



STAINLESS STEEL CASSEROLE

(GB) (IE) (NI)

STAINLESS STEEL CASSEROLE

Operation and safety notes

(DK)

SERVERINGSPANDE I RUSTFRIT STÅL

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(FR) (BE)

SAUTEUSE EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

ROESTVRIJSTALEN SERVEERPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(DE) (AT) (CH)

EDELSTAHL-SERVIERPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	3
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	6
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	9
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	12
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	15

STAINLESS STEEL CASSEROLE

● **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.

● **Intended use**

The product is for private use only.




Safety instructions


⚠ WARNING! DANGER OF INJURY!

-  **⚠ WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!**

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

-  Please note that the handles may become hot during cooking. For your safety, use a potholder or barbecue gloves.

⚠ WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Do not use the lid if the handle is loose.
- Do not use the pot if the handles are loose.
- Pots must never be left unattended. Fat and food can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat or food fire with water. Cover the flames with a pot lid or a tested fire blanket.
- **CAUTION!** Never heat up the pot if it is empty. The pot will overheat and get damaged.
- 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.
- 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 pot is suitable for use on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs.
-  **FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.

- **ATTENTION!** Fragile / not impact-resistant!
- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot.

Pot type	Effective bottom diameter (approx.)
Casserole:	Ø 240 mm

- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!**
Do not move the pan back and forth on glassceramic hobs! We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.
- Never add salt or brine into the empty preheated product as this could lead to corrosion. However, a reduction in product performance is not likely.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.

● **Note for induction hobs**

- **Note:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot / pan. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged.

- Place the pot / pan 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 overheat.

● **Use**

- Before using the pot for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
- Stainless steel pots with glass lids are oven-safe.
 - Glass lid heat resistant to 180 °C.
 - Stainless steel pot heat resistant to 250 °C.

● **Cleaning and care**

- Clean the pot with hot water and commercially available washing-up liquid.



The product is suitable for the dishwasher.

- For washing the pot by hand, use hot water with a little ordinary washing-up liquid. Avoid using sharp or pointed objects for this in order not to damage the product.
- Do not use harsh scouring agents.
- In time, the minerals in the water could give rise to stains or discolorations on the product. You can get rid of them by rubbing half a lemon over them. More stubborn stains can be removed with a mixture of nine parts water to one part vinegar essence.

● **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.

● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product 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. Should this 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 begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries 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 (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

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

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

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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

NI Service Northern Ireland

Tel.: 0800927852

E-Mail: owim@lidl.ie

SERVERINGSPANDE I RUSTFRIT STÅL

● **Indledning**

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

● **Forskriftsmæssig anvendelse**

- Produktet er kun beregnet til privat brug.




Sikkerhedsanvisninger

⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!

-  **⚠ ADVARSEL! FARE FOR DØDSFALD OG ULYKKER FOR SMÅ BØRN OG SPÆDBØRN!**

Børn må aldrig være alene med emballagen uden opsyn. Emballagematerialet udgør risiko for kvælning. Børn undervurderer ofte faresituationer. Hold altid emballagen uden for børns rækkevidde.

-  Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR TINGSKADER!

- Anvend ikke låget hvis håndtaget sidder løst.
- Gryden må ikke anvendes, hvis håndtaget sidder løst.
- Ved madlavning er det vigtigt, at gryder ikke lades ude af syne. Fedt og madvarer kan hurtigt bliver overophedet og antænde. Hvis fedtstof eller madvarer antænder, må de aldrig slukkes med vand! Flammerne slukkes med et låg eller et godkendt brandtæppe.
- **FORSIGTIG!** Opvarm aldrig gryden i tom tilstand. I modsat fald overopheder gryden. Det kan medføre skader på produktet.
- Opvarm aldrig en gryde, der er fyldt med fedt, på højeste varmetrin. Sluk straks for varmeplade i tilfælde af overophedning. Løft aldrig gryden direkte fra varmepladen, men lad den stå på varmepladen, medens denne afkøler.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- Gryden kan anvendes med gas-, el-, glaskeramiske-, halogen- og induktionskogeplader.
-  **LEVNESMIDDELSIKKER!**
Madvarernes smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.

- **OBS!** Skrøbelig, ikke stødsikker!
- **Spar på energien!** Brug en kogeplade med en diameter der svarer til grydebunden for at undgå varmetab.

Grydetype	Effektiv bunddiameter (ca.)
-----------	-----------------------------

Stegepande: Ø 240 mm

- **OBS! RIDSER!** Undgå at skubbe og trække koge grejet på glaskeramiske kogeplader! Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og koge grejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.
- Tilsæt ikke salt eller saltvand i et forvarmet tomt produkt, da dette kan medføre korrosion. Der kan dog ikke forventes en reduktion af produktets ydelse som følge heraf.
- Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Herved kan produktets underside tage skade eller falde af produktet.

● Vejledning for induktionskogeplader


- **Bemærk:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og pandens/kasserollens elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller køkkengrej.

- Gryden/panden skal anbringes midt på induktionskogepladen.
- **OBS!** Hurtig opvarmingshastighed! Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning.
- Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.

● Brug

- Før ibrugtagning skal gryden koges med vand 2 til 3 gange for fuldstændig fjernelse af produktionsrester.
- Rustfri stål gryder med glaslåg kan anvendes i ovn.
 - Glaslåg er varmebestandige til 180 °C.
 - Rustfri stål gryder er varmebestandige til 250 °C.

● Rengøring og vedligeholdelse

- Vask gryden med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
-  Produktet er egnet til opvaskemaskine.
- Ved opvask i hånden skal gryden vaskes med varmt vand og et almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande for ikke at beskadige produktet.
- Anvend ikke skræppe skuremidler til rengøring.
- Med tiden kan der opstå pletter eller misfarvninger af produktet fra mineraler i vandet. Disse kan fjernes ved at gnide en halv citron over stederne. Genstridige pletter kan fjernes med en blanding af ni dele vand og en del eddikesyre.

● **Bortskaffelse**

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

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

● **Garanti**

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.


Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (f.eks. IAN 123456_7890) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Service

 **Service Danmark**
Tel.: 80253972
E-Mail: owim@lidl.dk

SAUTEUSE 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

- Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.




Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

-  **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE MORTEL ET D'ACCIDENT POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS !** Prière de ne jamais laisser les enfants sans surveillance avec les matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.
-  Veuillez noter que les poignées deviennent chaudes lors de la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours des gants de protection pour le barbecue ou des maniques.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche.
- N'utilisez pas la casserole lorsque les poignées sont lâches.
- Il est très important de ne pas quitter les casseroles des yeux lors de la cuisson. La graisse et les aliments peuvent rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que de la matière grasse ou des aliments s'enflamme(nt), surtout n'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau ! Éteufez les flammes avec un couvercle de casserole ou une couverture anti-feu homologuée.
- **PRUDENCE !** Ne chauffez jamais la casserole à vide. Autrement, la casserole surchauffera. Le produit pourrait ainsi être endommagé.
- 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 prenez jamais la casserole directement de la plaque de cuisson, mais laissez-la d'abord refroidir à cet emplacement.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Des graisses sautant sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement s'enflammer et déclencher un incendie.
- Les casseroles conviennent aux bouches de gaz, plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
-  **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Les caractéristiques de goût et d'odeur ne sont pas affectées par ce produit.

- **ATTENTION !** Fragile, non résistant aux chocs !
- **Économisez de l'énergie !** Afin d'éviter les pertes de chaleur, choisissez la taille de la plaque de cuisson correspondant au diamètre du fond de la casserole.

Type de casserole	Diamètre du fond utilisable (env.)
-------------------	------------------------------------

Casserole pour mijoter :	Ø 240 mm
--------------------------	----------

- **ATTENTION ! RAYURE !** Évitez de pousser et de tirer le récipient de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/en verre ! Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond du récipient de cuisson avec un chiffon propre et sans peluche (par exemple en microfibre). De cette manière vous pouvez prévenir des rayures.
- Ne versez pas de sel et/ou d'eau salée dans le produit vide préchauffé, car cela pourrait conduire au développement de corrosion. Cependant, une réduction de la qualité de cuisson du produit est parfaitement improbable.
- Prière de ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.

● **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 de la casserole/poêle. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du récipient de cuisson.

- La casserole/poêle doit être positionnée au centre 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.

● **Utilisation**

- Avant la première utilisation, prévoyez de faire bouillir de l'eau dans le récipient 2 à 3 fois afin d'éliminer complètement tous les résidus de fabrication.
- Les casseroles en acier inoxydable avec un couvercle en verre vont au four.
 - Couvercles en verre résistant à la chaleur jusqu'à 180 °C.
 - Casseroles en acier inoxydable résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C.

● **Nettoyage et entretien**

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



Le produit va au lave-vaisselle.

- Si vous lavez la casserole 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 abrasif et 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 défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués 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 (par ex. IAN 123456_7890) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

Service après-vente

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

ROESTVRIJSTALEN SERVEERPAN

● **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.

● **Beoogd gebruik**

- Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik.



Veiligheidsstips

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!

-  **⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLLEN VOOR (KLEINE) KINDEREN!** Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Gevaar voor verstikking door het verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten gevaren vaak. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.
-  Let erop dat de grepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het deksel niet als de greep loszit.
- Gebruik de pan niet als de grepen loszitten.
- Als u kookt is het erg belangrijk dat u een oogje op de pan blijft houden. Vet en levensmiddelen kunnen snel oververhit raken en ontbranden. Als vet of de levensmiddelen eenmaal branden, moet het vuur in geen geval met water worden geblust! Verstik de vlammen met een pannendeksel of een goedgekeurde branddeken.
- **VOORZICHTIG!** Verhit de pan nooit als deze leeg is. Zo voorkomt u dat de pan oververhit raakt. Dit kan leiden tot beschadiging van het product.
- Verhit de pan nooit op de hoogste energiestand als deze met vet gevuld is. Schakel de kookplaat in geval van oververhitting onmiddellijk uit. Haal de pan nooit meteen van de kookplaat maar laat hem eerst een tijdje op de langzaam afkoelende kookplaat staan.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- De pan is geschikt voor elektrische, glaskeramische, gas-, inductie- en halogeenkookplaten.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.

- **OPGELET!** Breekbaar, niet stootvast!
- **Bespaar energie!** Kies een pan waarvan de bodemdiameter overeenkomt met die van de kookplaat om zo hitteverlies te vermijden.

Soort pan	Effectieve bodemdiameter (ca.)
Braadpan:	Ø 240 mm

- **OPGELET! KRASSEN!** Schuif het kookgerei op glaskeramische kookplaten niet heen en weer! Voordat u begint te koken, bevelen wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pan met een schone, pluisvrije doek (bijv. microfibre) af te wrijven. Daardoor kunt u krassen voorkomen.
- Doe geen zout dan wel zout water in een voorverwarmd leeg product omdat dat tot corrosie kan leiden. Een afname van de prestatie van het product is daardoor overigens niet te verwachten.
- Houd het hete product nooit onder koud stromend water. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.

● Tip voor inductiekookplaten

- **Tip:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van de pan. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductieplaat of van de pan.

- Zet de pan midden op de inductiekookplaat.
- **OPGELET!** Product warmt snel op! Pan bij voorverwarmen niet oververhitten.
- Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.

● Gebruik

- Kook, voordat u het product voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal water in het product om eventueel tijdens de productie achtergelaten resten te verwijderen.
- Roestvrijstalen pannen met een glazen deksel zijn geschikt voor in de oven.
 - Glazen deksel hittebestendig tot 180 °C.
 - Roestvrijstalen pannen hittebestendig tot 250 °C.

● Schoonmaken en onderhoud

- Maak het product schoon met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel.
-  Het product is geschikt voor de afwasmachine.
- Als u de pan met de hand schoonmaakt, spoel het dan af met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel. Gebruik daarbij geen scherpe of spitse voorwerpen om te voorkomen dat u het product beschadigt.
- Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe schuurmiddelen.
- Na verloop van tijd kunnen in het water opgeloste mineralen vlekken of verkleuringen van het product veroorzaken. Deze kunt u verwijderen door met een halve citroen over deze plaatsen te wrijven. Hardnekkiger vlekken kunt u verwijderen met een oplossing bestaande uit negen delen water en één deel azijnzuur.

● 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.

● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

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 (bijv. IAN 123456_7890) 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 serviceafdeling 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

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

EDELSTAHL-SERVIERPFANNE

● 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 ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.




Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

-  **⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND 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.
-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff locker ist.
- Verwenden Sie den Topf nicht, wenn die Griffe locker sind.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe nicht aus den Augen lassen. Fett und Speisen können sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn Fett oder Speisen einmal brennen sollten, löschen Sie diese niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer geprüften Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT!** Erhitzen Sie den Topf niemals in leerem Zustand. Andernfalls überhitzt der Topf. Beschädigungen des Produkts können die Folge sein.
- 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.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Der Topf ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions-Kochfelder geeignet.
-  **LEBENSMITTELECHT!**
Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

- **ACHTUNG!** Zerbrechlich, nicht stoßfest!
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

Topftyp	Wirksamer Bodendurchmesser (ca.)
---------	----------------------------------

Bratentopf: Ø 240 mm

- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselreifen Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.
- Geben Sie kein Salz bzw. Salzwasser in das vorgewärmte leere Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Minderung der Leistung des Produktes wäre dadurch übrigens nicht zu erwarten.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.

● Hinweis für Induktionskochfelder


- **Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs / der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.

- Der Topf / die Pfanne 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.

● Gebrauch

- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Edelstahlöpfe mit Glasdeckel sind für den Ofen geeignet.
 - Glasdeckel hitzebeständig bis 180 °C.
 - Edelstahlöpfe hitzebeständig bis 250 °C.

● Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
-  Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.
- Beim Spülen von Hand reinigen Sie den Topf 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 sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

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 (z. B. IAN 123456_7890) 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

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No	Product	Version
HG00021	Stainless steel casserole	11/2020

IAN 346019_2004

