

ERNESTO®



www.lidl-service.com



ALUMINIUM-KOCHTOPF / ALUMINIUM STOCK POT / FAITOUT EN ALUMINIUM

DE AT CH

ALUMINIUM-KOCHTOPF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE

FAITOUT EN ALUMINIUM

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

CZ

HLINÍKOVÝ HRNEC

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

PT

PANELA DE ALUMÍNIO

Instruções de utilização e de segurança

GB IE

ALUMINIUM STOCK POT

Operation and Safety Notes

NL BE

ALUMINIUM PAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

ES

OLLA DE ALUMINIO

Instrucciones de utilización y de seguridad

IAN 293043

OS

IAN 293046

OS

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and Safety Notes	Page	7
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	11
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	16
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	20
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	24
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	29

Aluminium-Kochtopf

● 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


Der Topf ist zum Erhitzen von Lebensmitteln auf Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions-Kochfeldern geeignet. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

! WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff lose ist.
- Verwenden Sie den Topf keinesfalls, wenn die Griffe locker sind. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung der Griffe nach.

WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe und Pfannen, in denen Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer dichten Wolldecke.
- Um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Topf.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

293043 (24 cm Aluminium-Kochtopf) wirksamer Bodendurchmesser:
ca. 18 cm

293046 (28 cm Aluminium-Kochtopf) wirksamer Bodendurchmesser:
ca. 22 cm.

- Der Artikel ist ohne Deckel zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).
- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und / oder Verfärbung des Topfes führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich / nicht stoßfest!

- 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 Material nicht zu beschädigen.
- Ziehen oder schieben Sie das Produkt nicht über die Glaskeramik- und Halogen-Kochfelder. Bei Nichtbeachtung kann es zu Beschädigungen durch Kratzer kommen.
- Bitte beachten Sie, dass es bei der Verwendung dieses Produkts aufgrund der hellen Farbe zu leichten Verfärbungen kommen kann. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.

● 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 anzuordnen.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung, muss der Raum gründlich gelüftet werden.

● Gebrauch

- Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Artikel und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus.
- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.

- Leeren oder mit Bratgut gefüllten Topf nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.

● 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 sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Aluminium Stock Pot

● 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.

● Proper Use


The pot is for heating foodstuff on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs. The product is for private use only.



Safety advice

KEEP ALL THE SAFETY ADVICE AND INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE!

⚠️ WARNING! DANGER OF INJURY!

-  Please note that the handles may become hot during cooking. For your safety, use a potholder or barbecue gloves.
- Do not use the lid if the knob is loose.
- Never use the pot if the handles are loose. Retighten the screw joint of the handles if applicable.

⚠ WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Pots and pans in which fat is being heated up must never be left unattended. Fat can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat fire with water. Cover the flames with a pot / pan lid or a thick cloth.
- Use heat resistant plastic or wooden kitchen utensils in order not to damage the non-stick coating. Do not cut food directly in the pot.
- 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.
- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot.
293043 (24 cm aluminium stock pot) effective bottom diameter: approx. 18 cm
293046 (28 cm aluminium stock pot) effective bottom diameter: approx. 22 cm.
- The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven without lid (max. 160 °C for 1 hour).
- High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material, nor does it impair the product's quality or function.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.
- This product is suitable for dishwasher.
- Frequently cleaning of the pan with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- **ATTENTION!** The glass lid is fragile / not impact-resistant!
- 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 coating.
- Do not slide the product on the glass ceramic and halogen hobs to avoid scratches.

- Please note that using this product might cause slight discolorations due to the product's light color. Such discolorations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.

● 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.
- **CAUTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.
- The room must be aired out well, in the event cookware overheat.

● Usage

- Before first use, remove any stickers or labels from the article and rinse it in hot water.
- Before using the pot for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residue.
- Do not overheat the pot while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.

● 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 product 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.

Should this 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 begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

Faitout en aluminium

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● Utilisation conforme à l'usage prévu


Cette cocotte est conçue pour faire chauffer des aliments sur des plaques de cuisson à gaz, électriques, halogènes, vitrocéramiques et halogènes. Ce produit est destiné uniquement à un usage privé.



