

ALUGUSS-MULTIFUNKTIONS-SET / MULTIFUNCTIONAL CAST ALUMINIUM COOKING SET / SET MULTIFONCTION EN FONTE D'ALUMINIUM

DE AT CH

ALUGUSS-MULTIFUNKTIONS- SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB IE

MULTIFUNCTIONAL CAST ALUMINIUM COOKING SET

Operation and safety notes

FR BE

SET MULTIFONCTION EN FONTE D'ALUMINIUM

Instructions d'utilisation et consignes de
sécurité

NL BE

MULTIFUNCTIONEEL SET VAN GEGOTEN ALUMINIUM

Bedienings- en veiligheidsinstructies

PL

WIELOFUNKCYJNY ZESTAW Z ŻELIWA

Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

CZ

MULTIFUNKČNÍ SADA Z HLINÍKOVÉ LITINY

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

SK

MULTIFUNKČNÁ SÚPRAVA Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

ES

SET MULTIFUNCIÓN DE ALUMINIO FUNDIDO

Instrucciones de utilización y de seguridad

DK

MULTIFUNKTIONSSÆT AF STØBT ALUMINIUM

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

IT

SET COTTURA MULTIFUNZIONE

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

HU

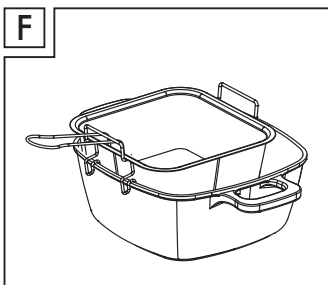
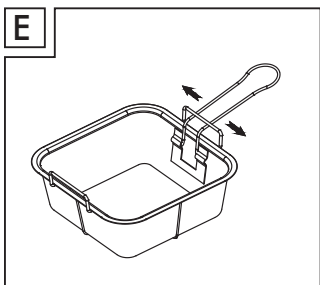
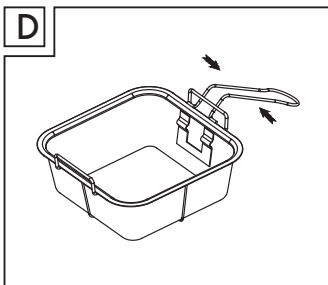
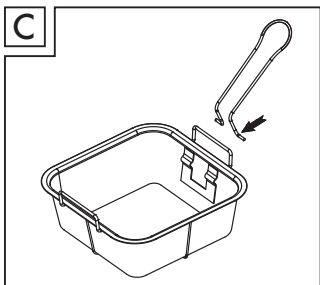
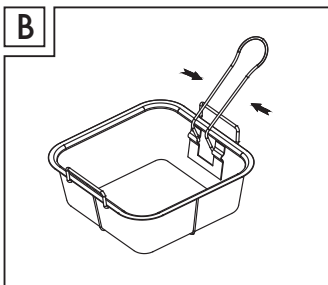
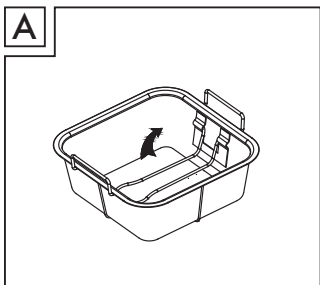
ÖNTÖTT ALUMÍNIUM MULTIFUNKCIÓS KÉSZLET

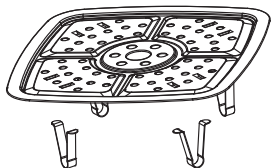
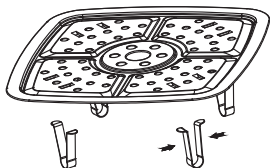
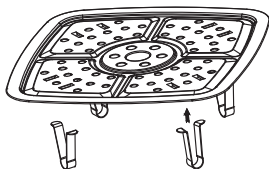
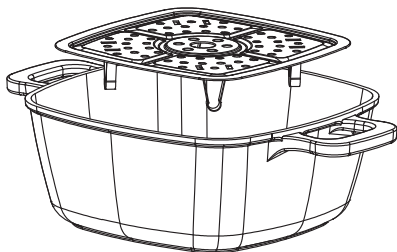
Kezelési és biztonsági utalások

IAN 451807_2310

DE FR NL BE
PL CZ SK

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	14
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	21
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	31
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	39
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	48
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	55
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	63
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	71
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	79
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	87



G**H****I****J****K**

Einleitung	Seite	6
Gebrauchs- und Pflegehinweise	Seite	6
Entsorgung	Seite	11
Garantie	Seite	11
Abwicklung im Garantiefall	Seite	12
Service	Seite	13

● 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.

● Gebrauchs- und Pflegehinweise

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser des Produkts entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser ca.:
 - Topf: Ø 160 mm
 - Pfanne: Ø 160 mm
- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie das Produkt leicht ein.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Wenn Sie das Produkt zum Frittieren verwenden: Füllen Sie maximal 1,8 Liter Öl in das Produkt ein.
- Wenn Sie den Frittierkorb mit Frittiergut füllen: Füllen Sie den Frittierkorb auf maximal die Hälfte seiner Höhe.
- Benutzen Sie den Deckel nicht während des Frittierens.
- Zum Ablassen des Öls kann der Frittierkorb seitlich am Topf aufgehängt werden (Abb. F).
- Montieren Sie den Griff des Frittierkorbs zum Frittieren: Abb. A bis E
- Einsetzen der Dampfgareinsatzfüße: Abb. G bis K

- Wenn Sie das Produkt zum Dämpfen verwenden: Lassen Sie die Pfanne niemals trocken kochen.
 - Der Dampf ist brühend heiß, seien Sie äußerst vorsichtig!
 - Seien Sie beim Entfernen der Abdeckung äußerst vorsichtig vor Dampf. Heben Sie die Abdeckung an. Halten Sie den Dampf niedrig, leiten Sie den Dampf von Ihnen weg und lassen Sie das Wasser in den Dampfgarer tropfen.
 - Erhitzen Sie den Topf niemals auf der höchsten Energiestufe, wenn er mit Fett gefüllt ist. Bei Überhitzung die Kochstelle sofort ausschalten. Heben Sie niemals den Topf direkt von der Kochplatte an, sondern lassen Sie es zunächst auf der Kühlplatte stehen.
 - Befolgen Sie bei der Zubereitung von Speisen stets die Anweisungen in dieser Anleitung.
 - Achten Sie beim Zubereiten von Speisen darauf, dass Wasser nicht mit heißem Öl in Berührung kommt. Dadurch würde heißes Öl verspritzen.
 - **ACHTUNG:** Eiskristalle auf gefrorenen Lebensmitteln können dazu führen, dass heißes Öl spritzt.
- ⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!** Die Griffe können beim Kochen heiß werden. Benutzen Sie einen Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Überhitzungsgefahr! Bei einem nicht eingefetteten und überhitzten Produkt kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Antihaftbeschichtung kommen. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.
 - Erhitzen Sie das Gargut bei hoher/mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: Überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- **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.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein Fleisch, von dem noch Flüssigkeit tropft, in heißes Fett. Wenn Fett auf ein heißes Kochfeld spritzt, kann dies leicht zu einem Brand führen.
- Das Produkt ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenherdplatten geeignet.
- Bewegen Sie den Topf während des Frittierens oder Dämpfens nicht.
- Lassen Sie heißes Öl oder Wasser vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen.

- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin. Das Produkt 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.
- Dieses Produkt verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen, wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar. Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es bitte immer auf das Kochfeld, das dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.
- 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.
- Topf, Pfanne, Dampfgareinsatz, Frittierkorb und Deckel sind ofenfest. Topf und Pfanne sind bis 230 °C hitzebeständig (ohne Deckel). Der Deckel ist bis 160 °C hitzebeständig.
- Das Produkt ist spülmaschinene geeignet.

- Speisereste, die am Topf/ Frittierkorb/Dampfgareinsatz/ Deckel und an der Pfanne haften bleiben, sollten zunächst in Wasser eingeweicht und dann mit einem Schwamm entfernt werden.
- Verwenden Sie für die Reinigung per Hand heißes Wasser und gewöhnliches Geschirrspülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und/oder Verfärbung des Produkts führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich/nicht stoßfest.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Drehknopf locker ist. Ziehen Sie die Verschraubung des Knaufs nach, wenn er locker ist.
- **ACHTUNG! GEFAHR VON KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie die Pfanne stets an, bevor Sie deren Position auf dem Kochfeld verändern.

Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten.

Wenn Pfannen mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt werden, kann dies Spuren hinterlassen. Solche Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.

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.

- **ACHTUNG! GEFAHR VON KRATZER!** Bewegen Sie den Dampfgareinsatz nicht im Topf hin und her. Hängen Sie den Frittierkorb vorsichtig am Topfrand ein.

- **Lebensmittelecht:** Das Produkt hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.

● **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.



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterter Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● **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 451807_2310) 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

Introduction	Page	15
Care and use	Page	15
Disposal	Page	19
Warranty	Page	19
Warranty claim procedure	Page	20
Service	Page	20

● 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.

