



MULTIFUNCTIONAL CAST ALUMINIUM COOKING SET

(GB)

MULTIFUNCTIONAL CAST ALUMINIUM COOKING SET

Operation and safety notes

(FI)

ALUMIINIIVALUINEN PAISTOSETTI

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

MULTIFUNKTIONSSET I GJUTEN ALUMINIUM

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(DK)

MULTIFUNKTIONSSÆT AF STØBT ALUMINIUM

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(PL)

ZESTAW WIELOFUNKCYJNY

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(LT)

DAUGIAFUNKCIS ALIUMINIO LIEJINIO RINKINYS

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

MITMEOTSTARBELINE ALUMIINIUMVALUST KOMPLEKT

Kasutamise- ja ohutusjuhised

(LV)

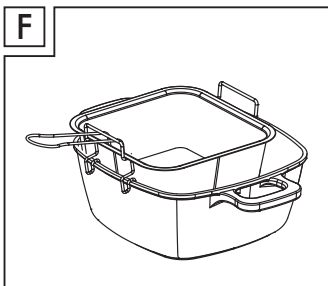
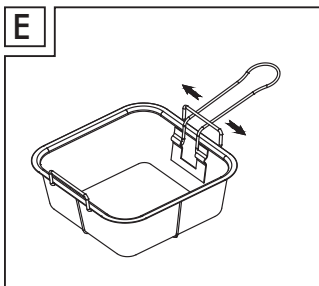
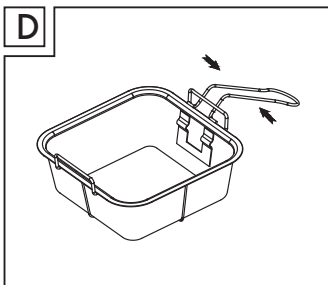
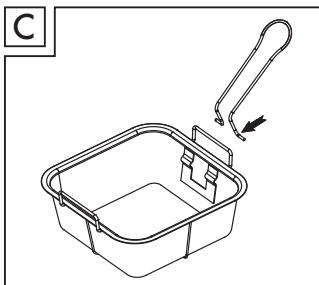
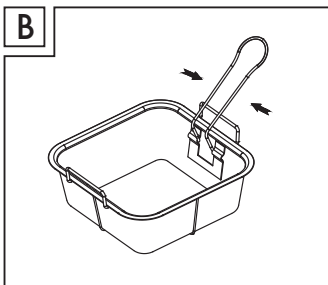
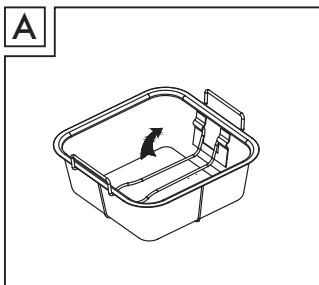
ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU KOMPLEKTS

Ekspluatācijas un drošības norādījumi

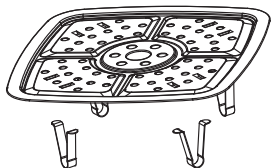
IAN 516633_2510



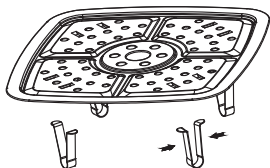
GB	Operation and safety notes	Page	5
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	12
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	20
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	28
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	35
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psl	43
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhisedKasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	51
LV	Eksploataācijas un drošības norādījumi	Lpp.	58



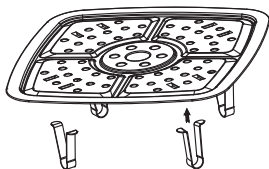
G



H



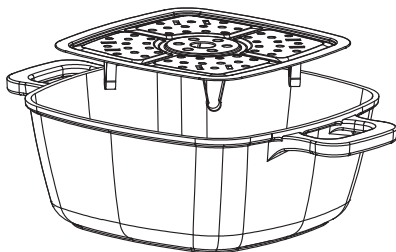
I



J



K



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

Introduction

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

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 516633_2510.

Care and use

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

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

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

- Risk of overheating! When fat-free food comes in contact with the non-oiled, overheated product, slight discolourations of the non-stick coating might occur due to the burning of proteins. Such discolourations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.
- Heat up the food at a high/medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready.
- Never leave the product unsupervised while the grease is warming: Overheated grease can ignite. Never attempt to extinguish grease fires with water! Smother the flames with a lid or a dense wool blanket.
- **CAUTION!** When pouring hot liquids, be especially careful and cautious - otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.

- **ATTENTION!** If necessary, use a pot holder or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run out the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the product.
- Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- The product is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs.
- Allow hot oil or water to cool down to room temperature before cleaning.
- **Note for induction hobs:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the product. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged. Place the product in the middle of the induction hotplate.
- **ATTENTION! High heating-up rate!** Do not overheat cookware when preheating. The room must be aired out well, in the event cookware overheats.
- This product combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity, with the benefits of cooking with induction. To enable this, magnetic steel elements have been inserted in the aluminium base. Consequently the base is not magnetic throughout, so that on induction hobs that are significantly greater than the base diameter, it can happen that the induction coils do not react. This is not a quality defect and does not represent any impairment of the functionality. So that the product functions perfectly, please always place it on the hob corresponding to the effective base diameter stated in this manual.
- High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material, nor does it impair the product's quality or function.

- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.
 - Pot, Pan, steamer insert, fry basket, lid are oven safe. Pot and Pan are heat-resistant to 230 °C (without lid). Lid is heat-resistant to 160 °C.
 - This product is suitable for dishwashers.
 - Food residues that have become stuck to the pot / pan / fry basket / steamer insert / lid should first be soaked in water and then removed using a sponge.
 - Handwash with hot water and common washing-up liquid. Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material.
 - Do not clean with harsh or abrasive cleaners.
 - Frequently cleaning of the product with harsh cleaners may damage it and can cause discolouration.
 - Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
 - **ATTENTION!** The glass lid is fragile/not impact-resistant!
 - Do not use the lid if the knob is loose. Retighten the screw joint of the knob if it loose.
 - **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs!
- To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the product before changing its position on the cooking surface.
- We are not liable for damage which could otherwise result.
- When pans with an exposed aluminium base are moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. These marks can generally be removed with a ceramic cleaner.
- We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfibre) to reduce the risk of scratches.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the steamer insert back and forth inside the pot. Carefully hang the frying basket on the pot rim.
 - **Food safe:** This product does not affect the taste or odour of prepared foods.

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

Disposal

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

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

Warranty

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

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

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 516633_2510) available as proof of purchase.

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

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

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

Service



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Johdanto	Sivu	13
Käyttö- ja hoito-ohjeet	Sivu	13
Hävittäminen	Sivu	17
Takuu	Sivu	17
Toimiminen takuutapauksessa	Sivu	18
Huoltopalvelu	Sivu	19

Johdanto

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

Voit ladata ja tarkastella tätä ja lukuisia muita käyttöohjeita osoitteesta www.lidl-service.com. Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidlin palvelusivustolle (www.lidl-service.com), jossa voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumeron (IAN) 516633_2510.

Käyttö- ja hoito-ohjeet

- **Säästä energiaa!** Lämmönhukan välttämiseksi valitse sellainen keittolevy, jonka halkaisija vastaa tuotteen halkaisijaa.
- Todellinen pohjan halkaisija:
 - Kattila: Ø 160 mm
 - Pannu: Ø 176 mm
- Keitä tuotteessa kuumaa vettä 2–3 kertaa ennen ensimmäistä varsinaista käyttökertaa, jotta mahdolliset tuotantojäämät saadaan poistettua.
- Voitele tuote kevyesti.
- Älä ylikuumenna tuotetta sen ollessa tyhjänä tai täynnä paistettavia elintarvikkeita, koska silloin sen tarttumaton ominaisuus heikkenee tai pinnoite vahingoittuu.
- Jos käytät tuotetta friteerausukseen: Lisää tuotteeseen enintään 1,8 litraa öljyä.
- Kun täytät friteerauskorin friteerattavalla ruoalla: Täytä friteeraus kori enintään puoleen väliin asti sen korkeudesta.
- Älä käytä kantta friteerauksen aikana.

