



PREMIUM STAINLESS STEEL FRYING PAN

(GB)

PREMIUM STAINLESS STEEL FRYING PAN

Operation and safety notes

(FI)

PREMIUM- TERÄSPAISTINPANNU

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

PREMIUM-STEKPANNA I SPECIALSTÅL

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(DK)

PANDE AF RUSTFRIT STÅL

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(PL)

PATELNIĄ

Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

(LT)

AUKŠČIAUSIOS KOKYBĖS NERŪDIJANČIOJO PLIENO KEPTUVĖ

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

PREMIUM-KLASSI ROOSTEVABAST TERASEST PANN

Kasutamise- ja ohutusjuhised

(LV)

PREMIUM KLAŠES NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA PANNA

Eksploatācijas un drošības norādījumi

IAN 525158_2507

IAN 525605_2507

(FI)

(SE)

(PL)

(LT)

(LV)

GB	Operation and safety notes	Page	3
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	10
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	16
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	23
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	30
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psł	38
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhisedKasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	44
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	Lpp.	50

● 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) 525158_2507 / 525605_2507.

● 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 Advice

- **WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!** Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

● **Safety Instruction**

- 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.
- 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 are loose.
- **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 pan 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!

● **Instruction for use**

- 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.
- Never add salt or brine into the empty preheated product as this could lead to corrosion. However, a reduction in product performance is not likely.
- **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 pan.
- Effective bottom diameter:
 - 525158_2507 (240 mm): Ø 171 mm
 - 525605_2507 (280 mm): Ø 200 mm
- **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 overheats.
- In order for the product to function properly, always place it on a cooktop corresponding to the effective base diameter stated in this manual.

● **Oven suitability**

- The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max 250 °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.
- In time, the minerals in the water could give rise to stains or discolorations on the product. You can get rid of them by rubbing half a lemon over them. More stubborn stains can be removed with a mixture of nine parts water to one part vinegar essence.

● **Disposal**

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

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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 525158_2507 / IAN 525605_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

● 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) 525158_2507 / 525605_2507.

● Ennen käyttöä

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

● Turvallisuusohjeet

- **VAROITUS! IMEVÄISIÄ JA LAPSIA UHKAAVA HENGENVAAARA JA TAPATURMANVAARA!** Älä koskaan jätä lapsia pakkausmateriaalin läheisyyteen ilman valvontaa. Pakkausmateriaaliin liittyy tukehtumisvaara. Lapset aliarvioivat usein vaaratilanteet. Pidä pakkausmateriaali aina lasten ulottumattomissa.

● Turvallisuusohjeet

- Aseta tuote kaasuliedellä ehdottomasti keskelle keittotasoa ja vältä liekin ulottumista tuotteen sivuille. Varmista, ettei kahva ei ulotu keittotason reunan yli.

- Älä koskaan jätä tuotetta ilman valvontaa rasvan kuumentuessa. Ylikuumentunut rasva voi syttyä palamaan. Älä koskaan yritä sammuttaa rasvapaloa vedellä! Sammuta liekit kannella tai tiiviillä villapeitteellä.
- Jos keittoastia ylikuumenee niin, että neste haihtuu täysin, älä poista sitä välittömästi liedeltä. Kytke liesi ensin pois päältä, anna tuotteen jäähtyä kunnolla ja tuuleta huone.
- Älä laita märkää lihaa tuotteeseen. Rasvaroiskeet kuumalle keittolevylle voivat sytyttää helposti tulipalon.
- Kahva voi kuumeta käytön aikana. Käytä patalappua tai grillikintaita oman turvallisuutesi vuoksi.
- Älä koskaan käytä tuotetta, jos kahvat ovat löystyneet.
- **VARO!** Ole erityisen varovainen kaataessasi kuumia nesteitä, muutoin palovamman vaara. 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 uunikinnasta tai vastaavaa tehokasta henkilönsuojainta (PPE).
- **VARO!** Pyyhi kuuma öljy tai muut nesteet, jotka kaadettaessa valuvat pannun reunan yli tai tippuvat keittotasolle, heti pois sopivalla liinalla. Muutoin tulipalon vaara.
- Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta voimakkaan savun muodostumisen välttämiseksi suljetuissa tiloissa.
- Tuote ei sovellu uppopaistamiseen!

● Käyttöohje

- Voitele tuote kevyesti.
- Älä ylikuumenna tuotetta, kun se on tyhjä tai täytetty, jotta tarttumattoman pinnan vaikutus ei heikkene vaurion vuoksi.
- Aseta keittoastia käytön jälkeen aina kuumuutta kestäväälle pinnalle, eikä suoraan suojaamattomalle työtasolle.

- **Ylikuumenemisen vaara!** Jos rasvattomat elintarvikkeet laitetaan ylikuumenneelle pannulle ilman öljyä, proteiini voi palaa pintaan ja värjätä tarttumattoman pinnoitteen. Tällaiset värjäymät ovat käytön jälkiä, jotka eivät heikennä pinnoitteen laatua eikä sen käytettävyyttä.
- Kuumenna ruoka korkealla/keskitasoisella lämmöllä ja anna sen sitten kypsy alhaisella lämmöllä, kunnes se on valmista.
- Käytä vain muovisia tai puisia keittiövälineitä, jotta tarttumaton pinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa elintarvikkeita suoraan tuotteessa.
- Korkeat lämpötilat voivat värjätä tuotteen ulkopinnan. Tämä ei ole merkki virheellisestä materiaalista eikä se vaikuta tuotteen laatuun tai toimivuuteen.
- Älä koskaan pidä kuumaa tuotetta juoksevan kylmän veden alla. Tuotteen pohja voisi vaurioitua tästä tai irrota tuotteesta.
- Älä koskaan laita suolaa tai suolaliuosta tyhjiin, esilämmitettyyn tuotteeseen, sillä se voi johtaa korroosioon. Tämä ei kuitenkaan heikennä tuotteen suorituskykyä.
- **HUOMIO! NAARMUUNTUMISEN VAARA!** Vältä keittoastoiden liikuttamista edestakaisin lasikeraamisilla keittotasilla!
- Nosta keittoastia aina ennen kuin muutat sen asentoa keittotasolla, jotta lasikeraaminen keittotaso ei naarmuunnu. Emme vastaa vaurioista, jotka tästä muutoin voisivat syntyä.
- Alumiinipohjaisten keittoastoiden liikuttaminen edestakaisin keraamisilla pinnoilla voi jättää jälkiä. Tällaiset jäljet voidaan yleensä poistaa keraamisen lieden puhdistusaineella.
- Ennen ruoanvalmistuksen aloittamista on suositeltavaa, että keittotason pinta ja keittoastian pohja pyyhitään puhtaalla, nukattomalla liinalla (esim. mikrokuituliinalla). Näin naarmuuntumisen vaaraa voidaan pienentää.

