



**ALUMINIUM FRYING PAN / ALUMINIUM WOK /
ALUMINIUM-PFANNE / ALUMINIUM-WOKPFANNE /
POËLE EN ALUMINIUM / WOK EN ALUMINIUM**

(DE) (AT) (CH)

**ALUMINIUM-PFANNE /
ALUMINIUM-WOKPFANNE**

Kurzanleitung

(GB) (IE)

**ALUMINIUM FRYING PAN /
ALUMINIUM WOK**

Short manual

(FR) (BE)

**POËLE EN ALUMINIUM /
WOK EN ALUMINIUM**

Guide de démarrage rapide

(NL) (BE)

**ALUMINIUM PAN /
ALUMINIUM WOKPAN**

Beknopte handleiding

(PL)

**PATELNIĄ ALUMINIOWA /
PATELNIĄ ALUMINOWA WOK**

Krótką instrukcją

(CZ)

**HLINÍKOVÁ PÁNEV /
HLINÍKOVÁ PÁNEV WOK**

Krátký návod

(SK)

PANVICA / WOK PANVICA

Krátky návod

(ES)

**SARTÉN DE ALUMINIO /
WOK DE ALUMINIO**

Guía rápida

(DK)

**ALUMINIUMSPANDE /
WOKPANDE AF ALUMINIUM**

Kort vejledning

DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	3
GB/IE	Short manual	Page	6
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	9
NL/BE	Beknopte handleiding	Pagina	12
PL	Krótką instrukcja	Strona	15
CZ	Krátký návod	Strana	18
SK	Krátky návod	Strana	21
ES	Guía rápida	Página	24
DK	Kort vejledning	Side	27

● Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 373075_2104 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠️ WARNUNG! Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts 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.
- 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.
- 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.
- 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 spülmaschineneeignet.
- 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, 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.

● Short manual

This document is a shorter printed version of the complete instruction manual. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can view and download the complete instruction manual by entering the article number (IAN) 373075_2104.

⚠ WARNING! Observe the complete instruction manual and safety notes to prevent personal injury and property damage. The short guide forms an integral part of this product. Prior to using the product, familiarize yourself with all operation and safety notes. Keep the short manual well preserved and if you hand the product on to third parties, all documentation should be passed on as well.

● 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.
- 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.
- 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.
- 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.

● Guide de démarrage rapide

Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR, vous accédez directement à la page de service de Lidl (www.lidl-service.com), et en saisissant le numéro d'article (IAN) 373075_2104, vous pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT ! Respectez le mode d'emploi complet et les consignes de sécurité afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Le guide rapide fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les instructions d'utilisation et de sécurité. Conservez le guide rapide dans un endroit sûr et remettez tous les documents lorsque vous transmettez le produit à un tiers.

● Mode d'emploi et consignes d'entretien

- **Économisez 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. :
 - HG04352A (28 cm poêle) : Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm wok) : Ø 140 mm
- Avant la première utilisation, éliminez tous les autocollants du produit et rincez-le à l'eau claire.
- Prévoyez avant la première cuisson de faire bouillir de l'eau dans la poêle 2 à 3 fois afin d'éliminer complètement tous les résidus de fabrication.
- 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 atteinte à la qualité du revêtement et son utilité.
- Chauffez les aliments à chaleur moyenne/élevée et laissez-les ensuite continuer leur cuisson à un niveau plus réduit.
- 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.
- Durant la cuisson, la poignée/le manche peut chauffer. Pour votre protection, utilisez une manique ou des gants de cuisine.
- La poêle est appropriée pour les bouches de gaz, les plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :**
Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et de la marmite/poêle. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du récipient de cuisson. La casserole/poêle doit être positionnée au centre sur la plaque de cuisson à induction. **ATTENTION ! Vitesse de chauffage élevée !** Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage. En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.

- Pour que l'article fonctionne correctement, veuillez toujours le placer sur la plaque de cuisson qui correspond au diamètre réel du fond indiqué dans ce mode d'emploi.
- 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.
- Prière de 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 (160 °C max. pour 1 heure).
- Cette poêle va au lave-vaisselle.
- Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et votre liquide vaisselle habituel. Évitez durant l'utilisation 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 abrasif et 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 ! 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 prévenir les rayures.
- **Convient pour les aliments :** 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/manches.

