



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

Please 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.

CARE AND USE:

- Remove all labels from the product prior to use and rinse with clean water.
- 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.
- Heat up the food at 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 add dripping wet meat to the pan. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.
- The handle may get hot during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection.
- The pan is suitable for gas, electric, glass ceramic, halogen and induction cooker hobs. This pan is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 150 °C).
- Save energy! To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the product.
- Effective bottom diameter: Ø 120 mm
- 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.
- Select the correct cooking plate for the diameter of your pan to avoid heat loss.
- This pan is not suitable for dishwashers.
- Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material.
- Frequently cleaning of the pan with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration.
- 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 pan before changing its position on the cooking surface. We are not liable for damage which could otherwise result. When pans with an exposed aluminium base are moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. These marks 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.
- 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 out the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- 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.
- 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.

Service

- (GB)** **Service Great Britain**
Tél.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk
- (IE)** **Service Ireland**
Tél.: 1800 101010
E-Mail: owim@lidl.ie
- (NI)** **Service Northern Ireland**
E-Mail: owim@lidl.ie
- (MT)** **Service Malta**
Tél.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt

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

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus. GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE:

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Aufkleber vom Produkt und spülen Sie es mit klarem Wasser ab.
- Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie die Pfanne leicht ein.
- Leere oder mit Bratgut gefüllte Pfanne nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Erhitzen Sie das Gargut bei hoher/mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer dichten Wolldecke.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Kein tropfnasses Fleisch in die Pfanne geben. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.

- Während des Kochens kann sich der Griff erhitzen. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz einen Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Die Pfanne ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik- Halogen- und Induktionskochfelder geeignet. Die Pfanne ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 150 °C).

- Sparen Sie Energie! Um Wärmeverluste zu vermeiden, sollten Sie eine Kochplatte mit einem Durchmesser wählen, der dem Durchmesser des Produkts entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser: Ø 120 mm
- 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 muss mittig auf dem Induktionskochfeld platziert werden.
- ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Dieses Produkt vereint die Vorteile von Aluminium-Kochgeschirr, wie geringes Gewicht und hohe Wärmeleifähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen, wurden magnetische Stahlelemente in den Aluminiumboden eingearbeitet.
- Der Boden ist daher nicht durchgehend magnetisch, sodass es bei Induktionskochfeldern, die deutlich größer sind als der Bodendurchmesser, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren.
- Wählen Sie die Kochplatte entsprechend dem Durchmesser der Pfanne aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.
- Diese Pfanne ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.

- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und / oder Verfärbung der Pfanne führen.
- ACHTUNG! KRATZER! Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie die Pfanne stets an, bevor Sie deren Position auf dem Kochfeld verändern. Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten. Wenn Pfannen mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt werden, kann dies Spuren hinterlassen. Solche Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden. Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.
- VORSICHT! Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten ausgießen – andernfalls besteht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere Kinder, in unmittelbarer Nähe aufhalten.
- ACHTUNG! Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- VORSICHT! Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen aus dem Topf laufen oder auf die Kochfläche tropfen, sofort mit einem geeigneten Tuch ab. Anderenfalls besteht Brandgefahr.
- Lebensmittelecht: Diese Pfanne hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen.
- Verwenden Sie Pfannen keinesfalls, wenn die Griffe locker sind. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung der Griffe nach.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren!

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

Service

- (DE)** **Service Deutschland**
Tél.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
- (AT)** **Service Österreich**
Tél.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at
- (BE)** **Service Belgien**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be
- (CH)** **Service Schweiz**
Tél.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

(FR) **(BE)** **(CH)**

Conservez ce document dans un endroit sûr. Si vous transmettez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES D'ENTRETIEN :