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

▲ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

-  Tenir compte que les poignées peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Veuillez donc utiliser un chiffon ou des gants thermoisolants.
- Ne pas utiliser le couvercle, lorsque sa poignée est desserrée.
- Ne jamais utiliser la cocotte si les poignées sont lâches. Le cas échéant, resserrer le vissage des poignées.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Il est important, lors de la cuisson, de ne pas quitter des yeux les casseroles et poêles dans lesquelles on fait chauffer des graisses. La graisse peut chauffer et s'enflammer rapidement. Si la graisse s'enflamme, ne jamais tenter de l'éteindre avec de l'eau ! Éteufez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utiliser uniquement des ustensiles de cuisine en plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne pas couper les aliments cuits directement dans la casserole.
- Ne mettez pas de viande ruiselante dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur la plaque de cuisinière chaude peuvent aisément causer un incendie.
- **Faites des économies d'énergie !**
Choisissez une zone de cuisson équivalente au diamètre de contact de la casserole pour éviter des pertes de chaleur.
293043 (24 cm faitout en aluminium) diamètre effectif : env. 18 cm
293046 (28 cm faitout en aluminium) diamètre effectif : env. 22 cm.
- Le produit peut s'utiliser sans couvercle afin de conserver au chaud des mets dans un four (max. 160 °C pendant 1 heure).
- Des températures élevées peuvent entraîner une décoloration de l'extérieur du produit. Cette caractéristique n'est pas un défaut du matériau et ne nuit pas à la qualité ou à la fonctionnalité du produit.
- Ne tenez jamais l'appareil chaud sous de l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être endommagé, ou bien se détacher de sa surface.
- Le produit peut se nettoyer au lave-vaisselle.
- Le nettoyage fréquent avec des nettoyants agressifs peut entraîner un endommagement et/ou une décoloration de la cocotte.
- Le nettoyage dans le lave-vaisselle peut décolorer les pièces en aluminium.

- **ATTENTION !** Le couvercle en verre peut se briser / est non résistant aux chocs !
- Lors du lavage à la main, nettoyez la cocotte à l'eau très chaude avec un produit vaisselle courant. Proscrire l'utilisation de tout objet coupant et pointu afin de ne pas endommager le matériel.
- Ne pas traîner ou pousser le produit sur une plaque vitrocéramique ou halogène. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous risquez de rayer vos plaques.
- Lors de l'utilisation du produit, veuillez noter que de légères décolorations peuvent apparaître à sa surface, en raison de sa couleur claire. Ces décolorations sont à considérer comme des marques d'utilisation, et n'influencent d'aucune manière la qualité du revêtement et d'utilisation du produit.

● **Remarque relative aux cuisinières à induction**

Remarque : un bruit peut se produire dans certaines conditions, causé par les propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la marmite / casserole.

Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal et n'indique nullement que votre cuisinière à induction ou votre batterie de cuisine est endommagée.

- Placez la marmite / casserole au centre de la plaque chauffante à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse de chauffe élevée ! Ne chauffez pas excessivement la batterie de cuisine lors du préchauffage.
- La pièce doit être bien aérée, en cas de surchauffe de la batterie de cuisine.

● Usage

- Avant la première utilisation, veuillez décoller les éventuelles étiquettes adhésives et rincer l'article à l'eau chaude.
- Avant la première utilisation, faites bouillir la casserole 2 à 3 fois avec de l'eau pour éliminer complètement les éventuels résidus de production.
- Ne pas surchauffer la cocotte vide ou remplie d'aliments, au risque sinon d'atténuer l'efficacité de la surface antiadhésive, ou d'endommager le revêtement.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat. Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires.

La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

Aluminium pan

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● Doelmatig gebruik


De pan is geschikt voor het verwarmen van levensmiddelen op gasfornuizen, elektrische-, keramische-, halogeen- en inductie-kookplaten. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik.



Veiligheidsinstructies

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN OM DEZE LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN!

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!

-  Denk eraan dat de handgrepen bij het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenhandschoenen als bescherming.
- Gebruik het deksel niet als de handgreep los zit.
- Gebruik de pan in geen geval als de handgrepen los zitten. Draai zo nodig de schroefverbinding van de handgrepen vast.

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!

