



ALUMINIUM-PFANNE / ALUMINIUM FRYING PAN / POÊLE EN ALUMINIUM

(DE) (AT) (CH)

ALUMINIUM-PFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

ALUMINIUM FRYING PAN

Operation and safety notes

(FR) (BE)

POÊLE EN ALUMINIUM

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

ALUMINIUM PAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

PATELNA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

PÁNEV Z HLINÍKOVÉ LITINY

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

HLINÍKOVÁ PANVICA

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

SARTÉN DE ALUMINIO

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

ALUMINIUMSPANDE

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)

PADELLA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)

ALUMÍNIUM SERPENYŐ

Kezelési és biztonsági utalások

IAN 478822_2410

IAN 478824_2410

IAN 478823_2410

(DE) (FR) (NL) (BE)

(PL) (CZ) (SK)

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	12
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	19
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	29
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	37
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	45
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	52
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	59
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	67
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	74
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	82

Einleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	4
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	4
Erste Verwendung	Seite	5
Bedienung	Seite	5
Reinigung und Wartung	Seite	8
Entsorgung	Seite	9
Garantie	Seite	9

● 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.

● Technische Daten

IAN	Produktgröße	Tatsächlicher Bodendurchmesser
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Allgemeine Sicherheitshinweise

- **VORISCHT!** 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.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: Überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Kein tropfnasses Fleisch in das Produkt geben. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.

● **Erste Verwendung**

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.

● **Bedienung**

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser des Produkts entspricht.
- Fetten Sie das Produkt leicht ein.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.

- Überhitzungsgefahr! Bei nicht eingefettetem, überhitztem Kochgeschirr kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Antihftbeschichtung 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.
 - Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihftbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
 - Während des Kochens kann sich der Griff erhitzen. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz einen Topflappen oder Grillhandschuhe.
 - Das Produkt ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenherdplatten geeignet.
 - **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin. Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit!** Das Produkt beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung des Produkts muss der Raum gründlich gelüftet werden.

- Dieses Produkt verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar. Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es stets auf das Kochfeld, 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.
- Das Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).

- **ACHTUNG! KRATZER!** Um Kratzer aus der Glaskeramik-Kochfläche zu vermeiden, heben Sie die Pfanne immer an, bevor Sie ihre Position auf der Kochfläche verändern. Wir haften nicht für Schäden, die sonst entstehen können. Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Produkts auf Glaskeramik-Kochfeldern! Wenn Pfannen mit freiliegendem Aluminiumboden auf Keramikflächen hin- und herbewegt werden, kann dies Spuren hinterlassen. Diese Spuren lassen sich in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernen. Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Produkts mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.
- **Lebensmittelecht:** Dieses Produkt hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen.
- Verwenden Sie das Produkt keinesfalls, wenn der Griff locker ist. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung des Griffs nach.
- Dieses Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.

● **Reinigung und Wartung**

- Dieses Produkt ist spülmaschinengeeignet.
- 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.

● **Entsorgung**

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

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



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

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri [Sortierinformation] folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● **Garantie**

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

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum.

Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_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 (Kassenbonn) 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 13
Technical data	Page 13
General safety instructions	Page 13
First use	Page 14
Operation	Page 14
Cleaning and maintenance	Page 16
Disposal	Page 17
Warranty	Page 17

● 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.

● Technical data

IAN	Product size	Effective bottom size
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● General safety instructions

- **CAUTION!** Exercise particular care and caution when pouring hot liquids – risk of scalding! Pour liquids slowly and in an even flow. Ensure that there are no other people (particularly children) in the immediate vicinity when pouring.
- **WARNING!** If necessary, use a pot holder when pouring or similar personal protective equipment (PPE).
- **CAUTION!** Promptly wipe hot oil or other liquids that run down the sides of the pan or onto the cooking surface with a suitable cloth – fire hazard!
- 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.

- Do not add dripping wet meat to the product. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.

● **First use**

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

● **Operation**

- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the product.
- Lightly grease the product.
- Do not overheat the product while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.
- Risk of overheating! When fat-free food comes in contact with non-oiled, overheated cookware, slight discolourations of the non-stick coating might occur due to the burning of proteins. Such discolourations 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 non-stick coating. Do not cut food directly in the product.
- The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection.
- The product is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs.

- **Note for induction hobs:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the product. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your product is damaged. Place the product in the middle of the induction hotplate.
ATTENTION! High heating-up rate! Do not overheat the product when preheating. The room must be aired out well, in the event the product overheats.
- This product combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity, with the benefits of cooking with induction. To enable this, magnetic steel elements have been inserted in the aluminium base. Consequently the base is not magnetic throughout, so that on induction hobs that are significantly greater than the base diameter, it can happen that the induction coils do not react. This is not a quality defect and does not represent any impairment of the functionality. So that the product functions perfectly, always place it on the hob corresponding to the effective base diameter stated in this manual.
- 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.
- The product is suitable for keeping dishes warm inside the oven [max. 160 °C for 1 hour].

- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the pan before changing its position on the cooking surface. We are not liable for damage which could otherwise result. Do not move the product back and forth on glass-ceramic hobs! When pans with an exposed aluminium base are moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. These marks can generally be removed with a ceramic cleaner. We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the product bottom with a clean, lint-free cloth [e.g. microfibre] to reduce the risk of scratches.
- **Food safe:** This product does not affect the taste or odour of prepared foods.
- Never use the product if the handle is loose. Retighten the screw joint of the handle if necessary.
- This product is not suitable for deep frying.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.

● Cleaning and maintenance

- This product is suitable for dishwashers.
- 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 discolouration.
- 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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410) 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



Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

Introduction	Page 20
Caractéristiques techniques	Page 20
Instructions de sécurité générales	Page 20
Première utilisation	Page 21
Fonctionnement	Page 21
Nettoyage et entretien	Page 24
Mise au rebut	Page 24
Garantie	Page 25

● 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.

● Caractéristiques techniques

IAN	Taille du produit	Taille effective du fond
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Instructions de sécurité générales

- **ATTENTION !** Faites preuve d'une attention et d'une prudence particulières lorsque vous versez des liquides chauds - risque de brûlure ! Versez les liquides lentement et de façon régulière. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'autres personnes (en particulier des enfants) à proximité immédiate lorsque vous versez le liquide.
- **AVERTISSEMENT !** Si nécessaire, utilisez un support de casserole lorsque vous versez ou un équipement de protection individuelle (EPI) similaire.
- **ATTENTION !** Essayez rapidement l'huile chaude ou tout autre liquide qui coule sur les côtés de la casserole ou sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié - risque d'incendie !

