



CAST ALUMINIUM FRYING PAN / ALUGUSS-PFANNE / POÊLE EN FONTE D'ALUMINIUM

(GB) (IE) (NI) (MT)

CAST ALUMINIUM FRYING PAN

Operation and safety notes

(DE) (AT) (BE) (CH)

ALUGUSS-PFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE) (CH)

POÊLE EN FONTE D'ALUMINIUM

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

GEGOTEN ALUMINIUM PAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(IT) (CH) (MT)

PADELLA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(ES)

SARTÉN DE ALUMINIO FUNDIDO

Instrucciones de utilización y de seguridad

(PT)

FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO FUNDIDO

Instruções de utilização e de segurança



IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
525769_2504	HG13460	Ø 320 mm	Ø 220 mm	11/2025
520495_2504	HG11816	Ø 280 mm	Ø 180 mm	
525595_2504	HG11817	Ø 240 mm	Ø 160 mm	
525771_2504	HG11818	Ø 200 mm	Ø 130 mm	

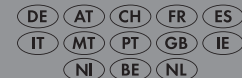
OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 525769_2504	IAN 520495_2504
IAN 525595_2504	IAN 525771_2504



IAN 525769_2504	IAN 520495_2504
IAN 525595_2504	IAN 525771_2504



GB/IE/NL/MT	Operation and safety notes	Page	3
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	10
FR/BE/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	17
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	26
IT/CH/MT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	33
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	40
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	47

● **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.

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504.

● **Care and use**

- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pan.
- Effective bottom diameter:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- 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.

- Risk of overheating! When fat-free food comes in contact with non-oiled, overheated pans, slight discolorations of the non-stick coating might occur due to the burning of proteins. Such discolorations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.
- 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. **ATTENTION! High heating-up rate!** Do not overheat cookware when preheating. The room must be aired out well, in the event cookware overheats.
- 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.

- 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.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.
- The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour).
- 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 discoloration.
- 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!

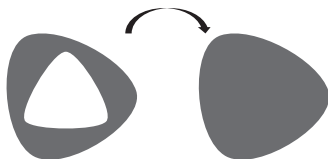
To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the cookware before changing its position on the cooking surface.

We are not liable for damage which could otherwise result.

When cookware with an exposed aluminium base is moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. This can generally be removed with a ceramic cleaner.

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.
- Including heat indicator which indicates the optimum cooking temperature, red brand logo starts to turn invisible when the pan is properly preheated (180°C) when reach optimum cooking temperature, reduce the heat to maintain the temperature. Do not continue to heat the pan on a high heat as this will result in the pan and the non-stick surface becoming overheated.



not ready

ready

- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pan or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.
- This product is not suitable for deep frying!

● **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.



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.

Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing 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. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the 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 is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches 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 (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) 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.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.gb

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: owim@lidl.ie

NI Service Northern Ireland

E-Mail: owim@lidl.ni

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.mt

● **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.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● **Gebrauchs- und Pflegehinweise**

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser der Pfanne entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- 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.
- Überhitzungsgefahr! Bei nicht eingefetteten überhitzten Pfannen kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Antihafbeschichtung kommen. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.
- 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 Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihafbeschichtung 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, 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.

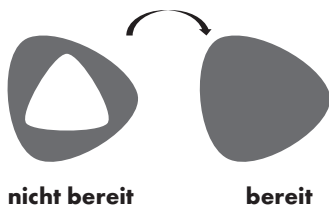
- Dieser Artikel verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, 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.
- 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 im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).
- 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!

Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie das Kochgeschirr stets an, bevor Sie dessen Position auf dem Kochfeld verändern.

Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten. Wenn Kochgeschirr mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt wird, 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.

