



(DE) (AT) (CH)

VOORSICHT!

Bitte lesen Sie die folgenden Warnhinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

- Beim Befüllen der Frittierpfanne mit Lebensmitteln: Füllen Sie die Frittierpfanne höchstens bis zur Hälfte ihrer Höhe.
- Verwenden Sie beim Frittieren nicht den Deckel.
- Bewegen Sie die Pfanne während des Frittierens nicht.

(GB) (IE) (NL) (CY) (MT)

CAUTION!

Please read below warning carefully before use the product.

- When filling the deep frying pan with food for deep-frying: Fill the deep frying pan to no more than half its height.
- Do not use the lid during deep frying.
- Do not move the pan during deep frying.

(FR) (CH) (BE)

MISE EN GARDE !

Veuillez lire attentivement l'avertissement ci-dessous avant d'utiliser le produit.

- Lorsque vous remplissez la poêle à frire avec des aliments à frire : Remplissez la poêle à frire jusqu'à la moitié de sa hauteur.
- N'utilisez pas le couvercle pendant la friture.
- Ne déplacez pas la poêle pendant la friture.

(IT) (CH) (MT)

ATTENZIONE!

Leggere con attenzione la seguente avvertenza prima di utilizzare il prodotto.

- Quando si riempie la padella per frittura profonda con alimenti da friggere: non riempire la padella per frittura profonda oltre la metà della sua altezza.
- Non utilizzare il coperchio durante la frittura profonda.
- Non muovere la padella durante la frittura profonda.

(ES)

¡PRECAUCIÓN!

Lea atentamente la siguiente advertencia antes de utilizar el producto.

- Al llenar la sartén con alimentos para freír por inmersión: Llene la sartén para freír por inmersión hasta no más de la mitad de su altura.
- No utilice la tapa durante la fritura por inmersión.
- No mueva la sartén durante la fritura por inmersión.

(PT)

CUIDADO!

Leia com atenção os avisos apresentados abaixo antes de usar o produto.

- Quando encher a fritadeira funda com alimentos para fritar: Não encha a fritadeira funda com mais de metade da sua altura.
- Não use a tampa enquanto frita com óleo fundo.
- Não mova a fritadeira enquanto frita com óleo fundo.

(NL) (BE)

VOORZICHTIG!

Lees onderstaande waarschuwingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.

- Wanneer u de frituurpan met voedsel om te frituren vult: Vul de frituurpan niet meer dan halfvol.
- Gebruik het deksel niet tijdens het frituren.
- Verplaats de pan niet tijdens het frituren.

(GR) (CY)

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ!

Διαβάστε την κατωτέρω προειδοποίηση προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

- Κατά την πλήρωση της φριτέζας με τρόφιμα για βαθύ τηγάνισμα: Μην γεμίζετε την φριτέζα παραπάνω από το ήμισυ του ύψους της.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια του βαθιού τηγανίσματος.
- Μην μετακινείτε τη φριτέζα κατά τη διάρκεια του βαθιού τηγανίσματος.

(DK)

FORSIGTIG!

Læs nedenstående advarsel, før produktet tages i brug.

- Når frituregryden fyldes med mad, der skal frituresteges: Frituregryden må højst fyldes halv op.
- Låget må ikke bruges, når maden frituresteges.
- Gryden må ikke flyttes, når maden frituresteges.

(FI)

HUOMIO!

Lue seuraava varoitusta huolellisesti ennen tuotteen käyttämistä.

- Kun täytät syvän paistinpannun friteeraamista varten: Täytä syvä paistinpannu enintään puolilleen sen korkeudesta.
- Älä käytä kannta friteeraamisen aikana.
- Älä siirtele pannua friteeraamisen aikana.

(SE)

FÖRSIKTIGHET!

Läs igenom nedanstående varningar noga innan användning av produkten.

- Vid fyllnad av frityrpannan med mat för fritering: Fyll inte frityrpannan med mer än till hälften av dess höjd.
- Använd inte locket under friteringen.
- Flytta inte pannan under friteringen.

(PL)

OSTROŻNIE!

Przed użyciem produktu przeczytaj uważnie poniższe ostrzeżenie.

- Gdy do głębokiej patelni wkładasz jedzenie do smażenia na głębokim tłuszczu: napełnij głęboką patelnię do połowy jej wysokości.
- Nie używaj pokrywki podczas smażenia na głębokim tłuszczu.
- Nie przesuwaj patelni podczas smażenia na głębokim tłuszczu.

(HU)

VIGYÁZAT!

Kérjük, a készülék használatát előtt gondosan olvassa el az alábbi figyelmeztetést.

- Amikor sütnivaló étellel tölti meg az olajsütő serpenyőt: Az olajsütő serpenyőt legfeljebb a magasságának legfeljebb feléig töltsen fel.
- Ne használja a fedőt alajjal sütés közben.
- Ne mozgassa az olajsütő serpenyőt alajjal sütés közben.

(SI)

SVARILO!

Pred uporabo izdelka natančno preberite spodnje opozorilo.

- Ko ponev za cvrtje napolnite s hrano za cvrtje: Ponev za cvrtje napolnite do največ polovice njene višine.
- Med cvrtjem ne uporabljajte pokrova.
- Med cvrtjem ne premikajte ponev.

(CZ)

UPOZORNĚNÍ!

Před použitím výrobku si pozorně přečtěte níže uvedené upozornění.

- Při plnění fritovací pánve potravinami určenými ke smažení: Fritovací pánev naplňte maximálně do poloviny jeho výšky.
- Během fritování nepoužívejte viko.
- Během smažení nehybejte s fritovací pánví.

(SK)

UPOZORNENIE!

Pred použitím výrobku si pozorne prečítajte nižšie uvedené upozornenie.

- Pri plnení fritovacej panvice potravinami na fritovanie: Fritovaciu panvicu naplňte maximálne do polovice jej výšky.
- Počas fritovania nepoužívajte pokrievku.
- Počas fritovania panvicou nehybte.

(HR)

OPREZI!

Pročitajte donje upozorenje prije upotrebe proizvoda.

- Prilikom punjenja tave za duboko prženje hranom za duboko prženje: Napunite tavu za duboko prženje najviše do pola njezine visine.
- Nemojte koristiti poklopac za vrijeme dubokog prženja.
- Nemojte pomicati tavu za vrijeme dubokog prženja.

(RS)

OPREZI!

Pažljivo pročitajte upozorenje ispod pre korišćenja proizvoda.

- Kad punite duboki tiganj za prženje hranom za duboko prženje: Napunite duboki tiganj za prženje do najviše polovine njegove visine.
- Ne koristite poklopac tokom dubokog prženja.
- Ne pomerajte tiganj tokom dubokog prženja.

(RO)

ATENȚIE!

Vă rugăm citiți cu atenție avertismentul de mai jos înainte de a utiliza produsul.

- Când umpleți tigaia de prăjire în ulei cu alimente în vederea prăjirii: Umpleți tigaia de prăjire în ulei până la maxim jumătate din înălțimea sa.
- Nu utilizați capacul în timpul prăjirii în ulei.
- Nu deplasați tigaia în timpul prăjirii în ulei.