- Älä siirtele tuotetta friteerauksen tai höyryttämisen aikana.
- Tyhjennä öljy friteerauskorista ripustamalla se kattilan reunalle (kuva F).
- Asenna friteerauskorin kahva friteerausta varten: Kuvat A-E
- Kiinnitä höyryttimen jalat paikalleen: Kuvat G-K
- Jos käytät tuotetta höyryttämiseen: Älä koskaan anna pannun kiehua kuivaksi.
- Noudata suurta varovaisuutta, koska höyry on erittäin kuumaa!
- Noudata myös suurta varovaisuutta kannen poistamisen aikana, sillä tuotteesta tulee erittäin kuumaa höyryä. Nosta kansi hitaasti ylös, ohjaamalla höyryä pois itsestäsi ja anna veden tippua höyrytimeen.
- Älä koskaan kuumenna rasvalla täytettyä kattilaa korkeimmalla teholla. Jos kattila ylikuumenee, sammuta keittolevy välittömästi. Älä koskaan nosta kattilaa pois suoraan keittolevyltä, vaan anna sen ensin jäähtyä jäähdytyslevyllä.
- Noudata aina tämän käyttöohjeen ohjeita ruoan valmistuksen aikana.
- Älä anna veden joutua kosketuksiin kuuman öljyn kanssa ruoan valmistuksen aikana. Tämä aiheuttaa kuuman öljyn roiskumisen.
- **HUOMIO:** Pakastettujen elintarvikkeiden jääkiteet voivat aiheuttaa kuuman öljyn roiskumisen.

⚠ VAROITUS! Henkilövahinkovaara! Kahvat voivat kuumentua käytön aikana. Käytä patalappuja tai uunikintaita.

- Ylikuumenemisen vaara! Jos tuotetta ei ole rasvattu ja se ylikuumenee, rasvaton kypsennettävä elintarvike voi aiheuttaa värjäymiä tarttumattomassa pinnoitteessa proteiinien palaessa pintaan kiinni. Nämä värjäymät ovat käytöstä johtuvia jälkiä, jotka eivät heikennä tuotteen pinnoitteen laatua eikä käyttökelpoisuutta.
- Kuumenna ruokaa voimakkaalla/keskilämmöllä ja anna sen lopuksi kypsyä heikolla lämmöllä.

- Älä jätä tuotetta ilman valvontaa rasva kuumentamisen aikana: Ylikuumentunut rasva voi syttyä palamaan. Älä koskaan sammuta palavaa rasvaa vedellä! Sammuta liekit kannella tai tiiviillä villapeitteellä.
- **VARO!** Kun kaadat kuumia nesteitä, ole erityisen huolellinen ja varovainen – muutoin nesteet voivat aiheuttaa palovammoja. Älä kaada nestettä hätiköiden, vaan varmista, että se valuu tasaisesti. Varmista, ettei muita henkilöitä, etenkin lapsia, ole välittömässä läheisyydessä nestettä kaadettaessa.
- **HUOMIO!** Käytä nestettä kaadettaessa tarvittaessa patalappua tai vastaavaa tehokasta henkilönsuojainta (PPE).
- **VARO!** Pyyhi kuuma öljy tai muut nesteet, jotka valuvat ulos kattilasta kaadettaessa tai tippuvat keittotasolle, heti pois sopivalla liinalla. Muutoin tulipalon vaara.
- Käytä vain muovisia tai puisia keittiövälineitä, jotta tarttumaton pinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa paistettavaa elintarviketta suoraan tuotteessa.
- Älä laita vielä nestettä valuvaa lihaa suoraan kuumaan rasvaan. Kuumalle keittolevyllä roiskuva rasva voi aiheuttaa helposti tulipalon.
- Tuote soveltuu kaasu-, sähkö-, lasikeraamiselle, induktio- ja halogeeniliesille.
- Anna kuumen oljyn tai veden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen puhdistamista.
- **Huomautus induktiokeittotasoista:** Tietyissä olosuhteissa voi esiintyä kohinaa, joka johtuu lämmönlähteen ja tuotteen sähkömagneettisista ominaisuuksista. Tämä on normaalia eikä se tarkoita sitä, että induktiokeittotaso tai keittoastia olisi vaurioitunut. Tuote tulee asettaa keskelle induktioliesilevyä.
- **HUOMIO! Kuumenee nopeasti!** Älä ylikuumenna keittoastiaa. Ylikuumenemistapauksessa tila täytyy tuulettaa kunnolla.
- Tuotteessa yhdistyvät alumiinisen keittoastian edut, kuten kevyt paino ja hyvä lämmönjohtavuus, sekä induktioliedellä keittämisen edut. Tämä on mahdollista alumiinipohjaan kiinnitettyjen magneettisten teräselementtien

ansiosta. Pohja ei ole siten kokonaan magneettinen, niin että pohjan halkaisijaa isommilla induktiokeittotasolla induktiokelat eivät ehkä reagoi. Tässä ei ole kyse puutteellisesta laadusta eikä toimivuus heikkene sen vuoksi. Jotta tuote toimii moitteettomasti, aseta se aina sellaiselle keittolevyille, joka vastaa tässä ohjeessa mainittua pohjan halkaisijaa.

- Korkeat lämpötilat voivat värjätä tuotteen ulkopinnan. Tämä ei ole materiaalivirhe eikä se heikennä tuotteen laatua tai toimintoa.
- Älä koskaan pidä kuumaa tuotetta juoksevan kylmän veden alla. Tuotteen pohja voisi vaurioitua tästä tai irrota tuotteesta.
- Kattila, pannu, höyrytin, friteeraus kori ja kansi ovat uuninkestäviä. Kattila ja pannu kestävät lämpöä 230 °C:n lämpötilaan asti (ilman kantta). Kansi kestää lämpöä 160 °C:n lämpötilaan asti.
- Tuote on konepesunkestävä.
- Kattilaan/pannuun/friteerauskoriin/höyryttimeen/kanteen tarttuneet ruokajäämät on ensin liotettava vedessä ja puhdistettava tämän jälkeen sienellä.
- Käytä käsinpesuun kuumaa vettä ja tavallista astianpesuainetta. Vältä terävien ja teräväkärkisten välineiden tai harjojen käyttöä, jotta materiaali ei vahingoitu.
- Älä käytä puhdistukseen mitään voimakkaita hankausaineita.
- Usein toistuva puhdistus voimakkailla puhdistusaineilla voi vaurioittaa ja/tai värjätä tuotteen.
- Pesu astianpesukoneessa voi värjätä alumiiniset osat.
- **HUOMIO!** Lasikansi on helposti särkyvä / ei ole iskunkestävä.
- Älä käytä kantta, jos nuppi on löystynyt. Kiristä nupin ruuvia, jos se on löystynyt.
- **HUOMIO! NAARMUUNTUMISVAARA!** Vältä keittoastioiden liikuttamista edestakaisin lasikeraamisilla keittotasolla!
Vältä lasikeraamisen keittotason naarmuuntuminen nostamalla pannu aina ennen kuin muutat sen asentoa keittotasolla.

Emme vastaa vaurioista, jotka tästä muutoin voisivat syntyä.

Alumiinipohjaisten pannujen liikuttaminen edestakaisin keraamisilla pinnoilla voi jättää jälkiä. Tällaiset jäljet voidaan yleensä poistaa keraamisen lieden puhdistusaineella.

Ennen ruoanvalmistuksen aloittamista on suositeltavaa, että keittotason pinta ja keittoastian pohja pyyhitään puhtaalla, nukattomalla liinalla (esim. mikrokuituliinalla). Siten naarmujen syntyminen voidaan välttää.

- **HUOMIO! NAARMUUNTUMISVAARA!** Älä siirtele höyryttimen sisäosaa edestakaisin kattilan sisällä. Ripusta friteerauskori varovasti kattilan reunalle.
- **Elintarvikekelpoinen:** Tuote ei vaikuta valmistettujen ruokien makuun eikä hajuun.
- Huolehdi riittävästä tuuletuksesta voimakkaan savun välttämiseksi suljetussa ympäristössä.

Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

Takuu

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuu-aika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista ostohetkellä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuu-aikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvaatimuksen vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on vioittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatruunat) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvin osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Toimiminen takuutapauksessa

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

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 516633_2510) todisteena tekemästasi ostoksesta.

Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen etusivulta (vasen alareuna) tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun.

Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen.
Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen
havaitsemisajankohdasta.

Huoltopalvelu



Huoltopalvelu Suomi

Puhelin: 09 42453024

E-Mail: owim@lidl.fi

Inledning	Sidan	21
Bruks- och skötselanvisning	Sidan	21
Avfallshantering	Sidan	25
Garanti	Sidan	25
Handläggning av garantianspråk	Sidan	26
Service.	Sidan	27

Inledning

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

Du kan ladda ned och titta på denna och många andra bruksanvisningar på www.lidl-service.com. Genom att skanna QR-koden kommer du direkt till webbplatsen Lidl service (www.lidl-service.com) där du kan öppna din bruksanvisning genom att mata in artikelnumret (IAN) 516633_2510.