- 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.
- Ne pas mettre de viande dont le jus coule dans le produit. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.

● **Première utilisation**

- Prévoyez avant la première utilisation de faire bouillir de l'eau 2 à 3 fois dans le produit afin d'éliminer complètement les résidus de fabrication éventuels.

● **Fonctionnement**

- **Économisez l'énergie !** Afin d'éviter toute perte de chaleur, choisissez une plaque chauffante avec un diamètre qui correspond à celui du produit.
- Graissez légèrement le produit.
- Ne pas trop chauffer le produit rempli avec des aliments ou à vide, sinon l'effet antiadhésif diminue ou le revêtement risque d'être détérioré.
- Risque de surchauffe ! Lorsque la poêle est surchauffée sans matière grasse, des colorations du revêtement antiadhésif dues à la combustion des protéines d'un aliment en train de cuire sans graisse peuvent apparaître. 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 petit feu.

- 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.
- Durant la cuisson, le manche peut chauffer. Pour votre protection, utilisez une manique ou des gants de cuisine.
- Le produit est approprié pour les plaques de gaz, les plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :**
 Dans certaines circonstances, un bruit dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit peut se faire entendre. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du produit. Le produit doit être centré sur la plaque de cuisson à induction. **ATTENTION ! Vitesse de chauffage élevée !** Ne pas surchauffer le produit lors du préchauffage. En cas de surchauffe du produit, 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 permettre cet effet, des éléments en acier magnétiques ont été insérés dans le fond en aluminium. Le fond n'est pas magnétique dans son ensemble, 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'état de marche. Pour que le produit fonctionne impeccablement, placez-le toujours sur la plaque de cuisson, qui correspond au diamètre du fond effectif 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 produit convient au maintien au chaud des aliments au four (max. 160 °C pendant 1 heure).
- **ATTENTION ! RAYURE !** Pour éviter les rayures sur la surface de cuisson en vitrocéramique, soulevez toujours la casserole avant de changer sa position sur la surface de cuisson. Nous ne sommes pas responsables des dommages qui pourraient en résulter. Évitez de pousser et de tirer le produit sur les plaques de cuisson en céramique/en verre ! Lorsque des casseroles avec un fond en aluminium exposé sont déplacées d'avant en arrière sur des surfaces en céramique, cela peut laisser des marques. Ces marques peuvent être généralement enlevées avec un nettoyant pour céramique. Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond du produit avec un chiffon propre qui ne peluche pas (par exemple en microfibre). De cette manière vous pouvez éviter les rayures.
- **Convient pour les aliments :** Ce produit n'a pas d'influence sur le goût et l'odeur des aliments préparés.
- N'utilisez pas le produit, si le manche est desserré. Resserrez éventuellement la vis du manche.
- Le produit n'est pas adapté à la friture.
- Veillez à une ventilation suffisante pour éviter toute fumée importante dans un environnement clos.

● **Nettoyage et entretien**

- Le produit va au lave-vaisselle.
- Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et votre liquide vaisselle habituel. Évitez durant l'utilisation 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 abrasif et 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.

● **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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_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

BE

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 [Luxembourg]

E-Mail: owim@lidl.be

Inleiding	Pagina	30
Technische gegevens	Pagina	30
Algemene veiligheidsinstructies	Pagina	30
Eerste gebruik	Pagina	31
Bediening	Pagina	31
Reiniging en onderhoud	Pagina	33
Afvoer	Pagina	34
Garantie	Pagina	34

● 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.

● Technische gegevens

IAN	Productgrootte	Effectieve bodemgrootte
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Algemene veiligheidsinstructies

- **VOORZICHTIG!** Wees zeer voorzichtig bij het uitgieten van warme vloeistoffen – risico op brandwonden! Giet de vloeistof langzaam en gelijkmatig uit. Zorg dat er zich tijdens het uitgieten geen andere personen (in het bijzonder kinderen) in de onmiddellijke nabijheid bevinden.
- **WAARSCHUWING!** Indien nodig, gebruik een pannenlap of een soortgelijk persoonlijk beschermingsmiddel (PBM) tijdens het uitgieten.
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of een andere vloeistof die langs de zijkant van de pan of op het kookoppervlak omlaag stroomt onmiddellijk weg met een gepaste doek – brandgevaar!

- Houd het product altijd in het oog als er vet in verhit wordt: Oververhit vet kan ontbranden. Brandend vet nooit met water blussen! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Geen druppelnat vlees in het product doen. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.

● **Eerste gebruik**

- Kook het product, voordat u het voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal met water uit om eventueel tijdens de productie achtergelaten resten te verwijderen.

● **Bediening**

- **Energie besparen!** Kies om warmteverlies te vermijden een kookplaat met een diameter gelijk aan die van het product.
- Vet het product lichtjes in.
- Een leeg of met te braden gerechten gevuld product niet oververhitten omdat anders het anti-aanbakeffect afneemt of de anti-aanbaklaag beschadigd wordt.
- Oververhittingsgevaar! Bij niet ingevette, oververhitte pannen kan contact met vetvrije gerechten door verbranding van de eiwitten leiden tot verkleuring van de anti-aanbaklaag. Verkleuringen als deze moeten gezien worden als gebruikssporen en zijn niet van invloed op de kwaliteit van de anti-aanbaklaag en de gebruiksgeschiktheid ervan.
- Verwarm de te bereiden gerechten op een hoge/gemiddelde verwarmingsstand en laat daarna alles op lage stand gaar worden.
- Gebruik alleen keukengerei van hout of kunststof om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen. Snijd de te koken gerechten niet direct in het product.

- Tijdens het koken kan de greep heet worden. Gebruik voor uw eigen bescherming een pannenlap of grillhandschoenen.
- De pan is geschikt voor gas en elektrisch koken zowel als voor glaskeramische-, inductie- en halogeenkookplaten.
- **Tip voor inductiekookplaten:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van het product. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van het product. Zet het product midden op een inductiekookplaat. **OPGELET! Het product warmt snel op!** Product bij het voorverwarmen niet oververhitten. Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.
- Dit product koppelt de voordelen van kookgerei van aluminium, zoals laag gewicht en grote warmtegeleiding, aan de voordelen van inductiekoken. Om dit mogelijk te maken, zijn magnetische stalen elementen in de aluminiumbodem geplaatst. De bodem is dus niet volledig magnetisch, wat er bij inductiekookplaten die aanzienlijk groter zijn dan de bodemdiameter, toe zou kunnen leiden dat de inductiespoelen niet reageren. Dit is geen kwaliteitsgebrek en belemmert de functionaliteit niet. Zet het product, om ervoor te zorgen dat het zonder problemen functioneert, altijd op een kookplaat die overeenkomt met de in deze handleiding aangegeven effectieve bodemdiameter.
- Hoge temperaturen kunnen verkleuringen van de buitenkant van het product veroorzaken. Dat betekent niet dat er iets mis is met het materiaal en het heeft geen invloed op de kwaliteit of de werking van het product.
- Houd het product, als het heet is, nooit onder koud stromend water. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.
- Dit product is geschikt om gerechten in de oven warm te houden [max. 160 °C gedurende 1 uur].

