



EDELSTAHL-STIELKASSEROLLE / STAINLESS STEEL CHIP PAN / CASSEROLE EN ACIER INOXYDABLE

(DE) (AT) (CH)

EDELSTAHL-STIELKASSEROLLE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

STAINLESS STEEL CHIP PAN

Operation and safety notes

(FR) (BE)

CASSEROLE EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

EDELSTALEN STEELPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

RONDEL Z UCHWYTEM ZE STALI SZLACHETNEJ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

HRNEC S RUKOJETÍ Z NEREZOVÉ OCELI

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

KASTRÓL S RÚČKOU Z UŠLACHTILEJ OCELE

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

CAZO DE ACERO INOXIDABLE

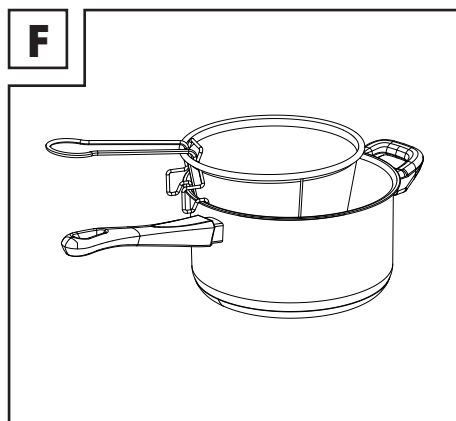
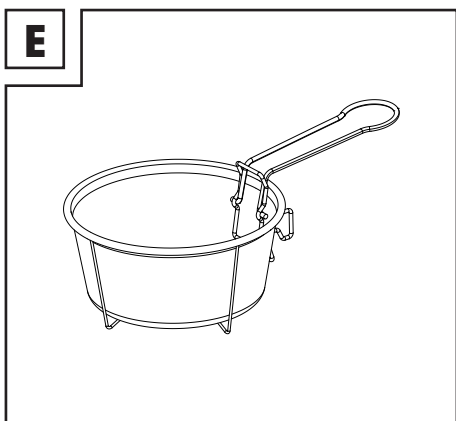
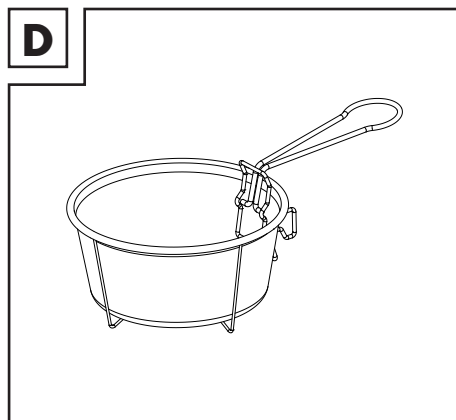
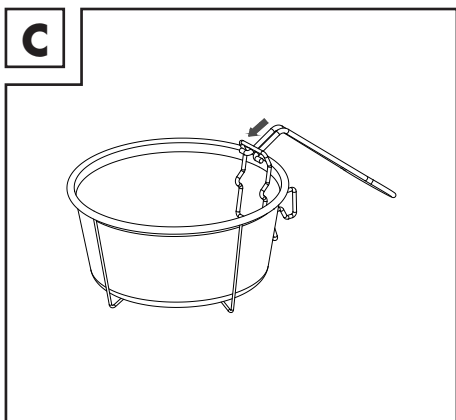
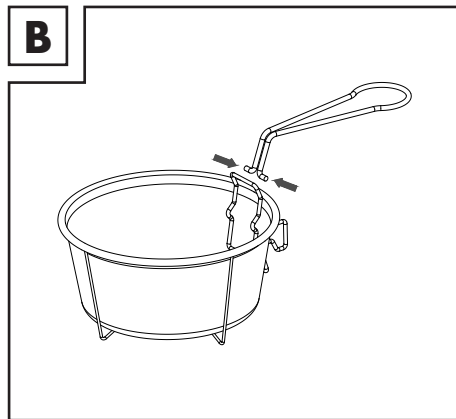
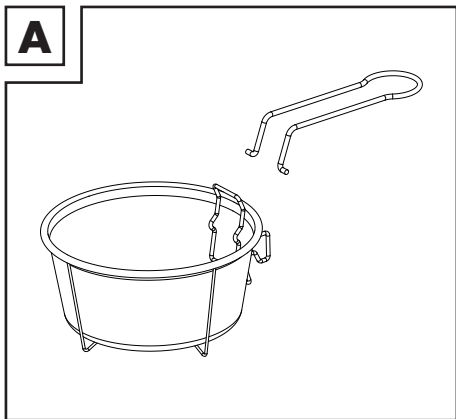
Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

KASSEROLLE I RUSTFRIT STÅL

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	8
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	11
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	14
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	17
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	20
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	23
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	26
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	29



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 Bodendurchmesser**

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

STAINLESS STEEL 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 overheat.
- 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

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

CASSEROLE 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 aux prescriptions**

- Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.




Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

-  **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE MORTEL ET D'ACCIDENT POUR LES NOURRISSONS ET LES**

ENFANTS ! Prière de ne jamais laisser des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

-  Veuillez noter que les poignées peuvent devenir chaudes pendant la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours des gants de protection pour le barbecue ou des maniques.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche. Si la poignée du couvercle en verre est lâche, vous pouvez la fixer à nouveau en resserrant les vis.
- N'utilisez pas la casserole lorsque les poignées sont lâches.
- Resserrez bien les vis de la poignée de la casserole.
- Il est très important de ne pas quitter les casseroles des yeux lors de la cuisson. La graisse et les aliments peuvent rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que de la matière grasse ou des aliments s'enflamment, surtout n'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau ! Éteignez les flammes avec un couvercle de casserole ou une couverture anti-feu homologuée.
- **PRUDENCE !** Ne chauffez jamais la casserole à vide. Autrement, la casserole surchauffera. Le produit pourrait ainsi être endommagé.
- Ne chauffez jamais la casserole au niveau de chaleur le plus élevé lorsqu'elle est remplie de graisse. En cas de surchauffe, éteignez immédiatement la plaque de cuisson. Ne retirez jamais la casserole directement de la plaque de cuisson, mais laissez-la d'abord sur la plaque de cuisson qui refroidit.
- Pour la préparation de plats, observez toujours les instructions données dans cette notice.
- Lorsque vous cuisinez, ne laissez pas d'eau entrer en contact avec de l'huile chaude. Cela entraînerait des projections d'huile.
- **PRUDENCE :** Les cristaux de glace sur les aliments surgelés peuvent causer des projections d'huile brûlante.

- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Des graisses sautant sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement s'enflammer et déclencher un incendie.
- Les casseroles conviennent aux plaques de cuisson au gaz, électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
- Ne déplacez pas la casserole pendant la friture.
- Laissez l'huile chaude refroidir lentement à température ambiante avant le nettoyage.



QUALITÉ ALIMENTAIRE ! Les caractéristiques de goût et d'odeur ne sont pas affectées par ce produit.

- **ATTENTION !** Fragile, non résistant aux chocs !
- **Économisez de l'énergie !** Afin d'éviter les pertes de chaleur, choisissez la taille de la plaque de cuisson correspondant au diamètre du fond de la casserole.

IAN	Taille de la casserole	Diamètre du fond utilisable
376239_2104	Ø 200 mm	Ø 174 mm

- **ATTENTION ! RAYURE !** Évitez de pousser et de tirer le récipient de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/en verre ! Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond du récipient de cuisson avec un chiffon propre et sans peluche (par exemple en microfibre). De cette manière vous pouvez prévenir les rayures.
- Ne versez pas de sel et/ou d'eau salée dans le produit vide préchauffé, car cela pourrait conduire au développement de corrosion. Cependant, une réduction de la qualité de cuisson du produit est parfaitement improbable.
- Prière de ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.

● Remarque pour les plaques de cuisson à induction

- **Remarque :** Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et de la casserole /poêle. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du récipient de cuisson.
- La casserole /poêle doit être positionnée au centre sur la plaque de cuisson à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse de chauffage élevée ! Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage.
- En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.
- Pour garantir le bon fonctionnement du produit et un bon contact, placez-le toujours sur la surface de cuisson correspondant au diamètre du fond spécifié dans ce mode d'emploi.

● Utilisation

- Avant la première utilisation, prévoyez de faire bouillir de l'eau dans le récipient 2 à 3 fois afin d'éliminer complètement tous les résidus de fabrication.
 - Utilisation de la poignée de la casserole : Fig. A jusqu'à E
 - Si vous utilisez le produit pour faire de la friture : Remplissez au max. 1 litre d'huile dans le produit.
 - Lorsque vous remplissez le panier à friture d'aliments à frire : Remplissez le panier à friture au maximum jusqu'à la moitié de sa hauteur.
 - Pour laisser l'huile s'écouler, il est possible d'accrocher le panier de friture sur la casserole (fig. F).
- La casserole en acier inoxydable avec panier de friture et couvercle peuvent aller au four. Toutes les pièces, y compris la poignée, le panier à friture et le couvercle résistent à la température jusqu'à 160 °C.

