

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
489854_2501	HG13464	Ø 240 mm	Ø 180 mm	06/2025
489852_2501	HG13465	Ø 200 mm	Ø 140 mm	

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 489852_2501
IAN 489854_2501

3 L



PREMIUM POT WITH COPPER LAYER

(GB)

PREMIUM POT WITH COPPER LAYER

Operation and safety notes

(FI)

PREMIUM-KUPARIKERROKSI- KATTILA

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

PREMIUM GRÖTA MED KOPPARBELÄGGNING

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(PL)

GAŁEK PREMIUM Z POWŁOKĄ MIEDZIANĄ

Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

(LT)

„PREMIUM“ PUODAS SU VARIO DANGA

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

VASEKIHIGA PREMIUM POTT

Kasutamise- ja ohutusjuhised

(LV)

PREMIUM KVALITĀTES KATLS AR VARA PĀRKLĀJUMU

Eksploataācijas un drošības norādījumi

(DE)

PREMIUM-TOPF MIT KUPFERSCHICHT

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(AT)

(CH)

(PL)

IAN 489852_2501
IAN 489854_2501

GB	Operation and safety notes	Page	3
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	10
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	17
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	24
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psī	32
EE	Kasutamis- ja ohutusjuhisedKasutamis- ja ohutusjuhised	Lehekülg	39
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	Lpp.	46
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	53

● **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.
- 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.
- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot.

IAN	Pot size	Effective bottom diameter
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 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. Rinse and dry carefully.
- The product is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 250 °C for 1 hour).

● **Cleaning and care**

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

-  The product is not suitable for the dishwasher, **MUST** be washed by hand. Use hot water with a little ordinary washing-up liquid and a soft brush / sponge. Never use chlorine or other harsh chemicals that may damage the copper. Avoid using sharp or pointed objects for this in order not to damage the product.

- Wipe the product with a towel immediately after washing the dishes to retain the shine of the copper. Never let the product dry on their own, this to avoid water spots and the copper becoming discoloured.
- Over the time, copper darkens and becomes tarnished due to the material being in contact with water and oxygen. This is a chemical reaction that produces a natural patina for the copper material and does not mean that the copper has worn out or that something is wrong. If you like, it is possible to get rid of the majority patina.

- The best way to get rid of the majority patina is to first clean the copper surface and then polish it, please follow the steps below:
 1. To clean the copper surface, start by mixing salt and white vinegar and stir until the salt is properly dissolved. Then moisten a soft scrub sponge in the solution and scrub the surface so that majority stains disappear. You may use a sponge with abrasives to clean the surface.
 2. To polish the surface, use a special polishing agent for the copper and follow its instructions. To prevent scratches from occurring when polishing, ensure to only polish with a dishcloth or sponge without abrasive on the surface.
- Do not use steel wool since it may damage the copper surface.
- When use in an oven or on a gas hob, the product can become discoloured. To regain the copper colour, clean and polish the surface according to the steps above.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the product to cool before cleaning. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.
- To prevent salt stains on the inside of the product, do not add salt to your food until the contents are boiling.
- 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 489852_2501 / IAN 489854_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

GB 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.
- Älä käytä kattilaa, jos kahvat ovat löystyneet.

- Keitetäessä 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. Tämä voi johtaa tuotteen vaurioitumiseen.
- 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 liesilevyllä roiskuva rasva voi aiheuttaa helposti tulipalon.
- Kattilaa voidaan käyttää kaasu-, 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.
-  **ELINTARVIKEKELPOINEN!** Tuotteella ei ole vaikutusta makuun tai hajuun.
- **Säästä energiaa!** Vältä lämpöhäviö valitsemalla liesilevy, joka vastaa halkaisijaltaan kattilan pohjaa.

IAN	Kattilan koko Pohjan halkaisija	
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **HUOMIO! NAARMUJA!** Vältä keittoastioiden liikuttamista edestakaisin lasikeraamisilla keittotasolla!
Vältä lasikeraamisen keittotason naarmuuntuminen nostamalla keittoastia 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. Tuotteen pohja voisi vaurioitua tästä tai irrota tuotteesta.
- Tuote ei sovellu uppopaistamiseen!
- Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta voimakkaan savun muodostumisen välttämiseksi suljetuissa tiloissa.

● **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 keittoastia olisi vaurioitunut.
- Kattila/pannu tulee asettaa induktioliesilevyn keskelle.
- **HUOMIO!** Kuumenee nopeasti! Älä ylikuumenna keittoastiaa.
- Ylikuumenemistapauksessa tila täytyy tuulettaa kunnolla.

- Jotta tuote toimii moitteettomasti, aseta se aina sellaiselle keittolevyllä, joka vastaa tässä ohjeessa mainitun tuotteen pohjan halkaisijaa.