- **Elintarvikekelpoinen:** Tuote ei vaikuta kypsennettyjen elintarvikkeiden makuun eikä aromiin.

● **Yhteensopivuus keittotasojen kanssa**

- Tuotetta voidaan käyttää kaasu-, sähkö-, keraamisella, induktio- ja halogeenikeittotasolla.
- Säästä energiaa! Lämpöhäviön välttämiseksi valitse keittolevy, jonka halkaisija vastaa pannun halkaisijaa.
- Pohjan halkaisija:
 - 525158_2507 (240 mm): Ø171 mm
 - 525605_2507 (280 mm): Ø200 mm
- **Huomautus induktiokeittotasosta:** Joissakin tapauksissa saattaa kuulua ääni, joka johtuu lämmönlähteen sähkömagneettisista ominaisuuksista ja kattilasta/pannusta. Tämä on normaalia eikä se tarkoita sitä, että induktiokeittotaso tai keittoastia olisi vaurioitunut.
- Kattila/pannu on asetettava induktiokeittotason keskelle.
- **HUOMIO!** Kuumenee nopeasti! Älä ylikuumenna keittoastiaa.
- Ylikuumenemistapauksessa tila täytyy tuulettaa kunnolla.
- Jotta tuote toimii moitteettomasti, se on asetettava aina sellaiselle keittotasolle, joka vastaa tässä ohjeessa mainitun tuotteen pohjan halkaisijaa.

● **Käyttö uunissa**

- Tuote soveltuu ruokien lämpimänäpitoon uunissa (kork. 250 °C, 1 tunnin ajan).

● **Puhdistus ja hoito**

- Tuote on konepesunkestävä.

- Käsipesu kuumalla vedellä ja tavallisella astianpesuaineella. Vältä terävien ja teräväkärkisten välineiden tai harjojen käyttöä, jotta materiaali ei vahingoitu.
- Älä käytä mitään voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Usein toistuva puhdistus voimakkailla puhdistusaineilla voi vaurioittaa ja värjätä tuotteen.
- Ajan mittaan veden sisältämät kivennäisaineet voivat jättää tahroja tai värjäymiä tuotteen pintaan. Ne voidaan poistaa hankaamalla sitruunan puolikasta pintaan. Pinttynneet tahrat poistetaan seoksella, joka sisältää yhdeksän osaa vettä ja yhden osan etikkaesanssia.

● **Hävittäminen**

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

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

● **Takuu**

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

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

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

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

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

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatruunat) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvina 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 525158_2507 / IAN 525605_2507) todisteena tekemästäsi ostoksesta.

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

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

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

Huoltopalvelu

FI Huoltopalvelu Suomi

Puhelin: 09 42453024

E-Mail: owim@lidl.fi

● 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) 525158_2507 / 525605_2507.

● Före användning

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

● Säkerhetsanvisningar

- **VARNING! LIVSFARA OCH OLYCKSRISK FÖR SPÅDBARN OCH SMÅ BARN!** Lämna aldrig barn utan tillsyn med förpackningsmaterialet. Förpackningsmaterialet medför fara för kvävning. Barn underskattar ofta farorna. Håll alltid barn borta från förpackningsmaterialet.

● Säkerhetsanvisningar

- På gasspisar ska produkten alltid placeras i mitten av spisplattan, för att undvika att flammor slår upp. Se till att handtaget inte sticker ut över spisplattans kant.

- Lämna inte produkten utan uppsikt under det att fettets värms upp: Överhettat fett kan antändas. Försök aldrig släcka fettbränder med vatten! Kväv elden med ett lock eller en tjock yllefilt.
- Vid överhettning, som också kan inträffa när vätskan har avdunstat helt, får du aldrig ta bort kokkärlet från hällen direkt. Stäng först av spisen, låt produkten svalna helt och hållet och ventiler rummet.
- Tillsätt inte fuktigt eller vått kött i produkten. Fettstänk på en glödhet spishäll kan lätt orsaka brand.
- Handtaget kan bli hett under tillagning. Använd en grytlapp eller grytvantar, för din säkerhet.
- Använd aldrig produkten om handtagen är lösa.
- **VAR FÖRSIKTIG!** Var särskilt försiktig och uppmärksam när du håller upp heta vätskor – risk för skållning. Håll inte upp vätskan snabbt, utan se till att den rinner i ett jämnt flöde. Se till att inga andra personer, framför allt inte barn, befinner sig i omedelbar närhet när du håller ut vätskan.
- **SE UPP!** Använd vid behov en ugnshandske eller jämförbart effektiv personlig skyddsutrustning (PPE) när du håller.
- **VAR FÖRSIKTIG!** Torka omedelbart bort het olja eller andra vätskor som vid upphällning rinner över kanten på pannan eller droppar på spishällen, med en lämplig trasa. Annars finns risk för brand.
- Se till att ventilationen är tillräcklig för att undvika kraftig rökutveckling inomhus.
- Produkten får inte användas för fritering!

