SILVERCREST®



PREMIUM COPPER COATED POT / PREMIUM-TOPF MIT KUPFERSCHICHT / FAITOUT AVEC REVÊTEMENT EN CUIVRE PREMIUM

GB IE NI MT

PREMIUM COPPER COATED POT
Operation and safety notes

DE AT BE CH

PREMIUM-TOPF MIT KUPFERSCHICHT
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE CH

FAITOUT AVEC REVÊTEMENT EN CUIVRE PREMIUM
Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

PREMIUM PAN MET KOPERCOATING
Bedienings- en veiligheidsinstructies

IT CH MT

PENTOLA PREMIUM CON RIVESTIMENTO IN RAME
Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

ES

CACEROLA CON REVESTIMIENTO DE COBRE PREMIUM
Instrucciones de utilización y de seguridad

PT

PANELA PREMIUM COM CAMADA DE COBRE
Instruções de utilização e de segurança

IAN 523286_2601
IAN 523288_2601

GB/IE/NI/MT	Operation and safety notes	Page	3
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	11
FR/BE/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	20
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	31
IT/CH/MT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	39
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	47
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	55

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.

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 523286_2601 / 523288_2601.

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.
- 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.
- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.

- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run out the product or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
-  **FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
- **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
523288_2601	Ø 240 mm	Ø 180 mm
523286_2601	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the pot back and forth on glassceramic hobs!
  To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the cookware before changing its position on the cooking surface.
  We are not liable for damage which could otherwise result.
  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.
- This product is not suitable for deep frying!
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.

Note for induction hobs

- **Note:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot/pan. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged.
- Place the pot/pan in the middle of the induction hotplate.
- **ATTENTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.
- The room must be aired out well, in the event cookware overheat.
- 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. Rinse and dry carefully.
- The product is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 250 °C for 1 hour).

Cleaning and care

- Clean the pot with hot water and commercially available washing-up liquid.
- 
  The product is not suitable for the dishwasher, MUST be washed by hand. Use hot water with a little ordinary washing-up liquid and a soft brush / sponge. Never use chlorine or other harsh chemicals that may damage the copper. Avoid using sharp or pointed objects for this in order not to damage the product.

- Wipe the product with a towel immediately after washing the dishes to retain the shine of the copper. Never let the product dry on their own, this to avoid water spots and the copper becoming discoloured.
- Over the time, copper darkens and becomes tarnished due to the material being in contact with water and oxygen. This is a chemical reaction that produces a natural patina for the copper material and does not mean that the copper has worn out or that something is wrong. If you like, it is possible to get rid of the majority patina.
- The best way to get rid of the majority patina is to first clean the copper surface and then polish it, please follow the steps below:

1. To clean the copper surface, start by mixing salt and white vinegar and stir until the salt is properly dissolved. Then moisten a soft scrub sponge in the solution and scrub the surface so that majority stains disappear. You may use a sponge with abrasives to clean the surface.
2. To polish the surface, use a special polishing agent for the copper and follow its constructions. To prevent scratches from occurring when polishing, ensure to only polish with a dishcloth or sponge without abrasive on the surface.

- Do not use steel wool since it may damage the copper surface.
- When use in an oven or on a gas hob, the product can become discoloured. To regain the copper colour, clean and polish the surface according to the steps above.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the product to cool before cleaning. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.
- To prevent salt stains on the inside of the product, do not add salt to your food until the contents are boiling.

- 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

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 material or manufacturing 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. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the 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 is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches 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 (IAN 523286_2601 / IAN 523288_2601) available as proof of purchase.
You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.
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

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: owim@lidl.ie

(NI) **Service Northern Ireland**
E-Mail: owim@lidl.ie

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt

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.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 523286_2601 / 523288_2601 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

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.
- 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.
- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.

- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen aus dem Produkt laufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

IAN	Topfgröße	Wirksamer Bodendurchmesser
523288_2601	Ø 240 mm	Ø 180 mm
523286_2601	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern!
  Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie das Kochgeschirr stets an, bevor Sie dessen Position auf dem Kochfeld verändern. Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten.
  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 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.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren!
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in geschlossenen Räumen zu vermeiden.

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. Sorgfältig abspülen und trocknen.

- Das Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 250 °C für 1 Stunde).