● **Nettoyage et entretien**

- Nettoyez la casserole et le panier à friture à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle disponible dans le commerce.



Le produit va au lave-vaisselle.

- Si vous lavez la casserole et le panier à friture à la main, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle disponible dans le commerce. Cependant, évitez d'utiliser des objets tranchants ou pointus afin de ne pas endommager le produit.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif.
- Au fil du temps, les minéraux contenus dans l'eau peuvent tacher ou décolorer le produit. Vous pouvez les supprimer en frottant un demi-citron aux endroits précis. Vous pouvez éliminer les taches plus tenaces avec une solution d'essence de vinaigre diluée au 1/10 avec de l'eau.

● **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.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du fabricant et collecté séparément.

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

EDELSTALEN STEELPAN

● **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.

● **Beoogd gebruik**


- Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik.



Veiligheidsstips

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!

-  **⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLLEN VOOR (KLEINE) KINDEREN!** Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Gevaar voor verstikking door het verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten gevaren vaak. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

-  Let erop dat de grepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het deksel niet als de greep loszit. Als de greep van het glazen deksel los zit, kunt u het weer vastzetten door het aandraaien van de schroef.
- Gebruik de pan niet als de grepen loszitten.
- Draai de schroeven van de grepen van de pan weer vast.
- Als u kookt is het erg belangrijk dat u de pan in het oog blijft houden. Vet en levensmiddelen kunnen snel oververhit raken en ontbranden. Als vet of de levensmiddelen eenmaal branden, moet het vuur in geen geval met water worden geblust! Verstik de vlammen met een pannendecksel of een goedgekeurde branddeken.
- **VOORZICHTIG!** Verhit de pan nooit als deze leeg is. Zo voorkomt u dat de pan oververhit raakt. Dit kan leiden tot beschadiging van het product.
- Verhit de pan nooit op de hoogste energiestand als deze met vet gevuld is. Schakel de kookplaat in geval van oververhitting onmiddellijk uit. Haal de pan nooit meteen van de kookplaat maar laat hem eerst een tijdje op de afkoelende kookplaat staan.
- Houd bij het bereiden van gerechten altijd de hand aan de aanwijzingen in deze handleiding.
- Laat bij het bereiden van gerechten nooit water in contact komen met hete olie. Dit heeft als gevolg dat er hete olie gaat spatten.
- **VOORZICHTIG:** Ijskristallen op bevroren levensmiddelen kunnen hete oliespatten veroorzaken.

- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- De pan is geschikt voor elektrische, glaskeramische, gas-, inductie- en halogeenkookplaten.
- Beweeg de pan tijdens het frituren niet.
- Laat de hete olie tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het product schoonmaakt.



GESCHIKT VOOR

LEVENS MIDDELEN! Smaak- en geureigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.

- **OPGELET!** Breekbaar, niet stootvast!
- **Bespaar energie!** Kies een pan waarvan de bodemdiameter overeenkomt met die van de kookplaat om zo hitteverlies te vermijden.

IAN	Afmetingen pan	Effectieve bodemdiameter
376239_2104	Ø 200 mm	Ø 174 mm

- **OPGELET! KRASSEN!** Schuif het kookgerei op glaskeramische kookplaten niet heen en weer! Voordat u begint te koken, bevelen wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pan met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) af te wrijven. Daardoor kunt u krassen voorkomen.
- Doe geen zout dan wel zout water in een voorverwarmd, leeg product omdat dat tot corrosie kan leiden. Een afname van de prestatie van het product is daardoor overigens niet te verwachten.
- Houd het hete product nooit onder koud stromend water. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.

● **Tip voor inductiekookplaten**

- **Tip:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van de pan. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van de pan.
- De pan moet midden op de inductiekookplaat gezet worden.
- **OPGELET!** Het product warmt snel op! Oververhit de pan bij het voorverwarmen niet.
- Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.
- Zet het product, om ervoor te zorgen zonder problemen functioneert, altijd op een kookplaat die overeenkomt met de in deze handleiding aangegeven effectieve bodemdiameter.