● Care and use

- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the product.
- Effective bottom diameter approx.:
 - Pot: Ø 160 mm
 - Pan: Ø 160 mm
- Before using the product for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
- Lightly grease the product.
- Do not overheat the product while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.
- If you use the product for deep-frying: Fill a maximum of 1.8 litre of oil into the product.
- When filling the frying basket with food for deep-frying: Fill the frying basket to no more than half its height.
- Do not use the lid during deep frying.
- To drain the oil, the frying basket can be hung on the side of the pot (fig. F).
- Assemble the fry-basket handle for deep fry: Fig. A to E
- Inserting the steamer insert feet: Fig. G to K

- If you use the product for steaming: Never let the pan boil dry.
- The steam is scalding hot, use extreme caution!
- Be extremely cautious of steam when removing cover. Lift cover lowly, directing steam away from you and let water drip into steamer.
- Never heat the pot up on the highest energy level if it is filled with fat. If it overheats switch the hotplate off immediately. Never lift the pot directly off the hotplate, but first allow it to stand on the cooling plate.
- When preparing food, always follow the instructions in this manual.
- When preparing food, do not let water come into contact with hot oil. This would cause hot oil to be spattered.
- **CAUTION:** Ice crystals on frozen foods may cause hot oil to spatter.

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

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

- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the product.
- Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- The product is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs.
- Do not move the pot during deep frying or steaming.
- Allow hot oil or water to cool down to room temperature before cleaning.
- **Note for induction hobs:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the product. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged. Place the product in the middle of the induction hotplate. **ATTENTION! High heating-up rate!** Do not overheat cookware when preheating. The room must be aired out well, in the event cookware overheats.
- This product combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity, with the benefits of cooking with induction. To enable this, magnetic steel elements have been inserted in the aluminium base. Consequently the base is not magnetic throughout, so that on induction hobs that are significantly greater than the base diameter, it can happen that the induction coils do not react. This is not a quality defect and does not represent any impairment of the functionality. So that the product functions perfectly, please always place it on the hob corresponding to the effective base diameter stated in this manual.
- High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material, nor does it impair the product's quality or function.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.

- Pot, Pan, steamer insert, fry basket, lid are oven safe. Pot and Pan are heat-resistant to 230 °C (without lid). Lid is heat-resistant to 160 °C.
- This product is suitable for dishwashers.
- Food residues that have become stuck to the pot / pan / fry basket / steamer insert / lid should first be soaked in water and then removed using a sponge.
- Handwash with hot water and common washing-up liquid. Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material.
- Do not clean with harsh or abrasive cleaners.
- Frequently cleaning of the product with harsh cleaners may damage it and can cause discolouration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- **ATTENTION!** The glass lid is fragile/not impact-resistant!
- Do not use the lid if the knob is loose. Retighten the screw joint of the knob if it loose.

- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs!

To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the product before changing its position on the cooking surface.

We are not liable for damage which could otherwise result.

When pans with an exposed aluminium base are moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. These marks can generally be removed with a ceramic cleaner.

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

- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the steamer insert back and forth inside the pot. Carefully hang the frying basket on the pot rim.
- **Food safe:** This product does not affect the taste or odour of prepared foods.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.

● Disposal

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

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



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

● 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 451807_2310) 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

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

Introduction	Page	22
Mode d'emploi et consignes d'entretien	Page	22
Mise au rebut	Page	27
Garantie	Page	27
Faire valoir sa garantie	Page	30
Service après-vente	Page	30

● 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.

● Mode d'emploi et consignes d'entretien

- **Économiser l'énergie !** Afin d'éviter toute perte de chaleur, choisissez une plaque chauffante avec un diamètre qui correspond à celui du produit.
- Diamètre du fond utilisable env. :
 - Panier : Ø160 mm
 - Cuve : Ø160 mm
- Prévoyez avant la première utilisation de faire bouillir de l'eau 2 à 3 fois dans le produit afin d'éliminer complètement les résidus de fabrication éventuels.
- Graissez légèrement le produit.
- Ne pas trop chauffer le produit rempli avec des aliments ou à vide, sinon l'efficacité de la surface antiadhésive diminue ou le revêtement risque d'être détérioré.
- Si vous utilisez le produit pour faire de la friture : Remplissez au max. 1,8 litre d'huile dans le produit.
- Lorsque vous remplissez le panier à friture avec des aliments à frire : Remplissez le panier à friture au maximum jusqu'à la moitié de sa hauteur.
- Ne fermez pas le couvercle pendant la friture.
- Pour laisser l'huile s'écouler, il est possible d'accrocher le panier à friture latéralement sur la cuve (fig. F).

- Assemblez la poignée du panier pour la friture : Fig. A à E
- Mise en place des pieds de l'insert vapeur : Fig. de G à K
- Si vous utilisez le produit pour cuire à la vapeur : Ne laissez jamais la poêle cuire à sec.
- La vapeur est brûlante, soyez extrêmement prudent !
- Soyez extrêmement prudent avec la vapeur lorsque vous retirez le couvercle. Soulevez le couvercle. Maintenez la vapeur à un niveau bas, éloignez la vapeur de vous et laissez l'eau s'égoutter dans le cuiseur vapeur.
- Ne chauffez jamais le panier au niveau de chaleur le plus élevé lorsqu'il est rempli de graisse. En cas de surchauffe, éteindre immédiatement la plaque de cuisson. Ne retirez jamais le panier directement de la plaque de cuisson, mais laissez-le d'abord sur la plaque de cuisson qui refroidit.
- Pour la préparation de plats, observez toujours les instructions données dans cette notice.
- Lorsque vous préparez des aliments, veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec l'huile chaude. Cela provoquerait des projections d'huile chaude.
- **ATTENTION** : Les cristaux de glace sur des aliments congelés peuvent provoquer des éclaboussures d'huile chaude.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures ! Les anses peuvent devenir chaudes lors de la cuisson. Utilisez une manique ou des gants de cuisine.

- Risque de surchauffe ! Dans le cas d'un produit non graissé et surchauffé, le revêtement antiadhésif peut se colorer au contact avec des aliments sans graisse en raison de la combustion des protéines. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune diminution de la qualité du revêtement et de son utilité.
- Chauffez les aliments à chaleur moyenne/élevée et laissez-les ensuite continuer leur cuisson à un niveau plus réduit.

- Ne laissez jamais le produit sans surveillance lorsque vous faites chauffer de la matière grasse : De la matière grasse surchauffée peut s'enflammer. Ne jamais éteindre de la matière grasse brûlante avec de l'eau ! Éteignez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- **PRUDENCE !** Il faut être particulièrement vigilant et prudent lorsque l'on verse des liquides chauds - car le risque de brûlures par ébullition est important. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Lorsque vous versez le liquide, veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate.
- **ATTENTION !** Pour verser le contenu, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.
- **PRUDENCE !** Essayez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui coule le long du récipient ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Autrement, il existe un risque d'incendie.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique ou en bois. Ne coupez pas les aliments directement dans le produit.
- Ne mettez pas de viande dont le liquide s'écoule encore dans de la graisse chaude. Les éclaboussures de graisse sur une plaque de cuisson chaude peuvent facilement provoquer un incendie.
- Le produit est approprié pour les bouches de gaz, les plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
- Ne déplacez pas le panier pendant la friture ou la cuisson vapeur.
- Laissez l'huile ou l'eau chaude refroidir lentement à température ambiante avant le nettoyage.

■ **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :**

Dans certaines circonstances, un bruit peut se produire en raison des propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit. Ceci est normal et non révélateur d'un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou de votre ustensile de cuisine. Le produit doit être placé au centre de la table de cuisson à induction.

ATTENTION ! Vitesse de chauffage élevée ! Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage. En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.

- Ce produit combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, aux avantages de la cuisson par induction. Pour obtenir cet avantage, des éléments en acier magnétiques ont été intégrés dans le fond en aluminium. Le fond n'est pas magnétique dans son ensemble, ainsi si la plaque de cuisson à induction est plus grande que le diamètre du fond, les bobines d'induction risquent de ne pas réagir. Cela n'est pas un vice de qualité et n'entrave pas l'efficacité. Pour que le produit fonctionne correctement, veuillez toujours le placer sur la plaque de cuisson correspondant au diamètre réel du fond indiqué dans ce mode d'emploi.
- Des températures élevées peuvent provoquer une décoloration à l'extérieur du produit. Ce n'est pas un défaut du matériau et cela n'affecte pas la qualité ou le fonctionnement du produit.
- Ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.
- Le panier, la cuve, l'insert à vapeur, le panier à friture et le couvercle sont résistants au four. Le panier et la cuve résistent à une température de 230 °C (sans couvercle). Le couvercle résiste à la chaleur jusqu'à 160 °C.
- Le produit va au lave-vaisselle.

- Les restes d'aliments qui adhèrent au panier / au panier de cuisson / à l'insert vapeur / au couvercle et à la cuve doivent d'abord être ramollis dans l'eau, puis enlevés avec une éponge.
- Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et votre liquide vaisselle habituel. Durant cette opération, évitez tout objet tranchant ou pointu ainsi que l'usage de brosse afin de ne pas endommager le matériau.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit agressif.
- Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à une détérioration et/ou une décoloration du produit.
- Le nettoyage au lave-vaisselle peut conduire à des décolorations des parties en aluminium.
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre est fragile/n'est pas résistant aux chocs.
- N'utilisez pas le couvercle, si le bouton est lâche. Serrez le raccord à vis du bouton s'il est lâche.
- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de pousser et de tirer le récipient de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/ en verre !

Pour éviter de rayer une table de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours la poêle avant de changer sa position sur la table de cuisson.

Nous déclinons toute responsabilité en cas d'éventuelles détériorations.

Des traces peuvent apparaître si des poêles avec un fond en aluminium sans traitement sont déplacées d'avant en arrière sur des surfaces en céramique. Ces traces peuvent généralement être éliminées avec un produit de nettoyage pour céramique.

Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond du récipient de cuisson avec un chiffon propre et sans peluche (par exemple en microfibre). De cette manière vous pouvez éviter les rayures.

- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Ne pas déplacer l'insert de cuisson à la vapeur d'avant en arrière à l'intérieur de la casserole. Accrocher avec précaution le panier à friture au bord de la casserole.
- **Convient pour les aliments :** Le produit n'a pas d'influence sur le goût et l'odeur des aliments préparés.
- Veillez à ce que la ventilation soit suffisante afin d'éviter toute fumée excessive dans un environnement clos.

● 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.



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour

réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 451807_2310) à titre de preuve d'achat pour toute demande. Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

Service après-vente

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

Inleiding	Pagina	32
Gebruiksaanwijzingen en onderhoudstips	Pagina	32
Afvoer	Pagina	36
Garantie	Pagina	37
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	38
Service	Pagina	38

● 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.

● Gebruiksaanwijzingen en onderhoudstips

- **Energie besparen!** Kies om warmteverlies te vermijden een kookplaat met een diameter gelijk aan die van het product.
- Effectieve bodemdiameter ca.:
 - Pot: Ø160 mm
 - Pan: Ø160 mm
- Kook, voordat u het product voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal water in het product om eventuele productieresten volledig te verwijderen.
- Vet het product lichtjes in.
- Een leeg of met te braden gerechten gevuld product niet oververhitten omdat anders het anti-aanbakeffect afneemt of de anti-aanbaklaag beschadigd wordt.
- Als u het product voor frituren gebruikt: Giet maximaal 1,8 liter olie in het product.
- Als u de frituurmand met frituurproduct vult: Vul de frituurmand tot maximaal de helft.
- Gebruik het deksel niet tijdens het frituren.
- Om de olie weg te laten lopen kan de frituurmand aan de zijkant van de pan gehangen worden (afb. F).
- Monteer de handgreep van de frituurmand voor frituren: Afb. A tot E
- Gebruik de stoominzetvoeten: Afb. G tot K

- Als u het product voor stomen gebruikt: Laat de pan nooit droogkoken.
- De stroom is gloeiend heet, wees uiterst voorzichtig!
- Wees bij het verwijderen van de afdekking uiterst voorzichtig met stoom. Til de afdekking op. Houd de stoom laag, leidt de stoom van u weg en laat het water in de stoomkoker druppelen.
- Verhit de pan nooit tot de hoogste energiestand als deze met vet is gevuld. Bij oververhitting de kookplaat direct uitschakelen. Til nooit de pan direct van de kookplaat op, maar laat deze eerst op de kookplaat staan.
- Houd bij het bereiden van gerechten altijd de hand aan de aanwijzingen in deze handleiding.
- Let er bij het bereiden van gerechten op dat water nooit in contact komt met hete olie. Daardoor zal hete olie gaan spatten.
- **OPGELET:** Ijskristallen op bevroren levensmiddelen kunnen ertoe leiden dat hete olie spat.



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel! De grepen

kunnen tijdens het koken heet worden. Gebruik pannenlappen of ovenhandschoenen.

- Oververhittingsgevaar! Bij een niet ingevet, oververhit product kan contact met vetvrije gerechten door verbranding van de eiwitten leiden tot verkleuring van de anti-aanbaklaag. Deze verkleuringen moeten gezien worden als gebruikssporen en zijn niet van invloed op de kwaliteit van de anti-aanbaklaag en de gebruiksgeschiktheid ervan.
- Verwarm de te bereiden gerechten op een hoge/gemiddelde verwarmingsstand en laat daarna alles op lage stand garen.
- Houd het product altijd in het oog als er vet in verhit wordt: Oververhit vet kan ontbranden. Brandend vet nooit met water blussen! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.

- **VOORZICHTIG!** Bij het uitgieten van warme vloeistoffen is bijzondere opmerkzaamheid en voorzichtigheid geboden – anders dreigt gevaar voor verbranding. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een pannenlap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten langs de pan lekken of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Anders bestaat brandgevaar.
- Gebruik alleen keukengerei van hout of kunststof om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen. Snijd de te koken gerechten niet direct in het product.
- Leg geen vlees, waarvan nog vloeistof druppelt, in heet vet. Als er vet op een hete kookplaat druppelt, kan dit eenvoudig tot brand leiden.
- Het product is geschikt voor gas en elektrisch koken zowel als voor glaskeramische-, inductie- en halogeenkookplaten.
- Beweeg de pan tijdens het frituren of stomen niet.
- Laat de hete olie of water tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het product schoonmaakt.
- **Tip voor inductiekookplaten:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van het product. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductieplaat of van het keukengerei. Zet het product midden op de inductiekookplaat. **OPGELET! Het product warmt snel op!** Oververhit de pan bij het voorverwarmen niet. Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.

- Dit product koppelt de voordelen van kookgerei van aluminium zoals laag gewicht en grote warmtegeleiding aan de voordelen van inductiekoken. Om dit mogelijk te maken zijn magnetische stalen elementen in de aluminiumbodemplaat aangebracht. De bodemplaat is dus niet volledig magnetisch, wat er bij inductiekookplaten die aanzienlijk groter zijn dan de bodemplaatdiameter, toe zou kunnen leiden dat de inductiespoelen niet reageren. Dit is geen kwaliteitsgebrek en belemmert de functionaliteit niet. Zet het product, om ervoor te zorgen zonder problemen functioneert, altijd op een kookplaat die overeenkomt met de in deze handleiding aangegeven effectieve bodemplaatdiameter.
- Hoge temperaturen kunnen verkleuringen van de buitenkant van het product veroorzaken. Dat betekent niet dat er iets mis is met het materiaal en het heeft geen invloed op de kwaliteit of de werking van het product.
- Houd het hete product nooit onder koud stromend water. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.
- Pot, pan, stoomgaarinzetstuk, frituurmand en deksel zijn ovenbestendig. Pot en pan zijn tot 230 °C hittebestendig (zonder deksel). Het deksel is tot 160 °C hittebestendig.
- Het product is geschikt voor de vaatwasser.
- Voedselresten, die aan de pot / braadmand / stoominzetstuk / deksel en aan de pan blijven hechten, moeten vervolgens in water ingeweekt worden en daarna met een spons worden verwijderd.
- Maakt u het product met de hand schoon en gebruik dan warm water en een gewoon afwasmiddel. Gebruik om het materiaal niet te beschadigen daarbij geen scherpe en spitse voorwerpen of borstels.
- Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe schuurmiddelen.
- Veelvuldig schoonmaken met scherpe schoonmaakmiddelen kan leiden tot beschadiging en/ of verkleuring van het product.
- Schoonmaken in de vaatwasmachine kan leiden tot verkleuring van de aluminium onderdelen.

- **OPGELET!** Het glazen deksel is breekbaar/niet bestand tegen stoten.
- Gebruik het deksel niet als de draaiknop loszit. Als de knop loszit, draai dan de schroef van de knop vast.
- **OPGELET! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Schuif het kookgerei op glaskeramische kookplaten niet heen en weer!
Til de pan altijd op voordat u de plaats ervan op een glaskeramische kookplaat verandert om zo te voorkomen dat er krassen op de kookplaat ontstaan.
Wij zijn niet aansprakelijk voor enige schade die anders kan ontstaan.
Als pannen met een onbeschermde aluminium bodem op keramische oppervlakken heen en weer worden bewogen, kan dit sporen achterlaten. Dergelijke sporen kunnen in de regel met een keramische reiniger verwijderd worden.
Voordat u begint te koken, bevelen wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pan met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) af te wrijven. Daardoor kunt u krassen voorkomen.
- **OPGELET! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Beweeg het stomerinzetstuk niet op en neer binnen de pan. Hang de frituurmand voorzichtig op de rand van de pan.
- **Geschikt voor levensmiddelen:** Het product heeft geen invloed op smaak en reuk van de klaargemaakte gerechten.
- Zorg voor voldoende ventilatie om sterke rookvorming in een gesloten ruimte te voorkomen.

● 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.



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● **Garantie**

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantiEVERLENIING niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 451807_2310) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde. Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

Service

(NL) Service Nederland
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

Wstęp	Strona	40
Instrukcje użytkowania i konserwacji ...	Strona	40
Utylizacja	Strona	45
Gwarancja	Strona	45
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	46
Serwis	Strona	47

● 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.

● Instrukcje użytkowania i konserwacji

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy produktu.
- Efektywna średnica dna ok.:
 - Garnek: Ø160 mm
 - Patelnia: Ø160 mm
- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w produkcie, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.
- Lekko natłuścić produkt.
- Nie przegrzewać produktu pustego lub podczas smażenia, w przeciwnym razie efekt nieprzywierania zniknie lub powłoka zostanie uszkodzona.
- W przypadku używania produktu do smażenia: Do produktu wlać maksymalnie 1,8 litr oleju.
- Podczas napełniania kosza do smażenia produktami do smażenia: Kosz do smażenia napełniać maksymalnie do połowy jego wysokości.
- Podczas smażenia nie należy stosować pokrywy.
- W celu zlania oleju kosz do smażenia można zawiesić z boku garnka (rys. F).
- Uchwyt kosza do smażenia w głębokim tłuszczu: Rys. A do E

- Mocowanie nóżek do gotowania na parze: Rys. G do K
- W przypadku używania produktu do gotowania na parze: nigdy nie dopuszczać do gotowania w patelni na sucho.
- Para może spowodować oparzenia, a więc należy postępować ostrożnie!
- Podczas gotowania na parze należy zachować szczególną ostrożność przy zdejmowaniu pokrywy. Podnieść pokrywę. Poziom pary utrzymywać nisko, skierować ją od siebie i pozwolić wodzie skapywać do parownika.
- Nigdy nie podgrzewać garnka na najwyższym poziomie energii, gdy jest on wypełniony tłuszczem. W razie przegrzania natychmiast wyłączyć płytę do gotowania. Nigdy nie podnosić garnka bezpośrednio z płyty do gotowania, ale najpierw przestawić go na płytę chłodzącą.
- Podczas przygotowywania jedzenia zawsze postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w tym przewodniku.
- Podczas przygotowywania potraw należy uważać, aby woda nie weszła w kontakt z gorącym olejem. Mogłoby to spowodować rozpryskiwanie gorącego oleju.
- **UWAGA:** Kryształki lodu na mrożonej żywności również mogą spowodować pryskanie oleju.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko obrażeń! Podczas gotowania uchwyty mogą się nagrzewać. Używać uchwyty na garnków lub rękawic kuchennych.

- Ryzyko przegrzania! W przypadku nienatłuszczonego i przegrzanego produktu powłoka zapobiegająca przywieraniu może odbarwić się z powodu spalania białek, gdy wejdzie w kontakt z beztłuszczową żywnością. Te przebarwienia należy traktować jako oznaki użytkowania i nie wpływają one na jakość powłoki ani na jej użyteczność.
- Potrawę podgrzewać na silnym lub średnim ogniu, a następnie na małym, aby dokończyć gotowanie.

- Nie zostawiać produktu bez nadzoru, gdy tłuszcz się nagrzewa: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Palącego się tłuszczu nigdy nie gasić wodą! Płomień zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwytu do garnków 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.
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki, zapobiegającej przywieraniu. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Do gorącego oleju nie wolno wkładać mięsa ociekającego płynem. Tłuszcz, który rozpryskuje się na płytę grzejną, może spowodować pożar.
- Produkt się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- Nie przesuwac garnka podczas smażenia lub gotowania na parze.
- Przed czyszczeniem odczekać, aż gorący olej lub woda ostygną do temperatury pokojowej.

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

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

- Zadbać o odpowiednią wentylację, aby w zamkniętym pomieszczeniu nie zebrał się dym.

● **Utylizacja**

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

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



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● **Gwarancja**

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

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

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

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

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

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przetłaczniczków 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 451807_2310) 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, przesać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

Úvod	Strana	49
Pokyny pro používání a péči	Strana	49
Zlikvidování	Strana	53
Záruka	Strana	53
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	54
Servis	Strana	54

● 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. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Pokyny pro používání a péči

- **Šetřete energii!** Aby nedocházelo ke ztrátám tepla, zvolte topnou desku o průměru, který odpovídá průměru výrobku.
- Efektivní průměr dna je cca:
 - Hrnc: Ø160 mm
 - Pánev: Ø160 mm
- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát s vodou, aby se zcela odstranily případné zbytky z výroby.
- Výrobek lehce namažte tukem.
- Prázdný nebo pečeným jídlem naplněný výrobek nepřehřívejte, jinak se zhorší nepřilnavý účinek nebo se poškodí povrchová vrstva.
- Používáte-li výrobek k fritování: Naplňte do výrobku maximálně 1,8 litru oleje.
- Když naplníte fritovací koš surovinami určeným ke smažení: Naplňte fritovací koš maximálně do poloviny jeho výšky.
- V průběhu fritování víko nepoužívejte.
- Chcete-li olej vypustit, lze fritovací koš zavěsit na boční stranu nádoby (obr. F).
- Při fritování sestavte rukojeť fritovacího koše: Obr. A až E
- Vložte nožičky pro vložení do pařáku: Obr. G až K
- Používáte-li výrobek k vaření v páře: Nikdy nenechávejte pánev vařit nasucho.
- Pára je velice horká, buďte mimořádně opatrní!

- Při sejmutí poklice buďte mimořádně opatrní na páru. Zvedněte kryt. Páru udržujte nízko, směřujte ji od sebe a nechte vodu odkapávat do parního hrnce.
- Nikdy neohřívejte hrnec na nejvyšším energetickém stupni, pokud je naplněn tukem. Pokud se varná deska přehřeje, okamžitě ji vypněte. Nikdy nezvedejte hrnec přímo z varné desky, ale nejprve jej nechte stát na chladicí desce sporáku.
- Při přípravování jídla vždy dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu.
- Při přípravě pokrmů dbejte na to, aby voda nepřišla do styku s horkým olejem. To by způsobilo vystříknutí horkého oleje.
- **VÝSTRAHA:** Ledové krystaly na mražených potravinách mohou způsobit vystříknutí horkého oleje.

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění! Rukojeti se mohou při vaření zahřát. Použijte chňapky nebo kuchyňské rukavice.

- Nebezpečí přehřátí! U tukem nenamazaných přehřátých pánví může dojít při kontaktu s tuk neobsahující připravovanou potravinou ke zbarvení nepřilnavého povrchu v důsledku spalování proteinů. Tato zbarvení je třeba považovat za stopy používání, nepředstavují žádné narušení jakosti povlaku a jeho způsobilosti pro používání.
- Ohřívejte připravované potraviny při vysokém/středním ohřevu a nechte je pak na nízkém stupni dovařit.
- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když se tuk zahřívá: Přehřátý tuk se může vznítit. Nikdy nehaste hořící tuk vodou! Zaduste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- **OPATRNĚ!** Při nalévání horkých kapalin je třeba dbát zvýšené opatrnosti – jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu narychlo, ale zajistěte rovnoměrný průtok. Při vylévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.
- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při nalévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).

- **OPATRNĚ!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po hrnci nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.
- Používejte pouze plastové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky abyste nepoškodili nepřilnavý povrch. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Do horkého tuku nevkládejte maso, ze kterého ještě kape tekutina. Pokud tuk vystříkne na horkou varnou desku, může to snadno vést k požáru.
- Výrobek je vhodná pro plynové, elektrické, sklokeramické, indukční a halogenové varné desky.
- Během smažení nebo vaření v páře s hrncem nehýbejte.
- Před čištěním nechte horký olej vychladnout na pokojovou teplotu.
- **Pokyn pro indukční varná pole:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a výrobku. To je normální a neznamena to závadu indukčního varného pole ani nádobí. Výrobek je třeba umístit do středu na indukční varné pole. **VÝSTRAHA! Vysoká rychlost ohřevu!** Kuchyňské nádobí při přehřevu nepřehřejte. V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- Tento výrobek kombinuje výhody hliníkového nádobí, jako jsou nízká hmotnost a vysoká tepelná vodivost, s výhodami vaření s indukcí. Aby to bylo možné, byly do hliníkového dna vloženy magnetické ocelové prvky. Dno tedy není průběžně magnetické, takže se na indukčních deskách, které jsou výrazně větší než průměr dna, může stát, že indukční cívky nereagují. To není nedostatek kvality a nepředstavuje narušení funkčnosti. Aby výrobek správně fungoval, vždy jej umístěte na varné pole, které odpovídá účinnému spodnímu průměru uvedenému v této příručce.
- Vysoké teploty mohou vést ke změně barvy vnější strany výrobku. Nejedná se o vadu materiálu a neovlivňuje to kvalitu nebo funkci výrobku.

