



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.

- 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.

- **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!**

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

**Service**  
**GB Service Great Britain**  
 Tel.: 08000569216  
 E-Mail: owim@lidl.co.uk



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

- Az első használat előtt távolítsa el a termékről a címkéket és öblítse el tiszta vízzel.
- Az első használat előtt, az esetleges gyártási maradványok teljes mértékű eltávolításához, főzze ki a serpenyőt 2-3-szor vízzel.
- Vigyen fel a serpenyőbe némi zsiradékot.
- Ne hagyja, hogy az üres, vagy a főzött élelmiszerrel megtöltött serpenyő túlhevüljön, mert azzal ronthat a tapadásmenetségén, valamint a bevonat meg is sérülhet.
- Forrósítsa fel az ételeket közepes vagy magas hőfokozaton és utána hagyja azokat alacsony hőfokozaton készre főni.

- A zsiradékkal feltett serpenyőt folyamatosan figyelje, mert a zsiradék gyorsan túlhevülhet és meggyulladhat. Ne oltsa vízzel! A lángokat egy vastag textíliával fojtsa el.
- A tapadásgátló bevonat megőrzése érdekében műanyag vagy fa konyhai eszközöket használjon.
- Ne tegyen a serpenyőbe túl nedves húsokat. Az ennek következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- Az edény füle a főzés során átforrósodhat, kizárólag edényfogóval vagy sütőkesztyűvel érintse meg.
- A serpenyő alkalmas gáz-, elektromos, kerámia és halogén tűzhelyen való használatra. A serpenyő alkalmas élelmiszernek melegen tartására a sütőben (max. 150°C).
- A hővesztesség elkerülése érdekében válasszon az edény átmérőjének megfelelő méretű főzőlapot.
- Ez a serpenyő nem mosogatógép álló.
- Az anyag megóvása érdekében kerülje az éles és hegyes tisztítóeszközök használatát.
- A maró hatású tisztítószerrel történő túl gyakori tisztítás az edény megkarosodásához és / vagy elszíneződéséhez vezethet.
- **FIGYELEM! KARCOLÓDÁS VESZÉLYE!** Kerülje az edény üvegkerámi-főzőlapon történő tologatását!  
Üvegkerámi főzőlapok megkarcolódásának elkerülése érdekében mindig emelje fel a serpenyőt, mielőtt azt a főzőlapon áthelyezné. Ellenkező esetben a keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget. A szabadon lévő alumínium talppal rendelkező serpenyők ide-oda mozgatása a kerámiafelületeken nyomokat hagyhat. Az ilyen nyomok általában kerámiatisztítóval eltávolíthatók. A főzés megkezdése előtt javasoljuk, hogy egy tiszta, szőszmentes (pl. microszálás) kendővel törölje le a főzőlap felületét és az edény alját. Ezzel elkerülheti a karcolásokat.
- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntésekor különös óvatosságra és körültekintésre van szükség - ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen öntse ki a folyadékot, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. A kiöntés során ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.
- Élelmiszerek elkészítésére alkalmas: Nem befolyásolja a benne készült ételek ízét vagy illatát.
- Semmiesetre se használja a lábasokat, ha a fogantyúi meglazultak. Esetleg húzza után a fogantyúk csavarozását.
- Biztosítson elegendő szellőzést, hogy zárt környezetben elkerülje az erős füstképződést.
- Ez a termék nem alkalmas mélysütésre!

**Szerviz**  
(HU) **Szerviz Magyarország**  
Tel.: 0680021536  
E-mail: [owim@lidl.hu](mailto:owim@lidl.hu)



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

- Pred prvo uporabo odstranite vse nalepke z izdelka in ga sperite s čisto vodo.
- Prekuhajte ponev pred prvo uporabo 2- do 3-krat z vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnje.
- Ponev nekoliko namastite.
- Prazne ali s pečenjem napolnjene poneve ne pregrejte, saj bo v nasprotnem primeru učinek proti prijemanju popustil, oz. se premaz poškoduje.
- Hrano ogrejte pri visoki/srednji temperaturi in jo nato pustite do konca kuhati pri nizki temperaturi.
- Ko se maščoba ogreje, poneve ne pustite nenadzorovane: pregreta maščoba se lahko vname. Goreče maščobe nikoli ne gasite z vodo! Zadušite plamene s pokrovom ali debelo volneno odejo.
- Uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz plastike ali lesa, da ne poškodujete prevleke proti sprijemanju.
- V ponev ne dajte mesa, s katerega kaplja. Na žarečo ploščo za kuhanje brizgajoče olje lahko zlahka povzroči požar.
- Med kuhanjem se lahko ročaj segreje. Zaradi tega za zaščito uporabite kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.
- Ponev je primerna za plinske, električne, stekleno-keramične in halogenske kuhalne plošče. Ponev je primerna za ogrevanje živil v peči (najv. 150 °C).
- Izberite premer kuhalne plošče glede na velikost dna poneve, da preprečite izgubo toplote.
- Ta ponev ni primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Pri tem se izogibajte uporabi ostrih ali koničastih predmetov ali krtač, da ne poškodujete materiala.
- Pogosto čiščenje z ostrimi čistilnimi sredstvi lahko povzroči poškodbe in/ali razbarvanje poneve.

