340669_2004
Model no.: HG04352B, HG04352D
Overall size: 633.9 x 757.3 mm
6

(GB) (IE) (NI) CARE AND USE: • Effective bottom diameter approx. Ø 140 mm. • Remove all labels from the product prior to use and rinse with clean water. • Before using the pan for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues. • Lightly grease the pan. • Do not overheat the pan while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating. • 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 pan 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. • Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the pan. • Do not add dripping wet meat to the pan. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire. • The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection. • The pan is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs. • Note for induction hobs: A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the 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. CAUTION! High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating. The room must be aired out well, in the event cookware overheat. • This article combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity, with the benefits of cooking with induction. To enable this, magnetic steel elements have been inserted in the aluminium base. Consequently the base is not magnetic throughout, so that on induction hobs that are significantly greater than the base diameter, it can happen that the induction coils do not react. This is not a quality defect and does not represent any impairment of the functionality. So that the article functions perfectly, please always place it on the hob corresponding with the base diameter. • The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour). • 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. • Select the correct cooking plate for the diameter of your pan to avoid heat loss. • Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off. • This pan is suitable for dishwashers. • Handwash with hot water and common washing-up liquid. Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material. • Do not clean with harsh or abrasive cleaners. • Frequently cleaning of the pan with harsh cleaners may damage it and can cause discolouration. • Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher. • ATTENTION! RISK OF SCRATCHES! Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs! 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. • Food safe: This pan does not affect the taste or odour of prepared foods. • Never use pans if the handles are loose. Retighten the screw joint of the handles if necessary. • Disposal: Dispose of this product in accordance with local regulations.

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

(DK) BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNNIG: • Den effektive bunddiameter er ca. Ø 140 mm. • Før første ibrugtagning fjernes alle etiketter fra produktet, der vaskes med rent vand. • Før ibrugtagning skal panden koges med vand 2 – 3 gange for at fjerne eventuelle produktionsrester. • Panden smøres let. • En tom pande eller en pande der er fyldt med mad til stegning må ikke overophedes, da non-stick effekten aftager, eller belægningen tager skade.• Opvarm mad, der skal koges, ved høj / middel varme og lad det koge færdigt på et lavere trin. • Panden må ikke være uden opsyn ved opvarmning af fedt: Overophedet fedt kan antænde. Brændende fedt må aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe. • Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ for ikke at beskadige non-stick belægningen. Madvarer må ikke udskæres direkte på panden. • Læg ikke dryppende vådt kød på panden. Hvis der sprøjter fedt fra en varm kogeplade, kan der nemt opstå en brand. • Ved madlavning kan håndtaget blive varmt. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse. • Panden kan anvendes med gas- , el-, glaskeramiske-, induktions- og halogenkogeplader. • Vejledning for induktionskogeplader: 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. Kasserollen / panden skal anbringes midt på induktionskogepladen. ADVARSEL! Hurtig opvarmningshastighed! Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning. Efter en overophedning skal lokalet udluftes grundigt. • Dette produkt kombinerer fordelene ved køkkengrej af aluminium, som lav vægt og høj varmeledningsevne med fordelene ved induktionsopvarmning.

For at gøre dette muligt er der indbygget et magnetisk stålelement i aluminiumsbunden. Bunden er ikke magnetisk over hele fladen, og det kan derfor forekomme at induktionsspolen ikke reagerer, hvis induktionskogefeltet er tydeligt større end bunddiameteren. Dette er ikke en kvalitetsmangel og har ingen indflydelse på funktionaliteten. For at sikre optimal funktion, bør produktet stilles på det induktionskogefelt, der passer til bunddiameteren. • Produktet er velegnet til at holde madvarer varme i en ovn (maks. 160°C i 1 time). • Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke et tegn på materialefejl, og det påvirker ikke produktets kvalitet og funktion. • For at undgå varmetab, skal der bruges en kogeplade der svarer til pandens diameter. • Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Herved kan produktets underside tage skade eller falde af produktet. • Denne pande er egnet til opvaskemaskine.• Ved opvask i hånden anvendes varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande eller børster for ikke at beskadige materialet. • Anvend ikke skrappe skuremidler til rengøring. • Hyppig rengøring med skrappe rengøringsmidler kan medføre skader og / eller misfarvning af kasserollen. • Opvask i opvaskemaskine kan medføre misfarvning af aluminiumsdelene. • ADVARSEL! RIDSER! Undgå at skubbe og trække kogegrejet på glaskeramiske kogeplader! Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og kogegrejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges. • Levnedsmiddelsikker: Denne pande påvirker ikke smag og luft af de tilberedte madvarer. • Panden må ikke anvendes, hvis håndtaget sidder løst. Efterspænd evt. håndtagets skruer.• Bortskaffelse: Produkter bortskaffes iht. de lokale regulativer og bestemmelsen.

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

(DK) Service Danmark
Tel.: 80253972
E-Mail: owim@lidl.dk

(FR) (BE) MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES D'ENTRETIEN : • Diamètre du fond effectif environ Ø 140 mm. • Avant la première utilisation, éliminez tous les autocollants du produit et rincez-le à l'eau claire. • Prévoyez avant la première cuisson de faire bouillir de l'eau dans la poêle 2 à 3 fois afin d'éliminer complètement tous les résidus de fabrication. • Graissez un peu la poêle. • Prière de ne pas surchauffer la poêle soit à vide soit remplie avec des aliments car la surchauffe peut causer des dommages à la surface antiadhésive ou au revêtement. • Chauffez les aliments à chaleur moyenne / élevée et laissez-les ensuite continuer leur cuisson à un niveau plus réduit. • Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lorsque vous faites chauffer une 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 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 ou en bois. Ne coupez jamais la nourriture directement dans la poêle. • Ne mettez pas de viande dont le jus coule dans la poêle. Des graisses sautant sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement s'enflammer et déclencher un incendie. • Durant la cuisson, la poignée peut chauffer. Pour votre protection, utilisez une manique ou des gants de cuisine. • La poêle est appropriée pour les bouches de gaz, les plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes. • Instructions pour les plaques de cuisson à induction : Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et de la casserole / de la 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 disposée 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. • Cet article combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, aux avantages de la cuisson par induction. Pour permettre cet effet, des éléments en acier magnétiques ont été insérés dans le fond en aluminium. Le fond n'est pas magnétique dans son ensemble de sorte que si le diamètre du fond est plus grand que la plaque de cuisson à induction ce qui peut entraîner que les bobines d'induction ne réagissent pas. Cela n'est pas un manquement dans la qualité et ne représente pas d'atteinte à l'état de marche. Afin que l'article puisse fonctionner parfaitement, veuillez placer correctement le diamètre du fond sur la plaque de cuisson correspondante. • L'article est approprié pour conserver des aliments chauds au four (160 °C maxi pour 1 heure). • Des températures élevées risquent de décolorer la partie extérieure du produit. Cette dose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle. • Prière de ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou tomber du produit. • Cette poêle va au lave-vaisselle. • Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et votre liquide vaisselle habituel. Évitez durant cette opération l'utilisation d'objets tranchants ou pointus ainsi que de brosses afin de ne pas endommager le matériau. • Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif. • Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dégâts et / ou une décoloration du récipient de cuisson. • Le nettoyage au lave-vaisselle peut conduire à des décolorations des parties en aluminium. • 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. • Contact alimentaire : Le produit est apte au contact alimentaire et n'altère pas les propriétés de goût ou d'odeur des denrées. • N'utilisez en aucun cas une poêle dont la poignée est lâche. Resserrez éventuellement les vis des poignées. • Mise au rebut / recyclage : Veuillez recycler l'article conformément aux réglementations gouvernementales.