- Nikdy nedávejte horký výrobek pod tekoucí studenou vodu. Spodní část výrobku by se tím mohla poškodit nebo z výrobku odpadnout.
- Hrnec, pánev, napařovací vložka, fritovací koš a poklice jsou odolné vůči použití v troubě. Hrnec a pánev jsou žáruvzdorné do 230 °C (bez víka). Víko je žáruvzdorné do 160 °C.
- Výrobek je vhodný do myčky na nádobí.
- Zbytky potravin, které se přilepí na hrnec / fritovací koš / napařovací koš / poklici a pánev, je třeba nejprve namočit do vody a poté odstranit houbičkou.
- Pro ruční čištění použijte horkou vodu a obyčejný prostředek na mytí nádobí. Vyhněte se používání ostrých a špičatých předmětů nebo kartáčů, abyste nepoškodili materiál.
- K čištění nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky.
- Časté čištění ostrými čisticími prostředky může vést k poškození a/ nebo změně barvy výrobku.
- Čištění v myčce může vést ke změně zbarvení hliníkových dílů.
- **VÝSTRAHA!** Skleněné víko je křehké/není odolné proti nárazům.
- Nepoužívejte víko, pokud je jeho otočný knoflík volný. Pokud je uvolněný, utáhněte šroubení knoflíku.
- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhněte se posouvání nádobí tam a zpět na sklokeramických varných polích!
 Chcete-li zabránit poškrábání sklokeramického varného pole, před změnou polohy na varném poli vždy pánev zvedněte.
 Neneseme odpovědnost za škody, které by jinak mohly nastat.
 Při pohybu pánvemi s volným hliníkovým dnem tam a zpět na keramických površích, může to zanechávat stopy. Takové stopy lze zpravidla odstranit keramickým čisticím prostředkem.
 Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste otřeli povrch varného pole a dno nádobí čistou, nezmokující látkou (například z mikrovlákn). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.
- **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKRÁBÁNÍ!** Nepohybuje pařátkem uvnitř kastrolu. Fritovací koš pověste opatrně na okraj kastrolu.

- **Bezpečné pro potraviny:** Výrobek nemá vliv na chuť a vůni připravovaných jídel.
- Zajistěte dostatečné větrání, aby se zabránilo silnému zakouření v uzavřeném prostředí.

● Zlikvidování

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

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



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové patrony) nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 451807_2310) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Servis

CZ Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

Úvod	Strana	56
Návod na používanie a starostlivosť	Strana	56
Likvidácia	Strana	60
Záruka	Strana	61
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	62
Servis	Strana	62

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

● Návod na používanie a starostlivosť

- **Šetríte energiou!** Aby sa zabránilo strate tepla, zvolte varnú dosku s priemerom, ktorý zodpovedá priemeru produktu.
- Efektívny priemer dna pribl.:
 - Hrnec: Ø160 mm
 - Panvica: Ø160 mm
- Pred prvým použitím produkt 2- až 3-krát vyvaríte vodou, aby sa úplne odstránili eventuálne zvyšky z výroby.
- Produkt jemne namastíte.
- Prázdny alebo naplnený produkt neprehrievajte, v opačnom prípade príde k zníženiu antiadhézneho efektu, prípadne k poškodeniu ochrannej vrstvy.
- Ak produkt používate na fritovanie: Do produktu naplňte maximálne 1,8 litra oleja.
- Keď fritovací kôš naplníte potravinami: Fritovací kôš naplňte maximálne do polovice výšky.
- Počas prevádzky nepoužívajte pokrievku.
- Ak chcete vypustiť olej, môžete fritovací kôš zavesiť na bok hrnca (obr. F).
- Zmontujte rukoväť fritovacieho košíka: Obr. A až E
- Vloženie nožičiek nadstavca na dusenie: Obr. G až K
- Ak produkt používate na dusenie: Panvica sa nesmie nikdy zohrievať suchá.

- Para je extrémne horúca, buďte mimoriadne opatrní!
- Pri odstraňovaní krytu si dávajte mimoriadny pozor na paru. Zdvihnite kryt. Paru udrzte dole, kryt nakloňte tak, aby para unikala smerom od vás, a vodu nechajte odkvapkať do parného hrnca.
- Hrnec nikdy nezohrievajte na najvyššom stupni, ak je naplnený tukom. V prípade prehriatia varnú plochu okamžite vypnite. Hrnec nikdy nedvíhajte priamo z varnej platne, nechajte ho najprv stáť na chladiacej varnej doske.
- Pri príprave jedál vždy dodržujte pokyny v tomto návode.
- Pri príprave jedál dbajte na to, aby sa do kontaktu s horúcim olejom nedostala voda. Horúci olej by vtedy striekal.
- **OPATRNE:** Kryštáliky ľadu na zamrznutých potravinách môžu spôsobiť, že horúci olej bude striekať.

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia! Rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Používajte chňapky alebo rukavice na pečenie.

- Nebezpečenstvo prehriatia! Ak sa prehriaty produkt bez oleja dostane do kontaktu s potravinami bez tuku, môžu vzniknúť zafarbenia nepríľnavého povrchu spôsobené spálením bielkovín. Tieto sfarbené miesta sa považujú za stopy po používaní a v žiadnom prípade neovplyvňujú kvalitu vrchnej vrstvy a vhodnosť jej používania.
- Ohrejte jedlo na vysokom/miernom ohni a nechajte ho dôjsť na malom plameni.
- Pri zohrievaní tuku nenechávajte produkt bez dozoru: Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Nikdy nehaste horiaci tuk vodou! Plameň uhaste pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nenachádzali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.

- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
 - **POZOR!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa z hrnca vylejú alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.
 - Používajte len kuchynské náradie z plastu alebo dreva, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
 - Do horúceho tuku nedávajte mäso, z ktorého ešte kvapká tekutina. Ak tuk vystrekne na horúcu varnú dosku, môže to ľahko viesť k požiaru.
 - Produkt je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické, indukčné a halogénové varné dosky.
 - Hrncom počas fritovania a dusenia nehýbte.
 - Horúci olej alebo vodu nechajte pred čistením vychladnúť na izbovú teplotu.
 - **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môže vznikáť hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. To je normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie. Produkt umiestnite do stredu indukčnej varnej dosky.
- OPATRNE! Veľmi rýchle ohriatie!** Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte. V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.

- Tento produkt spája výhody hliníkového riadu ako je nízka hmotnosť a vysoká tepelná vodivosť s výhodami varenia za pomoci indukcie. Aby to bolo vôbec možné, boli do hliníkového dna pridané magnetické oceľové prvky. Dno nie je preto celé magnetické, takže na indukčných varných doskách, ktoré sú o dosť väčšie ako je priemer dna, sa môže stať, že indukčné cievky nebudú reagovať. To nie je žiadna chyba kvality a nepredstavuje žiadne zníženie funkčnosti. Produkt bude fungovať správne, len ak ho vždy umiestnite na varnú dosku, ktorá zodpovedá efektívnemu priemeru dna uvedenému v tomto návode.
- Vysoké teploty môžu spôsobiť sfarbenie vonkajšej strany produktu. To nie je žiadna materiálová chyba a v žiadnom prípade neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu produktu.
- Horúci produkt nikdy nechladíte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla spodná strana produktu poškodiť alebo z produktu odpadnúť.
- Hrniec, panvica, naparovacia vložka, fritovací kôš a pokrievka sú vhodné do rúry. Hrniec a panvica sú odolné voči teplotám do 230 °C (bez pokrievky). Pokrievka je odolná voči teplotám do 160 °C.
- Produkt je vhodný do umývačky riadu.
- Zvyšky jedla, ktoré zostanú prilepené na hrnci/koši na pečenie/naparovacej vložke/pokrievke a na panvici, by sa mali najprv namočiť do vody a potom odstrániť špongiou.
- Na ručné umývanie použite horúcu vodu a bežný prostriedok na umývanie riadu. Vyhnite sa používaniu ostrých a špicatých predmetov alebo kefiek, aby ste nepoškodili materiál.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky.
- Časté čistenie ostrými čistiacimi prostriedkami môže spôsobiť poškodenie a/alebo sfarbenie produktu.
- Čistenie v umývačke riadu môže viesť k sfarbeniu hliníkových častí.

- **OPATRNE!** Sklenená pokrievka je rozbitná/nie je odolná voči nárazom.
- Nepoužívajte pokrievku, ak je guľová úchytka uvoľnená. Ak je guľa uvoľnená, zatiahnite na nej skrutku.
- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklokeramickej varnej doske!
Aby ste predišli škrabancom na sklokeramickej varnej doske, panvicu vždy pred tým, ako ju budete posúvať po varnej doske, zdvihnite. V opačnom prípade neručíme za škody, ktoré by mohli vzniknúť. Ak panvice s nechráneným hliníkovým dnom posúvate hore a dole po keramických plochách, môže to zanechať stopy. Takéto stopy sa zvyčajne dajú odstrániť pomocou čističa na keramické dosky. Predtým, ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlupov (napr. z mikrovlákná). Takto zabránite vzniku škrabancov.
- **OPATRNE! RIZIKO POŠKRIABANIA!** Nehýbte vložkou naparovača tam a späť vo vnútri hrnca. Opatrne zaveste košík na vyprážanie na okraj hrnca.
- **Vhodné pre potraviny:** Produkt nemá žiadny vplyv na chuť a vôňu pripravovaných jedál.
- Aby v uzatvorenom priestore nevznikol silný dym, zabezpečte dostatočné vetranie.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● **Záruka**

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 451807_2310) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

Servis

SK **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk


Introducción	Página	64
Indicaciones de cuidado y uso	Página	64
Eliminación	Página	68
Garantía	Página	69
Tramitación de la garantía	Página	70
Asistencia	Página	70

● 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.

