



STAINLESS STEEL CHIP PAN

GB

STAINLESS STEEL CHIP PAN

Operation and safety notes

SK

KÁSTRÓL S RÚČKOU Z UŠŤACHTILEJ OCELE

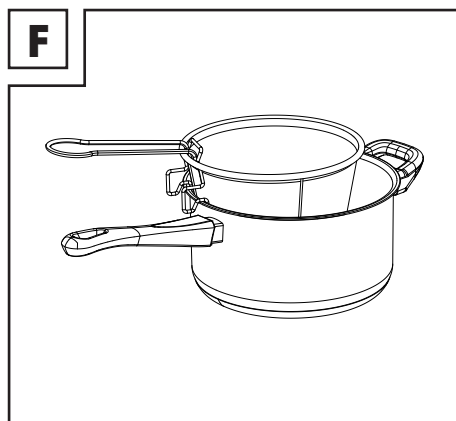
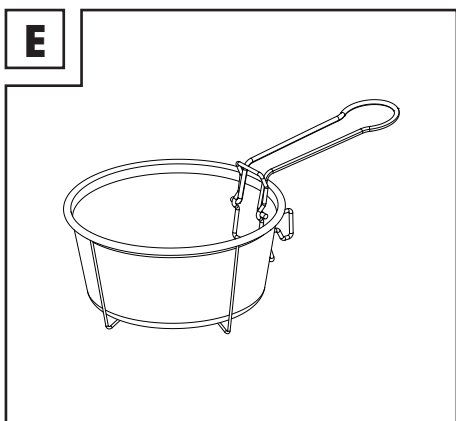
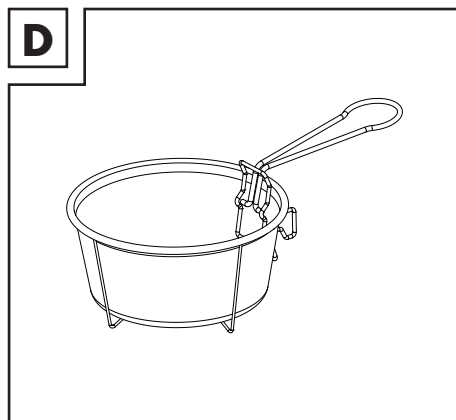
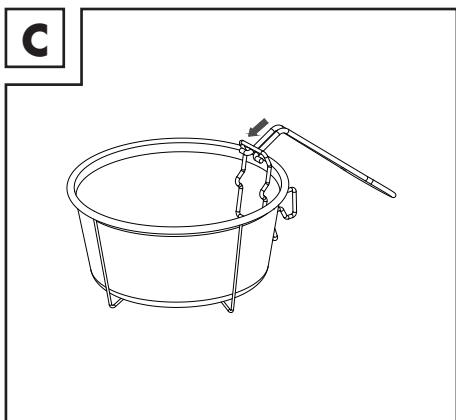
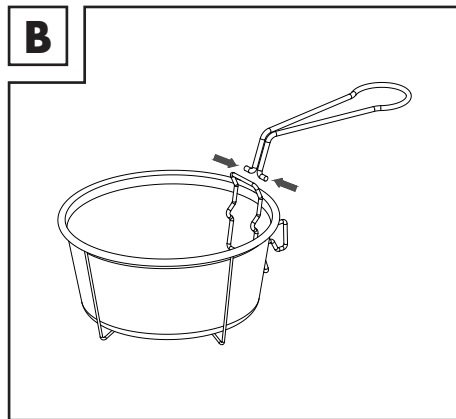
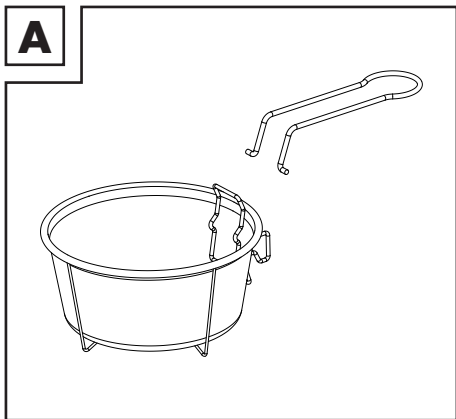
Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

DE AT CH

EDELSTAHL-STIELKASSEROLLE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB	Operation and safety notes	Page	5
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	8
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	11



STAINLESS STEEL CHIP PAN

● 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.