Bruks- och skötselanvisning

- **Spara energi!** För att undvika värmeförlust, välj en platta med en diameter som är ungefär lika stor som produktens.
- Effektiv bottendiameter:
 - Gryta: Ø 160 mm
 - Stekpanna: Ø 176 mm
- Före den första användningen, koka upp vatten 2 till 3 gånger i produkten för att ta bort eventuella produktionsrester.
- Fetta in produkten lätt.
- Överhettas inte produkten när den är tom eller fylld med mat eftersom non-stick-effekten då kan försvinna och beläggningen kan skadas.
- När produkten ska användas för fritering: Fyll maximalt 1,8 liter olja i produkten.
- När frityrkorgen fylls med ingredienser som ska friteras: Fyll frityrkorgen till maximalt hälften.
- Använd inte locket under fritering.
- Täck inte över produkten under fritering eller ångning.

- Tappa av olja genom att hänga frityrkorgen på sidan av grytan (bild F).
- Montera handtaget på frityrkorgen för att fritera: Bild A till E
- Sätta i ånginsatsställningen: Bild G till K
- När produkten ska användas för ångkokning: Låt aldrig pannan koka torr.
- Ångan är kokhet. Var ytterst försiktig!
- Akta dig för ångan när du tar av locket. Lyft locket långsamt, led ångan bort från dig och låt vattnet droppa ner i ånginsatsen.
- Värm aldrig kastrullen på maximal värme när det är fett i den. Stäng genast av spisen vid överhettning. Lyft aldrig grytan direkt från värmezonen, utan låt den stå kvar och svalna på hällen.
- Följ alltid instruktionerna i denna bruksanvisning när du lagar mat.
- När du lagar mat, säkerställ att vatten inte kommer i kontakt med het olja. Annars kan het olja stänka upp.
- **SE UPP:** Iskristaller på frysta livsmedel kan få het olja att stänka.

⚠ VARNING! Fara för personskador! Handtagen kan bli varma under matlagningen. Använd en grytlapp eller ugnshandskar.

- Fara för överhettning! Vid en ej infettad och överhettad produkt kan det vid kontakt med fettfria livsmedel uppkomma missfärgningar på anti stick-ytan på grund av att proteinerna bränns. Dessa missfärgningar är normalt slitage och påverkar inte kvaliteten hos ytbehandlingen eller produktens användbarhet.
- Värm upp maten med hög- eller medelhög värme och avsluta tillagningen på lägre temperatur.
- Lämna inte produkten utan uppsikt medan fett värms upp: Överhettat fett kan antändas. Släck aldrig brinnande olja med vatten! Kväv elden med ett lock eller en tjock yllefilt.

- **VAR FÖRSIKTIG!** När du håller upp heta vätskor krävs särskild aktsamhet och försiktighet – annars finns det risk för skällning. Håll inte upp vätskan hastigt, utan se till att den flyter i ett jämnt flöde. Se till att inga andra personer, särskilt inte barn, befinner sig i omedelbar närhet under hållningen.
- **SE UPP!** Använd vid behov grytlappar eller jämförbart effektiv personlig skyddsutrustning (PPE) när du håller.
- **VAR FÖRSIKTIG!** Använd en lämplig trasa för att omedelbart torka bort het olja eller andra vätskor som rinner ut ur grytan eller droppar på kokplattan när du håller upp maten. Annars finns det risk för brand.
- Använd endast plast- eller träredskap så att non-stick-beläggningen inte skadas. Skär inte mat direkt i produkten.
- Lägg aldrig fett som fortfarande droppar av vätska i hett fett. Fett som stänker på en het värmezona kan börja brinna.
- Produkten är lämplig för gas-, el-, glaskeramik-, induktions- och halogenplattor.
- Låt het olja eller hett vatten svalna till rumstemperatur före rengöring.
- **Information för användning med induktionsspisar:** Under vissa förhållanden kan ett ljud uppkomma, som beror på de elektromagnetiska egenskaperna hos värmekällan och produkten. Detta är normalt och tyder inte på någon skada hos värmezonen eller kokkärlet. Placera produkten mitt på värmezonen på induktionshällen. **SE UPP! Hög uppvärmningshastighet!** När du förvärmer kokkärl, tänk på att inte överhetta dem. Vid överhettning, ventiler rummet ordentligt.
- Denna produkt kombinerar fördelarna med kokkärl av aluminium, som den låga vikten och den stora värmeledningsförmågan, med möjlighet till matlagning med induktionshäll. För att möjliggöra detta har magnetiska stålelement införts i aluminiumbotten. Därför är inte hela basytan magnetisk. På induktionsvärmezoner som är betydligt större än produktens bottendiameter

kan det hända att induktionsspolarna inte reagerar. Detta är inte en kvalitetsbrist och försämrar inte produktens funktion. För att produkten skall fungera felfritt, placera du den alltid på den kokplatta eller värmezon som närmast motsvarar den effektiva botten diameter, som anges i denna anvisning.

- Höga temperaturer kan leda till missfärgningar på utsidan av produkten. Det är inget materialfel och påverkar inte produktens kvalitet eller funktion.
- Utsätt aldrig den heta produkten för rinnande kallt vatten. Undersidan av produkten kan skadas eller falla av produkten.
- Grytan, pannan, ånginsatsen, frytkorgen och locket är ugnsfasta. Grytan och pannan är värmebeständiga upp till 230 °C (utan lock). Locket är värmebeständigt upp till 160 °C.
- Produkten kan maskindiskas.
- Envisa matrester som blir kvar i grytan/frytkorgen/ånginsatsen/locket och pannan ska först blötläggas och sedan avlägsnas med en tvättsvamp.
- Vid handdisk, använd varmt vatten och vanligt diskmedel. Undvik att använda av vassa och spetsiga föremål eller borstar, så att materialet inte skadas.
- Diska inte med skurmedel.
- Frekvent rengöring med skarpa rengöringsmedel kan leda till skador och/eller missfärgning av produkten.
- Maskindisk kan leda till missfärgning av aluminiumdelar.
- **SE UPP!** Glaslocket är ömtåligt/tål inte stötar.
- Använd inte locket om vridknoppen är lös. Efterdra knappens förskruvning när den är lös.
- **SE UPP! RISK FÖR REPOR!** Undvik att skjuta kokkärl fram och tillbaka på glaskeramikhällar!
För att undvika repor på en glaskeramikplatta så lyfter du alltid pannan innan du flyttar den på plattan.

Vi åtar oss inget ansvar för skador som annars kan uppstå.

Om pannor med en friliggande aluminiumbotten skjuts fram och tillbaka på keramikytor så kan det efterlämna spår. Sådana spår kan i allmänhet tas bort med ett rengöringsmedel för glaskeramikhällar.

Innan du börjar med matlagningen rekommenderar vi att du torkar av spishällens yta och kokkärlets botten med en ren, luddfri trasa (t.ex. mikrofiber). Därmed kan du förebygga repor.

- **SE UPP! RISK FÖR REPOR!** Rör inte ånginsatsen fram och tillbaka i grytan. Häng frityrkorgen försiktigt på grytkanten.
- **Tillverkad av material som inte är skadligt för livsmedel:** Denna produkt har ingen inverkan på rätternas smak och lukt.
- Säkerställ tillräcklig ventilation för att undvika kraftig rök i en sluten miljö.

Avfallshantering

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

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

Garanti

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

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

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

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

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

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

Handläggning av garantianspråk

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

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 516633_2510) för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan. Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

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

Service



Service Sverige

Tel.: 0770 930 739

E-Mail: owim@lidl.se



Service Finland

Tel: 09 42453024

E-Mail: owim@lidl.fi

Indledning	Side	29
Brugs- og vedligeholdelsesvejledning	Side	29
Bortskaffelse	Side	33
Garanti	Side	33
Afvikling af garantisager	Side	34
Service	Side	34

Indledning

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

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 516633_2510.

Brugs- og vedligeholdelsesvejledning

- **Spar energi!** Vælg en kogeplade med en diameter, der svarer til produktets diameter, for at undgå varmetab.
- Effektiv bunddiameter:
 - Gryde: Ø 160 mm
 - Pande: Ø 176 mm
- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2 til 3 gange for fuldstændig fjernelse af eventuelle produktionsrester.
- Smør produktet let med fedt.
- Et tomt produkt eller et produkt, der er fyldt med mad til stegning må ikke overophedes, da slip-let effekten aftager, eller belægningen tager skade.
- Hvis produktet anvendes til friture: Fyld maksimalt 1,8 liter olie i produktet.
- Når friturekurven fyldes med fritureemnet: Fyld maksimalt friturekurven op i halv højde.
- Brug ikke låget under friturestegningen.
- Flyt ikke produktet under friturestegning eller dampning.
- For afdrypning af olie kan friturekurven hænges på siden af gryden (fig. F).