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- 
  Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet und muss von Hand gespült werden. Verwenden Sie heißes Wasser mit etwas Spülmittel und einer weichen Bürste/einem Schwamm. Verwenden Sie niemals Chlor oder andere aggressive Chemikalien, die das Kupfer beschädigen könnten. Vermeiden Sie die Verwendung scharfer oder spitzer Gegenstände, um das Produkt nicht zu beschädigen.
- Wischen Sie das Produkt nach dem Abwaschen sofort mit einem Handtuch ab, um den Glanz des Kupfers zu erhalten. Lassen Sie das Produkt niemals trocknen, um Wasserflecken und Verfärbungen des Kupfers zu vermeiden.
- Kupfer dunkelt mit der Zeit durch den Kontakt mit Wasser und Sauerstoff nach und läuft an. Dies ist eine chemische Reaktion, die eine natürliche Patina auf dem Kupfermaterial erzeugt und nicht bedeutet, dass das Kupfer abgenutzt ist oder etwas nicht stimmt. Sie können die Patina auch entfernen.
- Die beste Methode, die Patina zu entfernen, ist, die Kupferoberfläche zunächst zu reinigen und anschließend zu polieren. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Um die Kupferoberfläche zu reinigen, mischen Sie zunächst Salz und weißen Essig und rühren Sie, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Befeuchten Sie anschließend einen weichen Scheuerschwamm mit der Lösung und schrubben Sie die Oberfläche, bis die meisten Flecken verschwinden. Sie können auch einen Schwamm mit Schleifmitteln verwenden.
2. Zum Polieren der Oberfläche verwenden Sie ein spezielles Poliermittel für Kupfer und folgen Sie dabei den Anweisungen. Um Kratzer beim Polieren zu vermeiden, polieren Sie ausschließlich mit einem Spültuch oder Schwamm ohne Scheuermittel.

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, da diese die Kupferoberfläche beschädigen kann.
- Bei Verwendung im Backofen oder auf einem Gasherd kann sich das Produkt verfärben. Um die Kupferfarbe wiederherzustellen, reinigen und polieren Sie die Oberfläche gemäß den oben genannten Schritten.
- Der Boden ist im kalten Zustand leicht konkav, dehnt sich aber bei Erwärmung aus und wird flacher. Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer abkühlen. Dadurch nimmt der Boden seine Form wieder an und verhindert, dass er durch Gebrauch uneben wird.
- Um Salzflecken im Inneren des Produkts zu vermeiden, salzen Sie Ihr Essen erst, wenn der Inhalt kocht.
- 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

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

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 (IAN 523286_2601 / IAN 523288_2601) als Nachweis für den Kauf bereit.
Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.
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
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

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.

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 523286_2601 / 523288_2601.

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'étouffement. 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 pour votre protection des gants à barbecue ou des maniques pour faitout.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche.
- N'utilisez pas la casserole lorsque les poignées sont lâches.
- 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'enflamme(nt), surtout n'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau ! Étouffez 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.
- Ne déposez pas de viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- Les casseroles conviennent aux plaques de cuisson au gaz, électriques, en céramique, à induction ou halogènes.

- **PRUDENCE !** Soyez particulièrement prudent lorsque vous versez des liquides chauds – sinon, vous risquez de vous ébouillanter. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate lorsque vous versez.
- **ATTENTION !** Pour verser, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.
- **PRUDENCE !** Essuyez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui, lors du versement, s'écoule du produit ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Dans le cas contraire, il y a un risque d'incendie.
-  **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Les caractéristiques de goût et d'odeur ne sont pas affectées par ce produit.
- **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
523288_2601	Ø 240 mm	Ø 180 mm
523286_2601	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de pousser et de tirer le récipient de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/en verre ! Pour éviter de rayer une table de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours le récipient de cuisson avant de changer sa position sur la table de cuisson. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'éventuelles détériorations.

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.
- Ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.
- Ce produit ne convient pas pour la friture !
- Veillez à ce que la ventilation soit suffisante afin d'éviter toute fumée excessive dans un environnement clos.

Remarque pour les plaques de cuisson à induction

- **Remarque :** Dans certaines circonstances, un bruit peut être émis en raison des propriété électromagnétiques de la source de chaleur et du faitout/de la poêle. Ceci est normal et non révélateur d'un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou de votre ustensile de cuisine.
- 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 faitout 2 à 3 fois afin d'éliminer complètement tous les résidus de fabrication. Rincer soigneusement et bien sécher.
- Le produit convient au maintien au chaud des aliments au four (maximum 250 °C pendant 1 heure).