● **Bruksanvisning**

- Fetta in produkten lätt.
- Överhätta inte produkten när den är tom eller full. Det kan leda till skador som försämrar non-stick-effekten.

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

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

● Kompatibilitet med spisplattor

- Produkten är lämplig för gas-, el-, glaskeramik-, induktions- och halogenspishällar.
- Spara energi! Undvik värmeförluster genom att välja en platta med ungefär lika stor diameter som pannans.
- Effektiv bottendiameter:
 - 525158_2507 (240 mm): Ø 171 mm
 - 525605_2507 (280 mm): Ø 200 mm
- **Information för användning med induktionsspisar:**

Under vissa förhållanden kan ett ljud uppkomma, som beror på de elektromagnetiska egenskaperna hos värmekällan och grytan/pannan. Detta är normalt och tyder inte på någon skada hos induktionshällen eller kockärl.
- Grytan/pannan måste placeras mitt på induktionsvärmefältet.
- **SE UPP!** Hög uppvärmningshastighet! När du förvärmer kockärl, tänk på att inte överhetta dem.
- Vid överhettning, ventilerarummet ordentligt.
- För att produkten skall fungera felfritt ska den alltid placeras på den spisplatta som bäst motsvarar produktens bottendiameter, som anges i denna anvisning.

● Ugnsfasthet

- Produkten kan användas för att varmhålla mat i ugnen (max. 250 °C under 1 timme).

● Rengöring och skötsel

- Produkten kan maskindiskas.

- Handdisk med varmt vatten och vanligt diskmedel. Undvik att använda vassa och spetsiga föremål eller borstar, så att materialet inte skadas.
- Undvik att använda starka eller slipande diskmedel.
- Frekvent rengöring med starka rengöringsmedel kan leda till skador och missfärgning av produkten.
- Med tiden kan mineraler i vattnet lämna fläckar eller missfärga produkten. Du kan ta bort dem genom att gnida en halv citron över dem. Du kan ta bort envisa fläckar med en blandning av nio delar vatten och en del ättiksptrit.

● **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 525158_2507 / IAN 525605_2507) för att bevisa köpet. Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

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

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

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930 739

E-Mail: owim@lidl.se

FI

Service Finland

Tel: 09 42453024

E-Mail: owim@lidl.fi

● Indledning

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

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. 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) 525158_2507 / 525605_2507.

● Inden anvendelse

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

● Sikkerhedsanvisninger

- **ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!** Børn må aldrig efterlades med emballagematerialet uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningssrisiko. Børn undervurderer ofte faresituationer. Hold altid emballagen uden for børns rækkevidde.

● Sikkerhedsanvisninger

- På gaskogeplader skal produktet stilles nøjagtigt midt på kogeblusset, så flammerne ikke slikker op ad siden på det. Pas på, at håndtaget ikke rager ud over kogepladens kant.
- Lad aldrig produktet være uden opsyn under opvarmning af fedtstof: Overophedet fedt kan antænde. Forsøg aldrig at slukke en fedtbrand med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Ved overophedning, som også kan forekomme ved tørkogning, må du aldrig fjerne produktet fra komfuret med det samme. Sluk først for komfuret, lad produktet køle helt af, og udluft rummet.
- Læg ikke vådt kød i produktet. Fedtstænk på en glødende kogeplade kan medføre brand.
- Grebet kan blive varmt under brug. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Brug aldrig produktet, hvis grebene sidder løst.
- **FORSIGTIG!** Vær særlig forsigtig og opmærksom, når du hælder varme væsker, da der ellers kan være risiko for skoldning. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Når du hælder væsker ud, skal du sikre dig, at der ikke er nogen personer, især børn, i nærheden.
- **OBS!** Brug om nødvendigt en grillhandske eller et tilsvarende effektivt personligt værnemiddel (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Tør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad panden eller drypper ned på kogepladen, af med en egnet klud. Ellers kan det medføre brandfare.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation for at undgå kraftig røg i lukkede rum.
- Dette produkt er ikke egnet til friturestegning!

● **Brugsanvisning**

- Smør produktet let med fedt.
- Overophed ikke produktet, når det er tomt eller fyldt, da nonstick-belægningen så kan blive forringet på grund af beskadigelse.
- Stil altid kogegrejet på et varmefast underlag efter brug og ikke direkte på en ubeskyttet bordplade.
- **Fare for overophedning!** Hvis fedtfri mad kommer i kontakt med overophedede pander uden olie, kan det medføre en let misfarvning af nonstick-belægningen på grund af forbrænding af proteinerne. Disse misfarvninger skyldes slitage og påvirker ikke belægningens kvalitet eller brugsværdien.
- Varm maden op ved høj/medium varme, og lad den derefter simre ved lavere varme, indtil den er færdig.
- Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ for ikke at beskadige nonstick-belægningen. Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke en materialefejl og har ingen indflydelse på produktets kvalitet eller funktion.
- Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Herved kan produktets underside tage skade eller falde af produktet.
- Hæld aldrig salt eller saltlage i produktet, hvis det er tomt og forvarmet, da dette kan forårsage korrosion. Der forventes dog ikke en forringelse af produktets ydeevne.
- **OBS! RISIKO FOR RIDSER!** Undgå at skubbe og trække kogegrejet på glaskeramiske kogeplader!
- Løft altid kogegrejet, før du flytter det på kogepladen, for at undgå ridser i den glaskeramiske kogeplade. Vi hæfter ikke for skader, som skyldes dette.

