



FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM/ CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM

FR BE

FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM/CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM

Consignes d'utilisation et de sécurité

DE AT CH

ALUGUSS-TOPF/ALUGUSS- STIELKASSEROLE

Gebrauchs- und Sicherheitshinweise

NL BE

GEGOTEN ALUMINIUM PAN/ ALUMINIO LIEJINIO PUODAS

Gebruiks- en veiligheidsaanwijzingen

IAN 409347_2207

IAN 409353_2207

FR

FR/BE	Consignes d'utilisation et de sécurité	Page	3
NL/BE	Gebruiks- en veiligheidsaanwijzingen	Pagina	13
DE/AT/CH	Gebrauchs- und Sicherheitshinweise	Seite	21

FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM/CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit est exclusivement conçu pour chauffer des aliments sur des plaques à gaz, électriques, vitro-céramiques, halogènes et à induction, toute autre utilisation n'est pas conforme. Le produit est uniquement destiné à un usage domestique privé et ne convient pas à des fins commerciales.

● Données techniques


IAN	N° du modèle	Dimension du produit	Diamètre effectif du fond
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS AFIN DE POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

-  Notez que les poignées peuvent devenir chaudes pendant la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours pour votre protection des gants à barbecue ou des maniques.
- Ne quittez jamais le produit des yeux lorsque vous chauffez de la matière grasse. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la matière grasse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Éteignez les flammes avec un couvercle de casserole ou une couverture épaisse en laine.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Des graisses sautant sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement s'enflammer et déclencher un incendie.
- **PRUDENCE !** Essuyez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui s'écoule du produit en versant ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Autrement, il existe un risque d'incendie.

PRUDENCE ! RISQUE DE BLESSURES !

- **PRUDENCE !** Une vigilance et une prudence particulières sont de mise lorsque vous versez des liquides brûlants, il y a risque d'échaudure. Ne versez pas de liquide hâtivement, mais veillez à un flux régulier. Veillez lorsque vous versez, à ce que personne, en particulier aucun enfant, ne se trouve à proximité immédiate.

- **ATTENTION !** Lorsque vous versez, utilisez toujours une manique ou un équipement de protection individuel (EPI) aux propriétés comparables.
- **PRUDENCE !** 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.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS !

- N'utilisez pas le couvercle si la poignée est lâche. N'utilisez jamais le produit si les poignées sont lâches. Resserrez éventuellement les fixations par vis des poignées.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas les aliments cuits directement dans le produit.
- Prière de ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre est fragile/n'est pas résistant aux chocs!
- **ATTENTION ! RAYURE !** Évitez de pousser et de tirer le produit sur les plaques de cuisson en céramique/en verre ! Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond du produit avec un chiffon propre et sans peluche (p. ex. en microfibre) afin d'éviter les rayures.

- **ATTENTION ! RAYURE !** Pour éviter de rayer une table de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours le produit avant de changer sa position sur la table de cuisson. Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage qui pourrait survenir. Des traces peuvent apparaître si un récipient de cuisson avec un fond en aluminium sans traitement est déplacé d'avant en arrière sur des surfaces en céramique. De telles traces peuvent généralement être éliminées avec un nettoyant pour céramique.
- 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.

● Utilisation

① **INFO :**

- 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.
- Le produit convient au maintien au chaud des aliments au four (maximum 160 °C pendant 1 heure).
- Notez que des colorations légères peuvent apparaître lors de l'utilisation du produit en raison de la couleur claire. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune diminution de la qualité du revêtement et de son utilité.
- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :**
Dans certaines circonstances, l'apparition d'un bruit dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit est possible. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du produit.

- 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. Afin que le produit puisse fonctionner parfaitement, veuillez placer correctement le diamètre du fond du produit sur la plaque de cuisson correspondante.
- Avant la première utilisation, retirez tous les autocollants du produit et le rincer à l'eau chaude.
- 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.
- Économiser l'énergie ! Afin d'éviter les pertes de chaleur, choisissez la taille de la plaque de cuisson correspondant au diamètre du fond du produit.
- Positionnez le produit au milieu de la plaque de cuisson à induction.

● **Nettoyage et entretien**

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS !

- Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à une détérioration et une décoloration du produit.
- Évitez d'utiliser des objets tranchants ou pointus pour nettoyer le produit afin de ne pas endommager les matériaux.

i INFO :

- Le produit va au lave-vaisselle.
- Le nettoyage au lave-vaisselle peut conduire à des décolorations des parties en aluminium.
- Nettoyez le produit à la main l'eau chaude et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.

● 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 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 possède 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 défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

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

● **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 409347_2207/409353_2207) 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

GEGOTEN ALUMINIUM PAN/ALUMINIO LIEJINIO PUODAS

● 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.

● Beoogd gebruik

Het product is uitsluitend ontworpen voor het verwarmen van voedsel op gas-, elektrische, glaskeramische, halogeen- en inductiekookplaten. Elk ander gebruik is niet bedoeld. Dit product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commerciële doeleinden.

● Technische gegevens

IAN	Modelnr.	Afmeting van het product	Effectieve bodemdia-meter
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm



Veiligheidstips

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!

-  Let op dat de grepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Houd altijd een oog op de pan terwijl daar vet in wordt verhit. Vet kan snel oververhitten en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Doof de vlammen met een pannendecksel of een dikke wollen deken.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- **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.

VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!

- **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!** Het product warmt snel op! Oververhit de pan bij het voorverwarmen niet. Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.