- **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.
- Inklusive Hitzeanzeige, die die optimale Kochtemperatur anzeigt. Rotes Markenlogo wird unsichtbar, wenn die Pfanne richtig vorgeheizt ist (180 °C). Wenn die optimale Kochtemperatur erreicht ist, reduzieren Sie die Hitze, um die Temperatur zu halten. Erhitzen Sie die Pfanne nicht weiter auf großer Flamme, da dies zu einer Überhitzung der Pfanne und der Antihaf-Oberfläche führt.



- **VORSICHT!** Seien Sie beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten besonders vorsichtig und achtsam – es besteht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig ein, sondern achten Sie auf ein gleichmäßiges Fließen. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere Kinder, in unmittelbarer Nähe aufhalten.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topfhandschuh oder eine vergleichbare persönliche Schutzausrüstung (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen in die Pfanne laufen oder auf die Kochfläche tropfen, sofort mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten besteht Brandgefahr.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
- Dieses Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.

● **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.



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● 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 (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) 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 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE **Service Belgien**

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.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.

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant ce code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504.

● **Mode d'emploi et consignes d'entretien**

- **Économiser l'énergie !** Afin d'éviter de perdre de l'énergie, choisissez une plaque chauffante avec un diamètre qui correspond à celui de la poêle.
- Diamètre du fond utilisable:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- 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.
- Risque de surchauffe ! Lorsque la poêle est surchauffée sans matière grasse, une coloration du revêtement antiadhésif due au contact des protéines d'un aliment en train de cuire sans graisse peut apparaître lorsque celles-ci sont brûlées. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune diminution de la qualité du revêtement et de son utilité.
- Chauffez les aliments à chaleur moyenne/élevée et laissez-les ensuite continuer leur cuisson à petit feu.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lorsque vous faites chauffer de la 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 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. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- Durant la cuisson, le manche 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 marmite/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.

- 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, ainsi si la plaque de cuisson à induction est plus grande que le diamètre du fond, les bobines d'induction risquent de ne pas réagir. Cela n'est pas un vice de qualité et n'entrave pas l'efficacité. Afin que l'article puisse fonctionner parfaitement, veuillez placer correctement le diamètre du fond sur la plaque de cuisson correspondante.
- Des températures élevées peuvent provoquer une décoloration à l'extérieur du produit. Ce n'est pas un défaut du matériau et cela n'affecte pas la qualité ou le fonctionnement du produit.
- Ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.
- L'article est approprié pour conserver des aliments chauds au four (160 °C max. pour 1 heure).
- Cette poêle va au lave-vaisselle.
- Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et votre liquide vaisselle habituel. Durant cette opération, évitez tout objet tranchant ou pointu ainsi que l'usage de brosse afin de ne pas endommager le matériau.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit agressif.
- Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dégâts et/ou une décoloration de la poêle.
- Le nettoyage au lave-vaisselle peut conduire à des décolorations des parties en aluminium.

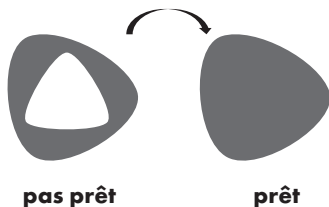
- **ATTENTION ! RAYURE !** Évitez de pousser et de tirer le récipient de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/en verre ! Pour éviter de rayer une table de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours le récipient de cuisson avant de changer sa position sur la table de cuisson.

Nous ne sommes pas responsables des dommages qui pourraient autrement survenir.

Des traces peuvent apparaître si des récipients de cuisson avec un fond en aluminium sans traitement sont déplacés d'avant en arrière sur des surfaces en céramique. De telles traces peuvent généralement être éliminées avec un nettoyeur pour céramique.

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 éviter les rayures.

- **Qualité alimentaire :** Cette poêle n'a pas d'influence sur le goût et l'odeur des aliments préparés.
- N'utilisez en aucun cas une poêle dont la poignée est lâche. Resserrez éventuellement les vis des poignées.
- Le logo rouge de la marque devient invisible lorsque la poêle est correctement préchauffée (180 °C). Lorsque la température de cuisson optimale est atteinte, réduisez le feu pour maintenir la température. Ne continuez pas à chauffer la poêle à feu vif, car la poêle et la surface antiadhésive risquent de surchauffer.