Nettoyage et entretien

- Nettoyez le faitout à l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant.
- 
  Le produit ne va pas au lave-vaisselle et doit être lavé à la main. Utilisez de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une brosse/éponge douce. N'utilisez jamais de chlore ou d'autres produits chimiques agressifs qui pourraient endommager le cuivre. Afin de ne pas endommager le produit, évitez d'utiliser des objets pointus ou tranchants.
- Pour conserver l'éclat du cuivre, essuyez le produit avec un torchon immédiatement après son lavage. Pour éviter des traces d'eau et une décoloration du cuivre, ne laissez jamais le produit sécher tout seul.
- Au fil du temps, le cuivre s'assombrit et se ternit au contact de l'eau et de l'oxygène. Il s'agit d'une réaction chimique qui donne une patine naturelle aux matériaux cuivreux, cela ne signifie pas que le cuivre est usé ou que quelque chose ne va pas. Vous pouvez également enlever la patine.
- La meilleure façon d'enlever la patine est d'abord de nettoyer la surface en cuivre, puis de la polir. Pour cette opération, procédez comme suit :

1. Pour nettoyer la surface en cuivre, mélangez d'abord du sel et du vinaigre blanc, puis remuez jusqu'à ce que le sel soit bien dissous. Humidifiez ensuite une éponge à récurer douce en la trempant dans la solution et frottez la surface pour faire disparaître la plupart des taches ou traces. Vous pouvez également utiliser une éponge avec un produit de polissage.
2. Pour polir la surface, utilisez un produit de polissage spécial cuivre et suivez les instructions. Pour éviter les rayures lors du polissage, polissez uniquement avec un torchon à vaisselle ou une éponge sans produit abrasif.

- N'utilisez jamais de laine d'acier, car elle peut endommager la surface en cuivre.
- L'utilisation dans un four ou sur une cuisinière à gaz peut entraîner une décoloration du produit. Pour retrouver la couleur du cuivre, nettoyez et polissez la surface en suivant les étapes sus-mentionnées.
- Le fond est légèrement concave lorsqu'il est froid, mais il se dilate et s'aplatit lorsqu'il chauffe. Avant le nettoyage, laissez le produit toujours refroidir. Cela permet au fond de reprendre sa forme et évite qu'il ne devienne inégal à l'usage.
- Pour éviter les taches de sel à l'intérieur du produit, salez vos aliments seulement lorsque le contenu est en train de cuire.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits agressifs.
- 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 1/9 avec de l'eau.

Mise au rebut

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Suivez l'info-tri illustré pour un tri optimal. Ce marquage est spécifique au marché français.

Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
   - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
   - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil
L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces 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 (IAN 523286_2601 / IAN 523288_2601) à titre de preuve d'achat pour toute demande.
Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.
En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.
Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

Service après-vente

(FR) **Service après-vente France**

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) **Service après-vente Belgique**

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

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.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 523286_2601 / 523288_2601 in te voeren.

Beoogd gebruik

- Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik.



Veiligheidsaanwijzingen

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!



⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLEN 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.
- Gebruik de pan niet als de grepen loszitten.
- 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 pannendeksel 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.
- 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 halogeen-kookplaten.
- **VOORZICHTIG!** Wees bijzonder voorzichtig als u hete vloeistoffen uitgiet - anders bestaat verbrandingsgevaar. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een ovenhandschoen of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).

- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten uit het product lopen of die op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Er bestaat anders brandgevaar.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.
- **Bespaar energie!** Kies een pan waarvan de bodemdiameter overeenkomt met die van de kookplaat om zo hitteverlies te vermijden.

IAN	Afmetingen pan	Effectieve bodemdiameter
523288_2601	Ø 240 mm	Ø 180 mm
523286_2601	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **OPGELET! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Schuif het kookgerei op glaskeramische kookplaten niet heen en weer!
  Til de pan altijd op voordat u de plaats ervan op een glaskeramische kookplaat verandert om zo te voorkomen dat er krassen op de kookplaat ontstaan.
  Wij zijn niet aansprakelijk voor enige schade die anders kan ontstaan.
  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.

