

# CAST ALUMINIUM POT/CAST ALUMINIUM SAUCEPAN / ALUGUSS-TOPF/ALUGUSS-STIELKASSEROLLE / FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM/CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM

(GB) (IE) (NI) (MT)

## CAST ALUMINIUM POT/ CAST ALUMINIUM SAUCEPAN

Operation and safety notes

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

## ALUGUSS-TOPF/ALUGUSS-STIELKASSEROLLE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE) (CH)

## FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM/CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

## ALUMINIUM GIETPAN/ ALUMINIUM STEEL GIETPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(IT) (CH) (MT)

## PENTOLA/CASSERUOLA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(ES)

## OLLA DE ALUMINIO FUNDIDO/CAZO DE ALUMINIO FUNDIDO CON MANGO

Instrucciones de utilización y de seguridad

(PT)

## TACHO EM ALUMÍNIO FUNDIDO/ÇAÇAROLA EM ALUMÍNIO FUNDIDO COM CABO

Instruções de utilização e de segurança

IAN 506860\_2507

IAN 506845\_2507

IAN 506842\_2507



GB/IE/NI/MT	Operation and safety notes	Page	3
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	12
FR/BE/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	22
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	33
IT/CH/MT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	42
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	52
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	62

## ● **Introduction**

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

You can download and view this and numerous other manuals at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507.

## ● **Intended use**

The product is suitable for cooking food in domestic setting and may only be used for this purpose. Any other use and any product modification is prohibited and can lead to injuries and product damage.

## ● **Before Use**

- Before using the product for the first time, rinse the product thoroughly and boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.



## Safety instructions

- On gas cooktops, be sure to place the product in the center of the cooktop and avoid flashover. Make sure that the handle do not extend over the edge of the cooking surface.
- Never leave the product unsupervised while the grease is warming: Overheated grease can ignite. Never attempt to extinguish grease fires with water! Smother the flames with a lid or a dense wool blanket.
- Extreme overheating can melt and liquefy the aluminum inside the base. If this happens, never remove the cookware from the burner to avoid burns from the liquefied aluminum. Turn off the stove and allow the cookware to completely cool off on the burner.
- In the case of overheating, which can also occur when the liquid has completely evaporated, never remove the cookware immediately from the burner. First turn off the burner, allow the product to completely cool off, and air out the room.
- Do not add dripping wet meat to the product. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.
- The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection.
- Never use the product if the handles or knob of lid are loose. Retighten the screw joint of the handles or knob of lid if necessary.
- **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.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.
- This product is not suitable for deep frying!
- **ATTENTION!** Glass lid is Fragile/not impact-resistant!

## ● Instruction for use

- For glass lid only: Never cool off a hot glass lid with cold water as the lid could shatter due to thermal shock and put you at risk.
- A well-fitting lid can attach itself to the pot when cooling off (vacuum effect). To avoid this effect, dry off the rim of the cookware and lid before allowing both to cool off. Furthermore, you can eliminate the vacuum by briefly reheating the cookware. A vacuum may also form if you place the hot lid on a smooth surface.
- Lightly grease the product.
- Do not overheat the product while empty or filled to prevent the nonstick effect from weakening due to damage to the coating.
- Always place the cookware on a heat-resistant mat after use, not directly on an unprotected countertop.

- **Risk of overheating!** When fat-free food comes in contact with non-oiled, overheated pans, slight discolorations of the non-stick coating might occur due to the burning of proteins. Such discolorations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.
- Heat up the food at a high / medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready.
- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the nonstick coating. Do not cut food directly in the product .
- 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.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs!
- To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the cookware before changing its position on the cooking surface. We are not liable for damage which could otherwise result.
- When cookware with an exposed aluminium base is moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. This can generally be removed with a ceramic cleaner.
- We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.
- **Food safe:** This product does not affect the taste or odour of prepared foods.

## ● Cooktop compatibility

- The product is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs.
- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the product.
- Effective bottom diameter:
  - 506860\_2507 (28 cm pot): Ø 200mm
  - 506845\_2507 (20 cm pot): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm saucepan): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm pot): Ø180mm
- **Note for induction hobs:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot/pan. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged.
- Place the pot/pan in the middle of the induction hotplate.
- **ATTENTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.
- The room must be aired out well, in the event cookware overheat.
- This article combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity, with the benefits of cooking with induction. To enable this, magnetic steel elements have been inserted in the aluminium base.
- Consequently the base is not magnetic throughout, so that on induction hobs that are significantly greater than the base diameter, it can happen that the induction coils do not react.

- This is not a quality defect and does not represent any impairment of the functionality. So that the article functions perfectly, please always place it on the hob corresponding with the base diameter.

## ● **Oven suitability**

- The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour).

## ● **Cleaning and care**

- The product is suitable for the dishwasher.
- Handwash with hot water and common washing-up liquid. Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material.
- Do not clean with harsh or abrasive cleaners.
- Frequently cleaning of the product with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.

## ● **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 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) available as proof of purchase.

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

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

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

## Service

**GB Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [owim@lidl.co.uk](mailto:owim@lidl.co.uk)

**IE Service Ireland**

Tel.: 1800 101010

E-Mail: [owim@lidl.ie](mailto:owim@lidl.ie)

**NI Service Northern Ireland**

E-Mail: [owim@lidl.ie](mailto:owim@lidl.ie)

**MT Service Malta**

Tel.: 80062230

E-Mail: [owim@lidl.com.mt](mailto:owim@lidl.com.mt)

## ● **Einleitung**

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

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

## ● **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Das Produkt ist zur Zubereitung von Speisen im häuslichen Bereich geeignet und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Eine andere Nutzung oder eine Modifizierung des Produkts ist verboten und kann zu Verletzungen und Produktschäden führen.

## ● Vor dem Gebrauch

- Spülen Sie das Produkt gründlich aus und kochen Sie es 2 bis 3 Mal mit Wasser aus, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal nutzen, sodass alle Herstellungsrückstände vollständig entfernt werden.



