



PREMIUM-STIELKASSEROLLE MIT KUPFERSCHICHT

DE AT CH

PREMIUM-STIELKASSEROLLE MIT KUPFERSCHICHT

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

CASSEROLE AVEC REVÊTEMENT EN CUIVRE PREMIUM

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

CASSERUOLA PREMIUM CON RIVESTIMENTO IN RAME

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

IAN 489840_2501

AT

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	11
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	19

● **Einleitung**

Wir begrüßwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.



Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER! Lassen

Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.



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

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff locker ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn die Griffe locker sind.

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt 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 Deckel oder einer geprüften Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT!** Erhitzen Sie das Produkt niemals in leerem Zustand. Andernfalls überhitzt das Produkt. Beschädigungen des Produkts können die Folge sein.
- Heizen Sie das Produkt niemals auf der höchsten Energiestufe auf, wenn dieser mit Fett befüllt ist. Schalten Sie die Herdplatte im Fall einer Überhitzung sofort aus. Heben Sie das Produkt 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.
- Das Produkt 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 den Topf runterlaufen 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 Produkts entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

IAN	Topfgröße	Wirksamer Bodendurchmesser
489840_2501	Ø 160 mm	Ø 115 mm

- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Produkts 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 Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.
- Das Produkt 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 das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen. Spülen und trocknen Sie das Produkt sorgfältig ab.
- Das Produkt eignet sich zum Warmhalten von Speisen im Backofen (max. 250 °C für 1 Stunde).

● Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Das Produkt ist nicht für die Spülmaschine geeignet, es MUSS mit der Hand gewaschen werden. Verwenden Sie heißes Wasser mit ein wenig gewöhnlichem Spülmittel und einer weichen Bürste / Schwamm. Verwenden Sie niemals Chlor oder andere scharfe Chemikalien, die das Kupfer beschädigen könnten. Vermeiden Sie es, scharfe oder spitze Gegenstände zu verwenden, um das Produkt nicht zu beschädigen.

- 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.
- Wischen Sie das Produkt sofort nach dem Geschirrspülen mit einem Handtuch ab, damit der Glanz des Kupfers erhalten bleibt. Lassen Sie das Produkt niemals alleine trocknen, um Wasserflecken und eine Verfärbung des Kupfers zu vermeiden.
- Im Laufe der Zeit dunkelt Kupfer nach und wird matt, weil das Material mit Wasser und Sauerstoff in Berührung kommt. Dabei handelt es sich um eine chemische Reaktion, die dem Kupfermaterial eine natürliche Patina verleiht und nicht bedeutet, dass das Kupfer abgenutzt ist oder etwas nicht stimmt. Wenn Sie möchten, können Sie die Mehrheit der Patina wieder loswerden.
- Der beste Weg, um die Patina zu entfernen, ist, die Kupferoberfläche zuerst zu reinigen und dann zu polieren. Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte:
 1. Um die Kupferoberfläche zu reinigen, mischen Sie zunächst Salz und weißen Essig und rühren Sie, bis sich das Salz gut aufgelöst hat. Befeuchten Sie dann einen weichen Scheuerschwamm in der Lösung und schrubben Sie die Oberfläche, damit die meisten Flecken verschwinden. Sie können auch einen Schwamm mit Schleifmitteln verwenden, um die Oberfläche zu reinigen.
 2. Verwenden Sie zum Polieren der Oberfläche ein spezielles Poliermittel für Kupfer und beachten Sie dessen Aufbau. Um Kratzer beim Polieren zu vermeiden, sollten Sie nur mit einem Geschirrtuch oder einem Schwamm ohne Schleifmittel auf der Oberfläche polieren.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, da diese die Kupferoberfläche beschädigen kann.

- Bei der Verwendung im Backofen oder auf einem Gasherd kann sich das Produkt verfärben. Um die Kupferfarbe wiederzuerlangen, reinigen und polieren Sie die Oberfläche wie oben beschrieben.
- Der Boden ist im kalten Zustand leicht konkav, dehnt sich jedoch aus und wird bei Erwärmung flacher. Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer abkühlen. So kann der Boden seine Form wieder annehmen und verhindert, dass er durch den Gebrauch uneben wird.
- Um Salzflecken auf der Innenseite des Geräts zu vermeiden, sollten Sie Ihr Essen erst salzen, wenn der Inhalt kocht.

● **Entsorgung**

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

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

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien 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 489840_2501) 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 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH

Service Schweiz

Tel.: 0800562153

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.

● 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.



Veillez 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 le produit si les poignées sont lâches.
- Lorsque vous cuisinez, il est très important de ne pas quitter le produit des yeux. 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 ou une couverture anti-feu homologuée.
- **PRUDENCE !** Ne chauffez jamais le produit lorsqu'il est vide. Dans le cas contraire, le produit surchauffe. Le produit pourrait ainsi être endommagé.
- Ne chauffez jamais le produit au niveau de chaleur le plus élevé lorsqu'il est rempli de graisse. En cas de surchauffe, éteignez immédiatement la plaque de cuisson. Ne retirez jamais le produit directement de la plaque de cuisson, mais laissez-le 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.
- Le produit convient pour les bouches de gaz, les plaques électriques, les tables de cuisson en céramique, à induction ou halogènes.
- **PRUDENCE !** Il faut être particulièrement vigilant et prudent lorsque l'on verse des liquides chauds - car le risque de s'ébouillanter est important. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Lorsque vous versez le liquide, veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate.

