



CAST ALUMINIUM POT WITH ILAG ULTIMATE HL COATING / ULTIMATE HL NON-STICK CAST ALUMINIUM SAUCEPAN / ULTIMATE HL NON-STICK CAST ALUMINIUM SAUCEPAN

(GB) (IE) (NI)

**CAST ALUMINIUM POT WITH
ILAG ULTIMATE HL COATING /
ULTIMATE HL NON-STICK CAST
ALUMINIUM SAUCEPAN /
ULTIMATE HL NON-STICK CAST
ALUMINIUM SAUCEPAN**

Operation and safety notes

(DK)

**GRYDE AF STØBT ALUMINIUM
MED ILAG ULTIMATE HL-
BELÆGNING / GRYDE AF STØBT
ALUMINIUM MED ULTIMATE
HL-BELÆGNING / KASSEROLLE
AF STØBT ALUMINIUM MED
ULTIMATE HL-BELÆGNING**

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(FR) (BE)

**MARMITE EN FONTE
D'ALUMINIUM AVEC
REVÊTEMENT ILAG ULTIMATE
HL / FAITOUT EN FONTE
D'ALUMINIUM AVEC
REVÊTEMENT ULTIMATE
HL / CASSEROLE EN FONTE
D'ALUMINIUM AVEC
REVÊTEMENT ULTIMATE HL**

Instructions d'utilisation et consignes de
sécurité

(NL) (BE)

**GEGOTEN ALUMINIUM PAN MET
ILAG ULTIMATE HL COATING /
GEGOTEN ALUMINIUM PAN
MET ULTIMATE HL-COATING /
GEGOTEN ALUMINIUM
STEELPAN MET ULTIMATE HL-
COATING**

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(DE) (AT) (CH)

**ALUGUSS-TOPF MIT ILAG
ULTIMATE HL BESCHICHTUNG /
ALUGUSS-TOPF MIT ULTIMATE
HL-BESCHICHTUNG / ALUGUSS-
STIELKASSEROLLE MIT ULTIMATE
HL-BESCHICHTUNG**

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 385544_2107

(DK) (BE)

IAN 385545_2107

(GB) (DK) (BE)

GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	3
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	10
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	17
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	24
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	31

CAST ALUMINIUM POT WITH ILAG ULTIMATE HL COATING / ULTIMATE HL NON-STICK CAST ALUMINIUM SAUCEPAN / ULTIMATE HL NON-STICK CAST ALUMINIUM SAUCEPAN

● **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 INJURY!



Please note that the handles may become hot during cooking. For your safety, use a potholder or barbecue gloves.

- Do not use the lid if the knob is loose. Never use the product if the handles are loose. Retighten the screw joint of the handles if necessary.

⚠ WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Cooking utensils 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.
- 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.
- Save Energy! To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches with the base of the product.

IAN	Model no.	Product size	Effective bottom size
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Pot	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Pot	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Saucepan	Ø 123 mm

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

- Never hold the hot product under cold running water. The bottom of the product may be damaged or fall off.
- This product is suitable for dishwashers.
- Frequently cleaning the product with harsh cleaners may damage it and might cause discolouration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- **ATTENTION!** The glass lid is fragile / not impact-resistant!
- 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 glass-ceramic hobs! 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.
- Please note that using this product might cause slight discolourations due to the product's light colour. Such discolourations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.

● Note for induction hobs

- **Note:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the product.
- This is totally normal and does not imply that your induction hob or your product 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 overheats.
- This product 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 product functions perfectly, always place it on the hob corresponding to the effective base diameter stated in this manual.

● **Usage**

- Before first use, remove any stickers or labels from the product and rinse it in hot water.
- 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.

● **Disposal**

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

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

● **Warranty**

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

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

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

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

● **Warranty claim procedure**

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 385544_2107 / 385545_2107) 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

NI Service Northern Ireland

Tel.: 0800927852

E-Mail: owim@lidl.ie

GRYDE AF STØBT ALUMINIUM MED ILAG **ULTIMATE HL-BELÆGNING / GRYDE AF STØBT** **ALUMINIUM MED ULTIMATE HL-BELÆGNING /** **KASSEROLLE AF STØBT ALUMINIUM MED** **ULTIMATE HL-BELÆGNING**

● **Indledning**

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

● **Formålsbestemt anvendelse**

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



Sikkerhedsanvisninger

ALLE SIKKERHEDSANVISNINGER OG ANDRE DOKUMENTER BØR OPBEVARES TIL FREMTIDIG BRUG!

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR TILSKADEKOMST!



Vær opmærksom på at hankene kan blive ophedet under kogningen. Derfor tilrådes at bruge grydelapper eller grillhandsker af hensyn til den personlige sikkerhed.

- Anvend ikke låget, hvis håndtaget er løst. Anvend aldrig produktet, hvis håndtagene sidder løst. Eventuelt spændes skrueene i håndtaget fast.

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR MATERIEL SKADE!

- Ved madlavning og opvarmning af fedtstoffer er det vigtigt, at gryden 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.
- Dryppende vådt kød må ikke lægges i varmt fedt. Fedt der kommer på en glødendekogeplade, kan let gå i brand.
- Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke et tegn på materialefejl, og det påvirker ikke produktets kvalitet og funktion.
- Spar energi! Brug en kogeplade med en diameter, der svarer til grydens størrelse for at undgå varmetab.

IAN	Modelnr.	Produktstørrelse	Effektiv Bundstørrelse
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Gryde	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Gryde	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Sovsegryde	Ø 123 mm

- Artiklen er egnet til at holde madvarer varme i ovnen (maks. 160 °C i 1 time).

- Det varme produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Produktets bunde kan tage skade eller falde af produktet.
- Produktet er egnet til maskinvask.
- Gentagen rengøring af produktet med skurende rengøringsmidler kan beskadige det og medføre misfarvning.
- Rensning i opvaskemaskine kan føre til misfarvning af aluminiumsdelene.
- **OBS!** Glaslåget er skrøbeligt / ikke stødfast!
- Ved opvask i hånden skal produktet vaskes med varmt vand og et almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande eller børster for ikke at beskadige materialet.
- **OBS! RIDSER! Undgå at skubbe og trække produktet på glaskeramiske kogeplader!** Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og kogegrejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.
- Bemærk venligst, at der kan forekomme lettere misfarvninger af dette produkt på grund af den lyse farve. Disse misfarvninger kan henføres til almindelig anvendelse af produktet og har ingen indflydelse på belægningens kvalitet og brugbarhed.

● Bemærkninger til induktionskogeplader

- **Bemærk:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber.
- Dette er helt normalt og betyder ikke at induktionskogepladen eller køkkengrejet har taget skade.
- Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen.
- **FORSIGTIG!** Hurtig opvarmingshastighed. Køkkengrejet må ikke overopvarmes ved opvarmning.
- Lokalet skal udluftes grundigt i tilfælde af overopvarmning af køkkengrej.
- Dette produkt kombinerer fordelene ved køkkengrej af aluminium, som lav vægt og høj varmeledningsevne med fordelene ved induktionsopvarmning. For at gøre dette muligt er der indbygget et magnetisk stålelement i aluminiumsbunden. Bunden er ikke magnetisk over hele fladen, og det kan derfor forekomme at induktionsspolen ikke reagerer, hvis induktionskogefeltet er tydeligt større end bunddiameteren. Dette er ikke en kvalitetsmangel og har ingen indflydelse på funktionaliteten. For at sikre optimal funktion, bør produktet stilles på det induktionskogefelt, der passer til bunddiameteren. 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.

● **Brugen**

- Før gryden tages i brug skal eventuelle etiketter fjernes, og gryden skylles godt med varmt vand.
- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2-3 gange for fuldstændig fjernelse af eventuelle produktionsrester.
- En tomt produkt eller et produkt, der er fyldt med mad til stegning må ikke overophedes, da slip-let effekten aftager, eller belægningen tager skade.

● **Bortskaffelse**

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

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

● Garanti

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

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

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

● Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 385544_2107 / 385545_2107) 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 vedlægning 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

MARMITE EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ILAG ULTIMATE HL / FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ULTIMATE HL / CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ULTIMATE HL

● **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**

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

CONSERVER TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !



Tenir compte que les poignées peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Veuillez donc utiliser un chiffon ou des gants thermo-isolants.

- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche. N'utilisez jamais le produit, si les poignées sont lâches. Resserrez éventuellement les fixations par vis des poignées.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Lors de la cuisson, il est très important que vous ne laissiez pas sans surveillance la casserole dans laquelle de la graisse est chauffée. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la graisse 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 la nourriture directement dans le produit.
- Ne pas déposer un morceau de viande dégoulinant dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur la plaque de cuisinière chaude peuvent aisément causer un incendie.
- Des températures élevées risquent de décolorer la partie extérieure du produit. Cette dose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit.
- Économiser de l'énergie ! Choisissez une plaque de cuisson correspondant au diamètre du fond du produit afin d'éviter toute perte de chaleur.

