



EDELSTAHL-KASSEROLLE / STAINLESS STEEL POT / CASSEROLE EN ACIER INOXYDABLE

(DE) (AT) (CH)

EDELSTAHL-KASSEROLLE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

STAINLESS STEEL POT

Operation and safety notes

(FR) (BE)

CASSEROLE EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

ROESTVRIJSTALEN CASSEROLE

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

RONDEL ZE STALI SZLACHETNEJ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

SERVÍROVACÍ PÁNEV Z NEREZOVÉ OCELI

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

KASTRÓL Z UŠŤACHTILEJ OCELE

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

CAZUELA DE ACERO INOXIDABLE

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

KASSEROLLE AF RUSTFRIT STÅL

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)

CASSERUOLA IN ACCIAIO

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)

NEMESACÉL FAZÉK

Kezelési és biztonsági utalások

IAN 466874_2404

(DE) (FR) (NL) (BE)
(PL) (CZ) (SK)

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	7
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	10
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	14
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	18
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	22
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	25
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	28
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	31
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	34
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	37

EDELSTAHL-KASSEROLLE

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist 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! LEBENSUND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.



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 locker ist. Wenn der Griff des Glasdeckels locker ist, können Sie diesen durch Anziehen der Muttern wieder fixieren.

- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn die Griffe lose sind.

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Produkte, 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 Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- 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 Bodens des Produkts entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.
- Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 245 mm
- Die Servierpfanne ist hitzebeständig bis 250 °C.
- Der Glasdeckel ist hitzebeständig bis 180 °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.
- Geben Sie niemals Salz oder Salzlake in das leere vorgewärmte Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Beeinträchtigung der Produktleistung ist jedoch nicht zu erwarten.
- Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und / oder Verfärbung des Produkts führen.

- Beim Spülen von Hand reinigen Sie das Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Material nicht zu beschädigen.

- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Produkts auf Glaskeramik-Kochfeldern!
Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie das Produkt stets an, bevor Sie dessen Position auf dem Kochfeld verändern. Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten. Wenn das Produkt mit dem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt wird, 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.

- Heizen Sie den Topf niemals auf der höchsten Energiestufe auf, wenn dieser mit Fett befüllt ist. Schalten Sie die Herdplatte im Fall einer Überhitzung sofort aus. Heben Sie den Topf niemals direkt von der Herdplatte, sondern lassen Sie ihn zunächst auf der abkühlenden Herdplatte stehen.
- **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
- **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.

● Hinweis für Induktionskochfelder

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass 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 anzuordnen.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es bitte immer auf das Kochfeld, das dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.

● Gebrauch

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.

● Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.

- Beim Spülen von Hand reinigen Sie das Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Produkt nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Mit der Zeit können durch die Mineralien im Wasser Flecken oder Verfärbungen am Produkt entstehen. Diese können Sie entfernen, indem Sie mit einer halben Zitrone über diese Stellen reiben. Hartnäckigere Flecken können Sie mit einer Mischung aus neun Teilen Wasser und einem Teil Essigessenz entfernen.

● **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 466874_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

STAINLESS STEEL 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 product 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 DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.



⚠ 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 handle is loose. If the handle of the glass lid is loose, you can fasten it again by tightening the cap nuts.
- Never use the product if the handles are loose.

⚠ WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Products 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 product.
- 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 product.
- Effective bottom diameter: approx. 245 mm
- The casserole dish is heat resistant up to 250 °C.
- Glass lid is heat resistant up to 180 °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.
- Never add salt or brine into the empty preheated product as this could lead to corrosion. However, a reduction in product performance is not likely.
- This product is suitable for dishwashers.
- Frequently cleaning the product with harsh cleaners may damage it and can cause discolouration.

- For washing the product 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.

■ **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!**

Do not move the product back and forth on glassceramic hobs!

To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the product before changing its position on the cooking surface. We are not liable for damage which could otherwise result. When the product with an exposed aluminium base are moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. These marks can generally be removed with a ceramic cleaner.

We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.

- Never heat the pot up on the highest energy level if it is filled with fat. If it overheats switch the hotplate off immediately. Never lift the pot directly off the hotplate, but first allow it to stand on the cooling plate.
- **FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.
- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.

- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.

- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.

● Note for induction hobs

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

- Place the product 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 overheating.
- In order for the product to function properly, please always place it on the cooktop corresponding to the effective base diameter stated in this manual.

● Usage

- Before using the product for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residue.
- Do not overheat the product while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.

● Cleaning and care

- Clean the product with hot water and commercially available washing-up liquid.
- For washing the product 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 product.

- Do not use harsh scouring agents.
- In time, the minerals in the water could give rise to stains or discolorations on the product. You can get rid of them by rubbing half a lemon over them. More stubborn stains can be removed with a mixture of nine parts water to one part vinegar essence.

● **Disposal**

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

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



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

● **Warranty**

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

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 466874_2404) available as proof of purchase.

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

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service

(GB) Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

CASSEROLE EN ACIER INOXYDABLE

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit convient au chauffage des aliments sur des plaques à gaz, électriques, vitrocéramiques, halogènes et à induction. Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ET INSTRUCTIONS POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT !



⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE MORTEL ET D'ACCIDENT POUR LES NOURRISSONS ET LES

ENFANTS ! Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !



Veuillez noter que les poignées peuvent devenir chaudes pendant la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours pour votre protection des gants à barbecue ou des maniques pour faitout.

- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche. Si la poignée du couvercle en verre est lâche, vous pouvez la fixer à nouveau en resserrant les écrous borgnes.
- N'utilisez jamais le produit, si les poignées sont lâches.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Lors de la cuisson, il est très important de ne pas laisser le produit dans lequel de la graisse est chauffée sans surveillance. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la matière grasse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle de cocotte ou une couverture en laine épaisse.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas les aliments directement dans le produit.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- **Économisez de l'énergie !** Choisissez la plaque chauffante qui correspond au diamètre du fond du produit afin d'éviter les pertes de chaleur.
- Diamètre du fond effectif : env. 245 mm
- La casserole de service est résistante à la chaleur jusqu'à 250 °C.
- Le couvercle en verre est résistant à la chaleur jusqu'à 180 °C pendant 1 heure.
- 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.
- Ne mettez jamais de sel ou de saumure dans le produit vide préchauffé, car cela pourrait entraîner de la corrosion. Cependant, les performances du produit ne seront pas altérées.