## **Sicherheitshinweise**

- Achten Sie bei Gaskochfeldern darauf, das Produkt in der Mitte des Kochfeldes zu platzieren, um einen Feuerübersprung zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass der Griff nicht über den Rand der Kochfläche hinausragt.
- Lassen Sie das Produkt niemals aus den Augen, während Fett erhitzt wird: Überhitztes Fett kann sich entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Extreme Überhitzung kann das Aluminium im Inneren des Bodens zum Schmelzen und Verflüssigen bringen. Sollte dies passieren, nehmen Sie das Kochgeschirr niemals vom Herd, um Verbrennungen durch das verflüssigte Aluminium zu vermeiden. Schalten Sie den Herd aus und lassen Sie das Kochgeschirr auf dem Herd vollständig abkühlen.
- Im Falle einer Überhitzung, die auch dann auftreten kann, wenn die Flüssigkeit vollständig verdampft ist, darf das Kochgeschirr niemals sofort vom Brenner genommen werden. Schalten Sie zunächst den Brenner aus, lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen und lüften Sie den Raum.

- Geben Sie kein tropfnasses Fleisch in das Produkt. Fett, das auf ein glühendes Kochfeld spritzt, kann leicht einen Brand verursachen.
- Der Griff kann beim Kochen heiß werden. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Nutzen Sie das Produkt nicht, wenn die Griffe oder der Deckelknopf lose sind. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung der Griffe oder des Deckelknopfes nach.
- **VORSICHT!** Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten ausgießen – andernfalls besteht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig ein, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere Kinder, in unmittelbarer Nähe aufhalten.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topfhandschuh oder vergleichbar effektive persönliche Schutzausrüstung (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen in den Topf laufen oder auf die Kochfläche tropfen, sofort mit einem geeigneten Tuch ab. Anderenfalls besteht Brandgefahr.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
- Dieses Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet!
- **ACHTUNG!** Ein Glasdeckel ist zerbrechlich/nicht stoßfest!

## ● Gebrauchsanweisung

- Nur für Glasdeckel: Kühlen Sie niemals einen heißen Glasdeckel mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock zerspringen und eine Gefahr für Sie darstellen könnte.
- Ein gut sitzender Deckel kann sich beim Abkühlen am Topf festsetzen (Vakuum-Effekt). Um diesen Effekt zu vermeiden, sollten Sie den Rand des Kochgeschirrs und den Deckel abtrocknen, bevor Sie beides abkühlen lassen. Ferner können Sie das Vakuum beseitigen, indem Sie das Kochgeschirr kurz wieder aufwärmen. Ein Vakuum kann auch entstehen, wenn Sie den heißen Deckel auf eine glatte Oberfläche legen.
- Fetten Sie das Produkt leicht ein.
- Überhitzen Sie das Produkt nicht, wenn es leer oder gefüllt ist, um ein Nachlassen der Antihafteffekt aufgrund einer Beschädigung zu vermeiden.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch immer auf eine hitzebeständige Unterlage, nicht direkt auf eine ungeschützte Arbeitsplatte.
- **Gefahr einer Überhitzung!** Wenn fettfreie Speisen mit überhitzten Pfannen ohne Öl in Berührung kommen, kann es durch die Verbrennung des Proteins zu leichten Verfärbungen der Antihafteffekt kommen. Solche Verfärbungen sind Verschleißerscheinungen und beeinträchtigen nicht die Qualität der Beschichtung und deren Gebrauchstauglichkeit.
- Erhitzen Sie das Essen bei hoher/mittlerer Hitze und lassen Sie es anschließend bei niedrigerer Hitze garen, bis es fertig ist.

- Verwenden Sie nur Küchenutensilien aus Kunststoff oder Holz, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie Lebensmittel nicht direkt im Produkt.
- Durch hohe Temperaturen können Verfärbungen an der Außenseite des Produkts entstehen. Dies ist kein Hinweis auf fehlerhaftes Material und beeinträchtigt weder die Qualität, noch die Funktion des Produkts.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- **ACHTUNG! GEFAHR VON KRATZERN!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern!
- Heben Sie das Kochgeschirr immer an, bevor Sie seine Position auf der Kochfläche verändern, um Kratzer auf der Glaskeramik-Kochfläche zu vermeiden. Wir haften nicht für Schäden, die andernfalls entstehen könnten.
- Wenn Kochgeschirr mit freiliegendem Aluminiumboden auf keramischen Oberflächen hin und her bewegt wird, kann dies Spuren hinterlassen. Diese können im Allgemeinen 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. Damit verringern Sie das Risiko von Kratzern.
- **Lebensmittelsicher:** Dieses Produkt beeinträchtigt weder den Geschmack noch den Geruch zubereiteter Lebensmittel.

## ● Kompatibilität mit Kochfeldern

- Das Produkt ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenkochfelder geeignet.
- **Sparen Sie Energie!** Um Wärmeverluste zu vermeiden, sollten Sie eine Kochplatte mit einem Durchmesser wählen, der dem Durchmesser des Produkts entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser:
  - 506860\_2507 (28 cm Topf): Ø 200mm
  - 506845\_2507 (20 cm Topf): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm Kochtopf): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm Topf): Ø180mm
- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs/der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.
- Der Topf/die Pfanne muss mittig auf dem Induktionskochfeld platziert werden.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Dieses Produkt vereint die Vorteile von Aluminium-Kochgeschirr, wie geringes Gewicht und hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen, wurden magnetische Stahlelemente in den Aluminiumboden eingearbeitet.

- Der Boden ist daher nicht durchgehend magnetisch, sodass es bei Induktionskochfeldern, die deutlich größer sind als der Bodendurchmesser, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren.
- Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionalität dar. Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es bitte immer auf die dem Bodendurchmesser entsprechende Kochstelle.

## ● Eignung für den Backofen

- Das Produkt eignet sich zum Warmhalten von Speisen im Backofen (max. 160 °C für 1 Stunde).

## ● Reinigung und Pflege

- Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.
- Handwäsche mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung.
- Eine häufige Reinigung des Produkts mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu Beschädigungen und Verfärbungen führen.
- Aluminiumteile können sich verfärben, wenn sie in die Spülmaschine gegeben werden.

## ● Entsorgung

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

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



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Infotri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

## ● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

## **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) 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](mailto:owim@lidl.de)

### **AT Service Österreich**

Tel.: 0800 447744

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

### **BE Service Belgien**

Tél.: 0800 12089

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

### **CH Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

## ● **Introduction**

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

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507.

## ● **Utilisation conforme aux prescriptions**

Le produit convient à la préparation de repas dans le cadre domestique et ne doit être utilisé qu'à cette fin. Une autre utilisation ou une modification du produit est interdite et peut entraîner des blessures et/ou des dommages au produit.

