



EDELSTAHL-TOPF / STAINLESS STEEL PAN / FAITOUT EN ACIER INOXYDABLE

DE AT CH

EDELSTAHL-TOPF

Kurzanleitung

GB IE

STAINLESS STEEL PAN

Quick start guide

FR BE

FAITOUT EN ACIER INOXYDABLE

Guide de démarrage rapide

NL BE

EDELSTAAL-PAN

Startgids

PL

GARNEK ZE STALI SZLACHETNEJ

Skrócona instrukcja obsługi

CZ

HRNEC Z NEREZOVÉ OCELI

Krátký návod

SK

HRNIEC Z UŠŤACHTILEJ OCELE

Krátky návod

ES

OLLA DE ACERO INOXIDABLE

Guía rápida

DK

GRYDE AF RUSTFRIT STÅL

Hurtigstartguide

IAN 366364_2101

IAN 366380_2101

IAN 366372_2101

DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	3
GB/IE	Quick start guide	Page	5
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	7
NL/BE	Startgids	Pagina	9
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	11
CZ	Krátký návod	Strana	13
SK	Krátký návod	Strana	15
ES	Guía rápida	Página	17
DK	Hurtigstartguide	Side	19

EDELSTAHL-TOPF

● Einleitung

Diese Kurzanleitung ist fester Bestandteil der Bedienungsanleitung, mit welcher Sie Ihr Produkt sofort in Betrieb nehmen können. Sie können die vollständige Bedienungsanleitung unter <http://www.lidl-service.com> herunterladen. Lesen Sie vor der Benutzung des Produkts die Bedienungsanleitung und beachten Sie insbesondere die darin enthaltenen Sicherheitshinweise. Bewahren Sie diese Kurzanleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts 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.
- 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.
- 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.
-  **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	Topfgröße	Wirksamer Bodendurchmesser
366364_2101	Ø 240 mm	Ø 209 mm
366380_2101	Ø 200 mm	Ø 174 mm
366372_2101	Ø 160 mm	Ø 134 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.
- Edelstahltopfe mit Glasdeckel sind für den Ofen geeignet.
 - Glasdeckel hitzebeständig bis 180 °C
 - Edelstahltopfe hitzebeständig bis 250 °C

● **Reinigung und Pflege**

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

STAINLESS STEEL PAN

● **Introduction**

This quick start guide forms an integral part of the instruction manual, which enables you to start up your product immediately. You may download the full instruction manual from this website: <http://www.lidl-service.com>.

Before using the product, read the instruction manual and pay particular attention to the safety notes contained in it. Keep this quick start guide in a safe place. When passing this product on to third parties, be sure to include all documentation.

● **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.
- Pots must never be left unattended. Fat and food can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat or food fire with water. Cover the flames with a pot lid or a tested fire blanket.
- **CAUTION!** Never heat up the pot if it is empty. The pot will overheat and get damaged.
- Never heat the pot up on the highest energy level if it is filled with fat. If it overheats switch the hotplate off immediately. Never lift the pot directly off the hotplate, but first allow it to stand on the cooling plate.
- Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- The pot is suitable for use on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs.
-  **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
366364_2101	Ø 240 mm	Ø 209 mm
366380_2101	Ø 200 mm	Ø 174 mm
366372_2101	Ø 160 mm	Ø 134 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 / 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.
- 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.
- Stainless steel pots with glass lids are oven-safe.
 - Glass lid heat resistant to 180 °C
 - Stainless steel pot heat resistant to 250 °C

● **Cleaning and care**

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

-  The product is suitable for the dishwasher.

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

FAITOUT EN ACIER INOXYDABLE

● **Introduction**

Ce guide rapide fait partie d'un mode d'emploi vous permettant d'utiliser immédiatement votre produit. Vous pouvez télécharger le mode d'emploi complet à l'adresse <http://www.lidl-service.com>. Avant d'utiliser votre produit, lisez le mode d'emploi et soyez particulièrement attentif aux consignes de sécurité qu'il contient. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr. Lorsque vous prêtez ce produit à un tiers, veuillez lui transmettre tous les documents associés.

● **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 deviennent chaudes lors de 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 marmite lorsque les poignées sont lâches.
- Il est très important de ne pas quitter les marmites 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'enflamme(nt), 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 marmite à vide. Autrement, la marmite surchauffera. Le produit pourrait ainsi être endommagé.
- Ne chauffez jamais la marmite 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 marmite directement de la plaque de cuisson, mais laissez-la d'abord sur la plaque de cuisson qui refroidit.
- 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 marmites conviennent aux plaques de cuisson au gaz, électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
-  **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 marmite.