- Avant la première utilisation, éliminez tous les autocollants du produit et rincez-le à l'eau claire.
- 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.
- Chauffez les aliments à chaleur moyenne/élevée et laissez-les ensuite continuer leur cuisson à un niveau plus bas.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lorsque vous faites chauffer une matière grasse : De la matière grasse surchauffée peut s'enflammer. Ne jamais éteindre de la matière grasse brûlante avec de l'eau ! Éteuftez les flammes avec un couvercle de cocotte ou une couverture en laine épaisse.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique spéciale ou en bois.
- 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 plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques, halogènes et à induction. La poêle convient au maintien au chaud des aliments au four (maximum 150 °C).
- Économisez de l'énergie ! Afin d'éviter de perdre de la chaleur, choisissez une plaque de cuisson avec un diamètre qui correspond à celui du produit.
- Diamètre du fond utilisable : Ø 120 mm
- Instructions pour les plaques de cuisson à induction : Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et de la casserole/poêle. Ceci est normal et non révélateur d'un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou de votre ustensile de cuisson.

- La casserole/poêle doit être positionnée au centre sur la plaque de cuisson à induction.
- ATTENTION ! Vitesse de chauffage élevée ! L'ustensile 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, à ceux de la cuisson sur une table de cuisson à induction. À cette fin, des éléments magnétiques en acier ont été intégrés 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.
- Pour éviter toute perte de chaleur, choisissez la plaque de cuisson conformément au diamètre de la poêle.
- Cette poêle ne va pas au lave-vaisselle.
- Durant cette opération, évitez tout objet tranchant ou pointu ainsi que l'usage de brosse afin de ne pas endommager le matériau.
- Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à des dégâts et/ou une décoloration de la poêle.
- ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES ! Évitez de pousser et de tirer l'ustensile de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/en verre ! Pour éviter de rayer une table de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours la poêle avant de changer sa position sur la table de cuisson. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'éventuelles détériorations. Des traces peuvent apparaître si des poêles avec un fond en aluminium sans traitement sont déplacées d'avant en arrière sur des surfaces en céramique. Ces traces peuvent généralement être éliminées avec un produit de nettoyage pour céramique. Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond de l'ustensile de cuisson avec un chiffon propre et sans peluche (par exemple en microfibre). De cette manière, vous pouvez prévenir les rayures.
- PRUDENCE ! Soyez particulièrement prudent lorsque vous versez des liquides chauds – sinon, vous risquez de vous ébouillanter. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate lorsque vous versez.
- ATTENTION ! Pour verser le contenu, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.
- PRUDENCE ! Essayez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui coule le long de la casserole, déborde ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Dans le cas contraire, il y a un risque d'incendie.
- 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.
- Veillez à ce que la ventilation soit suffisante afin d'éviter toute fumée excessive dans un environnement clos.
- Ce produit ne convient pas pour la friture !

Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



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.

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

(NL) **(BE)**

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Overhandig alle documenten bij het doorgeven van het product aan een derde. GEBRUIKSAANWIJZINGEN EN ONDERHOUDSTIPS:

- Verwijder voor het eerste gebruik alle etiketten van het product en speel het af met schoon water.
- 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 bescherm laag beschadigd wordt.
- Verwarm de te bereiden gerechten op een hoge/gemiddelde verwarmingsstand en laat daarna alles op lage stand garen.
- Houd de pan altijd in het oog als vet verhit wordt: als vet te heet wordt, kan het in brand vliegen. Brandend vet nooit met water blussen! Verstik de vlammen met een pannendeksel of met een dikke wollen doek.
- Gebruik alleen keukengerei van hout of kunststof om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
- 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-, elektrische, glaskeramische, halogeen- en inductiekookplaten. De pan is geschikt om gerechten in de oven warm te houden (max. 150 °C).
- Bespaar energie! Kies, om warmteverlies te vermijden, een kookplaat met een diameter gelijk aan die van het product.
- Effectieve bodemdiameter: Ø 120 mm
- 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 het kookgerei.
- De pan moet midden op de inductiekookplaat gezet worden.
- OPGELET! Het product warmt snel op! Oververhit het kookgerei bij het voorverwarmen niet.
- Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.
- Dit product combineert de voordelen van aluminium kookgerei, zoals een laag gewicht en hoge warmtegeleiding, met de voordelen van koken met inductie. Om dit te bereiken zijn magnetische, stalen elementen in de aluminium bodem verwerkt.
- De bodem is daarom niet volledig magnetisch, wat er toe kan leiden dat bij inductiekookplaten, die aanzienlijk groter zijn dan de bodemdiameter, de inductiespoelen niet reageren.
- Kies de juiste kookplaat voor de diameter van uw pan om hitteverlies te vermijden.
- Deze pan is niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- Gebruik om het materiaal niet te beschadigen daarbij geen scherpe en spitse voorwerpen of borstels.
- Veelvuldig schoonmaken met scherpe schoonmaakmiddelen kan leiden tot beschadiging en/of verkleuring van de pan.