- **OPGELET! KRASSEN!** Om krassen op het keramisch kookoppervlak te vermijden, til de pan altijd op voordat u zijn positie op het kookoppervlak wijzigt. We zijn niet verantwoordelijk voor mogelijke schade. Schuif kookgerei, dat op glaskeramische kookplaten staat, niet heen en weer! Pannen met een zichtbare aluminium bodem die op keramische oppervlakken heen en weer worden geschoven kunnen sporen achterlaten. Deze sporen kunnen over het algemeen met behulp van een reinigingsmiddel voor keramische kookplaten worden verwijderd. Voordat u begint te koken, bevelen wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het product met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) af te wrijven. Daardoor kunt u krassen voorkomen.
- **Geschikt voor levensmiddelen:** Dit product heeft geen invloed op smaak en geur van de klaargemaakte gerechten.
- Gebruik het deksel nooit als de greep loszit. Draai, indien nodig, de schroefverbinding van de handgrepen vast.
- Dit product is niet geschikt voor het frituren van levensmiddelen.
- Zorg voor voldoende ventilatie om zware rook in een ingesloten omgeving te vermijden.

● **Reiniging en onderhoud**

- Het product is geschikt voor de vaatwasser.
- Maakt u het product met de hand schoon, gebruik dan warm water en een gewoon afwasmiddel. Gebruik om het materiaal niet te beschadigen daarbij geen scherpe en spitse voorwerpen of borstels.
- Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe schuurmiddelen.
- Veelvuldig schoonmaken met scherpe schoonmaakmiddelen kan leiden tot beschadiging en/ of verkleuring van het product.
- Schoonmaken in de vaatwasser kan leiden tot verkleuring van de aluminium onderdelen.

● 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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410] als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

Service

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

Wstęp	Strona	38
Dane techniczne	Strona	38
Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	Strona	38
Pierwsze użycie	Strona	39
Użytkowanie	Strona	39
Czyszczenie i konserwacja	Strona	41
Utylizacja	Strona	42
Gwarancja	Strona	42

● 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.

● Dane techniczne

IAN	Wymiary produktu	Efektywne wymiary dna
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- **OSTROŻNIE!** Podczas nalewania gorących płynów należy zachować szczególną ostrożność i rozagę – ryzyko oparzeń! Płyny należy nalewać powoli i równym strumieniem. Należy pilnować, aby podczas nalewania w bezpośrednim sąsiedztwie nie znajdowały się żadne inne osoby (a zwłaszcza dzieci).
- **OSTRZEŻENIE!** W razie potrzeby, podczas nalewania należy używać uchwytu do garnka lub podobnych środków ochrony indywidualnej (ŚOI).
- **OSTROŻNIE!** Gorący olej lub inne płyny spływające po ściankach garnka lub na powierzchnię do smażenia należy niezwłocznie wytrzeć odpowiednią ściereczką – ryzyko pożaru!

- Nie zostawiać produktu bez nadzoru, gdy tłuszcz się nagrzewa: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Palącego się tłuszczu nigdy nie gasić wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Nie wkładać do produktu ociekającego mokrego mięsa. Tłuszcz przyskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.

● **Pierwsze użycie**

- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w produkcie, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.

● **Użytkowanie**

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy produktu.
- Lekko natłuścić produkt.
- Nie przegrzewać produktu pustego lub podczas smażenia, w przeciwnym razie efekt nieprzywierania zniknie lub powłoka zostanie uszkodzona.
- Ryzyko przegrzania! W przypadku przegrzanych naczyń do gotowania, które nie są natłuszczone, nieprzywierająca powłoka może odbarwić się w wyniku spalania białek, gdy wejdzie w kontakt z beztłuszczową żywnością. Te przebarwienia należy traktować jako oznaki użytkowania i nie wpływają one na jakość powłoki ani na jej użyteczność.
- Potrawę podgrzewać na silnym lub średnim ogniu, a następnie na małym, aby dokończyć gotowanie.
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki, zapobiegającej przywieraniu. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.

- Podczas gotowania uchwyt może się nagrzewać. Używać rękawic do grilla lub rękawic kuchennych.
- Produkt się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W określonych okolicznościach mogą pojawić się zakłócenia, które wynikają z właściwości elektromagnetycznych cyrkulacji ciepła między źródłem ciepła i produktem. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani produktu. Produkt należy ustawić po środku płyty indukcyjnej. **UWAGA! Duża szybkość nagrzewania!** Nie przegrzewać produktu podczas nagrzewania. W przypadku przegrzania produktu pomieszczenie należy porządnie wywietrzyć.
- Produkt ten łączy w sobie zalety naczyń aluminiowych, takie jak niska waga i wysoka przewodność cieplna, z zaletami gotowania indukcyjnego. W tym celu w aluminiowym dnie umieszczono magnetyczne elementy stalowe. Zatem dno nie jest w całości magnetyczne, więc może współpracować ze płytami indukcyjnymi o znacznie większej średnicy bez wzbudzania cewek indukcyjnych. Nie jest to wada jakości wykonania i nie jest przeszkoda w funkcjonowaniu produktu. W celu zapewnienia prawidłowego działania produktu należy zawsze umieszczać go na płycie grzejnej, która odpowiada efektywnej średnicy podstawy określonej w niniejszej instrukcji.
- Wysokie temperatury mogą powodować przebarwienia na zewnątrz produktu. Nie jest to wada materiałowa i nie wpływa na jakość ani działanie produktu.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- Produkt nadaje się do przechowywania żywności w piekarniku w celu podtrzymywania ciepła (maks. 160 °C przez 1 godzinę).