- Het product is niet geschikt om te frituren!
- Zorg voor voldoende ventilatie om sterke rookvorming in een gesloten ruimte te voorkomen.

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 inductieplaat of van het kookgerei.
- 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. Grondig afspoelen en drogen.
- Dit product is geschikt om gerechten in de oven warm te houden (max. 250 °C gedurende 1 uur).

Schoonmaken en onderhoud

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

-  Het product is niet vaatwasmachinebestendig en moet met de hand worden afgespoeld. Gebruik warm water met een beetje afwasmiddel en een zachte borstel/spons. Gebruik nooit chloor of andere agressieve chemicaliën die het koper kunnen beschadigen. Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen om schade aan het product te voorkomen.
- Veeg het product onmiddellijk na het afwassen met een handdoek af om de glans van het koper te bewaren. Laat het product nooit vanzelf drogen om watervlekken en verkleuring van het koper te voorkomen.
- Koper wordt na verloop van tijd donkerder als gevolg van contact met water en zuurstof en verkleurt. Dit is een chemische reactie die een natuurlijk patina op het kopermateriaal creëert, wat niet betekent dat het koper versleten is of dat er iets mis is. U kunt de patina ook verwijderen.
- De beste manier om de patina te verwijderen is eerst het koperen oppervlak te reinigen en het vervolgens te polijsten. Ga daarvoor als volgt te werk:

1. Om het koperen oppervlak te reinigen, mengt u eerst zout en witte azijn en roert u totdat het zout goed is opgelost. Bevochtig vervolgens een zachte schuurspons met de oplossing en schrob het oppervlak schoon tot de meeste vlekken zijn verdwenen. U kunt ook een spons met schuurmiddel gebruiken.
2. Gebruik een speciaal koperpolijstmiddel om het oppervlak te polijsten en volg de instructies. Om krassen tijdens het polijsten te voorkomen, mag u alleen schuren met een vaatdoek of spons zonder schuurmiddel.

- Gebruik geen staalwol, omdat dit het koperen oppervlak kan beschadigen.
- Wanneer het product in de oven of op een gasfornuis wordt gebruikt, kan het verkleuren. Reinig en polijst het oppervlak zoals hierboven beschreven om de koperen kleur terug te krijgen.

- De bodem is iets bol als deze koud is, maar zet uit en wordt vlakker als het wordt verwarmd. Laat het product vóór het schoonmaken altijd afkoelen. Hierdoor herkrijgt de bodem weer zijn vorm en wordt voorkomen dat de bodem ongelijkmatig wordt door het gebruik.
- Om zoutvlekken aan de binnenkant van het product te voorkomen, moet u uw voedsel pas zouten als de inhoud kookt.
- 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

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.

Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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 (IAN 523286_2601 / IAN 523288_2601) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando del codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dovre potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 523286_2601 / 523288_2601.

Uso previsto

- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato.



Istruzioni di sicurezza

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!



⚠ AVVERTENZA! PERICOLO PER L'INCOLUMITÀ DEI BAMBINI! Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale per imballaggio. Sussiste il pericolo di soffocamento dei bambini con il materiale d'imballaggio. I bambini non sono in grado di valutare l'entità dei pericoli. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

-  Si noti che durante la cottura le impugnature possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI DANNI A COSE!

- Non utilizzare il coperchio se l'impugnatura è allentata.
- Non utilizzare la pentola se le impugnature sono allentate.
- Quando si cucina, è molto importante non perdere di vista le pentole. Il grasso e i cibi possono surriscaldarsi rapidamente e accendersi. Se il grasso o i cibi dovessero bruciare, non spegnerli mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta antifiamma testata.
- **CAUTELA!** Non riscaldare mai la pentola quando è vuota. In caso contrario, la pentola si surriscalderà. Possono verificarsi danni al prodotto.
- Non riscaldare mai la pentola al massimo livello di energia quando è piena di grasso. In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente il piano di cottura. Non sollevare mai la pentola direttamente dal piano di cottura, ma lasciarla prima raffreddare.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- La pentola è adatta per piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, alogeni e a induzione.
- **CAUTELA!** Procedere con particolare attenzione quando si versano liquidi caldi, in caso contrario sussiste pericolo di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.

- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente un guanto da cucina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
- **CAUTELA!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dal prodotto o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste pericolo di incendio.
-  **PER ALIMENTI!** Questo prodotto non influisce sulle caratteristiche organolettiche e gustative.
- **Risparmia energia!** Per evitare perdite di calore, scegliere la piastra che corrisponda al diametro del fondo della pentola.

IAN	Dimensioni della pentola	Diametro effettivo del fondo
523288_2601	Ø 240 mm	Ø 180 mm
523286_2601	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Evitare di spostare avanti e indietro la padella sui piani di cottura in vetroceramica!
  Per evitare graffi su un piano cottura in vetroceramica, sollevare sempre la padella prima di cambiarne la posizione sul piano cottura.
  Non siamo responsabili per qualsiasi danno che potrebbe verificarsi in altro modo.
  Prima di iniziare la cottura, si consiglia di pulire la superficie del piano e il fondo della padella con un panno pulito che non lasci pelucchi (ad esempio, in microfibra). Questo consente di prevenire la formazione di graffi.
- Non aggiungere sale o acqua salata nel prodotto vuoto preriscaldato, poiché ciò potrebbe causare corrosione. Tra l'altro, ciò non ridurrebbe le prestazioni del prodotto.

- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.
- Questo prodotto non è adatto per la frittura!
- Garantire una ventilazione adeguata per evitare fumo pesante in ambienti chiusi.

Nota per i piani cottura a induzione

- **Indicazione:** In specifiche circostanze, è possibile che si generi un rumore a causa delle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e della pentola/padella. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o delle pentole.
- La pentola/padella va posizionata al centro del piano cottura a induzione.
- **ATTENZIONE!** Elevata velocità di riscaldamento! Non preriscaldare eccessivamente la padella.
- In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.
- Per un perfetto funzionamento del prodotto, posizionarlo sempre sulla superficie di cottura che corrisponde al diametro effettivo del fondo specificato in queste istruzioni.

Utilizzo

- Prima del primo utilizzo, far bollire da 2 a 3 volte dell'acqua nella pentola per eliminare completamente eventuali residui di produzione. Risciacquare con cura e asciugare.
- Il prodotto è adatto a mantenere gli alimenti caldi in forno (max. 250 °C per 1 ora).

Pulizia e manutenzione

- Pulire la pentola con acqua calda e normale detersivo.
- 
  Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie e deve essere lavato a mano. Utilizzare acqua calda con un po' di detersivo e una spazzola morbida/una spugna. Non utilizzare mai cloro o altri prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare il rame. Evitare di utilizzare oggetti appuntiti o taglienti per non danneggiare il prodotto.
- Asciugare subito il prodotto con un asciugamano dopo il lavaggio per preservare la lucentezza del rame. Non lasciare mai asciugare il prodotto per evitare macchie d'acqua e scolorimento del rame.
- Con il tempo il rame si scurisce e si appanna a causa del contatto con l'acqua e l'ossigeno. È una reazione chimica che genera una patina naturale sul materiale in rame e non significa che il rame sia consumato o che vi sia qualcosa che non va. È anche possibile rimuovere la patina.
- Il metodo migliore per rimuovere la patina è pulire prima la superficie di rame e poi lucidarla. Procedere come segue:

1. Per pulire la superficie di rame, miscelare prima sale e aceto bianco e mescolare finché il sale non si è completamente sciolto. Successivamente inumidire con la soluzione una spugnetta abrasiva morbida e strofinare la superficie fino alla scomparsa della maggior parte delle macchie. Si può anche usare una spugna con sostanze abrasive.
2. Per lucidare la superficie utilizzare un agente lucidante speciale per rame e seguire le istruzioni. Per evitare graffi causati dalla lucidatura, lucidare utilizzando esclusivamente un panno o spugna senza abrasivi.

- Non utilizzare lana d'acciaio perché potrebbe danneggiare la superficie di rame.
- Il prodotto può scolorire se utilizzato in forno o su un piano cottura a gas. Per ripristinare il colore del rame, pulire e lucidare la superficie seguendo i passaggi indicati sopra.
- La base è leggermente concava quando è fredda, ma si espande e diventa più piatta quando viene riscaldata. Lasciar raffreddare sempre il prodotto prima della pulizia. In questo modo la base riacquista la sua forma ed evita che diventi irregolare con l'uso.
- Per evitare macchie di sale all'interno del prodotto, salare gli alimenti solo quando il contenuto è in ebollizione.
- Non pulire usando sostanze abrasive aggressive.
- Con il tempo, i minerali presenti nell'acqua possono causare macchie o scolorimento del prodotto. È possibile rimuoverli strofinando su questi punti mezzo limone. Le macchie più ostinate possono essere rimosse con una miscela di nove parti di acqua e una parte di essenza di aceto.

Smaltimento

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.

Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 523286_2601 / IAN 523288_2601) come prova d'acquisto.
Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.
In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.
Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: owim@lidl.it

(CH) **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

(MT) **Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt

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.

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 523286_2601 / 523288_2601.

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 PARA 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.
- 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 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 la olla sin nada dentro. Si lo hace, la olla se calentará excesivamente. Esto puede provocar daños en el producto.
- Nunca caliente la olla 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 la olla directamente de la placa de cocina, deje que se enfríe primero sobre la placa de cocina.
- Nunca ponga carne de la que se desprendan gotas en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar fácilmente un incendio.
- La olla es apta para placas a gas, eléctricas, vitrocerámicas, halógenas y de inducción.
- **¡CUIDADO!** Sea especialmente cuidadoso al verter líquidos calientes, ya que, de lo contrario, existiría peligro de escaldadura. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlos, compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentre en las inmediaciones.

- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, utilice al verter guantes para olla o un equipo de protección individual (EPI) efectivo comparable.
- **¡CUIDADO!** Con un paño adecuado, limpie de inmediato el aceite caliente u otros líquidos que al verter puedan discurrir desde el producto o gotear sobre la superficie de cocción. De no hacerlo, existiría peligro de incendio.
-  **¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** Este producto no influye ni en el olor ni en el sabor.
- **¡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
523288_2601	Ø 240 mm	Ø 180 mm
523286_2601	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZOS!** ¡Evite las rozaduras del utensilio de cocina sobre vitrocerámicas!
  Para evitar arañazos en una vitrocerámica, levante siempre el utensilio de cocina antes de cambiarlo de posición en la placa de cocción.
  No nos hacemos responsables de los daños que puedan producirse.
  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.
- ¡Este producto no es apto para freír!
- Asegúrese de ventilar adecuadamente para que no se acumule demasiado humo en entornos cerrados.

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.
- 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. Aclarar y secar con cuidado.
- El producto es apropiado para mantener calientes los alimentos en el horno (máx. 250 °C durante 1 hora).

Limpieza y cuidado

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

-  El producto no es apto para el lavavajillas y debe lavarse a mano. Utilice agua caliente con un poco de detergente y un cepillo/ una esponja suave. Nunca utilice cloro u otros productos químicos agresivos que puedan dañar el cobre. Evite utilizar objetos afilados o puntiagudos para no dañar el producto.
- Limpie inmediatamente el producto con un paño después de lavarlo para mantener el brillo del cobre. Nunca deje que el producto se seque para evitar manchas de agua y decoloración del cobre.
- El cobre se oscurece y se empaña con el tiempo por el contacto con el agua y el oxígeno. Se trata de una reacción química que crea una pátina natural sobre el material de cobre y no significa que el cobre esté desgastado o que algo esté mal. También puede eliminar la pátina.
- El mejor método para eliminar la pátina consiste en limpiar la superficie de cobre para después pulirla. Proceda como se indica a continuación:

1. A la hora de limpiar la superficie de cobre, mezcle sal y vinagre blanco y mézclelo hasta que la sal se haya disuelto por completo. Humedezca una esponja abrasiva suave en la solución y frote la superficie hasta eliminar la mayoría de las manchas. También puede utilizar una esponja con productos abrasivos.
2. Utilice un producto especial para pulir cobre y siga las instrucciones para pulir la superficie. Utilice únicamente un paño o una esponja sin productos abrasivos para evitar arañazos durante el pulido.

- No utilice lana de acero, ya que podría dañar la superficie de cobre.
- El producto puede decolorarse si se utiliza en el horno o en una cocina de gas. Si desea restablecer el color cobrizo, limpie y pula la superficie conforme a los pasos anteriores.