IAN	Taille de la marmite	Diamètre du fond utilisable
366364_2101	Ø 240 mm	Ø 209 mm
366380_2101	Ø 200 mm	Ø 174 mm
366372_2101	Ø 160 mm	Ø 134 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 marmite /poêle. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du récipient de cuisson.

- La marmite/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.
- Les casseroles en acier inoxydable avec un couvercle en verre vont au four.
 - Couvercles en verre résistant à la chaleur jusqu'à 180 °C
 - Casseroles en acier inoxydable résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C

● Nettoyage et entretien

- Nettoyez la marmite à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.



Le produit va au lave-vaisselle.

- Si vous lavez la marmite à la main, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant 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.

EDELSTAAL-PAN

Inleiding

Deze korte handleiding is een vast bestanddeel van de gebruiksaanwijzing waarmee u uw product meteen in gebruik kunt nemen. U kunt de volledige gebruiksaanwijzing downloaden op <http://www.lidl-service.com>.

Lees voor het gebruik van het product de gebruiksaanwijzing en let met name op de daarin vermelde veiligheidsinstructies. Bewaar deze korte handleiding op een veilige plek. Overhandig ook alle documenten als u het product aan derden doorgeeft.

Beoogd gebruik

- Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik.



Veiligheidstips

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.
- Als u kookt is het erg belangrijk dat u een oogje op de pan 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 pannendeksel of een goedgekeurde branddeken.
- **VOORZICHTIG!** Verhit de pan nooit als deze leeg is. Zo voorkomt u dat de pan oververhit raakt. Wat 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.
- 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 halogeenv-kookplaten.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** 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
366364_2101	Ø 240 mm	Ø 209 mm
366380_2101	Ø 200 mm	Ø 174 mm
366372_2101	Ø 160 mm	Ø 134 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. microfzcel) 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!** 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.
- Roestvrijstalen pannen met een glazen deksel zijn geschikt voor in de oven.
 - Glazen deksel hittebestendig tot 180 °C
 - Roestvrijstalen pannen hittebestendig tot 250 °C

● Schoonmaken en onderhoud

- Maak het product schoon met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel.



Het product is geschikt voor de afwasmachine.

- Als u de pan met de hand schoonmaakt, spoel het dan 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.

GARNEK ZE STALI SZLACHETNEJ

● **Wstęp**

Ta skrócona instrukcja jest integralną częścią instrukcji obsługi, za pomocą której można natychmiast uruchomić produkt. Pełną instrukcję obsługi można pobrać ze strony www.lidl-service.com.

Przed użyciem produktu należy przeczytać instrukcję obsługi i przestrzegać w szczególności zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Skróconą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Przy przekazaniu produktu osobom trzecim należy dotrzeć do niego całą dokumentację.



● **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 tapek 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.
- 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.
- 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.
-  **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
366364_2101	Ø 240 mm	Ø 209 mm
366380_2101	Ø 200 mm	Ø 174 mm
366372_2101	Ø 160 mm	Ø 134 mm

- **UWAGA! ZADRAPANIE!** Unikać szurania patelnią po ceramicznej płycie grzejnej! Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie 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.
- Garnki ze stali nierdzewnej ze szklaną pokrywą mogą być używane w piekarniku.
 - Szklana pokrywa żaroodporna do 180 °C
 - Garnki z żaroodpornej stali nierdzewnej do 250 °C

● Czyszczenie i konserwacja

- Wymyć garnek w gorącej wodzie z dodatkiem dostępnego w sprzedaży detergentu.
-  Produkt nadaje się do mycia w zmywarce.
- Podczas mycia ręcznego należy myć garnek gorącą wodą i dostępnym w handlu detergentem. 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.

HRNEC Z NEREZOVÉ OCELI

● **Úvod**

Tento krátký návod je pevnou součástí návodu k obsluze, se kterým můžete Váš výrobek ihned uvést do provozu. Úplný návod k obsluze si můžete stáhnout na webové stránce: <http://www.lidl-service.com>.

Před použitím výrobku si přečtěte návod k obsluze a dbejte v jeho obsahu obzvlášť na bezpečnostní pokyny. Uložte si tento krátký návod na bezpečném místě. Při předávání výrobku třetí osobě předejte i všechny příslušné podklady.