● **Käyttö**

- Ennen ensimmäistä käyttöä keitä kattilassa 2–3 kertaa pelkkää vettä, jotta se puhdistuu mahdollisista tuotantojäämistä. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa.
- Tuote soveltuu ruokien lämpimänäpitoon uunissa (kork. 250 °C, 1 tunti).

● **Puhdistus ja hoito**

- Puhdista kattila kuumalla vedellä ja tavallisella pesuaineella.
-  Tuote ei kestä konepesua, joten se on pestävä käsin. Käytä kuumaa vettä ja hieman astianpesuainetta sekä pehmeää harjaa/sientä. Älä koskaan käytä klooria tai muita voimakkaita kemikaaleja, jotka voivat vahingoittaa kuparia. Vältä terävien tai teräväkärkisten esineiden käyttöä, jotta tuote ei vahingoittuisi.
- Pyyhi tuote pyyhkeellä heti pesun jälkeen, jotta kuparin kiilto säilyy. Älä koskaan jätä tuotetta kuivumaan, näin vältetään vesitahrat ja kuparin värjäymät.
- Kupari tummuu ajan mittaan ja hapettuu joutuessaan kosketuksiin veden ja hapen kanssa. Tämä on kemiallinen reaktio, jossa kuparin pinnalle muodostuu luonnollinen patina; se ei tarkoita sitä, että kupari olisi kulunut tai jokin olisi vialla. Patina voidaan myös poistaa.
- Paras tapa poistaa patina on ensin puhdistaa kuparin pinta ja sitten kiillottaa se. Toimi seuraavasti:

1. Puhdista kuparipinta sekoittamalla aluksi suola ja valkoinen etikka keskenään ja sekoita, kunnes suola on liennut kunnolla. Kostuta sitten pehmeä hankaussieni liuokseen ja hankaa pintaa niin, että suurimmat tahrat katoavat. Voit käyttää myös hankaavia aineita sisältäviä sieniä.
2. Käytä pinnan kiillotukseen erityistä kuparin kiillotusainetta ja noudata sen käyttöohjetta. Kiillotettaessa välttä naarmuuntuminen kiillottamalla ainoastaan puhdistusliinalla tai sienellä ilman hankausaineita.
 - Älä käytä teräsvillaa, koska se voi vahingoittaa kuparin pintaa.
 - Jos tuotetta käytetään uunissa tai kaasuliedellä, se voi värjäytyä. Saadaksesi kuparin värin takaisin, puhdista ja kiillota pinta yllä mainittujen ohjeiden mukaisesti.
 - Pohja on hieman kovera kylmänä, mutta laajenee ja tasaantuu lämmitettäessä. Anna tuotteen jäähtyä aina ennen puhdistusta. Näin pohja saa takaisin muotonsa eikä se muutu epätasaiseksi käytön myötä.
 - Jotta tuotteen sisäpuolelle ei jäisi suolatahroja, lisää suolaa ruokaan vasta sitten, kun se kiehuu.
 - Älä käytä puhdistukseen mitään 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 ostopäivästä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

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

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

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

Toimiminen takuutapauksessa

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

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 489852_2501 / IAN 489854_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! FARA FÖR PERSONSKADOR!



⚠ VARNING! LIVSFARA OCH FARA FÖR PERSONSKADA 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.
- Använd inte kastrullen om handtagen är lösa.

- När du lagar mat är det mycket viktigt att kastrullen alltid finns inom ditt synfält. 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.
- Lagg aldrig i vått kött i varmt fett. Fett som stänker kan komma i kontakt med en het spisplatta och orsaka brand.
- 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 skällning. Håll inte upp vätskan hastigt, utan se till att den flyter i ett jämnt flöde. Se till att inga andra personer, särskilt inte barn, befinner sig i omedelbar närhet under hållningen.
- **SE UPP!** Använd vid behov grytlappar eller jämförbart effektiv personlig skyddsutrustning (PPE) när du håller.
- **VAR FÖRSIKTIG!** Torka omedelbart, med en lämplig trasa, bort het olja eller andra vätskor som rinner ner längs kastrullen eller droppar på spishällen. Annars finns det en risk för brand.
-  **TILLVERKAD AV MATERIAL SOM INTE ÄR SKADLIGT FÖR LIVSMEDEL!** Smaker och lukter påverkas inte av denna produkt.
- **Spara energi!** Välj den kokplatta som bäst motsvarar diametern på botten av kastrullen, för att undvika värmeförlust.