- Sæt håndtaget på friturekurven ved friturestegning: Fig. A til E
- Isætning af dampindsatsfødder: Fig. G til K
- Hvis produktet anvendes til dampning: Lad aldrig panden koge tør.
- Dampen er skoldhed, så vær yderst forsigtig!
- Vær yderst forsigtig med dampen, når afdækningen fjernes. Løft låget langsomt, så dampen ledes væk fra dig, og lad vandet dryppe ned i dampkogerens.
- Opvarm aldrig gryden på højeste varmetrin, når den er fyldt med fedt. Sluk straks for kogepladen ved overophedning. Løft aldrig gryden direkte fra kogepladen, men lad den køle af på kølepladen.
- Følg altid anvisningerne i denne vejledning ved tilberedning af madvarer.
- Lad ikke vand komme i kontakt med varm olie under tilberedning af madvarer. Det kan få den varme olie til at sprutte.
- **BEMÆRK:** IskrySTALLER på frosne fødevarer kan få varm olie til at sprutte.

⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser! Håndtagene kan blive varme under madlavningen. Brug grydelapper eller ovnhandsker.

- Overophedningsfare! Hvis produktet ikke er smurt med fedt og er overophedet, kan der ved kontakt med fedtfri mad opstå misfarvninger i slip let-belægningen på grund af forbrændingen af proteiner. Disse misfarvninger skal betragtes som tegn på brug og har ingen indflydelse på belægningens kvalitet og brugsegenskaberne.
- Opvarm mad, der skal koges, ved høj/middel varme og lad det koge færdigt på et lavere trin.
- Produktet skal altid være under opsyn, mens fedtet varmes op: Overophedet fedt kan antænde. Brændende fedt må aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- **FORSIGTIG!** Vær specielt forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der risiko for forbrænding. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær ved udhældning af væsker opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.

- **OBS!** Brug om nødvendigt en grillhandske eller et tilsvarende effektivt personligt værnemiddel (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Tør straks varm olie eller andre væsker, der løber ud af gryden eller drypper ned på kogepladen, af med en egnet klud. I modsat fald er der brandfare.
- Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ for ikke at beskadige slip let-belægningen. Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- Læg ikke kød på varmt fedt, hvis der stadig drypper væske fra kødet. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade, kan det nemt medføre brand.
- Produktet er egnet til gas-, el-, glaskeramik-, induktions-, og halogenkogeplader.
- Lad varm olie eller vand afkøle til stuetemperatur inden rengøring.
- **Veiledning for induktionskogeplader:** Under bestemte omstændigheder kan der forekomme en lyd, som skyldes varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller køkkengrej. Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen. **BEMÆRK! Hurtig opvarmningshastighed!** Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning. Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.
- Dette produkt kombinerer fordelene ved aluminiumskøgegøj, som for eksempel den lave vægt og den høje varmeledningsevne, med fordelene ved at lave mad med induktion. For at gøre dette muligt er der indbygget et magnetisk stålelement i aluminiumsbunden. Bunden er ikke magnetisk over hele fladen, og det kan derfor forekomme at induktionsspolen ikke reagerer, hvis induktionskogefeltet er tydeligt større end bunddiameteren. Dette er ikke en kvalitetsmangel og har ingen indflydelse på funktionaliteten. For at produktet virker korrekt, skal du altid stille det på en kogeplade, som svarer til den effektive bunddiameter, der er angivet i denne vejledning.
- Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke en materialefejl og har ingen indflydelse på produktets kvalitet eller funktion.

- Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Herved kan produktets underside tage skade eller falde af produktet.
- Gryden, panden, indsatsen til damprummet, friturekurven og låget er ovnfaste. Gryden og pande er varmebestandige op til 230 °C (uden låg). Låget er varmebestandigt op til 160 °C
- Produktet er egnet til opvaskemaskine.
- Madrester, som sidder fast på gryden/kurven/dampindsatsen/låget og panden skal først sættes i blød i vand og derefter fjernes med en svamp.
- Ved opvask i hånden anvendes varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande eller børster for ikke at beskadige materialet.
- Anvend ikke skrappe skuremidler til rengøring.
- Hyppig rengøring med skrappe rengøringsmidler kan medføre skader og/eller misfarvning af produktet.
- Opvask i opvaskemaskine kan medføre misfarvning af aluminiumsdelene.
- **BEMÆRK!** Glaslåget er skrøbeligt/ikke stødsikkert.
- Anvend ikke låget, hvis knoppen er løs. Spænd knappens forskruring efter, hvis den er løs.
- **BEMÆRK! RIDSER!** Undgå at skubbe og trække koge grejet på glaskeramiske kogeplader!
 For at undgå ridser på en kogeplade af glaskeramik bør du altid løfte panden, før du flytter den til en anden position på kogepladen.
 Vi overtager ingen garanti for skader, dette ellers kan forårsage.
 Hvis pander med en fritliggende aluminiumsbund bevæges frem og tilbage på keramikflader, kan dette efterlade spor. Sådanne spor kan som regel fjernes med et rengøringsmiddel til keramik.
 Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og koge grejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.

- **BEMÆRK! RISIKO FOR RIDSER!** Dampindlægget i gryden må ikke flyttes frem og tilbage. Hæng forsigtigt friturekurven på grydens kant.
- **Levnedsmiddelsikker:** Produktet påvirker ikke de tilberedte madvarers smag og lugt.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation for at undgå kraftig røg i et lukket miljø.

Bortskaffelse

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

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

Garanti

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

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

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 516633_2510) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

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

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: owim@lidl.dk

Wstęp	Strona	36
Instrukcje użytkowania i konserwacji	Strona	36
Utylizacja	Strona	40
Gwarancja	Strona	41
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	42
Serwis	Strona	42

Wstęp

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

Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 516633_2510.

Instrukcje użytkowania i konserwacji

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy produktu.
- Efektywna średnica dna:
 - Garnek: Ø 160 mm
 - Patelnia: Ø 176 mm
- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w produkcie, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.
- Lekko natłuścić produkt.
- Nie przegrzewać produktu pustego lub podczas smażenia, w przeciwnym razie efekt nieprzywierania zniknie lub powłoka zostanie uszkodzona.
- W przypadku używania produktu do smażenia: Do produktu wlać maksymalnie 1,8 litr oleju.
- Podczas napełniania kosza do smażenia produktami do smażenia: Kosz do smażenia napełniać maksymalnie do połowy jego wysokości.
- Podczas smażenia nie należy stosować pokryw.

- Nie należy przenosić produktu podczas smażenia w głębokim tłuszczu lub gotowania na parze.
- W celu zlania oleju kosz do smażenia można zawiesić z boku garnka (rys. F).
- Uchwyt kosza do smażenia w głębokim tłuszczu: Rys. A do E
- Mocowanie nóżek do gotowania na parze: Rys. G do K
- W przypadku używania produktu do gotowania na parze: nigdy nie dopuszczać do gotowania w patelni na sucho.
- Para może spowodować oparzenia, a więc należy postępować ostrożnie!
- Podczas zdejmowania pokrywy należy zachować szczególną ostrożność, ze względu na parę wodną. Pokrywę należy podnosić powoli, kierując parę z dala od siebie i umożliwiając spływanie wody do parowaru.
- Nigdy nie podgrzewać garnka na najwyższym poziomie energii, gdy jest on wypełniony tłuszczem. W razie przegrzania natychmiast wyłączyć płytę do gotowania. Nigdy nie podnosić garnka bezpośrednio z płyty do gotowania, ale najpierw przestawić go na płytę chłodzącą.
- Podczas przygotowywania jedzenia zawsze postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w tym przewodniku.
- Podczas przygotowywania potraw należy uważać, aby woda nie weszła w kontakt z gorącym olejem. Mogłoby to spowodować rozpryskiwanie gorącego oleju.
- **UWAGA:** Kryształki lodu na mrożonej żywności również mogą spowodować pryskanie oleju.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko obrażeń!** Podczas gotowania uchwyty mogą się nagrzewać. Używać uchwytu na garnków lub rękawic kuchennych.
- **Ryzyko przegrzania!** W przypadku nienatłuszczonego i przegrzanego produktu powłoka zapobiegająca przywieraniu może odbarwić się z powodu spalania białek, gdy wejdzie w kontakt z beztłuszczową żywnością. Te przebarwienia należy traktować jako oznaki użytkowania i nie wpływają one na jakość powłoki ani na jej użyteczność.