● **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 nenechte děti bez dozoru s obalovým materiálem. Existuje nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti často podcení nebezpečí. Vždy udržujte balicí 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.
- Při vaření je velmi důležité, že nenecháte hrnce 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.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- Hrnec je vhodný pro plynová, elektrická, sklokeramická, indukční a halogenová varná pole.
-  **BEZPEČNĚ 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
366364_2101	Ø 240 mm	Ø 209 mm
366380_2101	Ø 200 mm	Ø 174 mm
366372_2101	Ø 160 mm	Ø 134 mm

- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhněte se posouvání nádobí tam a zpět na sklokeramické varných polích! Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste ořídli povrch varného pole a dno nádobí čistou, nežmolující látkou (například z mikrovlákna). Tímto způsobem můžete předějit poškrábání.
- Nedávejte sůl nebo slanou vodu do přehřátého prázdného výrobku, protože by to mohlo vést ke korozi. Snížení výkonu výrobku by se 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 přehřevu 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.
- Hrnce z ušlechtilé oceli se skleněným víkem jsou vhodné pro troubu.
 - Skleněné víko tepelně odolné až do 180 °C
 - Nerezové hrnce tepelně odolné až do 250 °C

● Čištění a péče

- Vyčistěte hrnec důkladně horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
-  Výrobek je vhodný do myčky nádobí.
- Při ručním mytí vyčistěte hrnec horkou vodou a běžným mycím prostředkem. Vyhněte 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.

HRNIEC Z UŠLACHTILEJ OCELE

● Úvod

Tento krátky návod je neoddeliteľnou súčasťou návodu na obsluhu, pomocou ktorého môžete Váš produkt okamžite uviesť do prevádzky. Kompletný návod na obsluhu si môžete stiahnuť na <http://www.lidl-service.com>.

Pred použitím výrobku si prečítajte návod na obsluhu a venujte pozornosť najmä bezpečnostným pokynom v ňom. Uschovajte tento krátky návod na bezpečnom mieste. Pri predaní výrobku tretím osobám im vydajte i 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.
-  Dbajte na to, 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.
- 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 uhaste pokrievkou alebo testovanou požiarou prikrývkou.
- **POZOR!** Nikdy neohrievajte hrniec, ak je prázdny. V opačnom prípade sa hrniec prehreje. Dôsledkom môže byť poškodenie produktu.
- Hrniec nikdy nezohrievajte na najvyššom stupni, ak je naplnený tukom. V prípade prehriatia ihneď vypnite varnú platňu. Hrniec nikdy nedvíhajte priamo z varnej platne, nechajte ho najprv stáť na chladnúcej varnej doske.
- Do horúceho tuku nekladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Hrniec je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické, halogénové a indukčné varné dosky.
-  **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
366364_2101	Ø 240 mm	Ø 209 mm
366380_2101	Ø 200 mm	Ø 174 mm
366372_2101	Ø 160 mm	Ø 134 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 chlupov (napr. z mikrovlákná). 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.
- Nerezové hrnce so sklenenými pokrievkami sú vhodné do rúry.
 - Sklenená pokrievka je odolná voči teplotám do 180 °C
 - Nerezové hrnce sú odolné voči teplotám do 250 °C

● Čistenie a starostlivosť

- Hrniec čistíte horúcou vodou a bežnými čistiacimi prostriedkami.
-  Produkt je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Pri ručnom umývaní očistíte produkt horúcou vodou a bežnými čistiacimi prostriedkami. Vyhnite 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.

OLLA DE ACERO INOXIDABLE

● **Introducción**

Esta guía rápida es una parte integral del manual de instrucciones con la que puede poner su producto en funcionamiento inmediatamente. Puede descargar el manual de instrucciones completo en <http://www.lidl-service.com>. Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el producto y tenga especialmente en cuenta las indicaciones de seguridad que contiene. Conserve esta guía rápida en un lugar seguro. Asegúrese de proporcionar todos los documentos relacionados con el producto en caso de entregarlo a terceros.



● **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! ¡RIESGO DE DAÑOS A LA PROPIEDAD!

