

ALUMINIUM-TOPF-SET / ALUMINIUM POT SET / FAITOUTS EN ALUMINIUM

(DE) (AT) (BE) (CH)

ALUMINIUM-TOPF-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

ALUMINIUM POT SET

Operation and safety notes

(FR) (BE)

FAITOUTS EN ALUMINIUM

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

ALUMINIUM PANNENSET

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

ZESTAW GARNKÓW ALUMINIOWYCH

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

SADA HLINÍKOVÝCH HRNCŮ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

SÚPRAVA HLINÍKOVÝCH HRNCOV

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

SET DE OLLAS DE ALUMINIO

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

GRYDESÆT I ALUMINIUM

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)

SET PENTOLE IN ALLUMINIO

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)

ALUMÍNIUMLÁBOS KÉSZLET

Kezelési és biztonsági utalások

(PT)

TREM DE COZINHA EM ALUMÍNIO

Instruções de utilização e de segurança

DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	12
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	20
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	31
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	40
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	49
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	57
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	65
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	74
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	82
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	91
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	99

● **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.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 518658_2510 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● **Gebrauchs- und Pflegehinweise**

- **Energie sparen!** Um Wärmeverluste zu vermeiden, wählen Sie eine Kochplatte, deren Durchmesser dem Durchmesser des Produkts entspricht.
- Effektiver Bodendurchmesser:
 - Ø 16 cm Topf: Ø 123 mm
 - Ø 20 cm Topf: Ø 175 mm
 - Ø 24 cm Topf: Ø 210 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.
- Leere oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Überhitzungsgefahr! Bei nicht eingefetteten überhitzten Produkten 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.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt in dem Produkt.
- Kein tropfnasses Fleisch in das Produkt geben. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.

- Während des Kochens kann sich der Griff erhitzen. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz einen Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Das Produkt ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik- und Halogenherdplatten geeignet.
- Das Produkt ist nicht für Induktion geeignet.
- Dieser Artikel verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit.
- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Das Produkt eignet sich zum Warmhalten von Speisen im Backofen (max. 150 °C für 1 Stunde).
- Die Töpfe sind nicht für Spülmaschinen geeignet.
- Der Glasdeckel ist für Spülmaschinen geeignet.

- Nur für Glasdeckel: Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel niemals mit kaltem Wasser ab, da er durch den Temperaturschock zerspringen und Sie verletzen kann. Ein gut schließender Deckel kann sich beim Abkühlen am Topf festsetzen (Vakuumeffekt). Um dies zu vermeiden, trocknen Sie den Rand von Kochgeschirr und Deckel ab, bevor Sie beides abkühlen lassen. Außerdem können Sie das Vakuum beseitigen, indem Sie das Kochgeschirr kurz erhitzen. Ein Vakuum kann sich auch bilden, wenn Sie den heißen Deckel auf eine glatte Oberfläche legen.
- Verwenden Sie den Artikel nicht, wenn es beschädigt ist.
- 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 der Pfanne führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- **ACHTUNG! 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.

- **Lebensmittelecht:** Dieses Produkt hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen.
- Verwenden Sie das Produkt keinesfalls, wenn die Griffe und Knöpfe locker sind. Ziehen Sie die Verschraubung der Griffe und Knöpfe bei Bedarf nach.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren!
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.

- **VORSICHT!** Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten ausgießen – andernfalls besteht 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 Kinder, in unmittelbarer Nähe aufhalten.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topfhandschuh oder vergleichbar effektive persönliche Schutzausrüstung (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen aus dem Topf laufen oder auf die Kochfläche tropfen, sofort mit einem geeigneten Tuch ab. Anderenfalls besteht Brandgefahr.
- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich/nicht stoßfest!

● 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 erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Infotri (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 518658_2510) 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 447744

E-Mail: owim@lidl.at

(BE) Service Belgien

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

● 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.

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 518658_2510.

● 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:
 - Ø 16 cm pot: Ø 123 mm
 - Ø 20 cm pot: Ø 175 mm
 - Ø 24 cm pot: Ø 210 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.
- Risk of overheating! When fat-free food comes in contact with non-oiled, overheated products, slight discolorations of the non-stick coating might occur due to the burning of proteins. Such discolorations 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.
- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the product.
- Do not add dripping wet meat to the product. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.
- The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection.
- The product is suitable for gas, electric, glass ceramic and halogen cooker hobs.
- The product is not suitable for induction.

- This article combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity.
- 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.
- The product is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 150 °C for 1 hour).
- The pots are not suitable for dishwashers.
- The glass lid is suitable for dishwashers.
- For glass lid only: Never cool off a hot glass lid with cold water as the lid could shatter due to thermal shock and put you at risk.

A well-fitting lid can attach itself to the pot when cooling off (vacuum effect). To avoid this effect, dry off the rim of the cookware and lid before allowing both to cool off. Furthermore, you can eliminate the vacuum by briefly reheating the cookware. A vacuum may also form if you place the hot lid on a smooth surface.

- Do not use product if damaged.
- 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 pan with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.

- **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 pan 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. microfiber) to reduce the risk of scratches.

- **Food safe:** This product does not affect the taste or odour of prepared foods.
- Never use the product if the handles and knobs are loose. Retighten the screw joint of the handles and knobs if necessary.
- This product is not suitable for deep frying!
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.

- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run out the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- **ATTENTION!** Glass lid is Fragile/not impact-resistant!

● 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 518658_2510) 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.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: owim@lidl.ie

● 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.

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 518658_2510.

● Mode d'emploi et consignes d'entretien

- **Économiser l'énergie !** Afin d'éviter des pertes de chaleur, choisissez une plaque de cuisson avec un diamètre qui correspond au diamètre du produit.
- Diamètre du fond effectif :
 - Casserole Ø 16 cm : Ø 123 mm
 - Casserole Ø 20 cm : Ø 175 mm
 - Casserole Ø 24 cm : Ø 210 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.
- Veillez à 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.
- Risque de surchauffe ! Dans le cas de produits non graissés et surchauffés, le revêtement antiadhésif peut se colorer au contact d'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 petit feu.
- 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 ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique spéciale ou en bois. Ne coupez jamais la nourriture directement dans le produit.

- Prière de ne pas mettre de viande dont le jus coule dans le produit. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- Durant la cuisson, le manche peut chauffer. Pour votre protection, utilisez une manique ou des gants de cuisine.
- Le produit convient aux bouches de gaz, plaques électriques, vitrocéramiques et halogènes.
- Le produit ne convient pas aux plaques à induction.
- Cet article combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée.
- 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 produit convient au maintien au chaud des aliments dans un four (pendant 1 heure à 150 °C maxi).
- Les casseroles ne vont pas au lave-vaisselle.
- Le couvercle en verre va au lave-vaisselle.

- Uniquement pour les couvercles en verre : Ne refroidissez jamais un couvercle en verre qui est chaud avec de l'eau froide, car le choc thermique pourrait le faire éclater et vous pourriez vous blesser.
Un couvercle qui est bien fermé peut se coller à la casserole lorsqu'elle refroidit (effet de vide). Pour éviter cet effet, séchez le bord des casseroles et des couvercles avant de les laisser refroidir. Vous pouvez également éliminer le vide en chauffant brièvement le récipient de cuisson. Un vide peut également se produire si vous posez le couvercle chaud sur une surface lisse.
- N'utilisez pas l'article s'il est endommagé.
- 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 produits agressifs.
- Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dégâts et/ou une décoloration de la poêle.
- Le nettoyage au lave-vaisselle peut conduire à des décolorations des parties en aluminium.
- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de pousser et de tirer l'ustensile 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 de l'ustensile de cuisson avec un chiffon propre et sans peluche (par exemple en microfibre). De cette manière, vous pouvez prévenir les rayures.

- **Qualité alimentaire :** Ce produit n'a pas d'influence sur le goût et l'odeur des aliments préparés.
- N'utilisez en aucun cas le produit si des pièces telles que poignées et boutons sont lâches. Resserrez les vis des poignées et boutons si nécessaire.
- Ce produit ne convient pas pour la friture !
- Veillez à ce que la ventilation soit suffisante afin d'éviter toute fumée excessive dans un environnement clos.

- **PRUDENCE !** Soyez particulièrement prudent lorsque vous versez des liquides chauds – sinon, vous risquez de vous ébouillanter. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate lorsque vous versez.
- **ATTENTION !** Pour verser, 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 de la casserole, déborde ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Dans le cas contraire, il y a un risque d'incendie.
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre est fragile/n'est pas résistant aux chocs !

● 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 :

Veillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 518658_2510) 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.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

● 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.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 518658_2510 in te voeren.

● Gebruiksaanwijzingen en onderhoudstips

- **Energie besparen!** Kies om warmteverlies te vermijden een kookplaat met een diameter gelijk aan die van het product.
- Effectieve diameter bodem:
 - Ø 16 cm pan: Ø 123 mm
 - Ø 20 cm pan: Ø 175 mm
 - Ø 24 cm pan: Ø 210 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.
- Oververhittingsgevaar! Bij niet ingevette, oververhitte producten 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 gaar worden.
- 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.
- Gebruik alleen keukengerei van hout of kunststof om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen. Snijd de gerechten niet rechtstreeks in het product.
- Geen druppelnat vlees in het product doen. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.

- Tijdens het koken kan de greep heet worden. Gebruik voor uw eigen bescherming een pannenlap of grillhandschoenen.
- Het product is geschikt voor gas en elektrisch koken zowel als voor glaskeramische- en halogeenkookplaten.
- Het product is niet geschikt voor inductiekookplaten.
- Dit artikel combineert de voordelen van aluminium kookgerei, zoals het lage gewicht en de hoge thermische geleidbaarheid.
- 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.
- Het product is geschikt om gerechten in de oven warm te houden (max. 150 °C gedurende 1 uur).
- De pannen zijn niet geschikt voor gebruik in de vaatwasser.
- Het glazen deksel is geschikt voor gebruik in de vaatwasser.

- Alleen voor glazen deksels: Koel een warm glazen deksel nooit met koud water, omdat het door de temperatuurschok kan barsten en letsel kan veroorzaken. Een goed sluitend deksel kan tijdens het afkoelen aan de pan blijven plakken (vacuümeffect). Om dit te voorkomen, moet u de rand van het kookgerei en het deksel drogen voordat u ze laat afkoelen. U kunt het vacuüm ook verwijderen door het kookgerei kort op te warmen. Er kan ook vacuüm optreden als u het hete deksel op een glad oppervlak legt.
- Gebruik het artikel niet als het is beschadigd.
- 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 de pan.
- Schoonmaken in de vaatwasmachine kan leiden tot verkleuring van de aluminium onderdelen.
- **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 het kookgerei met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) af te vegen. Daardoor kunt u krassen voorkomen.

