



(DE) (AT) (CH)

VOORSICHT!

Bitte lesen Sie die folgenden Warnhinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

- Beim Befüllen der Frittierpfanne mit Lebensmitteln: Füllen Sie die Frittierpfanne höchstens bis zur Hälfte ihrer Höhe.
- Verwenden Sie beim Frittieren nicht den Deckel.
- Bewegen Sie die Pfanne während des Frittierens nicht.

(GB) (IE) (NL) (CY) (MT)

CAUTION!

Please read below warning carefully before use the product.

- When filling the deep frying pan with food for deep-frying: Fill the deep frying pan to no more than half its height.
- Do not use the lid during deep frying.
- Do not move the pan during deep frying.

(FR) (CH) (BE)

MISE EN GARDE !

Veuillez lire attentivement l'avertissement ci-dessous avant d'utiliser le produit.

- Lorsque vous remplissez la poêle à frire avec des aliments à frire : Remplissez la poêle à frire jusqu'à la moitié de sa hauteur.
- N'utilisez pas le couvercle pendant la friture.
- Ne déplacez pas la poêle pendant la friture.

(IT) (CH) (MT)

ATTENZIONE!

Leggere con attenzione la seguente avvertenza prima di utilizzare il prodotto.

- Quando si riempie la padella per frittura profonda con alimenti da friggere: non riempire la padella per frittura profonda oltre la metà della sua altezza.
- Non utilizzare il coperchio durante la frittura profonda.
- Non muovere la padella durante la frittura profonda.

(ES)

¡PRECAUCIÓN!

Lea atentamente la siguiente advertencia antes de utilizar el producto.

- Al llenar la sartén con alimentos para freír por inmersión: Llene la sartén para freír por inmersión hasta no más de la mitad de su altura.
- No utilice la tapa durante la fritura por inmersión.
- No mueva la sartén durante la fritura por inmersión.

(PT)

CUIDADO!

Leia com atenção os avisos apresentados abaixo antes de usar o produto.

- Quando encher a fritadeira funda com alimentos para fritar: Não encha a fritadeira funda com mais de metade da sua altura.
- Não use a tampa enquanto frita com óleo fundo.
- Não mova a fritadeira enquanto frita com óleo fundo.

(NL) (BE)

VOORZICHTIG!

Lees onderstaande waarschuwingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.

- Wanneer u de frituurpan met voedsel om te frituren vult: Vul de frituurpan niet meer dan halfvol.
- Gebruik het deksel niet tijdens het frituren.
- Verplaats de pan niet tijdens het frituren.

(GR) (CY)

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ!

Διαβάστε την κατωτέρω προειδοποίηση προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

- Κατά την πλήρωση της φριτέζας με τρόφιμα για βαθύ τηγάνισμα: Μην γεμίζετε την φριτέζα παραπάνω από το ήμισυ του ύψους της.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια του βαθιού τηγανίσματος.
- Μην μετακινείτε τη φριτέζα κατά τη διάρκεια του βαθιού τηγανίσματος.

(DK)

FORSIGTIG!

Læs nedenstående advarsel, før produktet tages i brug.

- Når frituregryden fyldes med mad, der skal frituresteges: Frituregryden må højst fyldes halv op.
- Låget må ikke bruges, når maden frituresteges.
- Gryden må ikke flyttes, når maden frituresteges.

(FI)

HUOMIO!

Lue seuraava varoituss huolellisesti ennen tuotteen käyttämistä.

- Kun täytät syvän paistinpannun friteeraamista varten: Täytä syvä paistinpannu enintään puolilleen sen korkeudesta.
- Älä käytä kannta friteeraamisen aikana.
- Älä siirtele pannua friteeraamisen aikana.

(SE)

FÖRSIKTIGHET!

Läs igenom nedanstående varningar noga innan användning av produkten.

- Vid fyllnad av frytprpannan med mat för fritering: Fyll inte frytprpannan med mer än till hälften av dess höjd.
- Använd inte locket under friteringen.
- Flytta inte pannan under friteringen.

(PL)

OSTROŻNIE!

Przed użyciem produktu przeczytaj uważnie poniższe ostrzeżenie.

- Gdy do głębokiej patelni wkładasz jedzenie do smażenia na głębokim tłuszczu: napełnij głęboką patelnię do połowy jej wysokości.
- Nie używaj pokrywki podczas smażenia na głębokim tłuszczu.
- Nie przesuwaj patelni podczas smażenia na głębokim tłuszczu.

(HU)

VIGYÁZAT!

Kérjük, a készülék használatát előtt gondosan olvassa el az alábbi figyelmeztetést.

