



ALUMINIUM-SERVIERPFANNE / ALUMINIUM SHALLOW CASSEROLE / SAUTEUSE EN ALUMINIUM

(DE) (AT) (CH)

ALUMINIUM- SERVIERPFANNE

Kurzanleitung

(GB) (IE)

ALUMINIUM SHALLOW CASSEROLE

Short manual

(FR) (BE)

SAUTEUSE EN ALUMINIUM

Guide de démarrage rapide

(NL) (BE)

ALUMINIUM SERVEERPAN

Beknopte handleiding

(PL)

ALUMINIOWA PATELNIĄ DO SERWOWANIA

Krótką instrukcją

(CZ)

SERVÍROVACÍ PÁNEV

Krátký návod

(SK)

SERVÍROVACIA PANVICA

Krátky návod

(ES)

CAZUELA DE ALUMINIO

Guía rápida

(DK)

SERVERINGSPANDE AF ALUMINIUM

Kort vejledning

(IT)

TEGAME

Guida rapida

(HU)

ALUMÍNIUM TÁLALÓSERPENYŐ

Rövid útmutató

(SI)

ALUMINIJASTA PONEV

Kratka navodila

DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	3
GB/IE	Short manual	Page	7
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	11
NL/BE	Beknopte handleiding	Pagina	15
PL	Krótka instrukcja	Strona	19
CZ	Krátký návod	Strana	23
SK	Krátky návod	Strana	27
ES	Guía rápida	Página	31
DK	Kort vejledning	Side	35
IT	Guida rapida	Pagina	39
HU	Rövid útmutató	Oldal	43
SI	Kratka navodila	Stran	47

● 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) 379530_2110 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠️ WARNUNG! Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedienhinweisen 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. Ø 179 mm
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Aufkleber vom Produkt und spülen Sie es mit klarem Wasser ab.
- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Fetten Sie das Produkt leicht ein.
- Das leere oder mit Bratgut gefüllte Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.

- Überhitzungsgefahr! Bei einem nicht eingefetteten überhitzten Produkt kann es bei Kontakt mit fettfreiem Gargut durch Verbrennen der Proteine zu Verfärbungen in der Antihaftbeschichtung 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 das Produkt 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 Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Kein tropfnasses Fleisch in das Produkt 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.
- Das Produkt 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 Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin. Das Produkt 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.
- Das Produkt 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 das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es bitte stets 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.

- Das Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).
- Dieses Produkt 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 des Produkts führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich/nicht schlagfest!
- **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:** Dieses Produkt hat keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch der zubereiteten Speisen.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, falls Griff oder Deckelknopf lose sein sollten. Ziehen Sie, falls notwendig, die Schraube des Griffes und des Deckelknopfs fest.

● 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) 379530_2110.

⚠ WARNING! Observe the complete instruction manual 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. 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 product.
- Effective bottom diameter approx. Ø 179 mm
- Remove all labels from the product prior to use and rinse with clean water.
- Before using the product for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
- Lightly grease the product.
- Do not overheat the product 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 the non-oiled, overheated product, 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 product 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 product.
- Do not add dripping wet meat to the product. 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 product 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 product. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged. Place the product 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 product 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 product 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 product is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 160 °C for 1 hour).
- This product 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 product with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- **ATTENTION!** The glass lid is fragile/not impact-resistant!
- **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 product does not affect the taste or odour of prepared foods.
- Never use the product if the handle or the lid's knob are loose. Retighten the screw joint of the handle and lid's knob 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) 379530_2110, vous pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT ! Respectez le mode d'emploi complet afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Le guide de démarrage rapide fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les instructions d'utilisation. Conservez le guide de démarrage 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

- **Économiser l'énergie !** Afin d'éviter de perdre de l'énergie, choisissez une plaque chauffante avec un diamètre qui correspond à celui de la poêle.
- Diamètre du fond effectif environ Ø 179 mm
- Avant la première utilisation, éliminez tous les autocollants du produit et rincez-le à l'eau claire.
- Prévoyez avant la première utilisation de faire bouillir de l'eau 2 à 3 fois dans le produit afin d'éliminer complètement les résidus de fabrication éventuels.
- Graissez légèrement le produit.
- Ne pas trop chauffer le produit rempli avec des aliments ou à vide, sinon l'efficacité de la surface antiadhésive diminue ou le revêtement risque d'être détérioré.