● Beknopte handleiding

Bij dit document gaat het om een verkorte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Door het scannen van de QR-code komt u direct op de Lidl-Service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door het invoeren van het artikelnummer (IAN) 373075_2104 de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden.

⚠ WAARSCHUWING! Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies in acht om verwondingen en materiële schade te vermijden. De beknopte handleiding is een onderdeel van dit product. Maak u voor het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsinstructies. Bewaar de beknopte handleiding goed en overhandig ook alle documenten als u het product aan derden geeft.

● Gebruiks- en onderhoudstips

- **Energie besparen!** Kies om warmteverlies te vermijden een verwarmingsplaat met een diameter die gelijk is aan die van de pan.
- Effectieve bodemdiameter ca.:
 - HG04352A (28 cm Pan): Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm Wok): Ø 140 mm
- Verwijder voor het eerste gebruik alle etiketten van het product en spoel het af met schoon water.
- Breng voor het eerste gebruik in de pan 2 tot 3 maal water aan de kook om eventuele resten van het productieproces volledig te verwijderen.
- Een lege of met te braden gerechten gevulde pan niet oververhitten omdat anders het anti-aanbakeffect afneemt of de beschermlaag beschadigd wordt.

- Oververhittingsgevaar! Bij niet ingevette, oververhitte pannen kan contact met vetvrije gerechten door verbranding van de eiwitten leiden tot verkleuring van de anti-aanbaklaag. Deze verkleuringen moeten gezien worden als gebruikssporen en zijn niet van invloed op de kwaliteit van de anti-aanbaklaag en de gebruiksgeschiktheid ervan.
- Verwarm de te bereiden gerechten op een hoge/gemiddelde verwarmingsstand en laat daarna alles op lage stand gaar worden.
- Houd de pan altijd in het oog als vet verhit wordt: Oververhit vet kan ontbranden. Brandend vet nooit met water blussen! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Gebruik alleen keukengerei van hout of kunststof om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen. Snijd de gerechten niet rechtstreeks in de pan.
- Tijdens het koken kan de greep heet worden. Gebruik voor uw eigen bescherming een pannenlap of grillhandschoenen.
- De pan is geschikt voor gas-, inductie- en halogeenkookplaten zowel als voor elektrische en glaskeramische kookplaten.
- **Tip voor inductiekookplaten:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van de potten/pannen. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van de pan. Zet de pan midden op de inductiekookplaat. **OPGELET! Het product warmt snel op!** Oververhit de pan bij het voorverwarmen niet. Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.
- Zet het product, om ervoor te zorgen zonder problemen functioneert, altijd op een kookplaat die overeenkomt met de in deze handleiding aangegeven effectieve bodemdiameter.

- Hoge temperaturen kunnen verkleuringen van de buitenkant van het product veroorzaken. Dat betekent niet dat er iets mis is met het materiaal en het heeft geen invloed op de kwaliteit of de werking van het product.
- Houd het hete product nooit onder koud stromend water. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.
- Het artikel is geschikt om gerechten in de oven warm te houden (max. 160 °C gedurende 1 uur).
- Deze pan is geschikt voor de vaatwasser.
- Maakt u het product met de hand schoon, gebruik dan warm water en een gewoon afwasmiddel. Gebruik om het materiaal niet te beschadigen daarbij geen scherpe en spitse voorwerpen of borstels.
- Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe schuurmiddelen.
- Veelvuldig schoonmaken met scherpe schoonmaakmiddelen kan leiden tot beschadiging en/ of verkleuring van de pan.
- Schoonmaken in de vaatwasmachine kan leiden tot verkleuring van de aluminium onderdelen.
- **OPGELET! KRASSEN!** Schuif het kookgerei op glaskeramische kookplaten niet heen en weer! Voordat u begint te koken, bevelen wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pan met een schone, pluisvrije doek (bijv. microfibre) af te wrijven. Daardoor kunt u krassen voorkomen.
- **Geschikt voor levensmiddelen:** Deze pan heeft geen invloed op smaak en reuk van erin bereide gerechten.
- Gebruik nooit pannen met losse handgrepen. Draai indien nodig de schroefverbinding van de handgrepen vast.

