



---

# EDELSTAHL-PFANNE POÊLE EN ACIER INOXYDABLE PADELLA

---

DE AT CH

## EDELSTAHL-PFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

## POÊLE EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

## PADELLA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

DE /AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Côté	7
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	12

# EDELSTAHL-PFANNE

## ● 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.

## ● Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Produkt ist zum Zubereiten von Lebensmitteln geeignet.
- Es ist geeignet für Gas-, Elektro-, Halogen-, Induktions- und Glaskeramikkochfelder.
- Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.


## ● Eigenschaften

Hitzebeständig: bis 160°C

## ● Sicherheitshinweise



### **BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!**

-  Bitte beachten Sie, dass der Griff beim Kochen heiß werden kann. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Verwenden Sie die Pfanne nicht, wenn der Griff locker ist. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung des Griffs fest.
- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt nicht aus den Augen lassen. Fett und Speisen können sich schnell überhitzen und entzünden. Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit einer Decke ersticken oder einen Feuerlöscher benutzen.
- Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.

-  **VORSICHT:** Leere oder mit Bratgut gefüllte Pfanne nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Fetten Sie die Pfanne leicht ein
- **Vorsicht** bei heißem Öl oder Fett! Heizen Sie die Pfanne niemals auf der höchsten Energiestufe auf, wenn dieser mit Fett befüllt ist. Schalten Sie die Herdplatte im Fall einer Überhitzung sofort aus. Heben Sie die Pfanne niemals direkt von der Herdplatte, sondern lassen Sie sie zunächst auf der abkühlenden Herdplatte stehen. Sollte eine Überhitzung stattgefunden haben, den Bereich gut lüften.
- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden oder kratzen Sie nicht direkt im Produkt.
- Das Produkt nicht mit heißem Zustand durch die Küche tragen.
- Gasflammen müssen immer der Grundfläche des Produkts angepasst werden und dürfen **NIE** über die Seitenwände hinaus brennen.
- Achtung! Heben Sie das Produkt immer an wenn Sie auf Herdplatten mit Glasoberfläche (z. B. Glaskeramik, Halogen-, Induktionskochfelder) kochen.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
-  **WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!** Niemals die Kochstelle unbeaufsichtigt lassen. Kinder von heißem Kochgeschirr fernhalten. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr.


## ● **Vor dem ersten Gebrauch**

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch zwei bis dreimal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.

## ● **Benutzung auf Induktionskochfeldern**

- Hinweis: Beim Kochen auf Induktionsfeldern kann es unter bestimmten Umständen ein Geräusch auftreten, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.
- Zur optimalen Energieausnutzung sollte das Kochfeld der Größe des Produktbodens entsprechen und das Produkt mittig auf das Kochfeld gesetzt werden. Stellen Sie das Produkt nur mit einem trockenen Boden auf das Kochfeld.
- Hinweis: Effektiver Bodendurchmesser ca. 17,2 cm

## ● Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch gut abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Schrecken Sie das Produkt nicht mit kaltem Wasser ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung nie einen Scheuerschwamm oder Scheuermittel.
- Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm.
-  Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.

## ● 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 für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

## ● 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**

Gurris GmbH  
Gaußstr. 10  
68165 Mannheim  
DEUTSCHLAND

+49 621 43223-20  
team.lidl@gurris.de

IAN 498251\_2204

# POÊLE EN ACIER INOXYDABLE

## ● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Familiarisez-vous avec le produit avant la première mise en service. Pour ce faire, veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-après et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que conformément à la description et pour les domaines d'utilisation prévus. Conservez la présente notice dans un endroit sûr. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui tous les documents.

## ● Utilisation conforme

- Le produit est conçu pour la préparation de denrées alimentaires.
- Il est compatible avec les gazinières, les plaques de cuisson électriques, halogènes, à induction et vitrocéramiques.
- Le produit est destiné exclusivement à un usage domestique.