(BG)

ПРЕДПАЗЛИВОСТ!

Моля, прочетете долното предупреждение внимателно, преди да използвате продукта.

- Когато пълнете тигана за дълбоко пържене с храна за дълбоко пържене: Напълнете тигана за дълбоко пържене до не повече от половината от неговата височина.
- Не използвайте капака по време на дълбоко пържене.
- Не местете тигана по време на дълбоко пържене.

(LT)

ATSARGIAI!

Prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite toliau pateiktą įspėjimą.

- Pripildydami keptuvę gruzdinimui skirtais produktais: pripildykite keptuvę gruzdinimui ne daugiau kaip iki pusės jos aukščio.
- Gruzdinimo metu nenaudokite dangčio.
- Gruzdinimo metu nejudinkite keptuvės.

(EE)

ETTEVAATUST!

Enne toote kasutamist lugege allolev hoiatus hoolikalt läbi.

- Frittimiseks mõeldud toiduainete paigutamisel frittimispannile: Täitke frittimispann mitte rohkem, kui poole kõrguseni.
- Frittimise ajal ärge kasutage kaant.
- Frittimise ajal ärge liigutage panni.

(LV)

UZMANĪBU!

Pirms produkta lietošanas rūpīgi izlasiet tālāk norādīto brīdinājumu.

- Iepildot dziļajā cepšanas pannā dziļajai tauku cepšanai paredzētu pārtiku: piepildiet dziļo cepšanas pannu līdz pusei no sānu augstuma.
- Dziļās tauku cepšanas laikā neizmantojiet vāku.
- Dziļās tauku cepšanas laikā nepārvietojiet pannu.



IAN 466713_2404
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY
Model No.: HG12361
Version: 10/2024

ALUGUSS-TOPF- UND -PFANNEN-SET / CAST ALUMINIUM POT & PAN SET / SET DE CASSEROLES ET POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM

(DE) (AT) (CH)

ALUGUSS-TOPF- UND -PFANNEN-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

CAST ALUMINIUM POT & PAN SET

Operation and safety notes

(FR) (BE)

SET DE CASSEROLES ET POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM

Instructions d'utilisation et consignes de
sécurité

(NL) (BE)

PANNENSET VAN GEGOTEN ALUMINIUM

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

ZESTAW GARNKÓW I PATELNI Z ODLEWU ALUMINIUM

Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

(CZ)

SADA LITÝCH HLINÍKOVÝCH HRNCŮ A PÁNVÍ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

HRNCE A PANNICE Z HLINÍKOVEJ ZLIATINY

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

SET DE OLLAS Y SARTENES DE ALUMINIO FUNDIDO

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

SÆT AF STØBTE GRYDER OG PANDER AF ALUMINIUM

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)

SET PENTOLE E PADELLE

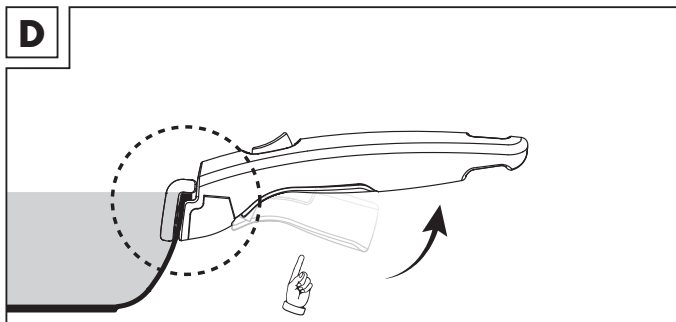
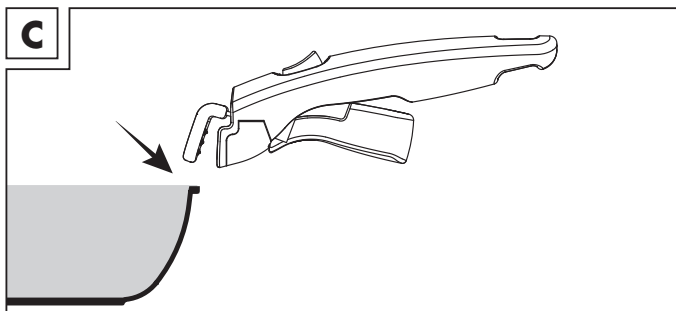
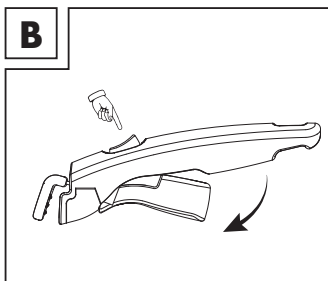
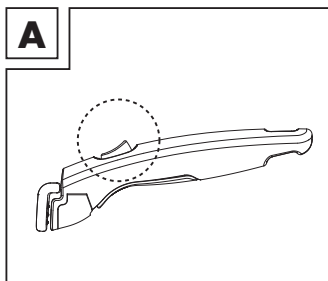
Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)

ALUMÍNIUM ÖNTVÉNY FAZÉK ÉS SERPENYŐ KÉSZLET

Kezelési és biztonsági utalások

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	4
GB/IE	Operation and safety notes	Page	11
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	18
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	27
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	34
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	41
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	47
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	53
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	60
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	66
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	73



● **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.

● **Verwendung**

Entriegelungsknopf

- Griff in GESCHLOSSEN-Position (Abb. A).
- Griff in OFFEN-Position (Abb. B).

Anbringen des Griffs

- Drücken Sie den Entriegelungsknopf auf der Oberseite des Griffs, um ihn zu öffnen (Abb. B).
- Positionieren Sie den Griff auf dem Rand der Pfanne/des Topfes (Abb. C).
- Stellen Sie sicher, dass der Griff in der richtigen Position positioniert ist (siehe Kreis im Bild). Drücken Sie den unteren Hebel, bis er einrastet. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob der Griff sicher montiert ist (Abb. D).

● **Gebrauchs- und Pflegehinweise**

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser des Produkts entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser:
466713_2404
 - 18 cm Topf (180 mm): Ø123 mm

- 20 cm Topf (200 mm): Ø142 mm
- 20 cm Bratpfanne (200 mm): Ø 142 mm
- 26 cm Bratpfanne (260 mm): Ø 180 mm
- 26 cm Frittierpfanne (260 mm): Ø161 mm
- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie das Produkt leicht ein.
- Leere oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Überhitzungsgefahr! Bei nicht eingefetteten überhitzten Produkts kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Antihaftbeschichtung kommen. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.
- Erhitzen Sie das Gargut bei hoher/mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: Überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Der Griff und Plastikdeckel müssen während des Kochens entfernt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt in dem Produkt.
- Kein tropfnasses Fleisch in das Produkt geben. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Während des Kochens kann sich das Produkt 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 Kochgeschirrs hin. Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren. **ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit!** Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Dieses Produkt verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar. Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es bitte immer auf das Kochfeld, das dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.
- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Der Artikel ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde) (ohne Kunststoffdeckel und Griff).
- Dieses Produkt ist für die Spülmaschine geeignet (ausgenommen: Abnehmbarer Griff und Kunststoffdeckel).