- Amikor sütnivaló étellel tölti meg az olajsütő serpenyőt: Az olajsütő serpenyőt legfeljebb a magasságának legfeljebb feléig töltsen fel.
- Ne használja a fedőt alajjal sütés közben.
- Ne mozgassa az olajsütő serpenyőt alajjal sütés közben.

(SI)

SVARILO!

Pred uporabo izdelka natančno preberite spodnje opozorilo.

- Ko ponev za cvrtje napolnite s hrano za cvrtje: Ponev za cvrtje napolnite do največ polovice njene višine.
- Med cvrtjem ne uporabljajte pokrova.
- Med cvrtjem ne premikajte ponev.

(CZ)

UPOZORNĚNÍ!

Před použitím výrobku si pozorně přečtěte níže uvedené upozornění.

- Při plnění fritovací pánve potravinami určenými ke smažení: Fritovací pánev naplňte maximálně do poloviny jeho výšky.
- Během fritování nepoužívejte viko.
- Během smažení nehybejte s fritovací pánví.

(SK)

UPOZORNENIE!

Pred použitím výrobku si pozorne prečítajte nižšie uvedené upozornenie.

- Pri plnení fritovacej panvice potravinami na fritovanie: Fritovaciu panvicu naplňte maximálne do polovice jej výšky.
- Počas fritovania nepoužívajte pokrievku.
- Počas fritovania panvicou nehybte.

(HR)

OPREZI!

Pročitajte donje upozorenje prije upotrebe proizvoda.

- Prilikom punjenja tave za duboko prženje hranom za duboko prženje: Napunite tavu za duboko prženje najviše do pola njezine visine.
- Nemojte koristiti poklopac za vrijeme dubokog prženja.
- Nemojte pomicati tavu za vrijeme dubokog prženja.

(RS)

OPREZI!

Pažljivo pročitajte upozorenje ispod pre korišćenja proizvoda.

- Kad punite duboki tiganj za prženje hranom za duboko prženje: Napunite duboki tiganj za prženje do najviše polovine njegove visine.
- Ne koristite poklopac tokom dubokog prženja.
- Ne pomerajte tiganj tokom dubokog prženja.

(RO)

ATENȚIE!

Vă rugăm citiți cu atenție avertismentul de mai jos înainte de a utiliza produsul.

- Când umpleți tigaia de prăjire în ulei cu alimente în vederea prăjirii: Umpleți tigaia de prăjire în ulei până la maxim jumătate din înălțimea sa.
- Nu utilizați capacul în timpul prăjirii în ulei.
- Nu deplasați tigaia în timpul prăjirii în ulei.

(BG)

ПРЕДПАЗИВОСТ!

Моля, прочетете долното предупреждение внимателно, преди да използвате продукта.

- Когато пълнете тигана за дълбоко пържене с храна за дълбоко пържене: Напълнете тигана за дълбоко пържене до не повече от половината от неговата височина.
- Не използвайте капака по време на дълбоко пържене.
- Не местете тигана по време на дълбоко пържене.

(LT)

ATSARGIAI!

Prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite toliau pateiktą įspėjimą.

- Pripildydami keptuvę gruzdinimui skirtais produktais: pripildykite keptuvę gruzdinimui ne daugiau kaip iki pusės jos aukščio.
- Gruzdinimo metu nenaudokite dangčio.
- Gruzdinimo metu nejudinkite keptuvės.

(EE)

ETTEVAATUST!

Enne toote kasutamist lugege allolev hoiatus hoolikalt läbi.

- Frittimiseks mõeldud toiduainete paigutamisel frittimispannile: Täitke frittimispann mitte rohkem, kui poole kõrguseni.
- Frittimise ajal ärge kasutage kaant.
- Frittimise ajal ärge liigutage panni.

(LV)

UZMANĪBU!

Pirms produkta lietošanas rūpīgi izlasiet tālāk norādīto brīdinājumu.

- Iepildot dziļajā cepšanas pannā dziļajai tauku cepšanai paredzētu pārtiku: piepildiet dziļo cepšanas pannu līdz pusei no sānu augstuma.
- Dziļās tauku cepšanas laikā neizmantojiet vāku.
- Dziļās tauku cepšanas laikā nepārvietojiet pannu.