● Indicaciones de cuidado y uso

- **¡Ahorre energía!** Para evitar la pérdida de calor, seleccione una placa calefactora que tenga un diámetro que corresponda al diámetro del producto.
- Diámetro efectivo aprox. de la base:
 - Olla: Ø160 mm
 - Sartén: Ø160 mm
- Antes de usar el producto por primera vez, ponga a hervir agua 2 o 3 veces en él para eliminar por completo los residuos de producción.
- Engrase ligeramente el producto.
- No caliente excesivamente el producto vacío o con alimento para asar, ya que esto podría afectar al efecto antiadherente o dañar el revestimiento.
- Si utiliza el producto para freír: Llene el producto con un máximo de 1,8 litros de aceite.
- Si llena de alimento el cestillo para freír: Llene el cestillo para freír hasta la mitad de su altura como máximo.
- No utilice la tapa durante la fritura.
- Para escurrir el aceite, el cestillo para freír puede engancharse en el borde de la olla (Fig. F).
- Monte el asa de la cesta para freír: figuras A a E

- Colocación de los pies de inserto para vapor: Fig. G a K
 - Si utiliza el producto para cocer al vapor: Nunca deje que la sartén hierva en seco.
 - El valor está hirviendo, ¡sea extremadamente cauteloso!
 - Tenga mucho cuidado al quitar la tapa debido al vapor. Levante la tapa. Mantenga el vapor a baja altura, dirija el vapor lejos de usted y permita que el agua gotee en el vaporizador.
 - Nunca caliente la olla en el nivel de potencia más alto, si esta se encuentra llena de grasa. En caso de sobrecalentamiento, apagar de inmediato la zona de cocción. Nunca levante la olla directamente de la placa de cocción, déjela primero en la placa de enfriamiento.
 - Siga siempre las instrucciones de este manual al cocinar los alimentos.
 - Asegúrese de que el agua no entre en contacto con el aceite caliente al cocinar los alimentos. Esto podría provocar que el aceite caliente salpique.
 - **ATENCIÓN:** Los cristales de hielo de los alimentos congelados pueden provocar salpicaduras de aceite caliente.
-  **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!** Los mangos pueden calentarse al cocinar. Utilice un trapo de cocina o unos guantes para horno.
- ¡Peligro de sobrecalentamiento! Si el producto no está engrasado y se calienta excesivamente, esto puede causar la decoloración de la capa antiadherente al quemarse las proteínas por el contacto con alimentos sin grasa. Estas decoloraciones se consideran marcas de uso y no afectan a la calidad del revestimiento ni a su idoneidad para el uso.
 - Calentar la comida a fuego alto / medio inicialmente y dejar después a fuego lento hasta terminar la cocción.
 - No deje el producto sin vigilancia cuando se caliente la grasa: La grasa sobrecalentada puede incendiarse. ¡Jamás apague la grasa ardiendo con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta densa.

- **¡CUIDADO!** Al verter líquidos calientes se requiere un especial cuidado y cautela para evitar cualquier peligro de quemaduras. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlo compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentra muy cerca.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, para verter líquidos calientes, utilice agarradores o un equipo de protección individual efectivo comparable (EPI).
- **¡CUIDADO!** Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que puedan derramarse o caer en gotas sobre la superficie de cocción al verter el contenido de la olla. Si no lo hace, se corre un peligro de incendio.
- Utilice solamente utensilios de cocina de plástico o madera, para no dañar la capa antiadherente. No corte el alimento directamente en el producto.
- No ponga carne de la que aún gotea líquido en aceite caliente. La salpicadura de grasa en una placa de cocción caliente puede provocar un incendio.
- El producto es adecuado para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, de inducción y de superficies halógenas.
- No mover la olla durante la fritura o cocción a vapor.
- Deje que el aceite caliente o agua se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo.
- **Nota para las placas de inducción:** En determinadas circunstancias, es posible que se escuche un ruido que se debe a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y del producto. Esto es normal y no hace referencia a un defecto de su placa de inducción o utensilio de cocina. El producto debe colocarse en el centro de la placa de inducción. **¡ATENCIÓN! ¡Alta velocidad de calentamiento!** No sobrecalentar los utensilios de cocina durante el precalentamiento. En caso de sobrecalentamiento debe airearse bien el espacio.

- Este producto combina las ventajas de los utensilios de cocina de aluminio, como el bajo peso y la alta conductividad térmica, con las ventajas de la cocina con inducción. Para hacer esto posible, se han insertado elementos de acero magnéticos en la base de aluminio. Por ello, no toda la base es magnética, de modo que las bobinas de inducción pueden no responder en aquellas placas de inducción considerablemente mayores que el diámetro de la base del producto. Esto no es un defecto de calidad y no afecta a la funcionalidad del producto. Para que el producto funcione correctamente, colóquelo siempre sobre una placa de cocción que corresponda al diámetro efectivo de la base de la cacerola especificado en estas instrucciones.
- Las altas temperaturas pueden decolorar la parte exterior del producto. Esto no es ningún defecto de material y no afecta a la calidad o funcionalidad del producto.
- Nunca ponga el producto caliente bajo un chorro de agua fría. La parte inferior del producto podría dañarse o despegarse del producto.
- La olla, la sartén, el inserto para cocción al vapor, el cestillo para freír y la tapa son aptos para el horno. La olla y la sartén son resistentes al calor hasta 230 °C (sin tapa). La tapa es resistente al calor hasta 160 °C.
- El producto es apto para el lavavajillas.
- Los restos de alimentos que permanecen adheridos en la olla / la cesta para freír / el inserto para vapor / la tapa y la sartén deben reblandecerse primero con agua y eliminarse luego con una esponja.
- Para la limpieza manual, utilice agua caliente y un detergente lavavajillas común. Evite el uso de objetos afilados, puntiagudos o de cepillos, para no dañar el material.
- No use productos abrasivos para limpiar.
- La limpieza frecuente con productos de limpieza abrasivos puede dañar y/o decolorar el producto.

- La limpieza en el lavavajillas puede causar decoloración de las piezas de aluminio.
- **¡ATENCIÓN!** La tapa de cristal es frágil/no es resistente a los impactos.
- No utilice la tapa si la perilla está floja. Apriete la unión roscada de la perilla si esta está floja.
- **¡ATENCIÓN! ¡RIESGO DE RAYONES!** ¡Evite las rozaduras del utensilio de cocina sobre vitrocerámicas!

Para evitar arañazos en una vitrocerámica, levante siempre la sartén antes de cambiarla de posición en la placa de cocción.

No nos hacemos responsables de los daños que puedan producirse. Si las sartenes con base de aluminio expuesta se mueven de un lado a otro sobre las superficies de cerámica, pueden dejar marcas. Por lo general, estas marcas pueden eliminarse con un limpiador de cerámica.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos que limpie la superficie de la placa de cocción y el fondo del utensilio de cocina con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, microfibra). Así puede evitar arañazos.

- **¡ATENCIÓN! ¡RIESGO DE RAYONES!** No mueva el accesorio de la vaporera hacia adelante y hacia atrás dentro de la olla. Cuelgue con cuidado la cesta para freír en el borde de la olla.
- **Seguridad alimentaria:** Este producto no influye ni en el sabor ni en el olor de los alimentos cocinados.
- Asegúrese de ventilar adecuadamente para que no se acumule demasiado humo en un entorno cerrado.

● 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.



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 451807_2310) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

Indledning	Side	72
Brugs- og vedligeholdelsesvejledning	Side	72
Bortskaffelse	Side	76
Garanti	Side	77
Afvikling af garantisager	Side	77
Service	Side	78

● Indledning

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

● Brugs- og vedligeholdelsesvejledning

- **Spar energi!** Vælg en kogeplade med en diameter, der svarer til produktets diameter, for at undgå varmetab.
- Effektiv bunddiameter ca.:
 - Gryde: Ø160 mm
 - Pande: Ø160 mm
- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2 til 3 gange for fuldstændig fjernelse af eventuelle produktionsrester.
- Smør produktet let med fedt.
- Et tomt produkt eller et produkt, der er fyldt med mad til stegning må ikke overophedes, da slip-let effekten aftager, eller belægningen tager skade.
- Hvis produktet anvendes til friture: Fyld maksimalt 1,8 liter olie i produktet.
- Når friturekurven fyldes med fritureemnet: Fyld maksimalt friturekurven op i halv højde.
- Brug ikke låget under friturestegningen.
- For afdrypning af olie kan friturekurven hænges på siden af gryden (fig. F).
- Sæt håndtaget på friturekurven ved friturestegning: Fig. A til E
- Isætning af dampindsatsfodder: Fig. G til K
- Hvis produktet anvendes til dampning: Lad aldrig panden koge tør.
- Dampen er skoldhed, så vær yderst forsigtig!

- Vær yderst forsigtig med dampen, når afdækningen fjernes. Løft afdækningen op. Hold dampen lav, led dampen væk fra dig, og lad vandet dryppe ned i damprummet.
 - Opvarm aldrig gryden på højeste varmetrin, når den er fyldt med fedt. Sluk straks for kogepladen ved overophedning. Løft aldrig gryden direkte fra kogepladen, men lad den køle af på kølepladen.
 - Følg altid anvisningerne i denne vejledning ved tilberedning af madvarer.
 - Lad ikke vand komme i kontakt med varm olie under tilberedning af madvarer. Det kan få den varme olie til at sprutte.
 - **BEMÆRK:** Iskrytaller på frosne fødevarer kan få varm olie til at sprutte.
- ⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser!** Håndtagene kan blive varme under madlavningen. Brug grydelapper eller ovnhandsker.
- Overophedningsfare! Hvis produktet ikke er smurt med fedt og er overophedet, kan der ved kontakt med fedtfri mad opstå misfarvninger i slip let-belægningen på grund af forbrændingen af proteiner. Disse misfarvninger skal betragtes som tegn på brug og har ingen indflydelse på belægningens kvalitet og brugsegenskaberne.
 - Opvarm mad, der skal koges, ved høj/middel varme og lad det koge færdigt på et lavere trin.
 - Produktet skal altid være under opsyn, mens fedtet varmes op: Overophedet fedt kan antænde. Brændende fedt må aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
 - **FORSIGTIG!** Du skal være meget opmærksom og forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der fare for skoldning. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær, når du hælder væsker ud, opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
 - **BEMÆRK!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.

- **FORSIGTIG!** Aftør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på tilberedningsfladen, når du hælder. Ellers er der fare for brand.
- Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ for ikke at beskadige slip let-belægningen. Madvarer må ikke udkæres direkte i produktet.
- Læg ikke kød på varmt fedt, hvis der stadig drypper væske fra kødet. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade, kan det nemt medføre brand.
- Produktet er egnet til gas-, el-, glaskeramik-, induktions-, og halogenkogeplader.
- Bevæg ikke gryden under friturestegning eller dampning.
- Lad varm olie eller vand afkøle til stuetemperatur inden rengøring.
- **Vejledning for induktionskogeplader:** Under bestemte omstændigheder kan der forekomme en lyd, som skyldes varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller køkkengrej. Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen.
BEMÆRK! Hurtig opvarmingshastighed! Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning. Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.
- Dette produkt kombinerer fordelene ved aluminiumskøkkengrej, som for eksempel den lave vægt og den høje varmeledningsevne, med fordelene ved at lave mad med induktion. For at gøre dette muligt er der indbygget et magnetisk stålelement i aluminiumsbunden. Bunden er ikke magnetisk over hele fladen, og det kan derfor forekomme at induktionsspolen ikke reagerer, hvis induktionskogefeltet er tydeligt større end bunddiametere. Dette er ikke en kvalitetsmangel og har ingen indflydelse på funktionaliteten. For at produktet virker korrekt, skal du altid stille det på en kogeplade, som svarer til den effektive bunddiameter, der er angivet i denne vejledning.

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

Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og kogegrejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.

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

● Bortskaffelse

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

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



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● **Garanti**

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

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen.

Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 451807_2310) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

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

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

Service

DK Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

Introduzione	Pagina	80
Istruzioni per l'uso e la cura	Pagina	80
Smaltimento	Pagina	85
Garanzia	Pagina	85
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	86
Assistenza	Pagina	86

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● Istruzioni per l'uso e la cura

- **Risparmiare energia!** Per evitare la perdita di calore, scegliere una piastra riscaldante di diametro corrispondente a quello del prodotto.
- Diametro fondo effettivo approx.:
 - Pentola: Ø160 mm
 - Padella: Ø160 mm
- Prima del primo utilizzo, far bollire da 2 a 3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare completamente eventuali residui di produzione.
- Ungere leggermente il prodotto.
- Non surriscaldare il prodotto vuoto o con cibo, altrimenti l'effetto antiaderente si esaurirà o il rivestimento subirà danni.
- Se si utilizza il prodotto per friggere: Riempire il prodotto con un massimo di 1,8 litri di olio.
- Se si riempie il cestello per friggere con del cibo da friggere: Riempire il cestello per friggere fino a un massimo della metà della sua altezza.
- Non utilizzare il coperchio durante la frittura.
- Per scolare l'olio, è possibile appendere il cestello per friggere sul lato della pentola (fig. F).
- Montare la maniglia del cestello per friggere: Fig. da A a E

- Inserimento dei piedini dell'inserto per la cottura a vapore:
Fig. da G a K
- Se si utilizza il prodotto per cuocere a vapore: Non lasciare mai che la pentola cuocia a secco.
- Il vapore è bollente, prestare la massima attenzione!
- Fare molta attenzione al vapore quando si toglie il coperchio. Sollevare il coperchio. Tenere il vapore basso, dirigerlo lontano da se stessi e lasciare che l'acqua goccioli nella vaporiera.
- Non riscaldare mai la pentola al massimo livello di energia quando è piena di grasso. In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente la piastra. Non sollevare mai la pentola direttamente dalla piastra di cottura, ma lasciarla prima riposare sulla piastra di raffreddamento.
- Durante la preparazione del cibo, seguire sempre le istruzioni fornite in questa guida.
- Quando si preparano gli alimenti, assicurarsi che l'acqua non entri in contatto con l'olio caldo. In questo modo schizzerebbe olio caldo.
- **ATTENZIONE:** I cristalli di ghiaccio sui cibi congelati possono far schizzare l'olio caldo.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di lesioni! Le impugnature possono diventare calde durante la cottura. Usare una presina o dei guanti da forno.

- Pericolo di surriscaldamento! In un prodotto surriscaldato e non ingrassato, in caso di contatto con alimenti non grassi, può verificarsi lo scolorimento del rivestimento antiaderente a causa della combustione delle proteine. Questi scolorimenti sono da considerarsi come segni d'utilizzo e non pregiudicano la qualità del rivestimento o la sua utilizzabilità.
- Riscaldare il cibo a fuoco medio/alto, quindi terminare la cottura a fuoco basso.

- Non lasciare il prodotto incustodito quando il grasso si riscalda: Il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Mai spegnere l'olio che brucia con dell'acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- **CAUTELA!** Quando si versano liquidi caldi, prestare particolare attenzione e cautela, altrimenti c'è il rischio di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
- **CAUTELA!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste il pericolo di incendio.
- Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno, al fine di non danneggiare il rivestimento antiaderente. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- Non mettere carne ancora grondante di liquido nel grasso caldo. Se su un piano cottura caldo schizza del grasso, ciò può provocare un incendio.
- Il prodotto è adatto per piastre di cottura a gas, elettriche, in vetroceramica, a induzione e alogene.
- Non muovere la pentola durante la frittura o la cottura a vapore.
- Prima di pulire, lasciare raffreddare l'olio caldo o l'acqua a temperatura ambiente.

- **Suggerimento per l'uso su piano di cottura a induzione:**
In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e del prodotto. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o delle pentole. Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione. **ATTENZIONE! Elevata velocità di riscaldamento!** Non preriscaldare eccessivamente la padella. In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.
- Questo prodotto combina i vantaggi delle pentole in alluminio, come il peso ridotto e l'elevata conducibilità termica, con quelli della cottura ad induzione. Per rendere questo possibile, inserti magnetici in acciaio sono stati aggiunti al fondo in alluminio. Di conseguenza, il fondo non è completamente magnetico, in modo che, se adagiato su piani di cottura a induzione significativamente più grandi del diametro di fondo, può accadere che non vi siano reazioni delle bobine a induzione. Questo non è un difetto di qualità e non compromette la funzionalità. Per un perfetto funzionamento del prodotto, posizionarlo sempre sul piano cottura che corrisponde al diametro effettivo del fondo specificato in queste istruzioni.
- Le alte temperature possono portare allo scolorimento dell'esterno del prodotto. Questo non è un difetto del materiale e non influisce sulla qualità o sul funzionamento del prodotto.
- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.
- Pentola, padella, inserto per la cottura a vapore, cestello per friggere e coperchio sono adatti per il forno. Pentola e padella sono resistenti al calore fino a 230 °C (senza coperchio). Il coperchio è resistente al calore fino a 160 °C.
- Il prodotto è lavabile in lavastoviglie.
- I residui di cibo che si attaccano alla pentola / al cestello per arrostitire / all'inserto per la cottura a vapore / al coperchio e alla padella devono essere prima ammollati e poi rimossi con una spugna.

