



PREMIUM STAINLESS STEEL POT SET

(GB)

PREMIUM STAINLESS STEEL POT SET

Operation and safety notes

(FI)

PREMIUM-KATTILASARJA

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

PREMIUM KASTRULLSET

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(PL)

ZESTAW GARNKÓW PREMIUM

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(LT)

AUKŠČIAUSIOS KOKYBĖS PUODŲ RINKINYS

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

PREMIUM POTTIDE KOMPLEKT

Kasutamise- ja ohutusjuhised

(LV)

“PREMIUM” KLASES KATLU KOMPLEKTS

Ekspluatācijas un drošības norādījumi

(DE)

(AT)

(CH)

PREMIUM-TOPF-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 486724_2501

FI

SE

PL

LV

GB	Operation and safety notes	Page	3
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	9
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	15
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	21
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psł	28
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhisedKasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	34
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	Lpp.	40
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	46

● Introduction

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

● Intended use

- The product is for private use only.




Safety instructions

WARNING! DANGER OF INJURY!




WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

-  Please note that the handles may become hot during cooking. For your safety, use a potholder or barbecue gloves.

WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Do not use the lid if the handle is loose.
 - If the handle of the glass lid is loose, you can fasten it again by tightening the cap nuts.

- Do not use the pot if the handles are loose.
- Pots must never be left unattended. Fat and food can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat or food fire with water. Cover the flames with a pot lid or a tested fire blanket.
- **CAUTION!** Never heat up the pot if it is empty. The pot will overheat and get damaged.
- Never heat the pot up on the highest energy level if it is filled with fat. If it overheats switch the hotplate off immediately. Never lift the pot directly off the hotplate, but first allow it to stand on the cooling plate.
- Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- The pot is suitable for use on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs.
- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
-  **FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
- **ATTENTION!** Fragile/not impact-resistant!
- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot.

Pot size	Effective bottom diameter
Ø 240 mm	Ø 209 mm
Ø 200 mm	Ø 174 mm
Ø 160 mm	Ø 134 mm

- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the pot back and forth on glassceramic 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.

We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.

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

● Note for induction hobs

- **Note:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the 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.

● **Use**

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

● **Cleaning and care**

- Clean the pot with hot water and commercially available washing-up liquid.



The product is suitable for the dishwasher.

- For washing the pot by hand, use hot water with a little ordinary washing-up liquid. Avoid using sharp or pointed objects for this in order not to damage the product.
- Do not use harsh scouring agents.
- In time, the minerals in the water could give rise to stains or discolorations on the product. You can get rid of them by rubbing half a lemon over them. More stubborn stains can be removed with a mixture of nine parts water to one part vinegar essence.

● **Disposal**

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

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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 486724_2501) available as proof of purchase.

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

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

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

Service

 **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

● 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.

● **Tarkoituksenmukainen käyttö**

- Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön.




Turvallisuusohjeet

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!




⚠ VAROITUS! LAPSIA UHKAAVA HENGEN- JA TAPATURMANVAARA! Älä koskaan jätä

lapsia pakkausmateriaalin läheisyyteen ilman valvontaa. Pakkausmateriaaliin liittyy tukehtumisvaara. Lapset aliarvioivat usein vaaratilanteet. Pidä pakkausmateriaali aina lasten ulottumattomissa.

-  Huomioi, että kahvat kuumenevat käytön aikana. Käytä siksi patalappuja tai uunikintaita käsiesi suojaksi.

⚠ VAROITUS! AINEVAHINKOJEN VAARA!

- Älä käytä kantta, jos kahva on löystynyt.
 - Jos lasikannen kahva on löysä, voit kiristää sen uudelleen kiristämällä hattumutterit.
- Älä käytä kattilaa, jos kahvat ovat löystyneet.

- Keitettäessä on tärkeää pitää kattiloita koko ajan silmällä. Rasva ja ruoka voivat nopeasti ylikuumeta ja syttyä palamaan. Jos rasva tai ruoka on syttynyt palamaan, älä sammuta niitä vedellä! Tukahduta liekit kattilan kannella tai hyväksytyllä sammutuspeitteellä.
- **VARO!** Älä koskaan kuumenna kattilaa tyhjänä. Muutoin kattila ylikuumenee. Tällöin tuote voi vaurioitua.
- Älä kuumenna rasvalla täytettyä kattilaa suurimmalla lämmöllä. Kytke ylikuumentunut liesilevy välittömästi pois päältä. Älä nosta kattilaa suoraan liesilevyltä pois, vaan anna sen seistä ensin jäähtyvällä liesilevyllä.
- Älä laita märkää lihaa kuumaan rasvaan. Kuumalle liesilevylle roiskuva rasva voi aiheuttaa helposti tulipalon.
- Kattilaa voidaan käyttää kaas-, sähkö-, keraamisella, halogeeni- ja induktioliedellä.
- **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 kaadettaessa kattilasta alas tai tippuvat keittotasolle, heti pois sopivalla liinalla. Muuten on olemassa tulipalon vaara.
-  **ELINTARVIKELPOINEN!** Tuotteella ei ole vaikutusta makuun tai hajuun.
- **HUOMIO!** Helposti särkyvä, ei iskun kestävä!