● Krótką instrukcją

Niniejszy dokument jest skróconą, wydrukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 373075_2104 będziesz mógł/a obejrzeć i pobrać pełną instrukcję obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE! Należy przestrzegać kompletnej instrukcji obsługi oraz wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych. Skrócona instrukcja obsługi jest integralną częścią tego produktu. Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachować skróconą instrukcję a przy przekazaniu produktu osobom trzecim należy ją dołączyć.

● Instrukcje użytkowania i konserwacji

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy patelni.
- Efektywna średnica dna ok.:
 - HG04352A (patelnia 28 cm): Ø 200 mm
 - HG04352B (wok 28 cm): Ø 140 mm
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszystkie etykiety i spłukać patelnię czystą wodą.
- Przed pierwszym użyciem patelni zagotować wodę 2 lub 3 razy, aby całkowicie usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne.
- Nie przegrzewać pustej lub wypełnionej smażoną żywnością patelni, w przeciwnym razie działanie zapobiegającej przywieraniu powłoki osłabnie lub może ona ulec uszkodzeniu.

- Ryzyko przegrzania! W przypadku przegrzanych patelni, które nie są natłuszczone, nieprzywierająca powłoka może odbarwić się w wyniku spalania białek, gdy wejdzie w kontakt z beztłuszczową żywnością. Te przebarwienia należy traktować jako oznaki użytkowania i nie wpływają one na jakość powłoki ani na jej użyteczność.
- Potrawę podgrzewać na silnym lub średnim ogniu, a następnie na małym, aby dokończyć gotowanie.
- Nie zostawiać patelni bez nadzoru, gdy tłuszcz się nagrzewa: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Palącego się tłuszczu nigdy nie gasić wodą! Płomień zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki, zapobiegającej przywieraniu. Nie ciąć żywności bezpośrednio na patelni.
- Podczas gotowania uchwyt może się nagrzewać. Używać rękawic do grilla lub rękawic kuchennych.
- Patelnia nadaje się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W pewnych okolicznościach, ze względu na właściwości elektromagnetyczne źródła ciepła oraz patelni lub garnka, może pojawiać się szum. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani naczynia do gotowania. Garnek lub patelnię należy stawiać na środku płyty indukcyjnej. **UWAGA! Duża szybkość nagrzewania!** Urządzenia do gotowania nie wolno przegrzewać. W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- Aby przedmiot działał prawidłowo, należy zawsze umieszczać go na płycie grzejnej, która odpowiada efektywnej średnicy podstawy określonej w niniejszej instrukcji.

- Wysokie temperatury mogą powodować przebarwienia na zewnątrz produktu. Nie jest to wada materiałowa i nie wpływa na jakość ani działanie produktu.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- Produkt nadaje się do przechowywania żywności w piekarniku w celu podtrzymywania ciepła (maks. 160 °C przez 1 godzinę).
- Patelnię można myć w zmywarce.
- W przypadku mycia ręcznego używać ciepłej wody i zwykłego detergentu. Należy unikać używania jakichkolwiek ostrych narzędzi, aby nie uszkodzić materiału.
- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.
- Częste czyszczenie ostrymi detergentami może spowodować uszkodzenie i / lub przebarwienie aluminiowych części patelni.
- Mycie w zmywarce może powodować odbarwienia elementów aluminiowych.
- **UWAGA! ZADRAPANIE!** Unikać szurania patelnią po ceramicznej płycie grzejnej! Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna patelni czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.
- **Bezpieczna żywność:** Patelnia nie zmienia smaku ani zapachu przygotowywanych potraw.
- Nie używać patelni, jeśli uchwyty będą poluzowane. Ewentualnie dociągnąć poluzowane złącza śrubowe.

● Krátký návod

Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí kompletního návodu k obsluze. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na servisní stránku firmy Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla artiklu (IAN) 373075_2104 zobrazit a stáhnout kompletní návod k obsluze.

⚠ VAROVÁNÍ! Dodržujte kompletní návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění osob a věcným škodám. Krátký návod k obsluze je nedílnou součástí tohoto produktu. Před použitím výrobku se seznamte se všemi obslužnými a bezpečnostními pokyny. Krátký návod k obsluze si dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte i všechny dokumenty.