- Verwenden Sie für die Reinigung per Hand heißes Wasser und gewöhnliches Geschirrspülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und/oder Verfärbung des Produkts führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.

- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern!

Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie das Produkt stets an, bevor Sie deren Position auf dem Kochfeld verändern.

Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten.

Wenn Produkte mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt werden, kann dies Spuren hinterlassen. Solche Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.

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

- **Lebensmittelecht:** Dieses Produkt hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn der Griff nicht sicher montiert ist.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren (außer der 26 cm Frittierpfanne)!

- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starke Rauchentwicklung in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
- Dieses Produkt ist nicht zur längerfristigen Lagerung von Lebensmitteln geeignet.

● **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 466713_2404) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

● 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.

● Use

Release button

- Handle in CLOSED position (Fig. A).
- Handle in OPEN position (Fig. B).

Attaching the handle

- Press the release button on the top side of the handle to open it (Fig. B).
- Position the handle on the rim of pan /pot (Fig. C).
- Ensure the handle is positioned on a correct position (refer to circle in picture). Press the lower lever until it is clicked. Check and ensure the handle is securely assembled before use (Fig. D).

● Care and use

- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the product.
- Effective bottom diameter:
466713_2404
 - 18 cm pot (180 mm): Ø123 mm
 - 20 cm pot (200 mm): Ø142 mm
 - 20 cm fry pan (200 mm): Ø 142 mm
 - 26 cm fry pan (260 mm): Ø 180 mm
 - 26 cm deep fry pan (260 mm): Ø161 mm

- Before using the product for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
- 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 product, 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.
- 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.
- The handle and the plastic lid must be removed during cooking to avoid overheating.
- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the product.
- Do not add dripping wet meat to the product. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.
- The product 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 cookware is damaged. Place the product in the middle of the induction hotplate. **ATTENTION! High heating-up rate!** Do not overheat cookware when preheating. The room must be aired out well, in the event cookware 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 article functions perfectly, please 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 item is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour) (exclude plastic lid and handle).
- This product is suitable for dishwashers (exempt the removable handle and plastic lid).
- 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.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs!

To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the product before changing its position on the cooking surface.

We are not liable for damage which could otherwise result.

When products 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 cookware 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 product if the handle is not securely assembled.
- This product is not suitable for deep frying (exempt 26 cm deep fry pan)!
- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.
- This product is not suitable for long-term food storage.

● **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 466713_2404) available as proof of purchase.

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

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

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

Service

GB

Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

● Introduction

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

● Utilisation

Bouton de déverrouillage

- Poignée en position VERROUILLÉE (ill. A).
- Poignée en position OUVERTE (ill. B).

Mise en place de la poignée

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur le dessus de la poignée pour l'ouvrir (ill. B).
- Positionnez la poignée sur le bord de la poêle/casserole (ill. C).
- Assurez-vous que la poignée est positionnée dans la bonne position (voir le cercle sur l'illustration). Appuyez sur le levier du bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Avant toute utilisation, vérifiez que la poignée est bien montée (ill. D).

● Mode d'emploi et consignes d'entretien

- **Économiser l'énergie !** Afin d'éviter toute perte de chaleur, choisissez une plaque chauffante avec un diamètre qui correspond à celui du produit.
- Diamètre du fond utilisable :
466713_2404
 - Casserole 18 cm (180 mm) : Ø123 mm
 - Casserole 20 cm (200 mm) : Ø142 mm

- Sauteuse 20 cm (200 mm) : Ø 142 mm
- Sauteuse 26 cm (260 mm) : Ø 180 mm
- Poêle à frire 26 cm (260 mm) : Ø 161 mm
- Prévoyez avant la première utilisation de faire bouillir de l'eau 2 à 3 fois dans le produit afin d'éliminer complètement les résidus de fabrication éventuels.
- Graissez légèrement le produit.
- Veillez à ne pas trop chauffer le produit rempli avec des aliments ou à vide, sinon l'efficacité de la surface antiadhésive diminue ou le revêtement risque d'être détérioré.
- Risque de surchauffe ! Dans le cas d'un produit non graissé et surchauffé, le revêtement antiadhésif peut se colorer au contact avec des aliments sans graisse en raison de la combustion des protéines. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune diminution de la qualité du revêtement et de son utilité.
- Chauffez les aliments à chaleur moyenne/élevée et laissez-les ensuite continuer leur cuisson à un niveau plus bas.
- 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.
- Afin d'éviter toute surchauffe, la poignée et le couvercle en plastique doivent être retirés durant la cuisson.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique spéciale ou en bois. Ne coupez jamais la nourriture directement dans le produit.
- Prière de 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.

- Durant la cuisson, le produit devenir brulant. Pour votre protection, utilisez une manique ou des gants de cuisine.
- Le produit est approprié pour les bouches de gaz, les plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :**
 Dans certaines circonstances, l'apparition d'un bruit dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit est possible. Ceci est normal et non révélateur d'un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou de votre ustensile de cuisine. Le produit doit être placé au centre de la plaque de cuisson à induction.
- **ATTENTION ! Vitesse de chauffage élevée !** Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage. En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.
- Ce produit combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, aux avantages de la cuisson par induction. Pour 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, ainsi si la plaque de cuisson à induction est plus grande que le diamètre du fond, les bobines d'induction risquent de ne pas réagir. Cela n'est pas un vice de qualité et n'entrave pas l'efficacité. Pour que le produit fonctionne correctement, veuillez toujours le placer sur la plaque de cuisson qui correspond au diamètre réel du fond indiqué dans ce mode d'emploi.
- Des températures élevées peuvent provoquer une décoloration à l'extérieur du produit. Ce n'est pas un défaut du matériau et cela n'affecte pas la qualité ou le fonctionnement du produit.
- Ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.
- L'article (sans couvercle en plastique ni poignée) convient pour conserver des aliments chauds au four (160 °C max. pour 1 heure).

- Le produit va au lave-vaisselle (sauf : poignée et couvercle en plastique amovibles).
- Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et votre liquide vaisselle habituel. Durant cette opération, évitez tout objet tranchant ou pointu ainsi que l'usage de brosse afin de ne pas endommager le matériau.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits agressifs.
- Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut causer une détérioration et/ou une décoloration du produit.
- Le nettoyage au lave-vaisselle peut conduire à des décolorations des parties en aluminium.

- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de pousser et de tirer le récipient de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/ en verre !

Pour éviter de rayer une plaque de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours le produit avant de modifier sa position sur la plaque de cuisson.

Nous déclinons toute responsabilité en cas d'éventuelles détériorations.

Des traces peuvent apparaître si des produits avec un fond en aluminium sans traitement sont déplacés sur des surfaces en céramique. Ces traces peuvent généralement être éliminées avec un produit de nettoyage pour céramique.

Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond du récipient de cuisson avec un chiffon propre et sans peluche (par exemple en microfibre). De cette manière, vous pouvez prévenir les rayures.

- **Qualité alimentaire :** Ce produit n'a pas d'influence sur le goût et l'odeur des aliments préparés.
- N'utilisez jamais le produit si la poignée n'est pas bien montée.
- Ce produit n'est pas adapté à la friture (sauf la poêle à frire de 26 cm) !