- Tijdens het koken is het zeer belangrijk dat u de pannen waarin het vet verwarmd wordt, niet uit het oog verliest. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Wanneer het vet eenmaal brandt, mag u het nooit met water blussen! Doof de vlammen met een deksel of met een dichte wollen deken.
- Voorkom beschadiging van de anti-aanbaklaag en gebruik alleen keukenhulpjes van hittebestendige kunststof of hout. Snijd nooit gerechten direct in de pan.
- Non porre carne bagnata nel grasso caldo. Door op de gloeiende fornuisplaat spattend vet kan snel een brand ontstaan.
- **Bespaar energie!** Voorkom hitteverlies en kies een kookplaat met een diameter die bij de panbodem past.
293043 (24 cm aluminium pan) effectieve bodemdiameter: ca. 18 cm
293046 (28 cm aluminium pan) effectieve bodemdiameter: ca. 22 cm.
- Het artikel is zonder deksel geschikt voor het warm houden van gerechten in de bakoven (max. 160 °C gedurende 1 uur).
- Hoge temperaturen kunnen tot verkleuringen aan de buitenkant van het product leiden. Dit is geen materiaalfout en heeft geen invloed op de kwaliteit of de werking van het product.
- Het hete product nooit onder stromend koud water houden. De onderkant van het product kan hierdoor beschadigd raken of loslaten van het product.
- Dit product is vaatwasserbestendig.
- De regelmatige reiniging in de vaatwasser kan leiden tot schade aan en/of verkleuring van de pan.
- De reiniging in de vaatwasser kan leiden tot verkleuringen van de aluminium onderdelen.
- **ATTENTIE!** Het glazen deksel is breekbaar / niet schokbestendig!

- Bij handmatig afwassen reinigt u de pan met warm water en normaal afwasmiddel. Gebruik daarbij géén scherpe en spitse voorwerpen die het materiaal zouden kunnen beschadigen.
- Trek of schuif het product niet over de keramische- of halogeenkookplaat. Indien deze aanwijzing niet wordt nageleefd, kan het tot beschadigingen door krassen komen.
- Houd er rekening mee dat het bij het gebruik van dit product vanwege de lichte kleur lichte verkleuringen kunnen ontstaan. Deze verkleuringen dienen als gebruikssporen opgevat te worden en beïnvloeden de kwaliteit van de laag in de pan en het gebruik niet.

● Opmerking voor inductiekookplaten

Opmerking: In bepaalde omstandigheden kan er lawaai optreden. Dit wordt veroorzaakt door de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en de pot/pan.

Dit is normaal en wijst niet op een defect van uw inductiekookplaat of kookgerei.

- Plaats de pot/pan in het midden van de inductiekookplaat.
- **OPGELET!** Hoge opwarm snelheid! Oververhit het kookgerei niet tijdens het voorverwarmen.
- In geval van oververhitting, verlucht de kamer grondig.

● Gebruik

- Verwijder voorafgaand aan het eerste gebruik eventuele stickers van het artikel en spoel het artikel met warm water.
- Kook de pan vóór het eerste gebruik eerst 2-3 maal met water uit om eventuele productieresten helemaal te verwijderen.
- Lege of met gebraden levensmiddelen gevulde pan niet oververhit, aangezien anders het anti-aanbakeffect vermindert resp. de anti-aanbaklaag beschadigd raakt.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.

● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop. Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

Hliníkový hrnec

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtete následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Použití ke stanovenému účelu


Hrnec je vhodný k ohřívání potravin na plynových, elektrických, halogenových, sklokeramických a indukčních plotýnkách. Výrobek je výlučně určen pro soukromé použití.



Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE SI VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A POKYNY PRO BUDOUCNOST!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

-  Mějte laskavě na paměti, že úchyty při vaření mohou být horké. Použijte proto ke své ochraně chňapky na hrnce nebo rukavice pro grilování.
- Nepoužívejte poklici s uvolněnou úchytkou.
- Hrnec s uvolněnými úchytkami nepoužívejte. Dotáhněte případně šroubová spojení úchyťů.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCÍ!

