



## STAINLESS STEEL STOCK POT

GB IE NI

### STAINLESS STEEL STOCK POT

Operation and safety notes

FR BE

### FAITOUT EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

### ROESTVRIJSTALEN KOOKPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

DE AT CH

### EDELSTAHL-KOCHTOPF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	3
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	5
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	8
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	11

# Stainless Steel Stock Pot

## ● 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.

## ● Proper Use


The product is for private use only.

## ● General 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!**

- 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.

- 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.
- The pot is suitable for oven up to 250 °C, the glass lid up to 160 °C.

-  **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.  
- Ø 24 cm Stainless steel stock pot -  
effective bottom diameter: approx. 23 cm
- **ATTENTION! RISK OF DAMAGE!** Please place the lid on flat surface properly. Keep the lid away from heating hobs or open flame.
- **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.
- 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 / pan. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged.
- Place the pot / pan in the middle of the induction hotplate.
- **ATTENTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.
- The room must be aired out well, in the event cookware overheat.

## ● Use

- Before using the pot for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.

## ● Cleaning and care

- Clean the pot with hot water and commercially available washing-up liquid.
-  The product is suitable for the dishwasher.
- For washing the pot 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.

## ● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the

date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

## ● Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456\_7890) available as proof of purchase.

You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you.

Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

## ● Service

### ⓐ **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

### ⓑ **Service Ireland**

### ⓒ **Service Northern Ireland**

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: owim@lidl.ie

# Faitout en acier inoxydable

## ● 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.

## ● Utilisation conforme à l'usage prévu


Ce produit est destiné uniquement à un usage privé.

## ● Consignes de sécurité

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

### ■ **AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE DE BLESSURE POUR LES ENFANTS ET LES ENFANTS EN BAS ÂGE !**

Ne jamais laisser les enfants manipuler sans surveillance l'emballage. L'emballage présente un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment souvent le danger. Tenez toujours les enfants éloignés du matériel d'emballage.

-  Tenir compte que les poignées peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Veuillez donc utiliser un chiffon ou des gants thermoisolants.

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- Il est important, lors de la cuisson, de ne pas quitter des yeux les marmites et casseroles. Les graisses et les aliments peuvent se surchauffer très rapidement et prendre feu. Si des graisses ou des aliments ont pris feu, n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ! Etouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture extinctrice agréée.

- **ATTENTION !** Veillez à ne jamais faire chauffer la marmite ou casserole vide. Elle se surchauffe alors et est endommagée. Il peut en résulter des endommagements.
- Ne chauffez jamais la marmite ou casserole au maximum si elle contient de la graisse. En cas de surchauffe, éteignez immédiatement la plaque chauffante ou le feu. Ne soulevez jamais directement la marmite ou casserole du feu, laissez-la tout d'abord sur la plaque chauffante se refroidissant.
- Ne mettez pas de viande ruisselante dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur la plaque de cuisinière chaude peuvent aisément causer un incendie.
- La casserole est adaptée pour les champs de cuisson à gaz, électriques, vitro-céramiques, halogènes ou à induction.
- La casserole est adaptée pour aller au four jusqu'à 250 °C, le couvercle en verre jusqu'à 160 °C.

### ■ **UTILISATION ALIMENTAIRE !**

Les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées par ce produit.

- **Attention !** Fragile, non résistant aux chocs !
- **Faites des économies d'énergie !** Choisissez une zone de cuisson équivalente au diamètre de contact de la casserole pour éviter des pertes de chaleur.  
-Faitout en acier inoxydable Ø 24 cm -  
diamètre effectif du fond : 23 cm env.

### ■ **ATTENTION ! RISQUE DE DÉTÉRIORATION !**

Déposez le couvercle correctement sur une surface droite. Maintenez le couvercle éloigné des feux de cuisson ou des flammes ouvertes.

### ■ **ATTENTION ! RISQUE D'ÉRAFLURES !**

Ne déplacez pas les marmites et poêles sur la surface de cuisson en céramique en les faisant glisser. Afin d'éviter les éraflures, nous vous recommandons d'essuyer avant la cuisson la surface de la plaque de cuisson et le dessous de l'ustensile de cuisson avec un chiffon propre peluchant pas (par exemple en microfibras).