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

(NL) (BE) GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN: • Effectieve bodemdiameter ca. Ø 140 mm. • Verwijder voor het eerste gebruik alle etiketten van het product en spoel het af met schoon water. • Kook de pan voor het eerste gebruik 2 of 3 maal met water om eventuele resten van het productieproces volledig te verwijderen. • Vet de pan dan licht in. • Lege of met te braden gerechten gevulde pan niet oververhitten omdat anders het anti-aanbakeffect afneemt of de coating beschadigd wordt. • Verwarm de klaar te maken gerechten op een hoge / gemiddelde verwarmingsstand en laat alles dan op lage stand volledig gaar worden. • Houd de pan altijd in het oog als vet verhit wordt: Als vet te heet wordt, kan het in brand vliegen! Brandend vet nooit met water blussen! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen doek. • Gebruik alleen keukengerei van hout of kunststof om de anti-antiaanbaklaag niet te beschadigen. Snijd gare gerechten nooit direct in de pan. • Geen druppelnat vlees in de pan doen. Door op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand ontstaan. • Tijdens het koken kan de greep heet worden. Gebruik voor uw eigen bescherming een pannenlap of grillhandschoen. • De pan is geschikt voor gas-, elektrische, glaskeramische, inductie en halogeen kookplaten. • 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 het kookgerei. Zet de pan / pot midden op de inductiekookplaat. LET OP! Pan warmt snel op! Pan bij voorverwarmen niet oververhitten. Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan zo goed mogelijk. • Dit artikel koppelt de voordelen van kookgerei van aluminium zoals laag gewicht en grote warmtegeleiding aan de voordelen van inductiekoken. Om dit mogelijk te maken zijn in de aluminium bodem stukjes staal verwerkt. De bodem is daarom niet volledig magnetisch zodat het op inductiekookplaten die duidelijk groter zijn dan de diameter van de bodem ertoe kan komen dat de inductiespoelen niet reageren. Dit is geen gebrek aan kwaliteit en betekent niet dat de functionaliteit wordt aangetast. Zet het artikel, om ervoor te zorgen dat het zonder problemen werkt, altijd op een kookplaat die net zo groot is als de bodemdiameter. • Het artikel is geschikt om gerechten in de oven warm te houden (max. 160 °C voor 1 uur). • Een hoge temperatuur kan verkleuring van de buitenkant van het product veroorzaken. Dit wijst niet op een fout in het materiaal en heeft geen invloed op de kwaliteit of werking van het product. • Kies een kookplaat die even groot is als de diameter van de pan om hitteverlies te vermijden. • Het hete product nooit onder koud stromend water houden. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen. • De pan is geschikt voor de vaatwasmachine. • Gebruik voor het handmatig schoonmaken heet 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 krachtige schoonmaakmiddelen kan leiden to beschadiging en / of verkleuring van de pan. • Schoonmaken in de vaatwasmachine kan leiden tot verkleuring van de aluminiumdelen. • LET OP! KRASSEN! Vermijd heen en weer schuiven van kookgerei op kookplaten van glaskeramiek. Voordat u begint te koken, bevelen wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pan met een schoon, pluisvrij (microvezel-)doekje af te wrijven. Daardoor kunt u krassen voorkomen. • Geschikt voor levensmiddelen: Deze pan heeft geen invloed op smaak en reuk van de klaargemaakte spijzen. • Gebruik de pan in geen geval als de grepen loszitten. Draai indien nodig de schroeven van de greep vast. • Weggooien: Gooi het artikel weg conform de plaatselijk van kracht zijnde regels.

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

Service

(NL) Service Nederland Tel.: 08000225537 E-Mail: owim@lidl.nl
(BE) Service België Tel.: 080071011 Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

(DE) (AT) (CH) GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE: • Wirksamer Bodendurchmesser ca. Ø 140 mm • Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Aufkleber vom Produkt und spülen Sie es mit klarem Wasser ab. • Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen. • Fetten Sie die Pfanne leicht ein. • Leere oder mit Bratgut gefüllte Pfanne nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird. • Erhitzen Sie das Gargut bei hoher / mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen. • Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer dichten Wolldecke. • Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt in der Pfanne. • Kein tropfnasses Fleisch in die Pfanne geben. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen. • Während des Kochens kann sich der Griff erhitzen. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz einen Topflappen oder Grillhandschuhe. • Die Pfanne ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenherdplatten geeignet. • Hinweis für Induktionskochfelder: Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass 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. Der Topf / die Pfanne ist mittig auf dem Induktionskochfeld anzuordnen. ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden. • Dieser Artikel 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 der Artikel einwandfrei funktioniert, stellen Sie ihn bitte stets auf das dem Bodendurchmesser entsprechende Kochfeld. • Der Artikel ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °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. • Wählen Sie die Kochplatte entsprechend dem Durchmesser der Pfanne aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden. • Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen. • Diese Pfanne ist spülmaschinengeeignet. • Verwenden Sie für die Reinigung per Hand heißes Wasser und gewöhnliches Geschirrspülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen. • Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel. • Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und / oder Verfärbung der Pfanne führen. • Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen. • ACHTUNG! KRATZER! Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen. • Lebensmittelecht: Diese Pfanne hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen. • Verwenden Sie Pfannen keinesfalls, wenn die Griffe locker sind. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung der Griffe nach. • Entsorgung: Bitte entsorgen Sie den Artikel entsprechend den behördlichen Bestimmungen.

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