● 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.
- Nepřehřívejte prázdnou nebo naplněnou pánve, 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 nepřilnavého 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 nepřilnavý povrch. Nekrájejte potraviny přímo v pánvi.
- 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 varné 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.
- 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, nežmolčující 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.

● Krátky návod

Tento dokument je skrátenou tlačенou verziou celého návodu na ovládanie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a zadaním čísla výrobku (IAN) 373075_2104 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na ovládanie.

⚠ VAROVANIE! Dodržiavajte celý návod na ovládanie a bezpečnostné pokyny, aby nedošlo k poraneniu osôb a vecným škodám. Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými ovládacími a bezpečnostnými pokynmi. Krátky návod si dobre uschovajte a pri predaní výrobku tretím osobám im vydajte i všetky podklady.

● Návod na používanie a starostlivosť

- **Šetrite energiou!** Aby sa zabránilo strate tepla, zvolte 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.
- 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.
- 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.
- Produkt bude fungovať správne, len ak ho vždy umiestnite na varnú dosku, ktorá zodpovedá efektívnemu prímeru 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 nechladíte 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.

● Guía rápida

Este documento se trata de una copia impresa acortada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accede directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN) 373075_2104, puede consultar y descargar el manual de instrucciones completo.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Observe el manual de instrucciones completo y las indicaciones de seguridad para evitar daños personales y materiales. La guía rápida forma parte integrante del producto. Familiarícese con las indicaciones de uso y de seguridad antes de comenzar a utilizar el producto. Conserve esta guía rápida y asegúrese de proporcionar todos los documentos relacionados con el producto en caso de entregarlo a terceros.

● Indicaciones de cuidado y uso

- **¡Ahorre energía!** Para evitar la pérdida de calor, seleccione una placa calefactora que tenga un diámetro que corresponda al diámetro de la sartén.
- Diámetro efectivo de la base aprox.:
 - HG04352A (sartén de 28 cm): Ø 200 mm
 - HG04352B (wok de 28 cm): Ø 140 mm
- Antes del primer uso, retire todas las pegatinas del producto y enjuáguelo con agua limpia.
- Antes del primer uso calentar la sartén de 2 a 3 veces con agua para eliminar completamente cualquier residuo de producción.
- 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.

- ¡Peligro de sobrecalentamiento! Las sartenes no engrasadas y sobrecalentadas pueden causar la decoloración de la capa antiadherente cuando entran en contacto con alimentos sin grasa debido a la quema de las proteínas. Estas decoloraciones se consideran como marcas de uso y no afectan a la calidad del recubrimiento ni a su idoneidad para el uso.
- Caliente la comida a fuego alto / medio inicialmente y déjela después a fuego lento hasta terminar la cocción.
- No deje la sartén sin vigilancia cuando se caliente la grasa: La grasa sobrecalentada puede incendiarse. ¡Jamás apague la grasa ardiendo con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta densa.
- Utilice solamente utensilios de cocina de plástico o madera, para no dañar la capa antiadherente. No cortar los alimentos directamente en la sartén.
- 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 adecuada para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, de inducción y de superficies halógenas.
- **Nota para las placas de inducción:** Bajo ciertas circunstancias, se puede detectar un ruido debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y la olla o la sartén. Esto es normal y no hace referencia a un defecto de su placa de inducción o utensilio de cocina. La cacerola / la sartén debe colocarse en el centro de la placa de inducción. **¡ATENCIÓN! ¡Alta velocidad de calentamiento!** No sobrecalentar los utensilios de cocina durante el precalentamiento. En caso de sobrecalentamiento debe airearse bien el espacio.
- Para que el artículo funcione correctamente, colóquelo siempre sobre una placa de cocción que corresponda al diámetro efectivo de la base de la cacerola especificado en estas instrucciones.