● **Gebruik**

- Kook voor het eerste gebruik 2 of 3 maal water in het product om eventueel tijdens de productie achtergebleven resten te verwijderen.
 - Greep van de frituurmand vastmaken: Afb. A t/m E
 - Als u het product voor frituren gebruikt: Doe maximaal 1 liter olie in het product.
 - Als u de frituurmand met gerechten vult die gefrituurd moeten worden: Vul de frituurmand tot maximaal de helft.
 - Om de olie weg te laten lopen kan de frituurmand aan de zijkant van de pan gehangen worden (afb. F).
- De edelstalen steelpan en de frituurmand kunnen in de oven worden gebruikt. Alle onderdelen waaronder greep, frituurmand en deksel zijn hittebestendig tot 160 °C.

● **Schoonmaken en onderhoud**

- Maak de pan en de frituurmand schoon met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel.
-  Het product is geschikt voor de afwasmachine.
- Spoel bij het schoonmaken met de hand de pan en de frituurmand af met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel. Gebruik daarbij geen scherpe of spitse voorwerpen om te voorkomen dat u het product beschadigt.
- Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe schuurmiddelen.
- Na verloop van tijd kunnen in het water opgeloste mineralen vlekken of verkleuringen van het product veroorzaken. Deze kunt u verwijderen door met een halve citroen over deze plaatsen te wrijven. Hardnekkiger vlekken kunt u verwijderen met een oplossing bestaande uit negen delen water en één deel azijnzuur.

● **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

RONDEL Z UCHWYTEM ZE STALI SZLACHETNEJ

● **Wstęp**

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.



● **Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.



Instrukcje bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

-  **⚠ OSTRZEŻENIE!**
ZAGROŻENIE ŻYCIA I NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU DLA MAŁYCH DZIECI I NIEMOWLĄT! Nigdy nie pozostawiać małych dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Istnieje ryzyko uduszenia spowodowanego materiałami pakunkowymi. Dzieci często lekceważą zagrożenia. Dzieci należy zawsze trzymać z dala od materiałów pakunkowych.
-  Prosimy pamiętać, że uchwyt podczas gotowania może stać się gorący. Z tego powodu należy używać łąpek do garnków lub rękawic kuchennych.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH!

- Nie używać pokrywy, gdy uchwyt jest luźny. Jeśli uchwyt szklanej pokrywy jest luźny, to można go naprawić dokręcając śruby.
- Nie używać garnka, jeśli uchwyty są poluzowane.
- Dokręcić ponownie śruby uchwytu garnka.
- To bardzo ważne, aby podczas gotowania pilnować naczyń. Tłuszcz i potrawa mogą bardzo szybko przegrzać się i zapalić. Jeśli tłuszcz lub potrawa zapali się, to do gaszenia nie wolno używać wody! Płomienie zdtławić pokrywą garnka lub atestowanym kocem przeciwogniowym.
- **OSTROŻNIE!** Nigdy nie podgrzewać pustego garnka. W przeciwnym razie garnek przegrzeje się. Skutkiem może być uszkodzenie produktu.
- Nigdy nie podgrzewać garnka na najwyższym poziomie energii, gdy jest wypełniony tłuszczem. Jeśli przegrzeje się, natychmiast wyłączyć płytę grzewczą. Nigdy nie zdejmować garnka bezpośrednio z płyty, ale najpierw pozwolić, aby stał na schładzającej się płycie.
- Podczas przygotowywania jedzenia zawsze postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w tym przewodniku.
- Podczas przygotowywania potraw nie dopuszczać do kontaktu wody z gorącym olejem. Mogłoby to powodować rozpryskiwanie się gorącego oleju.
- **OSTROŻNIE:** Kryształki lodu na zamrożonej żywności mogą powodować rozpryski gorącego oleju.

- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Garnek nadaje się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- Nie przesuwaj garnka podczas smażenia.
- Przed czyszczeniem odczekać, aż gorący olej ostygnie do temperatury pokojowej.



BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!

Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.

- **UWAGA!** Kruchy, nieodporny na wstrząsy!
- **Oszczędzać energię!** Do gotowania należy wybierać płytę o średnicy odpowiedniej do średnicy dna garnka, aby uniknąć strat ciepła.

IAN	Wielkość garnka	Efektywna średnica dna
376239_2104	Ø 200 mm	Ø 174 mm

- **UWAGA! ZADRAPANIE!** Unikać szurania patelnią po ceramicznej płycie grzejnej! Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetrarcie powierzchni płyty grzejnej i dna patelni czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.
- Do nagrzanego, pustego produktu nie wrzucać soli, ani nie wlewać słonej wody, gdyż może to prowadzić do korozji. Jednak zmniejszenie wydajności produktu jest mało prawdopodobne.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.


