



ALUGUSS-MULTIFUNKTIONS-SET

DE AT CH

ALUGUSS-MULTIFUNKTIONS-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

SET MULTIFONCTION EN FONTE D'ALUMINIUM

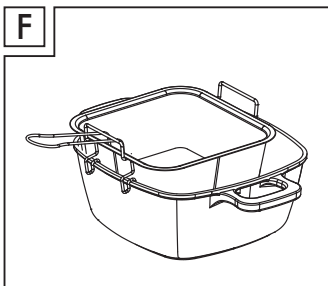
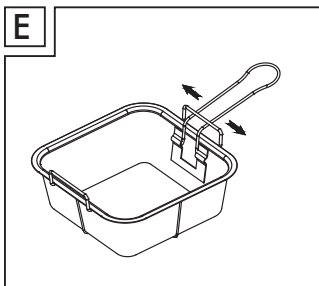
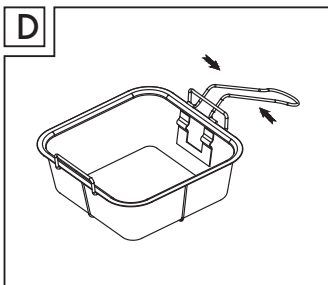
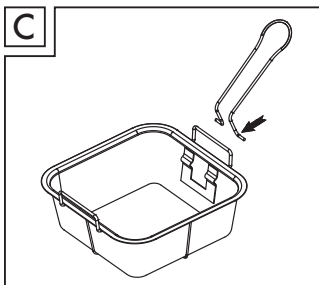
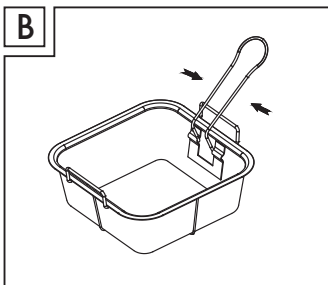
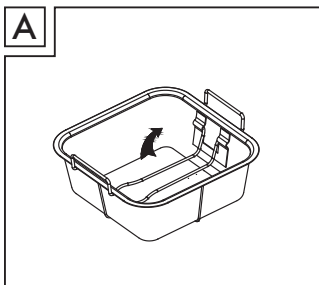
Instructions d'utilisation et consignes de
sécurité

IT CH

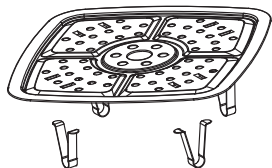
SET COTTURA MULTIFUNZIONE

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

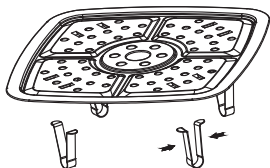
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	14
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	23



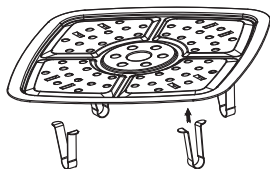
G



H



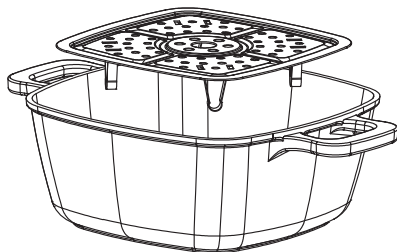
I



J



K



Einleitung	Seite	6
Gebrauchs- und Pflegehinweise	Seite	6
Entsorgung	Seite	11
Garantie	Seite	11
Abwicklung im Garantiefall	Seite	12
Service	Seite	13

● **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.

● **Gebrauchs- und Pflegehinweise**

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser des Produkts entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser ca.:
 - Topf: Ø 160 mm
 - Pfanne: Ø 160 mm
- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie das Produkt leicht ein.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Wenn Sie das Produkt zum Frittieren verwenden: Füllen Sie maximal 1,8 Liter Öl in das Produkt ein.
- Wenn Sie den Frittierkorb mit Frittiergut füllen: Füllen Sie den Frittierkorb auf maximal die Hälfte seiner Höhe.
- Benutzen Sie den Deckel nicht während des Frittierens.
- Bewegen Sie das Produkt während des Frittierens nicht.
- Zum Ablassen des Öls kann der Frittierkorb seitlich am Topf aufgehängt werden (Abb. F).