- Le produit va au lave-vaisselle.
- Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dégâts et/ou une décoloration du produit.
- Si vous lavez le produit à la main, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce. Évitez d'utiliser des objets tranchants ou pointus afin de ne pas endommager les matériaux.
- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !**
Évitez de faire glisser le produit sur des plaques vitrocéramiques !
Pour éviter de rayer une plaque de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours le produit avant de le changer de place. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'éventuelles détériorations. Le fait de déplacer le produit avec son fond en aluminium exposé dans un sens et dans l'autre sur des surfaces en céramique peut laisser des traces. 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 éviter les rayures.
- Ne chauffez jamais la casserole au niveau de chaleur le plus élevé lorsqu'elle est remplie de graisse. En cas de surchauffe, éteignez immédiatement la plaque de cuisson. Ne retirez jamais la casserole directement de la plaque de cuisson, mais laissez-la d'abord sur la plaque de cuisson qui refroidit.
- **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Les caractéristiques de goût et d'odeur ne sont pas affectées par ce produit.
- Veillez à ce que la ventilation soit suffisante afin d'éviter toute fumée excessive dans un environnement clos.

- **PRUDENCE !** Il faut être particulièrement vigilant et prudent lorsque l'on verse des liquides chauds - car le risque de brûlures par ébullition 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 du récipient ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Autrement, il existe un risque d'incendie.

● Remarque pour les plaques de cuisson à induction

Remarque : Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et du produit. 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 centré sur 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.
- Pour que le produit fonctionne impeccablement, veuillez toujours le placer sur le champ de cuisson, qui correspond au diamètre du fond effectif indiqué dans cette notice.

● Utilisation

- 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.

- 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.

● **Nettoyage et entretien**

- Nettoyez votre produit à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
- Si vous lavez le produit à la main, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce. Cependant, évitez d'utiliser des objets tranchants ou pointus afin de ne pas endommager le produit.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit agressif.
- Au fil du temps, les minéraux contenus dans l'eau peuvent tacher ou décolorer le produit. Vous pouvez les supprimer en frottant un demi-citron aux endroits précis. Vous pouvez éliminer les taches plus tenaces avec une solution d'essence de vinaigre diluée au 1/10 avec de l'eau.

● **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 possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de 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 466874_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

ROESTVRIJSTALEN CASSEROLE

● Inleiding

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

● Beoogd gebruik

Dit product is geschikt voor het opwarmen van levensmiddelen op gas, elektrische, glaskeramische, halogeen- en inductiekookplaten. Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik.



Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!



⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLen VOOR

(KLEINE) KINDEREN! Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Gevaar voor verstikking door het verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten gevaren vaak. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!



Let erop dat de grepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenhandschoenen of ovenhandschoenen.

- Gebruik het deksel niet als de greep loszit. Als de greep van het glazen deksel los zit, kunt u het weer vastzetten door het aandraaien van de dopmoeren.
- Gebruik het product nooit als de grepen los zitten.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!

- Bij het koken is het van het grootste belang dat u het product in het oog blijft houden als er vet in wordt verhit. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Verstik de vlammen met een pannendeksel of met een dikke wollen doek.
- Gebruik alleen keukengerei van hout of hittebestendig kunststof om de anti-antiaanbaklaag niet te beschadigen. Snijd de te koken gerechten niet direct in het product.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- **Bespaar energie!** Kies, om hitteverlies tegen te gaan, een kookplaat met een diameter die overeenkomt met die van de bodem van het product.
- Effectieve bodemdiameter ca. 245 mm
- De serveerpan is hittebestendig tot 250 °C.
- Het glazen deksel is hittebestendig tot 180 °C gedurende 1 uur.
- 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.
- Doe nooit zout of zout water in een voorverwarmd, leeg product omdat dat tot corrosie kan leiden. Een afname van de prestatie van het product is echter niet te verwachten.
- Het product is geschikt voor de afwasmachine.

- Veelvuldig schoonmaken met scherpe schoonmaakmiddelen kan leiden tot beschadiging en/ of verkleuring van het product.
- Als u het product met de hand schoonmaakt, spoel het dan af met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel. Gebruik daarbij geen scherpe of spitse voorwerpen om te voorkomen dat u het materiaal beschadigt.
- **OPGELET! GEVAAR VOOR KRASSEN!**
Vermijd het heen- en weer schuiven van het product op glaskeramische kookplaten! 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 het product met de onbeschermde aluminium bodem op keramische oppervlakken heen en weer wordt 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.
- Verhit de pan nooit op de hoogste energiestand als deze met vet gevuld is. Schakel de kookplaat in geval van oververhitting onmiddellijk uit. Haal de pan nooit meteen van de kookplaat maar laat hem eerst een tijdje op de afkoelende kookplaat staan.
- **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!**
Smaak- en geureigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.
- Zorg voor voldoende ventilatie om sterke rookvorming in een gesloten ruimte te voorkomen.

- **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.

● Tip voor inductiekookplaten

Tip: 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.
- 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.

● Gebruik

- Kook, voordat u het product voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal water in het product om eventueel na de productie achtergebleven resten te verwijderen.
- Een leeg of met te braden gerechten gevuld product niet oververhitten omdat anders het anti-aanbakeffect afneemt of de anti-aanbaklaag beschadigd wordt.

