

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

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

## ALUGUSS-TOPF/ALUGUSS-STIELKASSEROLLE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

## CAST ALUMINIUM POT/CAST ALUMINIUM SAUCEPAN

Operation and safety notes

(FR) (BE)

## 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

(PL)

## GARNEK Z ODLEWU ALUMINIOWEGO/ RONDEL Z RĄCZKĄ Z ODLEWU ALUMINIOWEGO

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

## HLINÍKOVÝ HRNEC/HLINÍKOVÝ HRNEC S RUKOJETÍ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

## HRNEC Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY/KASTRÓL Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

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

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

## ALUMINIUMSSTØBT GRYPDE/ALUMINIUMSGRYDE/ALUMINIUMSSTØBT KASSEROLLE

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)

## PENTOLA/CASSERUOLA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)

## ALUMÍNIUMÖNTVÉNY EDÉNY/ALUMÍNIUMÖNTVÉNY FŐZŐEDÉNY

Kezelési és biztonsági utalások

IAN 506860\_2507

IAN 506845\_2507

IAN 506842\_2507



DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	13
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	21
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	32
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	41
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	50
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	59
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	68
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	78
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	86
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	95

## ● **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**

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)

## ● **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)

## ● 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 pannelappen 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 beschadigingen 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)

## ● **Wstęp**

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

Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507.

## ● **Używać zgodnie z przeznaczeniem**

Ten produkt jest przeznaczony do domowego przygotowywania posiłków i może być używany wyłącznie w tym celu. Każde inne użycie lub modyfikacja produktu są zabronione i mogą spowodować obrażenia ciała i / lub uszkodzenie produktu.

## ● **Przed użyciem**

- Przed pierwszym użyciem dokładnie wypłukać produkt i wygotować go 2-3 razy w wodzie, aby mieć pewność, że wszystkie pozostałości produkcyjne zostały całkowicie usunięte.



## Instrukcje bezpieczeństwa

- W przypadku kuchenek gazowych należy umieścić produkt na środku płyty, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się ognia. Upewnić się, że uchwyt nie wystaje poza krawędź płyty kuchennej.
- Nigdy nie pozostawiać produktu bez nadzoru podczas podgrzewania tłuszczu: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Ekstremalne nagrzanie może stopić aluminium w dnie i spowodować jego upłynnienie. W takiej sytuacji nie wolno zdejmować naczyń z kuchenki, aby uniknąć poparzenia roztopionym aluminium. Wyłączyć piekarnik i poczekać aż naczynie całkowicie ostygnie w piekarniku.
- W przypadku przegrzania, które może wystąpić nawet po całkowitym odparowaniu płynu, nigdy nie zdejmuj natychmiast naczyń z palnika. Najpierw wyłączyć palnik, pozwolić produktowi całkowicie ostygnąć i wywietrzyć pomieszczenie.
- Nie wkładać do urządzenia ociekającego wodą mięsa. Rozpryskujący się na gorącej płycie kuchennej tłuszcz może łatwo spowodować pożar.
- Podczas gotowania uchwyt może się nagrzewać. Do ochrony używać uchwytów do garnków lub rękawic do grilla.
- Nie używać produktu, jeśli uchwyty lub gałka pokrywy są luźne. Ewentualnie dociągnąć poluzowane złącza śrubowe uchwytów lub gałki pokrywy.

- **OSTROŻNIE!** Zachowywać szczególną ostrożność podczas nalewania gorących płynów – w przeciwnym razie istnieje ryzyko oparzenia. Nie wylewać płynu pośpiesznie, zapewniać stały przepływ. Upewnić się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** W razie konieczności należy używać uchwytu do garnków lub podobnych środków ochrony indywidualnej (ŚOI) podczas wylewania.
- **OSTROŻNIE!** Natychmiast zetrzeć odpowiednią ściereczką gorący olej lub inne płyny, które wyleją się z garnka lub kapną na powierzchnię podczas nalewania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- Zadbaj o odpowiednią wentylację, aby w zamkniętym pomieszczeniu nie zebrał się dym.
- Produkt nie nadaje się do głębokiego smażenia!
- **UWAGA!** Szklana pokrywa jest delikatna i nieodporna na wstrząsy!

## ● Instrukcja obsługi

- Tylko w przypadku pokrywek szklanych: Nigdy nie schładzać gorącej szklanej pokrywki zimną wodą, ponieważ szok termiczny może spowodować jej pęknięcie i stanowić zagrożenie dla zdrowia.
- Ściśle przylegająca pokrywka może przykleić się do garnka podczas stygnięcia (efekt próżni). Aby tego uniknąć, przed pozostawieniem ich do ostygnięcia osuszyć brzeg naczyń i pokrywkę. Można również usunąć próżnię, krótko podgrzewając naczynie. Próżnia może również powstać, jeśli gorąca pokrywka zostanie położona na gładkiej powierzchni.

- Lekko natłuścić produkt.
- Nie przegrzewać produktu, pustego ani pełnego, aby uniknąć utraty właściwości nieprzywierających w wyniku uszkodzenia.
- Po użyciu zawsze stawiać naczynia kuchenne na powierzchni żaroodpornej, a nie bezpośrednio na nieosłoniętym blacie.
- **Niebezpieczeństwo przegrzania!** W przypadku kontaktu beztłuszczowej żywności z rozgrzаныmi patelniami bez oleju, spalanie białka może spowodować lekkie przebarwienie powłoki nieprzywierającej. Takie przebarwienia są oznakami zużycia i nie wpływają na jakość ani użyteczność powłoki.
- Podgrzewać potrawę na dużym lub średnim ogniu, a następnie gotować na mniejszym ogniu, aż będzie gotowa.
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki, zapobiegającej przywieraniu. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Wysokie temperatury mogą powodować przebarwienia na zewnątrz produktu. Nie jest to wada materiałowa i nie wpływa to na jakość ani działanie produktu.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- **UWAGA! RYZYKO ZARYSOWAŃ!** Unikać szurania naczyń do gotowania po ceramicznej płytce grzejnej!

- Zawsze podnosić naczynia przed ich przesuwaniem po płycie grzewczej, aby uniknąć zarysowania płyty ceramicznej. Nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia.
- Przesuwanie naczyń kuchennych z odstłoniętym aluminiowym dnem tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą środka do czyszczenia ceramiki.
- Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna naczynia do gotowania czystą ściereczką niepozostawiającą włókien (np. z mikrowłókna). Dzięki temu zmniejszy się ryzyko zarysowań.
- **Bezpieczna żywność:** Produkt nie wpływa na smak i zapach przygotowywanych potraw.

## ● Kompatybilność z płytami grzewczymi

- Produkt nadaje się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy produktu.
- Efektywna średnica dna:
  - 506860\_2507 (28 cm garnek): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm garnek): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm rondel): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm garnek): Ø 180 mm

- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W pewnych okolicznościach, ze względu na właściwości elektromagnetyczne źródła ciepła oraz patelni lub garnka, może pojawiać się szum. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza wady płyty indukcyjnej ani naczyń kuchennych.
- Garnek lub patelnię należy stawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **UWAGA!** Duża szybkość nagrzewania! Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać.
- W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- Ten produkt łączy zalety aluminiowych naczyń kuchennych, takie jak niewielki ciężar i wysoka przewodność cieplna, z zaletami gotowania na kuchenkach indukcyjnych. Aby było to możliwe w aluminiowe dno wmontowano magnetyczne elementy stalowe.
- Dno nie jest zatem w całości magnetyczne, a więc może współpracować z płytami indukcyjnymi o znacznie większej średnicy niż średnica dna, bez wzbudzania cewek indukcyjnych.
- Nie jest to wada jakości wykonania i nie wpływa na funkcjonalność. Aby produkt działał prawidłowo, należy zawsze stawiać go na płycie grzejnej o średnicy odpowiedniej dla jego dna.

## ● **Kompatybilność z piekarnikiem**

- Produkt może utrzymywać ciepło potraw w piekarniku (maks. 160 °C przez 1 godzinę).

## ● Czyszczenie i konserwacja

- Produkt nadaje się do mycia w zmywarce.
- Myć ręcznie w gorącej wodzie i ogólnie dostępnymi detergentami. Unikać używania ostrych i spiczastych przedmiotów lub szczotek, aby nie uszkodzić materiału.
- Nie używać silnych lub ściernych środków czyszczących.
- Częste czyszczenie patelni za pomocą ostrych środków czyszczących może spowodować uszkodzenia i odbarwienia.
- Aluminiowe części mogą się odbarwić w wyniku mycia w zmywarce.

## ● Utylizacja

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

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



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

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

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

## ● Gwarancja

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

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

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

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

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

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady

atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

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

## **Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej**


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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) jako dowód zakupu.

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

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną. Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

## **Serwis**

 **Serwis Polska**  
Tel.: 223974996  
E-Mail: owim@lidl.pl

## ● Úvod

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

Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Po naskenování QR kódu budete přeměrováni přímo na stránky Lidl service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507 otevřít příslušný návod k obsluze.

## ● **Užívání ke stanovenému účelu**

Výrobek je vhodný pro přípravu pokrmů v domácnosti a smí být používán pouze k tomuto účelu. Jiné použití nebo úprava výrobku je zakázána a může vést ke zraněním a poškození výrobku.

## ● **Před použitím**

- Před prvním použitím výrobek důkladně opláchněte a 2 až 3krát propláchněte vodou, aby se zcela odstranily všechny zbytky z výroby.



## Bezpečnostní pokyny

- Při vaření na plynových sporácích dbejte na to, aby byl výrobek umístěn uprostřed varné desky, aby nedošlo k přeskoku plamene. Ujistěte se, že rukojeť nepřesahuje okraj varné plochy.
- Nikdy nepouštějte výrobek z očí, když je v něm zahříván tuk: Přehřátý tuk se může vznítit. Pokud by tuk hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zadržte plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- Extrémní přehřátí může způsobit roztavení a zkapalnění hliníku uvnitř dna. Pokud k tomu dojde, nikdy nesundávejte nádobí ze sporáku, abyste se nepopálili zkapalněným hliníkem. Vypněte sporák a nechte varné nádobí na sporáku úplně vychladnout.
- V případě přehřátí, k němuž může dojít i po úplném odpaření tekutiny, nikdy nesundávejte nádobí z hořáku okamžitě. Nejprve vypněte hořák, nechte výrobek zcela vychladnout a vyvětrejte místnost.
- Do výrobku nevkládejte mokré maso. Tuk, který se rozstříkne na rozžhavenou varnou desku, může snadno způsobit požár.
- Rukojeť se může při vaření zahřát. Ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Výrobek nepoužívejte, když jsou rukojeti nebo knoflík víka uvolněné. Dotáhněte popřípadě šroubové spojení rukojeti nebo knoflík víka.

- **OPATRNĚ!** Při nalévání horkých tekutin buďte obzvláště opatrní, jinak hrozí nebezpečí opaření. Nenalévejte kapalinu příliš rychle, ale zajistěte rovnoměrný proud. Při vylévání se ujistěte, že se v bezprostřední blízkosti nezdržují žádné další osoby, zejména děti.
- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při vylévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **OPATRNĚ!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají do hrnce nebo kapají na varný povrch. V opačném případě hrozí nebezpečí požáru.
- Zajistěte dostatečné větrání, aby se zabránilo silnému zakouření v uzavřeném prostředí.
- Tento výrobek není vhodný k fritování!
- **VÝSTRAHA!** Skleněné víko je křehké/není odolné proti nárazům!

## ● Návod k použití

- Pouze pro skleněná víka: Nikdy nechladíte horké skleněné víko studenou vodou, protože by mohlo prasknout v důsledku teplotního šoku a představovat pro vás nebezpečí.
- Dobře přiléhající víko se při ochlazování může přilepit k hrnci (vakuový efekt). Abyste tomuto efektu zabránili, osušte okraj nádoby a víko, než je necháte vychladnout. Vakuum můžete odstranit také tím, že nádobu krátce znovu zahřejete. Vakuum může také vzniknout, pokud položíte horké víko na hladký povrch.
- Výrobek lehce namažte tukem.
- Výrobek nepřehřívejte, ať už je prázdný nebo naplněný, aby nedošlo k poškození a snížení nepřilnavosti.

- Po použití vždy položte nádobí na žáruvzdornou podložku, nikoli přímo na nechráněnou pracovní desku.
- **Nebezpečí přehřátí!** Pokud se jídla bez tuků dostanou do kontaktu s přehřátými pánvemi bez oleje, může dojít k mírnému zabarvení nepřilnavého povrchu v důsledku spálení bílkovin. Takové změny barvy jsou známky opotřebení a nemají vliv ani na kvalitu povlaku ani na jeho použitelnost.
- Jídlo zahřívejte na vysokém/středním plameni a poté ho duste na nižším plameni, dokud není hotové.
- Používejte pouze plastové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky abyste nepoškodili nepřilnavý povrch. Neřežte potraviny přímo ve výrobku.
- Vysokými teplotami mohou vzniknout změny barvy vnější strany výrobku. Nejedná se o známku vadného materiálu a nezhoršuje to kvalitu nebo funkci výrobku.
- Nikdy nedávejte horký výrobek pod tekoucí studenou vodu. Spodní část výrobku by se tím mohla poškodit nebo z výrobku odpadnout.
- **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ŠKRÁBANCŮ!** Vyhněte se posouvání nádobí tam a zpět na sklokeramických varných polích!
- Před změnou polohy nádobí na varné desce jej vždy zvedněte, abyste zabránili poškrábání sklokeramické varné desky. Neneseme odpovědnost za škody, které by jinak mohly nastat.
- Když se pohybuje nádobím s volným hliníkovým dnem tam a zpět na keramických površích, může to zanechávat stopy. Tyto skvrny lze obecně odstranit keramickým čisticím prostředkem.

- Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste otřeli povrch varného pole a dno nádobí čistou, nežmolující látkou (například z mikrovlákna). Tím snížíte riziko poškrábání.
- **Bezpečné pro potraviny:** Tento výrobek neovlivňuje chuť ani vůni připravovaných pokrmů.

## ● **Kompatibilita s varnými deskami**

- Výrobek je vhodný pro plynová, elektrická, sklokeramická, indukční a halogenová varná pole.
- **Šetřete energii!** Aby nedocházelo ke ztrátám tepla, měli byste zvolit varnou desku o průměru, který odpovídá průměru výrobku.
- Účinný průměr dna:
  - 506860\_2507 (28 cm hrnec): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm hrnec): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm varný hrnec): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm hrnec): Ø 180 mm
- **Pokyn pro indukční varná pole:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce/pánve. To je normální a neznamena to závadu indukčního varného pole ani nádobí.
- Hrnec/pánev musí být umístěn uprostřed indukční varné desky.
- **VÝSTRAHA!** Vysoká rychlost ohřevu! Kuchyňské nádobí při přehřevu nepřehřejte.

- V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- Tento výrobek spojuje přednosti hliníkového nádobí, jako je nízká hmotnost a vysoká tepelná vodivost, s výhodami vaření s pomocí indukce. Aby to bylo možné, byly do hliníkového dna zabudovány magnetické ocelové prvky.
- Dno tedy není průběžně magnetické, takže se na indukčních deskách, které jsou výrazně větší než průměr dna, může stát, že indukční cívky nereagují.
- Nejedná se o nedostatek kvality a nepředstavuje narušení funkčnosti. Aby výrobek bezvadně fungoval, vždy jej umístěte na varnou desku odpovídající spodnímu průměru výrobku.

## ● Vhodnost pro použití v troubě

- Výrobek je vhodný pro uchovávání teplých jídel v troubě (max. 160 °C po dobu 1 hodiny).

## ● Čištění a péče

- Výrobek je vhodný do myčky nádobí.
- Ruční mytí horkou vodou a běžným čisticím prostředkem. Vyhněte se používání ostrých a špičatých předmětů nebo kartáčů, abyste nepoškodili materiál.
- K čištění nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Časté čištění výrobku ostrými čisticími prostředky může vést k poškození a změnám barvy.
- Smaltované výrobky se mohou zabarvit, když jsou dávány do myčky na nádobí.

## ● Zlikvidování

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

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



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

## ● Záruka

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

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

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

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

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

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

## **Postup v případě uplatňování záruky**

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

## **Servis**

**CZ** **Servis Česká republika**

Tel.: 800 143 873

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

## ● Úvod

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

Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Po naskenovaní QR kódu sa dostanete priamo na stránku [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), kde si po zadaní čísla (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

## ● Používanie v súlade s určením

Produkt je vhodný na prípravu jedál v domácom prostredí a smie sa používať len na tento účel. Akékoľvek iné používanie alebo modifikácia produktu je zakázaná a môže viesť k poraneniam a poškodeniam produktu.

## ● Pred použitím

- Produkt dôkladne opláchnite a pred prvým použitím ho 2- až 3-krát prevarte s vodou, aby sa kompletne odstránili všetky zvyšky z výroby.



## Bezpečnostné upozornenia

- Pri plynových varných doskách musí byť produkt umiestnený v strede varnej dosky, aby sa zabránilo unikaniu ohňa. Uistite sa, či rukoväť neprečnieva cez okraj varnej plochy.
- Produkt majte pod dozorom vždy, keď v ňom ohrievate tuk: Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plameň uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Extrémne prehriatie môže spôsobiť roztavenie a skvapalnenie hliníka vo vnútri dna. Ak sa to stane, nikdy nedávajte riad dole zo sporáka, aby ste sa nepopálili na skvapalnenom hliníku. Vypnite sporák a riad nechajte na sporáku úplne vychladnúť.
- V prípade prehriatia, ktoré môže nastať aj vtedy, keď sa tekutina úplne odparí, nikdy nesmiete dávať kuchynský riad hneď dole z horáka. Najprv horák vypnite, produkt nechajte úplne vychladnúť a vyvetrajte miestnosť.
- Do produktu nedávajte mokré kvapkajúce mäso. Tuk, ktorý vystrekne na žeravú varnú dosku, môže ľahko spôsobiť požiar.
- Rukoväť môže byť počas varenia horúca. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Produkt nepoužívajte, ak sú rukoväti alebo úchyt pokrievky uvoľnené. V takom prípade skrutky rukovätí alebo úchytu pokrievky dotiahnite.

- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nenalievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nezdržiavali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **POZOR!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré pri vylievaní stečú do hrnca alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Aby v uzatvorenom priestore nevznikol silný dym, zabezpečte dostatočné vetranie.
- Tento produkt nie je vhodný na vyprážanie!
- **OPATRNE!** Sklenená pokrievka je rozbitná/nie je odolná voči nárazom!

## ● **Návod na používanie**

- Len pre sklenenú pokrievku: Horúcu sklenenú pokrievku nikdy neochladzujte studenou vodou, pretože pokrievka by sa pod vplyvom teplotného šoku rozbila a mohla by predstavovať nebezpečenstvo.
- Dobre priliehajúca pokrievka sa môže pri ochladzovaní prisaf k hrncu (vákuový efekt). Aby ste sa tomuto efektu vyhli, pred ochladením by ste mali okraj kuchynského riadu a pokrievku osušiť. Váku sa môžete zbaviť aj tak, že kuchynský riad znova na chvíľu zohrejete. Vákuum môže vzniknúť aj vtedy, keď horúcu pokrievku položíte na hladký povrch.

- Produkt jemne namastite.
- Naplnený ani prázdny produkt neprehrievajte, aby sa v dôsledku poškodenia neznížila príľnavosť.
- Kuchynský riad po použití vždy položte na tepluvzdorný podklad, nikdy nie priamo na nechránenú pracovnú plochu.
- **Nebezpečenstvo prehriatia!** Ak sa prehriata panvica bez oleja dostane do kontaktu s potravinami bez tuku, môžu vzniknúť mierne zafarbenia nepríľnavého povrchu spôsobené spálením bielkovín. Takéto zafarbenia sú známkou opotrebenia a nenarušujú kvalitu povrchu ani vhodnosť používania.
- Jedlo ohrievajte na vysokom/strednom stupni a následne varte na nižšom stupni, kým nebude hotové.
- Používajte len kuchynské pomôcky z plastu alebo dreva, aby ste nepoškodili nepríľnavý povrch. Potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Vysoké teploty môžu zapríčiniť sfarbenie vonkajšej strany produktu. To nie je známka chybného materiálu a neovplyvňuje to kvalitu, ako ani funkciu produktu.
- Horúci produkt nikdy nechladte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla spodná strana produktu poškodiť alebo z produktu odpadnúť.
- **OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO ŠKRABANCOV!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklokeramickej varnej doske!
- Keď chcete kuchynský riad na varnej ploche posunúť, vždy ho zdvihnite, aby ste sklokeramicкую varnú plochu nepoškriabali. V opačnom prípade neručíme za škody, ktoré by mohli vzniknúť.

- Ak kuchynský riad s nechráneným hliníkovým dnom posúvate hore a dole po keramických plochách, môže to zanechať stopy. Väčšinou sa dajú odstrániť pomocou čističa na keramické dosky.
- Predtým, ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlpcov (napr. z mikrovlákna). Znížite tým riziko škrabancov.
- **Vhodné pre potraviny:** Tento produkt neovplyvňuje chuť ani vôňu pripravovaných potravín.

## ● **Kompatibilita s varnými doskami**

- Produkt je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické, indukčné a halogénové varné dosky.
- **Šetrite energiou!** Aby sa zabránilo strate tepla, zvolte varnú dosku s priemerom, ktorý zodpovedá priemeru produktu.
- Účinný priemer spodnej časti:
  - 506860\_2507 (28 cm hrniec): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm hrniec): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm kastról): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm hrniec): Ø 180 mm
- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môže vznikáť zvuk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a hrnca/panvice. To je normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie.
- Hrnec/panvica musí byť umiestnená do stredu indukčnej dosky.

- **OPATRNE!** Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte.
- V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.
- Tento produkt spája výhody hliníkového riadu, ako je nízka hmotnosť a vysoká tepelná vodivosť, s výhodami varenia na indukcii. Aby to bolo možné, do hliníkového dna boli zabudované magnetické ocelové prvky.
- Dno preto nie je celé magnetické, takže na indukčných varných doskách, ktoré sú výrazne väčšie ako priemer dna, sa môže stať, že indukčné cievky nebudú reagovať.
- To nie je žiadna chyba kvality a nepredstavuje žiadne zníženie funkčnosti. Aby produkt fungoval bezchybne, vždy ho položte na takú varnú platňu, ktorá zodpovedá priemeru dna.

## ● Vhodnosť do rúry

- Produkt je vhodný na udržiavanie teploty jedál v rúre na pečenie (max. 160 °C počas 1 hodiny).

## ● Čistenie a starostlivosť

- Produkt je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Produkt umývajte ručne s horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom na riad. Zabráňte používaniu ostrých a špicatých predmetov alebo kief, aby sa nepoškodil materiál.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne silné ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Časté čistenie produktu s ostrými čistiacimi prostriedkami môže spôsobiť poškodenie a sfarbenie.

- Hliníkové časti sa môžu sfarbiť, keď ich vložíte do umývačky riadu.

## ● Likvidácia

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

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



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

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

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

## ● Záruka

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

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

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

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

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

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

## **Postup v prípade poškodenia v záruke**

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) ako dôkaz o kúpe.

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

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

## **Servis**

**SK Servis Slovensko**

Tel.: 0850 232001

E-pošta: [owim@lidl.sk](mailto:owim@lidl.sk)

## ● **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 Trimán 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)

## ● 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.

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507.

## ● **Forskriftsmæssig anvendelse**

Produktet er beregnet til tilberedning af mad i private husholdninger og må kun anvendes til dette formål. Enhver anden anvendelse eller modificering af produktet er forbudt og kan medføre personskaade og produktskaade.