- **ATTENTION !** Pour verser le contenu, 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 coule le long de la casserole ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Sinon, il existe 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 correspondant au diamètre du fond du produit.

IAN	Taille de la casserole	Diamètre du fond utilisable
489840_2501	Ø 160 mm	Ø 115 mm

- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de faire glisser le produit sur des plaques vitrocéramiques !
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 se produire en raison des propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit. Ceci est normal et non révélateur d'un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou de votre ustensile de cuisine.
- Le produit doit être placé au centre de 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

- Prévoyez avant la première utilisation de faire bouillir de l'eau 2 à 3 fois dans le produit afin d'éliminer complètement les résidus de fabrication éventuels. Rincez et séchez soigneusement le produit.
- Le produit convient au maintien au chaud des aliments dans un four (pendant 1 heure à 250 °C maxi).

● **Nettoyage et entretien**

- Nettoyez votre produit à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
- 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 courant 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.
- 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.
- Pour conserver l'éclat du cuivre, essuyez le produit avec un torchon immédiatement après le lavage. Pour éviter les taches d'eau et la décoloration du cuivre, ne laissez jamais le produit sécher tout seul.
- Avec le temps, le cuivre s'assombrit et devient mat, car le matériau entre en contact avec l'eau et 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. Si vous le souhaitez, vous pouvez enlever la plupart de la patine.
- La meilleure façon d'enlever la patine est d'abord de nettoyer la surface en cuivre, puis de la polir. Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Pour nettoyer la surface en cuivre, mélangez du sel et du vinaigre blanc et remuez jusqu'à ce que le sel soit bien dissous. Humidifiez ensuite une éponge à récurer douce en la trempant doucement dans la solution et frottez la surface pour faire disparaître la plupart des taches. Vous pouvez également utiliser une éponge avec un abrasif pour nettoyer la surface.
2. Pour polir la surface, vous pouvez utiliser un produit de polissage spécial pour le cuivre mais regardez bien sa composition. Pour éviter les rayures lors du polissage, veillez à polir seulement la surface avec un torchon ou une éponge sans 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 comme décrit ci-dessus.
 - 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 de l'appareil, salez vos aliments seulement lorsque le contenu est en train de cuire.

● **Mise au rebut**

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

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

● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de 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 489840_2501) 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.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

CH Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

● 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.

● **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 il prodotto se le impugnature sono allentate.

- Quando si cucina, è molto importante non perdere di vista il prodotto. 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 il prodotto quando è vuoto. In caso contrario, il prodotto si surriscalda. Possono verificarsi danni al prodotto.
- Non riscaldare mai il prodotto al massimo livello di energia quando è pieno di grasso. In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente il piano di cottura. Non sollevare mai il prodotto direttamente dal piano di cottura, ma lasciarlo 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.
- Il prodotto è adatto per piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, alogeni e a induzione.
- **CAUTELA!** Quando si versano liquidi caldi, prestare particolare attenzione e cautela, altrimenti c'è il rischio 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 una presina 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 dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste il 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 del prodotto.

IAN	Dimensioni della pentola	Diametro effettivo del fondo
489840_2501	Ø 160 mm	Ø 115 mm

- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Evitare di spingere il prodotto avanti e indietro sui piani 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 determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e del prodotto. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o delle pentole.
- Il prodotto va posizionato 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 nel prodotto per eliminare completamente eventuali residui di produzione. Sciacquare e asciugare il prodotto con cura.
- Il prodotto è adatto a mantenere gli alimenti caldi in forno (max. 250 °C per 1 ora).

● **Pulizia e manutenzione**

- Risciacquare il prodotto con acqua calda e normale detersivo.
- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie, DEVE essere lavato a mano. Utilizzare acqua calda con un po' di normale detersivo e una spazzola/spugna morbida. 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.

- 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.
- Asciugare il prodotto con un asciugamano subito dopo aver lavato le stoviglie per preservare la lucentezza del rame. Non lasciare mai il prodotto ad asciugare da solo per evitare macchie d'acqua e scolorimento del rame.
- Con il tempo, il rame si scurisce e diventa opaco perché il materiale entra a contatto con acqua e ossigeno. Si tratta di una reazione chimica che conferisce al rame una patina naturale e non significa che il rame sia usurato o che ci sia qualcosa che non va. Se lo si desidera, è possibile eliminare la maggior parte della patina.
- Il modo migliore per rimuovere la patina è pulire prima la superficie di rame e poi lucidarla. Seguire i passaggi indicati di seguito:
 1. Per pulire la superficie di rame, miscelare prima sale e aceto bianco e mescolare finché il sale non si è ben sciolto. Quindi inumidire una spugnetta morbida nella soluzione e strofinare la superficie per rimuovere la maggior parte delle macchie. Per pulire la superficie, si può usare anche una spugna abrasiva.
 2. Per lucidare la superficie, utilizzare un lucidante speciale per rame e prestare attenzione alla sua composizione. Per evitare graffi durante la lucidatura, è necessario lucidare la superficie solo con uno strofinaccio o una spugna non abrasiva.
- 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 come descritto 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. Questo permette alla base di riacquistare la sua forma ed evita che diventi irregolare con l'uso.
- Per evitare macchie di sale all'interno dell'apparecchio, salare gli alimenti solo quando il contenuto è in ebollizione.

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

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 489840_2501) 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.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
489840_2501	HG13466	Ø 160 mm	Ø 115 mm	06/2025

OWIM GmbH & Co. KG
 Stiftsbergstraße 1
 74167 Neckarsulm
 GERMANY



IAN 489840_2501