- Hvis pander eller gryder med en synlig aluminiumsbund skubbes frem og tilbage på keramiske flader, kan det efterlade spor. Sådanne spor kan som regel fjernes med et rengøringsmiddel til keramiske flader.
- Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og kogegrejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (f.eks. mikrofiber). Det nedsætter risikoen for ridser.
- **Levnedsmiddelsikker:** Dette produkt påvirker hverken fødevarers smag eller aroma.

● **Kompatibilitet med kogeplader**

- Produktet er egnet til gas-, el-, glaskeramik-, induktions-, og halogenkogeplader.
- Spar på energien! For at undgå varmetab skal du vælge en kogezone med en diameter, der passer med pandens diameter.
- Effektiv bunddiameter:
 - 525158_2507 (240 mm): Ø 171 mm
 - 525605_2507 (280 mm): Ø 200 mm
- **Vejledning for induktionskogeplader:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og grydens/pandens elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på en defekt induktionskogeplade eller kogegrej.
- Gryden/panden skal anbringes midt på induktionskogepladen.
- **OBS!** Hurtig opvarmningshastighed! Kogegrejet må ikke overopvarmes ved forvarmning.
- Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.
- For at produktet kan fungere optimalt, skal det altid stilles på en kogezone, som passer til den i denne vejledning anførte effektive bunddiameter.

● **Egnethed i ovn**

- Produktet er velegnet til at holde mad varm i bageovnen (maks. 250 °C i 1 time).

● **Rengøring og pleje**

- Produktet er egnet til opvaskemaskine.
- Vaskes i hånden med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande eller børster for ikke at beskadige materialet.
- Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- Hyppig rengøring med skrappe rengøringsmidler kan medføre beskadigelse og misfarvning af produktet.
- Med tiden kan der opstå pletter eller misfarvninger af produktet fra mineraler i vandet. Dem kan du fjerne ved at gnide dem med en halv citron. Genstridige pletter kan fjernes med en blanding af ni dele vand og en del eddikesyre.

● **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 525158_2507 / IAN 525605_2507) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

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

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

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: owim@lidl.dk

● Wstęp

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

Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 525158_2507 / 525605_2507.

● Przed użyciem

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

● Instrukcje bezpieczeństwa

- **OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ŻYCIA I WYPADKIEM DLA NIEMOWIAŁ I MAŁYCH DZIECI!** Nigdy nie pozostawiać małych dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem. Dzieci często lekceważą zagrożenia. Dzieci należy zawsze trzymać z dala od materiałów opakowaniowych.

● Instrukcje bezpieczeństwa

- Na kuchenkach gazowych zawsze umieszczaj produkt na środku powierzchni grzewczej, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się płomieni. Upewniać się, że uchwyt nie wystaje poza krawędź powierzchni grzejnej.
- Podczas podgrzewania tłuszczu nigdy nie pozostawiać produktu bez nadzoru: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Nigdy nie próbować gaszenia wodą płonącego tłuszczu! Płomień zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- W przypadku przegrzania, które może wystąpić również po całkowitym odparowaniu płynu, nigdy nie zdejmować natychmiast naczynia z kuchenki. Najpierw wyłączyć kuchenkę, pozwolić urządzeniu całkowicie ostygnąć i wywietrzyć pomieszczenie.
- Nie wkładać do urządzenia ociekającego wodą mięsa. Rozpryski tłuszczu na rozgrzanej płycie grzewczej mogą łatwo spowodować pożar.
- Uchwyt może się nagrzewać podczas gotowania. Dla bezpieczeństwa używać rękawic do grilla lub rękawic kuchennych.
- Nigdy nie używać urządzenia, jeśli uchwyty są luźne.
- **OSTROŻNIE!** Zachowywać szczególną ostrożność podczas nalewania gorących płynów – w przeciwnym razie istnieje ryzyko oparzenia. Nie wylewać płynu pośpiesznie, zapewniać stały przepływ. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** W razie potrzeby podczas wylewania używać łapki kuchennej lub podobnie skutecznych środków ochrony indywidualnej (ŚOI).

- **OSTROŻNIE!** Gorący olej lub inne płyny, które spływają po produkcie lub kapią na powierzchnię gotowania należy natychmiast wytrzeć odpowiednią ściereczką. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- W celu uniknięcia dużego zadymienia w pomieszczeniach zamkniętych należy zapewnić odpowiednią wentylację.
- Produkt nie nadaje się do głębokiego smażenia!

● **Instrukcja obsługi**

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

- Nigdy nie wlewać soli ani solanki do pustego, podgrzanego produktu, ponieważ może to prowadzić do korozji. Nie należy jednak spodziewać się zmniejszenia wydajności produktu.
- **UWAGA! RYZYKO ZARYSOWAN!** Unikać szurania naczyniem do gotowania po ceramicznej płycie grzejnej!
- Zawsze podnosić naczynia przed ich przesuwaniem po płycie grzewczej, aby uniknąć zarysowania płyty ceramicznej. Nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia.
- Przesuwanie naczyń kuchennych z odstoniętym aluminiowym dnem tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą środka do czyszczenia ceramiki.
- Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna naczynia do gotowania czystą ściereczką niepozostawiającą włókien (np. z mikrowłókna). Dzięki temu zmniejszy się ryzyko zarysowań.
- **Bezpieczna żywność:** Produkt nie wpływa na smak i zapach przygotowywanych potraw.

● **Kompatybilność z płytami grzewczymi**

- Produkt nadaje się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- Oszczędzać energię! Aby uniknąć utraty ciepła, należy wybrać płytę grzewczą o średnicy odpowiadającej średnicy garnka.
- Efektywna średnica dna:
 - 525158_2507 (240 mm): Ø171 mm
 - 525605_2507 (280 mm): Ø200 mm

- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W pewnych okolicznościach, ze względu na właściwości elektromagnetyczne źródła ciepła oraz patelni lub garnka, może pojawiać się szum. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza wady płyty indukcyjnej ani naczyń kuchennych.
- Garnek lub patelnię należy stawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **UWAGA!** Duża szybkość nagrzewania! Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać.
- W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- W celu zapewnienia prawidłowego działania produktu należy zawsze umieszczać go na powierzchni do gotowania, która odpowiada efektywnej średnicy podstawy określonej w niniejszej instrukcji.