IAN	Kastrullstorlek	Effektiv bottendiameter
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **SE UPP! REPOR!** Undvik att skjuta köksredskap fram och tillbaka på glaskeramikhällar!
För att undvika repor på en glaskeramikplatta så lyfter du alltid kokkärlet innan du flyttar det på plattan.
Vi åtar oss inget ansvar för skador som annars kan uppstå.
Innan du börjar med matlagningen rekommenderar vi att du torkar av spishällens yta och kokkärlets botten med en ren, luddfri trasa (t.ex. mikrofiber). Därmed kan du förebygga repor.
- Tillsätt inte salt eller saltvatten i den förvärmade tomma produkten eftersom det kan medföra korrosion. Produktens prestanda påverkas däremot inte av detta.
- Utsätt aldrig den heta produkten för rinnande kallt vatten. Undersidan av produkten kan skadas eller falla av produkten.
- Produkten är inte lämplig för fritering!
- Se till att ventilationen är tillräcklig för att undvika kraftig rökutveckling inomhus.

● Information för användning med induktionshällar

- **Hänvisning:** Under vissa förhållanden kan ett ljud uppkomma, som beror på de elektromagnetiska egenskaperna hos värmekällan och kastrullen/pannan. Detta är normalt och tyder inte på någon skada hos induktionshällen eller kokkärlet.
- Grytan/pannan ska placeras i centrum av induktionsvärmefältet.
- **SE UPP!** Hög uppvärmningshastighet! När du förvärmer kokkärl, tänk på att inte överhetta dem.

- Vid överhettning, ventiler rummet 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 grytan 2 till 3 gånger före första användningen, för att avlägsna alla rester från tillverkningen. Skölj noggrant och torka.
- Produkten kan användas för att hålla maten varm i ugnen (max. 250 °C under 1 timme).

● **Rengöring och skötsel**

- Rengör kastrullen med varmt vatten och vanligt diskmedel.
-  Produkten är inte gjord för maskindisk och måste diskas för hand. Använd varmt vatten med lite diskmedel och en mjuk borste/svamp. Använd aldrig klorin eller andra aggressiva kemikalier som kan skada kopparn. Undvik att använda vassa och spetsiga föremål eftersom de kan skada produkten.
- Torka av produkten med en handduk direkt efter diskning för att bevara kopparns lyster. Låt aldrig produkten själv torka, för att undvika vattenfläckar och missfärgningar av kopparn.
- Koppar mörknar med tiden genom kontakt med vatten och syre. Detta är en kemisk reaktion som ger kopparen en naturlig patina. Det betyder inte att kopparen är sliten eller att något är fel. Du kan ta bort patinan om du vill.
- Den bästa metoden att ta bort patinan är att först rengöra och sedan polera kopparytan. Gör då så här:

1. Rengör kopparytan genom att först blanda salt och vitvinsvinäger och rör om tills saltet är fullständigt upplöst. Fukta sedan en mjuk skursvamp i lösningen och skrubba ytan för att få bort de flesta fläckarna. Du kan också använda en svamp med skonsamt slipmedel.
2. Använd ett speciellt polermedel för koppar för att polera ytan, och följ instruktionerna. Undvik repor genom att uteslutande polera med en disktrasa eller svamp utan skurmedel.
 - Använd aldrig stålull eftersom det kan skada kopparytan.
 - Produkten kan missfärgas när den används i ugn eller på gasspis. För att återställa kopparytan, rengör och polera ytan enligt beskrivningen ovan.
 - Botten är lätt konkv när den är kall, men expanderar och blir plattare när den värms upp. Låt alltid produkten svalna innan rengöringen. Det gör att botten återfår sin form och förhindrar att den blir ojämn genom användning.
 - Undvik saltfläckar på produktens insida genom att salta först när innehållet i kastrullen kokar.
 - Diska inte med skurmedel.
 - 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 ättiksprit.

● **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 slitedelar (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 489852_2501 / IAN 489854_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 zgodne z przeznaczeniem**

- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.



Instrukcje bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!



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

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

-  Prosimy pamiętać, że uchwyt może się nagrzewać podczas gotowania. Z tego powodu należy używać łapek lub rękawic kuchennych.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH!

- Nie używać pokrywy, gdy uchwyt jest luźny.

- 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 pokrywką 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 łatwo 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 oparzenia. Nie wylewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas wylewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** W razie potrzeby podczas wylewania używać łapki kuchennej lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).

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

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

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

IAN	Wielkość garnka	Efektywna średnica dna
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **UWAGA! ZAGROŻENIE ZARYSOWANIEM!** Unikać szurania naczyniem do gotowania po ceramicznej płycie grzejnej!
W celu uniknięcia zarysowania szklanej płyty ceramicznej należy zawsze podnosić naczynie przed zmianą jego pozycji na płycie. Nie ponosimy odpowiedzialności za żadne szkody, które mogłyby wystąpić w innym przypadku.
Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna naczynia do gotowania czystą ściereczką niepozostawiającą włókien (np. z mikrowłókna). W ten sposób można zapobiec zarysowaniom.
- 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.
- Produkt nie nadaje się do smażenia!