● Wskazówka dla stosujących płyty indukcyjne

- **Rada:** W pewnych okolicznościach, ze względu na właściwości elektromagnetyczne źródła ciepła oraz patelni lub garnka, może pojawiać się szum. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani naczynia do gotowania.
- Garnek lub patelnię należy stawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **UWAGA!** Duża szybkość nagrzewania! Urządzenia do gotowania nie wolno przegrzewać.
- W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- W celu zapewnienia prawidłowego działania produktu należy zawsze umieszczać go na powierzchni do gotowania, która odpowiada efektywnej średnicy podstawy określonej w niniejszej instrukcji.

● Zastosowanie

- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w garnku, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji.
 - Mocowanie uchwytu do kosza do smażenia: Rys. A do E
 - W przypadku używania produktu do smażenia: Do produktu włąć maksymalnie 1 litr oleju.
 - Napełnianie kosza potrawami do smażenia: Kosz do smażenia napełniać maksymalnie do połowy jego wysokości.
 - W celu zlania oleju kosz do smażenia można zawiesić na boku garnka (rys. F).
- Rondel z uchwytem ze stali szlachetnej, kosz do smażenia i pokrywka są żaroodporne. Wszystkie części, w tym uchwyt, kosz do smażenia i pokrywka, są odporne na temperaturę do 160 °C.

● Czyszczenie i konserwacja

- Garnek i kosz do smażenia należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem dostępnego w sprzedaży detergentu.
-  Produkt nadaje się do mycia w zmywarce.
- Podczas mycia ręcznego garnek i kosz do smażenia należy myć gorącą wodą i dostępnym w handlu płynem do mycia naczyń. Unikać używania ostrych i szpiczastych przedmiotów, aby nie uszkodzić produktu.
- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.
- Z czasem minerały zawarte w wodzie mogą zabrudzić lub odbarwić produkt. Możesz to usunąć pocierając zabrudzenia połówką cytryny. Uporczywe plamy można usunąć za pomocą mieszanki dziewięciu części wody i jednej części esencji octowej.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

HRNEC S RUKOJETÍ Z NEREZOVÉ OCELI

● **Úvod**

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. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● **Použití ke stanovenému účelu**

- Tento výrobek je vhodný výhradně pro soukromé použití.




Bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

-  **VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ SMRTI A NEHOD PRO BATOLATA A DĚTI!** Nikdy

nenechejte děti bez dozoru s obalovým materiálem. Existuje nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti často podcení nebezpečí. Vždy udržujte obalový materiál mimo dosah dětí.

-  Prosím, mějte na paměti, že rukojeti mohou být při vaření horké. Proto ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCÍ!

- Nepoužívejte víko, pokud je rukojeť volná. Pokud je rukojeť skleněného víka uvolněná, můžete ji znovu opravit utažením šroubů.
- Nikdy hrnec nepoužívejte, pokud jsou rukojeti uvolněné.
- Znovu utáhněte šrouby rukojeti hrnce.
- Při vaření je velmi důležité, že nenecháte hrnec z očí. Tuk a jídla se mohou rychle přehřát a vznítit. Pokud by tuk už hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zadržte plameny víkem hrnce nebo ověřenou dekou na hašení.
- **OPATRNĚ!** Nikdy neohřívejte hrnec, když je prázdný. Jinak se hrnec přehřeje. Důsledkem mohou být poškození výrobku.
- Nikdy neohřívejte hrnec na nejvyšším energetickém stupni, pokud je naplněna tukem. V případě přehřátí okamžitě vypněte plotýnku sporáku. Nikdy nezvedejte hrnec přímo z plotýnky sporáku, ale nejprve jej nechte stát na chladicí plotýnce sporáku.
- Při přípravování jídla vždy dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu.
- Při přípravování jídel zabraňte kontaktu vody s horkým olejem. To by vedlo k tomu, že se horký olej rozstříkne.
- **POZOR:** Ledové krystaly na mražených potravinách mohou způsobit výstřiky horkého oleje.

- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku šířícího se na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- Hrnec je vhodný pro plynová, elektrická, sklokeramická, indukční a halogenová varná pole.
- Během fritování nepohybujte hrncem.
- Před čištěním nechte horký olej vychladnout na pokojovou teplotu.



BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!

Chuťové a pachové vlastnosti nejsou tímto výrobkem ovlivněny.

- **VÝSTRAHA!** Křehké, není odolné proti nárazu!
- **Šetřete energii!** Vyberte varné místo odpovídající průměru dna hrnce, aby se zabránilo tepelným ztrátám.