## ● **Avant l'utilisation**

- Rincez soigneusement le produit et faites-le bouillir 2 à 3 fois dans l'eau avant de l'utiliser pour la première fois, de manière à ce que tous les résidus de fabrication soient complètement éliminés.



## Consignes de sécurité

- Pour les plaques de cuisson au gaz, veillez à placer le produit au centre de la table de cuisson afin d'éviter tout débordement de feu. Assurez-vous que la poignée ne dépasse pas le bord de la surface de cuisson.
- Ne quittez jamais le produit des yeux lorsque vous chauffez de la matière grasse : De la matière grasse surchauffée peut 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 ou une couverture en laine épaisse.
- Une surchauffe extrême peut faire fondre et liquéfier l'aluminium à l'intérieur du fond. Si cela devait arriver, ne retirez jamais l'ustensile du feu afin d'éviter les brûlures dues à l'aluminium liquéfié. Éteignez le feu et laissez l'ustensile refroidir complètement.
- En cas de surchauffe, qui peut se produire même si le liquide s'est complètement évaporé, ne retirez jamais immédiatement l'ustensile du feu. Éteignez d'abord le brûleur, laissez le produit refroidir complètement et aérez la pièce.
- Ne mettez pas de viande mouillée dans le produit. Les éclaboussures de graisse sur une plaque de cuisson chaude peuvent facilement provoquer un incendie.
- La poignée peut devenir chaude lors de la cuisson. Pour votre protection, utilisez des maniques ou gants de cuisine.
- N'utilisez pas le produit si les poignées ou le bouton du couvercle sont desserrés. Le cas échéant, resserrez le vissage des poignées ou du bouton du couvercle.

- **PRUDENCE !** Soyez particulièrement prudent lorsque vous versez des liquides chauds - sinon, vous risquez de vous ébouillanter. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate lorsque vous versez.
- **ATTENTION !** Pour verser, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.
- **PRUDENCE !** Essuyez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui coule le long de la casserole ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Dans le cas contraire, il y a un risque d'incendie.
- Veillez à ce que la ventilation soit suffisante afin d'éviter toute fumée excessive dans un environnement clos.
- Ce produit ne convient pas à la friture !
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre est fragile/n'est pas résistant aux chocs !

## ● **Mode d'emploi**

- Uniquement pour les couvercles en verre : Ne refroidissez jamais un couvercle en verre chaud avec de l'eau froide, car le choc thermique pourrait faire éclater le couvercle et vous mettre en danger.
- Un couvercle bien ajusté peut se coller à la casserole lorsqu'elle refroidit (effet de vide). Pour éviter cet effet, il est conseillé d'essuyer le bord de l'ustensile de cuisson et le couvercle avant de laisser refroidir les deux. Vous pouvez également éliminer le vide en réchauffant brièvement l'ustensile de cuisson. Un vide peut également se produire si vous posez le couvercle chaud sur une surface lisse.

- Graissez légèrement le produit.
- Ne surchauffez pas le produit lorsqu'il est vide ou rempli, afin d'éviter une diminution de l'effet antiadhésif due à une détérioration.
- Après utilisation, placez toujours l'ustensile de cuisson sur un support résistant à la chaleur, et non directement sur un plan de travail non protégé.
- **Risque de surchauffe !** Lorsque des aliments sans graisse entrent en contact avec des poêles surchauffées sans huile, la combustion des protéines peut entraîner une légère décoloration du revêtement antiadhésif. Ces changements de couleur sont des signes d'usure et n'affectent pas la qualité du revêtement ou son usage.
- Faites chauffer les aliments à feu fort/moyen puis laissez-les cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique ou en bois. Ne coupez pas les aliments directement dans le produit.
- Des températures élevées peuvent provoquer des décolorations à l'extérieur du produit. Ce n'est pas une indication de matériaux défectueux et n'affecte en aucun cas la qualité ou la fonctionnalité 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.
- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de pousser et de tirer l'ustensile de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/en verre !

- Soulevez toujours l'ustensile de cuisson avant de modifier sa position sur la surface de cuisson afin d'éviter de rayer la surface de cuisson vitrocéramique. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'éventuelles détériorations.
- Le déplacement d'ustensiles de cuisson à fond en aluminium apparent sur des surfaces en céramique peut laisser des traces. Celles-ci peuvent généralement être éliminées à l'aide d'un nettoyant pour céramique.
- Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond de l'ustensile de cuisson avec un chiffon propre et sans peluche (par exemple en microfibre). Vous réduisez ainsi le risque de rayures.
- **Convient aux denrées alimentaires :** Ce produit n'altère pas le goût ou l'odeur des aliments préparés.

## ● Compatibilité avec les plaques de cuisson

- Le produit est approprié pour les brûleurs à gaz, les plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
- **Économisez de l'énergie !** Afin d'éviter de perdre de la chaleur, choisissez une plaque de cuisson avec un diamètre qui correspond à celui du produit.
- Diamètre du fond utilisable :
  - 506860\_2507 (28 cm casserole) : Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm casserole) : Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm marmite) : Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm casserole) : Ø 180 mm

- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :** Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et de la marmite/poêle. Ceci est normal et non révélateur d'un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou de votre ustensile de cuisson.
- La casserole/poêle doit être positionnée au centre sur la plaque de cuisson à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse de chauffage élevée ! L'ustensile de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage.
- En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.
- Cet article combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, à ceux de la cuisson sur une table de cuisson à induction. À cette fin, des éléments magnétiques en acier ont été intégrés dans le fond en aluminium.
- Le fond n'est pas magnétique dans son ensemble, ainsi si la plaque de cuisson à induction est plus grande que le diamètre du fond, les bobines d'induction risquent de ne pas réagir.
- Ce n'est pas un manquement dans la qualité et n'altère pas la fonctionnalité. Afin que le produit puisse fonctionner parfaitement, veuillez placer correctement le diamètre du fond du produit sur la plaque de cuisson correspondante.

## ● **Aptitude à la cuisson au four**

- Le produit convient au maintien au chaud des aliments dans un four (pendant 1 heure à 160 °C maxi).

