

ERNESTO®



ALUMINIUM STOCK POT

GB IE NI

ALUMINIUM STOCK POT

Operation and safety notes

FR BE

FAITOUT EN ALUMINIUM

Instructions d'utilisation et consignes
de sécurité

DE AT CH

ALUMINIUM-KOCHTOPF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

DK

ALUMINIUMSGRYDE

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

NL BE

ALUMINIUM PAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

IAN 327572_1904

GB DK NL

GB/IE/NI	Operation and safety notes	Page	3
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	9
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	15
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	22
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	28

Introduction	Page 4
Proper use.....	Page 4
Safety advice	Page 4
Note for induction hobs	Page 6
Usage	Page 6
Disposal	Page 6
Warranty	Page 7
Warranty claim procedure	Page 7
Service	Page 8

Aluminium Stock Pot

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Proper use


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



Safety advice

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

⚠️ WARNING! DANGER OF INJURY!

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

⚠ WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Pots and pans in which fat is being heated up must never be left unattended. Fat can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat fire with water. Cover the flames with a pot/pan lid or a thick cloth.
- Use heat resistant plastic or wooden kitchen utensils in order not to damage the non-stick coating. Do not cut food directly in the pot.
- Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot.
327572_1904 (24 cm aluminium stock pot) effective bottom diameter: approx. 16 cm
- The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven without lid (max. 160 °C for 1 hour).
- High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material, nor does it impair the product's quality or function.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.
- This product is suitable for dishwasher.
- Frequently cleaning of the product with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- **ATTENTION!** The glass lid is fragile/ not impact-resistant!
- For washing the pot by hand, use hot water with a little ordinary washing-up liquid. Avoid using sharp or pointed objects for this in order not to damage the coating.
- Do not slide the product on the glass ceramic and halogen hobs to avoid scratches.

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

● Note for induction hobs

Note: A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot / pan. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged.

- Place the pot / pan in the middle of the induction hotplate.
- **CAUTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.
- The room must be aired out well, in the event cookware overheat.

● Usage

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

● Disposal

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

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

● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase.

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

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

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

● **Warranty claim procedure**

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.

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

NI Service Northern Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak)) (0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: owim@lidl.ie

Indledning	Side 10
Formålsbestemt anvendelse	Side 10
Sikkerhedshenvisninger	Side 10
Henvisning til induktionskogeplader	Side 12
Ibrugtagning	Side 12
Bortskaffelse	Side 13
Garanti	Side 13
Afvikling af garantisager	Side 13
Service	Side 14

Aluminiumsgryde

● 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.

● Formålsbestemt anvendelse

Gryden er egnet til opvarmning af fødevarer på gas-, el-, glaskeramisk-, halogen- og induktions-kogeplader. Produktet er udelukkende beregnet til den private anvendelse.




Sikkerhedshenvisninger

OPBEVAR ALLE SIKKERHEDSHENVISNINGER OG VEJLEDNINGER TIL FREMTIDIG BRUG!



ADVARSEL! FARE FOR TILSKADEKOMST!

-  Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive meget varme ved madlavningen. Brug grydelapper eller grillhandsker af hensyn til din personlige sikkerhed.
- Anvend ikke låget når håndtaget er løst. Spænd i givet fald håndtagenes skruer efter.
- Anvend under ingen omstændigheder gryden, hvis håndtagene er løse.

ADVARSEL! RISIKO FOR MATERIEL SKADE!