- **UWAGI! ZARYSOWANIA!** Aby nie dopuścić do zarysowania szklano-ceramicznej powierzchni do smażenia, należy zawsze podnosić patelnię przed zmianą położenia na powierzchni do smażenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogłyby powstać w inny sposób. Unikać szurania produktem po ceramicznej płycie grzejnej! Przesuwanie patelni z odsłoniętym dnem aluminiowym tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może prowadzić do powstania na owych powierzchniach śladów. Ślady te można na ogół usunąć za pomocą środka do czyszczenia ceramiki. Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetrwanie powierzchni płyty grzejnej i dna produktu czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.
- **Bezpieczna żywność:** Produkt nie wpływa na smak ani zapach przygotowywanych potraw.
- Nie używać produktu, gdy uchwyt jest luźny. Ewentualnie dokręcić poluzowane złącza śrubowe.
- Produkt nie jest przeznaczony do smażenia w głębokim tłuszczu.
- Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.

● **Czyszczenie i konserwacja**

- Produkt można myć w zmywarce.
- W przypadku mycia ręcznego używać ciepłej wody i zwykłego detergentu. Należy unikać używania jakichkolwiek ostrych narzędzi, aby nie uszkodzić materiału.
- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.
- Częste czyszczenie ostrymi detergentami może uszkodzić i / lub odbarwić produkt.
- Mycie w zmywarce może powodować odbarwienia elementów aluminiowych.

● 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 wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

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

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

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

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410) 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, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

Úvod	Strana	46
Technické údaje	Strana	46
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana	46
První použití	Strana	47
Provoz	Strana	47
Čištění a údržba	Strana	49
Zlikvidování	Strana	49
Záruka	Strana	50

● Úvod

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

● Technické údaje

IAN	Rozměry výrobku	Efektivní velikost dna
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Všeobecné bezpečnostní pokyny

- **POZOR!** Dbejte zvýšené opatrnosti a obezřelosti při nalévání horkých tekutin - nebezpečí opaření! Tekutiny nalévejte pomalu a rovnoměrným proudem. Při nalévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby (zejména děti).
- **VAROVÁNÍ!** Pokud je to nutné, použijte při nalévání držák na hrnce nebo podobné osobní ochranné prostředky [OOP].
- **POZOR!** Horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po stranách pánve nebo na varnou plochu, ihned otřete vhodným hadříkem – nebezpečí požáru!
- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když se tuk zahřívá: Přehřátý tuk se může vznítit. Nikdy nehaste hořící tuk vodou! Zaduste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.

- Do výrobku nevkládejte kapající maso. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.

● **První použití**

- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby.

● **Provoz**

- **Šetřete energii!** Aby nedocházelo ke ztrátám tepla, zvolte topnou desku o průměru, který odpovídá průměru výrobku.
- Výrobek lehce namažte tukem.
- Prázdný nebo pečeným jídlem naplněný výrobek nepřehřívejte, jinak se zhorší nepřilnavý účinek nebo se poškodí povrchová vrstva.
- **Nebezpečí přehřátí!** U tukem nenamazaného přehřátého kuchyňského nádobí, může dojít při kontaktu s tuk neobsahující připravovanou potravinou ke zbarvení nepřilnavého povrchu v důsledku spalování proteinů. Tato zbarvení je třeba považovat za stopy používání, nepředstavují žádné narušení jakosti povlaku a jeho způsobilosti pro používání.
- Ohřívejte připravované potraviny při vyšším/středním ohřevu a nechte je pak na nízkém stupni dovařit.
- Používejte pouze plastové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky abyste nepoškodili nepřilnavý povrch. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Během vaření se může zahřát rukojeť. Pro svou ochranu používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Výrobek je vhodná pro plynové, elektrické, sklokeramické, indukční a halogenové varné desky.

- **Pokyn pro indukční varná pole:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a výrobku. To je normální a neznamená to závadu indukčního varného pole ani výrobku. Výrobek je třeba umístit do středu na indukční varné pole. **VÝSTRAHA! Vysoká rychlost ohřevu!** Během předehtřívání výrobek nepřehřívejte. V případě přehřátí výrobku musí být místnost důkladně vyvětrána.
- Tento výrobek kombinuje výhody hliníkového nádobí, jako jsou nízká hmotnost a vysoká tepelná vodivost, s výhodami vaření s indukcí. Aby to bylo možné, byly do hliníkového dna vloženy 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. To není nedostatek kvality a nepředstavuje narušení funkčnosti. Aby výrobek bezvadně fungoval, vždy jej umístěte na varné pole, které odpovídá účinnému spodnímu průměru uvedenému v tomto návodu.
- Vysoké teploty mohou vést ke změně barvy vnější strany výrobku. Nejedná se o vadu materiálu a neovlivňuje to kvalitu nebo funkci výrobku.
- Nikdy nedávejte horký výrobek pod tekoucí studenou vodu. Spodní část výrobku by se tím mohla poškodit nebo z výrobku odpadnout.
- Výrobek je vhodný pro uchovávání teplých potravin v troubě [max. 160 °C po dobu 1 hodiny].

- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Abyste předešli poškrábání sklokeramické varné plochy, vždy pánev zvedněte, než změníte její polohu na varné ploše. Neručíme za škody, které by jinak mohly vzniknout. Vyhněte se šoupání výrobku sem a tam na sklokeramických varných deskách! Když se pánve s odkrytým hliníkovým dnem posouvají tam a zpět po keramickém povrchu, může to zanechat stopy. Tyto stopy lze obecně odstranit čisticím prostředkem na keramiku. Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste otřeli povrch varného pole a dno výrobku čistou, nežmolující látkou (například z mikrovlákná). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.
- **Bezpečné pro potraviny:** Tento výrobek nemá vliv na chuť a vůni připravovaných jídel.
- Výrobek nikdy nepoužívejte, když je rukojeť uvolněná. Je-li to nutné, utáhněte šroubení rukojeti.
- Tento výrobek není vhodný pro fritování.
- Zajistěte dostatečnou ventilaci, aby se v uzavřeném prostředí nehromadilo příliš velké množství kouře.

● Čištění a údržba

- Tento výrobek je vhodný do myčky na nádobí.
- Pro ruční čištění použijte horkou vodu a obyčejný prostředek na mytí nádobí. Vyhněte se používání ostrých a špičatých předmětů nebo kartáčů, abyste nepoškodili materiál.
- K čištění nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky.
- Časté čištění ostrými čisticími prostředky může vést k poškození a/nebo změně barvy výrobku.
- Čištění v myčce může vést ke změně zbarvení hliníkových dílů.

● Zlikvidování

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

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



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

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

Logo Triman platí jen pro Francii.