- W celu uniknięcia dużego zadymienia w pomieszczeniach zamkniętych należy zapewniać odpowiednią wentylację.

● **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 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.

● **Zastosowanie**

- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w garnku, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji. Dokładnie wypłukać i osuszyć.
- Produkt nadaje się do przechowywania żywności w piekarniku w celu podtrzymywania ciepła (maks. 250 °C przez 1 godzinę).

● **Czyszczenie i konserwacja**

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

-  Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce, należy go myć ręcznie. Myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia i za pomocą miękkiej szczotki lub gąbki. Nigdy nie stosować chloru ani innych agresywnych środków chemicznych, które mogą uszkodzić miedź. Unikać stosowania ostrych i spiczastych przedmiotów, aby nie uszkodzić produktu.
- Wycierać produkt ręcznikiem zaraz po umyciu, aby zachować połysk miedzi. Nigdy nie pozostawiać produktu do wyschnięcia, aby zapobiec powstawaniu plam z wody i odbarwień miedzi.
- Miedź z czasem ciemnieje i matowieje pod wpływem kontaktu z wodą i tlenem. Jest to reakcja chemiczna, która powoduje powstawanie naturalnej patyny na miedzi. Nie oznacza to, że miedź się zużyła lub coś jest nie tak. Patynę można również usunąć.
- Najlepszym sposobem na usunięcie patyny jest oczyszczenie miedzianej powierzchni, a następnie jej wypolerowanie. W tym celu należy wykonać następujące czynności:
 1. W celu oczyszczenia miedzianej powierzchni należy połączyć sól i biały ocet, a następnie mieszać, aż do całkowitego rozpuszczenia soli. Następnie zamoczyć miękką ściereczkę w tak przygotowanym roztworze i szorować powierzchnię, aby usunąć większe plamy. Powierzchnię można również czyścić gąbką i środkiem ściernym.
 2. Aby wypolerować powierzchnię, należy użyć specjalnego środka polerującego do miedzi i postępować zgodnie z instrukcją. Aby uniknąć zarysowań podczas polerowania, polerować wyłącznie ściereczką lub gąbką bez środków ściernych.
- Nie stosować stalowej węży, ponieważ może ona uszkodzić miedzianą powierzchnię.

- Podczas stosowania w piekarniku lub na kuchence gazowej produkt może ulec odbarwieniom. Aby przywrócić miedzi jej naturalny kolor, należy umyć i wypolerować powierzchnię w sposób opisany powyżej.
- W stanie zimnym dno naczynia jest lekko wklęsłe, ale rozszerza się i prostuje po podgrzaniu. Przed czyszczeniem zawsze odczekać, aż produkt ostygnie. W ten sposób dno produktu odzyska swój kształt i można uniknąć odkształceń powodowanych użytkowaniem.
- Aby uniknąć powstawania plam z soli wewnątrz urządzenia, potrawy należy solić dopiero po zagotowaniu się wody.
- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.
- Z czasem minerały zawarte w wodzie mogą zabrudzić lub odbarwić produkt. Można usunąć te zabrudzenia, pocierając je 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. 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 489852_2501 / IAN 489854_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, przestać 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 gaminys. Prieš pradėdami naudotis šiuo gaminiu, iš pradžių su juo susipažinkite. Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir saugos nurodymus. Naudokite šį gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Laikykite šią instrukciją saugioje vietoje. Perduodami gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus!

● **Naudojimas pagal paskirtį**

- Gaminys skirtas naudoti tik asmeninėms reikmėms.



Saugos nuorodos

⚠ ĮSPĖJIMAS! SUSIŽALOJIMO PAVOJUS!



⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS GYVYBEI IR NELAIMINGŲ ATSTIKIMŲ PAVOJUS MAŽIEMS VAIKAMS IR VAIKAMS!

Niekuomet nepalikite vaikų be priežiūros su pakavimo medžiagomis. Galimas pavojus uždusti dėl pakuočių medžiagų. Vaikai dažnai neįvertina pavojų. Visuomet laikykite vaikus atokiai nuo pakavimo medžiagų.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! ŽALOS NUOSAVYBEI GRĖSMĖ!

- Nenaudokite dangčio, jei jo rankena laisva.
- Nenaudokite puodo, jei jo rankenos laisvos.