- Risque de surchauffe ! Dans le cas d'un produit non graissé et surchauffé, le revêtement antiadhésif peut se colorer au contact avec des aliments sans graisse en raison de la combustion des protéines. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune diminution de la qualité du revêtement et de son utilité.
- Chauffez les aliments à chaleur moyenne/élevée et laissez-les ensuite continuer leur cuisson à petit feu.
- Ne laissez jamais le produit 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 pas les aliments directement dans le produit.
- Ne pas mettre de viande dont le jus coule dans le produit. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- Durant la cuisson, le manche peut chauffer. Pour votre protection, utilisez une manique ou des gants de cuisine.
- Le produit est approprié 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, l'apparition d'un bruit dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit est possible. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du récipient de cuisson. Le produit doit être centré 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.

- Le produit combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, aux avantages de la cuisson par induction. Pour permettre cet effet, des éléments en acier magnétiques ont été insérés dans le fond en aluminium. Le fond n'est pas magnétique dans son ensemble, ainsi si la plaque de cuisson à induction est plus grande que le diamètre du fond, les bobines d'induction risquent de ne pas réagir. Cela n'est pas un vice de qualité et n'entrave pas l'efficacité. Pour que le produit 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.
- Ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.

- Le produit convient au maintien au chaud des aliments au four (max. 160 °C pendant 1 heure).
- Le produit va au lave-vaisselle.
- Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et votre liquide vaisselle habituel. Durant cette opération, évitez tout objet tranchant ou pointu ainsi que l'usage de brosse afin de ne pas endommager le matériau.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit agressif.
- Un nettoyage fréquent avec des détergents agressifs peut conduire à une détérioration et/ou une décoloration du produit.
- Le nettoyage au lave-vaisselle peut conduire à des décolorations des parties en aluminium.
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre est fragile/n'est pas antichoc !
- **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.
- **Qualité alimentaire :** Ce produit n'a pas d'influence sur le goût et l'odeur des aliments préparés.
- Si le manche ou le bouton du couvercle sont desserrés, cessez d'utiliser le produit. Révissez, si nécessaire, la vis des manche et bouton du couvercle.

● 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) 379530_2110 de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden.

⚠ WAARSCHUWING! Neem de volledige gebruiksaanwijzing 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 bedieningsinstructies. Bewaar de beknopte handleiding goed en overhandig ook alle documenten als u het product aan derden geeft.

● Gebruiksaanwijzingen en onderhoudstips

- **!Energie besparen!** Kies, om warmteverlies te vermijden, een verwarmingsplaat met een diameter gelijk aan die van de pan.
- Effectieve bodemdiameter ca. Ø 179 mm
- Verwijder voor het eerste gebruik alle etiketten van het product en spoel het af met schoon water.
- Kook, voordat u het product voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal water in het product om eventuele productieresten te verwijderen.
- Vet het product lichtjes in.
- Een lege of met te braden gerechten gevuld product niet oververhitten omdat anders het anti-aanbakeffect afneemt of de anti-aanbaklaag beschadigd wordt.

- Oververhittingsgevaar! Bij een niet ingevet, oververhit product 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 het product altijd in het oog als er vet in 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 te koken gerechten niet direct in het product.
- Geen druppelnat vlees in het product doen. Op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- Tijdens het koken kan de greep heet worden. Gebruik voor uw eigen bescherming een pannenlap of grillhandschoenen.
- Het product is geschikt voor gas en elektrisch koken zowel als voor glaskeramische-, inductie- en halogeenkookplaten.