● Intended use

- The product is for private use only.




Safety instructions

WARNING! DANGER OF INJURY!

-  **WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!**

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

-  Please note that the handles may become hot during cooking. For your safety, use a potholder or barbecue gloves.

WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Do not use the lid if the handle is loose. If the handle of the glass lid is loose, you can fasten it again by tightening the screws.
- Do not use the pot if the handles are loose.
- Fasten the pot handles again by tightening the screws.
- Pots must never be left unattended. Fat and food can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat or food fire with water. Cover the flames with a pot lid or a tested fire blanket.
- **CAUTION!** Never heat up the pot if it is empty. The pot will overheat and get damaged.
- Never heat the pot up on the highest energy level if it is filled with fat. If it overheats switch the hotplate off immediately. Never lift the pot directly off the hotplate, but first allow it to stand on the cooling plate.
- When preparing food, always follow the instructions in this manual.
- When preparing food, do not let water come into contact with hot oil. This would cause hot oil to be spattered.
- **CAUTION:** Ice crystals on frozen foods may cause hot oil to spatter.

- Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- The pot is suitable for use on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs.
- Do not move the pot during deep frying.
- Allow hot oil to cool down to room temperature before cleaning.



FOOD-SAFE! This product has no adverse effect on taste or smell.

- **ATTENTION!** Fragile / not impact-resistant!
- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot.

IAN	Pot size	Effective bottom diameter
376239_2104	Ø 200 mm	Ø 174 mm

- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!**
Do not move the pot back and forth on glassceramic 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.
- Never add salt or brine into the empty preheated product as this could lead to corrosion. However, a reduction in product performance is not likely.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.

● **Note for induction hobs**

- **Note:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged.
- Place the pot 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.
- In order for the product to function properly, always place it on a cooktop corresponding to the effective base diameter stated in this manual.

● **Use**

- Before using the pot for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
 - Inserting the frying basket's handle: Fig. A to E
 - If you use the product for deep-frying: Fill a maximum of 1 litre of oil into the product.
 - When filling the frying basket with food for deep-frying: Fill the frying basket to no more than half its height.
 - To drain the oil, the frying basket can be hung on the side of the pot (fig. F).
- The stainless steel pot, the frying basket and the lid are oven safe. All parts, including handle, frying basket and lid, are heat-resistant to 160 °C.

● **Cleaning and care**

- Clean the pot and the frying basket with hot water and commercially available washing-up liquid.



The product is suitable for the dishwasher.

- For washing the pot and the frying basket by hand, use hot water with a little ordinary washing-up liquid. Avoid using sharp or pointed objects for this in order not to damage the product.
- Do not use harsh scouring agents.
- In time, the minerals in the water could give rise to stains or discolorations on the product. You can get rid of them by rubbing half a lemon over them. More stubborn stains can be removed with a mixture of nine parts water to one part vinegar essence.

● **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**

 **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

KASTRÓL S RÚČKOU Z UŠLACHTILEJ OCELE

● **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.



● **Použitie v súlade s určením**

- Produkt je určený iba na osobné používanie.



Bezpečnostné upozornenia

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

-  **⚠ VÝSTRAHA!
NEBEZPEČENSTVO
OHROZENIA ŽIVOTA A
NEBEZPEČENSTVO NEHODY PRE MALÉ
DETI A DETI!** Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Existuje nebezpečenstvo udusenía obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Deti držte vždy ďalej od obalového materiálu.
-  Upozorňujeme, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO VECNÝCH ŠKÔD!