- OPGELET! GEVAAR VOOR 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 onbeschermd 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 het kookgerei met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) af te vegen. Daardoor kunt u krassen voorkomen.
- VOORZICHTIG! Wees bijzonder voorzichtig als u hete vloeistoffen uitgiet – anders bestaat verbrandingsgevaar. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- OPGELET! Gebruik bij het uitgieten eventueel een pannenlap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- VOORZICHTIG! Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten uit de pan lopen of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Er bestaat anders brandgevaar.
- Geschikt 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.
- Zorg voor voldoende ventilatie om sterke rookvorming in een gesloten ruimte te voorkomen.
- Het product is niet geschikt om te frituren!

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.

Service

- NL** **Service Nederland**

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: owim@lidl.nl
- BE** **Service België**

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

- IT**
- CH**
- MT**

Tenere queste istruzioni in un luogo sicuro. Se il prodotto viene ceduto a terzi, trasmettere anche tutta la documentazione.

UTILIZZO E MANUTENZIONE:

- Prima del primo utilizzo, rimuovere dal prodotto tutte le etichette adesive e risciacquare con acqua pulita.
- Parimenti, prima del primo utilizzo far bollire dell’acqua all’interno della padella 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.
- Riscaldare il cibo a fuoco medio/alto, quindi terminare la cottura a fuoco basso.

- Non lasciare incustodita la padella in caso di riscaldamento dell’olio: l’olio surriscaldato può infiammarsi. Mai spegnere l’olio che brucia con dell’acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno, al fine di non danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non 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 vitroceramica, alogeni e a induzione. La padella è adatta a mantenere gli alimenti caldi in forno (max. 150 °C).
- Risparmia energia! Per evitare perdite di calore, scegliere una piastra di cottura con un diametro corrispondente al diametro del prodotto.
- Diametro effettivo del fondo: Ø 120 mm
- Suggerimento per l’uso su piani 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 deve essere posizionata al centro sul piano cottura a induzione.
- ATTENZIONE! Elevata velocità di riscaldamento! Non preriscaldare eccessivamente la padella.
- In caso di surriscaldamento, lasciar aereare completamente il locale.
- Questo prodotto combina i vantaggi delle pentole in alluminio, come il peso ridotto e l’elevata conducibilità termica, con i vantaggi della cottura ad induzione. Per consentire ciò, sono stati inseriti elementi di acciaio magnetici nel fondo di alluminio.
- Il fondo non è pertanto completamente magnetico, quindi, in caso di piani di cottura a induzione significativamente più grandi del diametro del fondo, può accadere che non vi siano reazioni delle bobine a induzione.
- Selezionare il piano di cottura in base al diametro della padella, per evitare inutili dispersioni di calore.
- Questa padella non è lavabile in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti taglienti e appuntiti o spazzole, al fine di non danneggiare il materiale.
- Una pulizia frequente con detergenti aggressivi può danneggiare e/o scolorire la padella.
- ATTENZIONE! GRAFFI! Evitare di spostare avanti e indietro la padella sui piani cottura in vitroceramica! Per evitare graffi su un piano cottura in vitroceramica, sollevare sempre la padella prima di cambiarne la posizione sul piano cottura. Non siamo responsabili per qualsiasi danno che potrebbe verificarsi in altro modo. Quando le padelle con una base di alluminio esposta vengono spostate avanti e indietro su 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.
- CAUTELA! Procedere con particolare attenzione quando si versano liquidi caldi, in caso contrario sussiste pericolo di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- ATTENZIONE! Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
- CAUTELA! Pulire immediatamente con un panno adatto l’olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste pericolo di incendio.
- 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.
- Garantire una ventilazione adeguata per evitare fumo pesante in un ambiente chiuso.
- Questo prodotto non è adatto per la frittura!