● **Kompatybilność z piekarnikiem**

- Produkt może utrzymywać ciepło potraw w piekarniku (maks. 250 °C przez 1 godzinę).

● **Czyszczenie i konserwacja**

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

- Z czasem minerały zawarte w wodzie mogą zabrudzić lub odbarwić produkt. Można się ich pozbyć, pocierając produkt połówką cytryny. Uporczywe plamy można usunąć za pomocą mieszanki dziewięciu części wody i jednej części esencji octowej.

● **Utylizacja**

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

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

● **Gwarancja**

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

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

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

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt 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. przełączników 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 525158_2507 / IAN 525605_2507) 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

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 žinytų. Nuskaityę QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę prekės numerį (IAN) 525158_2507 / 525605_2507 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija.

● Prieš naudojimą

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

● Saugos nuorodos

- **ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS GYVYBEI IR NELAIMINGO ATSITIKIMO RIZIKA KŪDIKIAMS IR VAIKAMS!**

Niekuomet nepalikite vaikų be priežiūros su pakavimo medžiagomis. Pakuotės medžiagos kelia uždusimo pavojų. Vaikai dažnai neįvertina pavojų. Visuomet laikykite vaikus atokiai nuo pakavimo medžiagų.

● Saugos nurodymai

- Ant dujinės viryklės gaminį būtinai statykite ant viryklės vidurio ir venkite liepsnos persiliejo. Atkreipkite dėmesį, kad rankena neišsikištų už viryklės krašto.

- Niekada nepalikite gaminio be priežiūros, kol riebalai kaitinami: Perkaitę riebalai gali užsidegti. Niekada nebandykite gesinti riebalų gaisrų vandeniu! Slopinkite liepsną dangčiu arba storu vilnoniu apklotu.
- Jei įkaista, o tai gali atsitikti, kai skystis visiškai išgaruoja, niekada nedėkite puodo iš karto nuo viryklės. Pirmiausia išjunkite viryklę, leiskite gaminiui visiškai atvėsti ir išvėdinkite patalpą.
- Į gaminį nedėkite varvančios mėsos. Riebalų tyškai ant įkaitintos viryklės plokštės gali lengvai sukelti gaisrą.
- Kaištis gali įkaisti virimo metu. Norėdami apsisaugoti naudokite puodkėlę arba pirštinę.
- Niekada nenaudokite gaminio, jei jo rankenos laisvos.
- **ATSARGIAI!** Pilstydami karštus skysčius būkite ypač atsargūs ir apdairūs – kitaip kyla nudegimo pavojus. Nepilkite skysčio skubotai, bet užtikrinkite tolygų srautą. Įsitikinkite, kad pilant šalia nėra kitų žmonių, ypač vaikų.
- **DĖMESIO!** Pripildydami, jei reikia, naudokite kepimo pirštines arba panašios apsaugos priemonės (AAP).
- **ATSARGIAI!** Karštą aliejų ar kitus skysčius, kurie išsilieja per keptuvės kraštą ar laša ant viryklės paviršiaus, nedelsiant nuvalykite tinkama šluoste. Priešingu atveju kyla gaisro pavojus.
- Užtikrinkite tinkamą vėdinimą, kad uždarose patalpose išvengtumėte per daug dūmų.
- Gaminys nėra tinkamas gruzdinimui!

● **Naudojimo instrukcija**

- Ištepkite gaminį nedideliu kiekiu riebalų.
- Negalima perkaitinti gaminio, kai jis yra tuščias arba užpildytas, kad nesusilpnėtų apsauga nuo prisvilimo dėl pažeidimų.

- Po naudojimo visada statykite virtuvės indus ant karščiui atsparios pagrindo, o ne tiesiai ant neapsaugoto darbo paviršiaus.
- **Elektros šoko pavojus!** Jei riebalų neturintys maisto produktai liečiasi su perkaitintomis keptuvėmis be aliejaus, dėl baltymų degimo gali šiek tiek pakisti neprilipanti danga. Tokios spalvos pakitimai yra nusidėvėjimo požymiai ir neturi įtakos dangos kokybei bei jos tinkamumui naudoti.
- Maistą kaitinkite ant stiprios / vidutinės ugnies, o tada virkite ant mažesnės ugnies, kol maistas bus paruoštas.
- Naudokite tik plastiko arba medžio virtuvės reikmenis, kad nepažeistumėte neprisvytančios dangos. Nekirkite maisto produktų tiesiai ant gaminio.
- Dėl aukštos temperatūros gali atsirasti gaminio išorės spalvos pakitimų. Tai nėra žymė, kad medžiaga yra nekokybiška, ir neturi įtakos nei gaminio kokybei, nei jo funkcionalumui.
- Niekada nelaikykite gaminio po šaltu tekančiu vandeniu. Dėl to gali būti pažeista arba nukristi apatinė gaminio pusė.
- Niekada nedėkite druskos ar sūrymo į tuščią, iš anksto pašildytą gaminį, nes tai gali sukelti koroziją. Tačiau tai nesumažins gaminio veiksmingumo.
- **DĖMESIO! ĮBRĖŽIMŲ PAVOJUS!** Nestumdyskite gaminimo indo ant stiklo keramikos kaitlenčių!
- Prieš keisdami puodo padėtį ant kaitlentės, visada jį pakelkite, kad išvengtumėte stiklo keramikos kaitlentės įbrėžimų. Mes neatsakome už žalą, kuri galėtų atsirasti kitais atvejais.
- Jei virtuvės indai su atviru aliuminio dugnu yra judinami ant keraminių paviršių, jie gali palikti žymes. Paprastai jas galima pašalinti keramikos valikliu.
- Prieš pradėdami virti mes rekomenduojame kaitlentės paviršių ir indo apačią nuvalyti sausa, nesiveliančia šluoste (pavyzdžiui, mikropluošto). Tai sumažina įbrėžimų riziką.