IAN	N° du modèle	Dimension du produit	Efficace dimension du fond effectif
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Casserole	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Casserole	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Casserole à manche	Ø 123 mm

- Cet article convient pour tenir des mets au chaud dans un four (max. 160 °C pendant 1 heure).
- Prière de ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou tomber du produit.
- Le produit est lavable en lave-vaisselle.
- Un nettoyage fréquent du produit à l'aide de produits de nettoyage agressifs peut endommager celui-ci et en provoquer la décoloration.
- Le nettoyage dans le lave-vaisselle peut décolorer les pièces en aluminium.
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre est fragile / non résistant aux chocs !
- 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 ! RAYURE !** Évitez de pousser et de tirer le produit sur les plaques de cuisson en céramique / en verre ! Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond de l'ustensile de cuisine avec un chiffon propre et sans peluche (par ex. en microfibre). De cette manière, vous pourrez prévenir les rayures.
- Veuillez noter qu'en raison de la couleur claire un léger changement de celle-ci peut apparaître lors de l'utilisation de ce produit. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune atteinte à la qualité du revêtement et à son utilité.

● Remarque relative aux cuisinières à induction

- **Remarque :** Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et du produit.
- Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal et n'indique nullement que votre cuisinière à induction ou votre batterie de cuisine est endommagée.
- Le produit doit être centré sur la plaque de cuisson à induction.
- **PRUDENCE !** Vitesse de chauffe élevée ! Ne chauffez pas excessivement la batterie de cuisine lors du préchauffage.
- La pièce doit être bien aérée, en cas de surchauffe de la batterie de cuisine.
- Cet article combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, aux avantages de la cuisson par induction. Pour permettre cet effet, des éléments en acier magnétiques ont été insérés dans le fond en aluminium. Le fond n'est pas magnétique dans son ensemble de sorte que si le diamètre du fond est plus grand que la plaque de cuisson à induction ce qui peut entraîner que les bobines d'induction ne réagissent pas. Cela n'est pas un manquement dans la qualité et ne représente pas d'atteinte à l'état de marche. Afin que l'article puisse fonctionner parfaitement, veuillez placer correctement le diamètre du fond sur la plaque de cuisson correspondante. Pour que le produit fonctionne correctement, veuillez toujours le placer sur la plaque de cuisson qui correspond au diamètre réel du fond indiqué dans ce mode d'emploi.

● Usage

- Avant la première utilisation, veuillez décoller les éventuelles étiquettes adhésives et rincer l'article à l'eau chaude.
- 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.
- Prière de ne pas trop chauffer le produit rempli avec des aliments ou à vide car la surchauffe peut causer des dommages à la surface antiadhésive ou au revêtement.

● Mise au rebut

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

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

● **Garantie**

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

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

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

● **Faire valoir sa garantie**

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 385544_2107 / 385545_2107) 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

GEGOTEN ALUMINIUM PAN MET ILAG **ULTIMATE HL COATING / GEGOTEN** **ALUMINIUM PAN MET ULTIMATE HL-** **COATING / GEGOTEN ALUMINIUM STEELPAN** **MET ULTIMATE HL-COATING**

● **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**

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



Veiligheidsinstructies

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN VOOR LATER GEBRUIK!

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!



Denk eraan dat de handgrepen bij het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenhandschoenen als bescherming.

- Gebruik het deksel niet als de greep loszit. Gebruik het product nooit als de grepen los blijken te zitten. Draai in dat geval de schroefverbinding van de grepen weer vast.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!

- Bij het koken is het uiterst belangrijk om pannen, waarin vet wordt verhit, in het oog te blijven houden. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Doof de vlammen met een deksel of een dichte wollen deken.
- Om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen verdient het aanbeveling alleen keukengerei van hittebestendig kunststof of van hout te gebruiken. Snijd de gaargekookte producten niet direct in de pan.
- Leg geen druipend vlees in heet vet. Door op de gloeiende fornuisplaat spattend vet kan snel een brand ontstaan.
- Een hoge temperatuur kan verkleuring van de buitenkant van het product veroorzaken. Dit wijst niet op een fout in het materiaal en heeft geen invloed op de kwaliteit of werking van het product
- Energie besparen! Kies een kookplaat uit met een diameter die overeenkomt met de bodem van het product om zo warmteverlies te voorkomen.

IAN	Modelnr.	Productafmetingen	Effectieve Bodemafmeting
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Pan	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Pan	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Steelpan	Ø 123 mm

- Het artikel is geschikt voor het warmhouden van gerechten in de bakoven (max. 160 °C gedurende 1 uur).

- Houd product niet onder koud stromend water als het heet is. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.
- Het product is geschikt voor de vaatwasmachine.
- Een regelmatige reiniging van het product met agressieve schoonmaakmiddelen kan schade en verkleuring veroorzaken.
- De reiniging in de vaatwasser kan leiden tot verkleuringen van de aluminium onderdelen.
- **OPGELET!** Het glazen deksel is breekbaar / niet stootvast!
- Bij het met de hand afwassen moet u het product schoonmaken met heet water en een gewoon in de handel verkrijgbaar afwasmiddel. Vermijd daarbij gebruik van scherpe of puntige voorwerpen om te voorkomen dat u het materiaal beschadigt.
- **OPGELET! KRASSEN!** Voorkom dat het product op glaskeramische kookplaten heen en weer schuift! Voordat u gaat 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 vegen. Daardoor kunt u krassen voorkomen.
- Opgelet, tijdens het gebruik van dit product kan er een lichte verkleuring ontstaan die aan de lichte kleur van het product is te wijten. Dergelijke verkleuring wijst op slijtage en heeft geen invloed op de kwaliteit van de coating en de gebruiksgeschiktheid van het product.