- Při vaření je velmi důležité, abyste hrnce a pánve, v nichž se ohřívá tuk, nespustili z očí. Tuk se může rychle přehřát a zapálit se. V případě, že tuk jednou hoří, nikdy jej nehaste vodou! Plameny uduste poklicí nebo hustou vlněnou dekou.
- Aby se nepoškodil protiadhezivní povlak, použijte jen pomocníky do kuchyně z umělé hmoty odolné vůči horku nebo ze dřeva. Nekrájejte dušené potraviny přímo v hrnci.
- Do horkého tuku nedávejte mokré maso. Vzhledem k tuku stříkajícímu na žhavou desku sporáku se může snadno vznítit požár.
- **Šetřete energii!** K zabránění ztráty tepla zvolte příslušnou varnou zónu podle průměru dna hrnce.
293043 (24 cm hliníkový hrnec) účinný průměr dna: cca. 18 cm
293046 (28 cm hliníkový hrnec) účinný průměr dna: cca. 22 cm.
- Výrobek bez poklice je vodný k udržování teploty pokrmů v pečici troubě (max. 160 °C po dobu 1 hodiny).
- Vysoké teploty mohou způsobit zbarvení vnějšího povrchu výrobku. V tomto případě se nejedná o chybu materiálu, kvalita nebo funkce výrobku není ovlivněna.
- Horký výrobek neomývat studenou tekoucí vodou. Spodní strana výrobku se může poškodit nebo odpadnout.
- Výrobek se hodí pro myčku na nádobí.
- Časté čištění ostrými čisticími prostředky může vést k poškození nebo zbarvení hrnce.
- Mytí v myčce na nádobí může způsobit zbarvení hliníkových dílů.
- **POZOR!** Skleněná poklice je rozbitelná/ není odolná proti nárazům!
- Při ručním mytí hrnce používejte horkou vodu a běžný mycí prostředek. Vyhněte se při tom použití ostrých a špičatých předmětů, aby se materiál nepoškodil.
- Výrobek neposunujte přes sklokeramické a halogenové plotýnky. Může dojít k poškození resp. poškrábání varných ploch.

- Prosíme, vezměte na vědomí, že při použití tohoto výrobku může, z důvodu světlé barvy, dojít k mírnému zbarvení. Toto zbarvení je jen běžné opotřebení a nemá vliv na kvalitu, povrchovou úpravu ani funkci výrobku.

● Poznámka pro indukční varné desky

Upozornění: za určitých podmínek se může vyskytovat hluk, který vyplývá z elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce / pánve.

To je naprosto normální a neznamená, že indukční varná deska nebo vaše nádobí jsou poškozeny.

- Dejte hrnec / pánev do středu na indukční plotýnku.
- **UPOZORNĚNÍ!** Vysoká rychlost ohřevu! Nepřehřívejte nádobí při předehřívání.
- V případě, že se nádobí přehřeje, musí být místnost dobře větrána.

● Použití

- Odstraňte laskavě před prvním použitím eventuální nálepky z výrobku a vypláchněte jej horkou vodou.
- Před prvním použitím vyvařte hrnec 2 až 3krát vodou, aby se úplně vymyly eventuální nečistoty z výrobky.
- Prázdný hrnec ani hrnec s obsahem nepřehřívejte, jeho povrchová úprava se může poškodit resp. nepřilnavost jeho povrchu snížit.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.

● **Záruka**

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte si dobře originál pokladní stvrzenky.

Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

Olla de aluminio

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

● Uso previsto

Esta olla está diseñada para calentar alimentos en cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas, halógenas y de inducción. El producto está diseñado únicamente para uso privado.




Indicaciones de seguridad

¡CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA FUTURAS CONSULTAS!



¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIONES!

-  Tenga en cuenta que las asas pueden calentarse mientras se esté cocinando. Por su propia seguridad, le recomendamos que utilice trapos o guantes de cocina.
- No utilice la tapa si el asa está suelta.
- Nunca utilice la olla si las asas están flojas. En caso necesario, apriete los tornillos de las asas.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- Al cocinar, es importante que no deje desatendidas ollas y sartenes en las que se esté calentando grasa. La grasa puede sobrecalentarse rápidamente e inflamarse. ¡En caso de que la grasa se inflamara, nunca intente apagar el fuego con agua! Extinga las llamas con una tapadera o con un tejido grueso de lana.
- Para no dañar la capa antiadherente, utilice exclusivamente utensilios de cocina resistentes al calor o de madera. No corte los alimentos directamente dentro de la olla.
- No deposite carne húmeda en la grasa caliente. La grasa que salpique sobre una placa de cocina encendida puede provocar fácilmente un incendio.
- **¡Ahorre energía!** Elija la placa de cocina que mejor se adecue al diámetro de la olla para evitar pérdidas de calor.
293043 (24 cm olla de aluminio) diámetro eficaz del fondo:
aprox. 18 cm
293046 (28 cm olla de aluminio) diámetro eficaz del fondo:
aprox. 22 cm.
- El artículo está indicado para mantener el calor de los alimentos en el horno sin tapa (máx. 160 °C durante 1 hora).
- Las temperaturas demasiado elevadas pueden provocar la decoloración de la parte externa del producto. No se trata de un problema del material y esto no influye en la calidad o el funcionamiento del producto.
- Nunca coloque el producto caliente bajo un chorro de agua fría. En este caso, la parte inferior del producto podría dañarse o incluso desprenderse.
- El producto es apto para su uso en lavavajillas.
- Una limpieza frecuente con productos de limpieza agresivos puede dañar o decolorar la olla.
- La limpieza en el lavavajillas puede provocar una decoloración de las piezas de aluminio.