- **Saugus liestis su maistu:** Šis gaminys neturi įtakos paruoštų maisto produktų skoniu ar kvapui.

● **Suderinamumas su kaitlentėmis**

- Gaminys tinka dujinėms, elektrinėms, stiklo keramikos, indukcinėms ir halogeninėms kaitlentėms.
- Taupykite energiją! Siekiant išvengti šilumos nuostolių, reikėtų rinktis viryklės plokštę, kurios skersmuo atitiktų keptuvės skersmenį.
- Efektyvus pagrindo skersmuo:
 - 525158_2507 (240 mm): Ø 171 mm
 - 525605_2507 (280 mm): Ø 200 mm
- **Nurodymas indukcinėms kaitvietėms:** Tam tikromis aplinkybėmis galimas garsas, atsirandantis dėl elektromagnetinių šildymo šaltinio ir puodo/keptuvės savybių. Tai yra normalu ir nerodo, kad jūsų indukcinė viryklė arba virtuvės reikmenys būtų pažeisti.
- Puodas / keptuvė turi būti pastatyta indukcinės kaitlentės centre.
- **DĖMESIO!** Didelis įkaitimo greitis! Neperkaitinkite gaminimo indo.
- Perkaitinus reikia gerai išvėdinti patalpą.
- Kad gaminys veiktų tinkamai, jis visada turi būti statomas ant viryklės paviršiaus, kurio efektyvusis skersmuo atitinka šiame naudojimo instrukcijoje nurodytą skersmenį.

● **Tinkamumas naudoti orkaitėje**

- Gaminys tinka maistą šiltai palaikyti orkaitėje (maks. 250 °C 1 val.).

● **Valymas ir priežiūra**

- Gaminys yra tinkamas indaplovei.

- Plaukite rankomis karštu vandeniu ir įprastu indų plovikliu. Nenaudokite aštrių ir smailių daiktų arba šepečių, nes jie gali pažeisti gaminį.
- Valymui nenaudokite aštrių ar šveičiamųjų valymo priemonių.
- Dažnas gaminio valymas stipriais valikliais gali sugadinti ir pakeisti jo spalvą.
- Laikui bėgant, vandenyje esantys mineralai gali sukelti dėmių ar spalvos pakitimų ant gaminio. Jų galima atsikratyti, perbraukiant pusę citrinos. Įsisenėjusias dėmes pašalinsite vandens ir acto esencijos mišiniu (santykis 9:1).

● **Išmetimas**

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

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

● **Garantija**

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

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

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

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

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

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

Veiksmai norint pasinaudoti garantija

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

Kreipdamiesi koku nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 525158_2507 / IAN 525605_2507).

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

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

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

Klientų aptarnavimas

 **Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva**

Tel.: 080033144

El. paštas: owim@lidl.lt

● Sissejuhatus

Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrge kvaliteedilise 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 Lidli klienditeeninduse veebilehele (www.lidl-service.com), kus saate oma kasutusjuhendi avada, sisestades artikli numbri (IAN) 525158_2507 / 525605_2507.

● Enne kasutamist

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

● Ohutusjuhised

- **HOIATUS! OHUSTAB IMIKUTE JA LASTE ELU JA TERVIST!** Ärge kunagi jätke lapsi koos pakkematerjaliga järelevalveta. Lapsed võivad pakendi tõttu lämbuda. Lapsed sageli alahindavad ohte. Hoidke lapsed alati pakenditest eemal.

● Ohutusjuhised

- Asetage toode gaasipliidil tingimata keeduplaadi keskele ja vältige leegilahvatusi. Jälgige, et käepide ei ulatuks üle keeduplaadi serva.

- Ärge jätke toodet rasvaine kuumutamise ajal kunagi järelevalveta: Ülekuumenenud rasv võib süttida. Ärge kunagi püüdke rasvapõlengut veega kustutada! Summutage leegid kaanega või paksu villatekiga.
- Ülekuumenemise korral, mis võib tekkida vedeliku täieliku aurustumise korral, ärge kunagi eemaldage keedunõud kohe pliidilt. Esmalt lülitage pliit välja, laske tootel täielikult jahtuda ja tuulutage ruumi.
- Ärge pange tootele tilkuvat, märga liha. Hõõguvale keeduplaadile sattunud rasvapritsmed võivad tekitada tulekahju.
- Käepide võib keetmise ajal kuumeneda. Kasutage oma ohutuse tagamiseks pajalappe või grillikindaid.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui käepidemed loksuvad.
- **ETTEVAATUST!** Olge eriti ettevaatlik kuumade vedelike väljavalamisel – vastasel juhul valitseb põletuste oht. Ärge valage vedelikku välja liiga kiiresti, vaid jälgige, et vool oleks ühtlane. Jälgige, et väljavalamise ajal ei oleks lähedal teisi inimesi, eriti väikeseid lapsi.
- **TÄHELEPANU!** Kasutage väljavalamisel vajadusel pajakindaid või samaväärseid isikukaitsevahendeid (PPE).
- **ETTEVAATUST!** Pühkige kuum õli või muud vedelikud, mis väljavalamise käigus mööda panni serva alla voolavad või pliidi pinnale tilguvad, kohe ära sobiva lapi abil. Vastasel juhul tekib tuleoht.
- Hoolitsege piisava õhutamise eest, et vältida tugevat suitsuteket suletud ruumides.
- See toode pole sobilik frittimiseks!