- Potrawę podgrzewać na silnym lub średnim ogniu, a następnie na małym, aby dokończyć gotowanie.
- Nie zostawiać produktu bez nadzoru, gdy tłuszcz się nagrzewa: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Palącego się tłuszczu nigdy nie gasić wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- **OSTROŻNIE!** Zachowywać szczególną ostrożność podczas nalewania gorących płynów – w przeciwnym razie istnieje ryzyko oparzenia. Nie wylewać płynu zbyt szybko, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** W razie konieczności należy używać uchwyty do garnków lub podobnych środków ochrony indywidualnej (ŚOI) podczas wylewania.
- **OSTROŻNIE!** Natychmiast zetrzeć odpowiednią ściereczką gorący olej lub inne płyny, które wyleją się z garnka lub skapną na powierzchnię podczas nalewania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki, zapobiegającej przywieraniu. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Do gorącego oleju nie wolno wkładać mięsa ociekającego płynem. Tłuszcz, który rozpryskuje się na płytę grzejną, może spowodować pożar.
- Produkt się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- Przed czyszczeniem odczekać, aż gorący olej lub woda ostygną do temperatury pokojowej.

- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W pewnych okolicznościach może pojawić się hałas, wynikający z właściwości elektromagnetycznych źródła ciepła i produktu. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza wady płyty indukcyjnej ani naczyń kuchennych. Produkt należy stawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **UWAGA! Duża szybkość nagrzewania!** Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać. W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- Produkt ten łączy w sobie zalety naczyń aluminiowych, takie jak niska waga i wysoka przewodność cieplna, z zaletami gotowania indukcyjnego. W tym celu w aluminiowym dnie umieszczono magnetyczne elementy stalowe. Zatem dno nie jest w całości magnetyczne, więc może współpracować ze płytami indukcyjnymi o znacznie większej średnicy bez wzbudzania cewek indukcyjnych. Nie jest to wada jakości wykonania i nie jest przeszkoda w funkcjonowaniu produktu. W celu zapewnienia prawidłowego działania produktu należy zawsze umieszczać go na płycie grzejnej, która odpowiada efektywnej średnicy podstawy określonej w niniejszej instrukcji.
- Wysokie temperatury mogą powodować przebarwienia na zewnątrz produktu. Nie jest to wada materiałowa i nie wpływa na jakość ani działanie produktu.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- Garnek, patelnia, wkładka do gotowania na parze, kosz do smażenia i pokrywka nadają się do stosowania w piekarniku. Garnek i patelnia odporne są na temperatury do 230°C (bez pokrywki). Pokrywka odporna jest na temperatury do 160°C.
- Produkt można myć w zmywarce.
- Resztki żywności pozostawionej w garnku / koszu do smażenia / wkładce do gotowania na parze / pokrywie i patelni należy najpierw namoczyć w wodzie, a następnie wyczyścić gąbką.
- W przypadku mycia ręcznego używać ciepłej wody i zwykłego detergentu. Należy unikać używania jakichkolwiek ostrych narzędzi, aby nie uszkodzić materiału.

- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.
- Częste czyszczenie ostrymi detergentami może uszkodzić i/lub odbarwić produkt.
- Mycie w zmywarce może powodować odbarwienia elementów aluminiowych.
- **UWAGA!** Szklana pokrywa jest delikatna i nieodporna na wstrząsy.
- Nie używać pokrywy, gdy gałka jest luźna. Dokręcić śrubę gałki, jeśli jest poluzowana.
- **UWAGA! ZAGROŻENIE ZARYSOWANIEM!** Unikać szurania naczyniem do gotowania po ceramicznej płycie grzejnej!
 W celu uniknięcia zarysowania płyty ceramicznej zawsze należy podnosić patelnię przed zmianą jej pozycji na płycie.
 Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które w innym przypadku mogłyby wystąpić.
 Przesuwanie patelni z odłożoną aluminiową podstawą tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą środka do czyszczenia ceramiki.
 Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna naczynia do gotowania czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.
- **UWAGA! ZAGROŻENIE ZARYSOWANIEM!** Wkładu do gotowania na parze nie należy przesuwac wewnątrz garnka. Kosz do smażenia należy ostrożnie zawiesić na krawędzi garnka.
- **Bezpieczna żywność:** Produkt nie zmienia smaku ani zapachu przygotowywanych potraw.
- Zadbaj o odpowiednią wentylację, aby w zamkniętym pomieszczeniu nie zebrał się dym.

Utylizacja

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

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

Gwarancja

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

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

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

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

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

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

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

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 516633_2510) jako dowód zakupu.

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

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

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

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 223974996

E-Mail: owim@lidl.pl

Ižanga	Psl	44
Naudojimo ir priežiūros instrukcijos	Psl	44
Išmetimas	Psl	48
Garantija	Psl	49
Veiksmai norint pasinaudoti garantija	Psl	49
Klientų aptarnavimas	Psl	50

Ižanga

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

Iš www.lidl-service.com svetainės galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų. Nuskaityę QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę prekės numerį (IAN) 516633_2510 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija.

Naudojimo ir priežiūros instrukcijos

- **Taupykite energiją!** Kad išvengtumėte šilumos nuostolių, pasirinkite kaitvietę, atitinkančią jūsų gaminio skersmenį.
- Veiksmingas dugno skersmuo yra:
 - Puodas: Ø 160 mm
 - Keptuvė: Ø 176 mm
- Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, pavirinkite jame vandenį nuo 2 iki 3 kartų, kad visiškai pašalintumėte visus gamybos likučius.
- Ištepkite gaminį nedideliu kiekiu riebalų.
- Neperkaitinkite tuščio arba pripildyto gaminio, kad nelimpantis paviršius nesusilpnėtų dėl pažeistos dangos.
- Jei gaminį naudojate gruzdinimui: Į gaminį pilkite daugiausia 1,8 litrų aliejaus.
- Kai pripildote gruzdintuvės krepšelį gruzdinamu maistu: Pripildykite gruzdintuvės krepšelį daugiausia iki pusės.
- Gruzdindami nenaudokite dangčio.
- Nejudinkite gaminio gruzdinimo arba gaminimo garuose metu.

- Norint išpilti aliejų, gruzdintuvės krepšelį galima pakabinti ant puodo šono (F pav.).
- Surinkite gruzdintuvės krepšelio rankeną gruzdinimui: Pav. nuo A iki E
- Įstatykite garintuvo įdėklą kojeles: Pav. nuo G iki K
- Jei gaminį naudosite gaminimui garuose: Niekada neleiskite, kad keptuvė liktų sausa.
- Garai yra karšti, būkite ypač atsargūs!
- Saugokitės garų, kai nuimate dangtį. Lėtai kelkite dangtį, nukreipdami garus nuo savęs, ir leiskite vandeniui lašėti į garintuvą.
- Niekada nešildykite puodo nustatę didžiausią energijos lygį, kai jame yra riebalų. Jei jis perkaista, nedelsdami išjunkite kaitlentę. Niekada nenukelkite puodo nuo kaitlentės, pirmiausia leiskite jam atvėsti.
- Gamindami maistą, visada laikykitės šioje instrukcijoje pateiktų nurodymų.
- Gamindami maistą, neleiskite, kad į karštą aliejų patektų vandens. Tai lems karšto aliejaus purslus.
- **DĖMESIO:** Ant užšaldytų maisto produktų susidarę ledo kristalai gali sukelti karšto aliejaus purslus.

⚠️ ĮSPĖJIMAS! Susižalojimo pavojus! Gaminant rankenos gali įkaisti. Naudokite virtuvės pirštines arba puodkėles.

- Perkaitimo pavojus! Jei riebalų neturintis maisto produktas susiliečia su aliejumi neištepstu, per daug įkaitusiu gaminiu, nelipni dangą gali šiek tiek išblukti dėl baltymų degimo. Tokie spalvos išblukimai yra nusidėvėjimo požymiai ir neturi įtakos dangos kokybei ir jos tinkamumui naudoti.
- Kaitinkite maistą aukštoje/vidutinėje kaitroje ir palikite troškintis nustatę žemiausią lygį.