## ● Nettoyage et entretien

- Le produit va au lave-vaisselle.
- Lavage à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle courant. Évitez l'utilisation d'objets tranchants ou pointus ainsi que de brosses afin de ne pas endommager les matériaux.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou agressif.
- Un nettoyage fréquent du produit avec des produits de nettoyage agressifs peut entraîner des dégâts et des décolorations.
- Les produits en aluminium peuvent changer de couleur, s'ils sont mis au lave-vaisselle.

## ● Mise au rebut

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

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



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

## ● Garantie

### **Article L217-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### **Article L217-4 du Code de la consommation**

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

### **Article L217-12 du Code de la consommation**

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

### **Article 1641 du Code civil**

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

### **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

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

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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

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

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

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

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

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

## Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

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

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

### Service après-vente

#### **FR Service après-vente France**

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: [owim@lidl.fr](mailto:owim@lidl.fr)

#### **BE Service après-vente Belgique**

Tél.: 0800 12089

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

#### **CH Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

## ● Inleiding

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

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507 in te voeren.

## ● Beoogd gebruik

Het product is geschikt voor de bereiding van voedsel in de thuisomgeving en mag alleen voor dit doel worden gebruikt. Andere toepassingen of een verandering aan het product zijn niet toegestaan en kunnen leiden tot verwondingen en schade aan het product.

## ● Vóór gebruik

- Spoel het product grondig en kook het 2 tot 3 keer met water voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, zodat alle productieresten volledig zijn verwijderd.



## Veiligheidsaanwijzingen

- Bij gaskookplaten moet u het product in het midden van de kookplaat plaatsen om te voorkomen dat vlammen overspringen. Zorg ervoor dat de greep niet buiten de rand van het kookoppervlak uitsteekt.
- Houd altijd een oog op het product terwijl vet wordt verhit: Oververhit vet kan ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Extreme oververhitting kan ervoor zorgen dat het aluminium binnenin de bodem smelt en vloeibaar wordt. Als dit gebeurt, neem het kookgerei nooit van het fornuis, om verbrandingen door vloeibaar aluminium te vermijden. Schakel het fornuis uit en laat het kookgerei in of op het fornuis volledig afkoelen.
- In geval van oververhitting, die zelfs kan optreden als de vloeistof volledig is verdampt, mag u het kookgerei nooit onmiddellijk van de brander verwijderen. Schakel eerst de brander uit, laat het product volledig afkoelen en laat de kamer ontluchten.
- Plaats geen druppelnat vlees in het product. Als er vet op een hete kookplaat druppelt, kan dit eenvoudig tot brand leiden.
- De greep kan bij het koken heet worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Gebruik het product niet als de grepen of de dekselknop loszitten. Draai indien nodig de schroefverbinding van greep of de dekselknop vast.

- **VOORZICHTIG!** Wees bijzonder voorzichtig als u hete vloeistoffen uitgiet - anders bestaat verbrandingsgevaar. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een ovenhandschoen of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten in de pan lopen of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Er bestaat anders brandgevaar.
- Zorg voor voldoende ventilatie om sterke rookvorming in een gesloten ruimte te voorkomen.
- Dit product is niet geschikt voor frituren!
- **OPGELET!** Het glazen deksel is breekbaar/niet bestand tegen stoten!

## ● Gebruiksaanwijzing

- Alleen voor glazen deksels: Koel een warm glazen deksel nooit met koud water af, omdat het deksel door een temperatuurschok kan breken en gevaar voor u kan opleveren.
- Een goed passend deksel kan aan de pan blijven plakken wanneer deze wordt gekoeld (vacuümeffect). Om dit effect te voorkomen, moet u de rand van het kookgerei en het deksel drogen voordat u ze laat afkoelen. U kunt het vacuüm ook verwijderen door het kookgerei kort op te warmen. Er kan ook vacuüm optreden als u het hete deksel op een glad oppervlak plaatst.

- Vet het product lichtjes in.
- Oververhit het product niet, noch als hij gevuld noch als hij leeg is, om afname van de effectiviteit van de anti-aanbaklaag door beschadigingen te verminderen.
- Plaats het kookgerei na gebruik altijd op een hittebestendig oppervlak, niet direct op een onbeschermd werkblad.
- **Gevaar voor oververhitting!** Als vetvrij voedsel in contact komt met oververhitte pannen zonder olie, kan de verbranding van het eiwit lichte verkleuring van de antiaanbaklaag veroorzaken. Dergelijke verkleuringen zijn tekenen van slijtage en hebben geen invloed op de kwaliteit van de beschermlaag of de bruikbaarheid ervan.
- Verwarm de levensmiddelen bij hoge/ middelhoge temperaturen en laat ze daarop bij lagere temperaturen garen totdat ze klaar zijn.
- Gebruik alleen keukengerei van hout of kunststof om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen. Snij levensmiddelen niet direct in het product.
- Hoge temperaturen kunnen verkleuringen van de buitenkant van het product veroorzaken. Dit duidt niet op gebrekkig materiaal en heeft invloed noch op de kwaliteit noch op 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.
- **OPGELET! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Schuif het kookgerei op glaskeramische kookplaten niet heen en weer!

- Til het kookgerei altijd op voordat u een positie op het kookoppervlak wijzigt om krassen op het oppervlak van de keramische glaskookplaat te voorkomen. Wij zijn niet aansprakelijk voor enige schade die anders kan ontstaan.
- Als kookgerei met een onbeschermd aluminium bodem op keramische oppervlakken heen en weer worden bewogen, kan dit sporen achterlaten. Deze sporen kunnen in de regel met een keramische reiniger verwijderd worden.
- Voordat u begint te koken, bevelen wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het kookgerei met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) af te vegen. Dit vermindert het risico op krassen.
- **Voedselveilig:** Dit product beïnvloedt niet de smaak- of aroma-eigenschappen van bereide levensmiddelen.