- No utilice la tapa si el asa está suelta.
 - Si el asa de la tapa de cristal está suelta, puede volver a fijarla apretando los tornillos.
- No utilice la olla si las asas están sueltas.
- Durante la cocción es importante que preste atención a las ollas. La grasa y los alimentos pueden calentarse y prenderse 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 la olla sin nada dentro. De lo contrario, la olla se calienta excesivamente. Esto puede provocar daños en el producto.
- Nunca caliente la olla en el nivel de potencia más alto, si esta se encuentra llena de grasa. Apague de inmediato la placa de cocina en caso de sobrecalentamiento. Nunca levante la olla directamente de la placa de cocina, deje que se enfríe primero sobre la placa de cocina.
- Nunca ponga carne que suelte gotas en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar un incendio.
- La olla es apropiada para placas a gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas y de inducción.
-  **¡APTO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS!** 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 de la olla para evitar una pérdida de calor.

IAN	Tamaño de la olla	Diámetro de base efectivo
366364_2101	Ø 240 mm	Ø 209 mm
366380_2101	Ø 200 mm	Ø 174 mm
366372_2101	Ø 160 mm	Ø 134 mm

- **¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZO!** ¡Evite las rozaduras del utensilio de cocina sobre vitrocerámicas! Antes de empezar a cocinar, le recomendamos que limpie la superficie de la encimera y el fondo del utensilio de cocina con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, microfibra). Así puede evitar rasguños.
- 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 desempeño.
- Nunca ponga el producto caliente bajo el 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 la olla / sartén. Esto es normal y no hace referencia a un defecto de su placa de inducción o utensilio de cocina.

- La olla / sartén debe colocarse en el centro de la placa de inducción.
- **¡ATENCIÓN!** ¡Alta velocidad de calentamiento! No sobrecalear los utensilios de cocina durante el precalentamiento.
- En caso de sobrecalear 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 la cacerola por primera vez, ponga a hervir agua 2 o 3 veces para eliminar por completo los residuos de producción.
- Las cacerolas de acero inoxidable con tapa de cristal son apropiadas para el horno.
 - La tapa de cristal es resistente al calor hasta 180 °C
 - Las cacerolas de acero inoxidable son resistentes al calor hasta 250 °C

● **Limpieza y cuidado**

- Limpie la olla con agua caliente y un detergente convencional.



El producto es apto para el lavavajillas.

- Al lavar a mano, limpie la olla con agua caliente y un detergente convencional. Evite el uso de objetos afilados o con punta para no dañar el producto.
- No use 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.

GRYDE AF RUSTFRIT STÅL

● Indledning

Denne korte vejledning er en integreret del af betjeningsvejledningen, som du kan bruge til øjeblikkelig anvendelse af produktet. Du kan downloade hele betjeningsvejledningen på <http://www.lidl-service.com>

Læs betjeningsvejledningen inden brugen og vær især opmærksom på de indeholdte sikkerhedshenvisninger. Opbevar denne korte vejledning på et sikkert sted. Udlever alle bilag, hvis du giver produktet videre til tredjepart.



● Forskriftsmæssig anvendelse

- Produktet er kun beregnet til privat brug.



Sikkerhedsanvisninger

ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!

-  **ADVARSEL! FARE FOR DØDSFALD OG ULYKKER FOR SMÅ BØRN OG SPÆDBØRN!**
Børn må aldrig være alene med emballagen uden opsyn. Emballagematerialet udgør risiko for kvæling. 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.
- 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.
- 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.
-  **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
366364_2101	Ø 240 mm	Ø 209 mm
366380_2101	Ø 200 mm	Ø 174 mm
366372_2101	Ø 160 mm	Ø 134 mm

- **OBS! RIDSER!** Undgå at skubbe og trække koge grejet på glaskeramiske kogeplader! Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og koge grejets 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 opvarmingshastighed! 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.
- Rustfri stål gryder med glaslåg kan anvendes i ovn.
 - Glaslåg varmebestandigt op til 180 °C
 - Rustfri stål gryder varmebestandige op til 250 °C

● Rengøring og vedligeholdelse

- Vask gryden med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
-  Produktet er egnet til opvaskemaskine.
- Ved opvask i hånden skal gryden 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.

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
366364_2101	HG06434	Ø 240 mm	Ø 209 mm	08 / 2021
366380_2101	HG06435	Ø 200 mm	Ø 174 mm	08 / 2021
366372_2101	HG06436	Ø 160 mm	Ø 134 mm	08 / 2021

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 366364_2101

IAN 366380_2101

IAN 366372_2101