- Ne versez pas de sel ou d'eau salée si l'appareil est vide et préchauffé car cela favorise la corrosion. Une réduction de la performance du produit s'en suivrait.

- Ne tenez jamais l'appareil chaud sous de l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être endommagé, ou bien se détacher de sa surface.


## ● Remarque relative aux cuisinières à induction

- **Remarque :** un bruit peut se produire dans certaines conditions, causé par les propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la marmite/casserole. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal et n'indique nullement que votre cuisinière à induction ou votre batterie de cuisine est endommagée.
- Placez la marmite/casserole au centre de la plaque chauffante à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse de chauffe élevée ! Ne chauffez pas excessivement la batterie de cuisine lors du préchauffage.
- La pièce doit être bien aérée, en cas de surchauffe de la batterie de cuisine.

## ● Usage

- Avant la première utilisation, faites bouillir la casserole 2 à 3 fois avec de l'eau pour éliminer complètement les éventuels résidus de production.

## ● Nettoyage et entretien

- Lavez la marmite ou casserole à l'eau très chaude avec un produit vaisselle courant.
-  Ce produit est lavable dans le lave-vaisselle.
- Pour laver la marmite à la main, utiliser de l'eau chaude et du liquide-vaisselle courant. Proscrire l'utilisation de tout objet coupant et pointu afin de ne pas endommager le produit.
- Ne pas nettoyer avec des produits récurants.
- Avec le temps, les minéraux contenus dans l'eau peuvent causer des taches ou des décolorations du produit. Pour les éliminer, frotter ces zones avec un demi-citron. Pour éliminer les taches plus tenaces, utiliser une solution constituée de 9 doses d'eau et d'1 dose d'essence de vinaigre.

## ● 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.

## ● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

## ● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 123456\_7890) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de

votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit. En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

## ● **Service après-vente**

### **FR Service après-vente France**

Tél. : 0800 919270

E-Mail : [owim@lidl.fr](mailto:owim@lidl.fr)

### **BE Service après-vente Belgique**

Tél. : 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail : [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

# Roestvrijstalen kookpan

## ● 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.


## ● Doelmatig gebruik

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik.

## ● Veiligheidsinstructies

### **⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!**

-  **⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLEN VOOR KLEUTERS EN KINDEREN!** Laat kinderen nooit zonder toezicht hanteren met het verpakkingsmateriaal. Er bestaat kans op verstikking door verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen steeds uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.


-  Denk eraan dat de handgrepen bij het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenhandschoenen als bescherming.

### **⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!**

- **Houd tijdens het koken altijd toezicht op de pannen.** Vet en gerechten kunnen snel oververhit raken en ontbranden. Wanneer vet of gerechten eenmaal branden, mag u deze nooit met water blussen! Doof de vlammen met een pandeksel of met een goedgekeurde brandblusdeken.
- **VOORZICHTIG!** Verwarm de pan nooit wanneer deze leeg is. In het andere geval

rakt de pan oververhit. Het product kan hierdoor worden beschadigd.

- Verwarm de pan nooit op de hoogste stand wanneer deze met vet gevuld is. Schakel de kookplaat onmiddellijk uit in geval van oververhitting. Til de pan nooit direct van de kookplaat, maar laat hem eerst op de afkoelende kookplaat staan.
- Non porre carne bagnata nel grasso caldo. Door op de gloeiende fornuisplaat spattend vet kan snel een brand ontstaan.
- De pan is geschikt voor gasfornuizen, elektrische, ceran-, halogeen- en inductiekookvelden.
- De pan is geschikt voor in de oven tot 250 °C, het glazen deksel tot 160 °C.

-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

- **Waarschuwing!** Breekbaar, niet schokbestendig!
- **Bespaar energie!** Voorkom hitteverlies en kies een kookplaat met een diameter die bij de panbodem past.

- Ø 24 cm Roestvrijstalen kookpan -  
effectieve bodemdiameter: ca. 23 cm

- **LET OP! KANS OP BESCHADIGINGEN!** Leg het deksel op de juiste manier op een vlakke ondergrond neer. Houd het deksel uit de buurt van kookplaten of open vuur.
- **WAARSCHUWING! KANS OP KRASSEN!** Schuif de pannen niet heen en weer over een glazen keramisch kookveld. Om krassen te vermijden raden wij u aan de kookplaat en de bodem van de pan met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) voorafgaand aan het koken af te vegen.
- Doe geen zout resp. zout water in het voorgewarmde lege product, aangezien dit corrosie kan veroorzaken. Er hoeft trouwens geen rekening te worden gehouden met een afname van de werking van het product is hierdoor.
- Het hete product nooit onder stromend koud water houden. De onderkant van het product kan hierdoor beschadigd raken of loslaten van het product.



## ● Opmerking voor inductiekookplaten

- **Opmerking:** In bepaalde omstandigheden kan er lawaai optreden. Dit wordt veroorzaakt door de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en de pot/pan. Dit is normaal en wijst niet op een defect van uw inductiekookplaat of kookgerei.
- Plaats de pot/pan in het midden van de inductiekookplaat.
- **OPGELET!** Hoge opwarm snelheid! Oververhit het kookgerei niet tijdens het voorverwarmen.
- In geval van oververhitting, verlucht de kamer grondig.

## ● Gebruik

- Kook de pan vóór het eerste gebruik eerst 2-3 maal met water uit om eventuele productieresten helemaal te verwijderen.

## ● Reiniging en onderhoud

- Reinig de pan met heet water en een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel.
-  Het product is geschikt voor de vaatwasmachine.
- Was de pan en het deksel af in een sopje van heet water met een gangbaar afwasmiddel. Gebruik daarbij géén scherpe en spitse voorwerpen die het product zouden kunnen aantasten.
- Gebruik voor de reiniging géén scherpe schuurmiddelen.
- Na verloop van tijd kunnen door de mineralen in het water vlekken of verkleuringen aan het product ontstaan. U kunt deze vlekken en verkleuringen verwijderen door met een halve citroen over de desbetreffende plek te wrijven. Hardnekkige vlekken kunt u met een oplossing van negen delen water en een deel azijn essence verwijderen.

## ● 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.

## ● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons - naar onze keuze - gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

## ● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456\_7890) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

## ● Service

### **NL** Service Nederland

Tel.: 0900 0400 223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: [owim@lidl.nl](mailto:owim@lidl.nl)

### **BE** Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

# Edelstahl-Kochtopf

## ● 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!**

- 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! Erstickten 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.
- 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.
- Der Topf ist für Backöfen bis 250 °C geeignet, der Glasdeckel bis 160 °C.



### **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.
  - Ø 24 cm Edelstahl-Kochtopf -  
wirksamer Bodendurchmesser: ca. 23 cm
- **ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!** Legen Sie den Deckel auf einer geraden Oberfläche richtig ab. Halten Sie den Deckel von Kochfeldern oder offenen Flammen fern.
- **ACHTUNG! GEFAHR VON VERKRATZEN!** Bewegen Sie Kochtöpfe oder -pfannen nicht auf einem Glaskeramik-Kochfeld hin und her. Um Kratzer zu vermeiden, empfehlen wir, das Kochfeld und den Topfboden mit einem sauberen fusselfreien Tuch (z. B. Mikrofaser) vor dem Kochen abzuwischen.
- 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.

## ● Gebrauch

- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.

## ● Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
-  Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.
- Beim Spülen von Hand reinigen Sie den Topf 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.

## ● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbonnut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

## ● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456\_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

## ● Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111  
(kostenfrei aus dem dt.  
Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: owim@lidl.de

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: owim@lidl.at

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566  
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max.  
0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: owim@lidl.ch

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
DE:74167 Neckarsulm  
GERMANY

<b>IAN</b>	<b>Model No</b>	<b>Product</b>	<b>Version</b>
321531	HG04004	Stainless steel cooking pot Ø 24 cm	07 / 2019

Last Information Update - Version des informations  
Stand van de informatie - Stand der Informationen: 06 / 2019  
Ident.-No.: HG04004052019-GB/IE/NL/BE

---

IAN 321531\_1901