## ● Inden anvendelse

- Skyl produktet grundigt, og kog vand i det 2 til 3 gange, inden du tager produktet i brug, så eventuelle produktionsrester fjernes helt.



## Sikkerhedsanvisninger

- På gaskogeplader skal produktet stilles nøjagtigt midt på kogeblusset, så flammerne ikke slikker op ad siden på det. Pas på, at håndtaget ikke rager ud over kogepladens kant.
- Efterlad aldrig produktet uden opsyn, når der opvarmes fedt i det: Overophedet fedt kan antænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Ekstrem overophedning kan få aluminiummet inde i bunden til at smelte og blive flydende. Hvis det sker, må du aldrig fjerne produktet fra komfuret, da det kan medføre forbrændinger fra det flydende aluminium. Sluk komfuret, og lad produktet køle fuldstændigt af.
- Ved overophedning, som også kan forekomme ved tørkogning, må du aldrig fjerne kogegrejet fra kogepladen med det samme. Sluk først for kogepladen, lad produktet køle helt af, og udluft rummet.
- Læg ikke vådt kød i produktet. Fedtstænk på en varm kogeplade kan nemt medføre brand.
- Grebene kan blive varme under madlavning. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Produktet må ikke anvendes, hvis grebene eller knoppen på låget sidder løst. Efterspænd evt. skrueerne, der holder grebene eller knoppen på låget fast.
- **FORSIGTIG!** Vær specielt forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der risiko for forbrænding. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær ved udhældning af væsker opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.

- **OBS!** Brug om nødvendigt en grillhandske eller et tilsvarende effektivt personligt værnemiddel (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Tør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på kogepladen, af med en egnet klud. I modsat fald er der brandfare.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation for at undgå kraftig røg i et lukket miljø.
- Dette produkt er ikke egnet til friturestegning!
- **OBS!** Glaslåget er skrøbeligt/ikke stødsikkert!

## ● **Brugsanvisning**

- Kun for glaslåg: Afkøl aldrig et varmt glaslåg med koldt vand, da den pludselige temperaturændring kan få glaslåget til at sprænge, og det kan være farligt for dig.
- Hvis låget sidder tæt mod kogegrejet, kan det suge sig fast på kogegrejet, når det afkøles (vakuumeffekt). For at undgå dette bør du tørre kanten af kogegrejet og låget af, inden du lader dem køle af. Du kan også afhjælpe vakuumeffekten ved kortvarigt at varme gryden op igen. Der kan også forekomme vakuumeffekt, hvis du lægger det varme låg på en glat overflade.
- Smør produktet let med fedt.
- Overophed ikke produktet, når det er tomt eller fyldt, da nonstick-belægningen så kan blive forringet på grund af beskadigelse.
- Stil altid kogegrejet på et varmefast underlag efter brug og ikke direkte på en ubeskyttet bordplade.

- **Fare for overophedning!** Hvis fedtfri mad kommer i kontakt med overophedede pander uden olie, kan det medføre en let misfarvning af nonstick-belægningen på grund af forbrænding af proteinerne. Disse misfarvninger skyldes slitage og påvirker ikke belægningens kvalitet eller brugsværdien.
- Varm maden op ved høj/medium varme, og lad den derefter simre ved lavere varme, indtil den er færdig.
- Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ for ikke at beskadige slip let-belægningen. Madvarer må ikke udkæres direkte i produktet.
- Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke en materialefejl og har ingen indflydelse på produktets kvalitet eller funktion.
- Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Herved kan produktets underside tage skade eller falde af produktet.
- **OBS! RISIKO FOR RIDSER!** Undgå at skubbe og trække kogegejet på glaskeramiske kogeplader!
- Løft altid kogegejet, før du flytter det på kogepladen, for at undgå ridser i den glaskeramiske kogeplade. Vi hæfter ikke for skader, som skyldes dette.
- Hvis pander eller gryder med en synlig aluminiumsbund skubbes frem og tilbage på keramiske flader, kan det efterlade spor. Sådanne spor kan som regel fjernes med et rengøringsmiddel til keramiske flader.
- Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og kogegejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (f.eks. mikrofiber). Det nedsætter risikoen for ridser.

- **Levnedsmiddelsikker:** Dette produkt påvirker hverken fødevarers smag eller aroma.

## ● **Kompatibilitet med kogeplader**

- Produktet er egnet til gas-, el-, glaskeramik-, induktions-, og halogenkogeplader.
- **Spar på energien!** Vælg en kogezone med en diameter, der svarer til produktets diameter, for at undgå varmetab.
- Effektiv bunddiameter:
  - 506860\_2507 (28 cm gryde): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm gryde): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm saucegryde): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm gryde): Ø 180 mm
- **Vejledning for induktionskogeplader:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og grydens/pandens elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på en defekt induktionskogeplade eller kogegrej.
- Gryden/panden skal anbringes midt på induktionskogepladen.
- **OBS!** Hurtig opvarmningshastighed! Kogegrejet må ikke overopvarmes ved forvarmning.
- Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.
- Dette produkt kombinerer fordelene ved aluminiumskogegrej, som for eksempel den lave vægt og den høje varmeledningsevne, med fordelene ved at lave mad med induktion. For at muliggøre dette er der indbygget magnetiske stålelementer i aluminiumsbunden.

