



## STAINLESS STEEL STEAMER

GB IE NI

### STAINLESS STEEL STEAMER

Operation and safety notes

FR BE

### CUISEUR VAPEUR EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

DE AT CH

### EDELSTAHL-DÄMPFER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

DK

### DAMPER AF RUSTFRIT STÅL

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

NL BE

### EDELSTALEN STOOMPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

IAN 337876\_1910

GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	3
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	6
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	9
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	12
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	15

# Stainless Steel Steamer

## ● 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 vegetable steamer is suitable for heating food on gas, electric, halogen, ceramic and induction hobs.

## ● Technical data

Internal diameter: approx. ø 20 cm  
Effective bottom diameter: approx. ø 18 cm

## ● Scope of delivery

1 x Pot  
1 x Steamer insert  
1 x Glass lid  
1 x Directions for use




## Safety advice

PLEASE KEEP ALL SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE CONSULTATION!




## **Danger of injury!**

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



## **Danger of damage to property!**

- Pots in which fat is being heated up must never be left unattended. Fat can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat fire with water. Cover the flames with a pot/pan lid or a thick cloth.
- Never add salt or brine into the empty pre-heated product as this could lead to corrosion. However, a reduction in product performance is not likely.
- 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.
- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot. Effective bottom diameter: approx. 18 cm
- **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 hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.
-  **FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
- Do not use the product if the handles are loose.


## ● Note for induction hobs

- Please note the effective bottom diameter of 18 cm.  
**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 overheats.

## ● Usage

- Before first use, remove any stickers or labels from the article and rinse it in hot water.
- This product is suitable into oven.
  - Glass lid heat resistant up to 180 °C.
  - Pot and steamer heat resistant up to 250 °C.
- Never heat the pot if it is empty.
- Fill the pot with water to a level slightly below the steamer insert. Season the water as required.
- Place the food to be cooked (vegetables, fish etc.) into the steamer insert.
- Place the steamer insert with the food to be cooked on to the pot.
- Place the lid on to the steamer insert and bring the water in the pot to the boil.
- From time to time, check using a fork to see whether the food is fully cooked.
- ▲ **CAUTION! RISK OF SCALDING!** Steam is very hot. Wear long barbecue gloves of a type that cover your lower arm when you lift the lid.
- After steaming your food, you can use the liquid remaining in the pot as the base for sauces as the liquid contains many of the aromas and nutrients from the food.

## ● Cleaning and care

-  This pot is suitable for dishwasher. The glass lid is suitable for dishwasher.  
**Attention!** Fragile / not impact-resistant!
- 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](mailto: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](mailto:owim@lidl.ie)

## Damper af 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.

### ● Formålsbestemt anvendelse

Gryden er egnet til opvarmning af fødevarer på gas-, elektro-, halogen-, glaskeramik- og induktions-kogefelter.

### ● Tekniske specifikationer

Diameter indeni: ca. ø 20 cm  
Virksom bunddiameter: ca. ø 18 cm

### ● Leverancens omfang

1 x Gryde  
1 x Dampeopsats  
1 x Glaslåg  
1 x Betjeningsvejledning




### Sikkerhedsanvisninger

ALLE SIKKERHEDSANVISNINGER OG ANDRE DOKUMENTER BØR OPBEVARES TIL FREMTIDIG BRUG!



### Risiko for tilskadekomst!

-  Vær opmærksom på at hankene kan blive ophedet under kogningen. Derfor tilrådes at bruge grydelapper eller grillhandsker af hensyn til den personlige sikkerhed.



### Risiko for materiel skade!

- Ved madlavning er det meget vigtigt, ikke at lade gryder, i hvilke fedt opvarmes, være uden opsyn. Fedt kan hurtigt overophedes og bryde i brand. Hvis fedtet skulle være brudt i brand, sluk aldrig med vand! Kvæl flammerne ved hjælp af et grydelåg eller et tæt ildtæppe.
- Hæld ikke salt, henholdsvis saltvand i det forvarmede tomme produkt, da dette kan føre til korrosion. En formindskelse af produktets ydelse kan derigennem for øvrigt ikke forventes.
- Læg ikke vådt kød i varmt fedt. På grund af fedtet, som sprøjter på en glødende kogeplade, kan det nemt komme til en brand.
- **Spar energi!** Vælg en kogeplade, der svarer til grydens diameter, for at undgå varmetab. Virksom bunddiameter: ca. 18 cm
- **OBS! FORKRADSNINGSFARE!** Undgå frem- og tilbageskubningen af kogegrejet på glaskeramik-kogefelter! Inden De starter med kogningen, anbefaler vi at tørre kogefeltets overflade og kogegrejets bund af med en ren, fnugfri klud (f.eks. mikrofiberklud). Dermed kan De forebygge mod skrammer.
- Hold det varme produkt aldrig under rindende koldt vand. Produktets underside kunne derigennem beskadiges eller falde af produktet.
-  **FØDEVAREGODKENDT!** Smags- og duftgenskaber påvirkes ikke negativt af dette produkt.
- Anvend ikke produktet, hvis håndtagene er løse.