- **ATTENTION !** Lorsque vous versez des liquides chauds, soyez particulièrement attentif et prudent, sinon vous risquez de vous ébouillanter. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce qu'il s'écoule régulièrement. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'autres personnes, en particulier des enfants, à proximité immédiate lorsque vous versez le liquide.
- **ATTENTION !** Si nécessaire, utilisez une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) similaire lorsque vous versez le liquide.
- **ATTENTION !** Essayez rapidement l'huile chaude ou tout autre liquide qui coule sur les côtés de la poêle ou sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Sinon, il y a un risque d'incendie.
- Veillez à avoir une ventilation suffisante pour éviter la présence d'une fumée importante dans un environnement fermé.
- Ce produit n'est pas adapté à 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.



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

● **Garantie**

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entrete nu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces 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 (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) 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.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

(CH) Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

● **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.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door deze QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504 in te voeren.

● **Gebruiksaanwijzingen en onderhoudstips**

- **Energie besparen!** Kies, om warmteverlies te vermijden, een verwarmingsplaat met een diameter gelijk aan die van de pan.
- Effectieve bodemdiameter:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Breng voor het eerste gebruik in de pan 2 tot 3 maal water aan de kook om eventuele resten van het productieproces volledig te verwijderen.
- Vet de pan dan licht in.
- Een lege of met te braden gerechten gevulde pan niet oververhitten omdat anders het anti-aanbakeffect afneemt of de beschermlaag beschadigd wordt.

- Oververhittingsgevaar! Bij niet ingevette, oververhitte pannen kan contact met vetvrije gerechten door verbranding van de eiwitten leiden tot verkleuring van de anti-aanbaklaag. Deze verkleuringen moeten gezien worden als gebruikssporen en zijn niet van invloed op de kwaliteit van de anti-aanbaklaag en de gebruiksgeschiktheid ervan.
- Verwarm de te bereiden gerechten op een hoge/gemiddelde verwarmingsstand en laat daarna alles op lage stand gaar worden.
- Houd de pan altijd in het oog als vet verhit wordt: Oververhit vet kan ontbranden. Brandend vet nooit met water blussen! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Gebruik alleen keukengerei van hout of kunststof om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen. Snijd de gerechten niet rechtstreeks in de pan.
- Geen druppelnat vlees in de pan doen. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- Tijdens het koken kan de greep heet worden. Gebruik voor uw eigen bescherming een pannenlap of grillhandschoenen.
- De pan is geschikt voor gas-, inductie- en halogeenkookplaten zowel als voor elektrische en glaskeramische 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 de potten/pannen. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van de pan. Zet de pan midden op de inductiekookplaat. **OPGELET! Het product warmt snel op!** Oververhit de pan bij het voorverwarmen niet. Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.

- Dit artikel combineert de voordelen van aluminium kookgerei, zoals het lage gewicht en de hoge thermische geleidbaarheid, met de voordelen van koken op inductie. Om dit mogelijk te maken, zijn magnetische stalen elementen in de aluminiumbodem geplaatst. De bodem is dus niet volledig magnetisch, wat er bij inductiekookplaten die aanzienlijk groter zijn dan de bodemdiameter, toe zou kunnen leiden dat de inductiespoelen niet reageren. Dit is geen kwaliteitsgebrek en belemmert de functionaliteit niet. Om het artikel goed te laten functioneren, plaats het altijd op de kookplaat die overeenkomt met de diameter van de bodem.
- Hoge temperaturen kunnen verkleuringen van de buitenkant van het product veroorzaken. Dat betekent niet dat er iets mis is met het materiaal en het heeft geen invloed op de kwaliteit of de werking van het product.
- Houd het hete product nooit onder koud stromend water. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.
- Het artikel is geschikt om gerechten in de oven warm te houden (max. 160 °C gedurende 1 uur).
- Deze pan is geschikt voor de vaatwasser.
- Maakt u het product met de hand schoon en gebruik dan warm 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 scherpe schoonmaakmiddelen kan leiden tot beschadiging en/of verkleuring van de pan.
- Schoonmaken in de vaatwasmachine kan leiden tot verkleuring van de aluminium onderdelen.
- **OPGELET! KRASSEN!** Schuif het kookgerei op glaskeramische kookplaten niet heen en weer!

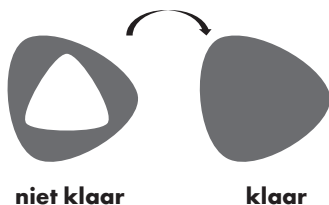
Til de pan altijd op voordat u de plaats ervan op een glaskeramische kookplaat verandert om zo te voorkomen dat er krassen op de kookplaat ontstaan.

Wij zijn niet aansprakelijk voor enige schade die anders kan ontstaan.

Als pannen met een onbeschermde aluminium bodem op keramische oppervlakken heen en weer worden bewogen, kan dit sporen achterlaten. Dergelijke sporen kunnen in de regel met een keramische reiniger verwijderd worden.

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. microvezel) af te wrijven. Daardoor kunt u krassen voorkomen.

- **Geschied voor levensmiddelen:** Deze pan heeft geen invloed op smaak en reuk van erin bereide gerechten.
- Gebruik nooit pannen met losse handgrepen. Draai indien nodig de schroefverbinding van de handgrepen vast.
- Met warmte-indicator die de optimale kooktemperatuur aangeeft, het rode merklogo begint onzichtbaar te worden wanneer de pan goed is voorverwarmd (180°C). Wanneer de optimale kooktemperatuur is bereikt, verlaag de warmte om de temperatuur te handhaven. Verwarm de pan niet verder op een hoog vuur, dit kan leiden tot oververhitting van de pan en het antiaanbakoppervlak.



- **VOORZICHTIG!** Wees zeer voorzichtig bij het uitgieten van hete vloeistoffen, u kunt brandwonden oplopen. Giet de vloeistof niet snel uit de pan, maar zorg voor een gelijkmatige stroom. Zorg ervoor dat er zich geen andere personen, in het bijzonder kinderen, in de onmiddellijke nabijheid bevinden tijdens het uitgieten.
- **VOORZICHTIG!** Gebruik indien nodig een ovenwant of soortgelijk doeltreffend persoonlijke beschermingsmiddel (PBM) bij het uitgieten.
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen die langs de pan lopen of op het kookoppervlak druppelen tijdens het uitgieten onmiddellijk af met een geschikte doek om brandgevaar te vermijden.
- Zorg voor voldoende ventilatie om de aanwezigheid van zware rook in een afgesloten omgeving te voorkomen.
- Dit product is niet geschikt voor het frituren van levensmiddelen!

● 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.



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● **Garantie**

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● 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 (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) 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.: 0800 0249630

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

● **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.

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando questo codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504.

● **Istruzioni per l'uso e la cura**

- **Risparmiare energia!** Per evitare la perdita di calore, scegliere una piastra riscaldante di diametro corrispondente a quello della padella.
- Diametro fondo effettivo:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Parimenti, prima del primo utilizzo far bollire dell'acqua all'interno della padella da 2 a 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.

