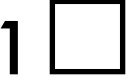


346031_2004
Model no. HG00221
Overall size: 568 x 743 mm



(DE) (AT) (CH) GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE:

- Wirksamer Bodendurchmesser ca. Ø 200 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. • Füllen Sie die Pfanne leicht ein. • Leere oder mit Brotgut gefüllte Pfanne nicht überhitzen, da sonst der Anhafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Erhitzen Sie das Gorgol auf 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! Entfernen Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer dichten Wolldecke. • Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Anhaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gorgol nicht direkt in der Pfanne.
- Kein tropfendes 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 Topfgrappen 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 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.
- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts. • Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen. • Der Artikel ist zum Warmhalten von Speisen in Böschchen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde). • Wählen Sie die Kochplatte entsprechend dem Durchmesser der Pfanne aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden. • 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.
- ACHTUNG! VERKRÄTZUNGSGEFAHRE! 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 Kratzer 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 erfüllt, 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. Schalen, 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 Teilblatt 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 persönlich an die Ihnen mittelste Service-Anschrift übersenden.

Service:
(DE) Service Deutschland Tel.: 0800 5435 111 E-Mail: owim@ldi.ch
(AT) Service Österreich Tel.: 0800 292726 E-Mail: owim@ldi.at
(CH) Service Schweiz Tel.: 0800562153 E-Mail: owim@ldi.ch

(FR) (CH) INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN : • Diamètre effectif du fond env. Ø 200 mm. • Veuillez retirer tous les autocollants de la poêle avant la première utilisation et rincez-la avec de l'eau. • Avant la première utilisation, faites bouillir le produit 2 à 3 fois dans l'eau pour éliminer complètement les éventuels résidus de production. • Grattez légèrement la poêle. • Ne pas surchauffer la poêle vide ou contenant des aliments, car cela réduirait la propriété antiadhésive et abîmerait la couche de protection. • Chauffez les aliments à cuire à grand feu/feu moyen, et terminez la cuisson à feu doux. • Ne laissez pas la poêle sans surveillance lorsque la graisse est en train de chauffer : La graisse chaude peut s'enflammer. Ne jamais étendre de la graisse enflammée avec de l'eau ! Éteignez les flammes avec un couvercle de casserole ou avec une couverture de laine épaisse. • Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif. Ne coupez pas directement le contenu dans la poêle. • Ne pas poser de viande rissolante dans la poêle. La graisse qui éclabousse sur la plaque de cuisson peut facilement générer un feu. • Lors de la cuisson la poignée peut chauffer également. Pour vous protéger, veuillez utiliser un chiffon ou des gants de cuisine. • Cette poêle est adaptée pour des champs de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques, à induction et halogènes. • Remarque relative aux cuisinières à induction : Un bruit peut se produire dans certaines conditions, causé par les propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la marmite/casserole. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal et n'indique nullement que votre cuisinière à induction ou votre batterie de cuisine est endommagée. Placez la marmite /casserole au centre de la plaque chauffante à induction. ATTENTION ! Vitesses de chauffe élevées ! Ne chauffez pas excessivement la batterie de cuisine lors du préchauffage. La pièce doit être bien aérée, en cas de surchauffe de la batterie de cuisine. • Des températures élevées risquent de décoller la partie extérieure du produit. Cette dose n'indique pas un défaut dans le matériel. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit. • 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. • La poêle est adaptée à conserver les aliments au chaud dans le four (max. 160 °C pendant 1 heure). • Choisissez la plaque de cuisson en fonction du diamètre de la poêle pour éviter une perte de chaleur. • Cette poêle est adaptée au lave-vaisselle. • Pour le nettoyage à la main, veuillez utiliser de l'eau chaude et du produit vaisselle. Ne manipulez pas la poêle avec des objets tranchants ou pointus et n'utilisez pas