- **PRUDENCE !** Il faut être particulièrement vigilant et prudent lorsque l'on verse des liquides chauds - car le risque de s'ébouillanter est important. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Lorsque vous versez le liquide, veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate.
- **ATTENTION !** Pour verser le contenu, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.
- **PRUDENCE !** Essayez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui coule le long de la casserole ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Sinon, il existe un risque d'incendie.
- Afin d'éviter un fort dégagement de fumée dans un environnement clos, veillez à avoir une ventilation suffisante.
- Ce produit n'est pas adapté pour conserver des aliments sur le long terme.

● **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 :

Veillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 466713_2404) 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

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.

● Gebruik

Ontgrendelknop

- Greep in GESLOTEN stand (afb. A).
- Greep in OPEN stand (afb. B).

Aanbrengen van de greep

- Druk op de ontgrendelknop bovenop de greep om deze te openen (afb. B).
- Plaats de greep op de rand van de pan (afb. C).
- Zorg ervoor dat de greep in de juiste stand staat (zie cirkel in de afbeelding). Druk stevig op de onderste hendel totdat deze vastklikt. Controleer voor gebruik of de greep goed is bevestigd (afb. D).

● Gebruiksaanwijzingen en onderhoudstips

- **Energie besparen!** Kies om warmteverlies te vermijden een kookplaat met een diameter gelijk aan die van het product.
- Effectieve bodemdiameter:
466713_2404
 - 18 cm pan (180 mm): Ø123 mm
 - 20 cm pan (200 mm): Ø142 mm
 - 20 cm braadpan (200 mm): Ø 142 mm
 - 26 cm braadpan (260 mm): Ø 180 mm

- 26 cm frituurpan (260 mm): Ø161 mm
- Kook, voordat u het product voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal water in het product om eventuele productieresten volledig te verwijderen.
- 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 producten kan contact met vetvrije gerechten door verbranding van de eiwitten leiden tot verkleuring van de anti-aanbaklaag. Deze verkleuringen 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 garen.
- 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.
- De greep en het plastic deksel moeten tijdens het koken worden verwijderd om oververhitting te voorkomen.
- Gebruik alleen keukengerei van hout of kunststof om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen. Snijd de gerechten niet rechtstreeks in het product.
- Geen druppelnat vlees in het product doen. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- Tijdens het koken kan het product heet worden. Gebruik voor uw eigen bescherming een pannenlap of grillhandschoenen.
- Het product 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 inductieplaat of van het kookgerei. Zet het product midden op de inductiekookplaat. **OPGELET! Het product warmt snel op!** Oververhit de pan bij het voorverwarmen niet. 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 hete product nooit onder koud stromend water. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.
- Het artikel is geschikt om gerechten in de oven warm te houden (max. 160 °C gedurende 1 uur) (zonder plastic deksel en greep).
- Dit product is geschikt voor de afwasmachine (met uitzondering van: afneembare greep en plastic deksel).

- Maakt u het product met de hand schoon en 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 vaatwasmachine kan leiden tot verkleuring van de aluminium onderdelen.
- **OPGELET! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Schuif het kookgerei op glaskeramische kookplaten niet heen en weer!
 Til het product altijd op voordat u de plaats ervan op een kookplaat verandert om zo te voorkomen dat er krassen op de glaskeramische kookplaat ontstaan.
 Wij zijn niet aansprakelijk voor enige schade die anders kan ontstaan.
 Als producten met een onbeschermde aluminium bodem op keramische oppervlakken heen en weer worden bewogen, kan dit sporen achterlaten. Dergelijke sporen kunnen in de regel met een keramische reiniger verwijderd worden.
 Voordat u begint te koken, bevelen wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pan met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) af te wrijven. Daardoor kunt u krassen voorkomen.
- **Geschikt voor levensmiddelen:** Het product heeft geen invloed op de smaak en de geur van de klaargemaakte gerechten.
- Gebruik het product nooit als de greep loszit.
- Dit product is niet geschikt voor frituren (met uitzondering van de frituurpan van 26 cm)!

- **VOORZICHTIG!** Bij het uitgieten van warme vloeistoffen is bijzondere opmerkzaamheid en voorzichtigheid geboden – anders dreigt gevaar voor verbranding. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een pannenlap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten langs de pan lekken of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Anders bestaat brandgevaar.
- Zorg voor voldoende ventilatie om een sterke geurontwikkeling in een gesloten omgeving te vermijden.
- Dit product is niet geschikt voor langdurige opslag van voedsel.

● 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 466713_2404) 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

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.

● Użytkowanie

Przycisk odłączania

- Uchwyt w pozycji ZAMKNIĘTY (rys. A).
- Uchwyt w pozycji OTWARTY (rys. B).

Mocowanie uchwytu

- Nacisnąć przycisk odłączania u góry uchwytu, aby go otworzyć (rys. B).
- Uchwyt przyłożyć do krawędzi patelni lub garnka (rys. C).
- Upewnić się, że uchwyt jest ustawiony we właściwej pozycji (patrz okrąg na rysunku). Docisnąć dolną dźwignię, aż zaskoczy ze szczęknięciem. Przed użyciem sprawdzić, czy uchwyt jest bezpiecznie zamontowany (rys. D).

● Instrukcje użytkowania i konserwacji

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy produktu.
- Efektywna średnica dna:
466713_2404
 - Garnek 18 cm (180 mm): Ø123 mm
 - Garnek 20 cm (200 mm): Ø142 mm

- Patelnia 20 cm (200 mm): Ø 142 mm
- Patelnia 26 cm (260 mm): Ø 180 mm
- Głęboka patelnia 26 cm (260 mm): Ø 161 mm
- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w produkcie, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.
- Lekko natłuścić produkt.
- Nie przegrzewać produktu pustego lub podczas smażenia, w przeciwnym razie efekt nieprzywierania zniknie lub powłoka zostanie uszkodzona.
- Ryzyko przegrzania! Jeśli przegrzany produkt nie zostanie natłuszczony, kontakt z żywnością beztłuszczową może spowodować odbarwienie powłoki zapobiegającej przywieraniu na skutek spalenia białek. 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.
- 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.
- Podczas gotowania należy zdejmować uchwyt i pokrywę z tworzywa sztucznego, aby uniknąć przegrzania.
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki, zapobiegającej przywieraniu. Nie kroić żywności bezpośrednio w produkcie.
- Nie wkładać do produktu ociekającego mokrego mięsa. Tłuszcz przyskający na rozgrzanej płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Podczas gotowania produkt 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 wady płyty indukcyjnej ani naczyń kuchennych. Produkt należy stawiać na środku płyty indukcyjnej. **UWAGA! Duża szybkość nagrzewania!** Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać. W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- 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 powierzchni do gotowania, 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.
- Przedmiot nadaje się do przechowywania żywności w piekarniku (maks. 160 °C przez 1 godzinę) (bez pokrywy z tworzywa sztucznego i uchwyty).
- Ten produkt można myć w zmywarce (z wyjątkiem: odłączanego uchwyty i pokrywy z tworzywa sztucznego).