- Montieren Sie den Griff des Frittierkorbs zum Frittieren: Abb. A bis E
- Einsetzen der Dampfgareinsatzfüße: Abb. G bis K
- Wenn Sie das Produkt zum Dämpfen verwenden: Lassen Sie die Pfanne niemals trocken kochen.
- Der Dampf ist brühend heiß, seien Sie äußerst vorsichtig!
- Seien Sie beim Entfernen der Abdeckung äußerst vorsichtig vor Dampf. Heben Sie die Abdeckung an. Halten Sie den Dampf niedrig, leiten Sie den Dampf von Ihnen weg und lassen Sie das Wasser in den Dampfgarer tropfen.
- Erhitzen Sie den Topf niemals auf der höchsten Energiestufe, wenn er mit Fett gefüllt ist. Bei Überhitzung die Kochstelle sofort ausschalten. Heben Sie niemals den Topf direkt von der Kochplatte an, sondern lassen Sie es zunächst auf der Kühlplatte stehen.
- Befolgen Sie bei der Zubereitung von Speisen stets die Anweisungen in dieser Anleitung.
- Achten Sie beim Zubereiten von Speisen darauf, dass Wasser nicht mit heißem Öl in Berührung kommt. Dadurch würde heißes Öl verspritzen.
- **ACHTUNG:** Eiskristalle auf gefrorenen Lebensmitteln können dazu führen, dass heißes Öl spritzt.

 **WARNUNG! Verletzungsgefahr!** Die Griffe können beim Kochen heiß werden. Benutzen Sie einen Topflappen oder Ofenhandschuhe.

- Überhitzungsgefahr! Bei einem nicht eingefetteten und überhitzten Produkt kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Antihafbeschichtung kommen. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.

- Erhitzen Sie das Gargut bei hoher/mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: Überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Erstickten Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen [PSA].
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein Fleisch, von dem noch Flüssigkeit tropft, in heißes Fett. Wenn Fett auf ein heißes Kochfeld spritzt, kann dies leicht zu einem Brand führen.
- Das Produkt ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenherdplatten geeignet.
- Bewegen Sie den Topf während des Frittierens oder Dämpfens nicht.
- Lassen Sie heißes Öl oder Wasser vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen.

- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin. Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren. **ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit!** Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Dieses Produkt verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen, wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar. Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es bitte immer auf das Kochfeld, das dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.
- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Topf, Pfanne, Dampfgareinsatz, Frittierkorb und Deckel sind ofenfest. Topf und Pfanne sind bis 230 °C hitzebeständig (ohne Deckel). Der Deckel ist bis 160 °C hitzebeständig.
- Das Produkt ist spülmaschinengeeignet.

- Speisereste, die am Topf/ Frittierkorb/Dampfgareinsatz/ Deckel und an der Pfanne haften bleiben, sollten zunächst in Wasser eingeweicht und dann mit einem Schwamm entfernt werden.
- Verwenden Sie für die Reinigung per Hand heißes Wasser und gewöhnliches Geschirrspülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und/oder Verfärbung des Produkts führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich/nicht stoßfest.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Drehknopf locker ist. Ziehen Sie die Verschraubung des Knaufs nach, wenn er locker ist.
- **ACHTUNG! GEFAHR VON KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie die Pfanne stets an, bevor Sie deren Position auf dem Kochfeld verändern.

Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten. Wenn Pfannen mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt werden, kann dies Spuren hinterlassen. Solche Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.

