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

1

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

FR CH 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 bouiller 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 dant 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 fice 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
CH Service après-vente Suisse Tél.: 0800562153 E-Mail: owim@lidl.ch

IT CH UTILIZZO E MANUTENZIONE: • Diametro utile di fondo ca. Ø 140 mm. • Prima del primo utilizzo, rimuovere dal prodotto tutte le etichette adesive e risciacquare con acqua pulita. • Parimenti, prima del primo utilizzo far bollire dell'acqua all'interno della padella per 2 – 3 volte, al fine di rimuovere completamente gli eventuali residui di produzione. • Ungere leggermente la padella. • Non surriscaldare la padella se vuota o piena di cibo da cuocere, poiché in caso contrario svanirebbe l'effetto antiaderente con conseguenti danni al rivestimento. • Riscaldare il cibo a fuoco medio / alto, quindi terminare la cottura a fuoco basso. • Non lasciare incustodita la padella in caso di riscaldamento dell'olio: L'olio surriscaldato può infiammarsi! Mai spegnere l'olio che brucia con dell'acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa. • Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno, al fine di non danneggiare il rivestimento antiaderente. Non tagliare il cibo direttamente dalla padella. • Non adagiare carne gocciolante nella padella. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio. • Durante la cottura, il manico può riscaldarsi. Per garantire la propria sicurezza, utilizzare una presina o guanti da forno. • La padella è destinata all'uso su piani di cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, a induzione e alogeni. • Suggerimento per l'uso su piano di cottura a induzione: In specifiche circostanze, è possibile che si generi un rumore a causa delle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e della pentola / padella. Questo è normale e non indica alcun difetto del piano di cottura a induzione o della padella. Posizionare la pentola / la padella centralmente sul piano di cottura a induzione. ATTENZIONE! Elevata velocità di riscaldamento! Non preriscaldare eccessivamente la padella. In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale. • Questo articolo coniuga i vantaggi di una padella in alluminio, quali il peso ridotto e l'elevata conducibilità termica, ai vantaggi della cottura a induzione. Per rendere questo possibile, inserti magnetici in acciaio sono stati aggiunti al fondo in alluminio. Di conseguenza, il fondo non è completamente magnetico, in modo che, se adagiato su piani di cottura a induzione significativamente più grandi del diametro di fondo, può accadere che non vi siano reazioni delle bobine a induzione. Questo non è un difetto di qualità e non compromette la funzionalità. Per garantire un corretto funzionamento, adagiare sempre l'articolo su un piano di cottura adeguato per il diametro di fondo. • L'articolo può essere utilizzato per mantenere i cibi caldi in forno (max. 160 °C per 1 ora). • Le alte temperature possono scolorire la parte esterna del prodotto. Questo non indica un difetto nel materiale, né compromette la qualità o il funzionamento del prodotto. • Selezionare il piano di cottura in base al diametro della padella, per evitare inutili dispersioni di calore. • Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi. • Questa padella è lavabile in lavastoviglie. • Per il risciacquo a mano, utilizzare acqua calda e un normale detersivo per piatti. Non utilizzare oggetti taglienti e appuntiti o spazzole, al fine di non danneggiare il materiale. • Non pulire usando sostanze abrasive aggressive. • La pulizia frequente con detersivi aggressivi può danneggiare e / o scolorire la padella. • Il risciacquo in lavastoviglie può scolorire i componenti in alluminio. • ATTENZIONE! GRAFFI! Evitare di spostare avanti e indietro la padella sui piani di cottura in vetroceramica! 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. • Per uso alimentare: Questa padella non ha effetti sul sapore e l'odore degli alimenti preparati.

IT CH • Non utilizzare mai le padelle in caso di manico allentato. Eventualmente, fissare bene il manico. • Smaltimento: Smaltire l'articolo nel rispetto delle norme vigenti.

Garanzia
Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con cura prima della spedizione. In caso di difetti del prodotto, il venditore del prodotto è tenuto a rispondere di difetti legali. In nessun caso la presente garanzia limita i diritti legali. Il periodo di garanzia di seguito riportato. 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 in luogo sicuro. Questo documento è necessario a dimostrare l'avvenuto acquisto. Il prodotto dal 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. Questa 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 interruttori, batterie o simili, realizzate in vetro.

Gestione dei casi di garanzia
Per un'elaborazione rapida delle eventuali pretese, seguite 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 guasto o altri difetti del prodotto, rivolgetevi dapprima al reparto di assistenza 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.

IT Assistenza Italia Tel.: 800790789 E-Mail: owim@lidl.it
CH Assistenza Svizzera Tel.: 0800562153 E-Mail: owim@lidl.ch