Smaltimento

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

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



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.

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.com.mt

- ES**

Guarde este manual en un lugar seguro. Entregue toda la documentación si transfiere el producto a terceros.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO:

- Antes del primer uso, retire todas las pegatinas del producto y enjuáguelo con agua limpia.
- 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.
- Calentar la comida a fuego alto/medio inicialmente y dejar después a fuego lento hasta terminar la cocción.
- No deje la sartén sin vigilancia cuando se caliente la grasa: la grasa recalentada puede incendiarse. ¡Jamás apague la grasa ardiendo con agua! Sofoque las llamas con una tapa o un trapo grueso de algodón.
- Utilice solamente utensilios de cocina de plástico o madera para no dañar la capa antiadherente.
- No poner carne goteando líquido en la sartén. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar fácilmente 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 placas de gas, eléctricas, vitrocerámicas, halógenas y de inducción. La sartén es apropiada para mantener caliente los alimentos en el horno (máx. 150 °C).
- ¡Ahorre energía! Para evitar la pérdida de calor, seleccione una placa de cocción que tenga un diámetro que corresponda al diámetro del producto.
- Diámetro de base efectivo: Ø 120 mm
- 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 ni de la batería de cocción.
- La olla/la sartén debe colocarse en el centro de la placa de inducción.

- ¡ATENCIÓN! ¡Alta velocidad de calentamiento! No sobrecalentar las baterías de cocción durante el precalentamiento.
- En caso de sobrecalentamiento, debe airearse bien el espacio.
- Este producto combina las ventajas de las baterías de cocción de aluminio, como el bajo peso y la elevada conductividad térmica, con las ventajas de la cocina con inducción. Para hacerlo posible, en la base de aluminio se han incorporado elementos de acero magnéticos.
- Por ello, la base no es magnética de manera continua, de modo que puede suceder que las bobinas de inducción no reaccionen en aquellos campos de cocción por inducción que excedan significativamente el diámetro de la base.
- Seleccione la superficie de cocción de acuerdo con el diámetro de la sartén para evitar la pérdida de calor.
- Esta sartén no es apta para el lavavajillas.
- Evite el uso de objetos afilados, puntiagudos o de cepillos, para no dañar el material.
- La limpieza frecuente con productos de limpieza fuertes puede dañar y/o decolorar la sartén.
- ¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZOS! ¡No arrastre la batería de cocción de un lado a otro sobre las placas de cocción de vitrocerámica! Para evitar arañazos en una vitrocerámica, levante siempre la sartén antes de cambiarla de posición en la placa de cocción. No nos hacemos responsables de los daños que puedan producirse. Si las sartenes con base de aluminio expuesta se mueven de un lado a otro sobre las superficies de cerámica, pueden 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 las placas de cocción y la base de la batería de cocción con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, microfibra). Así puede evitar arañazos.
- ¡CUIDADO! Sea especialmente cuidadoso al verter líquidos calientes, ya que, de lo contrario, existiría peligro de escaldadura. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlos, compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentre en las inmediaciones.
- ¡ATENCIÓN! En caso necesario, para verter líquidos calientes, utilice agarradores o un equipo de protección individual efectivo comparable (EPI).
- ¡CUIDADO! Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que al verter de la olla puedan discurrir o gotear sobre la superficie de cocción. De no hacerlo, existiría peligro de incendio.
- 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 atomilladura de las asas.
- Asegúrese de ventilar adecuadamente para que no se acumule demasiado humo en un entorno cerrado.
- ¡Este producto no es apto para freír!