● Kasutusjuhend

- Õlitage toodet kergelt.

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

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

● Ühilduvus pliidiplaatidega

- Toode sobib kasutamiseks gaasi-, elektri-, klaaskeraamilistel, induksioon- ja halogeenpliitidel.
- Säätke energiat! Kuumuskao vältimiseks valige keeduplaat, mille läbimõõt vastab panni läbimõõdule.
- Tõhus põhja läbimõõt:
 - 525158_2507 (240 mm): Ø 171 mm
 - 525605_2507 (280 mm): Ø 200 mm
- **Märkus induksioonipliitide kohta:** Teatud olukorras võib esineda müra, mis on tingitud kütteallika ja poti/panni elektromagnetilistest omadustest. See on tavapärane ja ei viita defektile induksioonipliidi või küpsetusahju juures.
- Pott/pann tuleb asetada induksioonivälja keskele.
- **TÄHELEPANU!** Kuumeneb kiiresti! Ärge eelkuumutage küpsetusnõud üle.
- Ülekuumutamise korral tuleb ruumi põhjalikult ventileerida.
- Toote nõuetekohase toimimise tagamiseks tuleb see alati asetada keeduplaadile, mis vastab käesolevas juhendis märgitud efektiivsele põhja läbimõõdule.

● Sobivus ahju jaoks

- Toode sobib toidu ahjus soojana hoidmiseks (max 250 °C 1 tunniks).

● **Puhastamine ja hooldus**

- Toode sobib pesemiseks nõudepesumasinas.
- Käsipesu kuuma vee ja tavapärase nõudepesuvahendiga. Vältige teravate esemete ja harjade kasutamist, mis võiksid toote materjali kahjustada.
- Ärge kasutage tugevatoimelisi ega abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Toote sage pesemine tugevatoimeliste puhastusvahenditega võib toodet kahjustada ja muuta selle värvi.
- Aja jooksul võivad vees sisalduvad materjalid tekitada toote pinnale plekke või muuta selle värvust. Neid saab eemaldada, hõõrudes pooliku sidruniga. Kangekaelsemad plekid on võimalik eemaldada seguga, mis sisaldab üheksa osa vett ja üks osa äädikaessentsi.

● **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. Garantii aeg 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 525158_2507 / IAN 525605_2507).

Toote numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt. Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga. Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmnesisid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

Teenindus

 **Teenindus Eestis**

Tel: 8000049109

E-posti aadress: owim@lidl.ee

● Ievads

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

Jūs varat skatīt un lejupielādēt šo un daudzas citas instrukcijas vietnē www.lidl-service.com. Noskenējot kvadrātkodu, tiks atvērta Lidl servisa tīmekļa vietne (www.lidl-service.com), kurā varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju, ievadot preces numuru (IAN) 525158_2507 / 525605_2507.

● Pirms lietošanas

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

● Drošības norādījumi

- **BRĪDINĀJUMS! ZĪDAIŅU UN BĒRNU DZĪVĪBAS APDRAUDĒJUMS UN NĒLAIMES GADĪJUMU RISKS!**

Nekad neatstājiet bērnus bez uzraudzības, rotaļājoties ar iepakojuma materiālu. Iepakojuma materiāls rada nosmakšanas risku. Bērni bieži nespēj pietiekami novērtēt iespējamās draudus. Uzglabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.

● **Drošības norādes**

- Novietojiet izstrādājumu uz gāzes plīts obligāti sildvirsmas centrā un izvairieties no liesmas caursītes. Ievērojiet, lai rokturis neizvirzītos pāri sildvirsmas malai.
- Taukvielu sakaršanas laikā nekad neatstājiet izstrādājumu bez uzraudzības: Pārkaršētas taukvielas var aizdegties. Taukvielu ugunsgrēku nekad nemēģiniet dzēst ar ūdeni! Noslāpējiet liesmas ar vāku vai biezu vilnas segu.
- Pārkaršanas gadījumā, kas var arī rasties, kad pilnībā ir iztvaikojis šķidrums, nekad nenoņemiet uzreiz virtuves trauku no plīts. Vispirms izslēdziet plīti, ļaujiet izstrādājumam pilnībā atdzist un izvēdiniet telpu.
- Nelieciet izstrādājumā pilošu gaļu. Taukvielu šļakatas uz kvēlojošas gatavošanas virsmas var viegli izraisīt ugunsgrēku.
- Gatavošanas laikā rokturis var sakarst. Savai aizsardzībai izmantojiet virtuves cimdus vai grila cimdus.
- Nekad nelietojiet izstrādājumu, ja rokturi ir vaļīgi.
- **PIESARDZĪBU!** Izlejot karstus šķidrumus, rīkojieties ļoti uzmanīgi un piesardzīgi – pretējā gadījumā rodas applaucēšanās risks. Nelejiet šķidrumu sasteigti, bet raugieties, lai tas plūstu vienmērīgi. Izliešanas laikā raugieties, lai tiešā tuvumā neatrastos citas personas, jo īpaši bērni.
- **UZMANĪBU!** Nepieciešamības gadījumā izliešanas laikā izmantojiet virtuves cimdus vai līdzvērtīgi efektīvus individuālos aizsardzības līdzekļus (IAL).
- **PIESARDZĪBU!** Uzreiz ar piemērotu drānu noslaukiet karstu eļļu vai citus šķidrumus, kas izlejot notek gar pannas malu vai pīles uz sildvirsmas. Pretējā gadījumā rodas ugunsgrēka risks.
- Nodrošiniet atbilstošu ventilāciju, lai novērstu lielu dūmu veidošanos slēgtās telpās.
- Šis izstrādājums nav piemērots fritēšanai!