## ● Caractéristiques



Résistant à la chaleur : jusqu'à 160 °C

## ● Consignes de sécurité



**CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !**

-  Veuillez noter que les poignées peuvent devenir chaudes pendant la cuisson. Par conséquent, utilisez des maniques ou des gants de barbecue pour vous protéger.
- N'utilisez pas la poêle si la poignée n'est pas solidement fixée. Le cas échéant, resserrez la visserie de la poignée.
- Posez toujours le produit chaud sur un support résistant à la chaleur et non sur le plan de travail non protégé.
- Pendant la cuisson, il est très important que vous ne quittiez pas le produit des yeux. La graisse et les aliments peuvent rapidement surchauffer et s'enflammer. Ne déposez pas de viande mouillée dans de la graisse brûlante. La graisse projetée sur une plaque de cuisson incandescente peut facilement provoquer un incendie.
- Ne pas éteindre de l'huile enflammée avec de l'eau, mais étouffer les flammes avec une couverture ou utiliser un extincteur.
- Le produit n'est pas conçu pour la friture.
-  **PRUDENCE :** Ne pas faire surchauffer une poêle vide ou remplie d'aliments à saisir, car sinon l'effet antiadhésif diminuera ou le revêtement sera endommagé.
- Graissez légèrement la poêle

- Prudence en présence d'huile ou de graisse brûlante ! Ne faites jamais chauffer la poêle sur le niveau de puissance maximale lorsqu'elle est remplie de graisse. En cas de surchauffe, éteignez immédiatement la plaque de cuisson. Ne soulevez jamais la poêle directement de la plaque de cuisson, mais laissez-la d'abord poser sur la plaque de cuisson qui refroidit. En cas de surchauffe, bien aérer l'espace.
- Des températures élevées peuvent provoquer des décolorations sur la face externe du produit. Il ne s'agit pas d'un défaut du matériau et cela ne compromet pas la qualité ou le fonctionnement du produit.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois résistant à la chaleur. Ne coupez pas directement dans le produit et ne le grattez pas.
- Ne pas se déplacer dans la cuisine en portant le produit chaud.
- Les flammes des brûleurs doivent toujours être adaptées à la superficie de la base du produit et ne doivent **JAMAIS** lécher les parois latérales.
- **Attention !** Soulevez toujours le produit lorsque vous cuisinez sur des plaques de cuisson en verre (p. ex., plaques de cuisson en vitrocéramique, halogènes ou à induction).
-  **APPROPRIÉ POUR LE CONTACT ALIMENTAIRE !** Ce produit n'altère pas les qualités gustatives et olfactives.
-  **AVERTISSEMENT ! RISQUE MORTEL ET D'ACCIDENT POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS !** Ne jamais laisser le plan de cuisson sans surveillance. Tenir les enfants éloignés des récipients de cuisson chauds. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Il y a un risque d'étouffement.

## ● Avant la première utilisation


- Avant la première utilisation, faites bouillir deux à trois de l'eau dans le produit, afin d'éliminer complètement les éventuels résidus liés à la fabrication.

## ● Utilisation sur des foyers à induction

- Remarque : pendant la cuisson sur des foyers à induction, un bruit peut apparaître dans certains cas, qui s'explique par les propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la poêle. Ce phénomène est normal et ne signifie pas que le foyer à induction ou le récipient de cuisson sont défectueux.
- Pour une utilisation optimale de l'énergie, le foyer doit correspondre à la taille du fond du produit, ce dernier devant être placé au milieu du foyer. Posez le produit sur le foyer uniquement lorsque le fond est sec.
- Remarque : diamètre effectif 17,2 cm environ



## ● Nettoyage et entretien

- Laissez le produit bien refroidir après utilisation avant de le nettoyer.
- Ne faites pas tremper le produit avec de l'eau froide.
- Pour le nettoyage, utilisez uniquement une éponge à récurer ou un nettoyeur à récurer.
- Après chaque utilisation, nettoyez le produit avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une éponge.
-  Le produit est adapté au lave-vaisselle.

## ● 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.

## ● 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 possède 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 défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur.

La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

### **● Service**

Gurris GmbH  
Gaußstr. 10  
68165 Mannheim  
ALLEMAGNE

+49 621 43223-20  
team.lidl@gurris.de

IAN 498251\_2204

# PADELLA

## ● Introduzione

Congratulazioni per aver acquistato questo prodotto. La scelta è ricaduta su un prodotto di alta qualità. Prima della prima messa in funzione, cercare di familiarizzare con il prodotto. A tal fine leggere con attenzione le seguenti indicazioni per l'uso e per la sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto nelle indicazioni e per gli ambiti d'impiego indicati. Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche l'intera documentazione.

## ● Uso previsto

- Il prodotto è adatto alla preparazione di alimenti.
- È adatto per piani cottura a gas, elettrici, alogeni, a induzione e in vetroceramica.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato.