- Las altas temperaturas pueden decolorar la parte exterior del producto. Esto no es ningún defecto de material y no afecta a la calidad o funcionalidad del producto.
- Nunca ponga el producto caliente bajo un chorro de agua fría. La parte inferior del producto podría dañarse o despegarse del producto.
- Este artículo es adecuado para mantener las comidas calientes en el horno (máx. 160 °C durante 1 hora).
- Esta sartén es apta para lavavajillas.
- Para la limpieza manual, utilice agua caliente y un detergente lavavajillas común. Evite el uso de objetos afilados, puntiagudos o de cepillos, para no dañar el material.
- No use productos abrasivos para limpiar.
- La limpieza frecuente con productos de limpieza fuertes puede dañar y / o decolorar la sartén.
- La limpieza en el lavavajillas puede causar decoloración de las piezas de aluminio.
- **¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZOS!** ¡Evite las rozaduras del utensilio de cocina sobre vitrocerámicas! Antes de empezar a cocinar, le recomendamos que limpie la superficie de la placa de cocción y el fondo del utensilio de cocina con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, microfibra). Así puede evitar arañazos.
- **Seguridad alimentaria:** Esta sartén no influye ni el sabor ni en el olor de los alimentos cocinados.
- No utilice las sartenes si los mangos están flojos. Si es necesario vuelva a apretar la atornilladura de los mangos.

● Kort vejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning. Ved at scanne QR-koden har du direkte adgang til Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan åbne den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 373075_2104 og downloade den.

⚠ ADVARSEL! Vær opmærksom på den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedshenvisningerne, for at undgå personskader og materielle skader. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig før brug af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedshenvisninger. Opbevar den korte vejledning forsvarligt og udlever alle bilag, hvis du giver produktet videre til tredjepart.

● Brugs- og vedligeholdelsesvejledning

- **Spar energi!** For at undgå varmetab, skal du vælge en varmeplade med en diameter, der passer med pandens diameter.
- Effektiv bunddiameter ca.:
 - HG04352A (28 cm pande): Ø 200 mm
 - HG04352B (28 cm wok): Ø 140 mm
- Før første ibrugtagning fjernes alle etiketter fra produktet, der vaskes med rent vand.
- Før ibrugtagning skal panden koges med vand 2 til 3 gange for helt at fjerne eventuelle produktionsrester.
- En tom pande eller en pande, der er fyldt med mad til stegning, må ikke overophedes, da non-stick effekten aftager, eller belægningen tager skade.

- Overophedningsfare! På pander uden fedtstof, der overophedes, kan der forekomme misfarvninger af non-stick belægningen, når der forbrændes proteiner ved kontakt med fedtfattige madvarer. Disse misfarvninger skal betragtes som tegn på brug og har ingen indflydelse på belægningens kvalitet og brugsegenskaberne.
- Opvarm mad, der skal koges, ved høj/middel varme, og lad det koge færdigt på et lavere trin.
- Panden må ikke være uden opsyn ved opvarmning af fedt: Overophedet fedt kan antænde. Brændende fedt må aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ for ikke at beskadige slip let-belægningen. Madvarer må ikke udkæres direkte på panden.
- Ved madlavning kan håndtaget blive varmt. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Panden kan anvendes med gas-, el-, glaskeramiske-, induktions- og halogenkogeplader.
- **Vejledning for induktionskogeplader:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og grydens/pandens elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller køkkengrej. Gryden/panden skal anbringes midt på induktionskogepladen. **OBS! Hurtig opvarmingshastighed!** Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning. Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.
- For at artiklen virker korrekt, skal du altid stille den på en kogeplade, som svarer til den effektive bunddiameter, der er angivet i denne vejledning.

- Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke en materialefejl og har ingen indflydelse på produktets kvalitet eller funktion.
- Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Herved kan produktets underside tage skade eller falde af produktet.
- Artiklen er egnet til at holde tilberedt mad varm i ovnen (maks. 160 °C i 1 time).
- Denne pande er egnet til opvaskemaskine.
- Ved opvask i hånden anvendes varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande eller børster for ikke at beskadige materialet.
- Anvend ikke skræppe skuremidler til rengøring.
- Hyppig rengøring med skræppe rengøringsmidler kan medføre skader og/eller misfarvning af panden.
- Opvask i opvaskemaskine kan medføre misfarvning af aluminiumsdelene.
- **OBS! RIDSER!** Undgå at skubbe og trække kogegrejet på glaskeramiske kogepåler! Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepålerens overflade og kogegrejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.
- **Levnedsmiddelsikker:** Denne pande påvirker ikke de tilberedte madvarers smag og lugt.
- Panden må ikke anvendes, hvis håndtaget sidder løst. Efterspænd evt. håndtagets skruer.

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