## ● Compatibiliteit met kookplaten

- Het product is geschikt voor gas en elektrisch koken zowel als voor glaskeramische-, inductie- en halogeenkookplaten.
- **Bespaar energie!** Kies, om warmteverlies te vermijden, een kookplaat met een diameter gelijk aan die van het product.
- Effectieve bodemdiameter:
  - 506860\_2507 (28 cm pan): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm pan): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm kookpan): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm pan): Ø 180 mm

- **Tip voor inductiekookplaten:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van de potten/pannen. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van het kookgerei.
- De pan moet midden op de inductiekookplaat gezet worden.
- **OPGELET!** Het product warmt snel op! Oververhit het kookgerei bij het voorverwarmen niet.
- Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.
- Dit product combineert de voordelen van aluminium kookgerei, zoals een laag gewicht en hoge warmtegeleiding, met de voordelen van koken met inductie. Om dit te bereiken zijn magnetische, stalen elementen in de aluminium bodem verwerkt.
- De bodem is daarom niet volledig magnetisch, wat er toe kan leiden dat bij inductiekookplaten, die aanzienlijk groter zijn dan de bodemdiameter, de inductiespoelen niet reageren.
- Dit is geen gebrek aan kwaliteit en betekent niet dat de functionaliteit wordt aangetast. Om ervoor te zorgen dat het product probleemloos functioneert, altijd een kookplaat gebruiken die overeenkomt met de bodemdiameter.

## ● Geschikt voor de oven

- Het product is geschikt om gerechten in de oven warm te houden (max. 160 °C gedurende 1 uur).

## ● Schoonmaken en onderhoud

- Het product is geschikt voor de afwasmachine.
- Gebruik bij op de hand wassen heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel. Gebruik om het materiaal niet te beschadigen geen scherpe en spitse voorwerpen of borstels.
- Gebruik geen schurende of krassende reinigingsmiddelen.
- Regelmatig schoonmaken van de product met scherpe schoonmaakmiddelen kan leiden tot beschadigen en verkleuringen.
- Aluminium delen kunnen verkleuren als ze in de vaatwasser worden afgewassen.

## ● 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 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

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

### **Service**

**(NL) Service Nederland**  
Tel.: 0800 0249630  
E-Mail: [owim@lidl.nl](mailto:owim@lidl.nl)

**(BE) Service België**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

## ● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Scansionando del codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507.

## ● Uso previsto

Il prodotto è adatto per la preparazione di cibi in ambito domestico e può essere usato solo per questo scopo. Qualsiasi altro uso o modifica del prodotto è proibito e può causare lesioni personali e danni al prodotto.

## ● Prima dell'utilizzo

- Pulire a fondo il prodotto e farlo bollire da 2 a 3 volte in acqua, prima di utilizzarlo per la prima volta per rimuovere completamente tutti i residui di fabbricazione.



## Istruzioni di sicurezza

- Nel caso di piani cottura a gas assicurarsi di posizionare il prodotto al centro del piano cottura per evitare che il fuoco si propaghi. Assicurarsi che il manico non sporga oltre il bordo della superficie di cottura.
- Non distogliere mai lo sguardo dal prodotto mentre il grasso viene riscaldato: Il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Se il grasso dovesse bruciare, non spegnerlo mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Un surriscaldamento estremo può fondere e liquefare l'alluminio all'interno della base. Nel caso in cui ciò dovesse accadere, non rimuovere la pentola dal piano di cottura per evitare ustioni causate dall'alluminio liquefatto. Spegnerlo il piano di cottura e lasciare raffreddare completamente la pentola sul piano di cottura.
- In caso di surriscaldamento che può manifestarsi anche quando il liquido è completamente evaporato, non togliere mai immediatamente la pentola dal bruciatore. Per prima cosa spegnere il bruciatore, lasciare raffreddare completamente il prodotto e ventilare l'ambiente.
- Non mettere carne bagnata e gocciolante nel prodotto. Il grasso che schizza su un piano cottura incandescente può facilmente provocare un incendio.
- Il manico può diventare caldo durante la cottura. Utilizzare delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.
- Non utilizzare il prodotto se i manici o la manopola del coperchio sono allentati. Eventualmente, fissare le viti dei manici o della manopola del coperchio.

- **CAUTELA!** Procedere con particolare attenzione quando si versano liquidi caldi, in caso contrario sussiste pericolo di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente un guanto da cucina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
- **CAUTELA!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste pericolo di incendio.
- Garantire una ventilazione adeguata per evitare fumo pesante in un ambiente chiuso.
- Questo prodotto non è adatto per friggere!
- **ATTENZIONE!** Il coperchio in vetro è fragile/non antiurto!

## ● Istruzioni per l'uso

- Solo per il coperchio in vetro: Non raffreddare mai un coperchio in vetro caldo con acqua fredda, poiché il coperchio può scoppiare a causa dello shock termico e rappresentare un pericolo.
- Un coperchio ben aderente può fissarsi alla pentola durante il raffreddamento (effetto vuoto). Per evitare questo effetto, asciugare il bordo della pentola e il coperchio prima di lasciarli raffreddare. Il vuoto può essere eliminato inoltre riscaldando di nuovo brevemente la pentola. Un vuoto può insorgere anche quando il coperchio caldo viene collocato su una superficie liscia.

- Ungere leggermente il prodotto.
- Non surriscaldare il prodotto quando è vuoto o pieno, per evitare che l'effetto antiaderente si deteriori a causa dei danni.
- Dopo l'uso collocare sempre la pentola su un supporto resistente al calore, non direttamente su un piano di lavoro non protetto.
- **Pericolo di un surriscaldamento!** Se cibi privi di grasso giungono a contatto con padelle surriscaldate senza olio, la combustione delle proteine può causare leggeri scolorimenti del rivestimento antiaderente. Tali scolorimenti sono segni di usura e non pregiudicano né la qualità del rivestimento né la sua idoneità all'uso.
- Scaldare i cibi a calore medio/elevato e poi lasciare cuocere a calore più basso, fino a quando sono pronti.
- Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno, al fine di non danneggiare il rivestimento antiaderente. Non tagliare i cibi direttamente nel prodotto.
- Le alte temperature possono causare scolorimento sul lato esterno del prodotto. Questo non indica un difetto del materiale e non pregiudica né la qualità né il funzionamento del prodotto.
- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.
- **ATTENZIONE! PERICOLO DI GRAFFI!** Evitare di spostare avanti e indietro la padella sui piani cottura in vetroceramica!

- Sollevare sempre la pentola prima di variarne la posizione sulla superficie di cottura per evitare graffi alla superficie di cottura in vetroceramica. Non siamo responsabili per qualsiasi danno che potrebbe altrimenti verificarsi.
- Spostare avanti e indietro la pentola con fondo di alluminio esposto su superfici in ceramica può lasciare dei segni. Questi segni possono essere rimossi in generale 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). In questo modo si riduce il rischio di graffi.
- **Sicuro per gli alimenti:** Questo prodotto non altera il sapore né l'aroma degli alimenti preparati.