● **Schoonmaken en onderhoud**

- Maak het product schoon met heet water en een normaal verkrijgbaar afwasmiddel.
- Als u het product met de hand schoonmaakt, spoel het dan af met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel. Gebruik daarbij geen scherpe of spitse voorwerpen om te voorkomen dat u het product beschadigt.
- Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe schuurmiddelen.
- Na verloop van tijd kunnen in het water opgeloste mineralen vlekken of verkleuringen van het product veroorzaken. Deze kunt u verwijderen door met een halve citroen over deze plaatsen te wrijven. Hardnekkiger vlekken kunt u verwijderen met een oplossing bestaande uit negen delen water en één deel azijnzuur.

● **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 466874_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

RONDEL ZE STALI SZLACHETNEJ

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Produkt nadaje się do podgrzewania żywności na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.



Instrukcje bezpieczeństwa

ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE ORAZ INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA!



! OSTRZEŻENIE!

ZAGROŻENIE ŻYCIA I NIEBEZPIECZEŃSTWO

WYPADKU DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!

Nigdy nie pozostawiać małych dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Istnieje ryzyko uduszenia spowodowanego materiałami pakunkowymi. Dzieci często lekceważą zagrożenia. Dzieci należy zawsze trzymać z dala od materiałów pakunkowych.

! OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!



Prosimy pamiętać, że uchwyt podczas gotowania może stać się gorący. Z tego powodu należy używać łapek do garnków lub rękawic kuchennych.

- Nie używać pokrywy, gdy uchwyt jest luźny. Jeśli uchwyt szklanej pokrywy jest luźny, to można to naprawić dokręcając nskrętki kołpakowe.
- Nigdy nie używać produktu, jeśli uchwyty są luźne.

! OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH!

- Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania nie spuszczać z oczu produktu, w którym rozgrzewa się tłuszcz. Tłuszcz może bardzo szybko się przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wetnianym kocem.
- Aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- **Oszczędzać energię!** Wybierać płytę grzewczą, która odpowiada średnicy dna produktu, aby uniknąć strat ciepła.
- Efektywna średnica dna: ok. 245 mm
- Naczynie do podawania jest odporne na temperaturę do 250 °C.
- Szklana pokrywa jest odporna na temperaturę do 180 °C przez 1 godzinę.
- Wysokie temperatury mogą powodować przebarwienia na zewnątrz produktu. Nie jest to wada materiałowa i nie wpływa na jakość ani działanie produktu.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- Nigdy nie wlewać soli ani solanki do pustego, podgrzanego produktu, ponieważ może to prowadzić do korozji. Nie należy jednak spodziewać się zmniejszenia wydajności produktu.
- Produkt nadaje się do mycia w zmywarce.

- Częste czyszczenie ostrymi detergentami może uszkodzić i / lub odbarwić produkt.
- Podczas mycia ręcznego należy czyścić produkt gorącą wodą i dostępnym w handlu detergentem. Unikać używania ostrych lub spiczastych przedmiotów, aby nie uszkodzić materiału.
- **UWAGA! ZAGROŻENIE ZARYSOWANIEM!** Unikać przesuwania produktu tam i z powrotem po płytach szklano-ceramicznych!
W celu uniknięcia zarysowania płyty szklano-ceramicznej zawsze należy podnosić produkt przed zmianą położenia na płycie. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które w innym przypadku mogłyby wystąpić. Przesuwanie produktu z odstępniętą aluminiową podstawą tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą środka do czyszczenia ceramiki.
Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna naczyń do gotowania czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.
- Nigdy nie podgrzewać garnka na najwyższym poziomie energii, gdy jest wypełniony tłuszczem. Jeśli przegrzeje się, natychmiast wyłączyć płytę grzewczą. Nigdy nie zdejmować garnka bezpośrednio z płyty, ale najpierw pozwolić, aby stał na schładzającej się płycie.
- **BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.
- Zadbaj o odpowiednią wentylację, aby w zamkniętym pomieszczeniu nie zebrał się dym.

- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwytu do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).
- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.

● Wskazówka dla stosujących płyty indukcyjne

Rada: W pewnych okolicznościach może wystąpić hałas wynikający z właściwości elektromagnetycznych źródła ciepła i produktu. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza wady płyty indukcyjnej ani naczyń kuchennych.

- Produkt należy stawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **UWAGA!** Duża szybkość nagrzewania! Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać.
- W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- W celu zapewnienia prawidłowego działania produktu należy zawsze umieszczać go na powierzchni do gotowania, która odpowiada efektywnej średnicy podstawy określonej w niniejszej instrukcji.

● Zastosowanie

- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w produkcie, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.
- Nie przegrzewać produktu pustego lub podczas smażenia, w przeciwnym razie efekt nieprzywierania zniknie lub powłoka zostanie uszkodzona.

● **Czyszczenie i konserwacja**

- Wymyć produkt w gorącej wodzie z dodatkiem dostępnego w sprzedaży detergentu.
- Podczas mycia ręcznego należy czyścić produkt gorącą wodą i dostępnym w handlu detergentem. Unikać używania ostrych i szpiczastych przedmiotów, aby nie uszkodzić produktu.
- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.
- Z czasem minerały zawarte w wodzie mogą zabrudzić lub odbarwić produkt. Możesz to usunąć pocierając zabrudzenia połówką cytryny. Uporczywe plamy można usunąć za pomocą mieszanki dziewięciu części wody i jednej części esencji octowej.

● **Utylizacja**

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● **Gwarancja**

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

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

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 466874_2404) jako dowód zakupu.

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

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

SERVÍROVACÍ PÁNEV Z NEREZOVÉ OCELI

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Použití ke stanovenému účelu

Výrobek je vhodný pro ohřev potravin na plynových, elektrických, sklokeramických, halogenových a indukčních varných deskách. Tento výrobek je vhodný výhradně pro soukromé použití.



Bezpečnostní pokyny

ULOŽTE VŠECHNA BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ A POKYNY PRO BUDOUCNOST!



VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ SMRTI A NEHOD PRO BATOLATA A DĚTI! Nikdy

nenechejte děti bez dozoru s obalovým materiálem. Existuje nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti často podcení nebezpečí. Vždy udržujte obalový materiál mimo dosah dětí.

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!



Prosím, mějte na paměti, že rukojeti mohou být při vaření horké. Proto ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.

