105 mm

105 mm

IAN	Model no.	Shape	Product size	Effective bottom size	Version
517488_2601	HG00749A / HG00749B / HG00749C / HG00749D / HG00749E / HG00749F	Round 	L 305 x Ø 225 x H 160 mm	Ø 145 mm	07/2026
514194_2601	HG11550A / HG11550B / HG11550C / HG11550D / HG11550E / HG11550F	Round 	L 335 x Ø 262 x H 180 mm	Ø 190 mm	
517487_2601	HG11552A / HG11552B / HG11552C / HG11552D / HG11552E / HG11552F	Round 	L 360 x Ø 280 x H 180 mm	Ø 210 mm	

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

IAN 517488_2601
IAN 514194_2601
IAN 517487_2601

1

SILVERCREST®



PREMIUM CAST IRON CASSEROLE DISH / PREMIUM-GUSSEISENTOPF / FAITOUT EN FONTE PREMIUM

(GB) (IE) (NI) (MT)
PREMIUM CAST IRON CASSEROLE DISH
Operation and safety notes

(DE) (AT) (BE) (CH)
PREMIUM-GUSSEISENTOPF
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE) (CH)
FAITOUT EN FONTE PREMIUM
Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)
PREMIUM GIETIJZEREN PAN
Bedienings- en veiligheidsinstructies

(IT) (CH) (MT)
PENTOLA IN GHISA PREMIUM
Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(ES)
OLLA DE HIERRO FUNDIDO PREMIUM
Instrucciones de utilización y de seguridad

(PT)
PANELA DE FERRO FUNDIDO PREMIUM
Instruções de utilização e de segurança

IAN 517488_2601
IAN 514194_2601
IAN 517487_2601

Size: A6 Update by *Paperback Inno*

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	40
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	49
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	57

Introduction ..... **Page 4**

Intended use ..... **Page 4**

Specifications ..... **Page 4**

Safety instructions ..... **Page 4**

Use ..... **Page 6**

Information for use with induction hobs ..... **Page 7**

Cleaning and care ..... **Page 8**

Disposal ..... **Page 9**

Warranty ..... **Page 9**

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 3 19/5/2026 12:59

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) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601.

Intended use

This product is designed for preparing foods. It is suitable for use with gas, electric, halogen, induction, and glass ceramic hobs. The product is intended exclusively for private use. It is not intended for commercial purposes.

Specifications

Oven safe up to 260 °C



Safety instructions

SAVE ALL SAFETY INSTRUCTIONS AND INSTRUCTIONS FOR USE FOR FUTURE REFERENCE!

- 

  Beware that the handles and knobs may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 4 19/5/2026 12:59

- Place the product, when hot, on a heatproof base. Do not place the product on an unprotected countertop.
- During cooking it is extremely important not to lose sight of the product while you are heating grease in it. Grease can overheat very quickly and ignite. In case of a grease fire, never attempt to extinguish the fire with water! Smother the flames with a lid or a thick wool blanket.
- Never heat up the product while it is empty. Failure to do so may cause the enamel coating to crack.
- To avoid damage to the enamel coating, use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood only. Do not cut any food directly in the product.
- Never put dripping wet meats in hot grease. The resulting splashing grease may come into contact with a glowing hob and start a fire.
- **ATTENTION!** Always lift the product when cooking in the oven or on stoves with a glass surface (e.g. glass ceramic, halogen and induction hobs). NEVER slide the product on surfaces such as these, as this may cause damage to the bottom of the product, the hob or the oven.
- Always adjust the size of gas flames to the bottom of the product – gas flames should NEVER burn past the product's sides.
- The product is not microwave safe.
- The product is oven safe! Place the product on an oven grate, not directly on the floor of the oven.
- The product is not suitable for dishwasher.
- Never use the product if the lid's knob is loose. Retighten the screw joint of the lid's knob if necessary.
- The product is not suitable for deep frying.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 5 19/5/2026 12:59

-  **FOOD-SAFE!** The flavour and aroma of your foods are not affected by this product.
- **CAUTION! RISK OF BURNS!** Pay special attention when pouring hot liquids. Pour liquids slowly and evenly. Make sure that no other people, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **CAUTION! RISK OF BURNS!** Use a potholder when pouring or handling the product.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION! RISK OF FIRE!** Immediately wipe off any hot oil and other liquids that run out the product or drips onto the cooking surface with a suitable cloth.
- **CAUTION! RISK OF INJURY!** Do not make any immediate temperature changes, i.e. in particular do not place the hot product directly from the oven/ stove onto cold surfaces. Otherwise, there is a risk of chipping, cracking, hairline cracks or breakage, which can lead to personal injury and damage to property.
- Do not use the product if there are signs of deformation or damage.

Use

- Before first use, boil out the product 2 to 3 times with water to remove any production residue. Then clean the product with warm soapy water, rinse with clear water and dry thoroughly.
- Brush a little oil or butter on the inside of the product. Slowly warm up the product at low temperature. Turn down the temperature as soon as the grease soaks in. Wait 2 to 3 minutes until the product has cooled down and remove any excess grease.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 6 19/5/2026 12:59

- Do not cook or roast at high temperature. Cast iron is an excellent retainer of heat, so medium temperature is fully sufficient. Too high a temperature may lead to unsatisfactory cooking results or cause foods to stick, e.g. as with omelet.
- Do not heat up the product too quickly. Failure to do so may cause the enamel coating to crack, if the cast iron expands more quickly than the enamel.

Notes:

- The light enamel on the inside of the product is specially designed for slowly preparing food at low temperature or at medium oven temperature.
- The nubs on the bottom of the lid cause circulation inside the dish during cooking. Rising steam condenses on the lid and is distributed evenly to the food you are preparing via the nubs. This means that your food stays juicy during cooking and thus retains its natural flavour.
- The enamel surface is not suitable for dry cooking. Always use a little butter or cooking oil and make sure that the bottom of the product is fully covered before heating the dish.

Information for use with induction hobs

Save energy! Select a hob size that corresponds to the size of the bottom of the product to prevent heat loss.

IAN	Effective bottom diameter
517488_2601	Ø 145 mm
514194_2601	Ø 190 mm
517487_2601	Ø 210 mm

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 7 19/5/2026 12:59

- **Note:** Under certain circumstances, the electromagnetic properties of the hob and the product may cause sound to occur. This is normal and is not indicative of damage to your induction hob or the cooking dish.
- Place the product in the middle of the induction hob.
- **CAUTION!** High heating rate! When preheating the cooking dish, be careful not to overheat it.
- In case of overheating, air the room thoroughly.

Cleaning and care

- Always allow the product to cool down slightly before cleaning. Never submerge the product in cold water while it is still hot. The temperature shock may damage the enamel. Also, do not fill the product with cold water.
- Rinse your product with hot water and off-the-shelf detergent.
- First, soak any food residue and remove them using a wooden scraper, sponge or brush.
- Never use any hard objects, steel wool and/or abrasive or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach – failure to do so may damage the enamel.
- Thoroughly dry the product after cleaning. From time to time, rub a little cooking oil into the rim of the product to prevent the eventual formation of rust bloom.
- Store the product in a dry, well-ventilated space.
- Thoroughly dry the product by dry cloth after cleaning. Never store the product when they are still damp. Store the product in a airy space away from steam.
-  **CAUTION!** Please note that the enamel may be damaged if you drop or strike the product.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 8 19/5/2026 12:59

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.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 9 19/5/2026 12:59

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 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_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

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 10 19/5/2026 12:59

Einleitung ..... **Seite 12**

Bestimmungsgemäße Verwendung ..... **Seite 12**

Technische Daten ..... **Seite 12**

Sicherheitshinweise ..... **Seite 12**

Gebrauch ..... **Seite 15**

Hinweis für Induktionskochfelder ..... **Seite 16**

Reinigung und Pflege ..... **Seite 16**

Entsorgung ..... **Seite 17**

Garantie ..... **Seite 17**

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 11 19/5/2026 12:59

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) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist zum Zubereiten von Lebensmitteln geeignet. Es ist geeignet für Gas-, Elektro-, Halogen-, Induktions- und Glaskeramikkochfelder. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Backofengeeignet bis zu 260 °C

Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 12 19/5/2026 12:59

- 
  Bitte beachten Sie, dass die Griffe und Knäufe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **ACHTUNG!** Heben Sie das Produkt immer an, wenn Sie auf Herdplatten mit Glasoberfläche (z. B. Glaskeramik-, Halogen-, Induktionskochfelder) oder im Ofen kochen. Schieben Sie das Produkt NIEMALS auf solchen Oberflächen, weil dies die Unterseite des Produkts, des Kochfelds oder des Ofens beschädigen könnte.
- Gasflammen müssen immer der Grundfläche des Produkts angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände hinaus brennen.
- Das Produkt ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das Produkt ist backofengeeignet! Stellen Sie das Produkt auf den dafür vorgesehenen Rost und nicht auf den Ofenboden.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, falls der Deckelknauf lose sein sollte. Ziehen Sie, falls notwendig, die Schraube des Deckelknaufs fest.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 13 19/5/2026 12:59

- Das Produkt eignet sich nicht zum Frittieren.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
- **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten ausgießen. Gießen Sie Flüssigkeiten langsam und gleichmäßig aus. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere Kinder, in unmittelbarer Nähe aufhalten.
- **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Verwenden Sie einen Topflappen, wenn Sie das Produkt handhaben oder Flüssigkeiten ausgießen.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **VORSICHT! BRANDGEFAHR!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die aus dem Produkt herunterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, sofort mit einem geeigneten Tuch ab.
- **VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!** Nehmen Sie keine unmittelbaren Temperaturwechsel vor, d. h. stellen Sie insbesondere das heiße Produkt nicht direkt aus dem Ofen/vom Herd auf kalte Oberflächen. Andernfalls drohen Absplitterungen, Risse, Haarrisse oder Brüche, die zu Personen- und Sachschäden führen können.
- Verwenden Sie das Produkt nicht bei Anzeichen von Verformungen oder Beschädigungen.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 14 19/5/2026 12:59

Gebrauch

- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Reinigen Sie das Produkt in warmem Spülwasser, spülen Sie es mit klarem Wasser und trocknen Sie es gründlich ab.
- Bepinseln Sie das Innere des Produkts mit ein wenig Öl oder Butter. Wärmen Sie es bei niedriger Temperatur auf. Schalten Sie die Temperatur runter, sobald das Fett eingezogen ist. Warten Sie 2 bis 3 Minuten, bis sich das Produkt abgekühlt hat und entfernen Sie das überschüssige Fett.
- Verwenden Sie beim Kochen oder Rösten keine hohen Temperaturen. Da Gusseisen ein sehr guter Wärmespeicher ist, reichen mittlere Temperaturen völlig aus. Zu hohe Temperaturen können sonst zu schlechten Kochergebnissen führen bzw. zum Anhaften von Speisen wie z. B. bei Omelett.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht zu schnell zu erhitzen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen, wenn das Gusseisen sich schneller erweitert als die Emaille.

Hinweise:

- Die helle Emaille im Inneren ist speziell geeignet für die langsame Zubereitung von Speisen bei sehr niedrigen Temperaturen oder bei mittlerer Ofentemperatur.
- Durch die Noppen auf der Unterseite des Deckels entsteht beim Kochen ein Kreislauf innerhalb des Kochgeschirrs. Der aufsteigende Dampf kondensiert am Deckel und wird durch die Noppen gleichmäßig auf das Gargut verteilt. Das Resultat ist, dass das Gargut während des Kochens saftig bleibt und seinen natürlichen Geschmack beibehält.
- Die Emaille-Oberfläche ist nicht geeignet für trockenes Kochen. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und stellen Sie sicher, dass der Boden vollständig bedeckt ist, bevor Sie das Kochgeschirr erhitzen.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 15 19/5/2026 12:59

Hinweis für Induktionskochfelder

Sparen Sie Energie! Wählen Sie die Größe der Kochplatte entsprechend der Größe des Produktbodens aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

IAN	Effektiver Durchmesser des Bodens
517488_2601	Ø 145 mm
514194_2601	Ø 190 mm
517487_2601	Ø 210 mm

- **Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin.
- Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **VORSICHT!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Produkt beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer erst ein wenig abkühlen. Tauchen Sie niemals ein heißes Produkt in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock kann die Emaille beschädigt werden. Füllen Sie das Produkt auch nicht mit kaltem Wasser.
- Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, Schwamm oder Bürste.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 16 19/5/2026 12:59

- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle und/oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille beschädigen würden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab. Reiben Sie den Rand des Produkts von Zeit zu Zeit mit ein wenig Speiseöl ein, um Flugrost, der im Laufe der Zeit entstehen kann, zu vermeiden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und gut belüfteten Ort.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich mit einem trockenen Tuch ab. Lagern Sie das Produkt niemals, wenn es noch feucht ist. Lagern Sie das Produkt an einem belüfteten Ort und fern von Dampf.
-  **VORSICHT!** Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz oder hartem Stoß beschädigt werden kann.

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.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 17 19/5/2026 12:59

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 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_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.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 18 19/5/2026 12:59

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

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 19 19/5/2026 12:59

Introduction ..... **Page 21**

Utilisation conforme aux prescriptions ..... **Page 21**

Données techniques ..... **Page 21**

Consignes de sécurité ..... **Page 21**

Utilisation ..... **Page 24**

Remarque pour les plaques de cuisson à induction ..... **Page 25**

Nettoyage et entretien ..... **Page 26**

Mise au rebut ..... **Page 26**

Garantie ..... **Page 27**

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 20 19/5/2026 12:59

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) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601.

Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit convient pour la préparation de denrées alimentaires. Il est adapté pour la cuisson au gaz, sur plaques électriques, halogènes, vitrocéramiques et par induction. Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique. Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial.

Données techniques

Convient pour la cuisson au four jusqu'à 260 °C



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS AFIN DE POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT !

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 21 19/5/2026 12:59

- 
  Veuillez noter que les poignées et les boutons peuvent devenir chauds pendant la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours pour votre protection des gants à barbecue ou des maniques.
- Posez toujours le produit chaud sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non sur la surface de travail non protégée.
- Lors de la cuisson, il est très important que vous ne laissiez pas sans surveillance le produit dans lequel de la graisse est chauffée. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la matière grasse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Faites attention de ne pas chauffer le produit à vide. Il se peut que l'émail s'écaille.
- Afin de ne pas endommager le revêtement en émail, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas les aliments directement dans le produit.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- **ATTENTION !** Soulevez toujours le produit, lorsque vous cuisinez sur des plaques de cuisson ayant une surface en verre (p. ex. sur une cuisinière vitrocéramique, des plaques de cuisson halogène, une table de cuisson à induction) ou dans le four. Ne poussez JAMAIS le produit sur de telles surfaces, parce que cela pourrait endommager le dessous du produit, la table de cuisson ou le four.
- Les flammes du gaz doivent toujours être adaptées à la surface du fond du produit et ne doivent JAMAIS dépasser et donc brûler les parois latérales.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 22 19/5/2026 12:59

- Le produit ne convient pas pour une utilisation dans un micro-ondes.
- Le produit convient pour la cuisson au four ! Positionnez le produit sur la grille du four prévue à cet effet et non sur le fond du four.
- Le produit ne va pas au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser le produit si la poignée du couvercle est desserré. Resserrez la vis de la poignée du couvercle si nécessaire.
- Ce produit ne convient pas pour la friture !
- Veillez à une ventilation suffisante pour éviter toute fumée importante dans un environnement clos.
-  **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Les caractéristiques de goût et d'odeur ne sont pas affectées par ce produit.
- **PRUDENCE ! RISQUE DE BRÛLURES !** Soyez particulièrement prudent lorsque vous versez des liquides chauds. Versez les liquides lentement et régulièrement. Veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate lorsque vous versez.
- **PRUDENCE ! RISQUE DE BRÛLURES !** Utilisez une manique lorsque vous manipulez le produit ou versez des liquides.
- **ATTENTION !** Pour verser le contenu, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.
- **PRUDENCE ! RISQUE D'INCENDIE !** 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.
- **PRUDENCE ! RISQUE DE BLESSURES !** N'effectuez pas de changements de température rapides, c'est-à-dire, ne placez pas le produit chaud, qui sort du four/où était sur une cuisinière, sur des surfaces froides. Dans le cas contraire, il y a risque d'éclats, de fissures, de cassures ou de fêlures pouvant entraîner des dommages corporels et matériels.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 23 19/5/2026 12:59

- N'utilisez pas le produit s'il présente des signes de déformation ou des dommages.

Utilisation

- Prévoyez avant la première cuisson de faire bouiller de l'eau dans le produit 2 à 3 fois afin d'éliminer éventuellement les résidus de fabrication. Nettoyez le produit dans de l'eau de vaisselle chaude, rincez-le à l'eau claire et séchez-le bien.
- Utilisez un pinceau pour appliquer un peu d'huile ou de beurre à l'intérieur du produit. Chauffez-le à température basse. Baissez la température dès que la matière grasse s'est bien répartie. Attendez 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le produit ait refroidi et éliminez la matière grasse en excédent.
- N'utilisez pas de températures élevées en cuisant ou rôtissant. La fonte est un très bon accumulateur de chaleur, donc des températures moyennes suffisent largement. Des températures trop élevées peuvent d'ailleurs conduire à de mauvais résultats de cuisson et/ou à ce que les aliments attachent comme par ex avec des omelettes.
- Veillez à ne pas chauffer trop rapidement le produit. Sinon, cela peut causer un écaillement de l'émail car la fonte se dilate plus rapidement que l'émail.

Remarques :

- L'émail clair à l'intérieur est spécialement conçu pour la préparation lente des aliments à des températures très basses ou avec une température modérée au four.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 24 19/5/2026 12:59

- Grâce aux picots situés au-dessous du couvercle, une circulation se forme à l'intérieur du récipient durant la cuisson. La vapeur d'eau qui se condense sous le couvercle est redistribuée uniformément sur toute la nourriture grâce aux picots. Cela permet que les aliments restent juteux durant la cuisson et qu'ils conservent leur saveur naturelle.
- La surface émaillée n'est pas adaptée à la cuisson à sec. Utilisez toujours un peu de beurre ou de l'huile de cuisson et assurez-vous que le fond soit entièrement recouvert avant de commencer la cuisson dans le caquelon.

Remarque pour les plaques de cuisson à induction

Économisez de l'énergie ! Choisissez la dimension de la plaque de cuisson convenant à la dimension du fond du produit afin d'éviter toute perte de chaleur.

IAN	Diamètre effectif du fond
517488_2601	Ø 145 mm
514194_2601	Ø 190 mm
517487_2601	Ø 210 mm

- **Remarque :** Dans certaines circonstances, l'apparition d'un bruit dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit est possible. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du produit.
- Le produit doit être centré sur la plaque de cuisson à induction.
- **PRUDENCE !** Vitesse de chauffage élevée ! Ne pas surchauffer le produit lors du préchauffage.
- En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 25 19/5/2026 12:59

Nettoyage et entretien

- Laissez le produit d'abord se refroidir un peu avant de le nettoyer. Ne plongez jamais le produit chaud dans de l'eau froide. Le choc de température peut endommager l'émail. Ne remplissez pas non plus le produit d'eau froide.
- Lavez votre produit à l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
- Faites tremper le récipient présentant des restes de nourriture accrochés et enlevez-les si besoin est avec une raclette en bois, une éponge ou une brosse.
- N'utilisez en aucun cas d'objets durs, de laine d'acier et/ou de produits de nettoyage agressifs et abrasifs tels que de l'eau de javel, car ils risquent d'endommager l'émail.
- Séchez bien le produit après le nettoyage. De temps en temps, frottez le bord du produit avec un peu d'huile de cuisson afin d'éviter la rouille, qui peut se développer au cours du temps.
- Conservez le produit dans un endroit sec et bien aéré.
- Séchez soigneusement le produit avec un chiffon sec après le nettoyage. Ne rangez jamais le produit s'il est encore humide. Rangez le produit dans un espace aéré et à l'écart de la vapeur.
- 

  PRUDENCE ! Veuillez noter que l'émail peut être endommagé lors d'une chute ou d'un choc.

Mise au rebut

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

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 26 19/5/2026 12:59



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.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 27 19/5/2026 12:59

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.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 28 19/5/2026 12:59

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 :

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 29 19/5/2026 12:59

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_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

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 30 19/5/2026 12:59

Inleiding ..... **Pagina 32**

Beoogd gebruik..... **Pagina 32**

Technische gegevens ..... **Pagina 32**

Veiligheidsaanwijzingen ..... **Pagina 32**

Gebruik ..... **Pagina 35**

Tip voor inductiekookplaten ..... **Pagina 36**

Reiniging en onderhoud..... **Pagina 36**

Afvoer..... **Pagina 37**

Garantie ..... **Pagina 37**

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 31 19/5/2026 12:59

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) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601 in te voeren.

Beoogd gebruik

Het product is geschikt voor het klaarmaken van levensmiddelen. Het is geschikt voor koken op gas en elektriciteit Ook kan het gebruikt worden op halogeen-, inductie- en keramische kookplaten. Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik. Dit is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.