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

IAN	Puodo dydis	Efektyvus pagrindo skersmuo
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **DĖMESIO! SUBBRAIŽYMAS!** Nestumdykite gaminimo indo ant stiklo keramikos kaitlenčių! Kad nesubraižytumėte stiklo keramikos kaitlentės, visada pakelkite gaminimo indą prieš keisdami jo padėtį ant kaitlentės. Mes neatsakome už jokių žalą, kuri galėtų atsirasti kitu atveju. Prieš pradėdami virti mes rekomenduojame kaitlentės paviršių ir indo apačią nuvalyti sausa, nesiveliančia šluoste (pavyzdžiui, mikropluošto). Taip apsaugosite nuo subraižymo.
- Niekada neberkite druskos arba nepilkite sūrymo į tuščią įkaitintą gaminių, kadangi jis gali pradėti rūdyti. Tačiau mažai tikėtina, kad dėl to sumažėtų gaminio efektyvumas.
- Niekada nelaikykite gaminio po šaltu tekančiu vandeniu. Dėl to gali būti pažeista arba nukristi apatinė gaminio pusė.
- Gaminys netinka gruzdinti!
- Užtikrinkite tinkamą vėdinimą, kad uždarose patalpose išvengtumėte per daug dūmų.

● **Indukcinėms viryklėms skirta pastaba**

- **Pastaba:** Tam tikromis aplinkybėmis galimas garsas, atsirandantis dėl elektromagnetinių šildymo šaltinio ir puodo / keptuvės sąveikos. Tai yra normalu ir nerodo, kad jūsų indukcinė viryklė arba virtuvės reikmenys būtų pažeisti.
- Puodą/keptuvę dėkite indukcinės kaitlentės viduryje.
- **DĖMESIO!** Didelis įkaitimo greitis! Neperkaitinkite gaminimo indo.
- Perkaitinus reikia gerai išvėdinti patalpą.

- Kad gaminys tinkamai veiktų, visada padėkite jį ant kaitvietės, atitinkančios šiame vadove nurodytą veiksmingą pagrindo skersmenį.

● **Naudojimas**

- Prieš pirmą kartą naudodami užvirinkite puode vandenį 2 iki 3 kartus, kad visiškai pašalintumėte galimos gamybos likučius. Nuplaukite ir gerai išdžiovinkite.
- Gaminį galima naudoti maistui šiltai laikyti orkaitėje (daug. 250 °C 1 val.).

● **Valymas ir priežiūra**

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

-  Gaminio negalima plauti indaplovėje – jį reikia plauti rankomis. Naudokite karštą vandenį su trupučiu indų ploviklio ir minkštą šepetėlį arba kempinę. Niekada nenaudokite chloro ar kitų stipraus poveikio cheminių medžiagų, kurios gali pažeisti varį. Nenaudokite aštrių ir smalių daiktų, kad nepažeistumėte gaminio.

- Iškart po plovimo nuvalykite gaminį rankšluosčiu, kad išsaugotumėte vario blizgesį. Niekada nepalikite gaminio tiesiog išdžiūti, kad ant vario neliktų vandens dėmių ir nepakistų jo spalva.
- Bėgant laikui varis patamsėja ir pajauosta dėl sąlyčio su vandeniu ir deguonimi. Tai yra cheminė reakcija, kurios metu ant vario susidaro natūrali patina, ir tai nereiškia, kad varis yra nusidėvėjęs ar gaminys nebeatlieka savo funkcijos. Patiną galite pašalinti.
- Geriausias būdas pašalinti patiną yra pirmiausia nuvalyti vario paviršių ir tada jį nupoliruoti. Norėdami tai padaryti, atlikite šiuos veiksmus:

1. Norėdami nuvalyti vario paviršių, pirmiausia sumaišykite druską ir baltąjį actą ir maišykite, kol druska visiškai ištirps. Tada tirpale sudrėkinkite minkštą šveitimo diskelį ir nušveiskite paviršių, kad pašalintumėte didžiąją dalį dėmių. Taip pat galite naudoti kempinę su abrazyvinėmis medžiagomis.
2. Norėdami nupoliruoti paviršių, naudokite specialią vario poliravimo medžiagą ir laikykitės instrukcijų. Kad poliruodami nesubraižytumėte paviršiaus, naudokite tik indų plovimo šluostę arba kempinę be abrazyvinių medžiagų.
 - Nenaudokite plieninės vatos, nes ji gali pažeisti vario paviršių.
 - Naudojant gaminį orkaitėje arba ant dujinės viryklės, jo spalva gali pasikeisti. Norėdami atkurti vario spalvą, nuvalykite ir nupoliruokite paviršių, kaip aprašyta pirmiau.
 - Šaltas pagrindas yra šiek tiek įgaubtas, bet įkaitęs išsiplečia ir tampa plokštesnis. Visada leiskite gaminiui prieš valymą atvėsti. Tai leidžia pagrindui atgauti formą ir neleidžia jam tapti nelygiam dėl naudojimo.
 - Kad ant gaminio vidaus neliktų druskos dėmių, sūdykite maistą tik tada, kai jis verda.
 - 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 489852_2501 / IAN 489854_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.: 880033500

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! VIGASTUSOHT!