- Nepoužívejte víko, pokud je rukojeť volná. Pokud je rukojeť skleněného víka uvolněná, můžete ji znovu opravit utažením uzavřených matic.
- Výrobek nikdy nepoužívejte, když jsou rukojeti uvolněné.

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCI!

- Při vaření je velmi důležité, že nenecháte výrobek, v němž se zahřívá tuk, mimo dohled. Tuk se může rychle přehřát a vznítit. Pokud by tuk hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zaduste plameny víkem hrnce nebo hustou vlhčenou dekou.
- Aby nedošlo k poškození protipřílnavé vrstvy, používejte pouze kuchyňské nástroje vyrobené z plastu odolného vůči teplu nebo ze dřeva. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- **Šetřete energii!** Vyberte varné místo odpovídající průměru dna výrobku, aby se zabránilo tepelným ztrátám.
- Efektivní průměr základny: cca 245 mm
- Servírovací pánev je žáruvzdorná do 250 °C.
- Skleněné víko je žáruvzdorné do 180 °C po dobu 1 hodiny.
- Vysoké teploty mohou vést ke změně barvy vnější strany výrobku. Nejedná se o vadu materiálu a neovlivňuje to kvalitu nebo funkci výrobku.
- Nikdy nedávejte horký výrobek pod tekoucí studenou vodu. Spodní část výrobku by se tím mohla poškodit nebo z výrobku odpadnout.
- Do prázdného, přehřátého výrobku nikdy nepřidávejte sůl nebo solný roztok, protože by to mohlo vést ke korozi. Omezení výkonu výrobku se však neočekává.
- Výrobek je vhodný do myčky nádobí.
- Časté čištění ostrými čistícími prostředky může vést k poškození a/nebo změně barvy výrobku.
- Při ručním mytí vyčistěte výrobek horkou vodou a běžným mycím prostředkem. Vyhněte se používání ostrých a špičatých předmětů, abyste nepoškodili materiál.
- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhněte se posouvání výrobku tam a zpět na sklokeramických varných polích!

Chcete-li zabránit poškrábání sklokeramického varného pole, před změnou polohy na varném poli vždy výrobek zvedněte. Neneseme odpovědnost za škody, které by jinak mohly nastat. Při pohybu výrobku s volným hliníkovým dnem tam a zpět na keramických površích, může výrobek zanechávat stopy. Takové stopy lze zpravidla odstranit keramickým čistícím prostředkem.

Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste ořekli povrch varného pole a dno nádobí čistou, nežmolující látkou (například z mikrovlákn). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.

- Nikdy neohřívejte hrnec na nejvyšším energetickém stupni, pokud je naplněna tukem. V případě přehřátí okamžitě vypněte plotýnku sporáku. Nikdy nezvedejte hrnec přímo z plotýnky sporáku, ale nejprve jej nechte stát na chladicí plotýnce sporáku.
- **BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chuťové a pachové vlastnosti nejsou tímto výrobkem ovlivněny.
- Zajistěte dostatečné větrání, aby se zabránilo silnému zakouření v uzavřeném prostředí.
- **OPATRNĚ!** Při nalévání horkých kapalin je třeba dbát zvýšené opatrnosti – jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu narychlo, ale zajistěte rovnoměrný průtok. Při vylévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.
- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při nalévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **OPATRNĚ!** Ihned vhodnou látkou otrete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po hrnci nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.

● Upozornění pro indukční varná pole

Upozornění: Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a výrobku. To je normální a neznamená to závadu indukčního varného pole ani nádobí.

- Výrobek je třeba umístit do středu na indukční varnou desku.
- **VÝSTRAHA!** Vysoká rychlost ohřevu! Kuchyňské nádobí při přehřevu nepřehřejte.
- V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- Aby výrobek správně fungoval, vždy jej umístěte na varné pole, které odpovídá účinnému spodnímu průměru uvedenému v této příručce.

● Použití

- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se úplně odstranily případné zbytky z výroby.
- Prázdný nebo pečeným jídlem naplněný výrobek nepřehřívejte, jinak se zhorší nepřílnavý účinek nebo se poškodí povrchová vrstva.

● Čištění a péče

- Čistěte výrobek s horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
- Při ručním mytí vyčistěte výrobek horkou vodou a běžným mycím prostředkem. Vyhnete se používání ostrých a špičatých předmětů, abyste výrobek nepoškodili.
- K čištění nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky.
- Časem mohou na výrobku prostřednictvím minerálů ve vodě vzniknout skvrny nebo zbarvení. Ty můžete odstranit třením rozpůleného citronu po těchto místech. Odolnější skvrny lze odstranit směsí z devíti dílů vody a jednoho dílu octa.

● **Zlikvidování**

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

● **Záruka**

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používáný anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové patrony) nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 466874_2404) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Servis

(CZ) Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@idl.cz

KASTRÓL Z UŠŤACHTILEJ OCELE

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

● Použitie v súlade s určením

Produkt je vhodný na zohrievanie potravín na plynovom sporáku, elektrickej, sklokeramickej, halogénovej a indukčnej varnej doske. Produkt je určený iba na osobné používanie.



Bezpečnostné upozornenia

UCHOVAJTE VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY PRE BUDÚCNOŠŤ!



⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO

OHROZENIA ŽIVOTA A

ÚRAZU PRE BATOLATÁ A DETI! Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Existuje nebezpečenstvo udusenía obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Deti držte vždy ďalej od obalového materiálu.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



- Upozorňujeme, že rukoväť môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Nepoužívajte pokrievku, ak je rukoväť uvoľnená. Ak je rukoväť sklenenej pokrievky uvoľnená, môžete ju zafixovať dotiahnutím uzavretých matíc.
- Produkt nikdy nepoužívajte, ak sú rukoväti uvoľnené.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO VECNÝCH ŠKŔD!