- Niekada nepalikite gaminio be priežiūros, kol kaista riebalai: Perkaitę riebalai gali užsidegti. Niekada negesinkite degančių riebalų vandeniu! Slopinkite liepsną dangčiu arba storu vilnoniu apklotu.
- **ATSARGIAI!** Pilant karštus skysčius reikia ypatingo dėmesio ir atsargumo – kitaip kyla nusiplikymo pavojus. Nepilkite skysčio paskubomis, o įsitikinkite, kad jis teka tolygiai. Įsitikinkite, kad pilant arti nėra kitų žmonių, ypač vaikų.
- **DĖMESIO!** Jei reikia, pildami naudokite puodų laikiklį arba panašiai veiksmingas asmenines apsaugos priemones (AAP).
- **ATSARGIAI!** Karštą aliejų ar kitus skysčius, kurie išsilieja iš puodo arba laša ant viryklės paviršiaus, nedelsdami nuvalykite tinkama šluoste. Priešingu atveju kyla gaisro pavojus.
- Naudokite plastikinius arba medinius virtuvės reikmenis tam, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos. Nepjaustykite maisto produktų tiesiai gaminyje.
- Nedėkite varvančios mėsos į karštus riebalus. Jei riebalai taškosi ant įkaitusios kaitvietės, gali kilti gaisras.
- Gaminys tinka dujinėms, elektrinėms, stiklo keramikos, indukcinėms ir halogeninėms viryklėms.
- Leiskite karštam aliejui arba vandeniui atvėsti iki kambario temperatūros prieš valydami.
- **Nurodymas indukcinėms kaitvietėms:** Tam tikromis sąlygomis gali atsirasti triukšmas – dėl elektromagnetinių šilumos šaltinio ir gaminio savybių. Tai yra normalu ir nerodo, kad jūsų indukcinė viryklė arba virtuvės reikmenys būtų pažeisti. Padėkite gaminį ant indukcinių viryklių viduryje. **DĖMESIO!**
Didelis įkaitimo greitis! Neperkaitinkite gaminimo indo. Perkaitinus reikia gerai išvėdinti patalpą.
- Šiame gaminyje sujungti aliumininių virtuvės reikmenų privalumai, pvz., mažas

svoris ir didelis šiluminis laidumas, bei gaminimo naudojant indukciją privalumai. Kad tai būtų galima, aliumininiame dugne yra magnetiniai plieno elementai. Todėl ne visas dugnas yra magnetinis, tai ant indukcinųjų kaitviečių, kurios yra ženkliai didesnės nei dugno skersmuo, gali atsitikti taip, kad indukcinės ritės nereaguos. Tai nėra kokybės trūkumas ir dėl to funkcija neapribojama. Kad gaminys veiktų tinkamai, visada padėkite jį ant kaitvietės, atitinkančios veiksmingą šiame vadove nurodytą dugno skersmenį.

- Dėl aukštos temperatūros gaminio išorė gali nublukti. Tai nereiškia, kad medžiaga turi defektų, ir nepablogina gaminio kokybės arba funkcijos.
- Niekada nelaikykite gaminio po šaltu tekančiu vandeniu. Dėl to gali būti pažeista arba nukristi apatinė gaminio pusė.
- Puodą, keptuvę, garintuvo įdėklą, gruzdintuvės krepšelį ir dangtį galima dėti į orkaitę. Puodas ir keptuvė yra atsparūs temperatūrai iki 230 °C (be dangčio). Dangtis atsparus temperatūrai iki 160 °C.
- Gaminį galima plauti indaplovėje.
- Maisto likučius, prikibusius prie puodo, gruzdintuvės krepšelio, garintuvo įdėklo, dangčio ir keptuvės, pirmiausia reikia išmirkyti vandenyje, o po to juos galima pašalinti kempine.
- Plaudami rankomis naudokite karštą vandenį ir įprastas indų plovimo priemones. Nenaudokite aštrių ir smailių daiktų arba šepečių, nes jie gali pažeisti gaminį.
- Valymui nenaudokite aštrių šveičiamųjų priemonių.
- Dažnai valant gaminį stipriais valikliais galima jį pažeisti ir/arba jis gali nublukti.
- Plaunant indaplovėje aliuminio dalys gali pakeisti spalvą.
- **DĖMESIO!** Stiklinis dangtis yra trapus / neatsparus smūgiams.
- Nenaudokite dangčio, jei jo rankena laisva. Priveržkite rankenos varžtą, jei jis atsilaisvinęs.

- **DĖMESIO! ĮBRĖŽIMŲ PAVOJUS!** Nestumdykite gaminimo indo ant stiklo keramikos kaitlenčių!
Kad nesubraižytumėte stiklo keramikos kaitlentės, visada pakelkite keptuvę prieš keisdami jos padėtį ant kaitlentės.
Mes neatsakome už jokią žalą, kuri galėtų atsirasti kitu atveju.
Judinant keptuves su atviru aliuminio dugne pirmyn ir atgal ant keraminių paviršių gali likti žymių. Tokias žymes dažniausiai galima pašalinti keramikos valikliu.
Prieš pradėdami virti mes rekomenduojame kaitlentės paviršių ir indo apačią nuvalyti sausa, nesiveliančia šluoste (pavyzdžiui, mikropluošto). Taip apsaugosite nuo subraižymo.
- **DĖMESIO! ĮBRĖŽIMŲ PAVOJUS!** Nejudinkite garintuvo įdėklo pirmyn ir atgal puode. Atsargiai pakabinkite gruzdintuvės krepšelį ant puodo krašto.
- **Saugus liestis su maistu:** Šis gaminytis nepakeičia ruošiamų patiekalų skonio ir kvapo.
- Užtikrinkite tinkamą vėdinimą, kad uždaroje patalpoje nesusidarytų daug dūmų.

Išmetimas

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

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

Garantija

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

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

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

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

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

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

Veiksmai norint pasinaudoti garantija

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

Kreipdamiesi koku nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 516633_2510).

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

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

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

Klientų aptarnavimas

Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 080033144

El. paštas: owim@lidl.lt

Sissejuhatus	Lehekülg	52
Kasutus- ja hooldusjuhend	Lehekülg	52
Jäätmekäitlus	Lehekülg	56
Garantii	Lehekülg	56
Garantii käsitlemine	Lehekülg	57
Teenindus	Lehekülg	57

Sissejuhatus

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

Selle ja paljusid teisi kasutusjuhendeid saate alla laadida ja vaadata aadressilt www.lidl-service.com. QR-koodi skannimisel suunatakse teid otse Lidl'i klienditeeninduse veebilehele (www.lidl-service.com), kus saate oma kasutusjuhendi avada, sisestades artikli numbri (IAN) 516633_2510.

Kasutus- ja hooldusjuhend

- **Säästke energiat!** Kuumuskao vältimiseks valige pliidiplaat, mille diameeter vastab toote diameetrile.
- Tõhus potipõhja läbimõõt:
 - Pott: Ø 160 mm
 - Pann: Ø 176 mm
- Enne toote esmakordset kasutamist keetke selles 2 kuni 3 korda vett, et täielikult eemaldada kõik tootmisjäägid.
- Õlitage toodet kergelt.
- Ärge kuumutage tühja ega toiduga täidetud toodet üle, vastasel juhul kahaneb kleepumisvastane toime või võib kahjustuda toote pind.
- Kui kasutate toodet frittimiseks: Valage tootesse maksimaalselt 1,8 liitrit õli.
- Frittimiskorvi täitmisel frititava toiduga: täitke frittimiskorv maksimaalselt poole kõrguseni.
- Ärge kasutage frittimise ajal kaant.
- Rohkes rasvas praadimise või aurutamise ajal ärge aurutit liigutage.

- Õli väljavalamiseks saab frittimiskorvi kinnitada poti küljele (joonis F).
- Frittimiseks paigaldage frittimiskorvi käepide: joonis A kuni E
- Aurutamise tugijalgade paigaldamine: joonis G kuni K
- Kui kasutate toodet aurutamiseks: ärge laske pannil kunagi kuivalt keeda.
- Aur on kõrvetavalt kuum, olge väga ettevaatlik!
- Kaane tõstmisel olge auru suhtes äärmiselt ettevaatlik. Tõstke kaant aeglaselt ja juhtige aur endast eemale ja laske veel tilkuda auruti sisse.
- Ärge kunagi kuumutage rasvaga täidetud potti kõige suuremal kuumusel. Ülekuumenemise korral lülitage pliidiplaat kohe välja. Ärge võtke potti kohe pliidiplaadilt ära, vaid laske sellel esmalt jahtuval plaadil seista.
- Järgige toitude valmistamisel alati käesoleva juhendi juhiseid.
- Jälgige toitude valmistamisel, et vesi ei puutuks kokku kuuma õliga. See tekitab kuuma õli pritsmeid.
- **TÄHELEPANU:** Jääkristallid külmutatud toitudel võivad põhjustada kuuma õli pritsimist.

 **HOIATUS! Vigastusohht!** Käepidemed võivad keetmise ajal kuumeneda. Kasutage pajalappe või pajakindaid.

- Ülekuumutamise oht! Rasvavaba toidu kuumutamine tootel, millele pole pandud õli ja mis on liiga kuum, põhjustab kleepumisvastase kihi värvi muutumist, mis on tingitud proteiinide põlemisest. Säärane värvimuutus loetakse kasutusjälgedeks ja see ei mõjuta kattematerjali kvaliteeti ega selle kasutatavust.
- Kuumutage toitu kõrgel/keskmisel kuumusel ja laske toidul seejärel valmida madalal kuumusel.
- Ärge jätke toodet järelevalveta, kui kuumutate selles rasva: Ülekuumenenud rasv võib süttida. Ärge kunagi kustutage põlevat rasva veega! Summutage leegid kaanega või paksu villatekiga.