- POZOR! PRASKE!** Preprečite potiskanje kuhinjske posode po stekleno-keramičnih kuhalnih poljih! Da bi se izognili praskam steklokeramične plošče, ponev vedno dvignite, preden spremenite njen položaj na kuhalni plošči. Ne odgovarjamo za škodo, ki bi sicer tako nastala. Odvikanje ponev z postavljenim aluminijastim dnom naprej in nazaj na keramičnih površinah lahko pusti sledi. Takšne sledi je običajno mogoče odstraniti s čistilom za keramiko. 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.
- **PREVIDNO!** Pri izlivanju vročih tekočin bodite posebno previdni – sicer lahko pride do poparjenja. Tekočine ne izlijte naglo, ampak pazite na enakomeren tok. Pazite, da pri izlivanju v neposredni bližini ni drugih oseb, zlasti otrok.
  - **POZOR!** Pri izlivanju po potrebi uporabite kuhinjsko krpo ali podobno učinkovito osebno zaščitno opremo (PPE).
  - **PREVIDNO!** Vroče olje ali druge tekočine, ki pri izlivanju stečejo po loncu navzdol ali kapljajo po kuhalni površini, takoj obrišite s primerno krpo. Sicer je prisotna nevarnost požara.
  - Vonj, okus in barva se ne prenaša na živila: Ta ponev ne vpliva na okus ali vonj pripravljenih živil.
  - Ponve nikoli ne uporabljajte, če ročaji niso pritegnjeni. Po potrebi pritegnite vijake na ročaju.
  - Zagotovite zadostno prezračevanje, da se v zaprtem prostoru ne nabere gost dim.
  - Ta izdelek ni primeren za cvrčenje!

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

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

**Servis**  
**SI Servis Slovenija**  
 Tel.: 00386 (0) 80 080 917  
 E-Mail: owim@lidl.si



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

- Před prvním použitím odstraňte z výrobku všechny nálepky a vymyjte ho čistou vodou

- Před prvním použitím vyvařte pánve 2 až 3krát vodou, aby se úplně odstranily eventuelní výrobní zbytky.
- Namažte pánve lehce tukem.
- Prázdnou nebo pečeným jidlem naplněnou pánve nepřehřívejte, jinak se zhorší nepříznavý účinek nebo se poškodí povrchová vrstva.
- Dušené potraviny zahřívejte při vysokém / středním žáru a nechte je pak na malém stupni dodusit.
- Nenechávejte pánve bez dozoru jestliže v ní zahříváte tuk: přehřátý tuk se může vznítit. Hořící tuk nehaste nikdy vodou! Uduste plameny pokličkou nebo silnou vlhnou dekou.
- Používejte kuchyňské pomůcky z umělé hmoty nebo ze dřeva, abyste nepoškodili nepříznavou povrchovou úpravu.
- Do pánve nedávejte nikdy maso, ze kterého kape. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- Během vaření se může rukojeť zahřát. Používejte k Vaší ochraně kuchyňské rukavice.
- Pánev je vhodná pro všechny plynové, elektrické, sklokeramické a halogenové plotýnky. Pánev je vhodná k udržování teploty jídla v troubě na pečení (maximálně 150 °C).
- Zvolte plotýnku odpovídající průměru pánve, abyste zabránili ztrátám tepla.
- Pánev se nehodí pro myčku na nádobí.
- Nepoužívejte ostré a špičaté předměty nebo kartáče, abyste nepoškodili materiál pánve.
- Časté čištění ostrými čistícími prostředky může vést k poškození a / nebo zbarvení hrnce.
- **POZOR! NEBEZPEČÍ POŠKRÁBÁNÍ!**  
Neposouvajte nádobí po povrchu sklokeramických plotýnek!  
Chcete-li zabránit poškrábání sklokeramického varného pole, před změnou polohy na varném poli vždy pánve zvedněte. Neneseme odpovědnost za škody, které by jinak mohly nastat. Při pohybu pánvemi s volným hliníkovým dnem tam a zpět na keramických površích, může to zanechávat stopy. Takové stopy lze zpravidla odstranit keramickým čistícím prostředkem.  
Před vařením Vám doporučujeme otřít povrch varné plochy a dno nádobí čistým hadrem, který nepouští vlákna (například hadrem s mikrovlákny). Tím můžete předejít poškrábání.
- **POZOR!** Při nalévání horkých kapalin je třeba dbát zvýšené opatrnosti – jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu narychlo, ale zajištěte rovnoměrný průtok. Při vylévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.
- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při nalévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **POZOR!** Ihned vhodnou látkou oťete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po hrnci nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.
- Vhodná pro potraviny: Tato pánve neovlivňuje chuť a vůni připravovaných jídel.
- Hrnce nikdy nepoužívejte, jsou-li ucha volná. Dotáhněte případně šroubová spojení ucha.
- Zajištěte dostatečnou ventilaci, aby se v uzavřeném prostředí neohrmadilo příliš velké množství kouře.