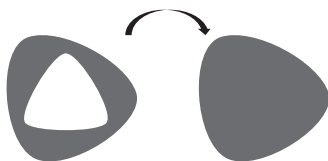
- Pericolo di surriscaldamento! Nelle padella surriscaldate non ingrassate, in caso di contatto con alimenti non grassi, può verificarsi lo scolorimento del rivestimento antiaderente a causa della combustione delle proteine. Questi scolorimenti sono da considerarsi come segni d'utilizzo e non pregiudicano la qualità del rivestimento o la sua utilizzabilità.
- Riscaldare il cibo a fuoco medio/alto, quindi terminare la cottura a fuoco basso.
- Non lasciare la padella incustodita quando il grasso si riscalda: Il grasso surriscaldato può prendere fuoco. 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 un difetto del piano cottura a induzione o delle pentole. La pentola/padella va posizionata al centro del piano 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.
- Le alte temperature possono portare allo scolorimento dell'esterno del prodotto. Questo non è un difetto del materiale e non influisce sulla qualità o sul funzionamento del prodotto.
- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.
- L'articolo può essere utilizzato per mantenere i cibi caldi in forno (max. 160 °C per 1 ora).
- 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.
- Una 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!
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 la padella con una base di alluminio esposta viene spostata avanti e indietro su superfici in ceramica, questo può lasciare dei segni. Questi segni possono di solito essere rimossi con un detergente per ceramica.

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 alimenti:** Questa padella non ha effetti sul sapore e l'odore degli alimenti preparati.
- Non utilizzare mai le padelle in caso di manico allentato. Eventualmente, fissare bene il manico.
- L'indicatore di calore segnala il raggiungimento della temperatura di cottura ottimale. Il logo rosso del marchio scompare quando la padella ha raggiunto la temperatura di cottura ottimale (180°C); ridurre il calore per mantenere tale temperatura. Non continuare a riscaldare la padella ad alte temperature per evitare il surriscaldamento della padella e della superficie antiaderente.



Non pronta

Pronta

- **ATTENZIONE!** Prestare particolare attenzione durante il versamento di liquidi caldi per evitare il rischio di ustioni. Non versare il liquido bruscamente. Versarlo in modo lento e costante. Durante il versamento di liquidi, assicurarsi che nelle vicinanze non siano presenti altre persone, in particolare bambini.

- **PERICOLO!** Se necessario, usare un guanto da forno o un dispositivo di protezione individuale (DPI) equivalente durante il versamento.
- **ATTENZIONE!** In caso di fuoriuscite di olio o liquidi caldi sui bordi esterni della padella o sul piano cottura durante il versamento, rimuoverli immediatamente con un panno adatto per evitare il rischio di incendio.
- Garantire un'adeguata ventilazione per evitare la formazione di fumo denso in ambienti chiusi.
- Il prodotto non è adatto alla frittura in immersione.

● **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.



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) 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 innanzitutto i partner di assistenza elencati di 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.

● Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

MT

Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.mt

● **Introducción**

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando este código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504.

● **Indicaciones de cuidado y uso**

- **¡Ahorre energía!** Para evitar la pérdida de calor, seleccione una placa calefactora que tenga un diámetro que corresponda al diámetro de la sartén.
- Diámetro efectivo de la base:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Antes del primer uso calentar la sartén de 2 a 3 veces con agua para eliminar completamente cualquier residuo de producción.
- Engrasar ligeramente la sartén.
- No sobrecalentar la sartén en vacío o con el alimento ya asado, de lo contrario el efecto antiadherente se desvanecerá, y puede dañar el recubrimiento.

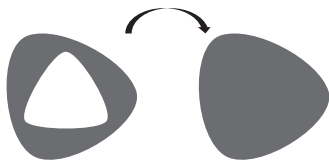
- ¡Peligro de sobrecalentamiento! Las sartenes no engrasadas y sobrecalentadas pueden causar la decoloración de la capa antiadherente cuando entran en contacto con alimentos sin grasa debido a la quema de las proteínas. Estas decoloraciones se consideran como marcas de uso y no afectan a la calidad del recubrimiento ni a su idoneidad para el uso.
- Caliente la comida a fuego alto / medio inicialmente y déjela después a fuego lento hasta terminar la cocción.
- No deje la sartén sin vigilancia cuando se caliente la grasa: La grasa sobrecalentada puede incendiarse. ¡Jamás apague la grasa ardiendo con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta densa.
- Utilice solamente utensilios de cocina de plástico o madera, para no dañar la capa antiadherente. No cortar los alimentos directamente en la sartén.
- No poner carne goteando líquido en la sartén. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar un incendio.
- El mango de la sartén puede calentarse durante la cocción. Para su protección, use un agarrador o guantes de horno.
- La sartén es adecuada para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, de inducción y de superficies halógenas.
- **Nota para las placas de inducción:** Bajo ciertas circunstancias, se puede detectar un ruido debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y la olla o la sartén. Esto es normal y no hace referencia a un defecto de su placa de inducción o utensilio de cocina. La cacerola / la sartén debe colocarse en el centro de la placa de inducción. **¡ATENCIÓN! ¡Alta velocidad de calentamiento!** No sobrecalentar los utensilios de cocina durante el precalentamiento. En caso de sobrecalentamiento debe airearse bien el espacio.