⚠ OPGELET! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

- Gebruik het deksel niet als de greep loszit. Gebruik nooit pannen met losse handgrepen. Draai indien nodig de schroefverbinding van de handgrepen vast.
- Gebruik om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen alleen keukengerei gemaakt van hittebestendig kunststof of van hout. Snijd de te koken gerechten niet direct boven 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.
- **OPGELET!** Het glazen deksel is breekbaar/niet bestand tegen stoten!
- **OPGELET! KRASSEN!** Schuif het product niet heen en weer op glaskeramische kookplaten! Voordat u begint te koken, moet u het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het product met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) afwrijven om krassen te vermijden.
- **OPGELET! KRASSEN!** Til het product 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 onbeschermd aluminium bodem op keramische oppervlakken heen en weer worden bewogen, kan dit sporen achterlaten. Deze sporen kunnen in de regel met een keramische reiniger verwijderd worden.
- Een leeg of met te braden gerechten gevuld product niet oververhitten omdat anders het anti-aanbakeffect afneemt of de anti-aanbaklaag beschadigd wordt.

● Toepassing

① INFO:

- 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.
- Dit product is geschikt om gerechten in de oven warm te houden (max. 160 °C gedurende 1 uur).
- Houd er rekening mee dat door de lichte kleur bij gebruik van het product lichte verkleuring kan ontstaan. Deze verkleuringen moeten gezien worden als gebruikssporen en zijn niet van invloed op de kwaliteit van de anti-aanbaklaag en de gebruiksgeschiktheid ervan.
- **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 inductiekookplaat of van het product.
- 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 aluminiumbodem aangebracht. De bodem is dus niet volledig magnetisch, wat er bij inductiekookplaten die aanzienlijk groter zijn dan de bodemdiameter, toe zou kunnen leiden dat de inductiespoelen niet reageren. Dit is geen kwaliteitsgebrek en belemmert de functionaliteit niet. Om ervoor te zorgen dat het product probleemloos functioneert, moet u het altijd op een kookplaat zetten die overeenkomt met de diameter van de bodem van het product.

- Verwijder voordat u het product voor het eerst gebruikt eventueel aanwezige etiketten van het product en spoel het uit met heet water.
- Kook, voordat u het product voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal water in het product om eventueel na de productie achtergebleven resten te verwijderen.
- Energie besparen! Kies een pan waarvan de bodemdiameter overeenkomt met die van de kookplaat om hitteverlies te vermijden.
- Plaats het product midden op het inductiekookveld.

● **Schoonmaken en onderhoud**

⚠ OPGELET! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

- Veelvuldig schoonmaken met scherpe schoonmaakmiddelen kan leiden tot beschadiging en verkleuring van het product.
- Gebruik bij het reinigen van het product geen scherpe of spitse voorwerpen om te voorkomen dat u het materiaal beschadigt.

i INFO:

- Het product is geschikt voor gebruik in de afwasmachine.
- Schoonmaken in de vaatwasmachine kan leiden tot verkleuring van de aluminium onderdelen.
- Maak het product bij het spoelen met de hand schoon met heet water en een normaal verkrijgbaar afwasmiddel.

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

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons - naar onze keuze - gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

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

● 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 409347_2207/409353_2207) 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

ALUGUSS-TOPF/ALUGUSS-STIELKASSEROLLE

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln auf Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions-Kochfeldern konzipiert, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt, und nicht für gewerbliche Zwecke geeignet..

● Technische Daten


IAN	Modell-Nr.	Produktgröße	Effektive Bodengröße
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

-  Beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Lassen Sie das Produkt nicht aus den Augen während Fett darin erhitzt wird. Fett kann schnell überhitzen und sich entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Erstickern Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer dicken Woldecke.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Kochplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen am Produkt herunter laufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.

VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Verwenden Sie den Deckel nicht, falls der Griff lose sein sollte. Verwenden Sie das Produkt niemals, falls die Griffe locker sein sollten. Ziehen Sie gegebenenfalls die Schraubverbindung der Griffe wieder fest.
- Um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie Gargut nicht direkt im Produkt.
- Das heiße Produkt niemals unter fließendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich/nicht stoßfest!
- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Produkts auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, wischen Sie die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Produkts mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (z. B. Mikrofaser) ab, um Kratzern vorzubeugen.
- **ACHTUNG! KRATZER!** Um Kratzer auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie das Produkt immer an, bevor Sie seine Position auf dem Kochfeld ändern. Wir haften nicht für Schäden, die sonst entstehen könnten. Wenn Kochgeschirr mit freiliegendem Aluminiumsockel auf keramischen Oberflächen hin und her bewegt wird, kann dies Spuren hinterlassen. Diese Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.

● Verwendung

❶ INFO:

- 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 Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).
- Beachten Sie, dass es bei der Verwendung des Produkts aufgrund der hellen Farbe zu leichten Verfärbungen kommen kann. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** 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 Produkts hin.
- 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 stets auf die dem Bodendurchmesser des Produkts entsprechende Kochplatte.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Produkt und spülen Sie es mit heißem Wasser aus.
- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Energie sparen! Wählen Sie eine dem Durchmesser des Produktbodens entsprechende Kochplatte aus, um Hitzeverlust zu vermeiden.
- Platzieren Sie das Produkt mittig auf dem Induktionskochfeld.

● **Reinigung und Pflege**

⚠ ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und Verfärbung des Produkts führen.
- Vermeiden Sie beim Reinigen des Produkts den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Material nicht zu beschädigen.

i INFO:

- Das Produkt ist für Spülmaschinen geeignet.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- Reinigen Sie das Produkt beim Spülen von Hand mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.

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

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

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

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

● **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 409347_2207/409353_2207) 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.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



IAN	Model no.	Product size	Effective bottom size	Version
409347_2207	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm	02/2023
409353_2207	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm	02/2023
	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm	02/2023

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 409347_2207

IAN 409353_2207