⚠ 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 loksub.
- Ärge kasutage potti, kui käepide loksub.

- Toidu valmistamisel on väga oluline, et te ei jätaks potte ilma järelevalveta. Rasv ja vürtsid võivad kiiresti üle kuumeneda ja süttida. Kui rasv või vürtsid 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 kuuma rasva sisse. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiv rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.
- Pott sobib kasutamiseks gaasi- ja elektripliidil, keraamilisel, halogeen- ja induksioonpliidiplaatidel.
- **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.
- **Säästke energiat!** Kuumuse kaotuse vältimiseks valige potipõhja läbimõõdule sobivaim kúpsetuskoht.

IAN	Poti suurus	Tõhus potipõhja läbimõõt
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **TÄHELEPANU! KRIIMUSTUS!** Vältige klaaskeraamilistel pliidiplaatidel küpsetusnõu edasi-tagasi liigutamist! Klaaskeraamilise pliidiplaadi kriimustamise vältimiseks tõstke küpsetusnõu 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 ei sobi frittimiseks!
- Hoolitsege piisava õhutamise eest, et vältida tugevat suitsuteket suletud ruumides.

● Märkus induktsioonpliitide kohta

- **Märkus:** Teatud olukorras võib esineda müra, mis on tingitud kütteallika ja poti/panni elektromagnetilistest omadustest. See on tavapärane ja ei viita defektile induktsioonpliidi 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. Loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Toode sobib toidu ahjus soojana hoidmiseks (max 250 °C 1 tunniks).

● **Puhastamine ja hooldus**

- Peske potti kuuma veega ja tavalise nõudepesuvahendiga.
-  Toode ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks ja seda tuleb pesta käsitsi. Kasutage sooja vett vähese tavapärase nõudepesuvahendiga ning pehmet harja/svammi. Ärge kunagi kasutage kloori ega muid agressiivseid kemikaale, mis võivad vaske kahjustada. Vältige teravate esemete kasutamist, et toodet mitte kahjustada.
- Pühkige toode kohe pärast nõudepesu kohe käterätiga, et säilitada vase sära. Ärge kunagi laske tootel õhu käes kuivada, vältimaks veeplekkide ja vase värvimuutuste tekkimist.
- Vask tumeneb aja jooksul vee ja hapnikuga kokkupuutumisel ja kattub paatinaga. See on keemiline reaktsioon, mis tekitab vaskmaterjalil paatinat, ega tähenda, et vask oleks kulunud või et midagi on valesti. Paatinat on võimalik ka eemaldada.
- Parim meetod paatina eemaldamiseks on vaskpinda esmalt puhastada ja seejärel poleerida. Selleks toimige järgmiselt:

1. Vaskpinna puhastamiseks segage esmalt soola ja valget äädikat, kuni sool on täielikult lahustunud. Seejärel niisutage pehmet küürimissvammi lahusega ja küürige pinda, kuni plekid on eemaldatud. Võite kasutada ka abrasiivsvammi.
2. Pealispinna poleerimiseks kasutage spetsiaalset vase poleerimisvahendit ja järgige seejuures kasutusjuhiseid. Vältimaks kriimustuste tekkimist poleerimise käigus poleerige üksnes nõuderätiga või pehme svammiga.
 - Ärge kasutage terasvilla, kuna see võib vaskpinda kahjustada.
 - Kõpsetusahjus või gaasipliidil kasutamisel võib toode värvi muuta. Vase värvuse taastamiseks puhastage ja poleerige pinda, nagu eespool kirjeldatud.
 - Põhi on külmas olekus veidi nõgus, kuid muutub soojenemisel lamedamaks. Enne puhastamist laske tootel alati maha jahtuda. Nii taastub põhja algne kuju ja see takistab põhja ebaühtlaseks muutumist kasutamise tõttu.
 - Soolaplekkide vältimiseks toote siseküljel tuleks toitu soolata alles siis, kui sisu keeb.
 - 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 sidrunipoolega. 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. Garantiiaeg 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, taaskasutatavad 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 489852_2501 / IAN 489854_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 ilmnesisid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

Teenindus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049117

E-posti aadress: owim@lidl.ee

● **levads**

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! Nekad neatstājiet bērnus bez uzraudzības, rotaļājoties ar iepakojuma materiālu. Iespējami iepakojuma materiāla radīti nosmakšanas draudi. Bērni bieži nespēj pietiekami novērtēt iespējamus draudus. Uzglabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.