IAN 466713_2404
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY
Model No.: HG12361
Version: 10/2024



ALUGUSS-TOPF- UND -PFANNEN-SET

DE AT CH

ALUGUSS-TOPF- UND -PFANNEN-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

SET DE CASSEROLES ET POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM

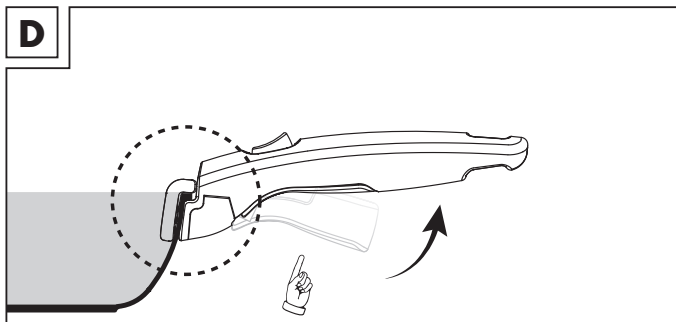
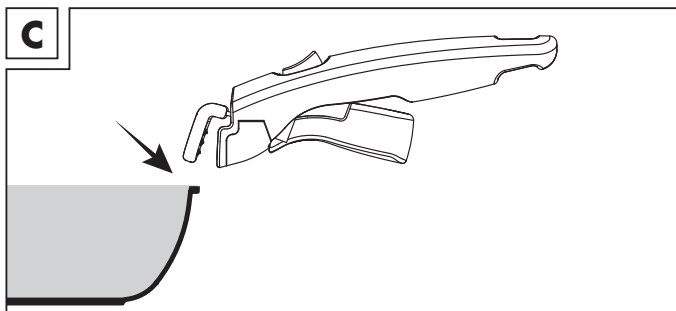
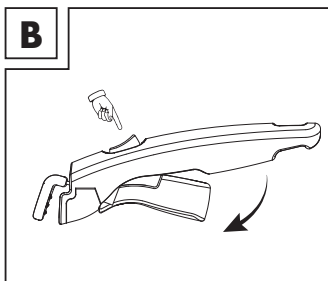
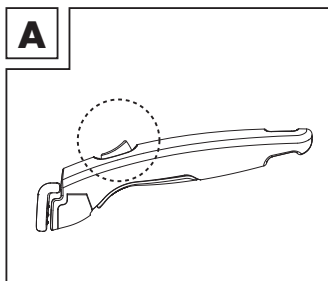
Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

SET PENTOLE E PADELLE

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	4
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	11
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	18



● **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.

● **Verwendung**

Entriegelungsknopf

- Griff in GESCHLOSSEN-Position (Abb. A).
- Griff in OFFEN-Position (Abb. B).

Anbringen des Griffs

- Drücken Sie den Entriegelungsknopf auf der Oberseite des Griffs, um ihn zu öffnen (Abb. B).
- Positionieren Sie den Griff auf dem Rand der Pfanne/des Topfes (Abb. C).
- Stellen Sie sicher, dass der Griff in der richtigen Position positioniert ist (siehe Kreis im Bild). Drücken Sie den unteren Hebel, bis er einrastet. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob der Griff sicher montiert ist (Abb. D).

● **Gebrauchs- und Pflegehinweise**

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser des Produkts entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser:
466713_2404
 - 18 cm Topf (180 mm): Ø123 mm

- 20 cm Topf (200 mm): Ø142 mm
- 20 cm Bratpfanne (200 mm): Ø 142 mm
- 26 cm Bratpfanne (260 mm): Ø 180 mm
- 26 cm Frittierpfanne (260 mm): Ø161 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 Produkts 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.
- Der Griff und Plastikdeckel müssen während des Kochens entfernt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- 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 das Produkt erhitzen. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz einen Topflappen oder Grillhandschuhe.

- Das Produkt ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenherdplatten geeignet.
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin. Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren. **ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit!** Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Dieses Produkt verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar. Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es bitte immer auf das Kochfeld, das dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.
- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Der Artikel ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde) (ohne Kunststoffdeckel und Griff).
- Dieses Produkt ist für die Spülmaschine geeignet (ausgenommen: Abnehmbarer Griff und Kunststoffdeckel).

- Verwenden Sie für die Reinigung per Hand heißes Wasser und gewöhnliches Geschirrspülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und/oder Verfärbung des Produkts führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.

- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern!

Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie das Produkt stets an, bevor Sie deren Position auf dem Kochfeld verändern.

Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten.

Wenn Produkte 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 niemals, wenn der Griff nicht sicher montiert ist.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren (außer der 26 cm Frittierpfanne)!

- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starke Rauchentwicklung in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
- Dieses Produkt ist nicht zur längerfristigen Lagerung von Lebensmitteln geeignet.

● 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 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 466713_2404) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

● Introduction

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

Bouton de déverrouillage

- Poignée en position VERROUILLÉE (ill. A).
- Poignée en position OUVERTE (ill. B).

Mise en place de la poignée

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur le dessus de la poignée pour l'ouvrir (ill. B).
- Positionnez la poignée sur le bord de la poêle/casserole (ill. C).
- Assurez-vous que la poignée est positionnée dans la bonne position (voir le cercle sur l'illustration). Appuyez sur le levier du bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Avant toute utilisation, vérifiez que la poignée est bien montée (ill. D).

● Mode d'emploi et consignes d'entretien

- **Économiser l'énergie !** Afin d'éviter toute perte de chaleur, choisissez une plaque chauffante avec un diamètre qui correspond à celui du produit.
- Diamètre du fond utilisable :
466713_2404
 - Casserole 18 cm (180 mm) : Ø123 mm
 - Casserole 20 cm (200 mm) : Ø142 mm

- Sauteuse 20 cm (200 mm) : Ø 142 mm
- Sauteuse 26 cm (260 mm) : Ø 180 mm
- Poêle à frire 26 cm (260 mm) : Ø 161 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 d'un produit non graissé et surchauffé, le revêtement antiadhésif peut se colorer au contact avec des aliments sans graisse en raison de la combustion des protéines. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune diminution de la qualité du revêtement et de son utilité.
- Chauffez les aliments à chaleur moyenne/élevée et laissez-les ensuite continuer leur cuisson à un niveau plus bas.
- 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 d'éviter toute surchauffe, la poignée et le couvercle en plastique doivent être retirés durant la cuisson.
- 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 produit devenir brulant. Pour votre protection, utilisez une manique ou des gants de cuisine.
- Le produit est approprié pour les bouches de gaz, les plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :**
 Dans certaines circonstances, l'apparition d'un bruit dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit est possible. Ceci est normal et non révélateur d'un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou de votre ustensile de cuisine. Le produit doit être placé au centre de la plaque de cuisson à induction.
- **ATTENTION ! Vitesse de chauffage élevée !** Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage. En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.
- Ce produit combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, aux avantages de la cuisson par induction. Pour permettre cet effet, des éléments en acier magnétiques ont été insérés dans le fond en aluminium. Le fond n'est pas magnétique dans son ensemble, ainsi si la plaque de cuisson à induction est plus grande que le diamètre du fond, les bobines d'induction risquent de ne pas réagir. Cela n'est pas un vice de qualité et n'entrave pas l'efficacité. Pour que le produit fonctionne correctement, veuillez toujours le placer sur la plaque de cuisson qui correspond au diamètre réel du fond indiqué dans ce mode d'emploi.
- Des températures élevées peuvent provoquer une décoloration à l'extérieur du produit. Ce n'est pas un défaut du matériau et cela n'affecte pas la qualité ou le fonctionnement du produit.
- Ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.
- L'article (sans couvercle en plastique ni poignée) convient pour conserver des aliments chauds au four (160 °C max. pour 1 heure).

- Le produit va au lave-vaisselle (sauf : poignée et couvercle en plastique amovibles).
- 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 causer une détérioration et/ou une décoloration du produit.
- Le nettoyage au lave-vaisselle peut conduire à des décolorations des parties en aluminium.

- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de pousser et de tirer le récipient de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/ en verre !

Pour éviter de rayer une plaque de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours le produit avant de modifier sa position sur la plaque de cuisson.

Nous déclinons toute responsabilité en cas d'éventuelles détériorations.

Des traces peuvent apparaître si des produits avec un fond en aluminium sans traitement sont déplacés sur des surfaces en céramique. Ces traces peuvent généralement être éliminées avec un produit de nettoyage pour céramique.

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

- **Qualité alimentaire :** Ce produit n'a pas d'influence sur le goût et l'odeur des aliments préparés.
- N'utilisez jamais le produit si la poignée n'est pas bien montée.
- Ce produit n'est pas adapté à la friture (sauf la poêle à frire de 26 cm) !

- **PRUDENCE !** Il faut être particulièrement vigilant et prudent lorsque l'on verse des liquides chauds - car le risque de s'ébouillanter est important. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Lorsque vous versez le liquide, veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate.
- **ATTENTION !** Pour verser le contenu, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.
- **PRUDENCE !** Essayez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui coule le long de la casserole ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Sinon, il existe un risque d'incendie.
- Afin d'éviter un fort dégagement de fumée dans un environnement clos, veillez à avoir une ventilation suffisante.
- Ce produit n'est pas adapté pour conserver des aliments sur le long terme.

● 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 défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

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

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

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

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

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

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 466713_2404) à titre de preuve d'achat pour toute demande. Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

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

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

Service après-vente

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

(CH) Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

● 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.

● Utilizzo

Pulsante di sblocco

- Impugnatura in posizione CHIUSA (Fig. A).
- Impugnatura in posizione APERTA (Fig. B).

Fissaggio dell'impugnatura

- Premere il pulsante di sblocco sulla parte superiore dell'impugnatura per aprirla (Fig. B).
- Posizionare l'impugnatura sul bordo della padella/pentola (Fig. C).
- Assicurarsi che l'impugnatura sia nella posizione corretta (vedi cerchio nell'immagine). Premere la leva inferiore finché non scatta in posizione. Prima dell'uso, verificare che l'impugnatura sia ben fissata (Fig. D).

● Istruzioni per l'uso e la cura

- **Risparmiare energia!** Per evitare la perdita di calore, scegliere una piastra riscaldante di diametro corrispondente a quello del prodotto.
- Diametro effettivo del fondo:
466713_2404
 - Pentola da 18 cm (180 mm): Ø123 mm
 - Pentola da 20 cm (200 mm): Ø142 mm
 - Padella da 20 cm (200 mm): Ø 142 mm

- Padella da 26 cm (260 mm): Ø 180 mm
- Padella per friggere da 26 cm (260 mm): Ø 161 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.
- Durante la cottura, l'impugnatura e il coperchio di plastica devono essere rimossi per evitare il surriscaldamento.
- 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 prodotto 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, a induzione e alogene.

■ **Suggerimento per l'uso su piano di cottura a induzione:**

In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e del prodotto.

Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o delle pentole. Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione. **ATTENZIONE! Elevata velocità di riscaldamento!** Non preriscaldare eccessivamente la padella. In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.

- Questo prodotto combina i vantaggi delle pentole in alluminio, come il peso ridotto e l'elevata conducibilità termica, con quelli della cottura ad induzione. Per rendere questo possibile, inserti magnetici in acciaio sono stati aggiunti al fondo in alluminio. Di conseguenza, il fondo non è completamente magnetico, in modo che, se adagiato su piani di cottura a induzione significativamente più grandi del diametro di fondo, può accadere che non vi siano reazioni delle bobine a induzione. Questo non è un difetto di qualità e non compromette la funzionalità. Per un perfetto funzionamento del prodotto, posizionarlo sempre sul piano cottura che corrisponde al diametro effettivo del fondo specificato in queste istruzioni.
- Le alte temperature possono portare allo scolorimento dell'esterno del prodotto. Questo non è un difetto del materiale e non influisce sulla qualità o sul funzionamento del prodotto.
- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.
- L'articolo può essere utilizzato per mantenere i cibi caldi in forno (max. 160 °C per 1 ora) (senza coperchio in plastica e impugnatura).
- Questo prodotto è lavabile in lavastoviglie (escluso: impugnatura rimovibile e coperchio in plastica).
- 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 il prodotto.
- Il risciacquo in lavastoviglie può scolorire i componenti in alluminio.
- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Evitare di spostare avanti e indietro la padella sui piani di cottura in vetroceramica!
 Per evitare graffi su un piano cottura in vetroceramica, sollevare sempre il prodotto prima di cambiarne la posizione sul piano cottura. Non siamo responsabili per qualsiasi danno che potrebbe verificarsi in altro modo.
 Quando i prodotti con una base di alluminio esposta vengono spostati 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 mai il prodotto se l'impugnatura non è montata in modo sicuro.
- Questo prodotto non è adatto per la frittura (tranne la padella per friggere da 26 cm)!
- **CAUTELA!** Quando si versano liquidi caldi, prestare particolare attenzione e cautela, altrimenti c'è il rischio di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.

- **CAUTELA!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste il pericolo di incendio.
- Garantire una ventilazione adeguata per evitare fumo pesante in un ambiente chiuso.
- Questo prodotto non è adatto alla conservazione a lungo termine degli alimenti.

● 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.

● Garanzia

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

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

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

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

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

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

Gestione dei casi in garanzia

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 466713_2404) come prova d'acquisto.

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

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

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

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN	Model No	Product size	Effective bottom size	Version
466713_2404	HG12361	18 cm pot: Ø 180 mm 20 cm pot: Ø 200 mm 20 cm fry pan: Ø 200 mm 26 cm fry pan: Ø 260 mm 26 cm deep fry pan: Ø 260 mm	18 cm pot: Ø 123 mm 20 cm pot: Ø 142 mm 20 cm fry pan: Ø 142 mm 26 cm fry pan: Ø 180 mm 26 cm deep fry pan: Ø 161 mm	10/2024

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 466713_2404