- **Tip voor inductiekookplaten:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van het product. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van de pan. Zet het product midden op een inductiekookplaat. **OPGELET! Het product warmt snel op!** Oververhit de pan bij het voorverwarmen niet. Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.
- Dit product koppelt de voordelen van kookgerei van aluminium, zoals laag gewicht en grote warmtegeleiding, aan de voordelen van inductiekoken. Om dit mogelijk te maken, zijn magnetische stalen elementen in de aluminiumbodem geplaatst. De bodem is dus niet volledig magnetisch, wat er bij inductiekookplaten die aanzienlijk groter zijn dan de bodemdiameter, toe zou kunnen leiden dat de inductiespoelen niet reageren. Dit is geen kwaliteitsgebrek en belemmert de functionaliteit niet. Zet het product, om ervoor te zorgen dat het zonder problemen functioneert, altijd op een kookplaat die overeenkomt met de in deze gebruiksaanwijzing 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.

- Dit product is geschikt om gerechten in de oven warm te houden (max. 160 °C gedurende 1 uur).
- Het product 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 het product.
- Schoonmaken in de vaatwasmachine kan leiden tot verkleuring van de aluminium onderdelen.
- **OPGELET!** Het glazen deksel is breekbaar/niet schokbestendig!
- **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. microvezel) af te wrijven. Daardoor kunt u krassen voorkomen.
- **Geschikt voor levensmiddelen:** Het product heeft geen invloed op de smaak en de geur van de klaargemaakte gerechten.
- Gebruik het product nooit als de greep of de dekselknop loszit. Draai, indien nodig, de schroef van de greep en van de dekselknop goed 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) 379530_21 10 będziesz mógł/a obejrzeć i pobrać pełną instrukcję obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE! Należy przestrzegać kompletnej instrukcji obsługi, 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. Zachować skróconą instrukcję a przy przekazaniu produktu osobom trzecim należy dołączyć do niego całą dokumentację.

● Instrukcje użytkowania i konserwacji

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy patelni.
- Efektywna średnica dna wynosi ok. Ø 179 mm
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszystkie etykiety i spłukać produkt czystą wodą.
- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w produkcie, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.
- Lekko natłuścić produkt.
- Nie przegrzewać produktu pustego lub podczas smażenia, w przeciwnym razie efekt nieprzywierania ulegnie degradacji lub powłoka zostanie uszkodzona.

- Ryzyko przegrzania! W przypadku nienatłuszczonego i przegrzanego produktu powłoka zapobiegająca przywieraniu może odbarwić się z powodu 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 produktu 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. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcji.
- Nie wkładać do produktu ociekającego mokrego mięsa. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Podczas gotowania uchwyt może się nagrzewać. Używać rękawic do grilla lub rękawic kuchennych.
- Produkt nadaje się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.

- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W określonych okolicznościach mogą pojawić się zakłócenia, które wynikają z właściwości elektromagnetycznych cyrkulacji ciepła między źródłem ciepła i produktem. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani naczynia do gotowania. Produkt należy ustawić po środku płyty indukcyjnej. **UWAGA! Duża szybkość nagrzewania!** Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać. W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- Produkt ten łączy w sobie zalety naczyń aluminiowych, takie jak niska waga i wysoka przewodność cieplna, z zaletami gotowania indukcyjnego. W tym celu w aluminiowym dnie umieszczono magnetyczne elementy stalowe. Dno nie jest zatem w całości magnetyczne, a więc może współpracować z płytami indukcyjnymi o znacznie większej średnicy bez wzbudzania cewek indukcyjnych. Nie jest to wada jakości wykonania i nie przeszkadza w funkcjonowaniu produktu. W celu zapewnienia prawidłowego działania produktu 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).
- Produkt 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 uszkodzić i/lub odbarwić produkt.
- Mycie w zmywarce może powodować odbarwienia elementów aluminiowych.
- **UWAGA!** Szklana pokrywa jest delikatna i nieodporna na uderzenia!
- **UWAGA! ZARYSOWANIA!** Unikać szurania naczyniem do gotowania po ceramicznej płycie grzejnej! Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna naczynia do gotowania czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.
- **Bezpieczna żywność:** Produkt nie wpływa na smak ani zapach przygotowywanych potraw.
- Nigdy nie używać produktu, jeśli uchwyty lub pokrywki są luźne. W razie potrzeby dokręcić śrubę uchwyty i pokrętko pokrywy.