- 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.
- **UWAGA! ZAGROŻENIE ZARYSOWANIEM!** Unikać szurania naczyń do gotowania po ceramicznej płycie grzejnej! W celu uniknięcia zarysowania płyty szklano-ceramicznej zawsze należy podnosić produkt przed zmianą położenia na płycie. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które w innym przypadku mogłyby wystąpić.
Przesuwanie produktu z odsłoniętą aluminiową podstawą tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą środka do czyszczenia ceramiki.
Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna naczynia do gotowania czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.
- **Bezpieczna żywność:** Produkt nie wpływa na smak ani zapach przygotowywanych potraw.
- Nigdy nie używać produktu, jeśli uchwyt nie jest bezpiecznie zamontowany.
- Ten produkt nie nadaje się do głębokiego smażenia (z wyjątkiem głębokiej patelni 26 cm)!

- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewnić się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwytu do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).
- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- Zapewnij odpowiednią wentylację, aby uniknąć nadmiernego dymu w zamkniętym środowisku.
- Produkt nie nadaje się do długotrwałego przechowywania żywności.

● 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. Wyrzucić 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 466713_2404) jako dowód zakupu. Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

● 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. Uchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Použití

Odblokovací knoflík

- Rukojeť v poloze ZAVŘENO (obr. A).
- Rukojeť v poloze OTEVŘENO (obr. B).

Přípevnění rukojeti

- Stisknutím odblokovacího knoflíku na horní straně rukojeti ji otevřete (obr. B).
- Umístěte rukojeť na okraj pánve/hrnce (obr. C).
- Ujistěte se, že je rukojeť ve správné poloze (viz kroužek na obrázku). Stiskněte spodní páku, až zacvakne. Před použitím zkontrolujte, zda je rukojeť pevně nasazena (obr. D).

● Pokyny pro používání a péči

- **Šetřete energii!** Aby nedocházelo ke ztrátám tepla, zvolte topnou desku o průměru, který odpovídá průměru výrobku.
- Účinný průměr dna:
466713_2404
 - 18 cm hrnec (180 mm): Ø123 mm
 - 20 cm hrnec (200 mm): Ø142 mm
 - 20 cm pánve na pečení (200 mm): Ø 142 mm
 - 26 cm pánve na pečení (260 mm): Ø 180 mm
 - 26 cm pánve na smažení (260 mm): Ø161 mm

- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby.
- 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 nenamazaných přehřátých výrobků může v důsledku spalování proteinů dojít při kontaktu s tuk neobsahující připravovanou potravinou ke zbarvení nepřilnavého povrchu. Tato zbarvení je třeba považovat za stopy používání, nepředstavují žádné narušení jakosti povlaku a jeho způsobilosti pro používání.
- Ohřívejte připravované potraviny při vysokém/středním ohřevu a nechte je pak na nízkém stupni dovařit.
- 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.
- Během vaření je nutné sejmut rukojeť a plastové víko, aby nedošlo k přehřátí.
- Používejte pouze plastové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky abyste nepoškodili nepřilnavý povrch. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Do výrobku nevkládejte kapající maso. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- Během vaření se může výrobek zahřát. Pro svou ochranu použijte 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 neznamena to závadu indukčního varného pole ani nádobí. Výrobek je třeba umístit do středu na indukční varné pole. **VÝSTRAHA! Vysoká rychlost ohřevu!** Kuchyňské nádobí při předeřevu nepřehřejte. V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- Tento výrobek kombinuje výhody hliníkového nádobí, jako jsou nízká hmotnost a vysoká tepelná vodivost, s výhodami vaření s indukci. 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 správně fungoval, vždy jej umístěte na varné pole, které odpovídá účinnému spodnímu průměru uvedenému v této příručce.
- 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 udržování teplých jídel v troubě (max. 160 °C po dobu 1 hodiny) (bez plastového víka a rukojeti).
- Tento výrobek je vhodný do myčky nádobí (vyjma: odnímatelná rukojeť a plastové víko).
- 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.

- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhněte se posouvání nádobí tam a zpět na sklokeramických varných polích!
Chcete-li zabránit poškrábání sklokeramického varného pole, před změnou polohy na varném poli vždy výrobek zvedněte.
Neneseme odpovědnost za škody, které by jinak mohly nastat.
Při pohybu výrobků s volným hliníkovým dnem tam a zpět na keramických površích to může zanechávat stopy. Takové stopy lze zpravidla odstranit keramickým čistícím prostředkem.
Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste otřeli povrch varného pole a dno nádobí čistou, nežmolující látkou (například z mikrovlákn). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.
- **Bezpečné pro potraviny:** Tento výrobek nemá vliv na chuť a vůni připravovaných jídel.
- Výrobek nikdy nepoužívejte, když není rukojeť bezpečně smontovaná.
- Tento výrobek není vhodný na smažení (s výjimkou pánve na smažení o průměru 26 cm)!
- **OPATRNĚ!** Při nalévání horkých kapalin je třeba dbát zvýšené opatrnosti – jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu narychlo, ale zajistěte rovnoměrný průtok. Při vylévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.
- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při nalévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **OPATRNĚ!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po hrnci nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.
- Zajistěte dostatečné větrání, aby se zabránilo vývoji hustého kouře v uzavřeném prostředí.
- Tento výrobek není vhodný pro dlouhodobé skladování potravin.

● 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 466713_2404) 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

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.

● Použitie

Odblokovacie tlačidlo

- Rukoväť v ZATVORENEJ polohe (obr. A).
- Rukoväť v OTVORENEJ polohe (obr. B).

Pripevnenie rukoväti

- Rukoväť otvoríte tak, že na jej hornej strane stlačíte odblokovacie tlačidlo (obr. B).
- Rukoväť priložte k okraju panvice/hrnca (obr. C).
- Zaistíte, aby bola rukoväť nastavená v správnej polohe (pozri krúžok na obrázku). Tlačte spodnú páčku, kým nezacvakne. Pred použitím skontrolujte, či je rukoväť riadne pripevnená (obr. D).

● Návod na používanie a starostlivosť

- **Šetrite energiou!** Aby sa zabránilo strate tepla, zvolte varnú dosku s priemerom, ktorý zodpovedá priemeru produktu.
- Účinný priemer spodnej časti:
466713_2404
 - 18 cm hrniec (180 mm): Ø123 mm
 - 20 cm hrniec (200 mm): Ø142 mm
 - 20 cm panvica (200 mm): Ø 142 mm
 - 26 cm panvica (260 mm): Ø 180 mm
 - 26 cm hlboká panvica (260 mm): Ø161 mm