- Bunden er ikke magnetisk som helhed, og det kan derfor forekomme, at induktionsspølen ikke reagerer, hvis induktionskøgezone er markant større end bunddiameteren.
- Dette er ikke en defekt, og det har ingen indflydelse på funktionaliteten. For at produktet kan fungere korrekt, skal det benyttes på en kogezone med den korrekte diameter.

## ● **Egnethed i ovn**

- Produktet er velegnet til at holde mad varm i bageovnen (maks. 160 °C i 1 time).

## ● **Rengøring og pleje**

- Produktet er egnet til opvaskemaskine.
- Vaskes i hånden med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande eller børster for ikke at beskadige materialet.
- Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- Hyppig rengøring med skrappe rengøringsmidler kan medføre beskadigelse og misfarvning af produktet.
- Aluminiumsdele kan blive misfarvet, hvis de vaskes i opvaskemaskine.

## ● **Bortskaffelse**

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

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



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

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

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

## ● **Garanti**

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

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

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

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig.

Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

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

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

## **Afvikling af garantisager**

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

## **Service**

**DK** **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: owim@lidl.dk

## ● 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)

## ● **Bevezető**

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

Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) weboldalon.

A QR-kódot beolvasva egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 506842\_2507 / 506860\_2507 / 506845\_2507 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

## ● **Rendeltetészerű használat**

A termék ételek készítésére alkalmas háztartási használatban, és kizárólag erre a célra használható. Ettől eltérő használati mód vagy a termék módosítása tilos, és sérülésekhez és a termék károsodásához vezethet.

## ● **Használat előtt**

- A gyártási maradékanyagok teljes eltávolítása érdekében az első használat előtt öblítse ki a terméket alaposan, majd forraljon fel benne vizet 2–3 alkalommal.



## Biztonsági utasítások

- Gázfőzőlapok esetén ügyeljen arra, hogy a terméket a főzőlap közepére helyezze, hogy elkerülje a láng felcsapódását. Ügyeljen arra, hogy a fogó ne lógjon túl a főzőlap szélén.
- Ne vesztse szem elől a terméket, miközben zsiradékot melegít benne: A túlhevült zsiradék lángra kaphat. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- Az extrém túlmelegítés az alap belsejében megolvaszthatja és folyékonyá teheti az alumíniumot. Amennyiben ez megtörténik, soha ne vegye le az edényt a tűzről, hogy elkerülje a cseppfolyósodott alumínium okozta égési sérüléseket. Kapcsolja ki a tűzhelyet, és hagyja a főzőedényt teljesen kihűlni a tűzhelyen.
- Túlmelegedés esetén, amely akkor is előfordulhat, ha a folyadék teljesen elpárolgott, soha ne vegye le azonnal az edényt a főzőlapról. Először kapcsolja ki a főzőlapot, hagyja a terméket teljes mértékben lehűlni, majd szellőztesse ki a helyiséget.
- Ne tegyen a termékbe erősen átázott húsokat. Ha a zsiradék izzó főzőlapra fröccsen, könnyen tüzet okozhat.
- A fogó a főzés során felforrósodhat. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.
- Ne használja a terméket, ha a fogantyúk vagy a fedő gombja meglazult. Adott esetben húzza meg a fogantyúk és a fedő gombjának csavarjait.

- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntése során legyen különösen elővigyázatos - ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen töltse be a folyadékot, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. A kiöntés során ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon edényfogó kesztyűt, vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.
- Zárt környezetben az erős füst elkerülése érdekében gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- A termék olajban sütésre nem alkalmas!
- **FIGYELEM!** Az üvegfedő törékeny/nem ütésálló!

## ● Használati útmutató

- Csak az üvegfedőkhöz: Soha ne hűtse le forró üvegfedeleket hideg vízzel, mert a hőmérsékleti különbség miatt a fedél szétrepedhet, és veszélyt jelenthet Önre nézve.
- A jól illeszkedő fedél a lehűlés során a fazékhoz tapadhat (vákuumhatás). Ennek a hatásnak az elkerülése érdekében törölje a főzőedény szélét és a fedelet szárazra, mielőtt ezeket hűlni hagyja. A vákuumot úgy is megszüntetheti, hogy a edényt rövid ideig újra felmelegíti. Vákuum akkor is keletkezhet, ha a forró fedelet egy sima felületre helyezi.
- Kenje be a terméket enyhén zsiradékkal.

- Ne hevítse túl a terméket, sem üres, sem megtöltött állapotban, hogy elkerülje a tapadásgátló hatás sérülés miatti romlását.
- Használat után mindig tegye az edényt hőálló alátételre, ne közvetlenül a védtelen munkalapra.
- **Túlhevülés veszélye!** Ha zsírmentes ételek túlhevült serpenyőkkel olaj nélkül érintkeznek, a fehérje elége miatt a tapadásmentes bevonat enyhén elszíneződhet. Az ilyen elszíneződések az elhasználódás jelei, és nem befolyásolják a bevonat minőségét vagy használhatóságát.
- Melegítse az ételt magas/közepes hőfokon, majd ezután főzze alacsonyabb hőfokon, amíg elkészül.
- Csak fából vagy műanyagból készült konyhai eszközöket használjon, hogy ne tudjon kárt tenni a tapadásmentes bevonatban. Az élelmiszerek vágását ne akkor végezze, amikor azok már a termékben vannak.
- A magas hőmérséklet elszíneződéseket okozhat a termék felszínén. Ez nem anyaghiba jele, és nincs hatással a termék minőségére vagy használhatóságára.
- A terméket forró állapotban soha ne tartsa folyó hideg víz alá. Ellenkező esetben a termék alsó része sérülhet, vagy akár le is válhat a termékről.
- **FIGYELEM! KARCOLÁSOK VESZÉLYE!** Az edényt ne tologassa az üvegkerámia lapokon!
- Mielőtt az edényt a főzőlapon áthelyezi, először emelje meg, hogy megelőzze az üvegkerámia főzőlap karcolódását. Ellenkező esetben a keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget.

- A szabadon lévő alumínium talppal rendelkező főzőedények ide-oda mozgatása nyomokat hagyhat a kerámiafelületeken. Ezek általában kerámia tisztítóval eltávolíthatók.
- A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és az edény talpát is egy tiszta, szőszmentes (pl. mikroszálas) ruha segítségével áttörölni. Ezzel csökkenti a karcosodás kockázatát.
- **Élelmiszerbiztos:** A termék nincs hatással az elkészített élelmiszerek ízére vagy illatára.

## ● **Kompatibilis főzőlapok**

- A termék használható gáz-, elektromos-, üvegkerámia-, indukciós- és halogén főzőlapokon is.
- **Takarékoskodjon az energiával!** A hőveszteség elkerülése érdekében olyan főzőlapot válasszon, melynek átmérője megegyezik a termék átmérőjével.
- Hatékony fenékátmérő:
  - 506860\_2507 (28 cm Fazék): Ø 200 mm
  - 506845\_2507 (20 cm Fazék): Ø 140 mm
  - 506845\_2507 (16 cm Főzőedény): Ø 123 mm
  - 506842\_2507 (24 cm Fazék): Ø 180 mm
- **Tanácsok indukciós főzőlapokhoz:** Egyes esetekben egy hangot hallhat, mely a hőforrás és a fazék vagy serpenyő elektromágneses tulajdonságaira vezethető vissza. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy az edény hibájára.
- A fazekat vagy serpenyőt helyezze az indukciós főzőlap közepére.

- **FIGYELEM!** Gyors felforrósodás! Előmelegítés során ne hevítse túl az edényt.
- Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.
- A termék ötvözi a könnyű súlyú és jó hővezető képességű alumíniumedények és az indukciós főzés előnyeit. Ennek érdekében mágneses acélelemeket építettek be az alumínium alapba.
- Az alap ezért nem teljesen mágneses, így az alapátmérőnél lényegesen nagyobb indukciós főzőlapokon előfordulhat, hogy az indukciós tekercsek nem fognak reagálni.
- Ez nem minőségi hiba és nem befolyásolja a termék funkcionalitását. A termék megfelelő működése érdekében mindig helyezze azt az alapátmérőjének megfelelő főzőlapra.

## ● **Használat sütőben**

- A termék élelmiszerek sütőben történő melegen tartására alkalmas (max. 160 °C, 1 órán keresztül).

## ● **Tisztítás és ápolás**

- A termék mosogatógépben mosható.
- Kézi mosogatás forró vízzel és hagyományos mosogatószerrel. Ne használjon hegyes és éles tárgyakat vagy keféket, mert azok kárt tehetnek az anyagban.
- A tisztításhoz ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószereket.
- A termék gyakori tisztítása erős tisztítószerekkel annak sérüléséhez és elszíneződéséhez vezethet.

- Az alumínium részek elszíneződhetnek, ha mosogatógépben mosogatják el azokat.

## ● Mentesítés

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

## ● Garancia

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

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

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

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

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

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

## **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 506842\_2507 / IAN 506860\_2507 / IAN 506845\_2507) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típusábráról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról. Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen. A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

## **Szerviz**

**HU Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021225

E-mail: [owim@lidl.hu](mailto:owim@lidl.hu)

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