● 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) 379530_2110 zobrazit a stáhnout kompletní návod k obsluze.

⚠ VAROVÁNÍ! Dodržujte kompletní návod k obsluze, aby nedošlo ke zranění osob a věcným škodám. Krátký návod k obsluze je nedílnou součástí tohoto produktu. Před použitím výrobku se nejdříve seznamte se všemi pokyny k obsluze. Krátký návod 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 Ø 179 mm
- Před prvním použitím z výrobku odstraňte veškeré nálepky a opláchněte ho čistou vodou.
- Vyvařte výrobek před prvním použitím 2 až 3 krát vodou, aby se odstranily případné zbytky z výroby.
- Výrobek lehce namažte tukem.
- Prázdný nebo pečeným jídlem naplněný výrobek nepřehřívejte, jinak se zhorší nepřilnavý účinek nebo se poškodí povrchová vrstva.

- Nebezpečí přehřátí! U tukem nenamazaném přehřátém výrobku 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 výrobek bez dozoru, když se tuk zahřívá: Přehřátý tuk se může vznítit. Nikdy nehaste hořící tuk vodou! Zадuste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- Používejte pouze plastové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky abyste nepoškodili nepřílnavý povrch. Nekrájejte potraviny přímo ve výrobku.
- Do výrobku nevkládejte kapající maso. 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.
- Výrobek je vhodná pro 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 výrobku. To je normální a neznamena to závadu indukčního varného pole ani nádobí. Výrobek 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.
- Tento výrobek 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 bezvadně fungoval, vždy jej prosím umístěte na varné pole, které odpovídá účinnému spodnímu průměru uvedenému v tomto návodu.
- 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 uchovávání teplých potravin v troubě (max. 160 °C po dobu 1 hodiny).
- Tento výrobek je vhodný do myčky na nádobí.
- 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 výrobku.
- Čištění v myčce může vést ke změně zbarvení hliníkových dílů.
- **VÝSTRAHA!** Skleněné víko je křehké/není odolné proti nárazům!
- **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:** Tento výrobek nemá vliv na chuť a vůni připravovaných jídel.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud jsou rukojeti nebo knoflík víka uvolněné. V případě potřeby utáhněte šroub rukojeti a knoflík víka.

● 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) 379530_2110 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na ovládanie.

⚠ VAROVANIE! Dodržiavajte celý návod na ovládanie, aby nedošlo k poraneniu osôb a vecným škodám. Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými ovládacími 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.
- Účinný priemer dna pribl. Ø 179 mm
- Pred prvým použitím odstráňte z produktu všetky nálepky a opláchnite ho čistou vodou.
- Pred prvým použitím uvarte v produkte 2 až 3 krát vodu, aby sa úplne odstránili eventuálne zvyšky z výroby.
- Produkt jemne namastite.
- Prázdny ani naplnený produkt neprehrievajte, v opačnom prípade príde k zníženiu antiadhézneho efektu, prípadne k poškodeniu ochrannej vrstvy.

- Nebezpečenstvo prehriatia! Ak sa prehriaty produkt 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.
- Pri zohrievaní tuku nenechávajte produkt bez dozoru: 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. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v produkte.
- Do produktu 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.
- Produkt je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické, indukčné a halogénové varné dosky.

- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môže vznikáť hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. Je to normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie. Produkt treba umiestniť na indukčnú varnú dosku presne do stredu. **OPATRNE! Veľmi rýchle ohriatie!** Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte. V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.
- Tento produkt spája výhody hliníkového riadu, ako je nízka hmotnosť a vysoká tepelná vodivosť s výhodami varenia za pomoci indukcie. Aby to bolo možné, boli do hliníkového 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 teploty jedál v rúre na pečenie (max. 160 °C počas 1 hodiny).
- Tento produkt je vhodný 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 ostrými čistiacimi prostriedkami môže spôsobiť poškodenie a/alebo sfarbenie produktu.
- Čistenie v umývačke riadu môže viesť k sfarbeniu hliníkových častí.
- **OPATRNE!** Sklenená pokrievka je rozbitná/nie je odolná voči nárazom!
- **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:** Tento produkt nemá žiadny vplyv na chuť a vôňu pripravovaných jedál.
- Produkt nepoužívajte, ak sú rukoväte alebo úchytky na pokrievke uvoľnené. Ak je to potrebné, utiahnite skrutky na rukoväti a na úchytku na pokrievke.