- Ved madlavning er det meget vigtigt, ikke at lade gryder og pander, i hvilke fedt opvarmes, være uden opsyn. Fedt kan hurtigt overophedes og selvantænde. Hvis fedtet brænder, sluk aldrig med vand! Kvæl flammerne ved hjælp af et grydelåg eller et tæt uldtæppe.
- Brug udelukkende køkkengrej af varmebestandigt kunststof eller træ, for ikke at beskadige slip-let-belægningen. Skær ikke det der skal tilberedes, direkte i gryden.
- Læg ikke drivende vådt kød i varmt fedt. Der kan nemt opstå brand, ved fedt der sprøjter på den meget varme kogeplade.
- **Spar på energien!** Vælg en kogeplade, der svarer til grydens diameter, for at undgå varmetab.
327572_1904 (24 cm aluminiumsgryde) effektiv bunddiameter: ca. 16 cm
- Produktet er uden låget egnet til at holde madvarer varme i ovnen (maks. 160 °C i 1 time).
- Høje temperaturer kan føre til misfarvninger på produktets yderside. Dette er ikke nogen materialefejl og påvirker ikke produktets kvalitet eller funktion.
- Hold aldrig det varme produkt under rindende koldt vand. Produktets underside kunne muligvis blive beskadiget eller falde af produktet.
- Produktet er egnet til rengøring i opvaskemaskine.
- Hyppig rengøring med skrappe rengøringsmidler kan resultere i beskadigelse og / eller misfarvning af produktet.
- Rengøring i opvaskemaskine kan føre til misfarvning af aluminiumsdelene.
- **OBS!** Glaslåget er skrøbeligt/ikke stødfast!
- Når produktet vaskes op i hånden, så rengøres det med varmt vand og et almindeligt opvaskemiddel. Undgå brug af skarpe eller spidse genstande for ikke at beskadige materialet.

- Træk eller skub aldrig produktet hen over glaskeramiske- eller halogen-kogeplader. Ved ikke-overholdelse kan det komme til beskadigelser i forbindelse med ridser.
- Vær opmærksom på, at der kan forekomme lettere misfarvninger ved anvendelse af produktet pga. den lyse farve. Disse misfarvninger skal anses for spor af brug og udgør ingen forringelse af belægningens kvalitet og brugsegenskaber.

● Henvisning til induktionskogeplader

Bemærk: Under bestemte forudsætninger kan der forekomme en lyd, som kan føres tilbage til de elektromagnetiske egenskaber af varmekilden og af gryden / panden.

Dette er normalt og angiver ikke en defekt af din induktionskogeplade eller kogegrejet.

- Gryden / panden skal anbringes midt på induktionskogepladen.
- **OBS!** Høj opvarmningshastighed! Kogegrejet må ikke overophedes ved foropvarmningen.
- Ved overophedning skal rummet luftes ud grundigt.

● Ibrugtagning

- Før gryden tages i brug skal eventuelle etiketter fjernes og gryden skylles godt med varmt vand.
- Inden første anvendelse koges vand 2 til 3 gange i gryden, for at fjerne eventuelle produktionsrester.
- En tom eller fyldt gryde må ikke overophedes, da slip-let-effekten ellers forringes, hhv. belægningen beskadiges.

● **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.

● **Garanti**

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet. Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f. eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f. eks. kontakter, akkumulatore som er fremstillet af glas.

● **Afvikling af garantisager**

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (f. eks. IAN 123456_7890) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

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

● Service

 **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: owim@lidl.dk

Introduction	Page 16
Utilisation conforme à l'usage prévu	Page 16
Consignes de sécurité	Page 16
Remarque relative aux cuisinières à induction	Page 18
Usage	Page 19
Mise au rebut	Page 19
Garantie	Page 19
Faire valoir sa garantie.....	Page 20
Service après-vente	Page 20

Faitout en aluminium

● Introduction

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

● Utilisation conforme à l'usage prévu


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



Consignes de sécurité

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

⚠ Avertissement ! RISQUE DE BLESSURE !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Il est important, lors de la cuisson, de ne pas quitter des yeux les casseroles et poêles dans lesquelles on fait chauffer des graisses. La graisse peut chauffer et s'enflammer rapidement. Si la graisse s'enflamme, ne jamais tenter de l'éteindre avec de l'eau ! Éteuffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utiliser uniquement des ustensiles de cuisine en plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne pas couper les aliments cuits directement dans la casserole.
- Ne mettez pas de viande ruiselante dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur la plaque de cuisinière chaude peuvent aisément causer un incendie.
- **Faites des économies d'énergie !**
Choisissez une zone de cuisson équivalente au diamètre de contact de la casserole pour éviter des pertes de chaleur.
327572_1904 (24 cm faitout en aluminium) diamètre effectif : env. 16 cm
- Le produit peut s'utiliser sans couvercle afin de conserver au chaud des mets dans un four (max. 160 °C pendant 1 heure).
- Des températures élevées peuvent entraîner une décoloration de l'extérieur du produit. Cette caractéristique n'est pas un défaut du matériau et ne nuit pas à la qualité ou à la fonctionnalité du produit.
- Ne tenez jamais l'appareil chaud sous de l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être endommagé, ou bien se détacher de sa surface.
- Le produit peut se nettoyer au lave-vaisselle.
- Le nettoyage fréquent avec des produits nettoyants agressifs peut entraîner un endommagement et / ou une décoloration du produit.
- Le nettoyage dans le lave-vaisselle peut décolorer les pièces en aluminium.