- Pri varení je veľmi dôležité, aby produkty, v ktorých sa ohrieva tuk, boli vždy pod dohľadom. Tuk sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plamene uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou dekou.
- Aby sa nepoškodila antiadhézná vrstva, používajte len kuchynské pomôcky z teplovzdorného plastu alebo dreva. Pripravované potraviny nekrajajte priamo v produkte.
- Do horúceho tuku nevkladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- **Šetrite energiu!** Aby sa zabránilo strate energie, podľa priemeru dna produktu zvoľte vhodnú varnú plochu.
- Efektívny priemer dna: pribl. 245 mm
- Servírovacia panvica je odolná voči teplotám do 250 °C.
- Sklenená pokrievka je odolná voči teplotám do 180 °C po dobu 1 hodiny.
- Vysoké teploty môžu spôsobiť sfarbenie vonkajšej strany produktu. To nie je žiadna materiálová chyba a v žiadnom prípade neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu produktu.
- Horúci produkt nikdy nechladte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla spodná strana produktu poškodiť alebo z produktu odpadnúť.
- Do prázdneho predhriateho produktu nedávajte soľ ani solný roztok, pretože by to mohlo spôsobiť koróziu. Zníženie výkonu produktu to ale nespôsobí.
- Produkt je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Časté čistenie ostrými čistiacimi prostriedkami môže spôsobiť poškodenie a/alebo sfarbenie produktu.
- Pri ručnom čistení očistite produkt horúcou vodou a bežnými čistiacimi prostriedkami. Zabráňte používaniu ostrých a špicatých predmetov, aby sa nepoškodil materiál.

- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklokeramickej varnej doske!
Aby ste predišli poškrabaniu sklokeramickej varnej dosky, produkt vždy pred tým, ako ho budete posúvať po varnej doske, zdvihnite. V opačnom prípade neručíme za škody, ktoré by mohli vzniknúť. Ak produkt s nechráneným hliníkovým dnom posúvate hore a dole po keramických povrchoch, môže to zanechať stopy. Takéto stopy sa zvyčajne dajú odstrániť pomocou čističa na keramické dosky. Predtým, ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlupov (napr. z mikrovlákn). Takto zabránite vzniku škrabancov.
- Hrnec nikdy nezohrievajte na najvyššom stupni, ak je naplnený tukom. V prípade prehriatia ihneď vypnite varnú platňu. Hrnec nikdy nedvíhajte priamo z varnej platne, nechajte ho najprv stáť na chladnúcej varnej doske.
- **VHODNÉ PRE POTRAVINY!** Chute a vône nie sú týmto produktom ovplyvnené.
- Aby v uzatvorenom priestore nevznikol silný dym, zabezpečte dostatočné vetranie.
- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nenachádzali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **POZOR!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa z hrnca vylejú alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.

● Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek

Upozornenie: Za istých okolností môže vzniknúť zvuk, ktorý je spôsobený elektro-magnetickými vlastnosťami zdroja tepla a produktu. To je normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie.

- Produkt sa umiestni do stredu indukčnej varnej dosky.
- **OPATRNE!** Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte.
- V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.
- Produkt bude fungovať správne, len ak ho vždy umiestnite na varnú dosku, ktorá zodpovedá efektívnemu priemeru dna uvedenému v tomto návode.

● Použitie

- Pred prvým použitím prevarte v produkte 2 až 3 krát vodu, aby sa úplne odstránili prípadné zvyšky z výroby.
- Prázdny alebo naplnený produkt neprehrievajte, v opačnom prípade príde k zníženiu antiadhézneho efektu, prípadne k poškodeniu ochrannej vrstvy.

● Čistenie a starostlivosť

- Produkt vyčistíte horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.
- Pri ručnom čistení očistíte produkt horúcou vodou a bežnými čistiacimi prostriedkami. Vyhnite sa používaniu ostrých a špicatých predmetov, aby sa produkt nepoškodil.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky.
- Časom sa môžu kvôli minerálom vo vode na produkte vytvoriť flaky alebo sfarbenia. Môžete ich odstrániť tak, že polovicou citrónu prejdete po týchto miestach. Nepoddajné flaky môžete odstrániť zmesou deviatich dielikov vody a jedného dielika octu.

● **Likvidácia**

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● **Záruka**

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akkoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 466874_2404) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie. Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

Servis

(SK) Servis Slovensko

Tel.: 0800 008 158

E-pošta: owim@lidl.sk

CAZUELA DE ACERO INOXIDABLE

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

● Uso previsto

El producto es apropiado para calentar alimentos en cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas y de inducción. El producto ha sido concebido únicamente para un uso privado.



Indicaciones de seguridad

¡CONSERVE TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES PARA UN FUTURO USO!



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE Y RIESGO DE ACCIDENTE PARA NIÑOS

PEQUEÑOS Y DE MAYOR EDAD! Nunca deje a los niños solos con el material de embalaje. Existe peligro de asfixia con el material de embalaje. Los niños a menudo subestiman los peligros. Mantenga siempre alejados a los niños del material de embalaje.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!



Tenga en cuenta que las asas pueden estar calientes durante la cocción. Por esta razón, utilice agarradores o guantes de cocina para protegerse.

- No utilice la tapa si el pomo está suelto. Si el pomo de la tapa de cristal está suelto, puede volver a fijarlo apretando las tuercas.

- Nunca utilice el producto si las asas están flojas.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- Durante la cocción es importante no desatender los productos en los que se caliente grasa. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y prenderse. ¡Si en algún momento la grasa se prendiera, nunca la extinga con agua! Sofoque las llamas con una tapa o un trapo grueso de algodón.
- Para no dañar el revestimiento antiadherente, utilice solo utensilios de cocina de madera o plástico resistentes al calor. No corte el alimento directamente en el producto.
- Nunca ponga carne de la que se desprendan gotas en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar fácilmente un incendio.
- **¡Ahorre energía!** Seleccione el fogón correspondiente conforme al diámetro de la base del producto para evitar una pérdida de calor.
- Diámetro de base efectivo aprox. 245 mm
- La cacerola es resistente al calor a 250 °C.
- La tapa de cristal es resistente al calor a 180 °C durante 1 hora.
- Las altas temperaturas pueden decolorar la parte exterior del producto. Esto no es ningún defecto de material y no afecta a la calidad o funcionalidad del producto.
- Nunca ponga el producto caliente bajo un chorro de agua fría. La parte inferior del producto podría dañarse o despegarse del producto.
- No añada nunca sal o salmuera al producto vacío y precalentado, ya que podría provocar corrosión. Sin embargo, no se espera que esto perjudique el rendimiento del producto.
- El producto es apto para el lavavajillas.
- La limpieza frecuente con productos de limpieza agresivos puede dañar y / o decolorar el producto.