Nemiet vērā, ka ēdiena gatavošanas laikā rokturi var sakarst. Tādēļ aizsardzībai izmantojiet trauku dvieļi vai grila cimds.

⚠ BRĪDINĀJUMS! MANTAS BOJĀJUMU RISKS!

- Nelietojiet vāku, ja tā rokturis ir vaļīgs.
- Nelietojiet katlu, ja tā rokturis ir vaļīgs.

- 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 piepildīts ar taukvielām, nekādā gadījumā nesildiet to, izmantojot visaugstāko enerģijas iestatījumu. Ja tas pārkarst, nekavējoties izslēdziet attiecīgo plīts virsmu. Uzreiz nenovietojiet 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. Nelejiet šķidrumu sasteigti, bet pārliedzinieties, ka tas plūst vienmērīgi. Izliešanas laikā pārliedzinieties, ka tiešiā tuvumā neatrodas citas personas, jo īpaši bērni.
- **UZMANĪBU!** Nepieciešamības gadījumā izliešanas laikā izmantojiet lupatīņu vai līdzvērtīgi efektīvus individuālos aizsardzības līdzekļus (IAL).
- **PIESARDZĪBU!** Tūlīt noslaukiet karstu eļļu vai citus šķidrumus, kas izlejo notek pa katlu vai piles uz gatavošanas virsmas. Pretējā gadījumā pastāv aizdegšanās risks.
-  **PIEMĒROTS PĀRTIKAS PRODUKTIEM!**
Izstrādājums neietekmē garšas un smaržas īpašības.

- **Taupiet enerģiju!** Lai novērstu siltuma zudumu, izvēlieties katla pamatnes diametram atbilstošu plīts riņķi.

IAN	Katla izmērs	Efektīvais katla dibena diametrs
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **UZMANĪBU! SKRĀPĒJUMU RISKS!** Nebīdīet virtuves traukus uz priekšu un atpakaļ uz stikla keramikas plīts virsmām! Lai nesaskrāpētu stikla keramikas plīts virsmu, vienmēr paceliet virtuves traukus, pirms maināt to stāvokli uz plīts.
Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas varētu rasties pretējā gadījumā.
Pirms sākat gatavot, iesakām noslaucīt plīts virsmu un trauku apakšdaļu ar firu, bezplūksnu drānu (piemēram, no mikrošķiedras). Tādējādi varat novērst skrāpējumus.
- Neberiet iepriekš uzsildītā, tukšā izstrādājumā sāli vai neļiejiet sālsūdeni, jo tā var izraisīt koroziju. Taču nav paredzams, ka tas ietekmēs izstrādājuma veiktspēju.
- Nekādā gadījumā neturiet karstu izstrādājumu zem aukstas tekoša ūdens strūkļas. Izstrādājuma apakšdaļa var tikt bojāta vai arī nokrist no izstrādājuma.
- Šis izstrādājums nav piemērots fritēšanai!
- Nodrošiniet atbilstošu ventilāciju, lai novērstu lielu dūmu veidošanos slēgtās telpās.

● **Norāde par indukcijas plītīm**

- **Norāde:** Noteiktos apstākļos var rasties troksnis, tas 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. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.
- Izstrādājums ir piemērots, lai uzturētu ēdienu siltu cepeškrāsnī (1 stundu maksimālā 250 °C temperatūrā).

● **Tīrīšana un kopšana**

- Mazgājiet katlu ar karstu ūdeni un komerciāli pieejamu tīrīšanas līdzekli.
-  Izstrādājums nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā, un tas jāmazgā ar rokām. Lietojiet karstu ūdeni ar nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa un mīkstu suku/sūkli. Nekad nelietojiet hloru vai citas agresīvas ķīmiskās vielas, kas var bojāt varu. Izvairieties no asu vai smailu priekšmetu lietošanas, lai novērstu izstrādājuma bojājumus.
- Tūlīt pēc mazgāšanas noslaukiet izstrādājumu ar dvieli, lai saglabātu vara spīdumu. Nekad neatstājat izstrādājumu nožūt, lai izvairītos no ūdens traipiem un vara krāsas maiņas.
- Vara saskars ar ūdeni un skābekli dēļ laika gaitā kļūst tumšāks un bojājas. Tā ir ķīmiska reakcija, kas rada dabisku vara materiāla nolietojumu, un tas nenozīmē, ka varš ir nolietojies vai kaut kas nav kārtībā. Jūs varat arī noņemt nolietojumu.