- **Geschikt voor levensmiddelen:** Het product heeft geen invloed op de smaak en de geur van de klaargemaakte gerechten.
- Gebruik het product nooit als de handgrepen en knoppen loszitten. Draai indien nodig de schroeven van de grepen en knoppen vast.
- Het product is niet geschikt om te frituren!
- Zorg voor voldoende ventilatie om sterke rookvorming in een gesloten ruimte te voorkomen.

- **VOORZICHTIG!** Wees bijzonder voorzichtig als u hete vloeistoffen uitgiet – anders bestaat verbrandingsgevaar. 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 ovenhandschoen of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten uit de pan lopen of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Er bestaat anders brandgevaar.
- **OPGELET!** Het glazen deksel is breekbaar/niet bestand tegen stoten!

● 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 garantieverlening 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 518658_2510) 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.: 0800 0249630

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

● 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.

Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 518658_2510.

● Instrukcje użytkowania i konserwacji

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy produktu.
- Efektywna średnica dnia:
 - Ø 16 cm garnek: Ø 123 mm
 - Ø 20 cm garnek: Ø 175 mm
 - Ø 24 cm garnek: Ø 210 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.
- Ryzyko przegrzania! Jeśli przegrzany produkt nie zostanie natłuszczony, kontakt z żywnością beztłuszczową może spowodować odbarwienie powłoki zapobiegającej przywieraniu na skutek spalenia białek. 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! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki, zapobiegającej przywieraniu. Nie kroić żywności bezpośrednio w produkcie.

- Nie wkładać do produktu ociekającego mokrego mięsa. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może łatwo doprowadzić do pożaru.
- Podczas gotowania uchwyt może się nagrzewać. Używać rękawic do grilla lub rękawic kuchennych.
- Produkt nadaje się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych i halogenowych.
- Produkt nie nadaje się do kuchenek indukcyjnych.
- Artykuł ten ma zalety naczyń aluminiowych, takie jak niewielka masa i wysoka przewodność cieplna.
- 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.
- Produkt może utrzymywać ciepło potraw w piekarniku (maks. 150 °C przez 1 godzinę).
- Garnki nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Szklaną pokrywkę można myć w zmywarce.

- Tylko w przypadku pokrywek szklanych: Szklanej pokrywki nie wolno schładzać zimną wodą, ponieważ szok termiczny może spowodować jej pęknięcie i obrażenia.
Ściśle przylegająca pokrywka może przyczepić się do garnka podczas stygnięcia (efekt próżni). Aby tego uniknąć, przed pozostawieniem ich do ostygnięcia osuszyć brzeg naczyń do gotowania i pokrywkę. Można również usunąć próżnię, krótko podgrzewając naczynie do gotowania. Próżnia może również powstać, jeśli gorąca pokrywka zostanie położona na gładkiej powierzchni.
- Nie używać tego artykułu, jeśli jest uszkodzony.
- 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 spowodować uszkodzenie i / lub przebarwienie aluminiowych części patelni.
- Mycie w zmywarce może powodować odbarwienia elementów aluminiowych.
- **UWAGA! ZAGROŻENIE ZARYSOWANIEM!**
Unikać szurania naczyniem do gotowania po ceramicznej płycie grzejnej!

W celu uniknięcia zarysowania płyty ceramicznej zawsze należy podnosić patelnię przed zmianą jej pozycji na płycie.

Nie ponosimy odpowiedzialności za żadne szkody, które mogłyby wystąpić w innym przypadku.

Przesuwanie patelni z odsłoniętą 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 ściereczką niepozostawiającą włókien (np. z mikrowłókna). W ten sposób można zapobiec zarysowaniom.

- **Bezpieczna żywność:** Produkt nie wpływa na smak ani zapach przygotowywanych potraw.
- W żadnym wypadku nie używać produktu, jeśli uchwyty i gałki są luźne. W razie potrzeby dokręcić poluzowane połączenie śrubowe uchwytów i gałek.
- Produkt nie nadaje się do smażenia!
- Zadbaj o odpowiednią wentylację, aby w zamkniętym pomieszczeniu nie zebrał się dym.

- **OSTROŻNIE!** Zachowywać szczególną ostrożność podczas nalewania gorących płynów – w przeciwnym razie istnieje ryzyko oparzenia. Nie wylewać 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!** W razie konieczności należy używać uchwytu do garnków lub podobnych środków ochrony indywidualnej (ŚOI) podczas wylewania.
- **OSTROŻNIE!** Natychmiast zetrzeć odpowiednią ściereczką gorący olej lub inne płyny, które wyleją się z garnka lub skapną na powierzchnię podczas nalewania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- **UWAGA!** Szklana pokrywa jest delikatna i nieodporna na wstrząsy!

● 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. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 518658_2510) jako dowód zakupu.

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

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną. Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 223974996

E-Mail: owim@lidl.pl

● 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 přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Ušchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 518658_2510 otevřít příslušný návod k obsluze.