IAN	Velikost hrnce	Účinný průměr dna
376239_2104	Ø 200 mm	Ø 174 mm

- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhňte se posouvání nádobí tam a zpět na sklokeramické varných polích! Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste ořeteli povrch varného pole a dno nádobí čistou, nežmolující látkou (například z mikrovlákna). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.
- Nedávejte sůl nebo slanou vodu do předehřátého prázdného výrobku, protože by to mohlo vést ke korozi. Snížení výkonu výrobku by sem tím ostatně nedalo očekávat.
- Nikdy nedávejte horký výrobek pod tekoucí studenou vodu. Spodní část výrobku by se tím mohla poškodit nebo z výrobku odpadnout.

● **Upozornění pro indukční varná pole**

- **Upozornění:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce/pánve. To je normální a neznamená to závadu indukčního varného pole ani nádobí.
- Hrnec/pánev je třeba umístit do středu na indukční varné pole.
- **VÝSTRAHA!** Vysoká rychlost ohřevu! Kuchyňské nádobí při předehřevu nepřehřejte.
- V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- Abyste zajistili bezvadnou funkci výrobku, vždy jej umístěte na varný povrch, který odpovídá účinnému průměru dna uvedenému v této příručce.

● **Použití**

- Před prvním použitím hrnec vyvařte 2 až 3 krát s vodou, aby se úplně odstranily případné zbytky z výroby.
 - Vložte rukojeť fritovacího koše: Obr. A až E
 - Používáte-li výrobek k fritování: Naplňte do výrobku maximálně 1 litr oleje.
 - Když naplníte fritovací koš jídlem na fritování: Naplňte koš maximálně do poloviny jeho výšky.
 - Chcete-li olej vypustit, lze fritovací koš zavěsit na boční stranu nádoby (obr. F).
- Hrnec s rukojetí z nerezové oceli s fritovacím košem a víkem jsou žáruvzdorné. Všechny součásti, včetně rukojeti, fritovacího koše a víka, jsou odolné vůči teple až do 160 °C.

● **Čištění a péče**

- Vyčistěte hrnec a fritovací koš horkou vodou a dostupným mycím prostředkem.



Výrobek je vhodný do myčky nádobí.

- Při ručním mytí vyčistěte hrnec a fritovací koš horkou vodou a dostupným mycím prostředkem. Vyhnete se používání ostrých a špičatých předmětů, abyste výrobek nepoškodili.
- K čištění nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky.
- Časem mohou na výrobku prostřednictvím minerálů ve vodě vzniknout skvrny nebo zbarvení. Ty můžete odstranit třením rozpůleného citronu po těchto místech. Odolnější skvrny lze odstranit směsí z devíti dílů vody a jednoho dílu octa.

● **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

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

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 udusenia 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 ŠKŔD!

- Nepoužívajte pokrievku, ak je rukoväť uvoľnená. Ak je rukoväť sklenenej pokrievky uvoľnená, môžete ju zafixovať dotiahnutím skrutiiek.
- Nepoužívajte hrniec, ak sú rukoväte uvoľnené.
- Skrutki 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 nekladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Hrnec je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické, 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 chlpcov (napr. z mikrovlákna). Takto zabránite vzniku škrabancov.
- Do predhriateho prázdneho produktu nedávajte soľ resp. slanú vodu, môže to spôsobiť koróziu. To by, mimochodom, nevedlo 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

CAZO DE ACERO INOXIDABLE

● **Introducción**

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.



● **Uso previsto**

- El producto ha sido concebido únicamente para un uso privado.