- Al lavar a mano, limpie el producto con agua caliente y un detergente convencional. Evite el uso de objetos afilados o con punta para no dañar el material.

- **¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZOS!** ¡Evite las rozaduras del producto sobre vitrocerámicas! Para evitar que se produzcan arañazos en una vitrocerámica, levante siempre el producto antes de cambiarlo de posición en la placa de cocción. No nos hacemos responsables de los daños que puedan producirse. Si el producto con base de aluminio expuesto se mueve de un lado a otro sobre las superficies de cerámica, puede dejar marcas. Por lo general, estas marcas pueden eliminarse con un limpiador de cerámica.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos que limpie la superficie de la placa de cocción y el fondo del utensilio de cocina con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, microfibra). Así puede evitar arañazos.

- Nunca caliente la olla en el nivel de potencia más alto, si este se encuentra lleno de grasa. Apague de inmediato la placa de cocina en caso de sobrecalentamiento. Nunca levante la olla directamente de la placa de cocina, deje que se enfríe primero sobre la placa de cocina.
- **¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** Este producto no influye ni en el olor ni en el sabor.
- Asegúrese de ventilar adecuadamente para que no se acumule demasiado humo en un entorno cerrado.
- **¡CUIDADO!** Al verter líquidos calientes se requiere un especial cuidado y cautela para evitar cualquier peligro de quemaduras. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlo compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentra muy cerca.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, para verter líquidos calientes, utilice agarradores o un equipo de protección individual efectivo comparable (EPI).

- **¡CUIDADO!** Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que puedan derramarse o caer en gotas sobre la superficie de cocción al verter el contenido de la olla. Si no lo hace, se corre un peligro de incendio.

● Nota para placas de inducción

Nota: En determinadas circunstancias puede escucharse un ruido que es debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y del producto. Esto es normal y no hace referencia a un defecto de su placa de inducción o utensilio de cocina.

- El producto debe situarse en el centro de la placa de inducción.
- **¡ATENCIÓN!** ¡Alta velocidad de calentamiento! No sobrecalentar los utensilios de cocina durante el precalentamiento.
- En caso de sobrecalentamiento debe airearse bien el espacio.
- Para que el producto funcione correctamente, colóquelo siempre sobre una placa de cocción que corresponda al diámetro efectivo de la base de la cacerola especificado en estas instrucciones.

● Uso

- Antes de usar el producto por primera vez, ponga a hervir agua 2 o 3 veces para eliminar por completo los residuos de producción.
- No caliente excesivamente el producto vacío o con alimento para asar, ya que esto podría afectar al efecto antiadherente o dañar el revestimiento.

● Limpieza y cuidado

- Limpie el producto con agua caliente y un detergente convencional.
- Al lavar a mano, limpie el producto con agua caliente y un detergente convencional. Evite el uso de objetos afilados o con punta para no dañar el producto.
- No use productos abrasivos para limpiar.

- Con el tiempo pueden aparecer en el producto manchas o decoloraciones debido a los minerales del agua. Puede eliminarlas frotando medio limón sobre las zonas afectadas. Las manchas más resistentes puede eliminarlas utilizando una mezcla de nueve partes de agua por una de esencia de vinagre.

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 466874_2404) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior. Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

(ES) Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

KASSEROLLE AF RUSTFRIT STÅL

● 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 følges med.

● Forskriftsmæssig anvendelse

Produktet er beregnet til opvarmning af levnedsmidler på gas-, el-, glaskeramiske-, halogen- og induktionskogeplader. Produktet er kun beregnet til privat brug.



Sikkerhedsanvisninger

OPBEVAR ALLE SIKKERHEDSANVISNINGER OG VEJLEDNINGER TIL FREMTIDIGT BRUG!



⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN! Børn må

aldrig være alene med emballagen uden opsyn. Emballagematerialet udgør risiko for kvælning. Børn undervurderer ofte faresituationer. Hold altid emballagen uden for børns rækkevidde.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!



- Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Anvend ikke låget hvis håndtaget sidder løst. Hvis glaslågets håndtag sidder løst, kan det fastgøres igen ved at spænde topmøtrikken.
- Produktet må aldrig anvendes, hvis håndtagene er løse.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR TINGSKADER!

- Ved madlavning med produkter, som indeholder fedt, er det vigtigt, at tilberedningen ikke lades ude af syne. Fedt kan hurtigt bliver overophedet og antænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- For ikke at beskadige slip-let overfladen, må der kun anvendes køkkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ. Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- **Spar på energien!** Vælg en kogeplade med en diameter der svarer til produktets bund for at undgå varmetab.
- Effektiv bunddiameter: ca. 245 mm
- Serveringspanden er varmebestandig op til 250 °C.
- Glaslåget er varmebestandigt ved 180 °C i 1 time.
- Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke en materialefejl og har ingen indflydelse på produktets kvalitet eller funktion.
- Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Herved kan produktets underside tage skade eller falde af produktet.
- Tilsæt aldrig salt eller saltlage i produktet, hvis det er tomt og forvarmet, da dette kan medføre korrosion. Der forventes dog ikke en forringelse af produktets ydeevne.
- Produktet er egnet til opvaskemaskine.
- Hyppig rengøring med skrappe rengøringsmidler kan medføre skader og/eller misfarvning af produktet.
- Ved opvask i hånden skal produktet vaskes med varmt vand og et almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande for ikke at beskadige materialet.
- **BEMÆRK! RIDSER!** Undgå at skubbe og trække produktet på glaskeramiske kogeplader!