- **Säästä energiaa!** Vältä lämpöhäviö valitsemalla liesilevy, joka vastaa halkaisijaltaan kattilan pohjaa.

Kattilan koko	Pohjan halkaisija
Ø 240 mm	Ø 209 mm
Ø 200 mm	Ø 174 mm
Ø 160 mm	Ø 134 mm

- **HUOMIO! NAARMUJA!** Vältä keittoastioiden liikuttamista edestakaisin lasikeraamisilla keittolevyillä!
Vältä lasikeraamisen keittotason naarmuuntuminen nostamalla paistinpannu aina ennen kuin muutat sen asentoa keittotasolla. Emme vastaa vaurioista, jotka tästä muutoin voisivat syntyä. Ennen ruoanvalmistuksen aloittamista on suositeltavaa, että keittolevyn pinta ja pannun pohja pyyhitään puhtaalla, nukattomalla liinalla (esim. mikrokuituliinalla). Siten naarmujen syntyminen voidaan välttää.
- Älä lisää suolaa tai suolavettä lämmitettyyn tyhjään tuotteeseen, sillä se voi ruostuttaa tuotetta. Tuotteen tehoa se ei kuitenkaan heikentäisi.
- Älä koskaan pidä kuumaa tuotetta juoksevan, kylmän veden alla. Sen tuloksena tuotteen pohja voi vahingoittua tai irrota tuotteesta.
- Tämä tuote ei sovellu uppopaistamiseen!
- Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta, jotta välttyt raskaalta savulta suljetussa tilassa.

● **Induktioliesiä koskeva huomautus**

- **Huomautus:** Joissakin tapauksissa saattaa kuulua ääni, joka johtuu lämmönlähteen sähkömagneettisista ominaisuuksista ja kattilasta/paistinpannusta. Tämä on normaalia eikä se tarkoita sitä, että induktioliesi tai kattila olisi vaurioitunut.
- Kattila/paistinpannu tulee asettaa induktioliesilevyn keskelle.

- **HUOMIO!** Kuumenee nopeasti! Älä ylikuumenna kattilaa.
- Ylikuumenemistapauksessa tila täytyy tuulettaa kunnolla.
- Jotta tuote toimii moitteettomasti, aseta se aina sellaiselle keittolevyille, joka vastaa tässä ohjeessa mainittua pohjan halkaisijaa.

● Käyttö

- Ennen ensimmäistä käyttöä keitä kattilassa 2 korkeintaan 3 kertaa pelkkää vettä, jotta se puhdistuu mahdollisista tuotantojäämistä.
- Lasikansilla varustetut teräskattilat soveltuvat uunikäyttöön.
 - Lasikansi kestää kuumuutta korkeintaan 180 °C
 - Teräskattilat kestävät kuumuutta korkeintaan 250 °C

● Puhdistus ja hoito

- Puhdista kattila kuumalla vedellä ja tavallisella pesuaineella.



Tuote on konepesunkestävä.

- Jos peset kattilan käsin, puhdista kattila kuumalla vedellä ja tavallisella pesuaineella. Vältä terävien apuvälineiden käyttöä, sillä ne vaurioittavat tuotetta.
- Älä käytä voimakkaita hankausaineita.
- Ajan mittaan veden sisältämät kivennäisaineet voivat jättää tahroja tai värjäymiä tuotteen pintaan. Nämä voidaan poistaa hankaamalla pintaa sitruunan puolikkaalla. Pinttyneet 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. 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 loppuu, 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 asiasi nopea käsittely voidaan taata, pyydämme sinua toimimaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 486724_2501) 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: 0800 913375

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.

● **Avsedd användning**

- Denna produkt är endast avsedd för privat användning.



Säkerhetsanvisningar

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!



- ⚠ **VARNING! LIVSFARA OCH FARA FÖR KROPPSSKADA FÖR SMÅ BARN OCH MINDERÅRIGA!** Lämna aldrig barn utan tillsyn med förpackningsmaterialet. Förpackningsmaterialet kan medföra risk för kvävning. Barn underskattar ofta farorna. Håll alltid barn borta från förpackningsmaterialet.



- Tänk på att handtagen kan bli varma vid matlagning. Använd därför grytlappar eller grytvantar som skydd.