## ● Compatibilità con piani cottura

- Il prodotto è adatto per piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, a induzione e alogeni.
- **Risparmia energia!** Per evitare perdite di calore, scegliere una piastra di cottura con un diametro corrispondente al diametro del prodotto.
- Diametro effettivo del fondo:
  - 506860\_2507 (28 cm pentola): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm pentola): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm pentola da cucina): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm pentola): Ø 180 mm

- **Suggerimento per l'uso su piani cottura a induzione:** In specifiche circostanze, è possibile che si generi un rumore a causa delle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e della pentola/padella. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o delle pentole.
- La pentola/padella deve essere posizionata al centro sul piano cottura a induzione.
- **ATTENZIONE!** Elevata velocità di riscaldamento! Non preriscaldare eccessivamente la padella.
- In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.
- Questo prodotto combina i vantaggi delle pentole in alluminio, come il peso ridotto e l'elevata conducibilità termica, con i vantaggi della cottura ad induzione. Per consentire ciò, sono stati inseriti elementi di acciaio magnetici nel fondo di alluminio.
- Il fondo non è pertanto completamente magnetico, quindi, in caso di piani di cottura a induzione significativamente più grandi del diametro del fondo, può accadere che non vi siano reazioni delle bobine a induzione.
- Questo non è un difetto di qualità e non compromette la funzionalità. Per un corretto funzionamento del prodotto, posizionarlo sempre sulla piastra corrispondente al diametro del fondo.

## ● **Idoneità per il forno**

- Il prodotto è adatto a mantenere gli alimenti caldi in forno (max. 160 °C per 1 ora).

## ● Pulizia e manutenzione

- Il prodotto è adatto per la lavastoviglie.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo disponibile in commercio. Non utilizzare oggetti taglienti e appuntiti o spazzole, al fine di non danneggiare il materiale.
- Per la pulizia non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.
- Una pulizia frequente del prodotto con detersivi aggressivi può danneggiare e scolorire il prodotto.
- Le parti in alluminio possono scolorire, se vengono messe nella lavastoviglie.

## ● 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 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) come prova d'acquisto.

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

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

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

## **Assistenza**

**IT Assistenza Italia**

Tel.: 800781188

E-Mail: [owim@lidl.it](mailto:owim@lidl.it)

**CH Assistenza Svizzera**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

**MT Assistenza Malta**

Tel.: 80062230

E-Mail: [owim@lidl.com.mt](mailto:owim@lidl.com.mt)

## ● **Introducción**

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

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507.

## ● **Uso conforme a lo previsto**

El producto es apto para preparar alimentos en el entorno doméstico, y solo puede utilizarse para tal fin. Queda prohibido cualquier otro uso o modificación del producto, y estos pueden provocar lesiones y daños en el producto.

## ● **Antes del uso**

- Enjuague el producto a conciencia y recuézalo con agua entre 2 y 3 veces antes de utilizarlo por primera vez, de modo que se eliminen por completo todos los residuos procedentes de la producción.



## Indicaciones de seguridad

- En las placas de cocción a gas, asegúrese de que el producto se coloca en el centro del campo de cocción para evitar que el fuego llegue hasta usted. Asegúrese de que el asa no sobresalga del borde de la superficie de cocción.
- No pierda de vista el producto mientras se calienta la grasa: La grasa sobrecalentada puede incendiarse. ¡Si en algún momento la grasa se prendiera, nunca la extinga con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta de lana densa.
- El sobrecalentamiento extremo puede provocar que el aluminio del interior de la base se funda y se licuifique. Si esto sucediera, bajo ningún concepto retire la batería de cocción de la cocina para evitar quemarse por el aluminio licuado. Apague la cocina y deje que la batería de cocción se enfríe por completo sobre la cocina.
- En caso de sobrecalentamiento, que también puede producirse si el líquido no se ha evaporado por completo, no retire de inmediato la batería de cocción del quemador. Apague primero el quemador, deje que el producto se enfríe por completo, y ventile la estancia.
- No introduzca en el producto carne de la que gotee o chorree agua. La salpicadura de grasa sobre una placa de cocción caliente puede provocar un incendio con facilidad.
- El asa puede calentarse al cocinar. Para su protección, use agarradores o guantes para parrilla.

- No utilice el producto si las asas o el agarradero de la tapa están sueltos. Si es necesario, vuelva a apretar la atornilladura de las asas o del agarradero de la tapa.
- **¡CUIDADO!** Sea especialmente cuidadoso al verter líquidos calientes, ya que, de lo contrario, existiría peligro de escaldadura. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlos, compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentre en las inmediaciones.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, utilice al verter guantes para olla o un equipo de protección individual (EPI) efectivo comparable.
- **¡CUIDADO!** Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que al verter en la olla puedan discurrir o gotear sobre la superficie de cocción. De no hacerlo, existiría peligro de incendio.
- Asegúrese de ventilar adecuadamente para que no se acumule demasiado humo en un entorno cerrado.
- ¡Este producto no es apto para freír!
- **¡ATENCIÓN!** ¡La tapa de cristal es frágil/no es resistente a los impactos!

## ● **Instrucciones de uso**

- Solo para las tapas de cristal: Nunca enfríe una tapa de cristal caliente con agua fría, ya que la tapa podría hacerse añicos por el choque térmico y constituir un peligro para usted.

- Una tapa que se asiente bien puede fijarse a la olla al enfriarse (efecto vacío). Para evitar este efecto, seque el borde de la batería de cocción y la tapa antes de dejarlas enfriar. También puede eliminar el vacío calentando de nuevo brevemente la batería de cocción. Un vacío se puede generar además al colocar la tapa caliente sobre una superficie lisa.
- Engrase ligeramente el producto.
- No caliente en exceso el producto tanto si está vacío como si está lleno, para evitar que se deteriore y se pierda efecto antiadherente.
- Tras su uso, coloque siempre la batería de cocción sobre una base resistente al calor, no directamente sobre una encimera sin protección.
- **¡Peligro de sobrecalentamiento!** Si alimentos sin grasa entran en contacto con sartenes sobrecalentadas sin aceite, pueden producirse ligeras decoloraciones del recubrimiento antiadherente con la combustión de la proteína. Estas decoloraciones son signos de desgaste y no afectan a la calidad del recubrimiento ni a su idoneidad para el uso.
- Caliente la comida con potencia elevada/media, y déjela cocinarse a continuación con poca potencia hasta que esté lista.
- Utilice solamente utensilios de cocina de plástico o madera para no dañar la capa antiadherente. No corte el alimento directamente en el producto.

- Las altas temperaturas pueden producir decoloraciones por la parte exterior del producto. Esto no es indicativo de ningún defecto de material ni afecta a la calidad ni al funcionamiento del producto.
  - Nunca ponga el producto caliente bajo un chorro de agua fría. La parte inferior del producto podría dañarse o despegarse del producto.
  - **¡ATENCIÓN! ¡RIESGO DE RAYADURAS!** ¡No arrastre la batería de cocción de un lado a otro sobre las placas de cocción de vitrocerámica!
  - Levante siempre la batería de cocción antes de cambiar su posición sobre la superficie de cocción para evitar que la superficie de cocción de vitrocerámica se raye. De no hacerlo, no nos hacemos responsables de los daños que podrían producirse.
  - Puede dejar marcas en las superficies de cerámica, si desplaza sobre ellas las baterías de cocción con base de aluminio expuesta. Por lo general, estas marcas pueden eliminarse con un limpiador de cerámica.
  - Antes de empezar a cocinar, le recomendamos que limpie la superficie de las placas de cocción y la base de la batería de cocción con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, microfibra). Con ello se reduce el riesgo de rayaduras.
  - **Apto para productos alimenticios:** Este producto no afecta al sabor ni al aroma de los alimentos preparados.
- **Compatibilidad con placas de cocción**
- El producto es adecuado para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, de inducción y de superficies halógenas.

- **¡Ahorre energía!** Para evitar la pérdida de calor, seleccione una placa de cocción que tenga un diámetro que corresponda al diámetro del producto.
- Diámetro de base efectivo:
  - 506860\_2507 (olla de 28 cm ): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (olla de 20 cm ): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (olla de cocción de 16 cm ): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (olla de 24 cm ): Ø 180 mm
- **Nota para las placas de inducción:** Bajo ciertas circunstancias, se puede detectar un ruido debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y la olla o la sartén. Esto es normal y no hace referencia a un defecto de su placa de inducción ni de la batería de cocción.
- La olla/la sartén debe colocarse en el centro de la placa de inducción.
- **¡ATENCIÓN!** ¡Alta velocidad de calentamiento!  
No sobrecalentar las baterías de cocción durante el precalentamiento.
- En caso de sobrecalentamiento, debe airearse bien el espacio.
- Este producto combina las ventajas de las baterías de cocción de aluminio, como el bajo peso y la elevada conductividad térmica, con las ventajas de la cocina con inducción. Para hacerlo posible, en la base de aluminio se han incorporado elementos de acero magnéticos.
- Por ello, la base no es magnética de manera continua, de modo que puede suceder que las bobinas de inducción no reaccionen en aquellos campos de cocción por inducción que excedan significativamente el diámetro de la base.

- Esto no es un defecto de calidad y no afecta a la funcionalidad. Para que el producto funcione correctamente, colóquelo siempre sobre el punto de cocción que corresponda al diámetro de la base.

## ● **Aptitud para el uso en hornos**

- El producto es apropiado para mantener calientes los alimentos en el horno (máx. 160 °C durante 1 hora).

## ● **Limpieza y cuidado**

- El producto es apto para el lavavajillas.
- Lavado a mano con agua caliente y detergente habitual en el mercado. Evite el uso de objetos afilados, puntiagudos o de cepillos, para no dañar el material.
- No utilice para limpiarlo productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- Una limpieza frecuente del producto con productos de limpieza agresivos puede dañar y decolorar el producto.
- Es posible que las piezas de aluminio se decoloren al introducirlas en el lavavajillas.

## ● **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 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

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

## **Asistencia**

**ES Asistencia en España**

Tel.: 900984989

E-Mail: [owim@lidl.es](mailto:owim@lidl.es)

## ● Introdução

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

Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Ao digitalizar o código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507.

## ● Utilização prevista

O produto foi concebido para a preparação de alimentos para uso doméstico e não só pode ser utilizado para esta finalidade. Qualquer outra utilização ou alteração efetuada ao produto é proibida e pode causar ferimentos e danos no produto.

## ● Antes da utilização

- Enxague bem o produto e ferva água no mesmo 2 a 3 vezes antes de o utilizar pela primeira vez, para remover completamente todos os resíduos de produção.



## Indicações de segurança

- Em fogões de gás, certifique-se de que coloca o produto sempre no centro da superfície de cozedura para evitar a expansão do fogo. Assegure-se de que a pega não ultrapassa a borda da superfície de cozedura.
- Nunca deixe o produto sem supervisão ao aquecer gordura: A gordura quente pode incendiar-se. Se a gordura pegar fogo, nunca o extinga com água! Extinga as chamas com uma tampa ou um cobertor espesso.
- Um sobreaquecimento extremo pode fazer com que o alumínio no interior do fundo se derreta e dissolva. Se isto acontecer, nunca retire as panelas do fogão para evitar queimaduras provocadas pelo alumínio em líquido. Desligue o forno e deixe as panelas arrefecerem completamente no fogão.
- No caso de sobreaquecimento, que também pode ocorrer caso o líquido evapore completamente, as panelas nunca devem ser retiradas imediatamente do fogão. Em primeiro lugar, desligue o fogão, depois deixe o produto arrefecer completamente e ventile a área.
- Não coloque carne molhada no produto. A gordura projetada para a placa quente pode facilmente causar um incêndio.
- A pega pode ficar quente durante a cozedura. Utilize pegas ou luvas para o churrasco para se proteger.
- Não utilize o produto se a pega da tampa ou as pegas estiverem soltas. Se necessário, aperte os parafusos das pegas ou da pega da tampa.