## ● Caratteristiche



Resistenza al calore: fino a 160°C

## ● Indicazioni per la sicurezza



**CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI E INDICAZIONI PER LA SICUREZZA PER USO FUTURO.**

-  N.B.: durante la cottura è possibile che i manici si surriscaldino. Proteggersi quindi utilizzando delle presine o guanti da forno.
- Non utilizzare la padella se il manico è allentato. All'occorrenza, stringere la chiusura a vite sul manico.
- Collocare sempre il prodotto caldo su una base refrattaria e non sul piano di lavoro non protetto.
- Durante la cottura è molto importante non perdere mai di vista il prodotto. Il grasso e gli alimenti possono surriscaldarsi velocemente e infiammarsi. Non collocare carne gocciolante nel grasso bollente. Gli schizzi di grasso su una piastra incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- Non cercare di spegnere il fuoco provocato dal grasso con dell'acqua, ma soffocare le fiamme con una coperta.
- Il prodotto non è adatto per friggere.
-  **CAUTELA:** Non surriscaldare la padella vuota o riempita con il prodotto da cuocere, in quanto altrimenti l'effetto antiaderente si perde o il rivestimento viene danneggiato.
- Ungere leggermente la padella

- Prestare cautela in presenza di grasso o olio bollente! Non riscaldare mai la padella a temperatura massima se vi è stato versato del grasso. In caso di surriscaldamento spegnere subito il piano cottura. Non sollevare subito la padella dal piano cottura, ma lasciarla stare un momento sulla piastra in fase di raffreddamento. In caso di surriscaldamento aerare bene l'ambiente.
- Le alte temperature possono far scolorire la parte esterna del prodotto.  
Non si tratta di un difetto del materiale che riduce la qualità o la funzionalità del prodotto.
- Utilizzare solo spatole in legno o plastica termoresistenti. Né tagliare né raschiare il cibo direttamente nel prodotto.
- Non trasportare il prodotto in cucina mentre è bollente.
- Le fiamme di gas devono essere sempre adattate alla superficie di base del prodotto e non devono MAI bruciare oltre le pareti laterali.
- **Attenzione!** Quando si cucina su piani di cottura con superficie di vetro (ad es. piani di cottura in vetroceramica, alogeni a induzione), sollevare sempre il prodotto.
-  **PER USO ALIMENTARE!** Le caratteristiche di gusto e odore non vengono compromesse da questo prodotto.
-  **AVVERTENZA! PERICOLO DI VITA E DI INCIDENTI PER I BAMBINI!**  
Non lasciare mai la cucina incustodita. Tenere lontani i bambini dal pentolame bollente. Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale di imballaggio. Pericolo di soffocamento.

## ● Prima del primo utilizzo


- Sterilizzare il prodotto prima del primo utilizzo facendovi bollire dell'acqua per due-tre volte al fine di rimuovere eventuali residui di produzione.

## ● Utilizzo su piani cottura a induzione

- Avvertenza: Quando si cucina sui piani a induzione, in determinate circostanze è possibile che si crei un rumore provocato dalle caratteristiche elettromagnetiche della fonte di calore e della padella. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione, né del pentolame.
- Per un uso ottimale dell'energia, il piano cottura dovrebbe essere adeguato alle dimensioni del fondo del prodotto e il prodotto dovrebbe essere posizionato al centro del piano cottura. Mettere il prodotto sul piano cottura solo con il fondo asciutto.
- Avvertenza: Diametro effettivo del fondo circa 17,2 cm

## ● Pulizia e manutenzione

- Dopo l'uso far raffreddare bene il prodotto prima di pulirlo.
- Non raffreddare il prodotto con acqua fredda.

- Per la pulizia non usare mai spugne o prodotti abrasivi.
- Dopo l'uso pulire il prodotto con acqua calda, detersivo per piatti e spugna.
-  Il prodotto può essere lavato in lavastoviglie.

## ● 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.

## ● Garanzia

Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata.

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

Il prodotto da Lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati.

La prestazione di garanzia vale sia per difetti di materiale che per difetti di fabbricazione. La presente garanzia non si estende a parti del prodotto soggette a normale usura e che possono essere identificate, pertanto, come parti soggette a usura (p. es., le batterie), né a danni su parti staccabili, come interruttore, batterie o simili, realizzate in vetro.

## ● Servizio

Gurris GmbH  
Gaußstr. 10  
68165 Mannheim  
GERMANIA

+49 621 43223-20  
team.lidl@gurris.de

IAN 498251\_2204



Gurriss GmbH  
Gaußstr. 10  
D-68165 Mannheim  
GERMANY

+49 621 43223-20  
team.lidl@gurriss.de

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni ·

07.2022 · Ident.-No.: 072022-01