● 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) 379530_2110, puede consultar y descargar el manual de instrucciones completo.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Observe el manual de instrucciones completo para evitar daños personales y materiales. La guía rápida forma parte integrante del producto. Familiarícese con las indicaciones de uso 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 de base efectivo aprox. Ø 179 mm
- Antes del primer uso, retire todas las pegatinas del producto y enjuáguelo con agua limpia.
- Antes de usar el producto por primera vez, ponga a hervir agua 2 o 3 veces para eliminar por completo los residuos de producción.
- Engrase ligeramente el producto.
- No caliente excesivamente el producto vacío o con alimento para asar, ya que esto afecta al efecto antiadherente o daña el recubrimiento.

- ¡Peligro de sobrecalentamiento! Si el producto no está engrasado y se calienta excesivamente, al ocurrir el contacto con alimentos sin grasa las proteínas presentes en los alimentos se quemarían, lo que puede causar la decoloración de la capa antiadherente. 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 el producto 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 corte el alimento directamente en el producto.
- No coloque carne demasiado húmeda en el producto. 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.
- El producto es adecuado para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, de inducción y de superficies halógenas.

- **Nota para las placas de inducción:** En determinadas circunstancias, es posible que se escuche un ruido que se debe a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y del producto. Esto es normal y no hace referencia a un defecto de su placa de inducción o utensilio de cocina. El producto 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.
- Este producto combina las ventajas de los utensilios de cocina de aluminio, como el bajo peso y la alta conductividad térmica, con las ventajas de la cocción por inducción. Para posibilitar esto, se insertaron elementos de acero magnéticos en la base de aluminio. Por ello el fondo no es siempre magnético, y puede no responder en aquellas placas de inducción, que significativamente excedan el diámetro de la base. Esto no es un defecto de calidad y no interfiere en el funcionamiento. Para que el producto funcione correctamente, colóquelo siempre sobre una placa de cocción que corresponda al diámetro efectivo de la base indicado en este manual de 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.

- El producto es apropiado para mantener caliente los alimentos en el horno (máx. 160 °C durante 1 hora).
- Este producto es apto 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 abrasivos puede dañar y / o decolorar el producto.
- La limpieza en el lavavajillas puede causar decoloración de las piezas de aluminio.
- **¡ATENCIÓN!** ¡La tapa de cristal es frágil / no es resistente a los impactos!
- **¡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:** Este producto no influye ni en el sabor ni en el olor de los alimentos preparados.
- Nunca utilice el producto si tiene el mango o la perilla de la tapa sueltas. En su caso, apriete los tornillos del mango y de la perilla de la tapa.

● 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) 379530_2110 og downloade den.

⚠ ADVARSEL! Vær opmærksom på den komplette betjeningsvejledning, for at undgå personskader og materielle skader. Gør dig før brug af produktet fortrolig med alle betjeningshenvisninger. 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.
- Den effektive bunddiameter er ca. Ø 179 mm
- Før første ibrugtagning fjernes alle etiketter fra produktet, der vaskes med rent vand.
- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2 til 3 gange for fuldstændig fjernelse af eventuelle produktionsrester.
- Smør produktet let med fedt.
- Et tomt produkt eller et produkt, der er fyldt med mad til stegning må ikke overophedes, da slip-let effekten aftager, eller belægningen tager skade.

- Overophedningsfare! Hvis produktet ikke er smurt med fedt og er overophedet, kan der ved kontakt med fedtfri mad opstå misfarvninger i slip let-belægningen på grund af forbrændingen af proteiner. 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.
- Produktet skal altid være under opsyn, mens fedtet varmes op: 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 i produktet.
- Læg ikke dryppende vådt kød i produktet. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- Ved madlavning kan greb blive varmt. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Produktet er egnet til gas-, el-, glaskeramik-, induktions-, og halogenkogeplader.