- Este artículo combina las ventajas de los utensilios de cocina de aluminio, tales como su bajo peso y alta conductividad térmica, con las ventajas de cocinar por inducción. Para posibilitar esto, elementos de acero magnéticos fueron insertados en la base de aluminio. Por ello el fondo no es siempre magnético, y puede no responder en aquellas placas de inducción, que significativamente excedan el diámetro de la base. Esto no es un defecto de calidad y no interfiere en el funcionamiento. Para que el artículo funcione correctamente, ajústelo siempre en la base para hacerlo coincidir con el diámetro de cocción de la placa.
- Las altas temperaturas pueden decolorar la parte exterior del producto. Esto no es ningún defecto de material y no afecta a la calidad o funcionalidad del producto.
- Nunca ponga el producto caliente bajo un chorro de agua fría. La parte inferior del producto podría dañarse o despegarse del producto.
- El artículo es apropiado para mantener caliente los alimentos en el horno (máx. 160 °C durante 1 hora).
- Esta sartén es apta para lavavajillas.
- Para la limpieza manual, utilice agua caliente y un detergente lavavajillas común. Evite el uso de objetos afilados, puntiagudos o de cepillos, para no dañar el material.
- No use productos abrasivos para limpiar.
- La limpieza frecuente con productos de limpieza fuertes puede dañar y / o decolorar la sartén.
- La limpieza en el lavavajillas puede causar decoloración de las piezas de aluminio.
- **¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZOS!** ¡Evite las rozaduras del utensilio de cocina sobre vitrocerámicas!
Para evitar arañazos en una vitrocerámica, levante siempre el utensilio de cocina antes de cambiarlo de posición en la placa de cocción.

No nos hacemos responsables de los daños que puedan producirse. Si el utensilio de cocina con base de aluminio expuesto se mueve de un lado a otro sobre las superficies de cerámica, puede dejar marcas. Por lo general, estas marcas pueden eliminarse con un limpiador de cerámica.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos que limpie la superficie de la placa de cocción y el fondo del utensilio de cocina con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, microfibra). Así puede evitar arañazos.

- **Seguridad alimentaria:** Esta sartén no influye ni el sabor ni en el olor de los alimentos cocinados.
- No utilice las sartenes si los mangos están flojos. Si es necesario, vuelva a apretar la atornilladura de las asas.
- Incluye indicador de calor que indica la temperatura óptima de cocción. El logotipo rojo de la marca empieza a volverse invisible cuando la sartén está bien precalentada (180°C). Cuando alcanza la temperatura óptima de cocción, reduzca el fuego para mantener la temperatura. No siga calentando la sartén a fuego fuerte, ya que la sartén y la superficie antiadherente se sobrecalentarán.



no está lista

lista

- **¡PRECAUCIÓN!** Al verter líquidos calientes, tenga especial cuidado y precaución, de lo contrario existe riesgo de quemaduras. No vierta el líquido precipitadamente, sino asegúrese de que fluye de forma constante. Asegúrese de que no haya otras personas, especialmente niños, en las inmediaciones cuando vierta líquidos.