- El fondo está ligeramente cóncavo cuando está frío, pero se expande y se aplana si se calienta. Deje enfriar siempre el producto antes de limpiarlo. De esta manera, el fondo puede recuperar su forma y evitar que se vuelva irregular con el uso.
- A la hora de evitar que se formen manchas de sal en el interior del producto, saltee la comida cuando el contenido esté hirviendo.
- 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

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.

Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 523286_2601 / IAN 523288_2601) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.
Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.
Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

(ES) **Asistencia en España**

Tel.: 900984989
E-Mail: owim@lidl.es

Introdução

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. Familiarize-se com o aparelho antes da primeira colocação em funcionamento. Para tal, leia atentamente este manual de instruções e as indicações de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Armazene este manual em um lugar seguro. Se entregar este produto a terceiros, entregue também todos os documentos.

Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com. Ao digitalizar o código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 523286_2601 / 523288_2601.

Utilização adequada

- O produto foi concebido exclusivamente para o uso pessoal.



Indicações de segurança

⚠ AVISO! RISCO DE FERIMENTOS!



⚠ AVISO! PERIGO DE MORTE E DE ACIDENTE PARA CRIANÇAS E BEBÉS! Nunca deixe crianças sozinhas com os materiais da embalagem. Existe perigo de asfixia devido ao material de embalagem. As crianças subestimam frequentemente os perigos. Mantenha as crianças sempre afastadas do material de embalagem.

-  Tenha em consideração que as pegas podem ficar quentes durante o cozimento. Para tal, utilize pegas ou luvas para o churrasco para se proteger.

⚠ AVISO! RISCO DE DANOS MATERIAIS!

- Não utilize a tampa se a pega estiver solta.
- Não utilize o tacho se as pegas estiverem soltas.
- Quando estiver a cozinhar é importante que não perca as panelas de vista. O óleo e os alimentos podem sobreaquecer rapidamente e pegar fogo. Se o óleo e os alimentos pegarem fogo nunca utilize água para apagar! Apague as chamas com uma tampa de um tacho ou um cobertor apaga-fogos.
- **CUIDADO!** Nunca aqueça o tacho quando essa estiver vazia. Caso contrário o tacho sobreaquece. As consequências podem ser danos no produto.
- Nunca aqueça o tacho ao nível mais alto no caso de estar cheio de óleo. Desliga de imediato a placa em caso de sobreaquecimento. Nunca levante o tacho diretamente da placa, mas deixe-o em cima da placa que está a arrefecer.
- Não coloque carne que esteja a pingar em óleo quente. Os salpicos da gordura que atingem uma placa quente do fogão podem facilmente provocar um incêndio.
- O tacho é adequado para fogões a gás, eletricidade, vitrocerâmica, placas de halogénio ou indução.
- **CUIDADO!** Tenha especial cuidado ao verter líquidos quentes, caso contrário, existe o risco de queimaduras. Não verta o líquido apressadamente, mantenha um fluxo constante. Ao verter, certifique-se de que nenhuma outra pessoa, especialmente crianças, se encontra nas proximidades.

- **ATENÇÃO!** Se necessário, ao verter utilize uma luva de cozinha ou equipamento de proteção individual (EPI) igualmente eficaz.
- **CUIDADO!** Limpe imediatamente o óleo quente ou outros líquidos que escorram ou pinguem para a placa ao verter do o produto, utilizando um pano adequado. Caso contrário, existe perigo de incêndio.
-  **ALIMENTOS SEGUROS!** As propriedades do sabor e do cheiro não ficam prejudicadas pelo produto.
- **Poupa energia!** Selecione um placa que corresponde ao diâmetro do fundo do tacho a fim de evitar a perda de calor.

IAN	Tamanho do tacho	Diâmetro efetivo do fundo
523288_2601	Ø 240 mm	Ø 180 mm
523286_2601	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **ATENÇÃO! RISCOS!** Evite empurrar os utensílios de cozinha de um lado para o outro em cima das placas de vitrocerâmica!
  Para evitar riscos numa placa de vitrocerâmica, levante sempre os utensílios de cozinha antes de mudar a sua posição na placa.
  Caso contrário, não nos responsabilizamos por quaisquer danos que possam ocorrer.
  Antes de começar a cozinhar, recomendamos que limpe a superfície dos campos de cozinhar e o fundo dos utensílios de cozinha com um pano limpo e sem fios (por exemplo, de microfibras). Desse modo pode prevenir os riscos.