● Pokyny pro používání a péči

- **Šetřete energii!** Aby nedocházelo ke ztrátám tepla, zvolte varnou desku o průměru, jejíž průměr odpovídá průměru výrobku.
- Efektivní průměr dna:
 - Ø 16 cm hrnec: Ø 123 mm
 - Ø 20 cm hrnec: Ø 175 mm
 - Ø 24 cm hrnec: Ø 210 mm
- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se 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.
- Nebezpečí přehřátí! U tukem nenamazaných přehřátých výrobků může v důsledku spalování proteinů dojít při kontaktu s tuk neobsahující potravinou ke zbarvení nepřilnavého povrchu. Tato zbarvení je třeba považovat za stopy používání, nepředstavují žádné narušení jakosti povlaku a jeho způsobilosti pro používání.
- Ohřívejte připravované potraviny při vyšším/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.
- Používejte pouze plastové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky abyste nepoškodili nepřilnavý povrch. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Do výrobku nevkládejte kapající maso. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- Během vaření se může zahřát rukojeť. Pro svou ochranu používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Výrobek je vhodný pro plynové, elektrické, sklokeramické a halogenové varné desky.
- Výrobek není vhodný pro indukci.

- Toto zboží spojuje výhody hliníkového nádobí, jako jsou nízká hmotnost a vysoká tepelná vodivost.
- 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.
- Výrobek je vhodný pro uchovávání teplých jídel v troubě (max. 150 °C po dobu 1 hodiny).
- Hrnce nejsou vhodné do myčky nádobí.
- Skleněné víko je vhodné do myčky na nádobí.
- Pouze pro skleněná víka: Nikdy nechlaďte horkou skleněnou poklici studenou vodou, protože teplotní šok může způsobit její rozbití a vás zranit.
Dobře přiléhající víko se při ochlazování může přilepit k hrnci (vakuový efekt). Abyste tomu zabránili, osušte okraj nádoby a víko, než je necháte vychladnout. Vakuum můžete odstranit také tím, že nádobu krátce zahřejete. Vakuum může také vzniknout, pokud položíte horké víko na hladký povrch.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je poškozený.
- 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 pánve.
- Čištění v myčce může vést ke změně zbarvení hliníkových dílů.

- **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, nežmolující látkou (například z mikrovlákna). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.

- **Bezpečné pro potraviny:** Tento výrobek nemá vliv na chuť a vůni připravovaných jídel.
- Výrobek v žádném případě nepoužívejte, když jsou jeho rukojeti a knoflíky uvolněné. Je-li to potřeba, šroubení rukojetí a knoflíky dotáhněte.
- Výrobek není vhodný pro fritování!
- Zajistěte dostatečné větrání, aby se zabránilo silnému zakouření v uzavřeném prostředí.

- **OPATRŇĚ!** Při nalévání horkých tekutin buďte obzvláště opatrní, jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu narychlo, ale zajistěte rovnoměrný průtok. Při vylévání se ujistěte, že se v bezprostřední blízkosti nezdržují žádné další osoby, zejména děti.
- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při vylévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **OPATRŇĚ!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které vytékají z hrnce nebo kapají na varný povrch. V opačném případě hrozí nebezpečí požáru.
- **VÝSTRAHA!** Skleněné víko je křehké/není odolné proti nárazům!

● 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 518658_2510) 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.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz

● 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.

Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla (IAN) 518658_2510 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

● Návod na používanie a starostlivosť

- **Šetrite energiou!** Aby sa zabránilo strate tepla, zvolte varnú dosku s priemerom, ktorý zodpovedá priemeru produktu.
- Efektívny priemer dna:
 - Ø 16 cm hrniec: Ø 123 mm
 - Ø 20 cm hrniec: Ø 175 mm
 - Ø 24 cm hrniec: Ø 210 mm
- Pred prvým použitím uvarte v produkte 2 až 3 krát vodu, aby sa úplne odstránili eventuálne zvyšky z výroby.
- Produkt jemne namastíte.

- Prázdny ani naplnený produkt neprehrievajte, v opačnom prípade dôjde k zníženiu antiadhézneho efektu, prípadne k poškodeniu ochrannej vrstvy.
- Nebezpečenstvo prehriatia! Ak sa prehriate produkty bez oleja dostanú 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 uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Používajte len kuchynské náradie z plastu alebo dreva, aby ste nepoškodili nepríľnavý povrch. Jedlo nekrájajte priamo v produkte.
- Do produktu nedávajte mokré kvapkajúce mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Počas varenia sa môže rozohriať rukoväť. Na ochranu používajte chňapky alebo rukavice na grilovanie.
- Produkt je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické a halogénové varné dosky.
- Produkt nie je vhodný na indukčné varné dosky.

- Tento výrobok kombinuje výhody hliníkovej varnej nádoby, ako sú nízka hmotnosť a vysoká vodivosť tepla.
- 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.
- Produkt je vhodný na udržiavanie teploty jedál v rúre na pečenie (max. 150 °C počas 1 hodiny).
- Hrnce nie sú vhodné do umývačky riadu.
- Sklenená pokrievka je vhodná do umývačky riadu.
- Len pre sklenenú pokrievku: Horúcu sklenenú pokrievku nikdy neochladzujte studenou vodou, pretože teplotný šok by mohol spôsobiť jej rozbitie a zranenie.
Dobre priliehajúca pokrievka sa môže pri ochladzovaní prisaf k hrncu (vákuový efekt). Aby ste tomu predišli, osušte okraj kuchynského riadu a pokrievku predtým, ako ich necháte vychladnúť. Váku sa môžete zbaviť aj tak, že kuchynský riad znova na chvíľu zohrejete. Vákuum môže vzniknúť aj vtedy, keď horúcu pokrievku položíte na hladký povrch.
- Výrobok nepoužívajte, keď je poškodený.