- **CUIDADO!** Tenha especial cuidado ao verter líquidos quentes, caso contrário há perigo de queimadura. Não verta o líquido apressadamente, assegure-se de que mantém um fluxo constante. Ao verter, certifique-se de que nenhuma outra pessoa, especialmente crianças, se encontra nas proximidades imediatas.
- **ATENÇÃO!** Se necessário, utilize luvas de forno ou equipamento de proteção pessoal (EPI) igualmente eficaz ao verter.
- **CUIDADO!** Limpe imediatamente o óleo quente ou outros líquidos que escorram ou pinguem para a superfície de cozedura ao verter para o tacho, utilizando um pano adequado. Caso contrário, existe perigo de incêndio.
- Proporcione ventilação adequada para evitar o fumo intenso num ambiente fechado.
- Este produto não é adequado para fritar!
- **ATENÇÃO!** A tampa de vidro é frágil/não é resistente ao choque!

## ● Manual de instruções

- Apenas para tampas de vidro: Nunca arrefeça uma tampa de vidro quente em água fria, uma vez que a tampa pode estalar devido ao choque de temperatura e acarretar perigo para si.
- Uma tampa bem assente pode ficar fixada no tacho ao arrefecer (efeito de vácuo). Para evitar este efeito, deve secar a panela e a tampa antes que as mesmas arrefeçam. Além disso, também pode eliminar o vácuo ao voltar a aquecer a panela brevemente. Também pode formar-se vácuo quando a tampa quente é pousada numa superfície lisa.

- Coloque um pouco de gordura no produto.
- Não sobreaqueça o produto, vazio ou cheio, para evitar a redução das propriedades antiaderentes devido a danos.
- Após a utilização, coloque sempre as panelas sobre uma base resistente ao calor, não imediatamente sobre uma bancada desprotegida.
- **Perigo de sobreaquecimento!** Colocar os alimentos sem óleo em contacto com a frigideira quente sem óleo pode queimar a proteína e isto pode causar ligeiras descolorações no revestimento antiaderente. Estas descolorações são sinais de desgaste e não afetam a qualidade nem a funcionalidade do revestimento.
- Aqueça os alimentos a lume brando/forte e, em seguida, cozinhe a lume baixo até estarem prontos.
- Use apenas utensílios de cozinha de plástico ou de madeira para não danificar o revestimento antiaderente. Não corte os alimentos diretamente para dentro do produto.
- As temperaturas altas podem causar descolorações na parte exterior do produto. Isto não indica um defeito no material nem afeta a qualidade nem funcionalidade do produto.
- Nunca colocar o produto em estado quente por baixo de água fria corrente. Isso poderá danificar a parte inferior do produto ou até separá-la do produto.
- **ATENÇÃO! PERIGO DE RISCOS!** Evite empurrar os utensílios de cozinha de um lado para o outro em cima das placas de vitrocerâmica!

- Levante sempre as panelas antes de alterar a sua posição na superfície de cozedura para evitar riscos na placa de vitrocerâmica. Caso contrário, não nos responsabilizamos por quaisquer danos que possam ocorrer.
- Mover panelas com base de alumínio exposta para trás e para a frente em superfícies cerâmicas pode deixar marcas. Essas marcas podem ser removidas com um produto de limpeza para placas de cerâmica.
- Antes de começar a cozinhar, recomendamos que limpe a superfície da placa e o fundo dos utensílios de cozinha com um pano limpo e sem fios (por exemplo, de microfibras). Deste modo, diminui o risco de riscos.
- **Alimentos seguros:** Este produto não afeta o sabor nem o aroma dos alimentos preparados.

## ● **Compatibilidades com placas**

- O produto é adequado para placas de gás, elétricas, vitrocerâmica e de halogénio.
- **Poupa energia!** Para evitar a perda de calor, seleccione uma placa com um diâmetro que corresponda ao diâmetro do produto.
- Diâmetro efetivo do fundo:
  - 506860\_2507 (tacho de 28 cm): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (tacho de 20 cm): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (panela de 16 cm): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (tacho de 24 cm): Ø 180 mm

- **Indicação para as placas de indução:** Em certas circunstâncias pode surgir um ruído devido às características eletromagnéticas da fonte de aquecimento e do tacho/da frigideira. Isto é normal e não é nenhuma indicação de algum dano na placa de indução ou dos utensílios de cozinha.
- O tacho/a frigideira deve ser colocado(a) no centro da placa de indução.
- **ATENÇÃO!** Alta velocidade de aquecimento! Não sobreaquecer os utensílios da cozinha durante o pré-aquecimento.
- Em caso de sobreaquecimento deve arejar totalmente o espaço.
- Este produto combina as vantagens das painéis de alumínio, tais como o seu peso reduzido e alta condutividade térmica, com os benefícios de cozinhar com indução. Para o conseguir, foram incorporados elementos de aço magnéticos no fundo de alumínio.
- Assim, o fundo da frigideira não é completamente magnético, ou seja, quando o campo das placas de indução é bem maior que o diâmetro do fundo, as bobinas de indução não reagem.
- Isso não significa que haja falta de qualidade nem afeta a funcionalidade. Para que o produto funcione corretamente, coloque-o sempre sobre a placa correspondente ao diâmetro da fundo.

## ● **Compatibilidade com o forno**

- O produto é adequado para manter os alimentos quentes dentro do forno (máx. a 160 °C durante 1 hora).

## ● Limpeza e manutenção

- O produto é adequado para a máquina de lavar loiça.
- Lavagem manual com água quente e detergente convencional. Evite a utilização de objetos afiados e pontiagudos ou escovas para não danificar o material.
- Não utilize detergentes agressivos ou corrosivos para a limpeza.
- A limpeza frequente do produto com detergentes abrasivos pode causar danos e descolorações.
- As partes de alumínio podem sofrer descolorações quando lavadas na máquina de lavar louça.

## ● Eliminação

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

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



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

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

O logotipo Triman somente vale para a França.

## ● **Garantia**

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

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

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

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

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

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

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

## **Procedimento no caso de ativação da garantia**

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

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) como comprovativo da mesma.

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

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

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

## **Assistência Técnica**

**PT** **Serviço Portugal**

Tel.: 800849000

E-Mail: [owim@lidl.pt](mailto:owim@lidl.pt)

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
506860_2507	HG14181	Ø 280 mm	Ø 200 mm	01/2026
506845_2507	HG14182A	Ø 200 mm	Ø 140 mm	
	HG14182B	Ø 160 mm	Ø 123 mm	
506842_2507	HG14180	Ø 240 mm	Ø 180 mm	

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY



IAN 506860\_2507

IAN 506845\_2507

IAN 506842\_2507

