



MULTIFUNCTIONAL CAST ALUMINIUM COOKING SET / ALUGUSS-MULTIFUNKTIONS-SET / SET MULTIFONCTION EN FONTE D'ALUMINIUM

(GB) (IE) (NI) (MT)

MULTIFUNCTIONAL CAST ALUMINIUM COOKING SET

Operation and safety notes

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

ALUGUSS-MULTIFUNKTIONS-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE) (CH)

SET MULTIFONCTION EN FONTE D'ALUMINIUM

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

MULTIFUNCTIONEEL SET VAN GEGOTEN ALUMINIUM

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(IT) (CH) (MT)

SET COTTURA MULTIFUNZIONE

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(ES)

SET MULTIFUNCIÓN DE ALUMINIO FUNDIDO

Instrucciones de utilización y de seguridad

(PT)

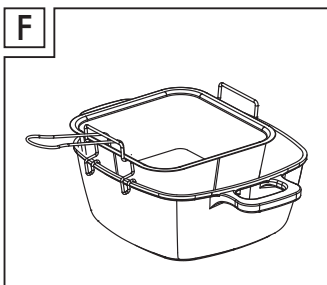
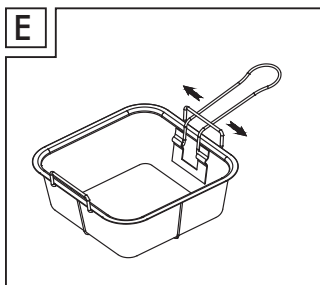
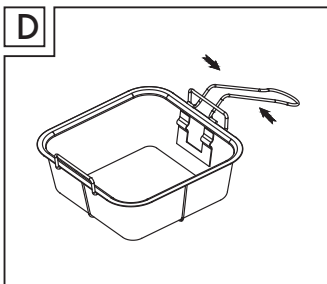
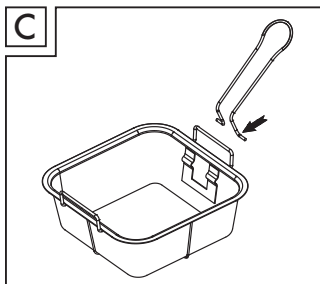
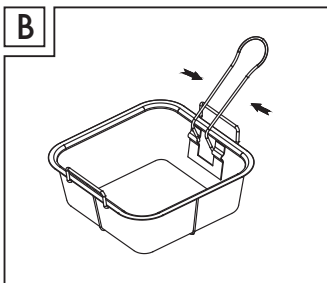
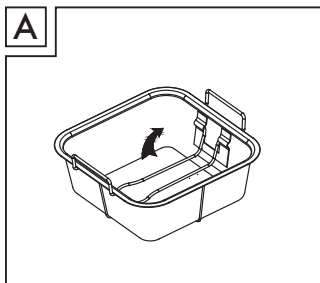
CONJUNTO MULTIFUNÇÕES EM ALUMÍNIO FUNDIDO

Instruções de utilização e de segurança

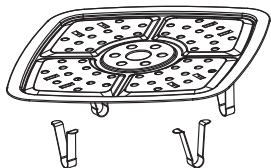
IAN 516633_2510

(DE) (AT) (CH) (FR)
(ES) (IT) (PT) (MT)
(GB) (IE) (NI) (BE) (NL)

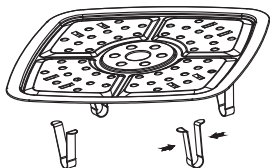
GB/IE/NL/MT	Operation and safety notes	Page	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	13
FR/BE/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	22
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	33
IT/CH/MT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	42
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	51
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	60



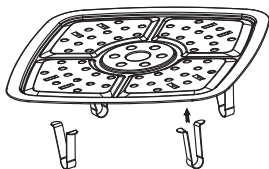
G



H



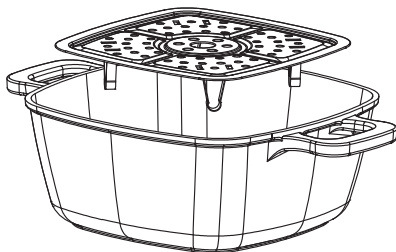
I



J



K



Introduction	Page	6
Care and use	Page	6
Disposal	Page	10
Warranty	Page	10
Warranty claim procedure	Page	11
Service	Page	12

Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 516633_2510.

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:
 - Pot: Ø 160 mm
 - Pan: Ø 176 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.
- If you use the product for deep-frying: Fill a maximum of 1.8 litre of oil into the product.
- When filling the frying basket with food for deep-frying: Fill the frying basket to no more than half its height.
- Do not use the lid during deep frying.
- Do not move the product during deep frying or steaming.