- Nepoužívajte pokrievku, ak je rukoväť uvoľnená. Ak je rukoväť sklenenej pokrievky uvoľnená, môžete ju zafixovať dotiahnutím skrutiek.
- Nepoužívajte hrniec, ak sú rukoväte uvoľnené.
- Skrutky rukoväte hrnca znova pevne utiahnite.
- Pri varení je veľmi dôležité, aby boli hrnce vždy pod dohľadom. Tuk a jedlo sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk alebo jedlo raz začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plamene uhasťe pokrievkou alebo testovanou požiarnou prikrývkou.
- **POZOR!** Nikdy neohrievajte hrniec, ak je prázdny. V opačnom prípade sa hrniec prehreje. Dôsledkom môže byť poškodenie produktu.
- Hrnec nikdy nezohrievajte na najvyššom stupni, ak je naplnený tukom. V prípade prehriatia ihneď vypnite varnú platňu. Hrnec nikdy nedvíhajte priamo z varnej platne, nechajte ho najprv stáť na chladnúcej varnej doske.
- Pri príprave jedál vždy dodržujte pokyny v tomto návode.
- Pri príprave jedál zabráňte kontaktu horúceho oleja s vodou. Spôsobilo by to striekanie horúceho oleja.
- **POZOR:** Kryštály ľadu na zamrznutých potravinách môžu spôsobiť striekanie horúceho oleja.

- Do horúceho tuku nevkładajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú pätňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Hrnec je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramicke, halogénové a indukčné varné dosky.
- Hrncom počas fritovania nehýbte.
- Horúci olej nechajte pred čistením vychladnúť na izbovú teplotu.



VHODNÝ NA KONTAKT S POTRAVINAMI! Chute a vône nie sú týmto produktom ovplyvnené.

- **OPATRNE!** Rozbitné, nie je odolné voči nárazom!
- **Šetrite energiou!** Aby ste zabránili strate energie, podľa priemeru dna produktu zvolte vhodnú varnú plochu.

IAN	Veľkosť hrnca	Efektívny priemer dna
376239_2104	Ø 200 mm	Ø 174 mm

- **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.
- Do predhriateho prázdneho produktu nedávajte soľ resp. slanú vodu, môže to spôsobiť koróziu. To by, mimochodom, nevedelo k zníženiu výkonu produktu.
- Horúci produkt nikdy nechladte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla spodná strana produktu poškodiť alebo z produktu odpadnúť.

● Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek

- **Upozornenie:** Za určitých podmienok môže vzniknúť zvuk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a hrnca/panvice. Je to normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie.
- Umiestnite hrniec/panvicu do stredu indukčného poľa.
- **OPATRNE!** Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte.
- V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.
- Produkt bude fungovať správne, len ak ho vždy umiestnite na varnú plochu, ktorá zodpovedá efektívnemu priemeru dna uvedenému v tomto návode.

● Použitie

- Pred prvým použitím vyvarujte produkt 2- až 3-krát vodou, aby sa úplne odstránili prípadné zvyšky z výroby.
 - Nasadenie rukoväte na fritovací kôš: Obr. A až E
 - Ak produkt používate na fritovanie: Do produktu naplňte maximálne 1 liter oleja.
 - Keď fritovací kôš plníte jedlom na fritovanie: Fritovací kôš naplňte maximálne do polovice výšky.
 - Ak chcete vypustiť olej, môžete fritovací kôš zavesiť na bok hrnca (obr. F).
- Kastról s rúčkou z ušľachtilej ocele s fritovacím košom a pokrievkou sú vhodné do rúry. Všetky diely, vrátane rukoväte, fritovacieho koša a pokrievky, sú odolné voči teplotám až do 160 °C.

● **Čistenie a starostlivosť**

- Hrniec a fritovací kôš čistíte horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.



Produkt je vhodný na umývanie v umývačke riadu.

- Pri ručnom umývaní čistíte produkt a fritovací kôš horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom. Vyhňte sa používaniu ostrých a špicatých predmetov, aby sa produkt nepoškodil.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky.
- Časom sa môžu kvôli minerálom vo vode na produkte vytvoriť flaky alebo sfarbenia. Môžete ich odstrániť tak, že polovicou citrónu prejdete po týchto miestach. Nepoddajné flaky môžete odstrániť zmesou deviatich dielikov vody a jedného dielika octu.

