



ALUMINIUM-CRÊPE-PFANNE

(DE) (AT) (CH)

ALUMINIUM-CRÊPE- PFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (CH)

POÊLE À CRÊPES EN ALUMINIUM

Instructions d'utilisation et consignes de
sécurité

(IT) (CH)

PADELLA IN ALLUMINIO PER CRÊPE

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	Page	7
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	11

● **Einleitung**

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

● **Gebrauchs- und Pflegehinweise**

- **Energie sparen!** Um Wärmeverlust zu vermeiden, wählen Sie eine Heizplatte mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser der Pfanne entspricht.
- Wirksamer Bodendurchmesser ca.:
 - 466167_2404 (250mm) : Ø 220 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- und Halogenherdplatten geeignet.
- Die Pfanne ist nicht für Induktion geeignet.
- Dieser Artikel verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit.
- 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. 150 °C für 1 Stunde).
- Diese Pfanne ist nicht spülmaschinenfest.
- 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 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.
- **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.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren!
- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).

- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.

● **Entsorgung**

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

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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

● **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.

● **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 env. :
 - 466167_2404 (250 mm): Ø 220 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 compatible avec les plaques de cuisson au gaz, électriques, en vitrocéramique et halogènes.
- La poêle ne convient pas à la cuisson à induction.
- Cet article combine les avantages des ustensiles de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée.
- 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 (150 °C max. pour 1 heure).
- Cette poêle n'est pas lavable 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 la poêle avant de changer sa position sur la table de cuisson.

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

Des traces peuvent apparaître si des poêles avec un fond en aluminium sans traitement sont déplacées d'avant en arrière sur des surfaces en céramique. De telles traces peuvent généralement être éliminées avec un 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.
- Ce produit ne convient pas pour la friture !
- **PRUDENCE !** Il faut être particulièrement vigilant et prudent lorsque l'on verse des liquides chauds - car le risque de brûlures par ébullition est important. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Lorsque vous versez le liquide, veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate.

- **ATTENTION !** Pour verser le contenu, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.
- **PRUDENCE !** Essayez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui coule le long du récipient ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Autrement, il existe un risque d'incendie.
- Veillez à une ventilation suffisante pour éviter toute fumée importante dans un environnement clos.

● **Mise au rebut**

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

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

Service après-vente

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

(CH) Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

● Introduzione

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

● Istruzioni 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 approx.:
 - 466167_2404 (250 mm): Ø 220 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 e alogeni.
- Questa padella non è destinata in induzione.
- Questo articolo coniuga i vantaggi di una padella in alluminio, quali il peso ridotto e l'elevata conducibilità termica.
- 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. 150 °C per 1 ora).
- Questa padella non 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 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.
- **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.
- Questo prodotto non è adatto per la frittura!
- **CAUTELA!** Quando si versano liquidi caldi, prestare particolare attenzione e cautela, altrimenti c'è il rischio di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
- **CAUTELA!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste il pericolo di incendio.

- Garantire una ventilazione sufficiente per evitare fumo denso in un ambiente chiuso.

● **Smaltimento**

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

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

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
466167_2404	HG10613	Ø 250 mm	Ø 220 mm	09/2024

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 466167_2404