● **Záruka**

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

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

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

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

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

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

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu [IAN 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410] 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

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

Úvod	Strana	53
Technické údaje	Strana	53
Všeobecné bezpečnostné pokyny	Strana	53
Prvé použitie	Strana	54
Prevádzka	Strana	54
Čistenie a údržba	Strana	56
Likvidácia	Strana	56
Záruka	Strana	57

● 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.

● Technické údaje

IAN	Rozmery výrobku	Efektívna veľkosť dna
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Všeobecné bezpečnostné pokyny

- **UPOZORNENIE** Pri nalievaní horúcich tekutín buďte obzvlášť opatrní a pozorní - hrozí nebezpečenstvo obarenia! Tekutiny nalievajte pomaly a rovnomerným prúdom. Pri nalievaní sa uistite, že v bezprostrednej blízkosti nie sú žiadne iné osoby (najmä deti).
- **VAROVANIE!** Ak je to potrebné, pri nalievaní použite držiak na hrnce alebo podobné osobné ochranné prostriedky [OOP].
- **UPOZORNENIE** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré stekajú po stenách panvice alebo na varnú dosku, ihneď utrite vhodnou handričkou – nebezpečenstvo požiaru!
- Pri zohrievaní tuku nenechávajte produkt bez dozoru: Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Nikdy nehaste horiaci tuk vodou! Plameň uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Do produktu nedávajte mokré kvapkajúce mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.

● **Prvé použitie**

- Pred prvým použitím uvarte v produkte 2 až 3 krát vodu, aby sa úplne odstránili eventuálne zvyšky z výroby.

● **Prevádzka**

- **Šetrite energiou!** Aby sa zabránilo strate tepla, zvol'te varnú dosku s priemerom, ktorý zodpovedá priemeru produktu.
- Produkt jemne namastite.
- Prázdny alebo naplnený produkt neprehrievajte, v opačnom prípade príde k zníženiu antiadhézneho efektu, prípadne k poškodeniu ochrannej vrstvy.
- Nebezpečenstvo prehriatia! Ak sa prehriaty kuchynský riad bez oleja dostane do kontaktu s potravinami bez tuku, môžu vzniknúť zafarbenia neprilhavého povrchu spôsobené spálením bielkovín. Tieto sfarbené miesta sa považujú za stopy po používaní a v žiadnom prípade neovplyvňujú kvalitu vrchnej vrstvy a vhodnosť jej používania.
- Ohrejte jedlo na vysokom/miernom ohni a nechajte ho dôjsť na malom plameni.
- Používajte len kuchynské náradie z plastu alebo dreva, aby ste nepoškodili neprilhavý povrch. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Počas varenia sa môže rozohriať rukoväť. Na ochranu používajte chňapky alebo rukavice na grilovanie.
- Produkt je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické, indukčné a halogénové varné dosky.

- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môže vzniknúť hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. Je to normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo produktu. Produkt treba umiestniť na indukčnú varnú dosku presne do stredu. **OPATRNE! Veľmi rýchle ohriatie!** Produkt pri predhrievaní neprehrejte. V prípade prehriatia produktu musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.
- Tento produkt spája výhody hliníkového riadu ako je nízka hmotnosť a vysoká tepelná vodivosť s výhodami varenia za pomoci indukcie. Aby to bolo možné, boli do hliníkového dna pridané magnetické oceľové prvky. Dno nie je preto celé magnetické, takže na indukčných varných doskách, ktoré sú o dosť väčšie ako je priemer dna, sa môže stať, že indukčné cievky nebudú reagovať. To nie je žiadna chyba kvality a nepredstavuje žiadne zníženie funkčnosti. Produkt bude fungovať správne, len ak ho vždy umiestnite na varnú dosku, ktorá zodpovedá efektívnemu priemeru dna uvedenému v tomto návode.
- Vysoké teploty môžu spôsobiť sfarbenie vonkajšej strany produktu. To nie je žiadna materiálová chyba a v žiadnom prípade neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu produktu.
- Horúci produkt nikdy nechladte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla spodná strana produktu poškodiť alebo z produktu odpadnúť.
- Produkt je vhodný na udržiavanie teploty jedál v rúre na pečenie (max. 160 °C počas 1 hodiny).

- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Aby ste predišli poškrabaniu sklokeramického varného povrchu, pred zmenou polohy na varnom povrchu panvicu vždy zdvihnite. Nezodpovedáme za škody, ktoré by inak mohli vzniknúť. Zabráňte šúchaniu produktu po sklo-keramickej varnej doske! Keď sa panvice s odkrytým hliníkovým dnom pohybujú tam a späť po keramickom povrchu, môžu zanechať stopy. Tieto stopy je možné vo všeobecnosti odstrániť čistiacim prostriedkom na keramiku. Pred tým, ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno produktu čistou handrou, ktorá nepúšťa vlákna (napr. z mikrovlákn). Takto zabránite vzniku škrabancov.
- **Vhodné pre potraviny:** Tento produkt nemá žiadny vplyv na chuť a vôňu pripravovaných jedál.
- Produkt v žiadnom prípade nepoužívajte, ak je rukoväť uvoľnená. V takom prípade skrutku rukoväte utiahnite.
- Tento výrobok nie je vhodný na vyprážanie.
- Zaisťte dostatočné vetranie, aby ste sa vyhli hromadeniu hustého dymu v uzavretom prostredí.

● Čistenie a údržba

- Tento produkt je vhodný do umývačky riadu.
- Na ručné umývanie použite horúcu vodu a bežný prostriedok na umývanie riadu. Vyhnite sa používaniu ostrých a špicatých predmetov alebo kefiiek, aby ste nepoškodili materiál.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky.
- Časté čistenie ostrými čistiacimi prostriedkami môže spôsobiť poškodenie a/alebo sfarbenie produktu.
- Čistenie v umývačke riadu môže viesť k sfarbeniu hliníkových častí.

● 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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410] 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

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

Introducción	Página 60
Datos técnicos	Página 60
Medidas generales de seguridad	Página 60
Primer uso	Página 61
Modo de empleo	Página 61
Limpieza y mantenimiento	Página 63
Eliminación	Página 64
Garantía	Página 64

● 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.

● Datos técnicos

IAN	Tamaño del producto	Tamaño efectivo del fondo
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Medidas generales de seguridad

- **¡PRECAUCIÓN!** Tenga especial cuidado y precaución al verter líquidos calientes: ¡riesgo de quemaduras! Vierta los líquidos lentamente y con un flujo uniforme. Asegúrese de que no haya otras personas (especialmente niños) en las inmediaciones cuando vierta el producto.
- **¡ADVERTENCIA!** Si es necesario, utilice un agarrador de ollas al verter o un equipo de protección individual (EPI) similar.
- **¡PRECAUCIÓN!** Limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que se derramen por las paredes de la sartén o sobre la superficie de cocción con un paño adecuado: ¡peligro de incendio!