● **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



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

EDELSTAHL-STIELKASSEROLLE

● 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.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.




Sicherheitshinweise

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

-  **WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!**

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

-  Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.

WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff locker ist. Wenn der Griff des Glasdeckels locker ist, können Sie diesen durch Anziehen der Schrauben wieder fixieren.
- Verwenden Sie den Topf nicht, wenn die Griffe locker sind.
- Ziehen Sie die Schrauben des Topfgriffs wieder fest.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe nicht aus den Augen lassen. Fett und Speisen können sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn Fett oder Speisen einmal brennen sollten, löschen Sie diese niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer geprüften Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT!** Erhitzen Sie den Topf niemals in leerem Zustand. Andernfalls überhitzt der Topf. Beschädigungen des Produkts können die Folge sein.
- Heizen Sie den Topf niemals auf der höchsten Energiestufe auf, wenn dieser mit Fett befüllt ist. Schalten Sie die Herdplatte im Fall einer Überhitzung sofort aus. Heben Sie den Topf niemals direkt von der Herdplatte, sondern lassen Sie ihn zunächst auf der abkühlenden Herdplatte stehen.
- Befolgen Sie bei der Zubereitung von Speisen stets die Anweisungen in dieser Anleitung.
- Lassen Sie Sie bei der Zubereitung von Speisen kein Wasser mit heißem Öl in Berührung kommen. Dies würde dazu führen, dass heißes Öl verspritzt wird.
- **VORSICHT!** Eiskristalle auf gefrorenen Lebensmitteln können heiße Ölspritzer verursachen.

- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Der Topf ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions-Kochfelder geeignet.
- Bewegen Sie den Topf während des Frittierens nicht.
- Lassen Sie heißes Öl vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen.



LEBENSMITTELECHT!

Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

- **ACHTUNG!** Zerbrechlich, nicht stoßfest!
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

IAN	Wirksamer Topfgröße Boden- durchmesser
376239_2104	Ø 200 mm Ø 174 mm

- **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, fusselreifen Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.
- Geben Sie kein Salz bzw. Salzwasser in das vorgewärmte leere Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Minderung der Leistung des Produktes wäre dadurch übrigens nicht zu erwarten.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.


● **Hinweis für Induktionskochfelder**

- **Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs / der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.
- Der Topf / die Pfanne ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es immer auf die Kochfläche, die dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.

● **Gebrauch**

- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
 - Griff des Frittierkorbs einsetzen: Abb. A bis E
 - Wenn Sie das Produkt zum Frittieren verwenden: Füllen Sie maximal 1 Liter Öl in das Produkt.
 - Wenn Sie den Frittierkorb mit Speisen zum Frittieren befüllen: Füllen Sie den Frittierkorb maximal bis zur Hälfte seiner Höhe.
 - Zum Ablassen des Öls kann der Frittierkorb seitlich an den Topf gehängt werden (Abb. F).
- Der Edelstahltopf mit Frittierkorb und Deckel sind backofenfest. Alle Teile, einschließlich Griff, Frittierkorb und Deckel, sind hitzebeständig bis 160 °C.

● **Reinigung und Pflege**

- Reinigen Sie den Topf und den Frittierkorb mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
-  Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.
- Beim Spülen von Hand reinigen Sie den Topf und den Frittierkorb mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Produkt nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Mit der Zeit können durch die Mineralien im Wasser Flecken oder Verfärbungen am Produkt entstehen. Diese können Sie entfernen, indem Sie mit einer halben Zitrone über diese Stellen reiben. Hartnäckigere Flecken können Sie mit einer Mischung aus neun Teilen Wasser und einem Teil Essigessenz entfernen.

● **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	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
376239_2104	HG08472	Ø 200 mm	Ø 174 mm	01/2022

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 376239_2104