- **ACHTUNG! GEFAHR VON KRATZER!** Bewegen Sie den Dampfgareinsatz nicht im Topf hin und her. Hängen Sie den Frittierkorb vorsichtig am Topfrand ein.

- **Lebensmittelecht:** Das Produkt hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.

● Entsorgung

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

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

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien 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 480927_2410) 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.

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

Service

DE

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT

Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH

Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

Introduction	Page	15
Mode d'emploi et consignes d'entretien	Page	15
Mise au rebut	Page	20
Garantie	Page	20
Faire valoir sa garantie	Page	21
Service après-vente	Page	22

● 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.

● Mode d'emploi et consignes d'entretien

- **Économiser l'énergie !** Afin d'éviter toute perte de chaleur, choisissez une plaque chauffante avec un diamètre qui correspond à celui du produit.
- Diamètre du fond utilisable env. :
 - Panier : Ø160 mm
 - Cuve : Ø160 mm
- Prévoyez avant la première utilisation de faire bouillir de l'eau 2 à 3 fois dans le produit afin d'éliminer complètement les résidus de fabrication éventuels.
- Graissez légèrement le produit.
- Ne pas trop chauffer le produit rempli avec des aliments ou à vide, sinon l'efficacité de la surface antiadhésive diminue ou le revêtement risque d'être détérioré.
- Si vous utilisez le produit pour faire de la friture : Remplissez au max. 1,8 litre d'huile dans le produit.
- Lorsque vous remplissez le panier à friture avec des aliments à frire : Remplissez le panier à friture au maximum jusqu'à la moitié de sa hauteur.
- Ne fermez pas le couvercle pendant la friture.
- Ne déplacez pas le produit pendant la friture.
- Pour laisser l'huile s'écouler, il est possible d'accrocher le panier à friture latéralement sur la cuve (fig. F).

- Assemblez la poignée du panier pour la friture : Fig. A à E
 - Mise en place des pieds de l'insert vapeur : Fig. de G à K
 - Si vous utilisez le produit pour cuire à la vapeur : Ne laissez jamais la poêle cuire à sec.
 - La vapeur est brûlante, soyez extrêmement prudent !
 - Soyez extrêmement prudent avec la vapeur lorsque vous retirez le couvercle. Soulevez le couvercle. Maintenez la vapeur à un niveau bas, éloignez la vapeur de vous et laissez l'eau s'égoutter dans le cuiseur vapeur.
 - Ne chauffez jamais le panier au niveau de chaleur le plus élevé lorsqu'il est rempli de graisse. En cas de surchauffe, éteindre immédiatement la plaque de cuisson. Ne retirez jamais le panier directement de la plaque de cuisson, mais laissez-le d'abord sur la plaque de cuisson qui refroidit.
 - Pour la préparation de plats, observez toujours les instructions données dans cette notice.
 - Lorsque vous préparez des aliments, veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec l'huile chaude. Cela provoquerait des projections d'huile chaude.
 - **ATTENTION :** Les cristaux de glace sur des aliments congelés peuvent provoquer des éclaboussures d'huile chaude.
- ⚠ Avertissement ! Risque de blessures !** Les anses peuvent devenir chaudes lors de la cuisson. Utilisez une manique ou des gants de cuisine.
- **Risque de surchauffe !** Dans le cas d'un produit non graissé et surchauffé, le revêtement antiadhésif peut se colorer au contact avec des aliments sans graisse en raison de la combustion des protéines. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune diminution de la qualité du revêtement et de son utilité.
 - Chauffez les aliments à chaleur moyenne/élevée et laissez-les ensuite continuer leur cuisson à un niveau plus réduit.