⚠ VARNING! FARA FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte locket om handtaget är löst.
 - Om handtaget på glaslocket är löst kan du fästa det igen genom att dra åt lockmuttrarna.
- Använd inte kastrullen om handtagen är lösa.

- När du lagar mat, tappa aldrig kokkärlden med blicken. Fett och livsmedel kan snabbt överhettas och antändas. Om fett eller livsmedel bör brinna, släck aldrig med vatten! Kväv lågorna med ett kastrullock eller en godkänd brandfilt.
- **VAR FÖRSIKTIG!** Värm aldrig kastrullen när den är tom. Annars överhettas kastrullen. Detta kan skada produkten.
- Värm aldrig kastrullen på maximal värme när den är fylld med fett. Vid överhettning, stäng av plattan genast. Lyft aldrig kastrullen direkt från spisen, utan låt den stå kvar och svalna på spishällen.
- Lägg aldrig i vått kött i varmt fett. Fett som skvätter kan komma i kontakt med en het platta och fatta eld.
- Kastrullen är lämplig för gasspisar och för elspisar med glaskeramik-, halogen- och induktionshällar.
- **VAR FÖRSIKTIG!** När du håller upp heta vätskor krävs särskild aktsamhet och försiktighet - annars finns det risk för skållning. Häll 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 hällningen.
- **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 rinner ner längs kastrullen eller droppar på matlagningssytan med en lämplig trasa. Annars finns det en risk för brand.
-  **TILLVERKAD AV MATERIAL SOM INTE ÄR SKADLIGT FÖR LIVSMEDEL!** Smaker och lukter påverkas inte av denna produkt.
- **SE UPP!** Skör och ömtålig mot stötar!

- **Spara energi!** Välj den kokplatta som bäst motsvarar diametern på botten av kastrullen, för att undvika värmeförlust.

Kastrullstorlek	Effektiv bottendiameter
Ø 240 mm	Ø 209 mm
Ø 200 mm	Ø 174 mm
Ø 160 mm	Ø 134 mm

- **SE UPP! REPOR!** Undvik att skjuta köksredskap fram och tillbaka på glaskeramikhällar!
För att undvika repor på en klaskeramikplatta så lyfter du alltid pannan innan du flyttar den på plattan.
Vi tar inte ansvar för skador som uppstår i annat fall.
Innan du börjar med matlagning rekommenderar vi att du torkar av ytan av hällen och kokkärlets botten med en ren, luddfri trasa (t.ex. mikrofiber). Därmed kan du förebygga repor.
- Tillsätt inte salt eller saltvatten i den förvärmade tomma produkten eftersom det kan medföra korrosion. Produktens prestanda påverkas däremot inte av detta.
- Håll aldrig den varma produkten under rinnande kallt vatten. Undersidan av produkten kan skadas som ett resultat eller falla av produkten.
- Denna produkt lämpar sig inte för fritering!
- Se till att ventilationen är tillräcklig för att undvika kraftig rökutveckling i slutna miljöer.

● **Information för användning med induktionshällar**

- **Hänvisning:** Under vissa förhållanden kan en odör förekomma som kan spåras tillbaka till de elektromagnetiska egenskaperna hos värmekällan och kastrullen/pannan. Detta är normalt och tyder inte på någon skada hos induktionshällen eller kokkärlet.

- Kastrullen/pannan ska placeras i centrum av värmezonen på en induktionshäll.
- **SE UPP!** Hög uppvärmningshastighet! När du förvärmer pannan, tänk på att inte överhetta den.
- Vid överhettning, ventilerarummet ordentligt.
- För att produkten skall fungera felfritt placerar du den alltid på den kokplatta, som motsvarar den effektiva bottendiameter, som anges i denna anvisning.

● Användning

- Koka upp vatten i kastrullen 2 till 3 gånger före första användningen, för att avlägsna alla rester från tillverkningen.
- Kastruller av rostfritt stål med glaslock är lämpliga att användas i ugnen.
 - Glaslocket är värmebeständigt upp till 180 °C
 - Kastruller av rostfritt stål är värmebeständiga upp till 250 °C

● Rengöring och skötsel

- Rengör kastrullen med varmt vatten och vanligt diskmedel.



Produkten kan maskindiskas.

- När du diskar kastrullen för hand, använd varmt vatten och vanligt diskmedel. Undvik att använda vassa och spetsiga diskredskap - de kan skada produkten.
- Använd inga nötande skurmedel för disk.
- Med tiden kan mineraler i vattnet lämna fläckar eller missfärga produkten. Du kan ta bort dessa genom att gnugga dessa områden med en halv citron. Du kan ta bort envisa fläckar med en blandning av nio delar vatten och en del ättikspit.

● **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 486724_2501) 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.: 020791808

E-Mail: owim@lidl.se

FI Service Finland

Tel: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

● **Wstęp**

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

● **Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem**

- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.