For at undgå ridser på en kogeplade af glaskeramik bør du altid løfte produktet, inden du flytter den til en anden position på kogepladen. Vi overtager ingen garanti for skader, dette ellers kan forårsage. Hvis produktet med en fritliggende aluminiumsbund bevæges frem og tilbage på keramikflader, kan dette efterlade spor. Sådanne spor kan som regel fjernes med et rengøringsmiddel til keramik.

Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og kogegrejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.

- Opvarm aldrig en gryde, der er fyldt med fedt, på højeste varmetrin. Sluk straks for varmeplade i tilfælde af overophedning. Løft aldrig gryden direkte fra varmepladen, men lad den stå på varmepladen, medens denne afkøler.
- **LEVNEDSMIDDELSIKKER!** Madvarernes smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation for at undgå kraftig røg i et lukket miljø.
- **FORSIGTIG!** Du skal være meget opmærksom og forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der fare for skoldning. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær, når du hælder væsker ud, opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- **BEMÆRK!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Aftør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på tilberedningsfladen, når du hælder. Ellers er der fare for brand.

● Vejledning for induktionskogeplader

Bemærk: Under visse omstændigheder kan der forekomme støj som skyldes varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller køkkengrej.

- Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen.
- **BEMÆRK!** Hurtig opvarmningshastighed! Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning.
- Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.
- For at produktet virker korrekt, skal du altid stille det på en kogeplade, som svarer til den effektive bunddiameter, der er angivet i denne vejledning.

● Brug

- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2–3 gange for fuldstændig fjernelse af eventuelle produktionsrester.
- Et tomt produkt eller et produkt, der er fyldt med mad til stegning må ikke overophedes, da slip-let effekten aftager, eller belægningen tager skade.

● Rengøring og vedligeholdelse

- Rengør produktet med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
- Ved opvask i hånden skal produktet vaskes med varmt vand og et almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande for ikke at beskadige produktet.
- Anvend ikke skrappe skuremidler til rengøring.
- Med tiden kan der opstå pletter eller misfarvninger af produktet fra mineraler i vandet. Disse kan fjernes ved at gnide en halv citron over stederne. Genstridige pletter kan fjernes med en blanding af ni dele vand og en del eddikesyre.

● **Bortskaffelse**

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skræbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 466874_2404) 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

(DK) Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

CASSERUOLA IN ACCIAIO

● 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 secondo la destinazione d'uso

Il prodotto è adatto al riscaldamento di alimenti su piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, alogeni e a induzione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato.



Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER SUCCESSIVA CONSULTAZIONE!



⚠ **AVVERTENZA! PERICOLO PER L'INCOLUMITÀ DEI BAMBINI!**

Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale per imballaggio. Sussiste il pericolo di soffocamento dei bambini con il materiale d'imballaggio. I bambini non sono in grado di valutare l'entità dei pericoli. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.



⚠ **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**



Si noti che durante la cottura le manici possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.

- Non utilizzare il coperchio se l'impugnatura è allentata. Se l'impugnatura del coperchio in vetro è allentata, è possibile fissarla di nuovo stringendo i dadi ciechi.

- Non utilizzare mai il prodotto se le impugnature sono allentate.

⚠ **AVVERTENZA! PERICOLO DI DANNI A COSE!**

- Quando si cucina, è molto importante non perdere di vista i prodotti in cui si scalda il grasso. Il grasso può surriscaldarsi rapidamente e accendersi. Se il grasso dovesse bruciare, non spegnerlo mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente, utilizzare solo utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- **Risparmia energia!** Per evitare perdite di calore, scegliere la piastra che corrisponda al diametro del fondo.
- Diametro effettivo del fondo: circa 245 mm
- La padella da portata è resistente al calore fino a 250 °C.
- Il coperchio in vetro è resistente al calore fino a 180 °C per 1 ora.
- 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.
- Non aggiungere mai sale o salamoia nel prodotto vuoto preriscaldato, poiché ciò può causare corrosione. Tuttavia, non ci si aspetta una riduzione delle prestazioni del prodotto.
- Il prodotto è adatto per la lavastoviglie.
- Una pulizia frequente con detergenti aggressivi può danneggiare e / o scolorire il prodotto.
- In caso di risciacquo manuale, pulire il prodotto con acqua calda e normale detersivo. Evitare l'uso di oggetti taglienti e appuntiti per non danneggiare il materiale.

- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Evitare di spingere il prodotto avanti e indietro sui piani 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 il prodotto con una base di alluminio esposta viene spostato 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.

- Non riscaldare mai la pentola al massimo livello di energia quando è piena di grasso. In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente il piano di cottura. Non sollevare mai la pentola direttamente dal piano di cottura, ma lasciarla prima raffreddare.

- **PER ALIMENTI!** Questo prodotto non influisce sulle caratteristiche organolettiche e gustative.

- Garantire una ventilazione adeguata per evitare fumo pesante in un ambiente chiuso.

- **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.

● Nota per i piani cottura a induzione

Indicazione: 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.

- Per un perfetto funzionamento del prodotto, posizionarlo sempre sul piano cottura che corrisponde al diametro effettivo del fondo specificato in queste istruzioni.

● Utilizzo

- Prima del primo utilizzo, far bollire da 2 a 3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare completamente eventuali residui di produzione.
- Non surriscaldare il prodotto vuoto o con cibo, altrimenti l'effetto antiaderente si esaurirà o il rivestimento subirà danni.

● Pulizia e manutenzione

- Risciacquare il prodotto con acqua calda e normale detersivo.
- In caso di risciacquo manuale, pulire il prodotto con acqua calda e normale detersivo. Evitare l'uso di oggetti taglienti e appuntiti per non danneggiare il prodotto.
- Non pulire usando sostanze abrasive aggressive.
- Con il tempo, i minerali presenti nell'acqua possono causare macchie o scolorimento del prodotto. È possibile rimuoverli strofinando su questi punti mezzo limone. Le macchie più ostinate possono essere rimosse con una miscela di nove parti di acqua e una parte di essenza di aceto.

● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● **Garanzia**

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

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

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

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga

né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

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

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

Gestione dei casi in garanzia

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 466874_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

NEMESACÉL FAZÉK

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevétel előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetésszerű használat

A termék élelmiszerek felmelegítésére alkalmas gáz-, elektromos-, kerámia-, halogén- és indukciós tűzhelyeken. A termék kizárólag magánháztartásokban használható.



Biztonsági utasítások

ŐRIZZEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI UTASÍTÁST ÉS FIGYELMEZTETÉST KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!



⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY GYERMEKEK, KISGYERMEKEK SZÁMÁRA!

Soha ne hagyjon gyermekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyagokkal. A csomagolóanyagok fulladásveszélyt okozhatnak. A gyermekek gyakran alábecsülik a veszélyeket. A csomagolóanyagokat mindig tartsa gyermekektől távol.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



Kérjük, ügyeljen arra, hogy a fogantyúk főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.

- Ne használja a fedőt, ha annak a fogója kilazult. Ha az üvegfedő fogója laza, azt a kalapos anyák meghúzásával rögzítheti.
- Soha ne használja a terméket, ha a fogói kilazultak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ANYAGI KÁROK VESZÉLYE!

- Főzés közben fontos, hogy ne hagyjon felügyelet nélkül olyan termékeket, amelyekben zsiradékokat hevít. A zsiradékok gyorsan túlhevülnek és lángra kapnak. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedő vagy egy vastag pokróc segítségével.
- A tapadásmentes bevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Az alapanyagokat soha ne a termékben vágja össze.
- Ne tegyen nedvességtől csepegő húst forró zsiradékba. A nedvesség következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- **Takarékoskodjon az energiával!** A hővesztesség elkerülése érdekében válasszon a termék talpátmérőjének megfelelő főzőlapot.
- Hatékony talpátmérő: kb. 245 mm
- A serpenyő 250 °C-ig hőálló.
- Az üvegfedő 180 °C-ig 1 órán keresztül hőálló.
- A magas hőmérséklet elszíneződéseket okozhat a termék felszínén. Ez nem anyaghiba jele, és nincs hatással a termék minőségére vagy használhatóságára.
- A terméket forró állapotban soha ne tartsa folyó hideg víz alá. Ellenkező esetben a termék alsó része sérülhet, vagy akár le is válhat a termékről.
- Soha ne öntsön sót vagy sós vizet az üres, előmelegített termékbe, mert az korróziót okozhat. Ez azonban a termék teljesítményére nem lesz hatással.
- A termék mosogatógépben mosható.
- A termék gyakori tisztítása éles eszközökkel annak sérüléséhez és/vagy elszíneződéséhez vezethet.
- Kézi mosogatás esetén a terméket forró vízzel és hagyományos mosogatószerrel tisztítsa. Ennek során kerülje a hegyes vagy éles tárgyak használatát, hogy ne tegyen kárt az anyagában.

- **FIGYELEM! KARCOLÁSVESZÉLY!** Kerülje a termék csúsztatását kerámialapokon! Üvegkerámia főzőlapok megkarcolódásának elkerülése érdekében mindig emelje fel a terméket, mielőtt azt a főzőlapon áthelyezné. Ellenkező esetben a keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget. A szabadon lévő alumínium talppal rendelkező termék ide-oda mozgatása a kerámiafelületeken nyomokat hagyhat. Az ilyen nyomok általában kerámiatisztítóval eltávolíthatók. A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és az edény talpát is egy tiszta, szőszmentes (pl. mikroszálas) ruha segítségével áttörölni. Így elkerülhetőek a karcolások.
- Az edényt soha ne hevítse a legmagasabb fokozaton, ha abban zsiradék van. Túlhevülés esetén azonnal zárja el a tűzhelyet. Az edényt soha ne emelje le közvetlenül a tűzhelyről, hanem hagyja először a lehűlő tűzhelyen.
- **ÉLELMISZERBIZTOS!** A termék nincs hatással az élelmiszerek ízére és illatára.
- Zárt környezetben az erős füst elkerülése érdekében gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntései különös óvatosságra és körültekintésre van szükség - ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen öntse ki a folyadékot, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. A kiöntés során ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.

● Tanácsok indukciós főzőlapokhoz

Megjegyzés: Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak, melyek a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében jönnek létre. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy az edény hibájára.

- A terméket igazítsa az indukciós főzőfelület közepére.
- **FIGYELEM!** Gyors felforrósodás! Előmelegítés során ne hevítse túl az edényt.
- Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.
- A termék kifogástalan működése érdekében azt mindig arra a főzőlapra helyezze, mely megfelel az ebben az útmutatóban megadott fenékméretnek.

● Használat

- Az esetleges gyártási maradékanyagok hiánytalan eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2-3 alkalommal.
- Ne hevítse túl a terméket sem üresen, sem élelmiszerekkel megrakott állapotban, mert azzal romolhat a tapadásmentes tulajdonság, illetve sérülhet a bevonat.

● Tisztítás és ápolás

- A terméket tisztítsa forró vízzel és hagyományos mosogatószerrel.
- Kézi mosogatás esetén a terméket forró vízzel és hagyományos mosogatószerrel tisztítsa. Ennek során kerülje a hegyes vagy éles tárgyak használatát, hogy a termékben ne tegyen kárt.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket.
- Idővel a vízben jelen lévő ásványi anyagok a terméken foltokat, elszíneződéseket okozhatnak. Ezek eltávolításához dörzsölje be az érintett helyeket egy félbevágott citrommal. A makacsabb foltok eltávolításához használja kilenc rész víz egy rész ecetesszencia keverékét.

● **Mentesítés**

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

● **Garancia**

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 466874_2404) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen. A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
466874_2404	HG00021A/ HG00021B	Ø 280 mm	Ø 245 mm	11/2024

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY