



(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.
- Μη 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 varoitusta 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 alajal sütés közben.
- Ne mozgassa az olajsütő serpenyőt alajal 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)

ПРЕДПАЗЛИВОСТ!

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



SET DE CASSEROLES ET POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM

(FR) (BE)

SET DE CASSEROLES ET POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

PANNENSET VAN GEGOTEN ALUMINIUM

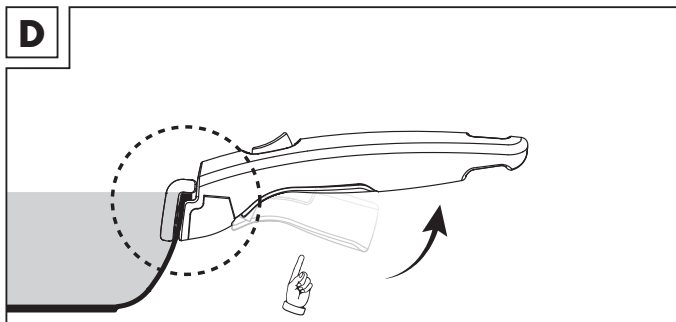
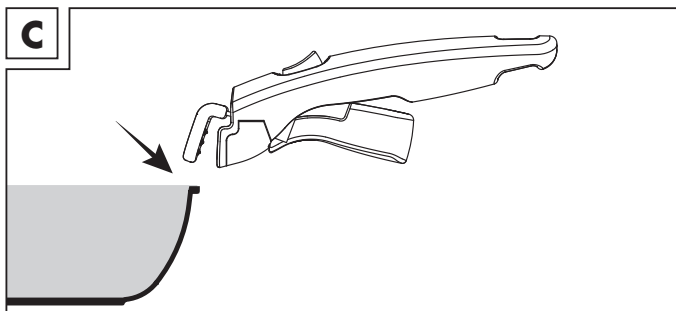
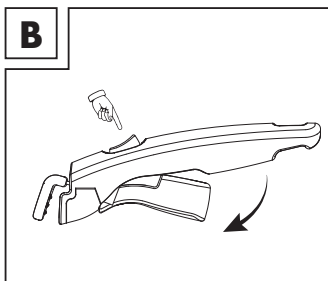
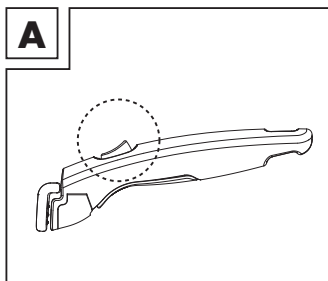
Bedienings- en veiligheidsinstructies

(DE) (AT) (CH)

ALUGUSS-TOPF- UND -PFANNEN-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	4
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	13
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	20



● 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.



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 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

BE

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

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.

● Gebruik

Ontgrendelknop

- Greep in GESLOTEN stand (afb. A).
- Greep in OPEN stand (afb. B).

Aanbrengen van de greep

- Druk op de ontgrendelknop bovenop de greep om deze te openen (afb. B).
- Plaats de greep op de rand van de pan (afb. C).
- Zorg ervoor dat de greep in de juiste stand staat (zie cirkel in de afbeelding). Druk stevig op de onderste hendel totdat deze vastklikt. Controleer voor gebruik of de greep goed is bevestigd (afb. D).

● Gebruiksaanwijzingen en onderhoudstips

- **Energie besparen!** Kies om warmteverlies te vermijden een kookplaat met een diameter gelijk aan die van het product.
- Effectieve bodemdiameter:
466713_2404
 - 18 cm pan (180 mm): Ø123 mm
 - 20 cm pan (200 mm): Ø142 mm
 - 20 cm braadpan (200 mm): Ø 142 mm
 - 26 cm braadpan (260 mm): Ø 180 mm

- 26 cm frituurpan (260 mm): Ø161 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 garen.
- Houd het product altijd in het oog als er vet in verhit wordt: Oververhit vet kan ontbranden. Brandend vet nooit met water blussen! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- De greep en het plastic deksel moeten tijdens het koken worden verwijderd om oververhitting te voorkomen.
- 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 het product heet worden. Gebruik voor uw eigen bescherming een pannenlap of grillhandschoenen.
- Het product is geschikt voor gas en elektrisch koken zowel als voor glaskeramische-, inductie- en halogeenkookplaten.

- **Tip voor inductiekookplaten:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van het product. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductieplaat of van het kookgerei. Zet het product midden op de inductiekookplaat. **OPGELET! Het product warmt snel op!** Oververhit de pan bij het voorverwarmen niet. Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.
- Dit product koppelt de voordelen van kookgerei van aluminium zoals laag gewicht en grote warmtegeleiding aan de voordelen van inductiekoken. Om dit mogelijk te maken, zijn magnetische stalen elementen in de aluminiumbodem geplaatst. De bodem is dus niet volledig magnetisch, wat er bij inductiekookplaten die aanzienlijk groter zijn dan de bodemdiameter, toe zou kunnen leiden dat de inductiespoelen niet reageren. Dit is geen kwaliteitsgebrek en belemmert de functionaliteit niet. Zet het product, om ervoor te zorgen dat het zonder problemen functioneert, altijd op een kookplaat die overeenkomt met de in deze handleiding aangegeven effectieve bodemdiameter.
- 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 artikel is geschikt om gerechten in de oven warm te houden (max. 160 °C gedurende 1 uur) (zonder plastic deksel en greep).
- Dit product is geschikt voor de afwasmachine (met uitzondering van: afneembare greep en plastic deksel).

- Maakt u het product met de hand schoon en gebruik dan warm water en een gewoon afwasmiddel. Gebruik om het materiaal niet te beschadigen daarbij geen scherpe en spitse voorwerpen of borstels.
- Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe schuurmiddelen.
- Veelvuldig schoonmaken met scherpe schoonmaakmiddelen kan leiden tot beschadiging en/of verkleuring van het product.
- Schoonmaken in de vaatwasmachine kan leiden tot verkleuring van de aluminium onderdelen.
- **OPGELET! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Schuif het kookgerei op glaskeramische kookplaten niet heen en weer!
 Til het product altijd op voordat u de plaats ervan op een kookplaat verandert om zo te voorkomen dat er krassen op de glaskeramische kookplaat ontstaan.
 Wij zijn niet aansprakelijk voor enige schade die anders kan ontstaan.
 Als producten met een onbeschermde aluminium bodem op keramische oppervlakken heen en weer worden bewogen, kan dit sporen achterlaten. Dergelijke sporen kunnen in de regel met een keramische reiniger verwijderd worden.
 Voordat u begint te koken, bevelen wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pan met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) af te wrijven. Daardoor kunt u krassen voorkomen.
- **Geschikt voor levensmiddelen:** Het product heeft geen invloed op de smaak en de geur van de klaargemaakte gerechten.
- Gebruik het product nooit als de greep loszit.
- Dit product is niet geschikt voor frituren (met uitzondering van de frituurpan van 26 cm)!

- **VOORZICHTIG!** Bij het uitgieten van warme vloeistoffen is bijzondere opmerkzaamheid en voorzichtigheid geboden – anders dreigt gevaar voor verbranding. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een pannenlap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten langs de pan lekken of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Anders bestaat brandgevaar.
- Zorg voor voldoende ventilatie om een sterke geurontwikkeling in een gesloten omgeving te vermijden.
- Dit product is niet geschikt voor langdurige opslag van voedsel.

● 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 466713_2404) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

Service

NL

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

BE

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

● **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.



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

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien 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

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

20