Instrukcje bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!



⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ŻYCIA I NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU DLA MAŁYCH DZIECI I NIEMOWLĄT!

Nigdy nie pozostawiać małych dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Istnieje ryzyko uduszenia spowodowanego materiałami pakunkowymi. Dzieci często lekceważą zagrożenia. Dzieci należy zawsze trzymać z dala od materiałów pakunkowych.

-



Prosimy pamiętać, że uchwyt podczas gotowania może stać się gorący. Z tego powodu należy używać łapek do garnków lub rękawic kuchennych.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH!

- Nie używać pokrywy, gdy uchwyt jest luźny.

- Jeśli uchwyt szklanej pokrywki jest luźny, to można dokręcić nakrętki kołpakowe.
- Nie używać garnka, jeśli uchwyty są poluzowane.
- To bardzo ważne, aby podczas gotowania pilnować naczyń. Tłuszcz i potrawa mogą bardzo szybko przegrzać się i zapalić. Jeśli tłuszcz lub potrawa zapali się, to do gaszenia nie wolno używać wody! Płomienie zdławić pokrywą garnka lub atestowanym kocem przeciwogniowym.
- **OSTROŻNIE!** Nigdy nie podgrzewać pustego garnka. W przeciwnym razie garnek przegrzeje się. Skutkiem może być uszkodzenie produktu.
- Nigdy nie podgrzewać garnka na najwyższym poziomie energii, gdy jest wypełniony tłuszczem. Jeśli przegrzeje się, natychmiast wyłączyć płytę grzewczą. Nigdy nie zdejmować garnka bezpośrednio z płyty, ale najpierw pozwolić, aby stał na schładzającej się płycie.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Garnek nadaje się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpieszenie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewnić się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** W razie konieczności należy używać uchwytu do garnków lub podobnych środków ochrony indywidualnej (ŚOI) podczas wylewania.

- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.



■ **BEZPIECZNA ŻYWNOSĆ!** Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.

- **UWAGA!** Kruchy, nieodporny na wstrząsy!
- **Oszczędzać energię!** Do gotowania należy wybierać płytę o średnicy odpowiedniej do średnicy dna garnka, aby uniknąć strat ciepła.

Wielkość garnka	Efektywna średnica dna
Ø 240 mm	Ø 209 mm
Ø 200 mm	Ø 174 mm
Ø 160 mm	Ø 134 mm

- **UWAGA! ZARYSOWANIA!** 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 mogłyby wystąpić w innym przypadku.
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.
- Do nagrzanego, pustego produktu nie wrzucać soli, ani nie wlewać stężonej wody, gdyż może to prowadzić do korozji. Jednak zmniejszenie wydajności produktu jest mało prawdopodobne.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.

- Ten produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu!
- Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.

● Wskazówka dla stosujących płyty indukcyjne

- **Rada:** W pewnych okolicznościach, ze względu na właściwości elektromagnetyczne źródła ciepła oraz patelni lub garnka, może pojawiać się szum. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani naczynia do gotowania.
- 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.

● Zastosowanie

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

● Czyszczenie i konserwacja

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



Produkt nadaje się do mycia w zmywarce.

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

● Utylizacja

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

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

● Gwarancja

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

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

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

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

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

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. 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 486724_2501) jako dowód zakupu.

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

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

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

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

● Ižanga

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

● Naudojimas pagal paskirtį

- Gaminys skirtas naudoti tik asmeniniais tikslais.



Saugos nuorodos

⚠ **PERSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**



⚠ **PERSPĖJIMAS! PAVOJUS GYVYBEI IR NELAIMINGO ATSTITIKIMO RIZIKA KŪDIKIAMS IR VAIKAMS!**

Niekuomet nepalikite vaikų be priežiūros šalia pakuotės medžiagos. Galimas pavojus uždusti dėl pakuotės medžiagų. Vaikai dažnai neįvertina pavojų. Saugokite, kad vaikai nepasiektų pakuotės medžiagų.


-



Atkreipkite dėmesį, kad gaminant rankenos gali įkaisti. Norėdami apsisaugoti, naudokite puodkėles ar virtuvės pirštines.

⚠ **PERSPĖJIMAS! ŽALOS NUOSAVYBEI GRĖSMĖ!**

- Nenaudokite dangčio, jei jo rankena laisva.
 - Jei stiklinio dangčio rankena atsilaisvino, galite ją vėl priveržti dangčio veržlėmis.
- Nenaudokite puodo, jei jo rankenos laisvos.