- Per il risciacquo a mano, utilizzare acqua calda e un normale detersivo per piatti. Non utilizzare oggetti taglienti e appuntiti o spazzole, al fine di non danneggiare il materiale.
- Non pulire usando sostanze abrasive aggressive.
- Una pulizia frequente con detersivi aggressivi può danneggiare e/o scolorire il prodotto.
- Il risciacquo in lavastoviglie può scolorire i componenti in alluminio.
- **ATTENZIONE!** Il coperchio in vetro è fragile / non antiurto.
- Non utilizzare il coperchio se la manopola è allentata. Stringere il raccordo a vite del pomello se è allentato.
- **ATTENZIONE! RISCHIO DI GRAFFI!** Evitare di spostare avanti e indietro la padella sui piani di cottura in vetroceramica!
Per evitare graffi su un piano cottura in vetroceramica, sollevare sempre la padella prima di cambiarne la posizione sul piano cottura. Non siamo responsabili per qualsiasi danno che potrebbe verificarsi in altro modo.
Quando le padelle con una base di alluminio esposta vengono spostate avanti e indietro su superfici in ceramica, questo può lasciare dei segni. Questi segni possono di solito essere rimossi con un detersivo per ceramica.
Prima di iniziare la cottura, si consiglia di pulire la superficie del piano e il fondo della padella con un panno pulito che non lasci pelucchi (ad esempio, in microfibra). Questo consente di prevenire la formazione di graffi.
- **ATTENZIONE! RISCHIO DI GRAFFI!** Non spostare l'inserto della vaporiera avanti e indietro all'interno della pentola. Appendere con cautela il cestello per friggere sul bordo della pentola.
- **Per alimenti:** Il prodotto non influenza il gusto e l'odore dei cibi preparati.
- Garantire una ventilazione adeguata per evitare fumo pesante in un ambiente chiuso.

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non

prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 451807_2310) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

Bevezető	Oldal	88
Használati és ápolási utasítások	Oldal	88
Mentesítés	Oldal	92
Garancia	Oldal	93
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	94
Szerviz	Oldal	94

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevetel előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

● Használati és ápolási utasítások

- **Spóroljon az energiával!** A hőveszteség elkerülése érdekében olyan főzőlapot válasszon, melynek átmérője a termék átmérőjének.
- Hatásos fenékatmérő kb.:
 - Edény: Ø160 mm
 - Serpenyő: Ø160 mm
- Az esetleges gyártási maradékanyagok hiánytalan eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2-3 alkalommal.
- Kenje be a terméket enyhén zsiradékkal.
- Ne hevítse túl a terméket sem üresen, sem élelmiszerekkel megrakott állapotban, mert azzal romolhat a tapadásmentes tulajdonság, illetve sérülhet a bevonat.
- Ha a terméket olajban sütéshez használja: Töltsön be maximum 1,8 liter olajat a termékbe.
- Amikor az olajban sütő kosarat megtölti sütni kívánt étellel: Az olajban sütő kosarat maximum a magassága feléig töltsse fel.
- Olajban sütésnél ne használja a fedőt.
- Az olaj lecsepegtetéséhez az olajban sütő kosár az edény oldalára akasztható (F ábra).
- Szerelje össze az olajsütéshez szükséges kosár fogantyúját: A-E. ábra
- A gőzbetétlábak behelyezése: G - K ábra

- Ha a terméket gőzpárolásra használja: Soha ne hevítse üresen a serpenyőt.
- A gőz rendkívül forró, emiatt legyen különösen óvatos!
- A fedő levételekor legyen rendkívül óvatos a gőz miatt. Emelje fel a fedőt. Tartsa a gőzt alacsonyan, irányítsa el magától, és hagyja, hogy a víz a gőzpárolóba csepegjen.
- Soha ne hevítse az edényt legmagasabb fokozaton, ha abban zsiradék van. Ha túlforrósodik, azonnal kapcsolja ki a főzőzónát. Az edényt soha ne emelje le közvetlenül a főzőlapról, hanem hagyja először lehűlni az erre szolgáló helyen.
- Az ételek elkészítésekor mindig kövesse az ebben az útmutatóban található utasításokat.
- Ételek elkészítése során ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen víz forró olajjal. Ellenkező esetben az olaj fröcsöghet.
- **FIGYELEM:** A fagyasztott élelmiszereken lévő jégkristályok miatt a forró olaj fröcsöghet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély! A fogók a főzés során felforrósodhatnak. Használjon konyharuhát vagy sütőfogó kesztyűt.

- Túlhevülés veszélye! Ha a termék zsiradék nélkül hevül fel, és abba zsírt nem tartalmazó élelmiszer kerül, a fehérjék égése elszíneződéseket okozhat a tapadásmentes bevonaton. Ezek az elszíneződések csak a használat következményei, és nincsenek hatással a bevonat minőségére vagy használhatóságára.
- A megfőzni kívánt élelmiszereket magas vagy közepes lángon kezdje el készíteni, majd hagyja alacsony lángon készre főni.
- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amikor abban zsiradékot hevít: A túlhevült zsiradék lángra kaphat. Az égő zsiradékot soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.

- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntésekor különös óvatosságra és körültekintésre van szükség - ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen öntse ki a folyadékot, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. A kiöntés során ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.
- Csak fából vagy műanyagból készült konyhai eszközöket használjon, hogy ne tudjon kárt tenni a tapadásmentes bevonatban. Az alapanyagokat soha ne a termékben vágja össze.
- Ne tegyen forró zsiradékba olyan húst, amelyből még csöpög a folyadék. Ha a zsiradék forró főzőlapra fröccsen, az könnyen tüzet okozhat.
- A termék használható gáz-, elektromos-, üvegkerámia-, indukciós- és halogén főzőlapokon is.
- Ne mozgassa az edényt olajban sütés vagy gőzpárolás közben.
- Tisztítás előtt mindig hagyja szobahőmérsékletre hűlni a forró olajat vagy vizet.
- **Tanácsok indukciós főzőlapokhoz:** Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak, melyek a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében jönnek létre. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy az edény hibájára. A terméket az indukciós főzőfelület közepén helyezze el. **FIGYELEM! Gyors felforrásodás!** Előmelegítés során ne hevítse túl az edényt. Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.

- A termék ötvözi a könnyű súlyú és jó hővezető képességű alumíniumedények és az indukciós főzés előnyeit. Hogy ez lehetővé váljon, az alumínium talpba mágneses acélelemeket építettünk. A termék talpa emiatt nem átjárható mágnesesen, ezért az olyan indukciós felületeken, amelyek jóval nagyobbak a talpnál, az indukciós tekercsek esetlegesen nem fognak reagálni. Ez azonban nem minőségi probléma, és semmilyen módon nem korlátozza a használhatóságot. A termék kifogástalan működése érdekében azt mindig arra a főzőlapra helyezze, mely megfelel az ebben az útmutatóban megadott fenéktátmérőnek.
- A magas hőmérséklet elszíneződéseket okozhat a termék felszínén. Ez nem anyaghiba jele, és nincs hatással a termék minőségére vagy használhatóságára.
- A terméket forró állapotban soha ne tartsa folyó hideg víz alá. Ellenkező esetben a termék alsó része sérülhet, vagy akár le is válhat a termékről.
- Az edény, a serpenyő, a gőzpároló betét, az olajban sütő kosár és a fedő tűzhelyben is használható. Az edény és a serpenyő 230 °C-ig hőálló (fedő nélkül). A fedő 160 °C-ig hőálló.
- A termék mosogatógépben is elmosható.
- A edényre / sütőkosárra / gőzpároló betétre / fedőre és a serpenyőre tapadt ételmaradékot először vízbe kell áztatni, majd szivaccsal eltávolítani.
- Kézi mosogatáshoz használjon meleg vizet és normál mosogatószeret. A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat vagy keféket, mert azok kárt tehetnek az anyagában.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket.
- A termék gyakori tisztítása éles eszközökkel annak sérüléséhez és/vagy elszíneződéséhez vezethet.
- A mosogatógéppel történő tisztítás során az alumínium részek elszíneződhetnek.
- **FIGYELEM!** Az üvegfedő törékeny/nem ütészálló.

- Ne használja a fedőt, ha annak a fogója kilazult. Ha a gomb csavarja kilazul, szorítsa meg.
- **FIGYELEM! KARCOLÁS VESZÉLYE!** Az edényt ne tologassa az üvegkerámia lapokon!
Az üvegkerámia főzőlapok megkarcolódásának elkerülése érdekében mindig emelje fel a serpenyőt, mielőtt azt a főzőlapon áthelyezné.
Ellenkező esetben a keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget. A szabadon lévő alumínium talppal rendelkező serpenyők ide-oda mozgatása a kerámiafelületeken nyomokat hagyhat. Az ilyen nyomok általában kerámiatisztítóval eltávolíthatók.
A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és az edény talpát is egy tiszta, szőszmentes (pl. mikroszálás) ruha segítségével áttörölni. Így elkerülhetőek a karcolások.
- **FIGYELEM! KARCOLÁS VESZÉLYE!** Ne mozgassa a párolóbetétet ide-oda az edényben. Óvatosan akassza a sütőkosarat az edény peremére.
- **Élelmiszerbiztos:** A termék nem befolyásolja az elkészített ételek ízét vagy illatát.
- Zárt környezetben az erős füst elkerülése érdekében gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.

● **Mentesítés**

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

● **Garancia**

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 451807_2310) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címdaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
451807_2310	HG11520	Pot: 240 x 240 mm Pan: 232 x 232 mm Fry basket: 202 x 202 mm	Pot: Ø 160 mm Pan: Ø 160 mm	06/2024



OWIM GmbH & Co. KG
 Stiftsbergstraße 1
 74167 Neckarsulm
 GERMANY

IAN 451807_2310