- Na ručné umývanie použite horúcu vodu a bežný prostriedok na umývanie riadu. Vyhnite sa používaniu ostrých a špicatých predmetov alebo kefiiek, aby ste nepoškodili materiál.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky.
- Časté čistenie so silnými čistiacimi prostriedkami môže viesť k poškodeniu a/alebo zafarbeniu panvice.
- Čistenie v umývačke riadu môže viesť k sfarbeniu hliníkových častí.
- **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.
- **Vhodné pre potraviny:** Tento produkt nemá žiadny vplyv na chuť a vôňu pripravovaných jedál.

- Produkt v žiadnom prípade nepoužívajte, ak sú rukoväte a tlačidlá uvoľnené. V prípade potreby dotiahnite skrutky na rukovätiach a tlačidlách.
- Tento produkt nie je vhodný na fritovanie!
- Aby v uzatvorenom priestore nevznikol silný dym, zabezpečte dostatočné vetranie.
- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nezdržiavali 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 pri vylievaní stečú do hrnca alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- **OPATRNE!** Sklenená pokrievka je rozbitná/nie je odolná voči nárazom!

● 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 518658_2510) 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.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk

● 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.

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 518658_2510.

● Indicaciones de cuidado y uso

- **¡Ahorre energía!** Para evitar la pérdida de calor, seleccione una placa de cocción cuyo diámetro se corresponda con el diámetro del producto.
- Diámetro de base efectivo:
 - Olla de Ø 16 cm: Ø 123 mm
 - Olla de Ø 20 cm: Ø 175 mm
 - Olla de Ø 24 cm: Ø 210 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.
- ¡Peligro de sobrecalentamiento! Si el producto no está engrasado y se calienta excesivamente, al entrar en contacto con alimentos sin grasa las proteínas presentes en los alimentos pueden quemarse, lo que puede causar la decoloración del recubrimiento antiadherente. Estas decoloraciones se consideran marcas de uso y no afectan a la calidad del revestimiento ni a su idoneidad para el uso.
- Caliente la comida a fuego alto/medio inicialmente y déjela 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 de lana densa.
- Utilice solamente utensilios de cocina de plástico o madera para no dañar la capa antiadherente. No corte el alimento directamente en el producto.
- No coloque carne demasiado húmeda en el producto. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar fácilmente un incendio.

- El mango de la sartén puede calentarse durante la cocción. Para su protección, use un agarrador o guantes de horno.
- El producto es apto para cocinas de gas, eléctricas, de vitrocerámica y de placas halógenas.
- El producto no es apto para inducción.
- Este artículo combina las ventajas de los utensilios de cocina de aluminio, tales como su bajo peso y alta conductividad térmica.
- 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.
- El producto es apropiado para mantener calientes los alimentos en el horno (máx. 150 °C durante 1 hora).
- Las ollas no son aptas para el lavavajillas.
- La tapa de cristal es apta para el lavavajillas.

- Solo para las tapas de cristal: Nunca enfríe una tapa de cristal caliente con agua fría, ya que podría estallar por el choque térmico y lesionarle.

Una tapa que cierre bien puede fijarse a la olla al enfriarse (efecto vacío). Para evitarlo, seque el borde de la batería de cocción y la tapa antes de dejarlas enfriar. También puede eliminar el vacío calentando brevemente la batería de cocción. Se puede generar un vacío además al colocar la tapa caliente sobre una superficie lisa.

- No utilice el artículo si está dañado.
 - 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 fuertes puede dañar y/o decolorar la sartén.
 - La limpieza en el lavavajillas puede causar decoloración de las piezas de aluminio.
 - **¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZOS!** ¡No arrastre la batería de cocción de un lado a otro sobre las placas de cocción de vitrocerámica!
- 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 las placas de cocción y la base de la batería de cocción con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, microfibra). Así puede evitar arañazos.

- **Seguridad alimentaria:** Este producto no influye ni en el sabor ni en el olor de los alimentos preparados.
- No utilice el producto en ningún caso si los mangos y los pomos están sueltos. Si es necesario, vuelva a apretar la atornilladura de los mangos y de los pomos.
- ¡Este producto no es apto para freír!
- Asegúrese de ventilar adecuadamente para que no se acumule demasiado humo en un entorno cerrado.
- **¡CUIDADO!** Sea especialmente cuidadoso al verter líquidos calientes, ya que, de lo contrario, existiría peligro de escaldadura. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlos, compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentre en las inmediaciones.

- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, utilice al verter guantes para olla o un equipo de protección individual (EPI) efectivo comparable.
- **¡CUIDADO!** Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que al verter de la olla puedan discurrir o gotear sobre la superficie de cocción. De no hacerlo, existiría peligro de incendio.
- **¡ATENCIÓN!** ¡La tapa de cristal es frágil o no es resistente a los impactos!