- **Vejledning for induktionskogeplader:** Under bestemte omstændigheder kan der forekomme en lyd, som skyldes varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller køkkengrej. Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen. **OBS! Hurtig opvarmningshastighed!** Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning. Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.
- Dette produkt kombinerer fordelene ved aluminiumskogegrej, som for eksempel den lave vægt og den høje varmeledningsevne, med fordelene ved tilberedning med induktion. For at gøre dette muligt er der indbygget et magnetisk stålelement i aluminiumsbunden. Bunden er ikke magnetisk over hele fladen, og det kan derfor forekomme at induktionsspolen ikke reagerer, hvis induktionskogefeltet er tydeligt større end bunddiameteren. Dette er ikke en kvalitetsmangel og har ingen indflydelse på funktionaliteten. For at produktet virker korrekt, skal du altid stille det 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.

- Produktet er egnet til at holde tilberedt mad varm i en ovn (maks. 160 °C i 1 time).
- Produktet 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 skrappe skuremidler til rengøring.
- Hyppig rengøring med skrappe rengøringsmidler kan medføre skader og/eller misfarvning af produktet.
- Opvask i opvaskemaskine kan medføre misfarvning af aluminiumsdelene.
- **OBS!** Glaslåget er skrøbeligt/ikke stødsikkert!
- **OBS! RIDSER!** Undgå at skubbe og trække kogegrejet på glaskeramiske kogeplader! Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og kogegrejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.
- **Levnedsmiddelsikker:** Dette produkt påvirker ikke de tilberedte madvarers smag og lugt.
- Anvend aldrig produktet hvis greb eller lågknoppens skruer er løse. Om nødvendigt spændes grebenes og lågknoppens skruer.

● Guida rapida

Questo documento è un'edizione abbreviata delle istruzioni per l'uso complete. Facendo la scansione del codice QR puoi accedere direttamente alla pagina del servizio di assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e inserendo il codice articolo (IAN) 379530_2110 puoi scaricare e visionare le istruzioni per l'uso complete.

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento alle istruzioni per l'uso complete, al fine di evitare lesioni personali e danni materiali. La Guida rapida è parte integrante di questo prodotto. Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso. Conservare la Guida rapida e in caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la documentazione.

● Istruzioni per l'uso e la cura

- **Risparmiare energia!** Per evitare la perdita di calore, scegliere una piastra riscaldante di diametro corrispondente a quello della padella.
- Diametro utile di fondo ca. Ø 179 mm
- Prima del primo utilizzo, rimuovere dal prodotto tutte le etichette adesive e risciacquare con acqua pulita.
- Prima del primo utilizzo, far bollire da 2 a 3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare completamente eventuali residui di produzione.
- Ungere leggermente il prodotto.
- Non surriscaldare il prodotto vuoto o con cibo, altrimenti l'effetto antiaderente si esaurirà o il rivestimento subirà danni.

- Pericolo di surriscaldamento! In un prodotto surriscaldato e non ingrassato, in caso di contatto con alimenti non grassi, può verificarsi lo scolorimento del rivestimento antiaderente a causa della combustione delle proteine. Questi scolorimenti sono da considerarsi come segni d'utilizzo e non pregiudicano la qualità del rivestimento o la sua utilizzabilità.
- Riscaldare il cibo a fuoco medio/alto, quindi terminare la cottura a fuoco basso.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando il grasso si riscalda: Il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Mai spegnere l'olio che brucia con dell'acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno, al fine di non danneggiare il rivestimento antiaderente. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- Non mettere carne bagnata e gocciolante nel prodotto. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- Durante la cottura, il manico può riscaldarsi. Per garantire la propria sicurezza, utilizzare una presina o guanti da forno.
- Il prodotto è adatto per piastre di cottura a gas, elettriche, in vetroceramica, a induzione e alogene.

■ **Suggerimento per l'uso su piano di cottura a induzione:**

In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e del prodotto.

Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a

induzione o delle pentole. Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione. **ATTENZIONE! Elevata velocità di**

riscaldamento! Non preriscaldare eccessivamente la padella. In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.

- Questo prodotto combina i vantaggi delle pentole in alluminio, come il peso ridotto e l'elevata conducibilità termica, con quelli della cottura ad induzione. Per rendere questo possibile, inserti magnetici in acciaio sono stati aggiunti al fondo in alluminio. Di conseguenza, il fondo non è completamente magnetico, in modo che, se adagiato su piani di cottura a induzione significativamente più grandi del diametro di fondo, può accadere che non vi siano reazioni delle bobine a induzione. Questo non è un difetto di qualità e non compromette la funzionalità. Per un perfetto funzionamento del prodotto, posizionarlo sempre sul piano cottura che corrisponde al diametro effettivo del fondo specificato in queste istruzioni.
- Le alte temperature possono portare allo scolorimento dell'esterno del prodotto. Questo non è un difetto del materiale e non influisce sulla qualità o sul funzionamento del prodotto.
- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.

- Il prodotto è adatto a mantenere gli alimenti caldi in forno (max. 160 °C per 1 ora).
- Il prodotto è lavabile in lavastoviglie.
- Per il risciacquo a mano, utilizzare acqua calda e un normale detersivo per piatti. Non utilizzare oggetti taglienti e appuntiti o spazzole, al fine di non danneggiare il materiale.
- Non pulire usando sostanze abrasive aggressive.
- Una pulizia frequente con detersivi aggressivi può danneggiare e/o scolorire il prodotto.
- Il risciacquo in lavastoviglie può scolorire i componenti in alluminio.
- **ATTENZIONE!** Il coperchio in vetro è fragile/non antiurto!
- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Evitare di spostare avanti e indietro la padella sui piani di cottura in vetroceramica! Prima di iniziare la cottura, si consiglia di pulire la superficie del piano e il fondo della padella con un panno pulito che non lasci pelucchi (ad esempio, in microfibra). Questo consente di prevenire la formazione di graffi.
- **Per alimenti:** Il prodotto non influenza il gusto e l'odore dei cibi preparati.
- Non usare mai il prodotto se i manici o il pomello del coperchio sono allentati. Se necessario, stringere la vite del manico e del pomello del coperchio.

● Rövid útmutató

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata. A QR-kód beolvasásával Ön egyenesen a Lidl-Service oldalára látogathat (www.lidl-service.com) és a (IAN) 379530_2110 cikkszám megadásával megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Tartsa be a teljes használati útmutatót a személyi és anyagi károk elkerülése érdekében. A rövid útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati. Gondosan őrizze meg a rövid útmutatót a termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a dokumentációt is.

● Használati és ápolási utasítások

- **Spóroljon az energiával!** A hőveszteség elkerülése érdekében azt a főzőlapot válassza, melynek átmérője megfelel a serpenyő átmérőjének.
- Hatékony talpátmérő kb. Ø 179 mm
- Az első használat előtt először távolítson el minden ragasztóanyagot a termékről, majd öblítse át tiszta vízzel.
- Az esetleges gyártási maradékanyagok hiánytalan eltávolítása érdekében a termék első használata előtt forraljon fel benne vizet 2-3 alkalommal.
- Kenje be a terméket enyhén zsiradékkal.
- Ne melegítse a terméket üresen vagy élelmiszerekkel megrakott állapotban, mert azzal romolhat a tapadásmentes tulajdonság, illetve sérülhet a bevonat.

- Túlhevülés veszélye! Ha a termék 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 terméket 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. Az ételmyszerek vágását ne akkor végezze, amikor azok már a termékben vannak.
- Ne tegyen a termékbe erősen átázott 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 termék használható gáz-, elektromos-, üvegkerámia-, indukciós- és halogén főzőlapokon is.