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.

Asistencia

- ES** **Asistencia en España**

Tel.: 900984989

E-Mail: owim@lidl.es

- PT**

Guarde as presentes instruções num local seguro. Se passar o produto a terceiros, entregue também os respetivos documentos.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO:

- Antes da primeira utilização, eliminar todos os autocolantes que se encontram no produto e lavar com água limpa.
- 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 sobrequeça a frigideira quando esta está vazia ou cheia de alimentos a fritar, porque o efeito antiaderente diminuirá, ou seja, o revestimento ficará danificado.
- Aqueça o alimento a temperaturas altas/médias e em seguida acabe de cozer em lume brando.
- Não deixe a frigideira sem vigilância devido ao sobreaquecimento da gordura: a gordura sobreaquecida pode inflamar. Nunca apagar a gordura em chamas com água! Apague as chamas com uma tampa de panelas ou com um cobertor denso.
- Use apenas aparelhos de cozinha de plástico ou de madeira para não danificar o revestimento antiaderente.
- Não coloque a carne encharcada na frigideira. Os salpicos da gordura que atingem uma placa quente do fogão podem facilmente provocar um incêndio.
- A pega pode aquecer durante o ato de cozinhar. Para ter proteção use uma pega ou umas luvas térmicas para grelhar.
- A frigideira é adequada para placas de gás, elétricas, vitrocerâmicas, de indução e de hlogénio. A frigideira é adequada para manter os alimentos quentes no forno (máx. 150 °C).
- Poupa energia! Para evitar a perda de calor, seleccione uma placa de cozinhar com um diâmetro que corresponda ao diâmetro do produto.
- Diâmetro efetivo do fundo: Ø 120 mm
- 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(a) no centro 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 produto combina as vantagens dos utensílios de cozinha de alumínio, tais como o seu peso leve e alta condutividade térmica, com os benefícios de cozinhar com indução. Para o conseguir, foram incorporados elementos de aço magnéticos no fundo de alumínio.
- Assim sendo, o fundo 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 podem não reagir.
- Seleccione a placa de indução correspondente ao diâmetro da frigideira para evitar uma perda de calor.
- A presente frigideira não é adequada para a máquina de lavar louça.
- Evite usar objetos afiados e agudos ou escovas para não danificar o material.
- A limpeza frequente com detergentes abrasivos pode causar danos e/ou mudança de cor da frigideira.

- 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 a frigideira antes de mudar a sua posição na placa. Caso contrário, não nos responsabilizamos por quaisquer danos que possam ocorrer. Mover frigideiras 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 da placa e o fundo dos utensílios de cozinha com um pano limpo e sem fios (por exemplo, de microfibras). Desse modo pode prevenir os riscos.
- CUIDADO! Tenha especial cuidado ao verter líquidos quentes, caso contrário há perigo de queimadura. Não verta o líquido apressadamente, mantenha um fluxo constante. Ao verter, certifique-se de que nenhuma outra pessoao, especialmente crianças, se encontra nas proximidades imediatas.
- ATENÇÃO! Se necessário, utilize uma pega ou equipamento de proteção pessoal (EPI) igualmente eficaz ao verter.
- CUIDADO! Limpe imediatamente o óleo quente ou outros líquidos que escorram ou pinguem para a placa ao verter para a panela, utilizando um pano adequado. Caso contrário, existe perigo de incêndio.
- 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.
- Proporcione ventilação adequada para evitar o fumo intenso num ambiente fechado.
- Este produto não é adequado para fritar!

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.

Assistência Técnica

- PT** **Serviço Portugal**

Tel.: 800849000

E-Mail: owim@lidl.pt



IAN 545751_2510
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14514A /
HG14514B / HG14514C
Version: 03/2026