- Não coloque sal, ou seja, água com sal no produto pré-aquecido e vazio porque pode causar corrosão. Uma redução da capacidade do produto não seria de esperar.
- Nunca colocar o produto em estado quente por baixo de água fria corrente. Isso poderá danificar a parte inferior do produto ou até separá-la do produto.
- Este produto não é adequado para fritar!
- Garanta uma ventilação adequada para evitar fumo intenso em ambientes fechados.

Indicação para placas de indução

- **Nota:** Em certas circunstâncias pode surgir um ruído devido às características eletromagnéticas da fonte de aquecimento e do tacho /da frigideira. Isto é normal e não é nenhuma indicação de algum dano na placa de indução ou dos utensílios de cozinha.
- O tacho/a frigideira deve ser colocado no meio da placa de indução.
- **ATENÇÃO!** Alta velocidade de aquecimento! Não sobreaquecer os utensílios da cozinha durante o pré-aquecimento.
- Em caso de sobreaquecimento deve arejar totalmente o espaço.
- Para o produto funcionar em perfeita condição coloque o sempre em cima da superfície de cozinhar que corresponde ao diâmetro efetivo do fundo indicado nas presentes instruções.

Utilização

- Antes da primeira utilização deve ferver água no produto por 2 a 3 vezes para eliminar completamente os resíduos de produção. Enxaguar cuidadosamente e secar.

- O produto é adequado para manter os alimentos quentes dentro do forno (máx. a 250 °C durante 1 hora).

Limpeza e manutenção

- Limpe o tacho com água quente e um detergente convencional.
- 
  O produto não pode ser lavado na máquina de lavar louça, devendo ser lavado à mão. Utilize água quente e um pouco de detergente e uma escova suave/esponja. Nunca utilize cloro ou outros químicos abrasivos, pois podem danificar o cobre. Evite a utilização de produtos afiados ou pontiagudos para não danificar o produto.
- Limpe o produto imediatamente após a lavagem com uma toalha para manter o brilho do cobre. Nunca deixe o produto secar ao ar para evitar manchas e a descoloração do cobre.
- O cobre vai escurecendo com o tempo, devido ao contacto com a água e o oxigénio. Isto trata-se de uma reação química que cria uma patina natural no material de cobre e não significa que o cobre está desgastado nem que há algo de errado. Também é possível remover a patina.
- O melhor método para remover a patina é primeiro limpar a superfície de cobre e, em seguida, polir. Para isso, deve seguir os seguintes passos:

1. Para limpar a superfície de cobre, em primeiro lugar, misture sal e vinagre branco e misture até o sal dissolver completamente. Em seguida, humedeça uma esponja de esfregar macia na solução e esfregue a superfície até eliminar a maioria das manchas. Também pode usar uma esponja com um produto abrasivo.

2. Para polir a superfície, use um polidor especificamente para cobre e siga as instruções durante o processo. Para evitar riscos ao polir, utilize apenas um pano de cozinha ou uma esponja sem produtos abrasivos para o polimento.

- Não utilize palha de aço, pois pode danificar a superfície de cobre.
- O produto pode perder a cor se for utilizado no forno ou num fogão a gás. Para restaurar a cor do cobre, limpar e polir a superfície conforme descrito nos passos acima.
- A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se e torna-se mais plana quando aquecida. Deixe o produto sempre arrefecer antes da limpeza. Assim, a base recupera a sua forma e evita que fique irregular com o uso.
- Para evitar manchas de sal no interior do produto, salgue os alimentos apenas quando o conteúdo estiver a ferver.
- Não use produtos abrasivos para a limpeza.
- Com o tempo podem surgir manchas ou alterações de cor no produto devido aos minerais na água. Esses pode eliminar esfregando a metade de um limão por cima das manchas. As manchas mais difíceis podem ser eliminadas com uma mistura de nove colheres de água e uma colher de vinagre.

Eliminação

As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.

Garantia

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 523286_2601 / IAN 523288_2601) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.
Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.
Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica

(PT) **Serviço Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: owim@lidl.pt

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
523288_2601	HG13464	Ø 240 mm	Ø 180 mm	06/2026
523286_2601	HG13465	Ø 200 mm	Ø 140 mm	



OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 523286_2601

IAN 523288_2601

1