● 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 Trimán 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 518658_2510) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, 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 (tícket 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.: 900984989

E-Mail: owim@lidl.es

● 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.

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 518658_2510.

● Brugs- og vedligeholdelsesvejledning

- **Spar energi!** Vælg en kogeplade med en diameter, der svarer til produktets diameter, for at undgå varmetab.
- Bundens effektive diameter:
 - Ø 16 cm gryde: Ø 123 mm
 - Ø 20 cm gryde: Ø 175 mm
 - Ø 24 cm gryde: Ø 210 mm
- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2 til 3 gange for fuldstændig fjernelse af eventuelle produktionsrester.
- Smør produktet let med fedt.

- Overophed ikke et tomt produkt eller et produkt, der er fyldt med mad, da slip-let effekten aftager, eller belægningen lider skade.
- Overophedningsfare! Hvis det overophedede produkt ikke er smurt, kan kontakt med fedtfri madvarer forårsage misfarvning af non-stick-belægningen som følge af proteinernes forbrænding. 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.
- Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ for ikke at beskadige slip let-belægningen. Madvarerne må ikke udskæres direkte på produktet.
- Læg ikke dryppende vådt kød i produktet. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- Ved madlavning kan greb blive varmt. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Produktet er egnet til gas-, el- og halogenkogeplader samt glaskeramiske kogeplader.
- Produktet er ikke egnet til induktion.

- Denne artikel forbinder fordelene ved aluminiumgryder som den lave vægt og den høje varmeledningsevne.
- 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.
- Produktet er velegnet til at holde mad varm i bageovnen (maks. 150 °C i 1 time).
- Kogegrejet er ikke egnet til vask i opvaskemaskinen.
- Glaslåget er egnet til vask i opvaskemaskinen.
- Kun for glaslåg: Køl aldrig et glaslåg af med koldt vand, da den pludselige temperaturændring kan få det til at sprænge og påføre dig skader.
Hvis låget sidder tæt mod kogegrejet, kan det suge sig fast på kogegrejet, når det afkøles (vakuumeffekt). For at undgå dette bør du tørre kanten af kogegrejet og låget af, inden du lader dem køle af. Du kan også afhjælpe vakuumeffekten ved kortvarigt at varme gryden op igen. Der kan også forekomme vakuumeffekt, hvis du lægger det varme låg på en glat overflade.
- Produktet må ikke bruges, hvis det er beskadiget.
- 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 skrappe skuremidler til rengøring.
- Hyppig rengøring med skrappe rengøringsmidler kan medføre skader og/eller misfarvning af panden.
- Opvask i opvaskemaskine kan medføre misfarvning af aluminiumsdelene.
- **OBS! 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 (f.eks. mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.
- **Levnedsmiddelsikker:** Dette produkt påvirker ikke de tilberedte madvarers smag og lugt.
- Produktet må under ingen omstændigheder anvendes, hvis håndtagene og grebene er løse. Stram om nødvendigt håndtagenes og grebenes skruer.
- Produktet er ikke egnet til at fritere i!

- Sørg for tilstrækkelig ventilation for at undgå kraftig røg i et lukket miljø.
- **FORSIGTIG!** Vær specielt forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der risiko for forbrænding. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær ved udhældning af væsker opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- **OBS!** Brug om nødvendigt en grillhandske eller et tilsvarende effektivt personligt værnemiddel (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Tør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på kogepladen, af med en egnet klud. I modsat fald er der brandfare.
- **OBS!** Glaslåget er skrøbeligt/ikke stødsikkert!

● 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 518658_2510) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgraving, 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.: 32 710005

E-Mail: owim@lidl.dk

● 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.

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando del codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 518658_2510.

● Istruzioni per l'uso e la cura

- **Risparmiare energia!** Per evitare la perdita di calore, scegliere una piastra di diametro corrispondente a quello del prodotto.
- **Diametro effettivo del fondo:**
 - Pentola da Ø 16 cm: Ø 123 mm
 - Pentola da Ø 20 cm: Ø 175 mm
 - Pentola da Ø 24 cm: Ø 210 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.
- Pericolo di surriscaldamento! Nei prodotti surriscaldati non ingrassati, 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.
- 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 bagnata e gocciolante nel prodotto. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- Durante la cottura, il manico può riscaldarsi. Per garantire la propria sicurezza, utilizzare una presina o guanti da forno.
- Il prodotto è adatto per piastre di cottura a gas, elettriche, in vetroceramica e alogene.
- Il prodotto non è adatto all'induzione.
- Questo articolo coniuga i vantaggi di una padella in alluminio, quali il peso ridotto e l'elevata conducibilità termica.
- 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.
- Il prodotto è adatto a mantenere gli alimenti caldi in forno (max. 150 °C per 1 ora).
- Le pentole non sono lavabili in lavastoviglie.
- Il coperchio in vetro è lavabile in lavastoviglie.

- Solo per il coperchio in vetro: Non raffreddare mai un coperchio in vetro caldo con acqua fredda, poiché lo shock termico potrebbe causarne la rottura e provocare lesioni.

Un coperchio ben aderente può fissarsi alla pentola durante il raffreddamento (effetto vuoto). Per evitare questo effetto, asciugare il bordo della pentola e il coperchio prima di lasciarli raffreddare. Il vuoto può essere eliminato inoltre riscaldando di nuovo brevemente la pentola. Un vuoto può insorgere anche quando il coperchio caldo viene collocato su una superficie liscia.