- **¡ATENCIÓN!** ¡La tapa de cristal es frágil, no a prueba de golpes!
- Para la limpieza a mano, lave la olla con agua caliente y con detergente de uso corriente. Al hacerlo, evite el uso de objetos punzantes para no dañar el material.
- No arrastre ni deslice el producto sobre las placas vitrocerámicas y halógenas. Si no se tiene en cuenta lo anterior, se pueden producir daños por arañazos.
- Por favor, tenga en cuenta que al utilizar este producto se pueden producir ligeras pérdidas de color debido a los colores claros. Estas decoloraciones son propias del uso y no suponen ninguna merma en la calidad del recubrimiento ni inutilizan el producto.

● **Nota para quemadores eléctricos**

Nota: en determinadas condiciones puede oírse un ruido resultado de las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y de la cacerola / sartén.

Esto es totalmente normal y no implica que su quemador eléctrico o sus utensilios de cocina estén dañados.

- Coloque la cacerola / sartén en mitad de la placa de inducción.
- **¡ATENCIÓN!** La velocidad de calentamiento es muy rápida. No sobrecaliente los utensilios de cocina cuando esté precalentándolos.
- La habitación debe estar bien ventilada por si los utensilios de cocina se sobrecalientan.

● **Uso**

- Antes de usar por primera vez el producto, asegúrese de extraer posibles etiquetas y enjuáguelo con agua caliente.
- Hierva la olla antes del primer uso 2-3 veces con agua para eliminar completamente los posibles residuos de producción.

- No sobrecaliente la sartén vacía o con aceite, ya que en caso de hacerlo disminuirá el efecto antiadherente o se dañará el recubrimiento.

● **Eliminación**

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestra garantía (abajo indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra. Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustituiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste

normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y piezas de cristal.

Panela de alumínio

● Introdução

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. Familiarize-se com o aparelho antes da primeira colocação em funcionamento. Para tal, leia atentamente este manual de instruções e as indicações de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Armazene este manual em um lugar seguro. Se entregar este produto a terceiros, entregue também todos os documentos.

● Utilização correcta

O produto destina-se exclusivamente ao uso doméstico. O tacho é adequado para aquecer alimentos em fogões a gás, eléctricos, placas de vitrocerâmica, de hálógeno e de indução.




Indicações de segurança

GUARDE TODAS AS INDICAÇÕES DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES!



AVISO! PERIGO DE FERIMENTO!

-  Tenha em atenção que, ao cozinhar, as pegas podem ficar quentes. Por isso, para sua protecção, utilize pegas de cozinha ou luvas apropriadas.
- Não utilize a tampa se a pega estiver solta.
- Não utilize a panela se as pegas estiverem soltas. Se necessário, aperte a união destas.

AVISO! PERIGO DE DANOS MATERIAIS!