- To drain the oil, the frying basket can be hung on the side of the pot (fig. F).
- Assemble the fry-basket handle for deep fry: Fig. A to E
- Inserting the steamer insert feet: Fig. G to K
- If you use the product for steaming: Never let the pan boil dry.
- The steam is scalding hot, use extreme caution!
- Be extremely cautious of steam when removing cover. Lift cover slowly, directing steam away from you and let water drip into steamer.
- Never heat the pot up on the highest energy level if it is filled with fat. If it overheats switch the hotplate off immediately. Never lift the pot directly off the hotplate, but first allow it to stand on the cooling plate.
- When preparing food, always follow the instructions in this manual.
- When preparing food, do not let water come into contact with hot oil. This would cause hot oil to be spattered.
- **CAUTION:** Ice crystals on frozen foods may cause hot oil to spatter.

 **WARNING! DANGER OF INJURY!** Please note that the handles may become hot during cooking. For your safety, use a potholder or barbecue gloves.

- Risk of overheating! When fat-free food comes in contact with the 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.
- **CAUTION!** When pouring 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 a pot holder or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run out the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the product.
- Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- The product is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs.
- Allow hot oil or water to cool down to room temperature before cleaning.
- **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 product 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.
 - Pot, Pan, steamer insert, fry basket, lid are oven safe. Pot and Pan are heat-resistant to 230 °C (without lid). Lid is heat-resistant to 160 °C.
 - This product is suitable for dishwashers.
 - Food residues that have become stuck to the pot / pan / fry basket / steamer insert / lid should first be soaked in water and then removed using a sponge.
 - 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!** The glass lid is fragile/not impact-resistant!
 - Do not use the lid if the knob is loose. Retighten the screw joint of the knob if it loose.
 - **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 pans with an exposed aluminium base are moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. These marks can generally be removed with a ceramic cleaner.
- We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfibre) to reduce the risk of scratches.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the steamer insert back and forth inside the pot. Carefully hang the frying basket on the pot rim.
 - **Food safe:** This product does not affect the taste or odour of prepared foods.

- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.

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 516633_2510) available as proof of purchase.

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

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

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

Service

GB

Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE

Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: owim@lidl.ie

NI

Service Northern Ireland

E-Mail: owim@lidl.ie

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.com.mt

Einleitung	Seite	14
Gebrauchs- und Pflegehinweise	Seite	14
Entsorgung	Seite	19
Garantie	Seite	20
Abwicklung im Garantiefall	Seite	20
Service	Seite	21

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 516633_2510 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

Gebrauchs- und Pflegehinweise

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser des Produkts entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser:
 - Topf: Ø 160 mm
 - Pfanne: Ø 176 mm
- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie das Produkt leicht ein.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Wenn Sie das Produkt zum Frittieren verwenden: Füllen Sie maximal 1,8 Liter Öl in das Produkt ein.

- Wenn Sie den Frittierkorb mit Frittiergut füllen: Füllen Sie den Frittierkorb auf maximal die Hälfte seiner Höhe.
- Benutzen Sie den Deckel nicht während des Frittierens.
- Bewegen Sie das Produkt während des Frittierens oder Dämpfens nicht.
- Zum Ablassen des Öls kann der Frittierkorb seitlich am Topf aufgehängt werden (Abb. F).
- Montieren Sie den Griff des Frittierkorbs zum Frittieren: Abb. A bis E
- Einsetzen der Dampfgareinsatzfüße: Abb. G bis K
- Wenn Sie das Produkt zum Dämpfen verwenden: Lassen Sie die Pfanne niemals trocken kochen.
- Der Dampf ist brühend heiß, seien Sie äußerst vorsichtig!
- Seien Sie beim Entfernen der Abdeckung äußerst vorsichtig vor Dampf. Heben Sie die Abdeckung langsam an, leiten Sie den Dampf von Ihnen weg und lassen Sie das Wasser in den Dampfgarer tropfen.
- Erhitzen Sie den Topf niemals auf der höchsten Energiestufe, wenn er mit Fett gefüllt ist. Bei Überhitzung die Kochstelle sofort ausschalten. Heben Sie niemals den Topf direkt von der Kochplatte an, sondern lassen Sie es zunächst auf der Kühlplatte stehen.
- Befolgen Sie bei der Zubereitung von Speisen stets die Anweisungen in dieser Anleitung.
- Achten Sie beim Zubereiten von Speisen darauf, dass Wasser nicht mit heißem Öl in Berührung kommt. Dadurch würde heißes Öl verspritzen.
- **ACHTUNG:** Eiskristalle auf gefrorenen Lebensmitteln können dazu führen, dass heißes Öl spritzt.

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

- Überhitzungsgefahr! Bei einem nicht eingefetteten und überhitzten Produkt kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Antihafbeschichtung kommen. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.
- Erhitzen Sie das Gargut bei hoher/mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: Überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen aus dem Topf laufen oder auf die Kochfläche tropfen, sofort mit einem geeigneten Tuch ab. Anderenfalls besteht Brandgefahr.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein Fleisch, von dem noch Flüssigkeit tropft, in heißes Fett. Wenn Fett auf ein heißes Kochfeld spritzt, kann dies leicht zu einem Brand führen.

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

- Topf, Pfanne, Dampfgareinsatz, Frittierkorb und Deckel sind ofenfest. Topf und Pfanne sind bis 230 °C hitzebeständig (ohne Deckel). Der Deckel ist bis 160 °C hitzebeständig.
- Das Produkt ist spülmaschinengeeignet.
- Speisereste, die am Topf/ Frittierkorb/Dampfgareinsatz/ Deckel und an der Pfanne haften bleiben, sollten zunächst in Wasser eingeweicht und dann mit einem Schwamm entfernt werden.
- Verwenden Sie für die Reinigung per Hand heißes Wasser und gewöhnliches Geschirrspülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und/oder Verfärbung des Produkts führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich/nicht stoßfest.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Drehknopf locker ist. Ziehen Sie die Verschraubung des Knaufs nach, wenn er locker ist.
- **ACHTUNG! GEFAHR VON KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern!
Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie die Pfanne stets an, bevor Sie deren Position auf dem Kochfeld verändern.
Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten.
Wenn Pfannen mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt werden, kann dies Spuren hinterlassen. Solche Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.

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

- **ACHTUNG! GEFAHR VON KRATZER!** Bewegen Sie den Dampfgareinsatz nicht im Topf hin und her. Hängen Sie den Frittierkorb vorsichtig am Topfrand ein.
- **Lebensmittelecht:** Das Produkt hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.

Entsorgung

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

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



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 516633_2510) 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 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE

Service Belgien

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH

Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

Introduction	Page	23
Mode d'emploi et consignes d'entretien	Page	23
Mise au rebut	Page	28
Garantie	Page	29
Faire valoir sa garantie	Page	31
Service après-vente	Page	32

Introduction

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

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 516633_2510.

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 :
 - Panier : Ø 160 mm
 - Cuve : Ø 176 mm
- Prévoyez avant la première utilisation de faire bouillir de l'eau 2 à 3 fois dans le produit afin d'éliminer complètement les résidus de fabrication éventuels.
- Graissez légèrement le produit.
- Ne pas trop chauffer le produit rempli avec des aliments ou à vide, sinon l'efficacité de la surface antiadhésive diminue ou le revêtement risque d'être détérioré.
- Si vous utilisez le produit pour faire de la friture : Remplissez au max. 1,8 litre d'huile dans le produit.

- Lorsque vous remplissez le panier à friture avec des aliments à frire : Remplissez le panier à friture au maximum jusqu'à la moitié de sa hauteur.
- Ne fermez pas le couvercle pendant la friture.
- Ne déplacez pas le produit pendant la friture ou la cuisson à la vapeur.
- Pour laisser l'huile s'écouler, il est possible d'accrocher le panier à friture latéralement sur la cuve (fig. F).
- Assemblez la poignée du panier pour la friture : Fig. A à E
- Mise en place des pieds de l'insert vapeur : Fig. de G à K
- Si vous utilisez le produit pour cuire à la vapeur : Ne laissez jamais la poêle cuire à sec.
- La vapeur est brûlante, soyez extrêmement prudent !
- Faites attention avec la vapeur lorsque vous ouvrez le couvercle. Soulevez le couvercle lentement, en dirigeant la vapeur loin de vous, et laissez l'eau s'égoutter dans le cuiseur vapeur.
- Ne chauffez jamais le panier au niveau de chaleur le plus élevé lorsqu'il est rempli de graisse. En cas de surchauffe, éteindre immédiatement la plaque de cuisson. Ne retirez jamais le panier directement de la plaque de cuisson, mais laissez-le d'abord sur la plaque de cuisson qui refroidit.
- Pour la préparation de plats, observez toujours les instructions données dans cette notice.
- Lorsque vous préparez des aliments, veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec l'huile chaude. Cela provoquerait des projections d'huile chaude.
- **ATTENTION :** Les cristaux de glace sur des aliments congelés peuvent provoquer des éclaboussures d'huile chaude.

⚠ Avertissement ! Risque de blessures ! Les anses peuvent devenir chaudes lors de la cuisson. Utilisez une manique ou des gants de cuisine.

- Risque de surchauffe ! Dans le cas d'un produit non graissé et surchauffé, le revêtement antiadhésif peut se colorer au contact avec des aliments sans graisse en raison de la combustion des protéines. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune diminution de la qualité du revêtement et de son utilité.
- Chauffez les aliments à chaleur moyenne/élevée et laissez-les ensuite continuer leur cuisson à un niveau plus réduit.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance lorsque vous faites chauffer de la matière grasse : De la matière grasse surchauffée peut s'enflammer. Ne jamais éteindre de la matière grasse brûlante avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- **PRUDENCE !** Soyez particulièrement prudent lorsque vous versez des liquides chauds – sinon, vous risquez de vous ébouillanter. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate lorsque vous versez.
- **ATTENTION !** Pour verser, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.
- **PRUDENCE !** 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. Dans le cas contraire, il y a un risque d'incendie.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique ou en bois. Ne coupez pas les aliments directement dans le produit.
- Ne mettez pas de viande dont le liquide s'écoule encore dans de la graisse chaude. Les éclaboussures de graisse sur une plaque de cuisson chaude peuvent facilement provoquer un incendie.

- Le produit est approprié pour les bouches de gaz, les plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
- Laissez l'huile ou l'eau chaude refroidir lentement à température ambiante avant le nettoyage.
- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :** Dans certaines circonstances, un bruit peut se produire en raison des propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit. Ceci est normal et non révélateur d'un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou de votre ustensile de cuisine. Le produit doit être placé au centre de la table de cuisson à induction. **ATTENTION ! Vitesse de chauffage élevée !** Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage. En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.
- Ce produit combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, aux avantages de la cuisson par induction. Pour obtenir cet avantage, des éléments en acier magnétiques ont été intégrés dans le fond en aluminium. Le fond n'est pas magnétique dans son ensemble, ainsi si la plaque de cuisson à induction est plus grande que le diamètre du fond, les bobines d'induction risquent de ne pas réagir. Cela n'est pas un vice de qualité et n'entrave pas l'efficacité. Pour que le produit fonctionne correctement, veuillez toujours le placer sur la plaque de cuisson correspondant au diamètre réel du fond indiqué dans ce mode d'emploi.
- Des températures élevées peuvent provoquer une décoloration à l'extérieur du produit. Ce n'est pas un défaut du matériau et cela n'affecte pas la qualité ou le fonctionnement du produit.
- Ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.

- Le panier, la cuve, l'insert à vapeur, le panier à friture et le couvercle sont résistants au four. Le panier et la cuve résistent à une température de 230 °C (sans couvercle). Le couvercle résiste à la chaleur jusqu'à 160 °C.
 - Le produit va au lave-vaisselle.
 - Les restes d'aliments qui adhèrent au panier / au panier de cuisson / à l'insert vapeur / au couvercle et à la cuve doivent d'abord être ramollis dans l'eau, puis enlevés avec une éponge.
 - Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et votre liquide vaisselle habituel. Durant cette opération, évitez tout objet tranchant ou pointu ainsi que l'usage de brosse afin de ne pas endommager le matériau.
 - Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit agressif.
 - Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à une détérioration et/ou une décoloration du produit.
 - Le nettoyage au lave-vaisselle peut conduire à des décolorations des parties en aluminium.
 - **ATTENTION !** Le couvercle en verre est fragile/n'est pas résistant aux chocs.
 - N'utilisez pas le couvercle, si le bouton est lâche. Serrez le raccord à vis du bouton s'il est lâche.
 - **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de pousser et de tirer le récipient de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/en verre ! Pour éviter de rayer une table de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours la poêle avant de changer sa position sur la table de cuisson.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas d'éventuelles détériorations.
- Des traces peuvent apparaître si des poêles avec un fond en aluminium sans traitement sont déplacées d'avant en arrière sur des surfaces en céramique. Ces traces peuvent généralement être éliminées avec un produit de nettoyage pour céramique.

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

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

Mise au rebut

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

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



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 516633_2510) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

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

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

Service après-vente

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

(CH) Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

Inleiding	Pagina	34
Gebruiksaanwijzingen en onderhoudstips	Pagina	34
Afvoer	Pagina	39
Garantie	Pagina	40
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	40
Service.....	Pagina	41

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 516633_2510 in te voeren.

Gebruiksaanwijzingen en onderhoudstips

- **Energie besparen!** Kies om warmteverlies te vermijden een kookplaat met een diameter gelijk aan die van het product.
- Effectieve bodemdiameter:
 - Pot: Ø 160 mm
 - Pan: Ø 176 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.
- Als u het product voor frituren gebruikt: Giet maximaal 1,8 liter olie in het product.
- Als u de frituurmand met frituurproduct vult: Vul de frituurmand tot maximaal de helft.

- Gebruik het deksel niet tijdens het frituren.
- Beweeg het product niet tijdens frituren of stomen.
- Om de olie weg te laten lopen kan de frituurmand aan de zijkant van de pan gehangen worden (afb. F).
- Monteer de handgreep van de frituurmand voor frituren: Afb. A tot E
- Gebruik de stoominzetvoeten: Afb. G tot K
- Als u het product voor stomen gebruikt: Laat de pan nooit droogkoken.
- De stroom is gloeiend heet, wees uiterst voorzichtig!
- Wees uiterst voorzichtig met stoom wanneer u het deksel verwijdt. Til het deksel langzaam op, waarbij u de stoom weg van u richt en water in de stomer laat druppelen.
- Verhit de pan nooit tot de hoogste energiestand als deze met vet is gevuld. Bij oververhitting de kookplaat direct uitschakelen. Til nooit de pan direct van de kookplaat op, maar laat deze eerst op de kookplaat staan.
- Houd bij het bereiden van gerechten altijd de hand aan de aanwijzingen in deze handleiding.
- Let er bij het bereiden van gerechten op dat water nooit in contact komt met hete olie. Daardoor zal hete olie gaan spatten.
- **OPGELET:** Ijskristallen op bevroren levensmiddelen kunnen ertoe leiden dat hete olie spat.

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel! De grepen kunnen tijdens het koken heet worden. Gebruik pannenlappen of ovenhandschoenen.

- Oververhittingsgevaar! Bij een niet ingevet, oververhit product 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.
- **VOORZICHTIG!** Wees bijzonder voorzichtig als u hete vloeistoffen uitgiet - anders bestaat verbrandingsgevaar. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een ovenhandschoen of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten uit de pan lopen of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Er bestaat anders brandgevaar.
- Gebruik alleen keukengerei van hout of kunststof om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen. Snijd de te koken gerechten niet direct in het product.
- Leg geen vlees, waarvan nog vloeistof druppelt, in heet vet. Als er vet op een hete kookplaat druppelt, kan dit eenvoudig tot brand leiden.
- Het product is geschikt voor gas en elektrisch koken zowel als voor glaskeramische-, inductie- en halogeenkookplaten.
- Laat de hete olie of water tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het product schoonmaakt.

- **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 aangebracht. 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 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.
- Pot, pan, stoomgaarinzetstuk, frituurmand en deksel zijn ovenbestendig. Pot en pan zijn tot 230 °C hittebestendig (zonder deksel). Het deksel is tot 160 °C hittebestendig.
- Het product is geschikt voor de vaatwasser.

- Voedselresten, die aan de pot / braadmand / stoominzetstuk / deksel en aan de pan blijven hechten, moeten vervolgens in water ingeweekt worden en daarna met een spons worden verwijderd.
- 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!** Het glazen deksel is breekbaar/niet bestand tegen stoten.
- Gebruik het deksel niet als de draaiknop loszit. Als de knop loszit, draai dan de schroef van de knop vast.
- **OPGELET! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Schuif het kookgerei op glaskeramische kookplaten niet heen en weer!
 Til de pan altijd op voordat u de plaats ervan op een glaskeramische kookplaat verandert om zo te voorkomen dat er krassen op de kookplaat ontstaan.
 Wij zijn niet aansprakelijk voor enige schade die anders kan ontstaan.
 Als pannen 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, pluivrije doek (bijv. microvezel) af te wrijven. Daardoor kunt u krassen voorkomen.

- **OPGELET! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Beweeg het stomerinzetstuk niet op en neer binnen de pan. Hang de frituurmand voorzichtig op de rand van de pan.
- **Geschied voor levensmiddelen:** Het product heeft geen invloed op smaak en reuk van de klaargemaakte gerechten.
- Zorg voor voldoende ventilatie om sterke rookvorming in een gesloten ruimte te voorkomen.

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 516633_2510) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

Service

NL

Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: owim@lidl.nl

BE

Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

Introduzione	Pagina	43
Istruzioni per l'uso e la cura	Pagina	43
Smaltimento	Pagina	48
Garanzia	Pagina	49
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	50
Assistenza	Pagina	50

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando del codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 516633_2510.

Istruzioni per l'uso e la cura

- **Risparmiare energia!** Per evitare la perdita di calore, scegliere una piastra riscaldante di diametro corrispondente a quello del prodotto.
- Diametro fondo effettivo:
 - Pentola: Ø 160 mm
 - Padella: Ø 176 mm
- Prima del primo utilizzo, far bollire da 2 a 3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare completamente eventuali residui di produzione.
- Ungere leggermente il prodotto.
- Non surriscaldare il prodotto vuoto o con cibo, altrimenti l'effetto antiaderente si esaurirà o il rivestimento subirà danni.
- Se si utilizza il prodotto per friggere: Riempire il prodotto con un massimo di 1,8 litri di olio.
- Se si riempie il cestello per friggere con del cibo da friggere: Riempire il cestello per friggere fino a un massimo della metà della sua altezza.

- Non utilizzare il coperchio durante la frittura.
- Non spostare il prodotto durante la frittura o la cottura a vapore.
- Per scolare l'olio, è possibile appendere il cestello per friggere sul lato della pentola (fig. F).
- Montare la maniglia del cestello per friggere: Fig. da A a E
- Inserimento dei piedini dell'inserito per la cottura a vapore: Fig. da G a K
- Se si utilizza il prodotto per cuocere a vapore: Non lasciare mai che la pentola cuocia a secco.
- Il vapore è bollente, prestare la massima attenzione!
- Prestare la massima attenzione al vapore durante la rimozione del coperchio. Sollevare lentamente il coperchio, dirigendo il vapore lontano da sé e lasciare che l'acqua goccioli nella vaporiera.
- Non riscaldare mai la pentola al massimo livello di energia quando è piena di grasso. In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente la piastra. Non sollevare mai la pentola direttamente dalla piastra di cottura, ma lasciarla prima riposare sulla piastra di raffreddamento.
- Durante la preparazione del cibo, seguire sempre le istruzioni fornite in questa guida.
- Quando si preparano gli alimenti, assicurarsi che l'acqua non entri in contatto con l'olio caldo. In questo modo schizzerebbe olio caldo.
- **ATTENZIONE:** I cristalli di ghiaccio sui cibi congelati possono far schizzare l'olio caldo.

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

- Pericolo di surriscaldamento! In un prodotto surriscaldato e non ingrassato, in caso di contatto con alimenti non grassi, può verificarsi lo scolorimento del rivestimento antiaderente a causa della combustione delle proteine. Questi scolorimenti sono da considerarsi come segni d'utilizzo e non pregiudicano la qualità del rivestimento o la sua utilizzabilità.
- Riscaldare il cibo a fuoco medio/alto, quindi terminare la cottura a fuoco basso.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando il grasso si riscalda: Il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Mai spegnere l'olio che brucia con dell'acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- **CAUTELA!** Procedere con particolare attenzione quando si versano liquidi caldi, in caso contrario sussiste pericolo di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente un guanto da cucina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
- **CAUTELA!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste pericolo di incendio.
- Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno, al fine di non danneggiare il rivestimento antiaderente. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- Non mettere carne ancora grondante di liquido nel grasso caldo. Se su un piano cottura caldo schizza del grasso, ciò può provocare un incendio.
- Il prodotto è adatto per piastre di cottura a gas, elettriche, in vetroceramica, a induzione e alogene.
- Prima di pulire, lasciare raffreddare l'olio caldo o l'acqua a temperatura ambiente.

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

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

- **ATTENZIONE! RISCHIO DI GRAFFI!** Non spostare l'insero della vaporiera avanti e indietro all'interno della pentola. Appendere con cautela il cestello per friggere sul bordo della pentola.
- **Per alimenti:** Il prodotto non influenza il gusto e l'odore dei cibi preparati.
- Garantire una ventilazione adeguata per evitare fumo pesante in un ambiente chiuso.

Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 516633_2510) come prova d'acquisto.

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

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

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

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.com.mt

Introducción	Página	52
Indicaciones de cuidado y uso	Página	52
Eliminación	Página	57
Garantía	Página	58
Tramitación de la garantía.	Página	58
Asistencia.	Página	59

Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 516633_2510.

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 efectivo de la base:
 - Olla: Ø 160 mm
 - Sartén: Ø 176 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.
- Si utiliza el producto para freír: Llene el producto con un máximo de 1,8 litros de aceite.

- Si llena de alimento el cestillo para freír: Llene el cestillo para freír hasta la mitad de su altura como máximo.
 - No utilice la tapa durante la fritura.
 - No traslade el producto mientras hay una fritura o cocción al vapor en marcha.
 - Para escurrir el aceite, el cestillo para freír puede engancharse en el borde de la olla (Fig. F).
 - Monte el asa de la cesta para freír: figuras A a E
 - Colocación de los pies de inserto para vapor: Fig. G a K
 - Si utiliza el producto para cocer al vapor: Nunca deje que la sartén hierva en seco.
 - El valor está hirviendo, ¡sea extremadamente cauteloso!
 - Extreme las precauciones con el vapor al retirar la tapa. Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor lejos de usted y dejando que el agua gotee dentro de la vaporera.
 - Nunca caliente la olla en el nivel de potencia más alto, si esta se encuentra llena de grasa. En caso de sobrecalentamiento, apagar de inmediato la zona de cocción. Nunca levante la olla directamente de la placa de cocción, déjela primero en la placa de enfriamiento.
 - Siga siempre las instrucciones de este manual al cocinar los alimentos.
 - Asegúrese de que el agua no entre en contacto con el aceite caliente al cocinar los alimentos. Esto podría provocar que el aceite caliente salpique.
 - **ATENCIÓN:** Los cristales de hielo de los alimentos congelados pueden provocar salpicaduras de aceite caliente.
- ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!** Los mangos pueden calentarse al cocinar. Utilice un trapo de cocina o unos guantes para horno.

- ¡Peligro de sobrecalentamiento! Si el producto no está engrasado y se calienta excesivamente, esto puede causar la decoloración de la capa antiadherente al quemarse las proteínas por el contacto con alimentos sin grasa. 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.
- **¡CUIDADO!** Sea especialmente cuidadoso al verter líquidos calientes, ya que, de lo contrario, existiría peligro de escaldadura. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlos, compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentre en las inmediaciones.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, utilice al verter guantes para olla o un equipo de protección individual (EPI) efectivo comparable.
- **¡CUIDADO!** Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que al verter en la olla puedan discurrir o gotear sobre la superficie de cocción. De no hacerlo, existiría peligro de incendio.
- Utilice solamente utensilios de cocina de plástico o madera, para no dañar la capa antiadherente. No corte el alimento directamente en el producto.
- No ponga carne de la que aún gotea líquido en aceite caliente. La salpicadura de grasa en una placa de cocción caliente puede provocar un incendio.
- El producto es adecuado para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, de inducción y de superficies halógenas.

- Deje que el aceite caliente o agua se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo.
- **Nota para las placas de inducción:** En determinadas circunstancias, es posible que se escuche un ruido que se debe 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 hacer esto posible, se han insertado elementos de acero magnéticos 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.