- **Tanácsok indukciós főzőlapokhoz:** Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak, melyek a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében jönnek létre. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy az edény hibájára. A terméket helyezze az indukciós főzőfelület közepére.
FIGYELEM! A felmelegedés nagyon gyorsan történik meg! Az előmelegítéskor ne hevítse túl az edényt. Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.
- A termék ötvözi a könnyű súlyú és jó hővezető képességű alumíniumedények és az indukciós főzés előnyeit. 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 termék alkalmas élelmiszerek melegen tartására sütőben (max. 160 °C, 1 óráig).
- A termék mosogatógépben mosható.
- Kézi mosogatáshoz használjon meleg vizet és normál mosogatószert. A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat vagy keféket, mert azok kárt tehetnek az anyagában.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket.
- A termék gyakori tisztítása éles eszközökkel annak sérüléséhez és/vagy elszíneződéséhez vezethet.
- A mosogatógéppel történő tisztítás során az alumínium részek elszíneződhetnek.
- **FIGYELEM!** Az üvegfedő törékeny/nem ütésálló!
- **FIGYELEM! KARCOLÁSVESZÉLY!** Az edényt ne tologassa az üvegkerámia lapokon! A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és az edény talpát is egy tiszta, szőszmentes (pl. mikroszálas) ruha segítségével áttörölni. Így elkerülhetőek a karcolások.
- **Élelmiszerbiztos:** A termék nem befolyásolja az elkészített ételek ízét vagy illatát.
- Soha ne használja a terméket, ha a fogója vagy fedőgombja kilazult. Szükség esetén húzza meg a fogó vagy a fedőgomb csavarját.

● Kratka navodila

Pri tem dokumentu gre za skrajšano tiskano različico celotnih navodil za uporabo. S skeniranjem kode QR prispete neposredno na spletno mesto Lidl-Service (www.lidl-service.com) in lahko z vnosom številke izdelka (IAN) 379530_2110 vidite in prenesete celotna navodila za uporabo.

⚠ OPOZORILO! Upoštevajte celotna navodila za uporabo, da boste preprečili telesne poškodbe oseb in materialno škodo. Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo. Skrbno shranite kratka navodila in ob predaji izdelka tretji osebi priložite 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. Ø 179 mm
- Pred prvo uporabo odstranite vse nalepke z izdelka in ga sperite s čisto vodo.
- Prekuhajte izdelek pred prvo uporabo 2- do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje.
- Izdelek nekoliko namastite.
- Praznega ali s pečenjem napolnjenega izdelka ne pregrejte, saj bo v nasprotnem primeru učinek proti prijemanju popustil, oz. se premaz poškoduje.

- Nevarnost pregrevanja! Pri nenamaščnemu ogretemu izdelku 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, izdelka ne pustite nenadzorovanega: 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 izdelku.
- V izdelek 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.
- Izdelek je primeren za plinske, električne, stekleno-keramične, indukcijske in halogenske kupalne plošče.

- **Napotek za indukcijske kuhalne plošče:** V določenih okoliščinah se lahko pojavi zvok, ki je posledica elektromagnetnih lastnosti vira ogrevanja in izdelka. To je normalno in ne pomeni okvare vašega indukcijskega štedilnika in posode. Izdelek postavite na sredino indukcijske kuhalne površine. **POZOR! Visoka hitrost ogrevanja!** Posode pri predhodnem ogrevanju ne ogrejte preveč. V primeru pregrevanja morate prostor temeljito prezračiti.
- 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.

- Izdelek je primeren za ogrevanje živil v pečici (najv. 160 °C za 1 sekundo).
- Ta izdelek je primeren za pranje 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 izdelka.
- Čiščenje v pomivalnem stroju lahko povzroči razbarvanje delov iz aluminija.
- **POZOR!** Stekleni pokrov je krhek in ni odporen proti udarcem!
- **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 mikrovlaknen). Na ta način lahko preprečite praske.
- **Varno za živila:** Ta izdelek ne vpliva na okus ali vonj pripravljenih živil.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če je ročaj ali pokrov ohlapen. Po potrebi privijte vijak na ročaju in pokrovu.

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
379530_2110	HG09118A, HG09118B, HG09118C	Ø 280 mm	Ø 179 mm	05/2022

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 379530_2110