- **¡ATENCIÓN!** Si es necesario, utilice un guante de cocina o un equipo de protección individual (EPI) de eficacia comparable al verter líquidos.
- **¡PRECAUCIÓN!** Limpie inmediatamente con un paño adecuado el aceite caliente u otros líquidos que resbalen por la sartén o goteen sobre la superficie de cocción durante el vertido. De lo contrario, existe riesgo de incendio.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación para evitar humos pesados en un entorno cerrado.
- ¡Este producto no es apto para freír por inmersión!

● **Eliminación**

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos. El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

● Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● Asistencia

ES Asistencia en España

Tel.: 900984989

E-Mail: owim@lidl.es

● **Introdução**

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. Familiarize-se com o aparelho antes da primeira colocação em funcionamento. Para tal, leia atentamente este manual de instruções e as indicações de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Armazene este manual em um lugar seguro. Se entregar este produto a terceiros, entregue também todos os documentos.

Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com. Ao digitalizar este código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504.

● **Instruções de utilização e manutenção**

- **Poupar energia!** Para evitar a perda de calor selecione uma placa de aquecimento com um diâmetro que corresponde ao diâmetro da frigideira.
- Diâmetro efetivo do fundo:
 - 525769_2504 (Ø 320 mm) : Ø 220 mm
 - 520495_2504 (Ø 280 mm) : Ø 180 mm
 - 525595_2504 (Ø 240 mm) : Ø 160 mm
 - 525771_2504 (Ø 200 mm) : Ø 130 mm
- Antes da primeira utilização, deixe ferver água na frigideira por 2 ou 3 vezes para eliminar eventuais resíduos de produção.
- Unte ligeiramente a frigideira.
- Não sobreaqueça a frigideira quando esta está vazia ou cheia de alimentos a fritar, porque o efeito antiaderente diminuirá, ou seja, o revestimento ficará danificado.

- Perigo de sobreaquecimento! Em caso de frigideiras sem gordura e que estão sobreaquecidas podem queimar as proteínas do alimento a cozinhar quando esse não tem gordura e causar descoloração na camada antiaderente. Estas descolorações devem ser vistos como vestígios de desgaste e não afetam a qualidade e a funcionalidade da camada.
- Aqueça o alimento a temperaturas altas /médias e em seguida acabe de cozer em lume brando.
- Não deixe a frigideira sem vigilância quando a gordura sobreaquecer: A gordura quente pode incendiar-se. Nunca apagar a gordura em chamas com água! Apague as chamas com uma tampa ou um cobertor espesso.
- Use apenas aparelhos de cozinha de plástico ou de madeira para não danificar o revestimento antiaderente. Não corte os alimentos dentro da frigideira.
- Não coloque a carne encharcada na frigideira. Os salpicos da gordura que atingem uma placa quente do fogão podem facilmente provocar um incêndio.
- O punho pode aquecer durante o ato de cozinhar. Para ter proteção use uma pega ou umas luvas térmicas para grelhar.
- A frigideira é apta para placa de gás, placa elétrica, placa vidro cerâmica, placa de indução e placa halogénea.
- **Indicação para as placas de indução:** Em certas circunstâncias pode surgir um ruído devido às características eletromagnéticas da fonte de aquecimento e do tacho /da frigideira. Isto é normal e não é nenhuma indicação de algum dano na placa de indução ou dos utensílios de cozinha. O tacho /a frigideira deve ser colocado no meio da placa de indução. **ATENÇÃO!**
Alta velocidade de aquecimento! Não sobreaquecer os utensílios da cozinha durante o pré-aquecimento. Em caso de sobreaquecimento deve arejar totalmente o espaço.