- No deje el producto sin vigilancia cuando se caliente la grasa: La grasa sobrecalentada puede incendiarse. ¡Jamás apague la grasa ardiendo con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta densa.
- No coloque carne demasiado húmeda en el producto. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar un incendio.

● **Primer uso**

- Antes de usar el producto por primera vez, ponga a hervir agua 2 o 3 veces para eliminar por completo los residuos de producción.

● **Modo de empleo**

- **¡Ahorre energía!** Para evitar la pérdida de calor, seleccione una placa calefactora que tenga un diámetro que corresponda al diámetro del producto.
- Engrase ligeramente el producto.
- No caliente excesivamente el producto vacío o con alimento para asar, ya que esto podría afectar al efecto antiadherente o dañar el recubrimiento.
- **¡Peligro de sobrecalentamiento!** Si el utensilio de cocina no está engrasado y se calienta excesivamente, al ocurrir el contacto con alimentos sin grasa las proteínas presentes en los alimentos se quemarían, lo que puede causar la decoloración de la capa antiadherente. Estas decoloraciones se consideran como marcas de uso y no afectan a la calidad del recubrimiento ni a su idoneidad para el uso.
- Caliente la comida a fuego alto / medio inicialmente y déjela después a fuego lento hasta terminar la cocción.

- Utilice solamente utensilios de cocina de plástico o madera, para no dañar la capa antiadherente. No corte el alimento directamente en el producto.
- El mango de la sartén puede calentarse durante la cocción. Para su protección, use un trapo de cocina o guantes de horno.
- El producto es adecuado para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, de inducción y de superficies halógenas.
- **Nota para las placas de inducción:** En determinadas circunstancias puede escucharse un ruido que es debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y del producto. Esto es normal y no hace referencia a un defecto de su placa de inducción o del producto. El producto debe colocarse en el centro de la placa de inducción. **¡ATENCIÓN! ¡Alta velocidad de calentamiento!** No sobrecalentar el producto durante el precalentamiento. En caso de sobrecalentamiento del producto, debe airearse bien el espacio.
- Este producto combina las ventajas de los utensilios de cocina de aluminio, como el bajo peso y la alta conductividad térmica, con las ventajas de la cocina con inducción. Para posibilitar esto, elementos de acero magnéticos fueron insertados en la base de aluminio. Por ello el fondo no es siempre magnético, y puede no responder en aquellas placas de inducción, que significativamente excedan el diámetro de la base. Esto no es un defecto de calidad y no interfiere en el funcionamiento. Para que el producto funcione correctamente, colóquelo siempre sobre una placa de cocción que corresponda al diámetro efectivo de la base indicado en este manual de instrucciones.
- Las altas temperaturas pueden decolorar la parte exterior del producto. Esto no es ningún defecto de material y no afecta a la calidad o funcionalidad del producto.

- Nunca ponga el producto caliente bajo un chorro de agua fría. La parte inferior del producto podría dañarse o despegarse del producto.
- El producto es apropiado para mantener caliente los alimentos en el horno [máx. 160 °C durante 1 hora].
- **¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZOS!** Para evitar arañazos en la superficie de cocción vitrocerámica, levante siempre la olla antes de cambiarla de posición sobre la superficie de cocción. De lo contrario, no nos hacemos responsables de los daños que pudieran producirse. ¡Evite las rozaduras del producto sobre vitrocerámicas! Cuando las sartenes con base de aluminio expuesta se mueven de un lado a otro sobre superficies cerámicas, pueden dejar marcas. Por lo general, estas marcas pueden eliminarse con un limpiador para cerámica. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos que limpie la superficie de la placa de cocción y el fondo del producto con un paño limpio y sin pelusas [por ejemplo, microfibra]. Así puede evitar arañazos.
- **Seguridad alimentaria:** Este producto no influye ni en el sabor ni en el olor de los alimentos preparados.
- No utilice el producto si el mango está suelto. Si es necesario vuelva a apretar la atornilladura del mango.
- Este producto no es adecuado para freír.
- Asegúrese de que la ventilación sea suficiente para evitar el humo denso en un entorno cerrado.

● **Limpieza y mantenimiento**

- Este producto es apto para lavavajillas.
- Para la limpieza manual, utilice agua caliente y un detergente lavavajillas común. Evite el uso de objetos afilados, puntiagudos o de cepillos, para no dañar el material.
- No use productos abrasivos para limpiar.

- La limpieza frecuente con productos de limpieza abrasivos puede dañar y/o decolorar el producto.
- La limpieza en el lavavajillas puede causar decoloración de las piezas de aluminio.

● **Eliminación**

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

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



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● **Garantía**

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

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

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

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

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

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

Tramitación de la garantía

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo [IAN 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410] como justificante de compra.

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

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

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

Asistencia



Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

Indledning	Side 68
Tekniske data.....	Side 68
Generelle sikkerhedsinstruktioner.....	Side 68
Første brug.....	Side 69
Betjening	Side 69
Rengøring og vedligeholdelse	Side 71
Bortskaffelse	Side 71
Garanti	Side 72

● 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.

● Tekniske data

IAN	Produktstørrelse	Effektiv bundstørrelse
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Generelle sikkerhedsinstruktioner

- **FORSIGTIG!** Vær særlig forsigtig, når du håndterer varme væsker – risiko for skoldning! Hæld væsken langsomt og jævnt. Sørg for, at der ikke er andre personer (især børn) i nærheden, når du hælder.
- **ADVARSEL!** Brug eventuelt en grydelapper eller lignende personligt beskyttelsesudstyr (PPE), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Varm olie eller andre væsker, der løber ned på siden af gryden eller på kogepladen skal straks tørres af med en passende klud – brandfare!
- Produktet skal altid være under opsyn, mens fedtet varmes op: Overophedet fedt kan antænde. Brændende fedt må aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Læg ikke dryppende vådt kød i produktet. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.

● **Første brug**

- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2 til 3 gange for fuldstændig fjernelse af eventuelle produktionsrester.