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

● **Remarque relative aux cuisinières à induction**

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

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

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

● Usage

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

● Mise au rebut

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

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

● Garantie

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

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

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

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

● **Faire valoir sa garantie**

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 123456_7890) 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 919270

E-Mail : owim@lidl.fr



Service après-vente Belgique

Tél. : 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail : owim@lidl.be

Inleiding	Pagina 23
Doelmatig gebruik.....	Pagina 23
Veiligheidsinstructies	Pagina 23
Opmerking voor inductiekookplaten	Pagina 25
Gebruik	Pagina 25
Afvoer	Pagina 26
Garantie	Pagina 26
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina 27
Service	Pagina 27

Aluminium pan

● Inleiding

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

● Doelmatig gebruik


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



Veiligheidsinstructies

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

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!

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

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!

- Tijdens het koken is het zeer belangrijk dat u de pannen waarin het vet verwarmd wordt, niet uit het oog verliest. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Wanneer het vet eenmaal brandt, mag u het nooit met water blussen! Doof de vlammen met een deksel of met een dichte wollen deken.
- Voorkom beschadiging van de anti-aanbaklaag en gebruik alleen keukenhulpjes van hittebestendige kunststof of hout. Snijd nooit gerechten direct in de pan.
- Non porre carne bagnata nel grasso caldo. Door op de gloeiende fornuisplaat spattend vet kan snel een brand ontstaan.
- **Bespaar energie!** Voorkom hitteverlies en kies een kookplaat met een diameter die bij de panbodem past.
327572_1904 (24 cm aluminium pan) effectieve bodemdiameter: ca. 16 cm
- Het artikel is zonder deksel geschikt voor het warm houden van gerechten in de bakoven (max. 160 °C gedurende 1 uur).
- Hoge temperaturen kunnen tot verkleuringen aan de buitenkant van het product leiden. Dit is geen materiaalfout en heeft geen invloed op de kwaliteit of de werking van het product.
- Het hete product nooit onder stromend koud water houden. De onderkant van het product kan hierdoor beschadigd raken of loslaten van het product.
- Dit product is vaatwasserbestendig.
- Het regelmatig reinigen met agressieve reinigingsmiddelen kan leiden tot beschadiging en/of verkleuring van het product.
- De reiniging in de vaatwasser kan leiden tot verkleuringen van de aluminium onderdelen.
- **ATTENTIE!** Het glazen deksel is breekbaar / niet schokbestendig!

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

● Opmerking voor inductiekookplaten

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

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

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

● Gebruik

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

● Afvoer

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

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

● Garantie

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

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

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

● 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 (bijv. IAN 123456_7890) 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.: 0900 0400 223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.be

Einleitung	Seite 29
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	Seite 29
Sicherheitshinweise	Seite 29
Hinweis für Induktionskochfelder	Seite 31
Gebrauch	Seite 31
Entsorgung	Seite 32
Garantie	Seite 32
Abwicklung im Garantiefall.....	Seite 33
Service	Seite 33

Aluminium-Kochtopf

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung


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



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

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

327572_1904 (24 cm Aluminium-Kochtopf) wirksamer Bodendurchmesser: ca. 16 cm

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

von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Material nicht zu beschädigen.

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

● Hinweis für Induktionskochfelder

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs / der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.

- Der Topf / die Pfanne ist mittig auf dem Induktionskochfeld anzuordnen.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung, muss der Raum gründlich gelüftet werden.

● Gebrauch

- Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Artikel und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus.
- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Leeren oder mit Bratgut gefüllten Topf nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

● Garantie

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

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

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

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

● **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 (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.

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

(kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: owim@lidl.ch

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG05452A/HG05452B/
HG05452C
Version: 11/2019

Last Information Update · Tilstand af information
Version des informations · Stand van de informatie
Stand der Informationen: 09/2019
Ident.-No.: HG05452A/B/C092019-6



IAN 327572_1904