



(GB) (IE) (NI)

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● CARE AND USE:

- Remove all labels from the product prior to use and rinse with clean water.
- Before using the pan for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
- Lightly grease the pan.
- Do not overheat the pan while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.
- Heat up the food at high/medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready.
- Never leave the pan unsupervised while the grease is warming: overheated grease can ignite. Never attempt to extinguish grease fires with water! Smother the flames with a lid or a dense wool blanket.
- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating.
- Do not add dripping wet meat to the pan. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.
- The handle may get hot during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection.
- The pan is suitable for gas, electric, glass ceramic and halogen cooker hobs. This pan is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 150 °C).
- Select the correct cooking plate for the diameter of your pan to avoid heat loss.
- This pan is not suitable for dishwashers.
- Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material.
- Frequently cleaning of the pan with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration.
- ATTENTION! RISK OF SCRATCHES! Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs!

To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the pan before changing its position on the cooking surface. We are not liable for damage which could otherwise result. When pans with an exposed aluminium base are moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. These marks can generally be removed with a ceramic cleaner.

We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.

- CAUTION! When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- ATTENTION! If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- CAUTION! Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- Food safe: this pan does not affect the taste or odour of prepared foods.
- Never use pans if the handles are loose. Retighten the screw joint of the handles if necessary.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.
- This product is not suitable for deep frying!

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

Service

(GB) Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

(NI) Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie

(DK)

● Indledning

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

● BRUGSANVISNING OG VEDLIGEHOLDELSE:

- Fjern før første ibrugtagning alle klistermærker fra produktet og rengør panden i rent vand.
- Inden første anvendelse koges vand op 2 til 3 gange i panden for at fjerne eventuelle produktionsrester fuldstændigt.
- Panden smøres let.

- En stegepande der er tom eller fyldt med mad til stegning må ikke overopvarmes, idet sliplet-effekten forsvinder eller belægningen kan tage skade.
- Opvarm det, som skal tilberedes, ved høj / middelhøj varme og lad det efterfølgende simre færdig på lavt blus.
- Lad aldrig panden være uden opsyn mens fedtstoffet opvarmes: Opvarmet fedt kan antændes. Brændende fedt må aldrig slukkes med vand! Kvæl flammerne med et grydelåg eller et ildtæppe.
- Brug kun køkkenredskaber af kunststof eller træ, for ikke at beskadigede slip-let belægningen.
- Læg ikke dryppende vådt kød på panden. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- Under madlavningen kan grebet blive varmt. Brug grydelapper eller grillhandsker.
- Panden kan anvendes på alle gas-, el-, glaskeramiske og halogenkogeplader. Panden er beregnet til at holde mad varm i ovnen (maks. 150 °C).
- Vælg den kogeplade der passer til pandens diameter for at undgå spild af varme.
- Denne pande er ikke til opvask i maskinen.
- Brug aldrig skarpe eller spidse genstande eller børster, for ikke at beskadige materialet.
- Hyppig rensning med skrappe rensemidler kan resultere i beskadigelse og / eller misfarvning af gryden.
- OBS! FORKRADSNINGSFARE! Undgå frem- og tilbageskubningen af kogegrejet på glaskeramik-kogefelter! For at undgå ridser på en kogeplade af glaskeramik bør du altid løfte panden, før du flytter den til en anden position på kogepladen. Vi overtager ingen garanti for skader, dette ellers kan forårsage. Hvis pander med en fritliggende aluminiumsbund bevæges frem og tilbage på keramikflader, kan dette efterlade spor. Sådanne spor kan som regel fjernes med et rengøringsmiddel til keramik. Inden De starter med kogningen, anbefaler vi at tørre kogefeltets overflade og kogegrejets bund af med en ren, fnugfri klud (f.eks. mikrofiberklud). Dermed kan De forebygge mod skrammer.
- FORSIGTIG! Du skal være meget opmærksom og forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der fare for skoldning. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær, når du hælder væsker ud, opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- BEMÆRK! Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- FORSIGTIG! Afhør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på tilberedningsfladen, når du hælder. Ellers er der fare for brand.
- Levnedsmiddellægte: Denne pande afgiver ingen smag eller lugt til maden.
- Anvend under ingen omstændigheder gryderne, hvis håndtagene ikke sidder rigtigt fast. Spænd i givet fald håndtagenes skruer efter.

- I et indelukket område, skal du sørge for at der er nok ventilation, så du undgår meget røg.
- Dette produkt er ikke egnet til friturestegning!