Indicaciones de seguridad

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

-  **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE O ACCIDENTES EN BEBÉS Y NIÑOS!** Nunca deje a los niños solos con el material de embalaje. Existe peligro de asfixia con el material de embalaje. Los niños a menudo subestiman los peligros. Mantenga siempre alejados a los niños del material de embalaje.
-  Tenga en cuenta que las asas pueden estar calientes durante la cocción. Por esta razón, utilice agarradores o guantes de cocina para protegerse.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- No utilice la tapa si el pomo está suelto. Si el pomo de la tapa de cristal está suelto, puede volver a fijarlo apretando los tornillos.
- No utilice el cazo si las asas están sueltas.
- Apriete de nuevo los tornillos del mango del cazo.
- Durante la cocción es importante que preste atención a las ollas. La grasa y los alimentos pueden calentarse e incendiarse rápidamente. ¡Nunca utilice agua para extinguir el fuego provocado por la grasa o los alimentos! Apague las llamas con una tapa de olla o un extintor que haya sido revisado.
- **¡CUIDADO!** Nunca caliente el cazo sin nada dentro. Si lo hace, el cazo se calentará excesivamente. Esto puede provocar daños en el producto.
- Nunca caliente el cazo en el nivel de potencia más alto, si este se encuentra lleno de grasa. Apague de inmediato la placa de cocina en caso de sobrecalentamiento. Nunca levante el cazo directamente de la placa de cocina, deje que se enfríe primero sobre la placa de cocina.
- Siga siempre las instrucciones de este manual al cocinar los alimentos.
- No permita que el agua entre en contacto con el aceite caliente al cocinar los alimentos. Esto provocaría salpicaduras peligrosas de aceite caliente.
- **CUIDADO:** Los cristales de hielo en los alimentos congelados pueden provocar salpicaduras peligrosas de aceite caliente.

- Nunca ponga carne que suelte gotas en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar un incendio.
- El cazo es apto para placas a gas, eléctricas, vitrocerámicas, halógenas y de inducción.
- No mover el cazo durante la fritura.
- Deje que el aceite caliente se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo.



¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!

Este producto no influye ni en el olor ni en el sabor.

- **¡ATENCIÓN!** ¡Frágil, no es resistente a los impactos!
- **¡Ahorre energía!** Seleccione el fogón correspondiente conforme al diámetro de la base del cazo para evitar una pérdida de calor.

IAN	Tamaño del cazo	Diámetro de base efectivo
376239_2104	Ø 200 mm	Ø 174 mm

- **¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZOS!** ¡Evite las rozaduras del utensilio de cocina sobre vitrocerámicas! Antes de empezar a cocinar, le recomendamos que limpie la superficie de la placa de cocción y el fondo del utensilio de cocina con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, microfibra). Así puede evitar arañazos.
- No añada sal ni agua salada en el producto si está vacío y precalentándose, ya que esto podría provocar corrosión. No por ello el producto pierde su funcionalidad.
- Nunca ponga el producto caliente bajo un chorro de agua fría. La parte inferior del producto podría dañarse o despegarse del producto.


● Nota para placas de inducción

- **Nota:** Bajo ciertas circunstancias, se puede detectar un ruido debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y el cazo / sartén. Esto es normal y no hace referencia a un defecto de su placa de inducción o utensilio de cocina.
- El cazo / sartén debe colocarse en el centro de la placa de inducción.
- **¡ATENCIÓN!** ¡Alta velocidad de calentamiento! No sobrecalentar los utensilios de cocina durante el precalentamiento.
- En caso de sobrecalentamiento debe airearse bien el espacio.
- Para que el producto funcione correctamente, colóquelo siempre sobre una superficie de cocción que corresponda al diámetro efectivo de la base de la cacerola especificado en estas instrucciones.

● Uso

- Antes de usar el cazo por primera vez, ponga a hervir agua 2 a 3 veces para eliminar por completo los residuos de producción.
 - Inserte el asa del cestillo para freír: Fig. A a E
 - Si utiliza el producto para freír: Llene el producto con un máximo de 1 litro de aceite.
 - Cuando llene el cestillo para freír con alimentos: Llene el cestillo para freír hasta la mitad de su altura como máximo.
 - Para escurrir el aceite, el cestillo para freír puede engancharse en el borde del cazo (fig. F).
- El cazo de acero inoxidable con cestillo para freír y la tapa son aptos para horno. Todas las piezas, incluido el mango, el cestillo para freír y la tapa, son resistentes al calor hasta 160 °C.

● **Limpieza y cuidado**

- Limpie el cazo y el cestillo para freír con agua caliente y un detergente de uso corriente.
-  El producto es apto para el lavavajillas.
- Al lavar a mano, limpie el cazo y el cestillo para freír con agua caliente y un detergente de uso corriente. Evite el uso de objetos afilados o con punta para no dañar el producto.
- No use productos abrasivos para limpiar.
- Con el tiempo pueden aparecer en el producto manchas o decoloraciones debido a los minerales del agua. Puede eliminarlas frotando medio limón sobre las zonas afectadas. Las manchas más resistentes puede eliminarlas utilizando una mezcla de nueve partes de agua por una de esencia de vinagre.

● **Eliminación**

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.

Asistencia

Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

KASSEROLLE I RUSTFRIT STÅL

● 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.



● Forskriftsmæssig anvendelse

- Produktet er kun beregnet til privat brug.