- Pred prvým použitím uvarte v produkte 2 až 3 krát vodu, aby sa úplne odstránili eventuálne zvyšky z výroby.
- Produkt jemne namastite.
- Prázdny ani naplnený produkt neprehrievajte, v opačnom prípade dôjde k zníženiu antiadhézneho efektu, prípadne k poškodeniu ochrannej vrstvy.
- Nebezpečenstvo prehriatia! Ak sa prehriaty produkt bez oleja dostane do kontaktu s potravinami bez tuku, môžu vzniknúť zafarbenia nepríľnavého 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.
- Pri zohrievaní tuku nenechávajte produkt bez dozoru: Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Nikdy nehaste horiaci tuk vodou! Plameň uhaste pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Počas varenia dajte rukoväť a plastovú pokrievku dole, aby sa neprehriali.
- Používajte len kuchynské náradie z plastu alebo dreva, aby ste nepoškodili nepríľnavý povrch. Jedlo nekrájajte priamo v produkte.
- Do produktu nedávajte mokré kvapkajúce mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Počas varenia sa produkt môže rozohriať. 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 vznikať hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. To je normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie. Produkt umiestnite do stredu indukčnej varnej dosky.
- **OPATRNE! Veľmi rýchle ohriatie!** Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte. V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.
- Tento produkt spája výhody hliníkového riadu ako je nízka hmotnosť a vysoká tepelná vodivosť s výhodami varenia 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 teplého jedla v rúre (max. 160 °C na 1 hodinu) (bez plastovej pokrievky a rukoväti).
- Tento produkt je vhodný do umývačky riadu (okrem: odnímateľnej rukoväti a plastovej pokrievky).
- Na ručné umývanie použite horúcu vodu a bežný prostriedok na umývanie riadu. Vyhnite sa používaniu ostrých a špicatých predmetov alebo kefiek, 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.
- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklokeramickej varnej doske!

Aby ste predišli poškriabaniu sklokeramickej varnej dosky, produkt vždy pred tým, ako ho budete posúvať po varnej doske, zdvihnite. V opačnom prípade neručíme za škody, ktoré by mohli vzniknúť. Ak produkt s nechráneným hliníkovým dnom posúvate hore a dole po keramických plochách, môže to zanechať stopy. Takéto stopy sa zvyčajne dajú odstrániť pomocou čističa na keramické dosky.

Predtým, ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlupov (napr. z mikrovlákná). Takto zabránite vzniku škrabancov.

- **Vhodné pre potraviny:** Tento produkt nemá žiadny vplyv na chuť a vôňu pripravovaných jedál.
- Produkt nikdy nepoužívajte, ak rukoväť nie je riadne pripevnená.
- Tento produkt nie je vhodný na fritovanie (okrem hlbkej panvice s priemerom 26 cm)!
- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nenachádzali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **POZOR!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa z hrnca vylejú alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Aby v uzatvorenom priestore nevznikol silný dym, zabezpečte dostatočné vetranie.
- Tento produkt nie je vhodný na dlhodobé uskladnenie potravín.

● **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 466713_2404) 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**

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.

● **Uso**

Botón de desbloqueo

- Mango en posición CERRADA (Fig. A).
- Mango en posición ABIERTA (Fig. B).

Colocación del mango

- Presione el botón de desbloqueo en la parte superior del mango para abrirlo (Fig. B).
- Coloque el mango en el borde de la sartén/cacerola (Fig. C).
- Asegúrese de que el mango está colocado en la posición correcta (véase el círculo de la imagen). Presione la palanca inferior hasta que encaje. Antes del uso, compruebe si el mango está bien montado (Fig. D).

● **Indicaciones de cuidado y uso**

- **¡Ahorre energía!** Para evitar la pérdida de calor, seleccione una placa calefactora que tenga un diámetro que corresponda al diámetro del producto.
- Diámetro de base efectivo:
466713_2404
 - 18 cm cacerola (180 mm): Ø123 mm
 - 20 cm cacerola (200 mm): Ø142 mm

- 20 cm sartén para asar (200 mm): Ø 142 mm
- 26 cm sartén para asar (260 mm): Ø 180 mm
- 26 cm sartén para freír (260 mm): Ø 161 mm
- Antes de usar el producto por primera vez, ponga a hervir agua 2 o 3 veces en él para eliminar por completo los residuos de producción.
- 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 revestimiento.
- ¡Peligro de sobrecalentamiento! Si el producto no está engrasado y se calienta excesivamente, al entrar en 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 marcas de uso y no afectan a la calidad del revestimiento ni a su idoneidad para el uso.
- Calentar la comida a fuego alto/medio inicialmente y dejar después a fuego lento hasta terminar la cocción.
- 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.
- El mango y la tapa de plástico deben quitarse durante la cocción para evitar que se sobrecalienten.
- Utilice solamente utensilios de cocina de plástico o madera para no dañar la capa antiadherente. No corte el alimento directamente en el producto.
- No coloque carne demasiado húmeda en el producto. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar fácilmente un incendio.
- El producto puede calentarse durante la cocción. Para su protección, use un agarrador 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 utensilio de cocina. El producto debe colocarse en el centro de la placa de inducción. **¡ATENCIÓN! ¡Alta velocidad de calentamiento!** No sobrecalentar los utensilios de cocina durante el precalentamiento. En caso de sobrecalentamiento 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, no toda la base es magnética, de modo que las bobinas de inducción pueden no responder en aquellas placas de inducción considerablemente mayores que el diámetro de la base del producto. Esto no es un defecto de calidad y no afecta a la funcionalidad del producto. Para que el producto funcione correctamente, colóquelo siempre sobre una placa de cocción que corresponda al diámetro efectivo de la base de la cacerola especificado en estas 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 artículo es adecuado para mantener las comidas calientes en el horno (máx. 160 °C durante 1 hora) (sin tapa de plástico y mango).

- Este producto es apto para el lavavajillas (excepto: el mango extraíble y la tapa de plástico).
- 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.
- **¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZOS!** ¡Evite las rozaduras del utensilio de cocina sobre vitrocerámicas!

Para evitar que se produzcan arañazos en una vitrocerámica, levante siempre el producto antes de cambiarlo de posición en la placa de cocción.

No nos hacemos responsables de los daños que puedan producirse. Si los productos con base de aluminio expuesta se mueven de un lado a otro sobre las superficies de cerámica, pueden dejar marcas. Por lo general, estas marcas pueden eliminarse con un limpiador de cerámica.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos que limpie la superficie de la placa de cocción y el fondo del utensilio de cocina 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.
- Nunca utilice el producto si el mango no está bien montado.
- ¡Este producto no es apto para freír (excepto la sartén para freír de 26 cm)!

- **¡CUIDADO!** Al verter líquidos calientes se requiere un especial cuidado y cautela para evitar cualquier peligro de quemaduras. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlo compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentra muy cerca.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, para verter líquidos calientes, utilice agarradores o un equipo de protección individual efectivo comparable (EPI).
- **¡CUIDADO!** Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que puedan derramarse o gotear sobre la superficie de cocción al verter el contenido de la cacerola. Si no lo hace, se corre un peligro de incendio.
- Procure una ventilación adecuada para evitar una intensa acumulación de humo en un entorno cerrado.
- Este producto no es apto para almacenar alimentos a largo plazo.

● 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 466713_2404) como justificante de compra. Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior. Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico. Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

● Indledning

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

● Anvendelse

Oplåsningssknap

- Grebet er i LUKKET-position (fig. A).
- Grebet er i ÅBEN-position (fig. B).

Placering af grebet

- Tryk på oplåsningssknappen på oversiden af grebet for at åbne den (fig. B).
- Placer grebet på kanten af panden/gryden (fig. C).
- Sørg for, at grebet er sat i den rigtige position (se cirklen på billedet). Tryk på det nederste greb, til det falder i hak. Kontroller inden anvendelse, om grebet er monteret sikkert (fig. D).

● Brugs- og vedligeholdelsesvejledning

- **Spar energi!** Vælg en kogeplade med en diameter, der svarer til produktets diameter, for at undgå varmetab.
- Effektiv bunddiameter:
466713_2404
 - 18 cm gryde (180 mm): Ø123 mm
 - 20 cm gryde (200 mm): Ø142 mm
 - 20 cm bradepande (200 mm): Ø 142 mm
 - 26 cm bradepande (260 mm): Ø 180 mm
 - 26 cm friturepande (260 mm): Ø161 mm

- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2 til 3 gange for fuldstændig fjernelse af eventuelle produktionsrester.
- Smør produktet let med fedt.
- Overophed ikke et tomt produkt eller et produkt, der er fyldt med mad, da slip-let effekten aftager, eller belægningen lider skade.
- Overophedningsfare! Hvis det overophedede produkt ikke er smurt, kan kontakten med fedtfri med forårsage misfarvning af non-stick-belægningen som følge af proteinernes forbrænding. 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.
- 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.
- Grebet og plastikdækslet skal fjernes under madlavning for at undgå overophedning.
- Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ for ikke at beskadige slip let-belægningen. Madvarerne må ikke udskæres direkte på produktet.
- Læg ikke dryppende vådt kød i produktet. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- Produktet kan blive varmt under madlavning. 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 køkkengrej. Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen. **BEMÆRK! Hurtig opvarmningshastighed!** Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning. Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.
- Dette produkt kombinerer fordelene ved aluminiumskogegrej, som for eksempel den lave vægt og den høje varmeledningsevne, med fordelene ved at lave mad med induktion. For at 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 velegnet til at holde maden varm i ovnen (maks. 160 °C til 1 time) (uden plastdæksel og greb).
- Dette produktet er egnet til opvaskemaskine (undtagen: aftageligt greb og plastdæksel).
- 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.
- **BEMÆRK! RIDSER!** Undgå at skubbe og trække kogegrejet på glaskeramiske kogepåklædere!
 For at undgå ridser på en kogepåklæder af glaskeramik skal du altid løfte produktet, inden du flytter det til en anden position på kogepåklæderen.
 Vi overtager ingen garanti for skader, dette ellers kan forårsage.
 Hvis produkter med en fritliggende aluminiumsbund bevæges frem og tilbage på keramikflader, kan dette efterlade spor. Sådanne spor kan som regel fjernes med et rengøringsmiddel til keramik.
 Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepåklæderens overflade og kogegrejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.
- **Levnedsmiddelsikker:** Dette produkt påvirker ikke de tilberedte madvarers smag og lugt.
- Brug aldrig produktet, når grebet ikke er monteret forsvarligt.
- Dette produkt egner sig ikke til friturestegning (bortset fra 26 cm friturepande)!
- **FORSIGTIG!** Du skal være meget opmærksom og forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der fare for skoldning. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær, når du hælder væsker ud, opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- **BEMÆRK!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Aftør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på kogepåklæderen, når du hælder. Ellers er der fare for brand.
- Sørg for tilstrækkelig udluftning for at undgå stærk røgudvikling i lukkede omgivelser.
- Dette produkt egner sig ikke til langtidsopbevaring af levnedsmidler.

● **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 imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

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

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, 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 466713_2404) 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 vedlægelse 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

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.

● Utilizzo

Pulsante di sblocco

- Impugnatura in posizione CHIUSA (Fig. A).
- Impugnatura in posizione APERTA (Fig. B).

Fissaggio dell'impugnatura

- Premere il pulsante di sblocco sulla parte superiore dell'impugnatura per aprirla (Fig. B).
- Posizionare l'impugnatura sul bordo della padella/pentola (Fig. C).
- Assicurarsi che l'impugnatura sia nella posizione corretta (vedi cerchio nell'immagine). Premere la leva inferiore finché non scatta in posizione. Prima dell'uso, verificare che l'impugnatura sia ben fissata (Fig. D).

● Istruzioni per l'uso e la cura

- **Risparmiare energia!** Per evitare la perdita di calore, scegliere una piastra riscaldante di diametro corrispondente a quello del prodotto.
- Diametro effettivo del fondo:
466713_2404
 - Pentola da 18 cm (180 mm): Ø123 mm
 - Pentola da 20 cm (200 mm): Ø142 mm
 - Padella da 20 cm (200 mm): Ø 142 mm

- Padella da 26 cm (260 mm): Ø 180 mm
- Padella per friggere da 26 cm (260 mm): Ø 161 mm
- Prima del primo utilizzo, far bollire da 2 a 3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare completamente eventuali residui di produzione.
- Ungere leggermente il prodotto.
- Non surriscaldare il prodotto vuoto o con cibo, altrimenti l'effetto antiaderente si esaurirà o il rivestimento subirà danni.
- Pericolo di surriscaldamento! Nei prodotti surriscaldati non ingrassati, in caso di contatto con alimenti non grassi, può verificarsi lo scolorimento del rivestimento antiaderente a causa della combustione delle proteine. Questi scolorimenti sono da considerarsi come segni d'utilizzo e non pregiudicano la qualità del rivestimento o la sua utilizzabilità.
- Riscaldare il cibo a fuoco medio/alto, quindi terminare la cottura a fuoco basso.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando il grasso si riscalda: Il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Mai spegnere l'olio che brucia con dell'acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Durante la cottura, l'impugnatura e il coperchio di plastica devono essere rimossi per evitare il surriscaldamento.
- Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno, al fine di non danneggiare il rivestimento antiaderente. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- Non mettere carne bagnata e gocciolante nel prodotto. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- Durante la cottura, il prodotto 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 delle pentole. Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione. **ATTENZIONE! Elevata velocità di riscaldamento!** Non preriscaldare eccessivamente la padella. In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.

- Questo prodotto combina i vantaggi delle pentole in alluminio, come il peso ridotto e l'elevata conducibilità termica, con quelli della cottura ad induzione. Per rendere questo possibile, inserti magnetici in acciaio sono stati aggiunti al fondo in alluminio. Di conseguenza, il fondo non è completamente magnetico, in modo che, se adagiato su piani di cottura a induzione significativamente più grandi del diametro di fondo, può accadere che non vi siano reazioni delle bobine a induzione. Questo non è un difetto di qualità e non compromette la funzionalità. Per un perfetto funzionamento del prodotto, posizionarlo sempre sul piano cottura che corrisponde al diametro effettivo del fondo specificato in queste istruzioni.
- Le alte temperature possono portare allo scolorimento dell'esterno del prodotto. Questo non è un difetto del materiale e non influisce sulla qualità o sul funzionamento del prodotto.
- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.
- L'articolo può essere utilizzato per mantenere i cibi caldi in forno (max. 160 °C per 1 ora) (senza coperchio in plastica e impugnatura).
- Questo prodotto è lavabile in lavastoviglie (escluso: impugnatura rimovibile e coperchio in plastica).
- Per il risciacquo a mano, utilizzare acqua calda e un normale detersivo per piatti. Non utilizzare oggetti taglienti e appuntiti o spazzole, al fine di non danneggiare il materiale.