- Non utilizzare questo articolo se danneggiato.
- 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 detergenti aggressivi può danneggiare e/o scolorire la padella.
- Il risciacquo in lavastoviglie può scolorire i componenti in alluminio.
- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Evitare di spostare avanti e indietro la padella sui piani 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 detergente 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.

- **Per alimenti:** Il prodotto non influenza il gusto e l'odore dei cibi preparati.
- Non utilizzare il prodotto se le impugnature e i pomelli sono allentati. Stringere il raccordo a vite delle impugnature e dei pomelli se necessario.
- Questo prodotto non è adatto per la frittura!
- Garantire una ventilazione adeguata per evitare fumo pesante in un ambiente chiuso.
- **CAUTELA!** Procedere con particolare attenzione quando si versano liquidi caldi, in caso contrario sussiste pericolo 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 un guanto da cucina 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 pericolo di incendio.
- **ATTENZIONE!** Il coperchio in vetro è fragile/non antiurto!

● 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 gratuita 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 518658_2510) 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.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

● **Bevezető**

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevétel 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.

Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kódot beolvasva egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 518658_2510 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

● **Használati és ápolási utasítások**

- **Spóroljon az energiával!** A hőveszteségek elkerülése érdekében olyan főzőlapot válasszon, melynek átmérője megfelel a termék átmérőjének.
- Termék aljának effektív átmérője:
 - Ø 16 cm lábas: Ø 123 mm
 - Ø 20 cm lábas: Ø 175 mm
 - Ø 24 cm lábas: Ø 210 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.
- Túlhevülés veszélye! Ha a termék zsiradék nélkül hevül fel, és zsírt nem tartalmazó élelmiszer kerül bele, 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.
- Csak fából vagy műanyagból készült konyhai eszközöket használjon, hogy ne tudjon kárt tenni a tapadásmentes bevonatban. A megfőzni kívánt élelmiszereket soha ne vágja közvetlenül a termékben.

- Ne tegyen a termékbe erősen átázott húsokat. A nedvesség következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- A főzés során a fogantyú is felforrósodhat. Biztonsága érdekében használjon edényfogót vagy vegyen fel sütőkesztyűt.
- A termék használható gáz-, elektromos-, üvegkerámia-, és halogén főzőlapokon is.
- A termék indukciós főzőlapon nem használható.
- Ez a termék magában foglalja az alumíniumedények előnyeit, mint például a könnyű súly és a kiváló hővezetés.
- 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.
- A termék élelmiszerek sütőben történő melegen tartására alkalmas (max. 150 °C, 1 órán keresztül).
- A lábasok nem moshatók mosogatógépben.
- Az üvegfedő mosogatógépben mosható.

- Csak az üvegfedőkhöz: Soha ne hűtsön le forró üvegfedőt hideg vízzel, mert a hőmérsékleti különbség miatt az összetörhet és sérülést okozhat Önnek.
A jól záró fedő a lehűlés során a láboshoz tapadhat (vákuumhatás). Ennek elkerülése érdekében törölje a főzőedény szélét és a fedőt szárazra, mielőtt ezeket hűlni hagyja. Továbbá a vákuumot úgy is megszüntetheti, hogy a főzőedényt rövid ideig újra felmelegíti. Vákuum akkor is képződhet, ha a forró fedőt egy sima felületre helyezi.
- Ne használja a terméket, ha az sérült.
- Kézi mosogatáshoz használjon meleg vizet és normál mosogatószer. A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat vagy keféket, mert azok kárt tehetnek az anyagában.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket.
- A gyakori tisztítás éles eszközökkel a serpenyő sérüléséhez és/vagy elszíneződéséhez vezethet.
- A mosogatógéppel történő tisztítás során az alumínium részek elszíneződhetnek.
- **FIGYELEM! KARCOLÁSVESZÉLY!** Az edényt ne tologassa az üveggerákia lapokon!
Az üveggerákia 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. mikroszálas) ruha segítségével áttörölni. Így elkerülhetőek a karcolások.

- **Élelmiszerbiztos:** A termék nem befolyásolja az elkészített ételek ízét vagy illatát.
- Semmiképp ne használja a terméket, ha a fogantyúi és a gombjai kilazultak. Ha szükséges, húzza meg a fogantyúk és gombok csavarjait.
- A termék olajban sütéshez nem használható!
- Zárt környezetben az erős füst elkerülése érdekében gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntése során legyen különösen elővigyázatos – 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 edényfogó kesztyűt, vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.

- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely kiöntéskor lefolyik a lábasról, vagy a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le megfelelő kendővel. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.
- **FIGYELEM!** Az üvegfedő törékeny/nem ütésálló!

● 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 518658_2510) 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, először is 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

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021225

E-mail: owim@lidl.hu

● Introdução

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

Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com. Ao digitalizar o código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 518658_2510.