Sikkerhedsanvisninger

ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!

-  **ADVARSEL! FARE FOR DØDSFALD OG ULYKKER FOR BØRN OG SPÆDBØRN!** Børn må aldrig være alene med emballagematerialet uden opsyn. Emballagematerialet udgør risiko for kvælning. Børn undervurderer ofte faresituationer. Hold altid emballagen uden for børns rækkevidde.
-  Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.

ADVARSEL! FARE FOR TINGSKADER!

- Anvend ikke låget hvis håndtaget sidder løst. Hvis glaslågets håndtag sidder løst, kan det fastgøres igen ved at spænde skrueerne.
- Gryden må ikke anvendes, hvis håndtaget sidder løst.
- Spænd skrueerne på topgrebet igen.
- Ved madlavning er det vigtigt, at gryder ikke lades ude af syne. Fedt og madvarer kan hurtigt bliver overophedet og antænde. Hvis fedtstof eller madvarer antænder, må de aldrig slukkes med vand! Flammerne slukkes med et låg eller et godkendt brandtæppe.
- **FORSIGTIG!** Opvarm aldrig gryden i tom tilstand. I modsat fald overopheder gryden. Det kan medføre skader på produktet.
- Opvarm aldrig en gryde, der er fyldt med fedt, på højeste varmetrin. Sluk straks for varmeplade i tilfælde af overophedning. Løft aldrig gryden direkte fra varmepladen, men lad den stå på varmepladen, medens denne afkøler.
- Følg altid anvisningerne i denne vejledning ved tilberedning af madvarer.
- Lad ikke vand komme i kontakt med olie under tilberedning af madvarer. Dette vil medføre stænk af varm olie.
- **FORSIGTIG!** Iskrydstaller fra frosne fødevarer kan medføre stænk af varm olie.

- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- Gryden kan anvendes med gas-, el-, glaskeramiske-, halogen- og induktionskogeplader.
- Bevæg ikke gryden under friturestegning.
- Lad varm olie afkøle til stuetemperatur inden rengøring.



LEVNEDSMIDDELSIKKER!

Madvarernes smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.

- **OBS!** Skrøbelig, ikke stødsikker!
- **Spar på energien!** Brug en kogeplade med en diameter der svarer til grydebunden for at undgå varmetab.

IAN	Gryde størrelse	Effektiv bund diameter
-----	-----------------	------------------------

376239_2104 Ø 200 mm Ø 174 mm

- **OBS! RIDSER!** Undgå at skubbe og trække kogegrejet på glaskeramiske kogeplader! Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og kogegrejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.
- Tilsæt ikke salt eller saltvand i et forvarmet tomt produkt, da dette kan medføre korrosion. Der kan dog ikke forventes en reduktion af produktets ydelse som følge heraf.
- Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Herved kan produktets underside tage skade eller falde af produktet.


● Vejledning for induktionskogeplader

- **Bemærk:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og grydens/pandens elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller køkkengrej.
- Gryden/panden skal anbringes midt på induktionskogepladen.
- **OBS!** Hurtig opvarmningshastighed! Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning.
- Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.
- For at produktet skal fungere optimalt, skal det altid stilles på den kogeplade, som svarer til den i denne vejledning anførte effektive bunddiameter.

● Brug

- Før ibrugtagning skal gryden koges med vand 2 til 3 gange for fuldstændig fjernelse af produktionsrester.
 - Anbring greb på friturekurv: Fig. A til E
 - Hvis produktet anvendes til friture: Fyld maksimalt 1 liter olie i produktet.
 - Ved fyldning af friturekurv med madvarer til friturestegning: Fyld maksimalt friturekurven til halv højde.
 - For afdrypning af olie hænges friturekurven på siden af gryden (fig. F).
- Kasserolle i rustfrit stål med friturekurv og låg kan benyttes i bageovn. Alle dele, inklusive greb, friturekurv og låg, er varmebestandige til 160 °C.

● **Rengøring og vedligeholdelse**

- Vask gryden og friturekurven med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
-  Produktet er egnet til opvaskemaskine.
- Ved opvask i hånden skal gryden og friturekurven vaskes med varmt vand og et almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande for ikke at beskadige produktet.
- Anvend ikke skræppe skuremidler til rengøring.
- Med tiden kan der opstå pletter eller misfarvninger af produktet fra mineraler i vandet. Disse kan fjernes ved at gnide en halv citron over stederne. Genstridige pletter kan fjernes med en blanding af ni dele vand og en del eddikesyre.

● **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

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

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