- Puodų niekada negalima palikti be priežiūros. Riebalai ir maistas gali greitai per daug įkaisti ir užsidegti. Užsidegus riebalams arba maistui, niekada negesinkite jų vandeniu! Uždenkite liepsną puodo dangčiu arba išbandyta gaisro gesinimo antklode.
- **ATSARGIAI!** Niekada nešildykite puodo, jei jis tuščias. Kitu atveju puodas perkais. Galima apgadinti gaminį.
- Niekada nešildykite puodo nustatę didžiausią energijos lygį, kai jame yra riebalų. Per daug jam įkaitus nedelsdami išjunkite viryklę. Niekada nenukelkite puodo nuo viryklės, pirmiausia leiskite jam atvėsti.
- Nedėkite varvančios mėsos į karštus riebalus. Riebalai besitaškantys iš įkaitusios keptuvės gali sukelti gaisrą.
- Puodą galima naudoti ant dujinių, elektrinių, keraminių, halogeninių ir indukcinų viryklių.
- **ATSARGIAI!** Pilant karštus skysčius reikia ypatingo dėmesio ir atsargumo – kitaip kyla nusiplikymo pavojus. Nepilkite skysčio paskubomis, o įsitikinkite, kad jis teka tolygiai. Įsitikinkite, kad pilant arti nėra kitų žmonių, ypač vaikų.
- **DĖMESIO!** Jei reikia, pildami naudokite puodų laikiklį arba panašiai veiksmingas asmenines apsaugos priemones (AAP).
- **ATSARGIAI!** Tinkama šluoste nedelsdami nuvalykite karštą aliejų ar kitą skystį, kuris nutekėjo ant keptuvės arba nuvarvėjo ant kepimo paviršiaus. Kitaip kyla gaisro pavojus.
-  **SAUGUS LIESTIS SU MAISTU!** Šis gaminys nepakeičia skonio ir kvapo savybių.
- **DĖMESIO!** Trapus, neatsparus smūgiams!

- **Taupykite energiją!** Kas išvengtumėte šilumos nuostolių, rinkitės puodo pagrindo skersmenį atitinkančią kaitvietę.

Puodo dydis	Efektyvus pagrindo skersmuo
Ø 240 mm	Ø 209 mm
Ø 200 mm	Ø 174 mm
Ø 160 mm	Ø 134 mm

- **DĖMESIO! SUBBRAIŽYMAS!** 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.
Prieš pradėdant virti mes rekomenduojame kaitlentės paviršius ir indo apačią nuvalyti sausa, nesiveliančia šluoste (pavyzdžiui, mikropluošto). Taip apsaugosite nuo subraižymo.
- Niekada neberkite druskos arba nepilkite sūrymo į tuščią įkaitintą gaminį, kadangi jis gali pradėti rūdyti. Tačiau mažai tikėtina, kad dėl to sumažėtų gaminio efektyvumas.
- Niekada nelaiykite gaminio po šaltu tekančiu vandeniu. Dėl to gali būti pažeista arba nukristi apatinė gaminio pusė.
- Šis gaminy s nėra tinkamas gruzdinimui riebaluos!
- Užtikrinkite pakankamą vėdinimą, kad uždaroje patalpoje neprirūktų dūmų.

● **Indukcinėms viryklėms skirta pastaba**

- **Pastaba:** Tam tikromis aplinkybėmis galimas garsas, atsirandantis dėl elektromagnetinių šilumos šaltinio ir puodo/keptuvės sąveikos. Tai yra normalu ir nerodo, kad jūsų indukcinė kaitlentė arba virtuvės reikmenys būtų pažeisti.
- Puodą/keptuvą dėkite indukcinės kaitlentės viduryje.

- **DĖMESIO!** Didelis įkaitimo greitis! Neperkaitinkite gaminimo indo.
- Perkaitinus reikia gerai išvėdinti patalpą.
- Kad gaminyt tinkamai veiktų, visada padėkite jį ant kaitvietės, atitinkančios šiame vadove nurodytą veiksmingą pagrindo skersmenį.

● Naudojimas

- Prieš pirmą kartą naudodami užvirinkite puode vandenį 2 iki 3 kartus, kad visiškai pašalintumėte galimos gamybos likučius.
- Nerūdijančiojo plieno puodus su stikliniais dangčiais saugu naudoti orkaitėje.
 - Stiklinis dangtis yra atsparus iki 180 °C karščiui
 - Nerūdijančiojo plieno puodai yra atsparūs iki 250 °C karščiui

● Valymas ir priežiūra

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



Gaminį galima dėti į indaplovę.

- Plaudami puodą rankomis, naudokite karštą vandenį ir šiek tiek įprasto indų plovimo skysčio. Nenaudokite aštrių ir smailių daiktų, kad nepažeistumėte gaminio.
- Valymui nenaudokite aštrių šveičiamųjų priemonių.
- Laikui bėgant dėl vandenyje esančių mineralų ant gaminio gali atsirasti dėmių arba jis gali išblukti. Dėmes pašalinsite įtrynę pusę citrinos. Įsisenėjusias dėmes pašalinsite vandens ir acto mišiniu (santykis 9:1).

● **Išmetimas**

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

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

● **Garantija**

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

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos.

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos.

Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

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

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

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

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis (pvz., baterijos, 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 486724_2501).

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

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

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

Klientų aptarnavimas

LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 080033500

El. paštas: owim@lidl.lt

● 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.

● **Otstarbekohane kasutamine**

- Toode on eranditult ette nähtud erakasutuse jaoks.




Ohutusjuhised

⚠ HOIATUS! VIGASTUSTE OHT!



⚠ HOIATUS! ELUOHT JA ÕNNETUSTE OHT VÄIKELASTELE JA LASTELE! Ärge kunagi jätke lapsi koos pakkematerjaliga järelevalveta. Valitseb lämbumisohu pakkematerjali tõttu. Lapsed sageli alahindavad ohte. Hoidke lapsed alati pakenditest eemal.

-  Pidage silmas, et käepidemed võivad toidu valmistamise ajal kuumeneda. Seetõttu kasutage enda kaitsmiseks pajalappe või grillikindaid.

⚠ HOIATUS! VARALISE KAHJU OHT!

- Ärge kasutage kaant, kui käepide loksab.
 - Kui klaaskaane käepide on lõtvunud, siis saate seda uuesti pingutada kübarmutritega.
- Ärge kasutage potti, kui käepide loksab.

- Toidu valmistamisel on väga oluline, et te ei jätaks potte ilma järelevalveta. Rasv ja võrtsid võivad kiiresti üle kuumeneda ja süttida. Kui rasv või võrtsid peaksid põlema minema, ärge kasutage kustutamiseks vett! Summutage leegid potikaanega või kontrollitud tulekustutustekiga.
- **ETTEVAATUST!** Ärge kuumutage potti, kui see on tühi. Vastasel juhul kuumeneb pott üle. See võib toodet kahjustada.
- Ärge kuumutage rasvaga täidetud potti kõige kõrgemal tasemel. Ülekuumenemise puhul lülitage pliidiplaat kohe välja. Ärge võtke potti kohe pliidiplaadilt ära, vaid laske sellel esmalt jahtuval plaadil seista.
- Ärge asetage tilkuvat liha kuumale rasvale. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiv rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.
- Pott sobib kasutamiseks gaasi- ja elektripliidil, keraamilisel, halogeen- ja induktsioonpliidiplaatidel.
- **ETTEVAATUST!** Kuuma vedeliku väljavalamisel tuleb olla eriti ettevaatlik ja tähelepanelik – vastasel juhul valitseb põletusohu. 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 pajalappe või samaväärseid isikukaitsevahendeid (PPE).
- **ETTEVAATUST!** Pühkige kuum õli või muud vedelikud, mis väljavalamise käigus poti alla voolavad või pliidipinnale tilguvad, kohe ära sobiva lapi abil. Vastasel juhul valitseb tuleoht.
-  **SOBIB KASUTAMISEKS TOIDUAINETEGA!** See toode ei mõjuta maitse- ega lõhnaomadusi.
- **TÄHELEPANU!** Purunev, ei ole löögikindel!

- **Säästke energiat!** Kuumuse kaotuse vältimiseks valige potipõhja läbimõõdule sobivaim küpsetuskoht.

Poti suurus	Tõhus potipõhja läbimõõt
Ø 240 mm	Ø 209 mm
Ø 200 mm	Ø 174 mm
Ø 160 mm	Ø 134 mm

- **TÄHELEPANU! KRIIMUSTUS!** 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. Enne küpsetamisega alustamist soovitame teil puhta ja ebemevaba lapiga (nt mikrofiiberlapiga) pühkida puhtaks pliidiplaadi pinna ja küpsetusriista põhja. See aitab vältida kriimustuste teket.
- Ärge pange soola ega soolavett eelsoojendatud tühja tootesse, see võib tuua kaasa korrosiooni. Kuigi see ei tähenda toote toimivuse halvenemist.
- Ärge kunagi hoidke kuuma toodet jooksva külma vee all. Toote põhi võib seetõttu kahjustuda või toote küljest lahti tulla.
- See toode pole sobiv sügavpraadimiseks!
- Tagage piisav ventilatsioon, et vältida tugeva suitsu levimist suletud keskkonnas.

● **Märkus induktsioonpliidide kohta**

- **Märkus:** Teatud olukorras võib esineda müra, mis on tingitud kütteallika ja/või poti või panni elektromagnetilistest omadustest. See on tavapärane ja ei viita defektile induktsioonipliidi või küpsetusahju juures.
- Pott/pann peab olema asetatud induktsioonivälja keskele.