## ● Bemærkninger til induktionskogeplader

- Bemærk venligst den effektive bunddiameter på 18 cm.  
**Bemærk:** der kan opstå støj under visse forhold på grund af elektromagnetiske egenskaber for varmekilde i forhold til gryde/pande. Dette er helt normalt og betyder ikke at induktionskogepladen eller køkkengrejet har taget skade.
- Anbring gryde/pande midt på induktionskogepladen.
- **ADVARSEL!** Hurtig opvarmingshastighed. Køkkengrejet må ikke overopvarmes ved opvarmning.
- Lokalet skal udluftes grundigt i tilfælde af overopvarmning af køkkengrej.

## ● Brugen

- Før gryden tages i brug skal eventuelle etiketter fjernes, og gryden skylles godt med varmt vand.
  - Dette produkt er egnet til bageovnen.
    - Glaslåget er varmebestandigt op til 180 °C.
    - Gryde og dampopsats er varmebestandige op til 250 °C.
  - Pas på ikke at varme gryden op i tom tilstand.
  - Gryden fyldes med vand til lidt under dampeopsatsen. Føj krydderier til vandet efter behov.
  - Læg fødevarer (grøntsager, fisk, etc.) i dampeopsatsen.
  - Sæt dampeopsatsen med fødevarer på gryden.
  - Læg låget på dampeopsatsen og bring vandet i gryden i kog.
  - Kontroller fra tid til tid med en gaffel, om fødevarer er møre.
- ⚠ OBS! RISIKO FOR SKOLDNING!** Dampen er meget varm. Brug lange grillhandsker, som dækker underarmen, når De løfter låget.
- Væsken, som bliver tilbage efter dampningen, kan anvendes som basis for saucer, da væsken indeholder mange af fødevarens aromaer og næringsstoffer.

## ● Rengøring og pleje

-  Produktet er egnet til maskinvask. Glaslåget er egnet til opvask i maskinen.
- **Advarsel!** Skræbelig, ikke stødfast!
- Ved opvask per hånd renses gryden med varmt vand og et gængs opvaskemiddel. Undgå i denne sammenhæng brug af skarpe og spidse genstande, for ikke at beskadige produktet.
- Anvend ikke aggressive skuremidler til rensning.
- Med tiden kan mineralerne i vandet resultere i plettet eller misfarvninger på produktet. Disse kan fjernes, idet en halv citron gnides hen over dem. Mere ihærdige pletter kan fjernes med en blanding af 9 dele vand og 1 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.

## ● Garanti

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien

bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

## ● Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (f. eks. IAN 123456\_7890) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

## ● Service

**(DK) Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: owim@lidl.dk



# Cuiseur vapeur 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 pot est conçu pour réchauffer des aliments sur des champs de cuisson à gaz, électriques, halogènes, vitrocéramiques et à induction.

## ● Caractéristiques

Diamètre : env. ø 20 cm  
Diamètre effectif du fond : env. ø 18 cm

## ● Contenu de livraison

1 x Casserole  
1 x Panier de cuisson  
1 x Couvercle en verre  
1 x Mode d'emploi




## Consignes de sécurité

CONSERVER TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !




## Risque de blessures !

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



## Risque de dégâts matériels !

- Il est essentiel de ne pas laisser les casseroles contenant de la graisse sans surveillance pendant la cuisson. La graisse peut rapidement surchauffer et prendre feu. Si la graisse s'enflamme, ne jamais tenter de l'éteindre avec de l'eau ! Éteuffer les flammes avec le couvercle de la casserole ou une couverture épaisse en laine.
- Ne versez pas de sel ou d'eau salée si l'appareil est vide et préchauffé car cela pourrait provoquer de la corrosion. Une réduction de la performance du produit s'en suivrait.
- Ne pas déposer un morceau de viande déglouinant dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur la plaque de cuisinière chaude peuvent aisément causer un incendie.
- **Faites des économies d'énergie !**  
Choisissez une zone de cuisson équivalente au diamètre de contact de la casserole pour éviter des pertes de chaleur. Diamètre du fond efficace : env. 18 cm
- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !**  
Évitez de faire glisser le récipient de cuisson sur les plaques vitrocéramiques. Avant de commencer la cuisson, nous vous conseillons d'essuyer la surface du champ de cuisson, ainsi que le dessous du récipient de cuisson, au moyen d'un chiffon propre et non pelucheux (par exemple en microfibras). Vous pouvez éviter ainsi tout risque de rayures.