- La olla, la sartén, el inserto para cocción al vapor, el cestillo para freír y la tapa son aptos para el horno. La olla y la sartén son resistentes al calor hasta 230 °C (sin tapa). La tapa es resistente al calor hasta 160 °C.
- El producto es apto para el lavavajillas.
- Los restos de alimentos que permanecen adheridos en la olla / la cesta para freír / el inserto para vapor / la tapa y la sartén deben reblandecerse primero con agua y eliminarse luego con una esponja.
- 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!** La tapa de cristal es frágil/no es resistente a los impactos.
- No utilice la tapa si la perilla está floja. Apriete la unión roscada de la perilla si esta está floja.
- **¡ATENCIÓN! ¡RIESGO DE RAYONES!** ¡Evite las rozaduras del utensilio de cocina sobre vitrocerámicas!

Para evitar arañazos en una vitrocerámica, levante siempre la sartén antes de cambiarla de posición en la placa de cocción.

No nos hacemos responsables de los daños que puedan producirse.

Si las sartenes 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.

- **¡ATENCIÓN! ¡RIESGO DE RAYONES!** No mueva el accesorio de la vaporera hacia adelante y hacia atrás dentro de la olla. Cuelgue con cuidado la cesta para freír en el borde de la olla.
- **Seguridad alimentaria:** Este producto no influye ni en el sabor ni en el olor de los alimentos cocinados.
- Asegúrese de ventilar adecuadamente para que no se acumule demasiado humo en un entorno cerrado.

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 516633_2510) 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



Asistencia en España

Tel.: 900984989

E-Mail: owim@lidl.es

Introdução	Página	61
Instruções de utilização e manutenção	Página	61
Eliminação	Página	66
Garantia	Página	67
Procedimento no caso de ativação da garantia	Página	68
Assistência Técnica	Página	68

Introdução

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. Familiarize-se com o aparelho antes da primeira colocação em funcionamento. Para tal, leia atentamente este manual de instruções e as indicações de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Armazene este manual em um lugar seguro. Se entregar este produto a terceiros, entregue também todos os documentos.

Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com. Ao digitalizar o código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 516633_2510.

Instruções de utilização e manutenção

- **Poupar energia!** Para evitar a perda de calor selecione uma placa de aquecimento com um diâmetro que corresponde ao diâmetro produto.
- Diâmetro de fundo eficaz:
 - Panela: Ø 160 mm
 - Frigideira: Ø 176 mm
- Antes da primeira utilização, deve ferver água no produto por 2 a 3 vezes para eliminar completamente os resíduos de produção.
- Coloque um pouco de gordura no produto.
- O produto que tenha alimentos a cozer ou esteja vazio não deve ser sobreaquecido porque isso pode reduzir o efeito antiaderente, ou seja, pode danificar a camada.
- Se utilizar o produto para fritar: Adicione no máximo 1,8 litros de óleo no produto.

- Ao encher o cesto de fritar com alimentos para fritar: Encha o cesto de fritar até metade da sua altura, no máximo.
 - Não utilize a tampa durante a fritura.
 - Não desloque o produto durante a fritura ou cozedura a vapor.
 - Para escoar o óleo, o cesto de fritar pode ser pendurado na lateral da panela (imag. F).
 - Montar a pega do cesto de fritar: Fig. A a E
 - Inserir os pés do acessório para cozinhar a vapor: Imag. G a K
 - Se utilizar o produto para cozinhar a vapor: Nunca deixe a frigideira a cozinhar a seco.
 - O vapor está a escaldar, tenha muito cuidado!
 - Tenha muito cuidado com o vapor ao retirar a tampa. Levante a tampa lentamente, direcionando o vapor para longe de si e deixe a água escorrer para dentro do vaporizador.
 - Nunca aqueça a panela ao nível mais alto caso esteja cheia de óleo. Em caso de sobreaquecimento, desligue a placa imediatamente. Nunca levante a panela diretamente da placa, mas deixe-a primeiro repousar em cima da placa de arrefecimento.
 - Siga sempre as instruções deste manual ao preparar alimentos.
 - Ao preparar alimentos, certifique-se de que não entra água em contacto com o óleo quente. Isso pode fazer com que o óleo quente seja projetado.
 - **ATENÇÃO:** Os cristais de gelo em alimentos congelados podem causar a projeção de óleo quente.
- ⚠ AVISO! Risco de ferimentos!** As pegas podem ficar quentes durante o cozimento. Utilize uma pega ou luvas para o forno.

- Perigo de sobreaquecimento! Em caso do produto estar sem gordura e sobreaquecido pode queimar as proteínas do alimento a cozinhar quando esse não tem gordura e causar descoloração na camada antiaderente. Estas descolorações devem ser vistos como vestígios de desgaste e não afetam a qualidade e a funcionalidade da camada.
- Aqueça o alimento a temperaturas altas/médias e em seguida acabe de cozer em lume brando.
- Não deixe o produto sem vigilância quando a gordura sobreaquecer: A gordura quente pode incendiar-se. Nunca apagar a gordura em chamas com água! Apague as chamas com uma tampa ou um cobertor espesso.
- **CUIDADO!** Tenha especial cuidado ao verter líquidos quentes, caso contrário, existe o risco de queimaduras. Não verta o líquido apressadamente, mantenha um fluxo constante. Ao verter, certifique-se de que nenhuma outra pessoa, especialmente crianças, se encontra nas proximidades.
- **ATENÇÃO!** Se necessário, ao verter utilize uma luva de cozinha ou equipamento de proteção individual (EPI) igualmente eficaz.
- **CUIDADO!** Limpe imediatamente com um pano adequado o óleo quente ou outros líquidos que escorram da panela ou pinguem na superfície de cozedura. Caso contrário, existe o perigo de incêndio.
- Use apenas aparelhos de cozinha de plástico ou de madeira para não danificar o revestimento antiaderente. Não corte os alimentos diretamente para dentro do produto.
- Não coloque carne que ainda tenha líquido a pingar na gordura quente. Se a gordura for projetada para uma placa quente, pode facilmente causar um incêndio.
- O produto é adequado para placas de gás, elétricas, vitrocerâmica, de indução e de halogénio.