- **ETTEVAATUST!** Olge äärmiselt ettevaatlik kuumade vedelike väljavalamisel – vastasel juhul valitseb põletuste oht. Ärge valage vedelikku liiga kiiresti välja, vaid jälgige, et vool oleks ühtlane. Jälgige, et väljavalamise ajal ei oleks lähedal teisi inimesi, eriti väikeseid lapsi.
- **TÄHELEPANU!** Kasutage väljavalamisel vajadusel pajakindaid või samaväärseid tõhusaid isikukaitsevahendeid (PPE).
- **ETTEVAATUST!** Pühkige kuum õli või muud vedelikud, mis väljavalamise käigus potist välja voolavad või keeduplaadile tilguvad, kohe ära sobiva lapi abil. Vastasel korral valitseb tuleoht.
- Vältimaks kleepumisvastase pinna kahjustamist, kasutage ainult plastmassist või puidust köögiriistu. Ärge hakkige toitu otse tootes.
- Ärge pange kuumat rasva sisse liha, millelt tilgub vedelikku. Kui rasv pritsib kuumale pliidiplaadile, võib see põhjustada tulekahju.
- Toode sobib kasutamiseks gaasi-, elektri-, klaaskeraamilistel, induktsoon- ja halogeenpliitidel.
- Laske kuumal õlil või veel enne puhastamist toatemperatuurile jahtuda.
- **Märkus induktsoonipliitide kohta:** Teatud olukorras võib esineda müra, mis on tingitud kütteallika ja toote elektromagnetilistest omadustest. See on tavapärane ja ei viita defektile induktsoonipliidi või küpsetusahju juures. Toode tuleb asetada induktsoonipliidi plaadi keskele. **TÄHELEPANU! Kuumeneb kiiresti!** Ärge eelkuumutage küpsetusnõud üle. Ülekuumutamise korral tuleb ruumi põhjalikult ventileerida.
- Selles tootes on alumiiniumist küpsetusnõu eelised, nagu kerge kaal ja suur soojusjuhtivus, ühendatud induktsoonnõu eelistega. Selleks on alumiiniumist põhja sisse sisestatud magnetilised teraselemendid. Põhi ei ole seetõttu läbinisti magnetiline ning panni läbimõõdust oluliselt suuremate induktsoonväljade puhul ei pruugi kõik induktsoonküttespiraalid lülituda. See ei ole kvaliteedidefekt ega mõjuta toimimist. Toote nõuetekohase toimimise tagamiseks asetage see alati pliidil toidu valmistamiseks kasutatavale pinnale, mis vastab selles juhendis täpsustatud tõhusale potipõhja läbimõõdule.

- Kõrged temperatuurid võivad tingida toote välimise osa värvimuutuse. See ei ole materjalidefekt ega mõjuta toote kvaliteeti ja toimivust.
- Ärge kunagi hoidke kuuma toodet jooksva külma vee all. Toote põhi võib seetõttu kahjustuda või toote küljest lahti tulla.
- Potti, panni, aurusõela, frittimiskorvi ja kaant tohib kasutada küpsetusahjus. Pott ja pann on kuumakindlad kuni 230 °C (ilma kaaneta). kaane on kuumakindel kuni 160 °C.
- Toodet võib pesta nõudepesumasinas.
- Poti/frittimiskorvi/aurusõela/kaane ja panni külge jäänud toidujäätmed tuleb eelnevalt vees leotada ja seejärel svammiga eemaldada.
- Toote käsitsi pesemiseks kasutage kuuma vett ja tavapärast nõudepesuvedelikku. Vältige teravate esemete ja harjade kasutamist, mis võiksid toote materjali kahjustada.
- Ärge kasutage tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Sage pesemine tugevate pesuainetega võib toodet kahjustada ja/või muuta selle värvi.
- Pesemine nõudepesumasinaga võib muuta alumiiniumist osade värvi.
- **TÄHELEPANU!** Klaaskaas on purunev/ei ole löögikindel.
- Ärge kasutage kaant, kui pöördnupp loksub. Pingutage nupu kruvi, kui see on lahti tulnud.
- **TÄHELEPANU! KRIIMUSTUSTE OHT!** Vältige klaaskeraamilistel pliidiplaatidel küpsetusnõu edasi-tagasi liigutamist!
Klaaskeraamilise pliidiplaadi kriimustamise vältimiseks tõstke pann alati üles, enne kui selle asendit pliidiplaadil muudate.
Me ei vastuta sellest tulenevate kahjustuste eest.
Kui te liigutate katmata alumiiniumpõhja keraamilisel pinnal edasi-tagasi, võib see jätta pinnale jälgi. Selliseid jälgi saab tavaliselt keraamilise pinna puhastusvahendiga eemaldada.

Enne küpsetamisega alustamist soovitame teil puhta ja ebemevaba lapiga (nt mikrofiiberlapiga) pühkida puhtaks pliidiplaadi pinna ja küpsetusriista põhja. See aitab vältida kriimustuste teket.

- **TÄHELEPANU! KRIIMUSTUSTE OHT!** Ärge liigutage aurusõela poti sees edasi-tagasi. Toetage frittimiskorv ettevaatlikult poti servale.
- **Sobib kasutamiseks toiduainetega:** Toode ei mõjuta valmistatud toidu maitset ja lõhna.
- Hoolitsege piisava õhutamise eest, et vältida tugevat suitsu suletud keskkonnas.

Jäätmekäitlus

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.

Küsige vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.

Garantii

Toode on valmistatud rangete kvaliteedijuhiste järgi ja seda on enne tarnimist põhjalikult kontrollitud. Materjali- või tootmisdefektide korral on teil seaduslikud õigused toote müüja suhtes. Teie seadusjärgsed õigused ei ole mingil juhul piiratud meie allpool sätestatud garantiiga.

Selle toote garantii kehtib 3 aastat alates ostukuupäevast. Garantiaeg algab ostukuupäevaga. Hoidke müügitšeki originaali kindlas kohas, kuna see dokument on vajalik ostu tõendamiseks.

Kõikidest kahjustustest või defektidest, mis esinesid juba ostmise ajal, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul alates ostukuupäevast materjali- või teostusviga, parandame või asendame selle omal valikul teie eest tasuta. Garantiiperioodi ei pikendata kinnitatud garantiinõudega. See kehtib ka asendatud ja parandatud osade kohta.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, või kui seda on valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid. See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapäraselt kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaslaetavad akud, voolikud, värvikassetid), ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lülitid või klaasist osad.

Garantii käsitlemine

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 516633_2510).

Toote numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.

Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.

Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmnesisid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

Teenindus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-posti aadress: owim@lidl.ee

Ievads	Lpp.	59
Lietošanas un kopšanas norādījumi	Lpp.	59
Utilizācija	Lpp.	63
Garantija	Lpp.	64
Rīcība garantijas gadījumā	Lpp.	64
Serviss	Lpp.	65

Ievads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlēties augstas kvalitātes izstrādājumu. Pirms pirmās lietošanas reizes iepazīstiet šo izstrādājumu. Rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Uzglabājiet šo instrukciju drošā vietā. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzi arī visu dokumentāciju.

Jūs varat skatīt un lejupielādēt šo un daudzas citas instrukcijas vietnē www.lidl-service.com. Noskenējot kvadrātkodu, tiks atvērta Lidl servisa tīmekļa vietne (www.lidl-service.com), kurā varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju, ievadot preces numuru (IAN) 516633_2510.

Lietošanas un kopšanas norādījumi

- **Taupiet enerģiju!** Lai izvairītos no siltumenerģijas zuduma, izvēlieties sildvirsmu ar tādu diametru, kas atbilst pannas diametram.
- Efektīvais pamatnes diametrs:
 - Katls: Ø 160 mm
 - Panna: Ø 176 mm
- Pirms pirmās lietošanas reizes uzvāriet izstrādājumā ūdeni 2–3 reizes, lai pilnībā noņemtu iespējamās ražošanas atlikumus.
- Viegli ietaukojiet izstrādājumu.
- Neuzkarsējiet tukšu vai ar ceptu pārtiku piepildītu izstrādājumu, pretējā gadījumā pasliktinās pārklājuma pretpielipšanas efekts vai tiek sabojāts pārklājums.
- Ja izstrādājumu izmantojat fritēšanai: leļējiet izstrādājumā ne vairāk kā 1,8 litrus eļļas.
- Piepildot fritēšanas grozu ar fritēšanai paredzētajiem ēdieniem: Piepildiet fritēšanas grozu ne vairāk kā līdz pusei tā augstuma.
- Fritēšanas laikā nelietojiet vāku.
- Nepārvietojiet produktu dziļās cepšanas vai tvaicēšanas laikā.