- Ne tenez jamais l'appareil sous de l'eau courante froide. La partie inférieure de l'appareil pourrait être endommagée ou abîmer le produit.
-  Le produit est apte au contact alimentaire et n'altère pas les propriétés de goût ou d'odeur des denrées.
- Ne pas utiliser ce produit si les poignées sont lâches.

## ● Remarque relative aux cuisinières à induction


- Remarque importante : le diamètre effectif de la partie inférieure est de 18 cm.  
**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, veuillez décoller les éventuelles étiquettes adhésives et rincer l'article à l'eau chaude.
- Ce produit peut être utilisé au four.
  - Couvercle en verre résistant à la chaleur jusqu'à 180°C.
  - Casserole et accessoire vapeur résistants à la chaleur jusqu'à 250 °C.
- Veiller à ne jamais chauffer une casserole vide.
- Remplir la casserole d'eau de manière à ce que le niveau soit un peu en-dessous du panier de cuisson. Le cas échéant, ajouter les épices dans l'eau.
- Déposer les aliments (légumes, poisson, etc.) dans le panier de cuisson.

- Placer le panier de cuisson contenant les aliments sur la casserole.
- Placer le couvercle sur le panier de cuisson et faire bouillir l'eau de la casserole.
- De temps à autre, contrôler le degré de cuisson des aliments en piquant avec une fourchette.
- ⚠ **PRUDENCE ! RISQUE DE BRÛLURES !**  
La vapeur est très chaude. Utiliser des gants thermo isolants longs recouvrant l'avant-bras pour ôter le couvercle.
- Après la cuisson à la vapeur, vous pouvez utiliser le liquide restant comme base pour des sauces, car il contient les nombreux arômes et éléments nutritifs des aliments.

## ● Nettoyage et entretien

-  Ce produit est lavable dans le lave-vaisselle. Le couvercle en verre est lavable en lave-vaisselle.  
**Attention !** Fragile, ne résiste pas aux chocs !
- 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

### Ⓡ **Service après-vente France**

Tél. : 0800 919270

E-Mail : owim@lidl.fr

### Ⓡ **Service après-vente Belgique**

Tél. : 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail : owim@lidl.be

## Edelstalen stoompan

### ● 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

De pan is geschikt voor het verwarmen van levensmiddelen op gasfornuizen, elektrische, halogeenceran-, en inductiekookvelden.

### ● Technische gegevens

Diameter binnen: ca.  $\varnothing$  20 cm  
Effectieve bodemdiameter: ca.  $\varnothing$  18 cm

### ● Leveringsomvang

1 x pan  
1 x stoomopzet  
1 x glazen deksel  
1 x gebruiksaanwijzing




### Veiligheidsinstructies

**BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN VOOR LATER GEBRUIK!**



### **Gevaar voor letsel!**

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



### **Gevaar voor materiële schade!**

- Het is belangrijk dat u tijdens het koken toezicht houdt op pannen waarin vet verhit wordt. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Wanneer vet eenmaal brandt, mag u het nooit met water blussen! Doof de vlammen met een deksel of met een dichte wollen deken.
- 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.
- Leg geen druipend vlees in heet vet. Door op de gloeiende fornuisplaat spattend vet kan snel een brand ontstaan.
- **Bespaar energie!** Voorkom hitteverlies en kies een kookplaat met een diameter die bij de panbodem past. Effectieve bodemdiameter: ca. 18 cm
- **WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Vermijd het heen- en weer schuiven van het kookgerei op vitrokeramische kookplaten! Voordat u begint met koken, raden wij u aan, het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het kookgerei met een schone, pluivrije doek (bijvoorbeeld microvezel) af te vegen. Hierdoor kunnen krassen worden voorkomen.
- Het hete product nooit onder stromend koud water houden. De onderkant van het product kan hierdoor beschadigd raken of loslaten van het product.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENS-MIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

- Gebruik het product niet als de handvaten los zitten.

