

## ● Einleitung

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

## ● GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE:

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Aufkleber vom Produkt und spülen Sie es mit klarem Wasser ab.
- Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie die Pfanne leicht ein.
- Leere oder mit Bratgut gefüllte Pfanne nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Erhitzen Sie das Gargut bei hoher/mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer dichten Wolldecke.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihaffbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Kein tropfnasses Fleisch in die Pfanne geben. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Während des Kochens kann sich der Griff erhitzen. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz einen Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Die Pfanne ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik- und Halogenherdplatten geeignet. Die Pfanne ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 150 °C).
- Wählen Sie die Kochplatte entsprechend dem Durchmesser der Pfanne aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.
- Diese Pfanne ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und / oder Verfärbung der Pfanne führen.
- ACHTUNG! KRATZER! Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern!

Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie die Pfanne stets an, bevor Sie deren Position auf dem Kochfeld verändern. Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten. Wenn Pfannen mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt werden, kann dies Spuren hinterlassen. Solche Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselreifen Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.

- VORSICHT! Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- ACHTUNG! Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- VORSICHT! Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen den Topf runterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.
- Lebensmittelecht: Diese Pfanne hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen.
- Verwenden Sie Pfannen keinesfalls, wenn die Griffe locker sind. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung der Griffe nach.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren!

## ● Entsorgung

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

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



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

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

### GB IE

## ● 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.

## ● 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 and halogen cooker hobs. This pan is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 150 °C).
- 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 down 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

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

### IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

### FR BE

## ● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

## ● INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN :

- Veillez retirer tous les autocollants de la poêle avant la première utilisation et rincez-la avec de l'eau.
- Avant la première utilisation, faites bouillir le produit 2 à 3 fois dans l'eau pour éliminer complètement les éventuels résidus de production.
- Graissez un peu la poêle.
- Ne pas surchauffer la poêle vide ou contenant des aliments, car cela réduirait la propriété antiadhésive et abîmerait la couche de protection.
- Chauffez les aliments à cuire à grand feu / feu moyen, et terminez la cuisson à feu doux.
- Ne laissez pas la poêle sans surveillance lorsque la graisse est en train de chauffer : la graisse chaude peut s'enflammer. Ne jamais éteindre de la graisse enflammée avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle de casserole ou avec une couverture de laine épaisse.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour ne pas endommager le revêtement anti-adhérent.
- Ne mettez pas de viande dont le jus coule dans la poêle. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- Lors de la cuisson la poignée peut chauffer également. Pour vous protéger veuillez utiliser un chiffon ou des gants de cuisine.
- Cette poêle est adaptée pour des champs de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques et halogènes. La poêle est adaptée à conserver les aliments au chaud dans le four (max. 150 °C).
- Choisissez la plaque de cuisson en fonction du diamètre de la poêle pour éviter une perte de chaleur.
- Cette poêle ne peut pas être lavée en lave-vaisselle.
- Ne manipulez pas la poêle avec des objets tranchants ou pointus et n'utilisez pas de brosses ou tampons abrasifs afin de ne pas endommager le matériel.
- Le nettoyage fréquent avec des nettoyeurs agressifs peut entraîner un endommagement et / ou une coloration de la marmite.
- ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES ! Évitez de faire glisser le récipient de cuisson sur les plaques vitrocéramiques.

Pour éviter de rayer une table de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours la poêle avant de changer sa position sur la table de cuisson. Nous ne sommes pas responsables des dommages qui pourraient autrement survenir. Des traces peuvent apparaître si des poêles avec un fond en aluminium sans traitement sont déplacées d'avant en arrière sur des surfaces en céramique. De telles traces peuvent généralement être éliminées avec un nettoyeur pour céramique.

Avant de commencer la cuisson, nous vous conseillons d'essuyer la surface du champ de cuisson, ainsi que le dessous du récipient de cuisson, au moyen d'un chiffon propre et non pelucheux (par exemple en microfibrés). Vous pouvez éviter ainsi tout risque de rayures.

- PRUDENCE ! Il faut être particulièrement vigilant et prudent lorsque l'on verse des liquides chauds - car le risque de brûlures par 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.
- Qualité alimentaire : Cette poêle n'a pas d'influence sur le goût et l'odeur des aliments préparés.
- Ne jamais utiliser les casseroles, si les poignées ne sont pas fermement fixées. Le cas échéant, resserrer les vis des poignées.
- Veillez à une ventilation suffisante pour éviter toute fumée importante dans un environnement clos.
- Ce produit ne convient pas pour la friture !

## ● Mise au rebut

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

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



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.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

 **BE** **Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

 **NL**  **BE**

### ● 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.

### ● GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZING:

- Verwijder voor het eerste gebruik alle stickers van het product en spoel het met helder water af.
- Kook de pan vóór het eerste gebruik eerst 2 - 3 maal met water uit om eventuele productieresten helemaal te verwijderen.
- Vet de pan dan licht in.
- Oververhit de pan niet wanneer leeg of gevuld om mogelijke schade aan de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Verwarm het te garen product bij grootte / gemiddelde hitte en laat het vervolgens op een lagere stand garen.
- Laat de pan niet zonder toezicht wanneer u het vet verhit: oververhit vet kan ontbranden. Brandend vet nooit met water blussen! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Gebruik alleen kookgerei uit kunststof of hout, om de antiaanbaklaag 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 ter bescherming een pannenlap ofbarbequehandschoenen.
- De pan is voor gas-, elektro-, vitrokeramiek- en halogeen kookplaten. De pan is geschikt voor het warmhouden van gerechten in de oven (max. 150 °C).
- Kies de kookplaat overeenkomstig met de doorsnede van de pan, om warmteverlies te voorkomen.
- Deze pan is niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- Voorkom hierbij het gebruik van scherpe en puntige voorwerpen of borstels, om het materiaal niet te beschadigen.
- De regelmatige reiniging met scherpe reinigingsmiddelen kan leiden tot schade aan en / of verkleuring van de pan.

- WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR KRASSEN! Vermijd het heen- en weer schuiven van het kookgerei op vitrokeramische kookplaten! 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 met koken, raden wij u aan, het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het kookgerei met een schone, pluisvrije doek (bijvoorbeeld microvezel) af te vegen. Hierdoor kunnen krassen worden voorkomen.
- VOORZICHTIG! Bij het uitgieten van warme vloeistoffen is bijzondere opmerkzaamheid en voorzichtigheid geboden – anders dreigt gevaar voor verbranding. 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 langs de pan lekken of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Anders bestaat brandgevaar.
- Levensmiddelenneutraal: deze pan heeft geen invloed op smaak en geur van de gekookte levensmiddelen.
- Gebruik de pannen in geen geval als de handgrepen los zitten. Draai zo nodig de schroefverbinding van de handgrepen vast.
- Zorg voor voldoende ventilatie om zware rook in een ingesloten omgeving te vermijden.
- Dit 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.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

 **BE** **Service België**

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

 **PL**

### ● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

### ● WSKAZÓWKI ZASTOSOWANIA I PIELĘGNACJI:

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z produktu wszystkie naklejki i umyć wodą.
- Przed pierwszym użyciem należy 2 do 3 razy zagotować w patelni wodę, aby całkowicie usunąć ewentualne pozostałości poprodukcyjne.
- Lekko natłuścić patelnię.
- Nie należy przegrzewać pustej ani wypełnionej żywnością patelni, w innym wypadku nastąpi pogorszenie właściwości nieprzywierania poprzez np. uszkodzenie powłoki.
- Potrawy należy podgrzać przy średniej/ wysokiej temperaturze oraz pozostawić je następnie na słabym ogniu w celu dogotowania.
- Nie należy pozostawiać patelni bez nadzoru, gdy tłuszcz sie nagrzewa: przegrzany tłuszcz może się zapalić. Nigdy nie gasić płonącego tłuszczu wodą! Płonienie należy zadusić przykrywką lub grubym wełnianym kocem.
- Należy stosować akcesoria kuchenne z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Nie kłaść na patelnię mokrego mięsa. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Podczas gotowania może się nagrzać rączka. Należy dla bezpieczeństwa stosować ściereczki lubrękawice kuchenne.
- Patelnia jest przeznaczona do kuchenek gazowych, elektrycznych, halogenowych i ceramicznych. Patelnia jest przeznaczona do utrzymywania w ciepłe potraw w piekarniku (maks. 150 °C).
- Należy wybrać palnik odpowiadający średnicy patelni, aby uniknąć utraty ciepła.
- Niniejsza patelnia nie nadaje się do zmywarek mechanicznych.
- Należy przy tym unikać stosowania ostrych lub zaostrzonych przedmiotów i szcotek, aby nie uszkodzić materiału.

- Częste czyszczenie ostrymi detergentami może być przyczyną uszkodzenia oraz / lub odbarwienia garnka.
- UWAGA! ZAGROŻENIE ZARYSOWANIEM! Należy unikać przesuwania naczyń kuchenny na szklano-ceramicznych płytach kuchennych! W celu uniknięcia zarysowania płyty ceramicznej zawsze należy podnosić patelnię przed zmianą jej pozycji na płycie. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegolwiek szkody, które mogłyby wystąpić w innym przypadku. Przesuwanie patelni z odłoniętą aluminiową podstawą tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą zmywacza do ceramiki. Przed rozpoczęciem gotowania zalecamy przetarcie powierzchni płyty kuchennej i dna garnka czystą, niemechaczącą się szmatką (na przykład z mikro włókna). W ten sposób można zapobiec zarysowaniu.
- OSTROŻNIE! Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pospiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewnić się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- UWAGA! Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwytu do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).
- OSTROŻNIE! Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- Bez wpływu na potrawy: patelnia nie wpływa na smak i zapach przyrządzanych potraw.
- Proszę nie używać garnków z żadnym wypadku, jeżeli uchwyty są luźne. Ewentualnie proszę dokręcić śruby.
- Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.
- Ten produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu!

### ● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt, w tym akcesoriai materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzuc je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

**Serwis**

 **PL** **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

 **CZ**

### ● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Použijte výrobek jen popsaným způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

### ● UPOZORNĚNÍ K POUŽÍVÁNÍ A OŠETROVÁNÍ:

- Před prvním použitím odstraňte z výrobku všechny nálepky a vymyjte ho čistou vodou
- Před prvním použitím vyvařte pánev 2 až 3krát vodou, aby se úplně odstranily eventuality výrobní zbytky.
- Namažte pánev lehce tukem.
- Prázdno nebo pečeným jídlem naplněnou pánev nepřehřívejte, jinak se zhorší nepřilnavý účinek nebo se poškodí povrchová vrstva.
- Dušené potraviny zahřívejte při vysokém / středním žáru a nechejte je pak na malém stupni dodusit.
- Nenechávejte pánev bez dozoru jestliže v ní zahříváte tuk: přehřátý tuk se může vznítit. Hořící tuk nehaste nikdy vodou! Uduste plameny pokličkou nebo silnou vlněnou dekou.
- Použijte kuchyňské pomůcky z umělé hmoty nebo ze dřeva, abyste nepoškodili nepřilnavou povrchovou úpravu.
- Do pánve nedávejte nikdy maso, ze kterého kape. Prostřednictvím tuku šířícíhoho na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- Během vaření se může rukojeť zahřát. Použijte k Vaší ochraně kuchyňské rukavice.
- Pánev je vhodná pro všechny plynové,elektrické, sklokeramické a halogenové plotýnky. Pánev je vhodná k udržování teploty jídel v troubě na pečení (maximálně 150 °C).
- Zvolte plotýnku odpovídající průměru pánve, abyste zabránili ztrátám tepla.
- Pánev se nehodí pro myčku na nádobí.
- Nepoužívejte ostré a špičaté předměty nebo kartáče, abyste nepoškodili materiál pánve.
- Časté čištění ostrými čistícími prostředky může vést k poškození a / nebo zbarvení hrnce.

- POZOR! NEBEZPEČÍ POŠKRÁBÁNÍ! Neposouvejte nádobí po povrchu sklokeramických plotýnek! Chcete-li zabránit poškrábání sklokeramického varného pole, před změnou polohy na varném poli vždy pánev zvedněte. Neneseme odpovědnost za škody, které by jinak mohly nastat. Při pohybu pávnemi s volným hliníkovým dnem tam a zpět na keramických površích, může to zanechávat stopy. Takové stopy lze zpravidla odstranit keramickým čistícím prostředkem. Před vařením Vám doporučujeme oříit povrch varné plochy a dno nádobí čistým hadrem, který nepouští vlákna (například hadrem s mikrovlákný). Tím můžete předejít poškrábání.
- POZOR! Při nalévání horkých kapalin je třeba dbát zvýšené opatrnosti – jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu narychlo, ale zajistěte rovnoměrný průtok. Při vylévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.
- VÝSTRAHA! V případě poříby použijte při nalévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- POZOR! Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po hrnci nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.
- Vhodná pro potraviny: Tato pánev neovlivňuje chuť a vůni připravovaných jídel.
- Hrnce nikdy nepoužívejte, jsou-li ucha volná. Dotáhněte případně šroubová spojení uch.
- Zajistěte dostatečnou ventilaci, aby se v uzavřeném prostředí nehromadilo příliš velké množství kouře.
- Tento produkt není vhodný pro fritování!

### ● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

**Servis**

 **CZ** **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



(SK)

## ● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

## ● UPOZORNENIA K POUŽÍVANIU A STAROSTLIVOSTI:

- Pred prvým použitím odstráňte z produktu všetky nálepky a opláchnite ho čistou vodou.
- Pred prvým použitím v panvici 2 až 3-krát vyvarte vodu, aby ste úplne odstránili prípadné zostatky z výroby.
- Panvicu mierne namastite.
- Prázdnu ani plnú panvicu neprehrievajte, aby neoslabla vlastnosť nepríľnavosti, príp. sa nepoškodil povrch.
- Ohrejte jedlo na vysokom/miernom ohni a nechajte ho dôjsť na malom plameni.
- Nenechávajte panvicu bez dozoru, keď ohrievate tuk: prehriaty tuk môže vzplanúť. Nikdy nehaste horiaci tuk vodu! Plamene uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou dekou.
- Používajte len kuchynské náradie z plastu alebo dreva, aby ste nepoškodili nepríľnavý povrch.
- Do panvice nedávajte mokré kvapkajúce mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Počas varenia sa môže rozohriať rukoväť. Na ochranu používajte chňapky alebo rukavice na grilovanie.
- Panvica je vhodná na plynové, elektrické, sklokeramické a halogénové varné dosky. Panvica je vhodná na udržiavanie teplého jedla v rúre (max. 150° C).
- Varnú platňu si vyberte podľa priemeru panvice, aby ste predišli strate tepla.
- Táto panvica nie je vhodná do umývačky riadu.
- Vyhňte sa používaniu ostrých a špicatých predmetov alebo kefiek, aby ste nepoškodili materiál.
- Časté čistenie so silnými čistiacimi prostriedkami môže viesť k poškodeniu a/alebo zafarbeniu panvice.
- OPATRNE! ŠKRABANCE! Zabráňte šúchaniu produktu po sklokeramickej varnej doske! Aby ste predišli škrabancom na sklokeramickej varnej doske, panvicu vždy pred tým, ako ju budete posúvať po varnej doske, zdvihnite. Neručíme za škody, ktoré by v opačnom prípade mohli vzniknúť. Ak panvice s nechráneným hliníkovým dnom posúvate hore a dole po keramických plochách, môže to zanechať stopy. Takéto stopy sa zväčša dajú odstrániť pomocou čističa na keramické dosky.

Predtým ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlpu (napr. z mikrovlákna). Takto zabránite vzniku škrabancov.

- POZOR! Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nenachádzali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- OPATRNE! V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- POZOR! Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa z hrnca vylejú alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Vhodné pre potraviny: Táto panvica nemá žiadnym spôsobom neovplyvňuje chuť a vôňu pripravovaných jedál.
- Panvicu nikdy nepoužívajte, keď sú uvoľnené rukoväte. V takom prípade skrutky rukovätí utiahnite.
- Zaisťte dostatočné vetranie, aby ste sa vyhli hromadeniu hustého dymu v uzavretom prostredí.
- Tento výrobok nie je vhodný na vyprážanie!

## ● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

### Servis

**(SK) Servis Slovensko**  
Tel.: 0800 008158  
E-pošta: owim@lidl.sk

(ES)

## ● 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.

## ● INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO:

- Antes del primer uso, retire todas las pegatinas del producto y enjuagar con agua limpia.
- Antes del primer uso calentar la sartén de 2 a 3 veces con agua para eliminar completamente cualquier residuo del producto.
- 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 dejar la sartén sin vigilancia cuando se caliente la grasa: la grasa recalentada puede incendiarse. ¡Jamás apague aceite ardiendo con agua! Sofoque las llamas con una tapa o un trapo grueso de algodón.
- Utilizar solamente utensilios de cocina de plástico o madera, para no dañar el recubrimiento antiadherente.
- 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 trapo de cocina o guantes de horno.
- La sartén es apropiada para placas a gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas. La sartén es apropiada para mantener caliente los alimentos en el horno (máx. 150 °C).
- Seleccionar 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.
- Evitar el uso de objetos afilados, puntiagudos o de cepillos, para no dañar el material.
- La limpieza frecuente con detergentes fuertes puede dañar y / o decolorar la sartén.
- ¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZO! ¡Evite las rozaduras de las ollas de cocción sobre vitrocerámicas!

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 superfi cies 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 la encimera y el fondo del recipiente con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, con microfibra). Así puede evitar rasguños.

- ¡CUIDADO! Al verter líquidos calientes se requiere un especial cuidado y cautela para evitar cualquier peligro de quemaduras. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlo compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentra muy cerca.
- ¡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 puedan derramarse o caer en gotas sobre la superficie de cocción al verter el contenido de la cazuela. Si no lo hace, se corre un peligro de incendio.
- Seguridad alimentaria: Esta sartén no influye sobre el sabor y ni el olor de los alimentos cocinados.
- No utilice las sartenes si los mangos están flojos. Si es necesario vuelva a apretar los tornillos de sujeción.
- Asegúrese de que la ventilación sea suficiente para evitar el humo denso en un entorno cerrado.
- ¡Este producto no es adecuado 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.: 900984948  
E-Mail: owim@lidl.es

(DK)

## ● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

## ● BRUGSANVISNING OG VEDLIGEHOLDELSE:

- Fjern før første ibrugtagning alle klistermærker fra produktet og rengør panden i rent vand.
- Inden første anvendelse koges vand op 2 til 3 gange i panden for at fjerne eventuelle produktionsrester fuldstændigt.
- Panden smøres let.
- En stegepande der er tom eller fyldt med mad til stegning må ikke overopvarmes, idet sliplet-effekten forsvinder eller belægningen kan tage skade.
- Opvarm det, som skal tilberedes, ved høj / middelhøj varme og lad det efterfølgende simre færdig på lavt blus.
- Lad aldrig panden være uden opsyn mens fedtstoffet opvarmes: Opvarmet fedt kan antændes. Brændende fedt må aldrig slukkes med vand! Kvæl flammerne med et grydelåg eller et uldtæppe.
- Brug kun køkkenredskaber af kunststof eller træ, for ikke at beskadigede slip-let belægningen.
- Læg ikke dryppende vådt kød på panden. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- Under madlavningen kan grebet blive varmt. Brug grydelapper eller grillhandsker.
- Panden kan anvendes på alle gas-, el-, glaskeramiske og halogenkogeplader. Panden er beregnet til at holde mad varm i ovnen (maks. 150 °C).
- Vælg den kogeplade der passer til pandens diameter for at undgå spild af varme.
- Denne pande er ikke til opvask i maskinen.
- Brug aldrig skarpe eller spidse genstande eller børster, for ikke at beskadige materialet.
- Hyppig rensning med skrappe rensmidler kan resultere i beskadigelse og / eller misfarvning af gryden.
- OBS! FORKRADSNINGSFARE! Undgå frem- og tilbageskubningen af kogegrejët på glaskeramisk kogefelter!

For at undgå ridser på en kogeplade af glaskeramik bør du altid løfte panden, før du flytter den til en anden position på kogepladen. Vi overtager ingen garanti for skader, dette ellers kan forårsage. Hvis pander med en fritliggende aluminiumsbund bevæges frem og tilbage på keramikflader, kan dette efterlade spor. Sådanne spor kan som regel fjernes med et rengøringsmiddel til keramik.

Inden De starter med kogningen, anbefaler vi at tørre kogefeltets overflade og kogegrejets bund af med en ren, frugfri klud (f.eks. mikrofiberklud). Dermed kan De forebygge mod skrammer.

- FORSIGTIG! Du skal være meget opmærksom og forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der fare for skoldning. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær, når du hælder væsker ud, opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- BEMÆRK! Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- FORSIGTIG! Aftør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på tilberedningsfladen, når du hælder. Ellers er der fare for brand.
- Levnedsmiddelægte: Denne pande afgiver ingen smag eller lugt til maden.
- Anvend under ingen omstændigheder gryderne, hvis håndtagene ikke sidder rigtigt fast. Spænd i givet fald håndtagenes skruer efter.
- I et indelukket område, skal du sørge for at der er nok ventilation, så du undgår meget røg.
- Dette produkt er ikke egnet til friturestegning!

## ● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

### Service

**(DK) Service Danmark**  
Tel.: 80253972  
E-Mail: owim@lidl.dk

(IT)

## ● Introduzione

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

## ● ISTRUZIONI D'USO E DI CURA:

- Prima del primo impiego, rimuovete tutti gli adesivi dal prodotto e sciacquatelo con acqua.
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta farlo bollire con dell'acqua per due o tre volte nella padella per rimuovere completamente eventuali residui di produzione.
- Ungere leggermente la padella.
- Non surriscaldare una padella vuota o contenente alimenti fritti, in quanto ciò potrebbe annullare l'effetto antiaderente e danneggiare il rivestimento.
- Riscaldare il cibo utilizzando una cottura a calore alto / medio, e in seguito portare a termine la cottura a un livello più basso.
- Non lasciare la padella inosservata con il grasso riscaldato: il grasso surriscaldato può infiammarsi. Non spegnere mai il grasso con acqua! Soffocate la fiamma con un coperchio o una fitta coperta di lana.
- Per non danneggiare il rivestimento antiaderente, impiegate solamente utensili di cucina in plastica o legno.
- Non adagiare carne gocciolante nella padella. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- Il manico si può riscaldare durante la cottura. Per proteggervi utilizzate una presina o guanti da forno.
- La padella è adatta per piani di cottura a gas, elettriche, in vetroceramica ed alogene. La padella è adatta per mantenere caldi i cibi nel forno (max. 150 °C).
- Per evitare perdita di calore, scegliete una piastra con diametro appropriato alla padella.
- Questo tegame non è adatto a essere lavato in lavastoviglie.
- Evitate l'impiego di oggetti taglienti e appuntiti o di spazzole per non danneggiare il materiale.
- La frequente pulizia con detergenti aggressivi può danneggiare la pentola e/o provocare una colorazione della stessa.
- ATTENZIONE! PERICOLO DI SFREGIO! Evitare di muovere le pentole e padelle in avanti e indietro sui fornelli in vetroceramica! Per evitare graffi su un piano cottura in vetroceramica, sollevare sempre la padella prima di cambiarne la posizione sul piano cottura. Non siamo responsabili per qualsiasi danno che potrebbe verificarsi in altro modo. Quando le padelle con una base di alluminio esposta vengono spostate avanti e indietro su superfici in ceramica, questo può lasciare dei segni. Questi segni possono di solito essere rimossi con un detergente per ceramica. Prima di cominciare a cucinare, consigliamo di pulire la superficie del fornello ed il fondo del pentolame con un panno pulito e privo di peli (per es. microfibra). In questo modo è possibile evitare graffi.

- CAUTELA! Quando si versano liquidi caldi, prestare particolare attenzione e cautela, altrimenti c'è il rischio di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- ATTENZIONE! Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
- CAUTELA! Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste il pericolo di incendio.
- Sicura per la salute: Questa padella non influisce sul sapore e l'odore dei cibi preparati.
- Non utilizzare le pentole quando le impugnature sono allentate. Se necessario, stringere le viti delle impugnature.
- Garantire una ventilazione sufficiente per evitare fumo denso in un ambiente chiuso.
- Questo prodotto non è adatto per la frittura!

## ● Smaltimento

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

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



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

**HU**

## ● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevetél előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

## ● HASZNÁLATI ÉS ÁPOLÁSI TUDNIVALÓK:

- Az első használat előtt távolítsa el a termékről a címkéket és öblítse el tiszta vízzel.

- Az első használat előtt, az esetleges gyártási maradványok teljes mértékű eltávolításához, főzze ki a serpenyőt 2-3-szor vízzel.
- Vigyen fel a serpenyőbe némi zsiradékot.
- Ne hagyja, hogy az üres, vagy a főzött ételiszterrel megtöltött serpenyő túlhevüljön, mert azzal ronthat a tapadásmenetségén, valamint a bevonat meg is sérülhet.
- Forrósítsa fel az ételeket közepes vagy magas hőfokon és utána hagyja azokat alacsony hőfokon készre főni.
- A zsiradékkal feltett serpenyőt folyamatosan figyelje, mert a zsiradék gyorsan túlhevülhet és meggyulladhat. Ne oltsa vízzel! A lángokat egy vastag textíliával fojtsa el.
- A tapadásgátló bevonat megőrzése érdekében műanyag vagy fa konyhai eszközöket használjon.
- Ne tegyen a serpenyőbe túl nedves húsokat. Az ennek következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- Az edény füle a főzés során átforrósodhat, kizárólag edényfogóval vagy sütőkesztyűvel érintse meg.
- A serpenyő alkalmas gáz-, elektromos, kerámia és halogén tűzhelyen való használatra. A serpenyő alkalmas ételiszterek melegen tartására a sütőben (max. 150 °C).
- A hőveszteség elkerülése érdekében válasszon az edény átmérőjének megfelelő méretű főzőlapot.
- Ez a serpenyő nem mosogatógép álló.
- Az anyag megóvása érdekében kerülje az éles és hegyes tisztítóeszközök használatát.
- A maró hatású tisztítószerekkel történő túl gyakori tisztítás az edény megkárosodásához és / vagy elszíneződéséhez vezethet.
- FIGYELEM! KARCOLÓDÁS VESZÉLYE! Kerülje az edény üvegkerámi-főzőlapon történő tologatását! Üvegkerámia főzőlapok megkarcolódásának elkerülése érdekében mindig emelje fel a serpenyőt, mielőtt azt a főzőlapon áthelyezné. Ellenkező esetben a keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget. A szabadon lévő alumínium talppal rendelkező serpenyők ide-oda mozgatása a kerámiafelületeken nyomokat hagyhat. Az ilyen nyomok általában kerámiatisztítóval eltávolíthatók. A főzés megkezdése előtt javasoljuk, hogy egy tiszta, szőszmentes (pl. microszál) kendővel törölje le a főzőlap felületét és az edény alját. Ezzel elkerülheti a karcolásokat.
- VIGYÁZAT! Forró folyadékok kiöntésekor különös óvatosságra és körültekintésre van szükség - ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen öntse ki a folyadékot, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. A kiöntés során ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- FIGYELEM! Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- VIGYÁZAT! A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.

- Ételiszterek elkészítésére alkalmas: Nem befolyásolja a benne készült ételek ízét vagy illatát.
- Semmiesetre se használja a lábasokat, ha a fogantyúi meglazultak. Esetleg húzza után a fogantyúk csavarozását.
- Biztosítson elegendő szellőzést, hogy zárt környezetben elkerülje az erős füstképződést.
- Ez a termék nem alkalmas mélysütésre!

## ● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

### Szerviz

**HU** **Szerviz Magyarország**  
Tel.: 0680021536  
E-mail: owim@lidl.hu



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

Model No.: HG11848A /  
HG11848B /  
HG11848C

Version: 06/2024