● **Betjening**

- **Spar energi!** Vælg en kogeplade med en diameter, der svarer til produktets diameter, for at undgå varmetab.
- Smør produktet let med fedt.
- Et tomt produkt eller et produkt, der er fyldt med mad til stegning må ikke overophedes, da slip-let effekten aftager, eller belægningen tager skade.
- Overophedningsfare! På overophedede pander uden fedtstof kan der forekomme misfarvninger af non-stick belægningen, når der forbrændes proteiner ved kontakt med fedtfattige madvarer. Disse misfarvninger skal betragtes som tegn på brug og har ingen indflydelse på belægningens kvalitet og brugsegenskaberne.
- Opvarm mad, der skal koges, ved høj/middel varme, og lad det koge færdigt på et lavere trin.
- Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ for ikke at beskadige slip let-belægningen. Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- Ved madlavning kan håndtaget blive varmt. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Produktet er egnet til gas-, el-, glaskeramik-, induktions-, og halogenkogeplader.

- **Vejledning for induktionskogeplader:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller produkt. Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen. **OBS! Hurtig opvarmningshastighed!** Sørg for ikke at overophede produktet under opvarmning. Efter en overophedning af produktet 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 gøre dette muligt er der indbygget et magnetisk stålelement i aluminiumsbunden. Bunden er ikke magnetisk over hele fladen, og det kan derfor forekomme at induktionsspolen ikke reagerer, hvis induktionskogefeltet er tydeligt større end bunddiameteren. Dette er ikke en kvalitetsmangel og har ingen indflydelse på funktionaliteten. For at produktet virker korrekt, skal du altid stille det på en kogeplade, som svarer til den effektive bunddiameter, der er angivet i denne vejledning.
- 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.
- Produktet er egnet til at holde tilberedt mad varm i en ovn [maks. 160 °C i 1 time].

- **OBS! RIDSER!** For at undgå, at ridse den glaskeramiske kogeplade, skal du altid løfte gryden, når den flyttes på kogepladen. Vi er ikke ansvarlige for eventuelle skader, som følge heraf. Undgå at skubbe og trække produktet på glaskeramiske kogeplader! Hvis pander med en bar aluminiumsbund flyttes frem og tilbage på keramiske overflader, kan det efterlade mærker. Disse mærker kan normalt fjernes med et keramisk rengøringsmiddel. Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og produktets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.
- **Levnedsmiddelsikker:** Dette produkt påvirker ikke de tilberedte madvarers smag og lugt.
- Anvend ikke produktet hvis håndtaget sidder løst. Efterspænd evt. håndtagets skruer.
- Produktet er ikke beregnet til friturestegning.
- I et indelukket område, skal du sørge for at der er nok ventilation, så du undgår meget røg.

● Rengøring og vedligeholdelse

- Produktet er egnet til opvaskemaskine.
- Ved opvask i hånden anvendes varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande eller børster for ikke at beskadige materialet.
- Anvend ikke skrappe skuremidler til rengøring.
- Hyppig rengøring med skrappe rengøringsmidler kan medføre skader og/eller misfarvning af produktet.
- Opvask i opvaskemaskine kan medføre misfarvning af aluminiumsdelene.

● Bortskaffelse

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

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



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

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

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● **Garanti**

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

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

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

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

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

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på 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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgraving, 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



Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

Introduzione.....	Pagina 75
Dati tecnici.....	Pagina 75
Istruzioni di sicurezza generali.....	Pagina 75
Primo utilizzo	Pagina 76
Funzionamento	Pagina 76
Pulizia e manutenzione	Pagina 78
Smaltimento	Pagina 79
Garanzia	Pagina 79

● 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.

● Dati tecnici

IAN	Dimensioni prodotto	Dimensione inferiore effettiva
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Istruzioni di sicurezza generali

- **ATTENZIONE!** Prestare particolare attenzione e cautela quando si versano liquidi caldi in quanto sussiste il pericolo di scottarsi! Versare i liquidi lentamente con un flusso uniforme. Assicurarsi che non ci siano altre persone (in particolare bambini) nelle immediate vicinanze durante il versamento.
- **AVVERTENZA!** Se necessario, utilizzare una presina durante il versamento o simili dispositivi di protezione individuale (DPI).
- **ATTENZIONE!** Pulire prontamente l'olio caldo o altri liquidi che colano lungo i lati della pentola o sulla superficie di cottura con un panno adatto in quanto sussiste il pericolo di incendio!

- 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.
- Non mettere carne bagnata e gocciolante nel prodotto. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.

● **Primo utilizzo**

- Prima del primo utilizzo, far bollire da 2 a 3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare completamente eventuali residui di produzione.

● **Funzionamento**

- **Risparmiare energia!** Per evitare la perdita di calore, scegliere una piastra riscaldante di diametro corrispondente a quello del prodotto.
- Ungere leggermente il prodotto.
- Non surriscaldare il prodotto vuoto o con cibo, altrimenti l'effetto antiaderente si esaurirà o il rivestimento subirà danni.
- Pericolo di surriscaldamento! Nelle padelle surriscaldate non ingrassate, 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.
- Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno, al fine di non danneggiare il rivestimento antiaderente. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.

- Durante la cottura, il manico può riscaldarsi. Per garantire la propria sicurezza, utilizzare una presina o guanti da forno.
- Il prodotto è adatto per piastre di cottura a gas, elettriche, in vetroceramica, a induzione e alogene.
- **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 del prodotto. Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione. **ATTENZIONE! Elevata velocità di riscaldamento!** Non surriscaldare il prodotto durante il preriscaldamento. In caso di surriscaldamento del prodotto, 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.
- Il prodotto è adatto a mantenere gli alimenti caldi in forno (max. 160 °C per 1 ora).

- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Per evitare graffi sulla superficie di cottura in vetroceramica, sollevare sempre la pentola prima di cambiare la sua posizione sulla superficie di cottura. Non siamo responsabili per danni che ne potrebbero altrimenti derivare. Evitare di spingere il prodotto avanti e indietro sui piani cottura in vetroceramica! Quando le padelle con fondo in alluminio a vista vengono spostate avanti e indietro sulle superfici in ceramica, possono lasciare dei segni. Questi segni possono generalmente essere rimossi con un detergente per ceramica. Prima di iniziare la cottura, si consiglia di pulire la superficie del piano e il fondo del prodotto con un panno pulito che non lasci pelucchi (ad esempio, in microfibra). Questo consente di prevenire la formazione di graffi.
- **Per alimenti:** Il prodotto non influenza il gusto e l'odore dei cibi preparati.
- Non utilizzare il prodotto se l'impugnatura è allentata. Eventualmente, fissare bene l'impugnatura.
- Questo prodotto non è adatto per friggere.
- Garantire una ventilazione sufficiente per evitare fumo denso in un ambiente chiuso.