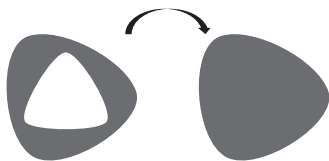
- Este artigo liga as vantagens dos utensílios da cozinha em alumínio, como peso leve e boa condução térmica, às vantagens de cozinhar com indução. Para tal efeito, o fundo de alumínio foi equipado com elementos magnéticos em aço. Daí, o campo do fundo da frigideira não é completamente magnético, ou seja, quando o campo das placas de indução é bem maior que o diâmetro do fundo, as bobinas de indução não reagem. Isso não significa que haja falta de qualidade e não representa nenhum dano na funcionalidade. Para garantir um ótimo funcionamento do artigo, coloque-o sempre na placa de cozinhar que corresponde ao diâmetro do fundo.
- As temperaturas altas podem causar uma descoloração na parte exterior do produto. Não se trata de um erro no material e não afeta a qualidade ou função do produto.
- Nunca colocar o produto em estado quente por baixo de água fria corrente. Isso poderá danificar a parte inferior do produto ou até separá-la do produto.
- O artigo é adequado para manter os alimentos quentes dentro do forno (máx. a 160 °C durante 1 hora).
- Esta frigideira pode ser lavada na máquina de lavar loiça.
- Para a limpeza manual use água quente e detergente normal. Evite usar objetos afiados e agudos ou escovas para não danificar o material.
- Não use produtos abrasivos para a limpeza.
- A limpeza frequente com detergentes abrasivos pode causar danos e /ou mudança de cor da frigideira.
- A lavagem na máquina de lavar loiça pode resultar numa perda de cor das peças de alumínio.
- **ATENÇÃO! RISCOS!** Evite empurrar os utensílios de cozinha de um lado para o outro em cima das placas de vitrocerâmica! Para evitar riscos numa placa de vitrocerâmica, levante sempre os utensílios de cozinha antes de mudar a sua posição na placa.

Caso contrário, não nos responsabilizamos por quaisquer danos que possam ocorrer.

Mover os utensílios de cozinha com uma base de alumínio exposta para trás e para a frente em superfícies cerâmicas, pode deixar marcas. Geralmente, essas marcas podem ser removidas com um produto de limpeza para cerâmica.

Antes de começar a cozinhar, recomendamos que limpe a superfície dos campos de cozinhar e o fundo dos utensílios de cozinha com um pano limpo e sem fios (por exemplo, de microfibras). Desse modo pode prevenir os riscos.

- **Alimentos seguros:** Esta frigideira não afeta o sabor e o odor dos alimentos preparados.
- Não use a frigideira quando o punho está solto. Se for necessário aperte o parafuso do punho.
- Incluindo o indicador de calor, que indica a temperatura de cozedura ótima. O logótipo vermelho da marca começa a ficar invisível quando a panela estiver devidamente pré-aquecida (180 °C), quando atingir a temperatura de cozedura ótima. Reduza o calor para manter a temperatura. Não continue a aquecer a panela com calor elevado, pois isso fará com que a panela e a superfície antiaderente fiquem sobreaquecidas.



Não está pronta

Está pronta

- **CUIDADO!** Quando verter líquidos quentes, preste especial atenção e cuidado, caso contrário, existe o risco de escaldões. Não verta o líquido muito bruscamente. Garanta um fluxo estável. Certifique-se de que não estão outras pessoas, especialmente crianças, por perto quando verter.
- **ATENÇÃO!** Se necessário, use luvas para o forno ou equipamento de proteção individual eficaz quando verter.
- **CUIDADO!** Limpe imediatamente óleo quente ou outros líquidos que possam danificar a panela ou pingar para a superfície de aquecimento enquanto verte com um pano adequado. Caso contrário, existe o risco de fogo.
- Garanta uma ventilação suficiente para evitar muito fumo num ambiente fechado.
- Este produto não é adequado para fritar em profundidade!

● Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.

As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



O produto, incluindo os acessórios e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante.

Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.

● **Garantia**

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro. Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

● Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 525769_2504 / 520495_2504 / 525595_2504 / 525771_2504) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

● Assistência Técnica

PT

Serviço Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: owim@lidl.pt