- **TÄHELEPANU!** Kuumeneb kiiresti! Ärge eelkuumutage küpsetusnõud üle.
- Ülekuumutamise korral tuleb ruumi põhjalikult ventileerida.
- Toote nõuetekohase toimimise tagamiseks asetage see alati toidu valmistamiseks kasutatavale pinnale, mis vastab selles juhendis täpsustatud tõhusale potipõhja läbimõõdule.

● Kasutamine

- Enne poti esmakordset kasutamist keetke selles 2 kuni 3 korda vett, et täielikult eemaldada kõik tootmisjäägid.
- Klaaskaanega roostevabast terasest potte võib kasutada ahjus.
 - Klaaskaas kuumakindel kuni 180 °C
 - Roostevabast terasest potid, kuumakindlus kuni 250 °C

● Puhastamine ja hooldus

- Peske potti kuuma veega ja tavalise nõudepesuvahendiga.



Toode sobib pesemiseks nõudepesumasinas.

- Käsitsi pesemisel peske potti kuuma veega ja tavalise nõudepesuvahendiga. Vältige seejuures teravate esemete kasutamist, et toodet mitte kahjustada.
- Ärge kasutage tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Aja jooksul võivad vees sisalduvad materjalid tekitada toote pinnale plekke või muuta selle värvust. Need muutused on võimalik toote pinnalt eemaldada, hõõrudes neid kohti lõigatud sidrunipooltega. 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.

Küsi 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. Garantii perioodi 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 486724_2501).

Toote numbrileiate 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 ilmsid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

Teenindus

EE **Teenindus Eestis**

Tel: 8000049117

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 līdzī arī visu dokumentāciju.

● Paredzētais lietojums

- Izstrādājums ir paredzēts tikai privātai lietošanai.



Drošības norādījumi

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!



- ⚠ **BRĪDINĀJUMS! ZĪDAIŅU UN BĒRNU DZĪVĪBAS APDRAUDĒJUMS UN NELAIMES GADĪJUMU RISKS!** Nekādā gadījumā neatstājiet bērnus bez uzraudzības, rotaļājoties ar iepakojuma materiālu. Iepakojuma materiāls rada nosmakšanas draudus. Bērni bieži nespēj pietiekami novērtēt iespējamus draudus. Uzglabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.

-



Ņemiet vērā, ka ēdiena gatavošanas laikā rokturis var sakarst. Tādēļ aizsardzībai izmantojiet trauku divi vai grila cimds.

⚠ BRĪDINĀJUMS! MANTAS BOJĀJUMU RISKS!

- Nelietojiet vāku, ja tā rokturis ir vaļīgs.
 - Ja stikla vāka rokturis ir vaļīgs, varat to piestiprināt, pievelkot vāciņa uzgriežņus.

- Nelietojiet katlu, ja tā rokturi ir vaļīgi.
- Ēdiena gatavošanas laikā katlu nedrīkst atstāt bez uzraudzības. Taukvielas un pārtikas produkti var ātri pārkarst un aizdegties. Ja taukvielas vai pārtikas produkti ir aizdegušies, nekādā gadījumā nedzēsiet tos ar ūdeni! Pārklājiet liesmu ar katla vāku vai šim nolūkam paredzētu ugunsdzēsamo pārklāju.
- **PIESARDZĪBU!** Nekādā gadījumā neuzsildiet katlu, ja tas ir tukšs. Tādējādi katls pārkarstīs. Tā rezultātā izstrādājums var tikt bojāts.
- Ja katls ir papildīts ar taukvielām, nekādā gadījumā nesildiet to, izmantojot visaugstāko enerģijas iestatījumu. Ja tas pārkarst, nekavējoties izslēdziet attiecīgo plīts virsmu. Uzreiz nenorņemiet katlu no karstas plīts virsmas, vispirms ļaujiet tam nedaudz pastāvēt uz atdzisušas plīts virsmas daļas.
- Nelieciet karstās taukvielās gaļu, no kuras pil šķidrums. Taukiem uzpilot uz sakarsētas plīts virsmas, viegli var izcelties ugunsgrēks.
- Katls ir paredzēts lietošanai uz gāzes, elektriskajām, stikla keramikas, halogēna un indukcijas plīts virsmām.
- **PIESARDZĪBU!** Ielejot karstus šķidrumus, jāievēro īpaša uzmanība un piesardzība – pretējā gadījumā pastāv applaucēšanās risks. Nelejšiet šķidrumu sasteigti, bet pārlicinieties, ka tas plūst vienmērīgi. Izliešanas laikā pārlicinieties, ka tiešā tuvumā neatrodas citas personas, jo īpaši bērni.
- **UZMANĪBU!** Nepieciešamības gadījumā izliešanas laikā izmantojiet lupatiņu vai līdzvērtīgi efektīvus individuālos aizsardzības līdzekļus (IAL).
- **PIESARDZĪBU!** Tūlīt noslaukiet karstu eļļu vai citus šķidrumus, kas izlejojot notek pa katlu vai piles uz gatavošanas virsmas. Pretējā gadījumā pastāv aizdegšanās risks.