● **Pulizia e manutenzione**

- Il prodotto è lavabile in lavastoviglie.
- 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 detersivi aggressivi può danneggiare e/o scolorire il prodotto.
- Il risciacquo in lavastoviglie può scolorire i componenti in alluminio.

● **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 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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_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



Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

Bevezető	Oldal	83
Műszaki adatok	Oldal	83
Általános biztonsági utasítások	Oldal	83
Első használat	Oldal	84
Működtetés	Oldal	84
Tisztítás és karbantartás	Oldal	86
Mentesítés	Oldal	87
Garancia	Oldal	87

● Bevezető

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

● Műszaki adatok

IAN	Termék mérete	Az alj tényleges mérete
478823_2410	Ø 280 mm	Ø 180 mm
478822_2410	Ø 240 mm	Ø 142 mm
478824_2410	Ø 200 mm	Ø 123 mm

● Általános biztonsági utasítások

- **VIGYÁZAT!** Legyen különösen óvatos és elővigyázatos forró folyadékok öntése közben – forrázás veszélye! A folyadékokat lassan és egyenletes sugárban öntse. Ügyeljen arra, hogy öntés közben ne legyen más személy (különösen gyermek) a közvetlen közelében.
- **FIGYELEMEZTETÉS!** Szükség esetén öntéskor használjon edénytartót vagy hasonló személyes védőfelszerelést.
- **VIGYÁZAT!** Megfelelő törölkendővel azonnal törölje le a forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik a serpenyő oldalán, vagy a főzőfelületre kerül – tűzveszély!
- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amikor abban zsiradékot hevít: A túlhevült zsiradék lángra kaphat. Az égő zsiradékot soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.

- Ne tegyen a termékbe erősen átázott húsokat. Az ennek következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.

● **Első használat**

- Az esetleges gyártási maradékanyagok hiánytalan eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2–3 alkalommal.

● **Működtetés**

- **Spóroljon az energiával!** A hőveszteség elkerülése érdekében olyan főzőlapot válasszon, melynek átmérője a termék átmérőjének.
- Kenje be a terméket enyhén zsiradékkal.
- Ne melegítse a terméket üresen vagy élelmiszerekkel megrakott állapotban, mert azzal romolhat a tapadásmentes tulajdonság, illetve sérülhet a bevonat.
- Túlhevülés veszélye! Ha a főzőedény zsiradék nélkül hevül fel, és abba zsírt nem tartalmazó ételmyszer kerül, a fehérjék égése elszíneződéseket okozhat a tapadásmentes bevonaton. Ezek az elszíneződések csak a használat következményei, és nincsenek hatással a bevonat minőségére vagy annak használhatóságára.
- A megfőzni kívánt élelmiszereket magas vagy közepes lángon kezdje el készíteni, majd hagyja alacsony lángon készre főni.
- 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 főzés során a fogó is felforrósodhat. Biztonsága érdekében használjon edényfogót vagy vegyen fel sütőkesztyűt.
- A termék használható gáz-, elektromos-, üvegkerámia-, indukciós- és halogén főzőlapokon is.

- **Tanácsok indukciós főzőlapokhoz:** Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak, melyek a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében jönnek létre. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy a termék hibájára. A terméket helyezze az indukciós főzőfelület közepére. **FIGYELEM! A felmelegedés nagyon gyorsan történik meg!** A terméket a felmelegítés során ne hevítse túl. A termék túlhevülése esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.
- A termék ötvözi a könnyű súlyú és jó hővezető képességű alumíniumedények és az indukciós főzés előnyeit. Hogy ez lehetővé váljon, az alumínium talpba mágneses acélelemeket építettünk. A talpazat ennek köszönhetően nem átjárható mágnesesen, ezért az olyan indukciós felületeken, melyek nagyobbak a talpazatnál, az indukciós tekercsek esetlegesen nem fognak reagálni. Ez azonban nem minőségi gyengeség, és semmilyen módon nem korlátozza a használhatóságot. A termék kifogástalan működése érdekében azt mindig arra a főzőlapra helyezze, mely megfelel az ebben az útmutatóban megadott fenéktátmérőnek.
- 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. Ezáltal a termék alsó része sérülhet, vagy akár le is válhat a termékről.
- A termék alkalmas élelmiszerek melegen tartására sütőben [max. 160 °C, 1 óráig].

- **FIGYELEM! KARCOLÁSVESZÉLY!** Az üvegkerámia főzőfelület megkarcolódásának elkerülése érdekében mindig emelje fel a serpenyőt, mielőtt megváltoztatná a helyzetét a főzőfelületen. Egyébként nem vállalunk felelősséget a bekövetkező károkért. Kerülje a termék csúsztatását kerámialapokon! Ha a kerámia felületeken az alumínium alappal ellátott serpenyőket ide-oda mozgatják, akkor az nyomot hagyhat. Ezek a nyomok általában kerámia tisztítószerrel eltávolíthatók. A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és az edény talpát is egy tiszta, szőszmentes (pl. mikroszálas) ruha segítségével áttörölni. Így elkerülhetőek a karcolások.
- **Élelmiszerbiztos:** A termék nem befolyásolja az elkészített ételek ízét vagy illatát.
- Semmiképp ne használja a terméket, ha a fogója kilazult. Adott esetben húzza meg a fogó csavarjait.
- Ez a termék sütésre nem alkalmas.
- Biztosítson elegendő szellőzést, hogy zárt környezetben elkerülje az erős füstképződést.

● **Tisztítás és karbantartás**

- A termék mosogatógépben mosható.
- Kézi mosogatáshoz használjon meleg vizet és normál mosogatószer. A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat vagy keféket, mert azok kárt tehetnek az anyagában.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket.
- A termék gyakori tisztítása éles eszközökkel annak sérüléséhez és/vagy elszíneződéséhez vezethet.
- A mosogatógéppel történő tisztítás során az alumínium részek elszíneződhetnek.

● **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 478822_2410 / IAN 478823_2410 / IAN 478824_2410] a vásárlás tényének az igazolására.

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

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, 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

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
478823_2410	HG10111	Ø 280 mm	Ø 180 mm	04/2025
478822_2410	HG10112	Ø 240 mm	Ø 142 mm	
478824_2410	HG10113	Ø 200 mm	Ø 123 mm	

OWIM GmbH & Co. KG
 Stiftsbergstraße 1
 74167 Neckarsulm
 GERMANY



IAN 478822_2410

IAN 478824_2410

IAN 478823_2410