- Vislabākā metode, kā noņemt nolietojumu, ir vispirms notīrīt un pēc tam pulēt vara virsmu. Lai to izdarītu, rīkojieties atbilstoši turpmākajām norādēm:
- 1. Lai notīrītu vara virsmu, vispirms sajauciet sāli un balto etiķi un samaisiet, līdz sāls ir pilnībā izšķīdusi. Pēc tam samitriniet šķīdumā mikstu tīrīšanas sūkli un noslaukiet virsmu, lai būtu noņemta lielākā daļa traipu. Varat izmantot arī sūkli ar abrazīviem materiāliem.
- 2. Lai pulētu virsmu, izmantojiet speciālu vara pulēšanas līdzekli un ievērojiet norādījumus. Lai izvairītos no skrāpējumiem pulēšanas laikā, pulējiet tikai ar trauku lupatiņu vai sūkli bez abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem.
- Nelietojiet stieplu suku, jo tā var sabojāt vara virsmu.
- Izstrādājums var mainīt krāsu, ja to izmanto cepeškrāsnī vai uz gāzes plīts. Lai atjaunotu vara krāsu, notīriet un pulējiet virsmu, kā aprakstīts iepriekš norādītajās darbībās.
- Aukstā stāvoklī pamatne ir nedaudz ieliekta, bet, sasilstot, tā izplešas un izlīdzinās. Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet izstrādājumam atdzist. Tas ļauj pamatnei atgūt savu formu un novērš tās nelīdzenuma veidošanos lietošanas laikā.
- Lai izvairītos no sāls traipiem izstrādājuma iekšpusē, sāliet ēdienu tikai tad, kad tas tiek gatavots.
- 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 vadlinijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgās tiesības.

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

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

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

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietprātīgi 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 489852_2501 / IAN 489854_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

Tālr.: 80005811

E-pasts: owim@lidl.lv

● **Einleitung**

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

● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.



Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



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

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

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

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff locker ist.
- 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.

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

IAN	Topfgröße	Wirksamer Bodendurchmesser
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 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 geschlossenen Räumen zu vermeiden.

● **Hinweis für Induktionskochfelder**

- **Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass 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. Sorgfältig abspülen und trocknen.
- Das Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 250 °C für 1 Stunde).

● **Reinigung und Pflege**

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

-  Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet und muss von Hand gespült werden. Verwenden Sie heißes Wasser mit etwas Spülmittel und einer weichen Bürste/ einem Schwamm. Verwenden Sie niemals Chlor oder andere aggressive Chemikalien, die das Kupfer beschädigen könnten. Vermeiden Sie die Verwendung scharfer oder spitzer Gegenstände, um das Produkt nicht zu beschädigen.
- Wischen Sie das Produkt nach dem Abwaschen sofort mit einem Handtuch ab, um den Glanz des Kupfers zu erhalten. Lassen Sie das Produkt niemals trocknen, um Wasserflecken und Verfärbungen des Kupfers zu vermeiden.
- Kupfer dunkelt mit der Zeit durch den Kontakt mit Wasser und Sauerstoff nach und läuft an. Dies ist eine chemische Reaktion, die eine natürliche Patina auf dem Kupfermaterial erzeugt und nicht bedeutet, dass das Kupfer abgenutzt ist oder etwas nicht stimmt. Sie können die Patina auch entfernen.
- Die beste Methode, die Patina zu entfernen, ist, die Kupferoberfläche zunächst zu reinigen und anschließend zu polieren. Gehen Sie dazu wie folgt vor:
 1. Um die Kupferoberfläche zu reinigen, mischen Sie zunächst Salz und weißen Essig und rühren Sie, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Befeuchten Sie anschließend einen weichen Scheuerschwamm mit der Lösung und schrubben Sie die Oberfläche, bis die meisten Flecken verschwinden. Sie können auch einen Schwamm mit Schleifmitteln verwenden.
 2. Zum Polieren der Oberfläche verwenden Sie ein spezielles Poliermittel für Kupfer und folgen Sie dabei den Anweisungen. Um Kratzer beim Polieren zu vermeiden, polieren Sie ausschließlich mit einem Spültuch oder Schwamm ohne Scheuermittel.

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, da diese die Kupferoberfläche beschädigen kann.
- Bei Verwendung im Backofen oder auf einem Gasherd kann sich das Produkt verfärben. Um die Kupferfarbe wiederherzustellen, reinigen und polieren Sie die Oberfläche gemäß den oben genannten Schritten.
- Der Boden ist im kalten Zustand leicht konkav, dehnt sich aber bei Erwärmung aus und wird flacher. Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer abkühlen. Dadurch nimmt der Boden seine Form wieder an und verhindert, dass er durch Gebrauch uneben wird.
- Um Salzflecken im Inneren des Produkts zu vermeiden, salzen Sie Ihr Essen erst, wenn der Inhalt kocht.
- 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 489852_2501 / IAN 489854_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