de brosses ou tampons abrasifs afin de ne pas endommager le matériel. • N'utilisez pas de produits abrasifs ou à récurer pour le lavage. • Le nettoyage fréquent avec des nettoyeurs agressifs peut entraîner un endommagement et/ou une coloration de la marmite. • ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES ! Évitez de faire glisser le récipient de cuisson sur les plaques vitrocéramiques. • Avant de commencer la cuisson, nous vous conseillons d'essuyer la surface du champ de cuisson, ainsi que le dessous du récipient de cuisson, au moyen d'un chiffon propre et non pelucheux (par exemple en microfibre). Vous pouvez éviter ainsi tout risque de rayures. • Contact alimentaire : Le produit est apte au contact alimentaire et n'altère pas les propriétés de goût ou d'odeur des denrées. • Ne jamais utiliser les casseroles, si les poignées ne sont pas fermement fixées. Le cas échéant, resserrer les vis des poignées. • Traitement des déchets : Veuillez recycler l'article conformément à la législation en vigueur.

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 ou vendre. 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 Tel.: 0800904879 E-Mail: owim@ldi.fr
(CH) Service après-vente Suisse Tel.: 0800562153 E-Mail: owim@ldi.ch

(IT) (CH) ISTRUZIONI D'USO E DI CURA: • Diametro efficace del fondo ca. Ø 200 mm. • Prima del primo impiego, rimuovete tutti gli adesivi dal prodotto e sciacquatelo con acqua. • Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta farlo bollire con dell'acqua per due o tre volte nella padella per rimuovere completamente eventuali residui di produzione. • Ungete leggermente la padella. • Non surriscaldare una padella vuota o contenente alimenti fritti, in quanto ciò potrebbe annullare l'effetto antioderente e danneggiare il rivestimento. • Riscaldare il cibo utilizzando una cottura a calore alto/medio, e in seguito portare a termine la cottura a un livello più basso. • Non lasciare la padella inservita con il grasso riscaldato: il grasso surriscaldato può infiammarsi. Non spegnere mai il grasso con acqua! Soffocate la fiamma con un coperchio o una fitta coperta di lana. • Per non danneggiare il rivestimento antioderente, impiegate solamente utensili di cucina in plastica o legno. Non tagliare mai direttamente il cibo nella padella. • Non mettere rovente può facilmente causare un incendio. • Il manico si può cuocere a induzione: in determinate condizioni può verificarsi un di calore e della pentola/padella. Questo è del tutto normale pentole. Mettere la pentola/padella al centro della piastra a surriscaldare la pentole durante il preriscaldamento. Il locale delle pentole. • Le alte temperature possono scolorire la materiale, né compromette la qualità o il funzionamento l'acqua corrente fredda. Il lato inferiore del prodotto per mantenere caldi i cibi nel forno (massimo di 160 °C piastra con diametro appropriato alla padella. • Questa lavate a mano, utilizzate solamente acqua calda e opportuni o di spazzole per non danneggiare il materiale. • La frequente pulizia con detergenti aggressivi può della stessa. • ATTENZIONE! PERICOLO DI SFREGIO! sui fornelli in vetroceramica • Prima di cominciare a il fondo del pentolame con un panno pulito e privo di peli • Sicuro per la salute: Questo padella non influisce sul sapore quando le impugnature sono allentate. Se necessario, stringere l'articolo in modo conforme alle direttive locali.

Garanzia
Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata. Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento serve a documentare l'avvenuto acquisto. Il prodotto da lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati. La prestazione di garanzia vale sia per difetti di materiale che per difetti di fabbricazione. La presente garanzia non si estende a parti del prodotto soggette a normale usura e che possono essere identificate, pertanto, come parti soggette a usura (p. es., le batterie), né a danni su parti staccabili, come interruttore, batterie o simili, realizzate in vetro.

Gestione dei casi in garanzia
Per garantire un rapido adempimento delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti: Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (ad es. IAN 123456_7890) 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 immediatamente il partner di assistenza clienti o il servizio telefonico 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@ldi.it
(CH) Assistenza Svizzera Tel.: 0800562153 E-Mail: owim@ldi.ch