- Ne laissez jamais le produit sans surveillance lorsque vous faites chauffer de la matière grasse : De la matière grasse surchauffée peut s'enflammer. Ne jamais éteindre de la matière grasse brûlante avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- **PRUDENCE !** Il faut être particulièrement vigilant et prudent lorsque l'on verse des liquides chauds - car le risque de brûlures par ébouillantage est important. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Lorsque vous versez le liquide, veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate.
- **ATTENTION !** Pour verser le contenu, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.
- **PRUDENCE !** Essuyez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui coule le long du récipient ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Autrement, il existe un risque d'incendie.
- 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.
- Ne mettez pas de viande dont le liquide s'écoule encore dans de la graisse chaude. Les éclaboussures de graisse sur une plaque de cuisson chaude peuvent facilement provoquer un incendie.
- Le produit est approprié pour les bouches de gaz, les plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
- Ne déplacez pas le panier pendant la friture ou la cuisson vapeur.
- Laissez l'huile ou l'eau chaude refroidir lentement à température ambiante avant le nettoyage.

- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :** Dans certaines circonstances, un bruit peut se produire en raison des propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit. Ceci est normal et non révélateur d'un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou de votre ustensile de cuisine. Le produit doit être placé au centre de la table de cuisson à induction. **ATTENTION ! Vitesse de chauffage élevée !** Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage. En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.
- Ce produit combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, aux avantages de la cuisson par induction. Pour obtenir cet avantage, des éléments en acier magnétiques 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. Cela n'est pas un vice de qualité et n'entrave pas l'efficacité. Pour que le produit fonctionne correctement, veuillez toujours le placer sur la plaque de cuisson correspondant au diamètre réel du fond indiqué dans ce mode d'emploi.
- Des températures élevées peuvent provoquer une décoloration à l'extérieur du produit. Ce n'est pas un défaut du matériau et cela n'affecte pas la qualité ou le fonctionnement du produit.
- Ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.
- Le panier, la cuve, l'insert à vapeur, le panier à friture et le couvercle sont résistants au four. Le panier et la cuve résistent à une température de 230 °C (sans couvercle). Le couvercle résiste à la chaleur jusqu'à 160 °C.
- Le produit va au lave-vaisselle.

- Les restes d'aliments qui adhèrent au panier / au panier de cuisson / à l'insert vapeur / au couvercle et à la cuve doivent d'abord être ramollis dans l'eau, puis enlevés avec une éponge.
- Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et votre liquide vaisselle habituel. Durant cette opération, évitez tout objet tranchant ou pointu ainsi que l'usage de brosse afin de ne pas endommager le matériau.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit agressif.
- Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à une détérioration et/ou une décoloration du produit.
- Le nettoyage au lave-vaisselle peut conduire à des décolorations des parties en aluminium.
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre est fragile/n'est pas résistant aux chocs.
- N'utilisez pas le couvercle, si le bouton est lâche. Serrez le raccord à vis du bouton s'il est lâche.
- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de pousser et de tirer le récipient de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/en verre !

Pour éviter de rayer une table de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours la poêle avant de changer sa position sur la table de cuisson.

Nous déclinons toute responsabilité en cas d'éventuelles détériorations.

Des traces peuvent apparaître si des poêles avec un fond en aluminium sans traitement sont déplacées d'avant en arrière sur des surfaces en céramique. Ces traces peuvent généralement être éliminées avec un produit de nettoyage pour céramique. Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond du récipient de cuisson avec un chiffon propre et sans peluche (par exemple en microfibre). De cette manière vous pouvez éviter les rayures.

- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Ne pas déplacer l'insert de cuisson à la vapeur d'avant en arrière à l'intérieur de la casserole. Accrocher avec précaution le panier à friture au bord de la casserole.
- **Convient pour les aliments :** Le produit n'a pas d'influence sur le goût et l'odeur des aliments préparés.
- Veillez à ce que la ventilation soit suffisante afin d'éviter toute fumée excessive dans un environnement clos.