● Bortskaffelse

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

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

Service

(DK) Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

(FR) (BE)

● Introduction

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

● INSTRUCTIONS D’UTILISATION ET D’ENTRETIEN :

- Veuillez retirer tous les autocollants de la poêle avant la première utilisation et rincez-la avec de l’eau.
- Avant la première utilisation, faites bouillir le produit 2 à 3 fois dans l’eau pour éliminer complètement les éventuels résidus de production.
- Graissez un peu la poêle.
- Ne pas surchauffer la poêle vide ou contenant des aliments, car cela réduirait la propriété antiadhésive et abîmerait la couche de protection.
- Chauffez les aliments à cuire à grand feu / feu moyen, et terminez la cuisson à feu doux.
- Ne laissez pas la poêle sans surveillance lorsque la graisse est en train de chauffer : la graisse chaude peut s’enflammer. Ne jamais éteindre de la graisse enflammée avec de l’eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle de casserole ou avec une couverture de laine épaisse.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour ne pas endommager le revêtement anti-adhérent.
- Ne mettez pas de viande dont le jus coule dans la poêle. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- Lors de la cuisson la poignée peut chauffer également. Pour vous protéger veuillez utiliser un chiffon ou des gants de cuisine.
- Cette poêle est adaptée pour des champs de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques et halogènes. La poêle est adaptée à conserver les aliments au chaud dans le four (max. 150 °C).

- Choisissez la plaque de cuisson en fonction du diamètre de la poêle pour éviter une perte de chaleur.
- Cette poêle ne peut pas être lavée en lave-vaisselle.
- Ne manipulez pas la poêle avec des objets tranchants ou pointus et n’utilisez pas de brosses ou tampons abrasifs afin de ne pas endommager le matériel.
- Le nettoyage fréquent avec des nettoyants agressifs peut entraîner un endommagement et / ou une coloration de la marmite.
- ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES ! Évitez de faire glisser le récipient de cuisson sur les plaques vitrocéramiques. Pour éviter de rayer une table de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours la poêle avant de changer sa position sur la table de cuisson. Nous ne sommes pas responsables des dommages qui pourraient autrement survenir. Des traces peuvent apparaître si des poêles avec un fond en aluminium sans traitement sont déplacées d’avant en arrière sur des surfaces en céramique. De telles traces peuvent généralement être éliminées avec un nettoyant pour céramique. Avant de commencer la cuisson, nous vous conseillons d’essuyer la surface du champ de cuisson, ainsi que le dessous du récipient de cuisson, au moyen d’un chiffon propre et non pelucheux (par exemple en microfibres). Vous pouvez éviter ainsi tout risque de rayures.
- PRUDENCE ! Il faut être particulièrement vigilant et prudent lorsque l’on verse des liquides chauds - car le risque de brûlures par ébouillantage est important. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Lorsque vous versez le liquide, veillez à ce qu’aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate.
- ATTENTION ! Pour verser le contenu, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d’une efficacité comparable.
- PRUDENCE ! Essayez immédiatement l’huile chaude ou tout autre liquide qui coule le long du récipient ou s’égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Autrement, il existe un risque d’incendie.
- Qualité alimentaire : Cette poêle n’a pas d’influence sur le goût et l’odeur des aliments préparés.
- Ne jamais utiliser les casseroles, si les poignées ne sont pas fermement fixées. Le cas échéant, resserrer les vis des poignées.
- Veillez à une ventilation suffisante pour éviter toute fumée importante dans un environnement clos.
- Ce produit ne convient pas pour la friture !

● Mise au rebut

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

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

Service après-vente

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

(NL) (BE)

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZING:

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

- **WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Vermijd het heen- en weer schuiven van het kookgerei op vitrokeramische kookplaten!
Til de pan altijd op voordat u de plaats ervan op een glaskeramische kookplaat verandert om zo te voorkomen dat er krassen op de kookplaat ontstaan. Wij zijn niet aansprakelijk voor enige schade die anders kan ontstaan. Als pannen met een onbeschermd aluminium bodem op keramische oppervlakken heen en weer worden bewogen, kan dit sporen achterlaten. Dergelijke sporen kunnen in de regel met een keramische reiniger verwijderd worden.
Voordat u begint met koken, raden wij u aan, het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het kookgerei met een schone, pluisvrije doek (bijvoorbeeld microvezel) af te vegen. Hierdoor kunnen krassen worden voorkomen.
- **VOORZICHTIG!** Bij het uitgieten van warme vloeistoffen is bijzondere opmerkzaamheid en voorzichtigheid geboden – anders dreigt gevaar voor verbranding. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een pannenlap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten langs de pan lekken of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Anders bestaat brandgevaar.
- **Levensmiddelenneutraal:** deze pan heeft geen invloed op smaak en geur van de gekookte levensmiddelen.
- Gebruik de pannen in geen geval als de handgrepen los zitten. Draai zo nodig de schroefverbinding van de handgrepen vast.
- Zorg voor voldoende ventilatie om zware rook in een ingesloten omgeving te vermijden.
- Dit product is niet geschikt om te frituren.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.

Service

- (NL) Service Nederland**
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl
- (BE) Service België**
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

(DE) (AT) (CH)

● Einleitung

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

● GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE:

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

Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie die Pfanne stets an, bevor Sie deren Position auf dem Kochfeld verändern. Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten. Wenn Pfannen mit einem freiliegenden Aluminiumboden auf Keramikflächen hin und her bewegt werden, kann dies Spuren hinterlassen. Solche Spuren können in der Regel mit einem Keramikreiniger entfernt werden.
Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.

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

● Entsorgung

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

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

Service

- (DE) Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
- (AT) Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at
- (CH) Service Schweiz**
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch



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

Model No.: HG11848A /
HG11848B /
HG11848C
Version: 06/2024