● **Lietošanas instrukcija**

- Viegli ietaukojiet izstrādājumu.
- Nepārkarsējiet izstrādājumu, ja tas ir tukšs vai piepildīts, lai izvairītos no pretpielipšanas iedarbības samazināšanās bojājumu dēļ.
- Pēc lietošanas vienmēr novietojiet virtuves traukus uz karstumizturīgas pamatnes, nevis tieši uz neaizsargātas darba virsmas.
- **Pārkaršanas risks!** Ja taukvielas nesaturoši ēdieni saskaras ar pārkaršušām pannām bez eļļas, olbaltumvielu apdegums var izraisīt pretpielipšanas pārklājuma vieglu iekrāsošanos. Šāda iekrāsošanās ir nodiluma pazīme un neietekmē pārklājuma kvalitāti un piemērotību lietošanai.
- Uzkaršējiet ēdienu ar augstu/vidēju karstumu un pēc tam ļaujiet tam gatavoties zemā karstumā, līdz tas ir gatavs.
- Lai nesabojātu pretpielipšanas pārklājumu, lietojiet tikai plastmasas vai koka virtuves piederumus. Negrieziet pārtikas produktus tieši izstrādājumā.
- Augsta temperatūra var izraisīt iekrāsošanos izstrādājuma ārpusē. Tas neliecina par materiāla defektu un neietekmē izstrādājuma kvalitāti un darbību.
- Nekādā gadījumā neturiet karstu izstrādājumu zem aukstas tekoša ūdens strūkļas. Izstrādājuma apakšdaļa var tikt bojāta vai arī nokrist no izstrādājuma.
- Neberiet iepriekš uzsildītā, tukšā izstrādājumā sāli vai nelejiet sālsūdeni, jo tas var izraisīt koroziju. Tomēr nav paredzama izstrādājuma veikspējas samazināšanās.
- **UZMANĪBU! SKĀPĒJUMU RISKS!** Nebīdīet virtuves traukus uz priekšu un atpakaļ uz stikla keramikas plīts virsmām!

- Pirms virtuves trauku pozīcijas maiņas uz sildvirsmas vienmēr paceliet tos, lai izvairītos no stikla keramikas sildvirsmas skrāpējumiem. Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas varētu rasties pretējā gadījumā.
- Ja virtuves trauki ar brīvu alumīnija pamatni tiek pārvietoti uz priekšu un atpakaļ uz keramikas virsmām, tie var atstāt nospiedumus. Šos nospiedumus parasti var noņemt ar keramikas tīrīšanas līdzekli.
- Pirms sākat gatavot, iesakām noslaucīt plīts virsmu un trauku apakšdaļu ar tīru, bezplūksnu drānu (piemēram, no mikrošķiedras). Tas samazina skrāpējumu risku.
- **Piemērots lietošanai ar pārtikas produktiem:** Šis izstrādājums neietekmē pagatavotā ēdiena garšu vai aromātu.

● **Saderība ar plītīm**

- Panna ir piemērota gāzes, elektriskās, stikla keramikas, indukcijas un halogēna gatavošanas virsmām.
- Taupiet enerģiju! Lai izvairītos no siltumenerģijas zuduma, izvēlieties gatavošanas virsmu ar tādu diametru, kas atbilst pannas diametram.
- Efektīvais pamatnes diametrs:
 - 525158_2507 (240 mm): Ø 171 mm
 - 525605_2507 (280 mm): Ø 200 mm
- **Norāde indukcijas plītīm:** Noteiktos apstākļos var rasties troksnis, kas ir saistīts ar siltuma avota un katla/pannas elektromagnētiskajām īpašībām. Tas ir normāli un neliecina par indukcijas plīts virsmas vai virtuves trauku defektu.
- Katls/panna jānovieto indukcijas plīts centrā.
- **UZMANĪBU!** Ātri uzsilst! Uzsildot nepārkarsējiet virtuves traukus.

- Pārkarsēšanas gadījumā telpas kārtīgi jāizvēdina.
- Lai nodrošinātu nevainojamu izstrādājuma darbību, vienmēr novietojiet to uz sildvirsmas, kas atbilst šajā instrukcijā norādītajam lietderīgajam pamatnes diametram.

● **Piemērotība cepeškrāsnīm**

- Izstrādājums ir piemērots, lai uzturētu ēdienu siltu cepeškrāsnī (1 stundu maksimālā 250 °C temperatūrā).

● **Tīrīšana un kopšana**

- Izstrādājums ir piemērots mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.
- Mazgājiet ar rokām karstā ūdenī un ar parasto mazgāšanas līdzekli. Lai nebojātu materiālu, nelietojiet asus un smailus priekšmetus vai suku.
- Mazgāšanai nelietojiet kodīgus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Bieža mazgāšana ar kodīgiem tīrīšanas līdzekļiem var izraisīt izstrādājuma bojājumus un iekrāsošanos.
- Laika gaitā ūdenī esošās minerālvielas var izraisīt plankumu veidošanos vai izstrādājuma iekrāsošanos. Tos var notīrīt, ierīvējot ar citrona pusīti. Grūti notīrāmus traipus varat nomazgāt, lietojot maisījumu, kura sastāvā ir deviņas daļas ūdens un viena daļa etiķa esences.

● **Utilizācija**

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

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

● **Garantija**

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

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

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

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

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai 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, kārtīdži), ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

Rīcība garantijas gadījumā

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

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiēt kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 525158_2507 / IAN 525605_2507).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

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

Serviss

 **Serviss Latvijā**

Tālr.: 8000 5808

E-pasts: owim@lidl.lv

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
525158_2507	HG14140A HG14140B	Ø 240 mm	Ø 171 mm	12/2025
525605_2507	HG14141A HG14141B	Ø 280 mm	Ø 200 mm	

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 525158_2507

IAN 525605_2507