- Ao cozinhar é muito importante nunca perder o contacto visual com tachos e frigideiras, nos quais há gordura a aquecer. A gordura pode rapidamente sobreaquecer e incendiar-se. Caso a gordura esteja a arder, nunca tente extinguir o fogo utilizando água! Abafe as chamas com a tampa do tacho ou com um cobertor pesado.
- Para não danificar o revestimento antiaderente, utilize apenas utensílios em plástico resistente ao calor ou em madeira. Nunca corte os alimentos directamente no tacho.
- Não coloque carne a pingar em gordura já quente. Se cair gordura sobre um disco de fogão incandescente, pode facilmente surgir um incêndio.
- **Poupe energia!** Seleccione o disco do fogão mais adequado ao diâmetro do fundo do tacho de modo a evitar perdas de calor.
293043 (24 cm panela de alumínio) diâmetro efectivo do fundo: cerca 18 cm
293046 (28 cm panela de alumínio) diâmetro efectivo do fundo: cerca 22 cm.
- O artigo é adequado para manter alimentos quentes no forno sem tampa (máx. 160 °C durante 1 hora).
- Altas temperaturas podem causar uma descoloração no lado externo do produto. Isto não é uma falha do material e não limita a qualidade ou função do produto.
- Jamais coloque o produto quente sob água fria corrente. A parte de baixo do produto pode ser danificada ou cair para fora do produto.
- O produto é adequado para a máquina de lavar louça.
- A limpeza frequente com produtos de limpeza agressivos pode provocar danos e/ou manchas no tacho.
- A limpeza na máquina pode causar a descoloração das peças de alumínio.

- **ATENÇÃO!** A tampa de vidro é frágil / não é anti-choque!
- Ao lavar à mão, limpe o tacho com água quente e um detergente convencional. Evite utilizar objectos afiados, de forma a não danificar o material.
- Não arraste ou desloque o produto sobre placas de vitrocerâmica ou discos de halogéneo. O não seguimento destas indicações pode originar danos ou riscos na placa de aquecimento.
- Por favor, esteja atento para que durante a utilização do produto é possível haver descoloração devido à cor clara. Estas descolorações são marcas de utilização e não são uma limitação da qualidade do revestimento e funcionalidade.

● **Nota para placas de indução**

Nota: pode ocorrer um ruído em certas condições, resultante das propriedades eletromagnéticas da fonte de calor e da panela / frigideira.

Isto é totalmente normal e não significa que a sua placa de indução ou os seus utensílios de cozinha estejam danificados.

- Coloque a panela / frigideira no centro da placa de aquecimento de indução.
- **CUIDADO!** Taxa de aquecimento elevada! Não sobreaquecer os utensílios de cozinha durante o pré-aquecimento.
- O local deve ser bem arejado, em caso de sobreaquecimento dos utensílios de cozinha.

● **Utilização**

- Antes da primeira utilização, remova eventuais autocolantes do artigo e lave-o com água quente.

- Antes da primeira utilização, ferva água na panela 2 ou 3 vezes para remover por completo eventuais resíduos da produção.
- Não sobreaqueça a panela quando estiver cheia com alimentos, pois o efeito antiaderente decai e o revestimento pode ser danificado.

● Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.

As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.

● Garantia

O producto foi cuidadosamente fabricado segundo rigorosas directivas de qualidade e meticulosamente testado antes da sua distribuição. Em caso de falhas deste producto, possui direitos legais relativamente ao vendedor do producto. Os seus direitos legais não estão limitados pela garantia representada de seguida.

Este produto tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. A validade da garantia inicia-se com a data de compra. Guarde o talão da caixa como comprovativo da compra. Esse documento é necessário para comprovar a compra.

Caso num espaço de tempo de 3 anos a partir da data da compra deste producto surja um erro de material ou de fabrico, o producto será reparado ou substituído por nós – segundo a nossa escolha – e sem qualquer custo. Esta garantia expira se o producto estiver

danificado, se não for devidamente utilizado ou se não for efectuada a devida manutenção.

A garantia é válida em caso de defeitos de material ou de fabrico.

Esta garantia não é extensível a componentes do produto que se desgastam com o uso e que, por isso, podem ser consideradas peças de desgaste (por ex.º pilhas) ou a danos em peças frágeis, por ex.º interruptores, baterias ou peças de vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

IAN	Model	Effective bottom size	Pot size	Version
293043	HG03279	Ø 180 mm	Ø 240 mm	11/2017
293046	HG03280	Ø 220 mm	Ø 280 mm	11/2017

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1

DE-74167 Neckarsulm

GERMANY

Stand der Informationen · Last Information Update

Version des informations · Stand van de informatie

Stav informací · Estado de las informaciones

Estado das informações: 01 / 2018

Ident.-No.: HG03279/HG03280012018-8

IAN 293043

IAN 293046