● **Mise au rebut**

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

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

● **Garantie**

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de 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 480927_2410] à titre de preuve d'achat pour toute demande. Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

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

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

Service après-vente

FR

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

CH

Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

Introduzione	Pagina	24
Istruzioni per l'uso e la cura	Pagina	24
Smaltimento	Pagina	29
Garanzia	Pagina	29
Gestione dei casi in garanzia.....	Pagina	30
Assistenza.....	Pagina	30

● 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.

● Istruzioni per l'uso e la cura

- **Risparmiare energia!** Per evitare la perdita di calore, scegliere una piastra riscaldante di diametro corrispondente a quello del prodotto.
- Diametro fondo effettivo approx.:
 - Pentola: Ø160 mm
 - Padella: Ø160 mm
- Prima del primo utilizzo, far bollire da 2 a 3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare completamente eventuali residui di produzione.
- Ungere leggermente il prodotto.
- Non surriscaldare il prodotto vuoto o con cibo, altrimenti l'effetto antiaderente si esaurirà o il rivestimento subirà danni.
- Se si utilizza il prodotto per friggere: Riempire il prodotto con un massimo di 1,8 litri di olio.
- Se si riempie il cestello per friggere con del cibo da friggere: Riempire il cestello per friggere fino a un massimo della metà della sua altezza.
- Non utilizzare il coperchio durante la frittura.
- Non spostare il prodotto durante la frittura.
- Per scolare l'olio, è possibile appendere il cestello per friggere sul lato della pentola [fig. F].

- Montare la maniglia del cestello per friggere: Fig. da A a E
- Inserimento dei piedini dell'inserto per la cottura a vapore: Fig. da G a K
- Se si utilizza il prodotto per cuocere a vapore: Non lasciare mai che la pentola cuocia a secco.
- Il vapore è bollente, prestare la massima attenzione!
- Fare molta attenzione al vapore quando si toglie il coperchio. Sollevare il coperchio. Tenere il vapore basso, dirigerlo lontano da se stessi e lasciare che l'acqua goccioli nella vaporiera.
- Non riscaldare mai la pentola al massimo livello di energia quando è piena di grasso. In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente la piastra. Non sollevare mai la pentola direttamente dalla piastra di cottura, ma lasciarla prima riposare sulla piastra di raffreddamento.
- Durante la preparazione del cibo, seguire sempre le istruzioni fornite in questa guida.
- Quando si preparano gli alimenti, assicurarsi che l'acqua non entri in contatto con l'olio caldo. In questo modo schizzerebbe olio caldo.
- **ATTENZIONE:** I cristalli di ghiaccio sui cibi congelati possono far schizzare l'olio caldo.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di lesioni! Le impugnature possono diventare calde durante la cottura. Usare una presina o dei guanti da forno.

- Pericolo di surriscaldamento! In un prodotto surriscaldato e non ingrassato, in caso di contatto con alimenti non grassi, può verificarsi lo scolorimento del rivestimento antiaderente a causa della combustione delle proteine. Questi scolorimenti sono da considerarsi come segni d'utilizzo e non pregiudicano la qualità del rivestimento o la sua utilizzabilità.
- Riscaldare il cibo a fuoco medio/alto, quindi terminare la cottura a fuoco basso.

- Non lasciare il prodotto incustodito quando il grasso si riscalda: Il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Mai spegnere l'olio che brucia con dell'acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- **CAUTELA!** Quando si versano liquidi caldi, prestare particolare attenzione e cautela, altrimenti c'è il rischio di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
- **CAUTELA!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste il pericolo di incendio.
- Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno, al fine di non danneggiare il rivestimento antiaderente. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- Non mettere carne ancora grondante di liquido nel grasso caldo. Se su un piano cottura caldo schizza del grasso, ciò può provocare un incendio.
- Il prodotto è adatto per piastre di cottura a gas, elettriche, in vetroceramica, a induzione e alogene.
- Non muovere la pentola durante la frittura o la cottura a vapore.
- Prima di pulire, lasciare raffreddare l'olio caldo o l'acqua a temperatura ambiente.