● Instruções de utilização e manutenção

- **Poupar energia!** Para evitar a perda de calor selecione um disco com um diâmetro que corresponda ao diâmetro do produto.
- Diâmetro efetivo da base:
 - Panela com Ø 16 cm: Ø 123 mm
 - Panela com Ø 20 cm: Ø 175 mm
 - Panela com Ø 24 cm: Ø 210 mm

- Antes da primeira utilização deve ferver água no produto por 2 a 3 vezes para eliminar completamente os resíduos de produção.
- Coloque um pouco de gordura no produto.
- O produto que tenha alimentos a cozer ou esteja vazio não deve ser sobreaquecido porque isso pode reduzir o efeito antiaderente, ou seja, pode danificar o revestimento.
- Perigo de sobreaquecimento! Caso o produto sobreaqueça sem gordura, este pode queimar as proteínas do alimento a cozinhar quando esse não tem gordura e causar descoloração no revestimento antiaderente. Estas descolorações devem ser vistas como vestígios de desgaste e não afetam a qualidade e a funcionalidade do revestimento.
- Aqueça o alimento a temperaturas altas/médias e em seguida acabe de cozer em lume brando.
- Não deixe o produto sem vigilância quando a gordura sobreaquecer: A gordura quente pode incendiar-se. Nunca apagar a gordura em chamas com água! Apague as chamas com uma tampa ou um cobertor espesso.
- Use apenas aparelhos de cozinha de plástico ou de madeira para não danificar o revestimento antiaderente. Não corte os alimentos dentro do produto.

- Não colocar carne molhada no produto. Os salpicos da gordura que atingem uma placa quente do fogão podem facilmente provocar um incêndio.
- A pega pode aquecer durante o ato de cozinhar. Para ter proteção use uma pega ou umas luvas térmicas para grelhar.
- O produto é adequado para placas de gás, elétricas, vitrocerâmica e de halogénio.
- O produto não pode ser usado em placas de indução.
- Este artigo une as vantagens dos utensílios de cozinha em alumínio, como o peso leve e a boa condução térmica.
- As temperaturas altas podem causar uma descoloração na parte exterior do produto. Não se trata de um erro no material e não afeta a qualidade ou função do produto.
- Nunca colocar o produto quente sob água fria corrente. Isso poderá danificar a parte inferior do produto ou até separá-la do produto.
- O produto é adequado para manter os alimentos quentes dentro do forno (máx. a 150 °C durante 1 hora).
- As panelas não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- A tampa de vidro pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

- Apenas para tampas de vidro: Nunca arrefeça uma tampa de vidro quente com água fria, pois esta pode partir devido ao choque térmico e provocar ferimentos. Uma tampa bem fechada pode ficar fixada na panela ao arrefecer (efeito de vácuo). Para evitar que isto aconteça, seque a borda da panela e a tampa antes que as mesmas arrefeçam. Além disso, também pode eliminar o vácuo ao aquecer a panela brevemente. Também pode formar-se vácuo quando a tampa quente é pousada numa superfície lisa.
- Não utilize o artigo se este apresentar danos.
- Para a limpeza manual use água quente e detergente normal. Evite usar objetos afiados e agudos ou escovas para não danificar o material.
- Não use produtos abrasivos para a limpeza.
- A limpeza frequente com detergentes abrasivos pode causar danos e/ou mudança de cor da frigideira.
- A lavagem na máquina de lavar loiça pode resultar numa perda de cor das peças de alumínio.
- **ATENÇÃO! RISCOS!** Evite empurrar os utensílios de cozinha de um lado para o outro em cima das placas de vitrocerâmica!
Para evitar riscos numa placa de vitrocerâmica, levante sempre a frigideira antes de mudar a sua posição na placa.
Caso contrário, não nos responsabilizamos por quaisquer danos que possam ocorrer.

Mover frigideiras com uma base de alumínio exposta para trás e para a frente em superfícies cerâmicas, pode deixar marcas. Geralmente, essas marcas podem ser removidas com um produto de limpeza para cerâmica. Antes de começar a cozinhar, recomendamos que limpe a superfície da placa e o fundo dos utensílios de cozinha com um pano limpo e sem fios (por exemplo, de microfibras). Desse modo pode prevenir os riscos.

- **Alimentos seguros:** Este produto não afeta o sabor ou o cheiro dos alimentos preparados.
- Nunca utilize o produto se as pegas ou os puxadores estiverem soltos. Se necessário, aperte a rosca das pegas e dos puxadores.
- Este produto não é adequado para fritar!
- Proporcione ventilação adequada para evitar o fumo intenso num ambiente fechado.
- **CUIDADO!** Tenha especial cuidado ao verter líquidos quentes, caso contrário há perigo de queimadura. Não verta o líquido apressadamente, mantenha um fluxo constante. Ao verter, certifique-se de que nenhuma outra pessoa, especialmente crianças, se encontra nas proximidades imediatas.
- **ATENÇÃO!** Se necessário, utilize luvas de forno ou equipamento de proteção pessoal (EPI) igualmente eficaz ao verter.

- **CUIDADO!** Limpe imediatamente o óleo quente ou outros líquidos que escorram ou pinguem para a placa ao verter para a panela, utilizando um pano adequado. Caso contrário, existe perigo de incêndio.
- **ATENÇÃO!** A tampa de vidro é frágil/não é resistente ao choque!

● Eliminação

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

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



O produto, incluindo os acessórios e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante.

Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.

● **Garantia**

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

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

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 518658_2510) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica

PT Serviço Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: owim@lidl.pt

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14443
Version: 04/2026



IAN 518658_2510

