

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.

● GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE:

- 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 Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- 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- und Halogenherdplatten geeignet. Die Pfanne ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 150 °C).
- Wählen Sie die Kochplatte entsprechend dem Durchmesser der Pfanne aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.
- Diese Pfanne ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und / oder Verfärbung der Pfanne führen.
- ACHTUNG! KRATZER! Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern!

- Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie die Pfanne stets an, bevor Sie deren Position auf dem Kochfeld verändern. Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten. Wenn Pfannen mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt werden, kann dies Spuren hinterlassen. Solche Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.
- Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.
- VORSICHT! Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
 - ACHTUNG! Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
 - VORSICHT! Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.
 - 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.
 - Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
 - Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren!

● 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.

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

● 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.

● INSTRUCTIONS D’UTILISATION ET D’ENTRETIEN :

- 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.
- Graissez un peu 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 éteindre de la graisse enflammée avec de l’eau ! Étouffez 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-adhérent.
- Ne mettez pas de viande dont le jus coule dans la poêle. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- 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 et halogènes. La poêle est adaptée à conserver les aliments au chaud dans le four (max. 150 °C).
- Choisissez la plaque de cuisson en fonction du diamètre de la poêle pour éviter une perte de chaleur.
- Cette poêle ne peut pas être lavée en lave-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.
- 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.

- Pour éviter de rayer une table de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours la poêle avant de changer sa position sur la table de cuisson. Nous ne sommes pas responsables des dommages qui pourraient autrement survenir. Des traces peuvent apparaître si des poêles avec un fond en aluminium sans traitement sont déplacées d’avant en arrière sur des surfaces en céramique. De telles traces peuvent généralement être éliminées avec un nettoyant pour céramique.
- 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 microfibres). Vous pouvez éviter ainsi tout risque de rayures.
- PRUDENCE ! Il faut être particulièrement vigilant et prudent lorsque l’on verse des liquides chauds - car le risque de brûlures par ébullantage est important. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Lorsque vous versez le liquide, veillez à ce qu’aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate.
 - ATTENTION ! Pour verser le contenu, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d’une efficacité comparable.
 - PRUDENCE ! Essayez immédiatement l’huile chaude ou tout autre liquide qui coule le long du récipient ou s’égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Autrement, il existe un risque d’incendie.
 - Qualité alimentaire : Cette poêle n’a pas d’influence sur le goût et l’odeur des aliments préparés.
 - Ne jamais utiliser les casseroles, si les poignées ne sont pas fermement fixées. Le cas échéant, resserrer les vis des poignées.
 - Veillez à une ventilation suffisante pour éviter toute fumée importante dans un environnement clos.
 - Ce produit ne convient pas pour la friture !

● 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.

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

● Introduzione

Congratulazioni per l’acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d’uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● ISTRUZIONI D’USO E DI CURA:

- 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.
- Ungere leggermente la padella.
- Non surriscaldare una padella vuota o contenente alimenti fritti, in quanto ciò potrebbe annullare l’effetto antiaderente 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 inosservata 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 antiaderente, impiegate solamente utensili di cucina in plastica o legno.
- Non adagiare carne gocciolante nella padella. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- Il manico si può riscaldare durante la cottura. Per proteggervi utilizzate una presina o guanti da forno.
- La padella è adatta per piani di cottura a gas, elettriche, in vetroceramica ed alogene. La padella è adatta per mantenere caldi i cibi nel forno (max. 150 °C).
- Per evitare perdita di calore, scegliete una piastra con diametro appropriato alla padella.
- Questo tegame non è adatto a essere lavato in lavastoviglie.
- Evitate l’impiego di oggetti taglienti e appuntiti o di spazzole per non danneggiare il materiale.
- La frequente pulizia con detergenti aggressivi può danneggiare la pentola e/o provocare una colorazione della stessa.
- ATTENZIONE! PERICOLO DI SFREGIO! Evitare di muovere le pentole e padelle in avanti e indietro sui fornelli in vetroceramica!

- Per evitare graffi su un piano cottura in vetroceramica, sollevare sempre la padella prima di cambiarne la posizione sul piano cottura. Non siamo responsabili per qualsiasi danno che potrebbe verificarsi in altro modo. Quando le padelle con una base di alluminio esposta vengono spostate avanti e indietro su superfi ci in ceramica, questo può lasciare dei segni. Questi segni possono di solito essere rimossi con un detergente per ceramica. Prima di cominciare a cucinare, consigliamo di pulire la superficie del fornello ed il fondo del pentolame con un panno pulito e privo di peli (per es. microfibra). In questo modo è possibile evitare graffi.
- CAUTELA! Quando si versano liquidi caldi, prestare particolare attenzione e cautela, altrimenti c’è il rischio di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
 - ATTENZIONE! Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
 - CAUTELA! Pulire immediatamente con un panno adatto l’olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste il pericolo di incendio.
 - Sicura per la salute: Questa padella non influisce sul sapore e l’odore dei cibi preparati.
 - Non utilizzare le pentole quando le impugnature sono allentate. Se necessario, stringere le viti delle impugnature.
 - Garantire una ventilazione sufficiente per evitare fumo denso in un ambiente chiuso.
 - Questo prodotto non è adatto per la frittura!

● Smaltimento

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

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

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800790789
E-Mail: owim@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



IAN 460034_2401
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11848A /
HG11848B /
HG11848C

Version: 06/2024