- Antes da limpeza, deixe o óleo ou água quente arrefecer até atingir a temperatura ambiente.
- **Indicação para as placas de indução:** Em determinadas circunstâncias pode surgir um ruído que é provocado pelas propriedades eletromagnéticas da fonte de calor e do produto. Isto é normal e não é nenhuma indicação de algum dano na placa de indução ou dos utensílios de cozinha. O produto deve ser colocado no meio da placa de indução. **ATENÇÃO! Alta velocidade de aquecimento!** Não sobreaquecer os utensílios da cozinha durante o pré-aquecimento. Em caso de sobreaquecimento deve arejar totalmente o espaço.
- Este produto combina as vantagens dos utensílios de cozinha de alumínio, tais como o seu peso leve e alta condutividade térmica, com os benefícios de cozinhar com indução. Para tal efeito, o fundo de alumínio foi equipado com elementos magnéticos em aço. Daí, o campo do fundo da frigideira não é completamente magnético, ou seja, quando o campo das placas de indução é bem maior que o diâmetro do fundo, as bobinas de indução não reagem. Isso não significa que haja falta de qualidade e não representa nenhum dano na funcionalidade. Para o produto funcionar em perfeita condição coloque o sempre em cima do espaço de cozinhar que corresponde ao diâmetro efetivo do fundo indicado nas presentes instruções.
- As temperaturas altas podem causar uma descoloração na parte exterior do produto. Não se trata de um erro no material e não afeta a qualidade ou função do produto.
- Nunca colocar o produto em estado quente por baixo de água fria corrente. Isso poderá danificar a parte inferior do produto ou até separá-la do produto.
- A panela, a frigideira, o acessório para cozinhar a vapor, o cesto de fritar e a tampa podem ir ao forno. A panela e a frigideira são resistentes ao calor até 230 °C (sem tampa). A tampa é resistente ao calor até 160 °C.

- O produto é adequado para a máquina de lavar louça.
 - Os resíduos de alimentos que permanecerem na panela/cesto de fritar/acessório para cozinhar a vapor/tampa e na frigideira devem primeiro ser mergulhados em água e depois removidos com uma esponja.
 - Para a limpeza manual use água quente e detergente normal. Evite usar objetos afiados e agudos ou escovas para não danificar o material.
 - Não use produtos abrasivos para a limpeza.
 - A limpeza frequente com detergentes abrasivos pode causar danos e/ou mudança de cor do produto.
 - A lavagem na máquina de lavar louça pode resultar numa perda de cor das peças de alumínio.
 - **ATENÇÃO!** A tampa de vidro é frágil/não é resistente ao choque.
 - Não utilize a tampa se o botão giratório estiver solto. Aperte os parafusos do botão se este estiver solto.
 - **ATENÇÃO! RISCO DE ARRANHÕES!** Evite empurrar os utensílios de cozinha de um lado para o outro em cima das placas de vitrocerâmica! Para evitar riscos numa placa de vitrocerâmica, levante sempre a frigideira antes de mudar a sua posição na placa.
- Caso contrário, não nos responsabilizamos por quaisquer danos que possam ocorrer.

Mover frigideiras com uma base de alumínio exposta para trás e para a frente em superfícies cerâmicas, pode deixar marcas. Geralmente, essas marcas podem ser removidas com um produto de limpeza para cerâmica.

Antes de começar a cozinhar, recomendamos que limpe a superfície dos campos de cozinhar e o fundo dos utensílios de cozinha com um pano limpo e sem fios (por exemplo, de microfibras). Desse modo pode prevenir os riscos.

- **ATENÇÃO! RISCO DE ARRANHÕES!** Não desloque o acessório de cozimento a vapor dentro da panela. Pendure cuidadosamente o cesto de fritar no rebordo da panela.
- **Alimentos seguros:** O produto não afeta o sabor ou o cheiro dos alimentos preparados.
- Proporcione ventilação adequada para evitar o fumo intenso num ambiente fechado.

Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.

As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



O produto, incluindo os acessórios e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante.

Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.

Garantia

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 516633_2510) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica



Serviço Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: owim@lidl.pt

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
516633_2510	HG12940	Pot: 240 x 240 mm Pan: 232 x 232 mm Fry basket: 202 x 202 mm	Pot: Ø 160 mm Pan: Ø 176 mm	03/2026

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 516633_2510

1 X