● **Opmerking voor inductiekookplaten**

- **Opmerking:** 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 wijst niet op een defect van uw inductiekookplaat of kookgerei.
- Het product moet in het midden van de inductiekookplaat worden neergezet.
- **VOORZICHTIG!** Hoge opwarmsnelheid! Oververhit het kookgerei niet tijdens het voorverwarmen.
- In geval van oververhitting, verlucht de kamer grondig.
- Dit artikel koppelt de voordelen van kookgerei van aluminium zoals laag gewicht en grote warmtegeleiding aan de voordelen van inductiekoken. Om dit mogelijk te maken zijn in de aluminium bodem stukjes staal verwerkt. De bodem is daarom niet volledig magnetisch zodat het op inductiekookplaten die duidelijk groter zijn dan de diameter van de bodem ertoe kan komen dat de inductiespoelen niet reageren. Dit is geen gebrek aan kwaliteit en betekent niet dat de functionaliteit wordt aangetast. Zet het artikel, om ervoor te zorgen dat het zonder problemen werkt, altijd op een kookplaat die net zo groot is als de bodemdiameter. Zet het product, om ervoor te zorgen dat het zonder problemen functioneert, altijd op een kookplaat die overeenkomt met de in deze gebruiksaanwijzing aangegeven effectieve bodemdiameter.

● Gebruik

- Verwijder vóór het eerste gebruik eventuele stickers van de pan en spoel hem uit met heet water.
- Kook het product voor het eerste gebruik 2 tot 3 maal met water uit om eventuele achtergebleven productieresten volledig te verwijderen.
- Leeg of met te braden levensmiddelen gevuld product niet oververhitten omdat anders de anti-aanbaklaag minder goed werkt of beschadigd wordt.

● Afvoer

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

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

● **Garantie**

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

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons - naar onze keuze - gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

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

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 385544_2107 / 385545_2107) 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

ALUGUSS-TOPF MIT ILAG ULTIMATE HL BESCHICHTUNG / ALUGUSS-TOPF MIT ULTIMATE HL-BESCHICHTUNG / ALUGUSS- STIELKASSEROLE MIT ULTIMATE HL- BESCHICHTUNG

● **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! 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, falls der Griff lose sein sollte. Verwenden Sie das Produkt niemals, falls die Griffe locker sein sollten. Ziehen Sie gegebenenfalls die Schraubverbindung der Griffe wieder fest.

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Kochgeschirr, 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 dicken Wolldecke.
- Um die Antihafbeschichtung 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.
- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Energie sparen! Wählen Sie eine dem Durchmesser des Produktbodens entsprechende Kochplatte aus, um Hitzeverlust zu vermeiden.

IAN	Modell-Nr.	Produktgröße	Effektive Bodengröße
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm Topf	Ø 180 mm
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm Topf	Ø 140 mm
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm Stielkasserolle	Ø 123 mm

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

- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Das Produkt ist für die Verwendung in einer Spülmaschine geeignet.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und / oder Verfärbung des Produkts führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich / nicht stoßfest!
- Beim Spülen von Hand reinigen Sie das Produkts 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! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselreifen Tuch (z. B. Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.
- Bitte beachten Sie, dass es bei der Verwendung dieses Produkts aufgrund der hellen Farbe zu leichten Verfärbungen kommen kann. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.

● **Hinweis für Induktionskochfelder**

- **Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist.
- Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin.
- Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld anzuordnen.
- **VORSICHT!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Dieses Produkt verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen, wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar. Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es stets auf das Kochfeld, welches dem in dieser Bedienungsanleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.

● **Gebrauch**

- Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Produkt und spülen Sie es mit heißem Wasser aus.
- 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.

● **Entsorgung**

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

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

● **Garantie**

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

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

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

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

● **Abwicklung im Garantiefall**

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 385544_2107 / 385545_2107) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● **Service**

DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



IAN	Model no.	Product size	Effective bottom size	Version
385544_2107	HG04524	Ø 240 mm	Ø 180 mm	03/2022
385545_2107	HG04525A	Ø 200 mm	Ø 140 mm	01/2022
385545_2107	HG04525B	Ø 160 mm	Ø 123 mm	01/2022

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 385544_2107

IAN 385545_2107