- Non pulire usando sostanze abrasive aggressive.
- Una pulizia frequente con detergenti aggressivi può danneggiare e/o scolorire il prodotto.
- Il risciacquo in lavastoviglie può scolorire i componenti in alluminio.
- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Evitare di spostare avanti e indietro la padella sui piani di cottura in vetroceramica!
 Per evitare graffi su un piano cottura in vetroceramica, sollevare sempre il prodotto prima di cambiarne la posizione sul piano cottura. Non siamo responsabili per qualsiasi danno che potrebbe verificarsi in altro modo.
 Quando i prodotti con una base di alluminio esposta vengono spostati avanti e indietro su superfici in ceramica, questo può lasciare dei segni. Questi segni possono di solito essere rimossi con un detergente per ceramica.
 Prima di iniziare la cottura, si consiglia di pulire la superficie del piano e il fondo della padella con un panno pulito che non lasci pelucchi (ad esempio, in microfibra). Questo consente di prevenire la formazione di graffi.
- **Per alimenti:** Il prodotto non influenza il gusto e l'odore dei cibi preparati.
- Non utilizzare mai il prodotto se l'impugnatura non è montata in modo sicuro.
- Questo prodotto non è adatto per la frittura (tranne la padella per friggere da 26 cm)!
- **CAUTELA!** Quando si versano liquidi caldi, prestare particolare attenzione e cautela, altrimenti c'è il rischio di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.

- **CAUTELA!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste il pericolo di incendio.
- Garantire una ventilazione adeguata per evitare fumo pesante in un ambiente chiuso.
- Questo prodotto non è adatto alla conservazione a lungo termine degli alimenti.

● 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 466713_2404) 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**

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.

● **Használat**

Kioldógomb

- Fogó ZÁRT állásban (A ábra).
- Fogó NYITOTT állásban (B ábra).

A fogó felrögzítése

- A fogó kinyitásához nyomja meg a felső oldalán található kioldógombot (B ábra).
- Igazítsa a fogót a serpenyő/lábas széléhez (C ábra).
- Ellenőrizze a fogó helyes állását (lásd a képen a bekarikázott részt). Nyomja meg az alsó kart, amíg az a helyére nem rögzül. Használat előtt ellenőrizze a fogó biztonságos felszerelését (D ábra).

● **Használati és ápolási utasítások**

- **Spóroljon az energiával!** A hőveszteség elkerülése érdekében olyan főzőlapot válasszon, melynek átmérője a termék átmérőjének.
- Hatékony fenékatmérő:
466713_2404
 - 18 cm lábas (180 mm): Ø123 mm
 - 20 cm lábas (200 mm): Ø142 mm
 - 20 cm serpenyő (200 mm): Ø 142 mm
 - 26 cm serpenyő (260 mm): Ø 180 mm
 - 26 cm olajsütő serpenyő (260 mm): Ø161 mm

- Az esetleges gyártási maradékanyagok hiánytalan eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2–3 alkalommal.
- Kenje be a terméket enyhén zsiradékkal.
- Ne hevítse túl a terméket sem üresen, sem élelmiszerekkel megrakott állapotban, mert azzal romolhat a tapadásmentes tulajdonság, illetve sérülhet a bevonat.
- Túlhevülés veszélye! Ha a termék zsiradék nélkül hevül fel, és abba zsírt nem tartalmazó élelmiszer kerül, a fehérjék égése elszíneződéseket okozhat a tapadásmentes bevonaton. Ezek az elszíneződések csak a használat következményei, és nincsenek hatással a bevonat minőségére vagy használhatóságára.
- A megfőzni kívánt élelmiszereket magas vagy közepes lángon kezdje el készíteni, majd hagyja alacsony lángon készre főni.
- 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.
- A túlhevülés elkerülése érdekében a főzés alatt a fogót és a műanyag fedőt le kell venni.
- Csak fából vagy műanyagból készült konyhai eszközöket használjon, hogy ne tudjon kárt tenni a tapadásmentes bevonatban. A megfőzni kívánt élelmiszereket soha ne vágja közvetlenül a termékben.
- Ne tegyen a termékbe erősen átázott húsokat. A nedvesség következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- A főzés során a termék 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 a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy az edény hibájára. A terméket az indukciós főzőlap közepén helyezze el. **FIGYELEM! Gyors felforrásodás!** Előmelegítés során ne hevítse túl az edényt. Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.
- A termék ötvözi a könnyű súlyú és jó hővezető képességű alumíniumedények és az indukciós főzés előnyeit. Hogy ez lehetővé váljon, az alumínium talpba mágneses acélelemeket építettünk. A termék talpa emiatt nem átjárható mágnesesen, ezért az olyan indukciós felületeken, amelyek jóval nagyobbak a talpnál, az indukciós tekercsek esetlegesen nem fognak reagálni. Ez azonban nem minőségi probléma, 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. Ellenkező esetben a termék alsó része sérülhet, vagy akár le is válhat a termékről.
- A termékkel a sütőben is melegen tarthat ételeket (legfeljebb 160 °C-on, 1 órán keresztül) (műanyag fedő és fogó nélkül).
- A termék mosogatógépben mosható (kivéve: levehető fogó és műanyag fedő).
- 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.
- **FIGYELEM! KARCOLÁSVESZÉLY!** Az edényt ne tologassa az üvegkerámia lapokon!
 Üvegkerámia főzőlapok megkarcolódásának elkerülése érdekében mindig emelje fel a terméket, mielőtt azt a főzőlapon áthelyezné. Ellenkező esetben a keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget. A szabadon lévő alumínium talppal rendelkező termékek ide-oda mozgatása a kerámiafelületeken nyomokat hagyhat. Az ilyen nyomok általában kerámiatisztítóval eltávolíthatók.
 A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és az edény talpát is egy tiszta, szőszmentes (pl. mikroszálás) ruha segítségével áttörölni. Így elkerülhetőek a karcolások.
- **Élelmiszerbiztos:** A termék nem befolyásolja az elkészített ételek ízét vagy illatát.
- Soha ne használja a terméket, ha a fogó nincs biztonságosan felrögzítve.
- A termék olajban sütéshez nem használható (kivéve a 26 cm-es olajsütő serpenyőt)!
- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntésekor különös óvatosságra és körültekintésre van szükség - ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen öntse ki a folyadékot, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. A kiöntés során ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.
- Zárt környezetben az erős füstképződés elkerülése érdekében gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- A termék nem alkalmas élelmiszerek tartós tárolására.

● **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 466713_2404) 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, előszöris 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 Önnek közölt szervizcímre.

Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

IAN	Model No	Product size	Effective bottom size	Version
466713_2404	HG12361	18 cm pot: Ø 180 mm 20 cm pot: Ø 200 mm 20 cm fry pan: Ø 200 mm 26 cm fry pan: Ø 260 mm 26 cm deep fry pan: Ø 260 mm	18 cm pot: Ø 123 mm 20 cm pot: Ø 142 mm 20 cm fry pan: Ø 142 mm 26 cm fry pan: Ø 180 mm 26 cm deep fry pan: Ø 161 mm	10/2024

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 466713_2404

