. Αυτά τα ίχνη μπορούν γενικά 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). Αυτό μειώνει τον κίνδυνο γρατσουνιών.
- **Κατάλληλο για τρόφιμα:** Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει αρνητικά τη γεύση ή την τροφή των τροφίμων.

● Συμβατότητα με εστίες

- Το προϊόν είναι κατάλληλο για εστίες αερίου, ηλεκτρικές εστίες, κεραμικές εστίες, επαγωγικές εστίες και εστίες αλογόνου.

- **Εξοικονομήστε ενέργεια!** Για την αποφυγή απώλειας θερμότητας επιλέξτε μια εστία με διάμετρο η οποία αντιστοιχεί στη διάμετρο του προϊόντος.
- Ωφέλιμη διάμετρος βάσης:
 - 506860_2507 (κατσαρόλα 28 cm): Ø 200 mm
 - 506845_2507 (κατσαρόλα 20 cm): Ø 140 mm
 - 506845_2507 (κατσαρολάκι 16 cm): Ø 123 mm
 - 506842_2507 (κατσαρόλα 24 cm): Ø 180 mm
- **Υποδείξεις για επαγωγικές εστίες:** Υπό ορισμένες συνθήκες μπορεί να διαπιστώσετε έναν θόρυβο ο οποίος οφείλεται στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες της πηγής θερμότητας και του σκεύους/του τηγανιού. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδεικνύει βλάβη στην επαγωγική κουζίνα ή το μαγειρικό σκεύος.
- Η κατσαρόλα/το τηγάνι πρέπει να τοποθετείται στο κέντρο της επαγωγικής εστίας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** 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 μαγνητικά χαλύβδινα στοιχεία στον πάτο αλουμινίου.
- Επομένως, ο πάτος δεν είναι μαγνητικός σε όλη την έκτασή του, με αποτέλεσμα στα επαγωγικά μάτια που είναι πολύ μεγαλύτερα από τη διάμετρο του πάτου να μην αποκρίνονται πάντα τα επαγωγικά πηνία.

- Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα και δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητα του σκεύους. Για να λειτουργεί απρόσκοπτα το προϊόν, τοποθετείτε το πάντα στο μάτι της κουζίνας που ταιριάζει στη διάμετρο του πάτου.

● Καταλληλότητα για φούρνο

- Το προϊόν ενδείκνυται για τη διατήρηση της θερμότητας των φαγητών στο φούρνο (έως 160 °C για 1 ώρα).

● Καθαρισμός και φροντίδα

- Το προϊόν ενδείκνυται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Για 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 αιχμηρά ή διαβρωτικά καθαριστικά.
- Το συχνό πλύσιμο του προϊόντος με αιχμηρά καθαριστικά μπορεί να προκαλέσει ζημιά και αλλοίωση του χρώματος.
- Τα μέρη από αλουμίνιο μπορεί να αποχρωματιστούν στο πλυντήριο πιάτων.

● 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 506842_2507 / IAN 506860_2507 / IAN 506845_2507) 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 τότε 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
506860_2507	HG14181	Ø 280 mm	Ø 200 mm	01/2026
506845_2507	HG14182A	Ø 200 mm	Ø 140 mm	
	HG14182B	Ø 160 mm	Ø 123 mm	
506842_2507	HG14180	Ø 240 mm	Ø 180 mm	

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 506860_2507

IAN 506845_2507

IAN 506842_2507