PIEMĒROTS PĀRTIKAS PRODUKTIEM!

Izstrādājums neietekmē garšas un smaržas īpašības.

- **UZMANĪBU!** Trausls, nav pasargāts pret triecieniem!
- **Taupiet enerģiju!** Lai novērstu siltuma zudumu, izvēlieties katla pamatnes diametram atbilstošu plīts riņķi.

Katla izmērs	Efektīvais katla dibena diametrs
Ø 240 mm	Ø 209 mm
Ø 200 mm	Ø 174 mm
Ø 160 mm	Ø 134 mm

- **UZMANĪBU! SKRĀPĒJUMU 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.
Pirms sākat gatavot, iesakām noslaucīt plīts virsmu un trauku apakšdaļu ar tīru, bezplūksnu drānu (piemēram, mikrošķiedras). Tādējādi varat novērst skrāpējumus.
- Neberiet iepriekš uzsildītā, tukšā izstrādājumā sāli vai nelejiet sālsūdeni, jo tā var izraisīt koroziju. Taču nav paredzams, ka tas ietekmēs izstrādājuma veiktspēju.
- Nekādā gadījumā neturiet karstu izstrādājumu zem aukstas tekoša ūdens strūklas. Izstrādājuma apakšdaļa var tikt bojāta vai arī nokrist no izstrādājuma.
- Šis produkts nav piemērots cepšanai lielā eļļas daudzumā!
- Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju, lai noslēgtā vidē izvairītos no lieliem dūmiem.

● Norāde par indukcijas plītīm


- **Piezīme:** 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 funkciju, vienmēr novietojiet to uz gatavošanas virsmas, kas atbilst faktiskajam pamatnes diametram, kas norādīts pamācībā.

● Lietošana

- Pirms pirmās lietošanas no 2 līdz 3 reizes uzvāriet katlā ūdeni, lai pilnībā likvidētu visus ražošanas atlikumus.
- Nerūsējošā tērauda katli ar stikla vāku ir piemēroti lietošanai cepeškrāsnī.
 - Stikla vāks spēj izturēt temperatūru līdz pat 180 °C
 - Nerūsējošā tērauda katli ir karstumizturīgi līdz 250 °C

● Tīrīšana un kopšana

- Mazgājiet katlu ar karstu ūdeni un komerciāli pieejamu tīrīšanas līdzekli.

-  Izstrādājums ir piemērots mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.

- Mazgājot katlu ar rokām, apstrādājiet to ar karstu ūdeni un komerciāli pieejamu tīrīšanas līdzekli. Mazgāšanai nelietojiet asus un smailus priekšmetus, lai nesabojātu izstrādājumu.
- Tīrīšanai nelietojiet abrazīvus līdzekļus.

- Laika gaitā ūdenī esošās minerālvielas var izraisīt plankumu veidošanos vai izstrādājuma krāsu maiņu. Lai novērstu šādus defektus, skartā vieta jāapstrādā ar vienu pusi citrona. 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, 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, uzglabājiēt kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 486724_2501).

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

Tālrunis: 80005811

E-pasts: owim@lidl.lv

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.




Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.

WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

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

- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.



LEBENSMITTELECHT! Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

- **ACHTUNG!** Zerbrechlich, nicht stoßfest!
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

Topfgröße	Wirksamer Bodendurchmesser
Ø 240 mm	Ø 209 mm
Ø 200 mm	Ø 174 mm
Ø 160 mm	Ø 134 mm

- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie das Kochgeschirr stets an, bevor Sie dessen Position auf dem Kochfeld verändern.

Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten. Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.

- Geben Sie kein Salz bzw. Salzwasser in das vorgewärmte leere Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Minderung der Leistung des Produktes wäre dadurch übrigens nicht zu erwarten.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren!
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.

● **Hinweis für Induktionskochfelder**

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

● **Gebrauch**

- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Edelstahlöpfe mit Glasdeckel sind für den Ofen geeignet.

- Glasdeckel hitzebeständig bis 180 °C
- Edelstahlöpfe hitzebeständig bis 250 °C

● **Reinigung und Pflege**

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



Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.

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

● **Entsorgung**

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

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

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 486724_2501) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
486724_2501	HG11972	Ø 240 mm	Ø 209 mm	08/2025
		Ø 200 mm	Ø 174 mm	
		Ø 160 mm	Ø 134 mm	

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 486724_2501

3 