- **Suggerimento per l'uso su piano di cottura a induzione:** In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e del prodotto. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o delle pentole. Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione. **ATTENZIONE! Elevata velocità di riscaldamento!** Non preriscaldare eccessivamente la padella. In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.
- Questo prodotto combina i vantaggi delle pentole in alluminio, come il peso ridotto e l'elevata conducibilità termica, con quelli della cottura ad induzione. Per rendere questo possibile, inserti magnetici in acciaio sono stati aggiunti al fondo in alluminio. Di conseguenza, il fondo non è completamente magnetico, in modo che, se adagiato su piani di cottura a induzione significativamente più grandi del diametro di 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 perfetto funzionamento del prodotto, posizionarlo sempre sul piano cottura che corrisponde al diametro effettivo del fondo specificato in queste istruzioni.
- Le alte temperature possono portare allo scolorimento dell'esterno del prodotto. Questo non è un difetto del materiale e non influisce sulla qualità o sul funzionamento del prodotto.
- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.
- Pentola, padella, inserto per la cottura a vapore, cestello per friggere e coperchio sono adatti per il forno. Pentola e padella sono resistenti al calore fino a 230 °C [senza coperchio]. Il coperchio è resistente al calore fino a 160 °C.
- Il prodotto è lavabile in lavastoviglie.

- I residui di cibo che si attaccano alla pentola / al cestello per arrostitore / all'inserto per la cottura a vapore / al coperchio e alla padella devono essere prima ammolati e poi rimossi con una spugna.
- Per il risciacquo a mano, utilizzare acqua calda e un normale detersivo per piatti. Non utilizzare oggetti taglienti e appuntiti o spazzole, al fine di non danneggiare il materiale.
- Non pulire usando sostanze abrasive aggressive.
- Una pulizia frequente con detergenti aggressivi può danneggiare e/o scolorire il prodotto.
- Il risciacquo in lavastoviglie può scolorire i componenti in alluminio.
- **ATTENZIONE!** Il coperchio in vetro è fragile / non antiurto.
- Non utilizzare il coperchio se la manopola è allentata. Stringere il raccordo a vite del pomello se è allentato.
- **ATTENZIONE! RISCHIO DI GRAFFI!** Evitare di spostare avanti e indietro la padella sui piani di cottura in vetroceramica! Per evitare graffi su un piano cottura in vetroceramica, sollevare sempre la padella prima di cambiarne la posizione sul piano cottura.
Non siamo responsabili per qualsiasi danno che potrebbe verificarsi in altro modo.
Quando le padelle con una base di alluminio esposta vengono spostate avanti e indietro su superfici in ceramica, questo può lasciare dei segni. Questi segni possono di solito essere rimossi con un detergente per ceramica.
Prima di iniziare la cottura, si consiglia di pulire la superficie del piano e il fondo della padella con un panno pulito che non lasci pelucchi [ad esempio, in microfibra]. Questo consente di prevenire la formazione di graffi.
- **ATTENZIONE! RISCHIO DI GRAFFI!** Non spostare l'inserto della vaporiera avanti e indietro all'interno della pentola. Appendere con cautela il cestello per friggere sul bordo della pentola.

- **Per alimenti:** Il prodotto non influenza il gusto e l'odore dei cibi preparati.
- Garantire una ventilazione adeguata per evitare fumo pesante in un ambiente chiuso.

● **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.

● **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 gratuite 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 480927_2410) come prova d'acquisto.

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

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

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

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
480927_2410	HG12940	Pot: 240 x 240 mm Pan: 232 x 232 mm Fry basket: 202 x 202 mm	Pot: Ø 160 mm Pan: Ø 160 mm	03/2025

OWIM GmbH & Co. KG
 Stiftsbergstraße 1
 74167 Neckarsulm
 GERMANY



IAN 480927_2410