- Fritēšanas grozu varat novietot pannas sānos, lai notecinātu eļļu (F att.).
- Fritēšanas groza roktura montāža fritēšanai: A līdz E att.
- Tvaicētāja ieliktna kāju ievietošana: G līdz K att.
- Ja izstrādājumu izmantojat tvaicēšanai: Nekad neļaujiet pannai vārīties sausai.
- Tvaiki ir dedzinoši karsti, esiet ļoti uzmanīgi!
- Esiet īpaši piesardzīgs ar tvaiku vāka noņemšanas laikā. Lēnām paceliet vāku, novirzot tvaiku no sevis un ļaujiet ūdenim ieteicēt iztvaicētājā.
- Nekādā gadījumā nekarsējiet pannu augstākajā enerģijas pakāpē, ja tajā ir tauki. Nekavējoties izslēdziet plīti pārkarsēšanas gadījumā. Nekādā gadījumā nenovietojiet pannu tieši no plīts, bet vispirms atstājiet to uz dzesēšanas plāksnes.
- Gatavojot ēdienu, vienmēr ievērojiet šajā pamācībā sniegtos norādījumus.
- Gatavojot ēdienu, pārliecinieties, ka ūdens nenonāk saskarē ar karstu eļļu. Tas varētu izraisīt karstas eļļas izšļakstīšanos.
- **UZMANĪBU:** Ledus kristāli uz saldēta ēdiena var izraisīt karstas eļļas izšļakstīšanos.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Savainošanās risks! Vārīšanas laikā rokturi var kļūt karsti. Izmantojiet lupatīņu vai virtuves cimdus.

- Pārkarsēšanas risks! Ja tiek lietots pārkarsēts un neietaukots izstrādājums, tam saskaroties ar pagatavojamo pārtiku bez taukvielām un sadegot proteīnam, keramikas pārklājums var mainīt krāsu. Minētās krāsas izmaiņas ir uzskatāmas par lietošanas pazīmēm un nemazina pārklājuma kvalitāti un izstrādājuma piemērotību lietošanai.
- Uzkaršējiet ēdienu augstā/vidējā temperatūrā un pēc tam ļaujiet tam gatavoties zemā temperatūrā.
- Ja tiek karsētas taukvielas, neatstājiet izstrādājumu bez uzraudzības: Pārkarsētas taukvielas var aizdegties. Nekad nedzēsiet aizdegušās taukvielas ar ūdeni! Noslāpējiet liesmas ar vāku vai biezu vilnas segu.

- **PIESARDZĪBU!** Īpaši uzmanīgi strādājiet, ja izplūst karsti šķidrumi – pretējā gadījumā rodas applaucēšanās risks. Neizlejiet šķidrumu sasteigti, bet pārliecinieties, ka tas plūst vienmērīgi. Izliešanas laikā pārliecinieties, ka tieši tuvumā neatrodas citas personas, jo īpaši bērni.
- **UZMANĪBU!** Nepieciešamības gadījumā izliešanas laikā izmantojiet virtuves cimds vai līdzvērtīgi efektīvus individuālos aizsardzības līdzekļus (IAL).
- **PIESARDZĪBU!** Uzreiz ar piemērotu drānu noslaukiet karstu eļļu vai citus šķidrumus, kas izlejojot iztek no katla vai nopil uz sildvirsmas. Pretējā gadījumā pastāv ugunsgrēka risks.
- Lai nesabojātu pretpielipšanas pārklājumu, lietojiet tikai plastmasas vai koka virtuves piederumus. Negrieziet pagatavoto produktu, kamēr tas atrodas izstrādājumā.
- Karstās taukvielās nedrīkst likt gaļu, no kuras vēl pil šķidrums. Ja taukviela uzšļakstās uz karstas plīts, tas var viegli izraisīt ugunsgrēku.
- Panna ir piemērota gāzes, elektriskās, stikla keramikas, indukcijas un halogēna plīts virsmām.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet eļļai vai ūdenim atdzist līdz istabas temperatūrai.
- **Norāde indukcijas plītim:** Noteiktos apstākļos var rasties troksnis, kas saistīts ar siltuma avota un izstrādājuma elektromagnētiskajām īpašībām. Tas ir normāli un nelielina par indukcijas plīts virsmas vai virtuves trauku defektu. Izstrādājums jānovieto indukcijas plīts riņķa vidū. **UZMANĪBU! Ātri uzsilst!** Uzsildot nepārkarsējiet virtuves traukus. Pārkarsēšanas gadījumā telpas kārtīgi jāizvēdina.

- Izstrādājumā ir apvienotas alumīnija gatavošanas trauku priekšrocības, piemēram, neliels svars un augstā siltumvadītspēja, un priekšrocības, ko sniedz ēdiena gatavošana uz indukcijas plīts. Lai tas būtu iespējams, alumīnija apakšējā virsmā ir iestrādāti magnētiski tērauda elementi. Tāpēc apakšējā virsma nav viscaur magnētiska, un uz indukcijas plīts virsmām, kas ir ievērojami lielākas par apakšējās virsmas diametru, var gadīties, ka indukcijas spoles nereaģē. Tas nav kvalitātes defekts un nemazina izstrādājuma funkcionalitāti. Lai nodrošinātu nevainojamu izstrādājuma funkciju, vienmēr novietojiet to uz gatavošanas virsmas, kas atbilst faktiskajam efektīvajam pamatnes diametram, kas norādīts pamācībā.
- Augsta temperatūra var izraisīt krāsas izmaiņas izstrādājuma ārpusē. Tas nav materiāla defekts un neietekmē izstrādājuma kvalitāti vai funkcijas.
- Nekādā gadījumā neturiet karstu izstrādājumu zem aukstas tekoša ūdens strūkļas. Izstrādājuma apakšdaļa var tikt bojāta vai arī nokrist no izstrādājuma.
- Katlu, pannu, tvaicētāja ieliktni, fritēšanas grozu un vāku varat lietot cepeškrāsnī. Katls un panna ir karstumizturīgi līdz 230 °C (bez vāka). Vāks ir karstumizturīgs līdz 160 °C.
- Izstrādājumu var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Pārtikas atliekas, kas pielīp pie pannas/fritēšanas groza/tvaicētāja ieliktna/vāka un pannas, vispirms būtu jāmērcē ūdenī un pēc tam jānotīra ar sūkli.
- Manuālai tīrīšanai izmantojiet karstu ūdeni un parastu trauku mazgāšanas līdzekli. Lai nesabojātu materiālu, nelietojiet asus vai smailus priekšmetus vai suku.
- Tīrīšanai nelietojiet abrazīvus līdzekļus.
- Bieža tīrīšana ar kodīgiem tīrīšanas līdzekļiem var izraisīt izstrādājuma bojājumus un/vai krāsas izmaiņas.
- Mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā var izraisīt alumīnija daļu krāsas izmaiņas.
- **UZMANĪBU!** Stikla vāks ir plīstošs/nav triecienizturīgs.

- Nelietojiet vāku, ja tā grozāmā poga ir valīga. Pievelciet roktura skrūvsavienojumu, ja tas ir valīgs.
- **UZMANĪBU! SKĀPĒJUMU RISKS!** Nebīdīet virtuves traukus uz priekšu un atpakaļ uz stikla keramikas plīts virsmām!
Lai nesaskrāpētu stikla keramikas plīts virsmu, vienmēr paceliet pannu, pirms maināt tās stāvokli uz plīts.
Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas varētu rasties pretējā gadījumā.
Ja pannas ar atklātu alumīnija pamatni tiek pārvietotas uz priekšu un atpakaļ uz keramikas virsmām, tās var atstāt nospiedumus. Šādas pēdas parasti var notīrīt ar keramikas tīrīšanas līdzekli.
Pirms sākat gatavot, iesakām noslaucīt plīts virsmu un trauku apakšdaļu ar tīru, bezplūksnu drānu (piemēram, no mikrošķiedras). Tādējādi varat novērst skrāpējumus.
- **UZMANĪBU! SKĀPĒJUMU RISKS!** Nepārvietojiet tvaicētāja ieliktni pannā uz priekšu un atpakaļ. Uzmanīgi uzkariniet fritēšanas grozu uz pannas malas.
- **Paredzēts lietošanai ar pārtikas produktiem:** Izstrādājums neietekmē pagatavoto ēdienu garšu un smaržu.
- Nodrošiniet atbilstošu ventilāciju, lai izvairītos no būtiskiem dūmiem slēgtā vidē.

Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.

Informāciju par noliecotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.

Garantija

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlinijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgās tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarīšanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdarīšanas brīdi, nekavējoties jāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietpratīgi lietots vai apkopts.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām (piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kārtidži), ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

Rīcība garantijas gadījumā

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiet kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 516633_2510).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā. Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

Serviss



Serviss Latvijā

Tālr.: 8000 5808

E-pasts: owim@lidl.lv

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

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 516633_2510