## ● **Opmerking voor inductiekookplaten**

- Houd rekening met de werkelijke bodemdiameter van 18 cm.

**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**

- Verwijder vóór het eerste gebruik eventuele stickers van de pan en spoel hem uit met heet water.
- Dit product is geschikt voor de oven.
  - Glazen deksel hittebestendig tot 180 °C.
  - Pan en stoommand hittebestendig tot 250 °C.
- Voorkom dat de pan in lege toestand verhit wordt.
- Vul de pan tot iets onder de stoomopzet met water. Voeg zo nodig kruiden toe aan het water.
- Plaats het te garen levensmiddel (groenten, vlees, enz.) in de stoomopzet.
- Plaats de stoomopzet met de te garen levensmiddelen op de pan.
- Leg het deksel op de stoomopzet en breng het water aan de kook.
- Controleer af en toe met een vork, of de levensmiddelen al gaar zijn.

- ⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDINGEN!** De stoom is zeer heet. Draag lange grilhandschoenen die de onderarmen bedekken als u het deksel verwijdert.
- U kunt de resterende vloeistof na het stoomgaren gebruiken als basis voor sauzen omdat de

vloeistof veel aroma en voedingsstoffen van de te garen levensmiddelen bevat.

## ● **Reiniging en onderhoud**

-  Het product is geschikt voor de vaatwasmachine. Het glazen deksel is vaatwasmachinebestendig.
- **Opgelet!** Breekbaar, niet stootvast!
- 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 azijnessen- ce verwijderen.

## ● **Afvoer**

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

Informatie over de mogelijkheden om het uitgedien- de 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 meegeedeelde 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-Dämpfer

## ● 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

Der Topf ist zum Erhitzen von Lebensmitteln auf Gas-, Elektro-, Halogen-, Glaskeramik- und Induktions-Kochfeldern geeignet.

## ● Technische Daten

Durchmesser innen: ca.  $\varnothing$  20 cm  
Wirksamer Bodendurchmesser: ca.  $\varnothing$  18 cm

## ● Lieferumfang

1 x Topf  
1 x Dünstaufsatz  
1 x Glasdeckel  
1 x Bedienungsanleitung



## Sicherheitshinweise

**BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!**



## Verletzungsgefahr!



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



## Gefahr der Sachbeschädigung!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe, in denen Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer dichten Wolldecke.
- 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.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden. Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 18 cm
- **ACHTUNG! VERKRATZUNGSGEFAHR!** 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, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzer vorbeugen.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses



Produkt nicht beeinträchtigt.

- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn die Griffe lose sind.

## ● Hinweis für Induktionskochfelder

- Beachten Sie den wirksamen Bodendurchmesser von 18 cm.

**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

- Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Artikel und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus.
- Dieses Produkt ist für den Backofen geeignet.
  - Glasdeckel hitzebeständig bis 180 °C.
  - Topf und Dünstaufsatz hitzebeständig bis 250 °C.
- Achten Sie darauf, den Topf nicht in leerem Zustand zu erwärmen.
- Füllen Sie den Topf bis etwas unterhalb des Dünstaufsatzes mit Wasser. Fügen Sie bei Bedarf Gewürze zum Wasser hinzu.
- Legen Sie das Gargut (Gemüse, Fisch, etc.) in den Dünstaufsatz.
- Setzen Sie den Dünstaufsatz mit dem Gargut auf den Topf.
- Legen Sie den Glasdeckel auf den Dünstaufsatz auf und bringen Sie das Wasser im Topf zum Kochen.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit mit einer Gabel, ob das Gargut bereits gar ist.

## ⚠ **VORSICHT! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

- Der Dampf ist sehr heiß. Verwenden Sie lange Grillhandschuhe, die den Unterarm abdecken, wenn Sie den Glasdeckel abnehmen.
- Sie können nach dem Dampfgaren die verbleibende Flüssigkeit als Basis für Saucen verwenden, da die Flüssigkeit viele Aromen und Nährstoffe des Garguts enthält.

## ● Reinigung und Pflege

-  Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet. Der Glasdeckel ist spülmaschinengeeignet.
- **Achtung!** Zerbrechlich, nicht stoßfest!
- 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-Kassenbon gut 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  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model-No.: HG00746  
Version: 03 / 2020

Last Information Update · Tilstand af information  
Version des informations · Stand van de  
informatie · Stand der Informationen: 01 / 2020  
Ident.-No.: HG00746012020-6

IAN 337876\_1910

