



EDELSTAHL-KASSEROLLE

DE AT CH

EDELSTAHL-KASSEROLLE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

CASSEROLE EN ACIER

INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

CASSERUOLA IN ACCIAIO

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	6
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	9

EDELSTAHL-KASSEROLE

● 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.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist zum Erhitzen von Lebensmitteln auf Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions- Kochfeldern geeignet. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!



⚠️ WARNUNG! LEBENSUND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.

- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff locker ist. Wenn der Griff des Glasdeckels locker ist, können Sie diesen durch Anziehen der Muttern wieder fixieren.

- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn die Griffe lose sind.

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Produkte, in denen Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer dichten Wolldecke.
- Um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Bodens des Produkts entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.
- Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 245 mm
- Die Servierpfanne ist hitzebeständig bis 250 °C.
- Der Glasdeckel ist hitzebeständig bis 180 °C für 1 Stunde.
- 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.
- Geben Sie niemals Salz oder Salzlake in das leere vorgewärmte Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Beeinträchtigung der Produktleistung ist jedoch nicht zu erwarten.
- Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und / oder Verfärbung des Produkts führen.

- Beim Spülen von Hand reinigen Sie das Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Material nicht zu beschädigen.

- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Produkts auf Glaskeramik-Kochfeldern!
Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie das Produkt stets an, bevor Sie dessen Position auf dem Kochfeld verändern. Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten. Wenn das Produkt mit dem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt wird, 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.

- Heizen Sie den Topf niemals auf der höchsten Energiestufe auf, wenn dieser mit Fett befüllt ist. Schalten Sie die Herdplatte im Fall einer Überhitzung sofort aus. Heben Sie den Topf niemals direkt von der Herdplatte, sondern lassen Sie ihn zunächst auf der abkühlenden Herdplatte stehen.
- **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
- **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.

● Hinweis für Induktionskochfelder

Hinweis: 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 anzuordnen.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es bitte immer auf das Kochfeld, das dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.

● Gebrauch

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.

● Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.

- Beim Spülen von Hand reinigen Sie das Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Produkt nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Mit der Zeit können durch die Mineralien im Wasser Flecken oder Verfärbungen am Produkt entstehen. Diese können Sie entfernen, indem Sie mit einer halben Zitrone über diese Stellen reiben. Hartnäckigere Flecken können Sie mit einer Mischung aus neun Teilen Wasser und einem Teil Essigessenz entfernen.

● **Entsorgung**

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

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

● **Garantie**

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

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

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

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen.

Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 466874_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

CASSEROLE EN ACIER INOXYDABLE

● 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 conforme aux prescriptions

Le produit convient au chauffage des aliments sur des plaques à gaz, électriques, vitrocéramiques, halogènes et à induction. Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ET INSTRUCTIONS POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT !



⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE MORTEL ET D'ACCIDENT POUR LES NOURRISSONS ET LES

ENFANTS ! Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !



Veuillez noter que les poignées peuvent devenir chaudes pendant la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours pour votre protection des gants à barbecue ou des maniques pour faitout.

- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche. Si la poignée du couvercle en verre est lâche, vous pouvez la fixer à nouveau en resserrant les écrous borgnes.
- N'utilisez jamais le produit, si les poignées sont lâches.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Lors de la cuisson, il est très important de ne pas laisser le produit dans lequel de la graisse est chauffée sans surveillance. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la matière grasse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle de cocotte ou une couverture en laine épaisse.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas les aliments directement dans le produit.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- **Économisez de l'énergie !** Choisissez la plaque chauffante qui correspond au diamètre du fond du produit afin d'éviter les pertes de chaleur.
- Diamètre du fond effectif : env. 245 mm
- La casserole de service est résistante à la chaleur jusqu'à 250 °C.
- Le couvercle en verre est résistant à la chaleur jusqu'à 180 °C pendant 1 heure.
- 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.
- Ne mettez jamais de sel ou de saumure dans le produit vide préchauffé, car cela pourrait entraîner de la corrosion. Cependant, les performances du produit ne seront pas altérées.

- Le produit va au lave-vaisselle.
- Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dégâts et/ou une décoloration du produit.
- Si vous lavez le produit à la main, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce. Évitez d'utiliser des objets tranchants ou pointus afin de ne pas endommager les matériaux.

■ **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !**

Évitez de faire glisser le produit sur des plaques vitrocéramiques !

Pour éviter de rayer une plaque de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours le produit avant de le changer de place. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'éventuelles détériorations. Le fait de déplacer le produit avec son fond en aluminium exposé dans un sens et dans l'autre sur des surfaces en céramique peut laisser des traces. 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.

- Ne chauffez jamais la casserole au niveau de chaleur le plus élevé lorsqu'elle est remplie de graisse. En cas de surchauffe, éteignez immédiatement la plaque de cuisson. Ne retirez jamais la casserole directement de la plaque de cuisson, mais laissez-la d'abord sur la plaque de cuisson qui refroidit.
- **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Les caractéristiques de goût et d'odeur ne sont pas affectées par ce produit.
- Veillez à ce que la ventilation soit suffisante afin d'éviter toute fumée excessive dans un environnement clos.
- **PRUDENCE !** Il faut être particulièrement vigilant et prudent lorsque l'on verse des liquides chauds - car le risque de brûlures par ébullition 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 du récipient ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Autrement, il existe un risque d'incendie.

● **Remarque pour les plaques de cuisson à induction**

Remarque : Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités 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 centré sur 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.
- Pour que le produit fonctionne impeccablement, veuillez toujours le placer sur le champ de cuisson, qui correspond au diamètre du fond effectif indiqué dans cette notice.

● **Utilisation**

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

● **Nettoyage et entretien**

- Nettoyez votre produit à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.

- Si vous lavez le produit à la main, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce. Cependant, évitez d'utiliser des objets tranchants ou pointus afin de ne pas endommager le produit.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit agressif.
- Au fil du temps, les minéraux contenus dans l'eau peuvent tacher ou décolorer le produit. Vous pouvez les supprimer en frottant un demi-citron aux endroits précis. Vous pouvez éliminer les taches plus tenaces avec une solution d'essence de vinaigre diluée au 1/10 avec de l'eau.

● **Mise au rebut**

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

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

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 466874_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

(CH) Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

CASSERUOLA IN ACCIAIO

● 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 secondo la destinazione d'uso

Il prodotto è adatto al riscaldamento di alimenti su piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, alogeni e a induzione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato.



Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER SUCCESSIVA CONSULTAZIONE!



⚠ AVVERTENZA! PERICOLO PER L'INCOLUMITÀ DEI BAMBINI!

Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale per imballaggio. Sussiste il pericolo di soffocamento dei bambini con il materiale d'imballaggio. I bambini non sono in grado di valutare l'entità dei pericoli. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!



Si noti che durante la cottura le manici possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.

- Non utilizzare il coperchio se l'impugnatura è allentata. Se l'impugnatura del coperchio in vetro è allentata, è possibile fissarla di nuovo stringendo i dadi ciechi.

- Non utilizzare mai il prodotto se le impugnature sono allentate.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI DANNI A COSE!

- Quando si cucina, è molto importante non perdere di vista i prodotti in cui si scalda il grasso. Il grasso può surriscaldarsi rapidamente e accendersi. Se il grasso dovesse bruciare, non spegnerlo mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente, utilizzare solo utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- **Risparmia energia!** Per evitare perdite di calore, scegliere la piastra che corrisponda al diametro del fondo.
- Diametro effettivo del fondo: circa 245 mm
- La padella da portata è resistente al calore fino a 250 °C.
- Il coperchio in vetro è resistente al calore fino a 180 °C per 1 ora.
- 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.
- Non aggiungere mai sale o salamoia nel prodotto vuoto preriscaldato, poiché ciò può causare corrosione. Tuttavia, non ci si aspetta una riduzione delle prestazioni del prodotto.
- Il prodotto è adatto per la lavastoviglie.
- Una pulizia frequente con detergenti aggressivi può danneggiare e / o scolorire il prodotto.
- In caso di risciacquo manuale, pulire il prodotto con acqua calda e normale detersivo. Evitare l'uso di oggetti taglienti e appuntiti per non danneggiare il materiale.

- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Evitare di spingere il prodotto avanti e indietro sui piani 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 il prodotto con una base di alluminio esposta viene spostato 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.

- Non riscaldare mai la pentola al massimo livello di energia quando è piena di grasso. In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente il piano di cottura. Non sollevare mai la pentola direttamente dal piano di cottura, ma lasciarla prima raffreddare.

- **PER ALIMENTI!** Questo prodotto non influisce sulle caratteristiche organolettiche e gustative.

- Garantire una ventilazione adeguata per evitare fumo pesante in un ambiente chiuso.

- **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.

● Nota per i piani cottura a induzione

Indicazione: 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.

- Per un perfetto funzionamento del prodotto, posizionarlo sempre sul piano cottura che corrisponde al diametro effettivo del fondo specificato in queste istruzioni.

● Utilizzo

- Prima del primo utilizzo, far bollire da 2 a 3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare completamente eventuali residui di produzione.
- Non surriscaldare il prodotto vuoto o con cibo, altrimenti l'effetto antiaderente si esaurirà o il rivestimento subirà danni.

● Pulizia e manutenzione

- Risciacquare il prodotto con acqua calda e normale detersivo.
- In caso di risciacquo manuale, pulire il prodotto con acqua calda e normale detersivo. Evitare l'uso di oggetti taglienti e appuntiti per non danneggiare il prodotto.
- Non pulire usando sostanze abrasive aggressive.
- Con il tempo, i minerali presenti nell'acqua possono causare macchie o scolorimento del prodotto. È possibile rimuoverli strofinando su questi punti mezzo limone. Le macchie più ostinate possono essere rimosse con una miscela di nove parti di acqua e una parte di essenza di aceto.

● **Smaltimento**

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

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

● **Garanzia**

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

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

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

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione 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 466874_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

IT Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
466874_2404	HG00021A/ HG00021B	Ø 280 mm	Ø 245 mm	11/2024

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY