

ERNESTO®



ALUMINIUM FRYING PAN / ALUMINIUM WOK

(GB)

ALUMINIUM FRYING PAN / ALUMINIUM WOK

Operation and safety notes

(HU)

ALUMÍNIUM SERPENYŐ / ALUMÍNIUM WOK SERPENYŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

ALUMINIJASTA PONEV / ALUMINIJASTA VOK PONEV

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

HLINÍKOVÁ PÁNEV / HLINÍKOVÁ PÁNEV WOK

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

PANVICA / WOK PANVICA

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(DE)

(AT)

(CH)

ALUMINIUM-PFANNE / ALUMINIUM- WOKPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 373075_2104

(HU)

(SI)

(CZ)

(SK)

GB	Operation and safety notes	Page	3
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	9
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	15
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	22
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	28
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	34

● 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

- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pan.
- Effective bottom diameter approx.:
 - HG04352A (28 cm Pan): Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm Wok): Ø 140 mm
- 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.

- Risk of overheating! When fat-free food comes in contact with non-oiled, overheated pans, slight discolorations of the non-stick coating might occur due to the burning of proteins. Such discolorations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.
- Heat up the food at a high / medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready.
- Never leave the pan unsupervised while the grease is warming: Overheated grease can ignite. Never attempt to extinguish grease fires with water! Smother the flames with a lid or a dense wool blanket.
- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the pan.
- Do not add dripping wet meat to the pan. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.
- The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection.
- The pan is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs.

- **Note for induction hobs:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot / pan. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged. Place the pot / pan in the middle of the induction hotplate. **ATTENTION! High heating-up rate!** Do not overheat cookware when preheating. The room must be aired out well, in the event cookware overheats.
- This article combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity, with the benefits of cooking with induction. To enable this, magnetic steel elements have been inserted in the aluminium base. Consequently the base is not magnetic throughout, so that on induction hobs that are significantly greater than the base diameter, it can happen that the induction coils do not react. This is not a quality defect and does not represent any impairment of the functionality. So that the article functions perfectly, please always place it on the hob corresponding to the effective base diameter stated in this manual.
- High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material, nor does it impair the product's quality or function.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.

- The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour).
- This pan is suitable for dishwashers.
- Handwash with hot water and common washing-up liquid. Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material.
- Do not clean with harsh or abrasive cleaners.
- Frequently cleaning of the pan with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs! We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.
- **Food safe:** This pan does not affect the taste or odour of prepared foods.
- Never use pans if the handles are loose. Retighten the screw joint of the handles if necessary.

● 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.

● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase.

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 373075_2014) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service

 **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevétel 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 utasítások

- **Spóroljon az energiával!** A hőveszteség elkerülése érdekében azt a főzőlapot válassza, melynek átmérője megfelel a serpenyő átmérőjének.
- Hatékony fenékátmérő kb.:
 - HG04352A (28 cm serpenyő): Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm wok): Ø 140 mm
- Az első használat előtt először távolítsa el minden ragasztóanyagot a termékről, majd öblítse át tiszta vízzel.
- Az első használat előtt főzze ki a serpenyőt vízzel 2 és 3 alkalommal, így teljes mértékben megszabadulhat az esetleges gyártási maradékanyagoktól.
- Vigyen fel a serpenyőbe némi zsiradékot.
- A serpenyőt sem üresen, sem élelmiszerekkel együtt ne hevítse túl, mert azzal a tapadásmentessége romolhat, illetve a bevonata sérülhet.

- Túlhevülés veszélye! Ha a serpenyő zsiradék nélkül hevül fel, és abba zsírt nem tartalmazó ételmyszer kerül, a fehérjék égése elszíneződéseket okozhat a tapadásmentes bevonaton. Ezek az elszíneződések csak a használat következményei, és nincsenek hatással a bevonat minőségére vagy annak használhatóságára.
- A megfőzni kívánt ételmyszereket magas vagy közepes lángon kezdje el készíteni, majd hagyja alacsony lángon készre főni.
- Ne hagyja a serpenyőt, felügyelet nélkül, amikor abban zsiradékot hevít: A túlhevült zsiradék lángra kaphat. Az égő zsiradékot soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- Csak fából vagy műanyagból készült konyhai eszközöket használjon, hogy ne tudjon kárt tenni a tapadásmentes bevonatban. A megfőzni kívánt ételmyszereket soha ne vágja közvetlenül a serpenyőbe.
- Ne tegyen a serpenyőbe túl nedves húsokat. Az ennek következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- A főzés során a fogó is felforrósodhat. Biztonsága érdekében használjon edényfogót vagy vegyen fel sütőkesztyűt.
- A serpenyő használható gáz-, elektromos-, üvegkerámia-, indukciós- és halogén főzőlapokon is.

- **Tanácsok indukciós főzőlapokhoz:** Egyes esetekben egy hangot hallhat, mely a hőforrás és a fazék vagy serpenyő elektromágneses tulajdonságaira vezethető vissza. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy az edény hibájára. A fazekat vagy serpenyőt helyezze az indukciós főzőlap közepére.
FIGYELEM! A felmelegedés nagyon gyorsan történik meg! Az előmelegítéskor ne hevítse túl az edényt. Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.
- Ez a termék magában foglalja az alumíniumedények előnyeit, mint például a könnyű súly és a kiváló hővezetés, emellett kiválóan alkalmas az indukciós főzéshez is. Hogy ez lehetővé váljon, az alumínium talpba mágneses acélelemeket építettünk. A talpazat ennek köszönhetően nem átjárható mágnesesen, ezért az olyan indukciós felületeken, melyek nagyobbak a talpazatnál, az indukciós tekercsek esetlegesen nem fognak reagálni. Ez azonban nem minőségi gyengeség, és semmilyen módon nem korlátozza a használhatóságot. A termék kifogástalan működése érdekében azt mindig arra a főzőlapra helyezze, mely megfelel az ebben az útmutatóban megadott fenékátmérőnek.
- A magas hőmérséklet elszíneződéseket okozhat a termék felszínén. Ez nem anyaghiba jele, és nincs hatással a termék minőségére vagy használhatóságára.
- A terméket forró állapotban soha ne tartsa folyó hideg víz alá. Ezáltal a termék alsó része sérülhet, vagy akár le is válhat a termékről.

- A termékkel a sütőben is melegen tarthat ételeket (legfeljebb 160 °C-on, 1 órán keresztül).
- A serpenyő mosogatógépből mosható.
- Kézi mosogatáshoz használjon meleg vizet és normál mosogatószer. A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat vagy keféket, mert azok kárt tehetnek az anyagában.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket.
- A gyakori tisztítás éles eszközökkel a serpenyő sérüléséhez és/vagy elszíneződéséhez vezethet.
- A mosogatógéppel történő tisztítás során az alumínium részek elszíneződhetnek.
- **FIGYELEM! KARCOLÁSVESZÉLY!** Az edényt ne tologassa az üvegerámia lapokon! A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és az edény talpát is egy tiszta, szőszmentes (pl. mikroszálas) ruha segítségével áttörölni. Így elkerülhetők a karcolások.
- **Élelmiszerbiztos:** Ez a serpenyő nem befolyásolja az elkészített ételek ízét vagy illatát.
- Ne használja a serpenyőt, ha a fogója kilazult. Adott esetben húzza meg a fogó csavarjait.

● Mentesítés

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

● **Garancia**

A terméket szigorú minőségi előírások betartásával gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Ha a terméken hiányosságot tapasztal, akkor a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg Önt. Ezeket a törvényes jogokat a következőkben ismertetett garancia vállalásunk nem korlátozza.

A termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garanciális idő a vásárlás dátumával kezdődik. Kérjük, jól őrizze meg a pénztári blokkot. Ez a bizonylat szükséges a vásárlás tényének az igazolásához.

Ha a termék vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az anyag- vagy gyártáshibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki azokra a termékreszerekre, melyek normál kopásnak vannak kitéve és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek), vagy a törékeny részekre sérülésére, pl. kapcsolók, akkuk, vagy üvegből készült részek.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (pl. IAN 373075_2104) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címoldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Pred prvo uporabo se seznanite z izdelkom. V ta namen pozorno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostne napotke. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano in samo za navedena področja uporabe. To navodilo hranite na varnem mestu. V primeru izročitve izdelka tretjim, jim predajte tudi vso dokumentacijo.

● Navodilo za uporabo in vzdrževanje

- **Varčujte z energijo!** Da se izognete toplotnim izgubam, izberite grelno ploščo s premerom, ki ustreza premeru ponve.
- Bolj učinkovit premer dna pribl.:
 - HG04352A (ponev 28 cm): Ø 200 mm
 - HG04352B (vok 28 cm): Ø 140 mm
- Pred prvo uporabo odstranite vse nalepke z izdelka in ga sperite s čisto vodo.
- Prekuhajte ponev pred prvo uporabo 2- do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje.
- Ponev nekoliko namastite.
- Prazne ali s pečenjem napolnjene ponve ne pregrejte, saj bo v nasprotnem primeru učinek proti prijemanju popustil, oz. se premaz poškoduje.

- Nevarnost pregrevanja! Pri nenamaščениh ogretilih ponvah se lahko pri stiku s kuhanim zaradi zgorevanja proteinov pojavijo razbarvanja površine proti sprijemanju. To razbarvanje je znak uporabe in ne nakazuje omejenosti kakovosti obloge in primernosti za uporabo.
- Hrano ogrejte pri visoki/srednji temperaturi in jo nato pustite do konca kuhati pri nizki temperaturi.
- Ko se maščoba ogreje, ponve ne pustite nenadzorovane: Pregreta maščoba se lahko vname. Goreče maščobe nikoli ne gasite z vodo! Zadušite plamene s pokrovom ali debelo volneno odejo.
- Uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz plastike ali lesa, da ne poškodujete prevleke proti sprijemanju. Jedi ne režite neposredno v ponvi.
- V ponev ne dajte mesa, s katerega kaplja. Na žarečo ploščo za kuhanje brizgajoče olje lahko zlahka povzroči požar.
- Med kuhanjem se lahko ročaj segreje. Zaradi tega za zaščito uporabite kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.
- Ponev je primerna za plinske, električne, stekleno-keramične, indukcijske in halogenske kahalne plošče.

- **Napotek za indukcijske kuhalne plošče:** V določenih okoliščinah se lahko pojavi zvok, ki je posledica elektromagnetnih lastnosti vira ogrevanja in lonca/ponve. To je normalno in ne pomeni okvare vašega indukcijskega štedilnika in posode. Lonec/ponev postavite na sredino indukcijske kuhalne površine. **POZOR! Visoka hitrost ogrevanja!** Posode pri predhodnem ogrevanju ne ogrejte preveč. V primeru pregrevanja morate prostor temeljito prezračiti.
- Ta izdelek povezuje prednosti aluminijaste kuhinjske posode, ter majhno težo in visoko toplotno prevodnost, s prednostmi indukcijskega kuhanja. V ta namen so v aluminijasto dno vstavljeni magnetni jekleni elementi. Dno tako ni neprekinjeno magnetno, tako da na induktivnih kuhalnih površinah, ki so občutno večje kot premer dna, lahko pride do tega, da indukcijska navitja ne reagirajo. To ni pomanjkljivost kakovosti in ne predstavlja omejenosti funkcionalnosti. Za pravilno delovanje izdelka ga vedno položite na kuhalno ploščo, ki ustreza dejanskemu premeru podnožja, določenemu v teh navodilih.
- Visoke temperature lahko povzročijo spremembo barve na zunanji strani izdelka. To ni pomanjkljivost materiala in ne vpliva na kakovost ali funkcijo izdelka.
- Vročega izdelka nikoli ne držite pod mrzlo tekočo vodo. Spodnja stran izdelka se lahko poškoduje ali odpade.

- Izdelke je primeren za ogrevanje živil v pečici (najv. 160 °C za 1 sekundo).
- Ta ponev je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Za ročno čiščenje uporabljajte vročo vodo in običajno sredstvo za pomivanje posode. Pri tem se izogibajte uporabi ostrih ali koničastih predmetov ali krtač, da ne poškodujete materiala.
- Za čiščenje ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev.
- Pogosto čiščenje z ostrimi čistilnimi sredstvi lahko povzroči poškodbe in/ali razbarvanje ponve.
- Čiščenje v pomivalnem stroju lahko povzroči razbarvanje delov iz aluminija.
- **POZOR! PRASKE!** Preprečite potiskanje kuhinjske posode po stekleno-keramičnih kuhalnih poljih! Preden začnete s kuhanjem vam priporočamo, da površino kuhalnega polja in dno kuhinjske posode obrišete s čisto krpo, ki ne pušča dlak (na primer krpa iz mikrovlaken). Na ta način lahko preprečite praske.
- **Varno za živila:** Ta ponev ne vpliva na okus ali vonj pripravljenih živil.
- Ponve nikoli ne uporabljajte, če ročaji niso pritegnjeni. Po potrebi pritegnite vijake na ročaju.

● Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.

O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.

Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (npr. IAN 373075_2104) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

Servis

 **Servis Slovenija**

Tel.: 080082034

E-Mail: owim@lidl.si

Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 080082034

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnil kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.





7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda



● 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. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Pokyny pro používání a péči

- **Šetřete energii!** Aby nedocházelo ke ztrátám tepla, zvolte topnou desku o průměru, který odpovídá průměru pánve.
- Efektivní průměr dna je cca:
 - HG04352A (28 cm pánve): Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm pánve wok): Ø 140 mm
- Před prvním použitím z výrobku odstraňte veškeré nálepky a opláchněte ho čistou vodou.
- Před prvním použitím vyvařte v pánvi z 2 až 3 krát vodu, abyste odstranili případné zbytky z výroby.
- Namažte pánev lehce tukem.
- Nepřehřívejte prázdnou nebo naplněnou pánev, protože jinak se sníží protipřilnavý účinek resp. se poškodí povlak.

- Nebezpečí přehřátí! U tukem nenamazaných přehřátých pánví může dojít při kontaktu s tuk neobsahující připravovanou potravinou ke zbarvení nepřílnavého povrchu v důsledku spalování proteinů. Tato zbarvení je třeba považovat za stopy používání, nepředstavují žádné narušení jakosti povlaku a jeho způsobilosti pro používání.
- Ohřívejte připravované potraviny při vyšším/středním ohřevu a nechte je pak na nízkém stupni dovařit.
- Nenechávejte pánev bez dozoru, když se tuk zahřívá: Přehřátý tuk se může vznítit. Nikdy nehaste hořící tuk vodou! Zaduste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- Používejte pouze plastové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky abyste nepoškodili nepřílnavý povrch. Nekrájejte potraviny přímo v pánvi.
- Do pánve nedávejte nikdy maso, ze kterého kape. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- Během vaření se může zahřát rukojeť. Pro svou ochranu používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Pánev je vhodná plynové, elektrické, sklokeramické, indukční a halogenové varné desky.

- **Pokyn pro indukční varná pole:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce/pánve. To je normální a neznamena to závadu indukčního varného pole ani nádobí. Hrnec/pánev je třeba umístit do středu na indukční varné pole. **VÝSTRAHA! Vysoká rychlost ohřevu!** Kuchyňské nádobí při předeřevu nepřehřejte. V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- Toto zboží kombinuje výhody hliníkového nádobí, jako jsou nízká hmotnost a vysoká tepelná vodivost, s výhodami vaření s indukci. Aby to bylo možné, byly do hliníkového dna vloženy magnetické ocelové prvky. Dno tedy není průběžně magnetické, takže se na indukčních deskách, které jsou výrazně větší než průměr dna, může stát, že indukční cívky nereagují. To není nedostatek kvality a nepředstavuje narušení funkčnosti. Aby výrobek správně fungoval, vždy jej umístěte na varné pole, které odpovídá účinnému spodnímu průměru uvedenému v této příručce.
- Vysoké teploty mohou vést ke změně barvy vnější strany výrobku. Nejedná se o vadu materiálu a neovlivňuje to kvalitu nebo funkci výrobku.
- Nikdy nedávejte horký výrobek pod tekoucí studenou vodu. Spodní část výrobku by se tím mohla poškodit nebo z výrobku odpadnout.

- Výrobek je vhodný pro udržování teplých jídel v troubě (max. 160 °C po dobu 1 hodiny).
- Tato pánev je vhodná pro mytí v myčce.
- Pro ruční čištění použijte horkou vodu a obyčejný prostředek na mytí nádobí. Vyhněte se používání ostrých a špičatých předmětů nebo kartáčů, abyste nepoškodili materiál.
- K čištění nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky.
- Časté čištění ostrými čisticími prostředky může vést k poškození a/ nebo změně barvy pánve.
- Čištění v myčce může vést ke změně zbarvení hliníkových dílů.
- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhněte se posouvání nádobí tam a zpět na sklokeramické varných polích! Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste otřeli povrch varného pole a dno nádobí čistou, nežmolující látkou (například z mikrovlákna). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.
- **Bezpečné pro potraviny:** Tato pánev nemá žádný vliv na chuť a vůni připravovaného jídla.
- Jsou-li rukojeti volné, pánve nepoužívejte. Je-li to nutné, utáhněte šroubové spojení rukojetí.

● Zlikvidování

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

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

● Záruka

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Ušchovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tato stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (např. IAN 373075_2104) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Servis

Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

● 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.

● Návod na používanie a starostlivosť

- **Šetrite energiou!** Aby sa zabránilo strate tepla, zvolíte varnú dosku s priemerom, ktorý zodpovedá priemeru panvice.
- Efektívny priemer dna pribl.:
 - HG04352A (28 cm panvica): Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm wok): Ø 140 mm
- 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 zvyšky z výroby.
- Panvicu mierne namastite.
- Prázdnu ani plnú panvicu neprehrievajte, aby neoslabla vlastnosť nepríľnavosti, príp. sa nepoškodil povrch.

- Nebezpečenstvo prehriatia! Ak sa prehriata panvica bez oleja dostane do kontaktu s potravinami bez tuku, môžu vzniknúť zafarbenia nepríľnavého povrchu spôsobené spálením bielkovín. Tieto sfarbené miesta sa považujú za stopy po používaní a v žiadnom prípade neovplyvňujú kvalitu vrchnej vrstvy a vhodnosť jej používania.
- Ohrejte jedlo na vysokom/miernom ohni a nechajte ho dôjsť na malom plameni.
- Nenechávajte panvicu bez dozoru, keď sa ohrieva tuk: Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Nikdy nehaste horiaci tuk vodou! Plameň uhaste pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Používajte len kuchynské náradie z plastu alebo dreva, aby ste nepoškodili nepríľnavý povrch. Nekrájajte jedlo priamo v panvici.
- 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, indukčné a halogénové varné dosky.

- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môže vznikáť zvuk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a hrnca/panvice. Je to normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie. Umiestnite hrniec/panvicu do stredu indukčného poľa. **OPATRNE! Veľmi rýchle ohriatie!** Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte. V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.
- Tento produkt kombinuje výhody hliníkovej varnej nádoby, ako sú nízka hmotnosť a vysoká vodivosť tepla, s výhodami varenia s indukciou. Aby to bolo možné, boli do hliníkoveho dna pridané magnetické oceľové prvky. Dno nie je preto celé magnetické, takže na indukčných varných doskách, ktoré sú o dosť väčšie ako je priemer dna, sa môže stať, že indukčné cievky nebudú reagovať. To nie je žiadna chyba kvality a nepredstavuje žiadne zníženie funkčnosti. Produkt bude fungovať správne, len ak ho vždy umiestnite na varnú dosku, ktorá zodpovedá efektívnemu priemeru dna uvedenému v tomto návode.
- Vysoké teploty môžu spôsobiť sfarbenie vonkajšej strany produktu. To nie je žiadna materiálová chyba a v žiadnom prípade neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu produktu.
- Horúci produkt nikdy nechladte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla spodná strana produktu poškodiť alebo z produktu odpadnúť.

- Produkt je vhodný na udržiavanie teplého jedla v rúre (max. 160 °C na 1 hodinu).
- Táto panvica je vhodná do umývačky riadu.
- Na ručné umývanie použite horúcu vodu a bežný prostriedok na umývanie riadu. Vyhnite sa používaniu ostrých a špicatých predmetov alebo kefiek, aby ste nepoškodili materiál.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky.
- Časté čistenie so silnými čistiacimi prostriedkami môže viesť k poškodeniu a/alebo zafarbeniu panvice.
- Čistenie v umývačke riadu môže viesť k sfarbeniu hliníkových častí.
- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklokeramickej varnej doske! Predtým, ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlпов (napr. z mikrovlákna). Takto zabránite vzniku škrabancov.
- **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.

● 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.

● Záruka

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériach alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 373075_2104) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviška.

Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

● 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.:
 - HG04352A (28 cm Pfanne): Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm Wok): Ø 140 mm
- 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.

- Überhitzungsgefahr! Bei nicht eingefetteten überhitzten Pfannen kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Antihafbeschichtung kommen. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.
- Erhitzen Sie das Gargut bei hoher / mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, wenn sich das Fett erhitzt: Überhitztes Fett kann sich entzünden. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt in der Pfanne.
- Kein tropfnasses Fleisch in die Pfanne geben. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Während des Kochens kann sich der Griff erhitzen. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz einen Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Die Pfanne ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenherdplatten geeignet.

- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs / der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin. Der Topf / die Pfanne ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren. **ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit!** Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Dieser Artikel verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar. Damit der Artikel einwandfrei funktioniert, stellen Sie ihn bitte immer auf das Kochfeld, das dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.
- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.

- Der Artikel ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).
- Diese Pfanne ist spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie für die Reinigung per Hand heißes Wasser und gewöhnliches Geschirrspülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und / oder Verfärbung der Pfanne führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselreichen 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.

● 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.

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 373075_2014) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
373075_2104	HG04352A	Ø 280 mm	Ø 200 mm	10/2021
	HG04352B	Ø 280 mm	Ø 140 mm	



OWIM GmbH & Co. KG
 Stiftsbergstraße 1
 74167 Neckarsulm
 GERMANY

IAN 373075_2104