- Tento produkt není vhodný pro fritování!

### ● Zlikvidování

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

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

#### Servis

**CZ** **Servis Česká republika**  
Tel.: 800600632  
E-Mail: owim@lidl.cz

**SK**

### ● Úvod

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

### ● UPOZORNENIA K POUŽÍVANIU A STAROSTLIVOSTI:

- Pred prvým použitím odstráňte z produktu všetky nálepky a opláchnite ho čistou vodou.
- Pred prvým použitím v panvici 2 až 3-krát vyvarte vodu, aby ste úplne odstránili prípadné zostatky z výroby.
- Panvicu mierne namastite.
- Prázdnu ani plnú panvicu neprehrievajte, aby neoslabla vlastnosť nepríľnavosti, príp. sa nepoškodil povrch.
- Ohrejte jedlo na vysokom/miernom ohni a nechajte ho dôjsť na malom plameni.
- Nenechávajte panvicu bez dozoru, keď ohrievate tuk: prehriaty tuk môže vzplanúť. Nikdy nehaste horiaci tuk vodou! Plamene uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou dekou.
- Používajte len kuchynské náradie z plastu alebo dreva, aby ste nepoškodili nepríľnavý povrch.
- Do panvice nedávajte mokré kvapkajúce mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Počas varenia sa môže rozohriať rukoväť. Na ochranu používajte chňapky alebo rukavice na grilovanie.
- Panvica je vhodná na plynové, elektrické, sklokeramické a halogénové varné dosky. Panvica je vhodná na udržiavanie teplého jedla v rúre (max. 150° C).
- Varnú platňu si vyberte podľa priemeru panvice, aby ste predišli strate tepla.
- Táto panvica nie je vhodná do umývačky riadu.
- Vyhnite sa používaniu ostrých a špicatých predmetov alebo kefiek, aby ste nepoškodili materiál.
- Časté čistenie so silnými čistiacimi prostriedkami môže viesť k poškodeniu a/alebo zafarbeniu panvice.

- OPATRNE! ŠKRABANCE! Zabráňte súchaniu produktu po sklokeramickej varnej doske! Aby ste predišli škrabancom na sklokeramickej varnej doske, panvicu vždy pred tým, ako ju budete posúvať po varnej doske, zdvihnite. Neručíme za škody, ktoré by v opačnom prípade mohli vzniknúť. Ak panvice s nechráneným hliníkovým dnom posúvate hore a dole po keramických plochách, môže to zanechať stopy. Takéto stopy sa zväčša dajú odstrániť pomocou čističa na keramické dosky. Predtým ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlpor (napr. z mikrovlákn). Takto zabránite vzniku škrabancov.
- POZOR! Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevyliievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nenachádzali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- OPATRNE! V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- POZOR! Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa z hrnca vylejú alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Vhodné pre potraviny: Táto panvica nemá žiadnym spôsobom neovplyvňujú chuť a vôňu pripravovaných jedál.
- Panvicu nikdy nepoužívajte, keď sú uvoľnené rukoväte. V takom prípade skrutky rukovätí utiahnite.
- Zaisťte dostatočné vetranie, aby ste sa vyhli hromadeniu hustého dymu v uzavretom prostredí.
- Tento výrobok nie je vhodný na vyprážanie!

### ● Likvidácia

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

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

#### Servis

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

**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