Technische gegevens

Geschikt voor bakovens tot 260 °C

Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 32 19/5/2026 12:59

-  Let erop dat de grepen en knoppen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Zet het product altijd op een hittebestendige onderzetter en niet op onbeschermde oppervlakken.
- Bij het koken is het van het grootste belang dat u het product in het oog houdt als er vet in wordt verhit. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Let erop dat u het product nooit verhit als het leeg is. Gebeurt dat toch dan kan het email afschilferen.
- Gebruik om de zwarte emaille coating niet te beschadigen alleen keukenhulpen gemaakt van hittebestendig kunststof of van hout. Snijd de te koken gerechten niet direct in het product.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- **OPGELET!** Til het product altijd recht omhoog als u op kookplaten met een glazen oppervlak (bijv. glaskeramische, halogeen- of inductiekookplaten) of in een oven kookt. Schuif het product NOOIT over zulke oppervlakken omdat daardoor de onderkant van het product, het kookoppervlak of de oven beschadigd kunnen worden.
- De grootte van de gasvlam moet altijd zo aangepast worden aan het bodem van het product dat de gasvlam NIET buiten de zijkanten van het product te zien is.
- Het product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Het product kan in de oven gebruikt worden! Zet het product op een daarvoor bestemd rooster en niet op de bodem van de oven.
- Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 33 19/5/2026 12:59

- Gebruik het product nooit als de knop van het deksel los zit. Maak de schroefverbinding van de knop van het deksel indien nodig opnieuw vast.
- Dit product is niet geschikt om te frituren.
- Zorg voor voldoende ventilatie om zware rook in een ingesloten omgeving te vermijden.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.
- **VOORZICHTIG! VERBRANDINGSGEVAAR!** Wees bijzonder voorzichtig als u hete vloeistoffen uitgiet. Giet vloeistoffen langzaam en gelijkmatig in. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **VOORZICHTIG! VERBRANDINGSGEVAAR!** Gebruik een pannelap als u het product hanteert of vloeistoffen uitgiet.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een pannenlap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **VOORZICHTIG! BRANDGEVAAR!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten uit de pan lopen of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek.
- **VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!** Voorkom een directe temperatuurwisseling, dat wil zeggen plaats met name het hete product niet rechtstreeks vanuit de oven of vanaf het fornuis op een koud oppervlak. Anders bestaat het gevaar voor versplintering, scheuren, haarscheuren of breuk, die persoonlijk letsel en materiële schade kan veroorzaken.
- Gebruik het product niet als er tekens zijn van vervormingen of beschadigingen.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 34 19/5/2026 12:59

Gebruik

- Kook, voordat u het voor het eerst gaat gebruiken, 2 of 3 maal water in het product om eventuele in het productieproces achtergelaten resten te verwijderen. Maak het product schoon met een warm sopje, spoel het af met schoon water en droog het goed af.
- Wrijf de binnenkant van het product dan in met wat boter of een beetje olie. Verwarm het product dan een beetje. Verlaag de temperatuur zodra het vet ingetrokken is. Wacht 2 tot 3 minuten tot het product is afgekoeld en verwijder dan het overtollige vet.
- Gebruik bij het koken of braden geen hoge temperaturen. Omdat gietijzer warmte goed vasthoudt, zijn niet al te hoge temperaturen meer dan voldoende. Te hoge temperaturen kunnen anders leiden tot slechte kookresultaten of tot het aankoeken van gerechten zoals bijv. bij gebakken eieren.
- Zorg ervoor dat u het product niet te snel verhit. Het email kan mogelijk versplinteren als het gietijzer sneller uitzet dan het email.

Tips:

- De lichte, emaillen binnenkant is speciaal geschikt voor het langzaam klaarmaken van gerechten bij uiterst lage temperaturen of bij een gemiddelde temperatuur in de oven.
- Door de nopjes op de onderkant van het deksel ontstaat bij het koken een kringloop binnenin de pan. De opstijgende waterdamp condenseert op het deksel en wordt door de nopjes gelijkmatig over de gaar te koken gerechten verdeeld. Daardoor blijven de gerechten na het koken sappig zonder hun natuurlijke smaak te verliezen.
- Het emaille oppervlak is niet geschikt voor droog koken. Gebruik altijd een beetje boter of spijsolie en zorg ervoor dat de bodem volledig bedekt is voordat u de pan gaat verwarmen.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 35 19/5/2026 12:59

Tip voor inductiekookplaten

Bespaar energie! Kies de grootte van de kookplaat zo dat deze overeenkomt met de diameter van de onderkant van het product om zo hitteverlies te voorkomen.

IAN	Effectieve diameter van de bodem
517488_2601	Ø 145 mm
514194_2601	Ø 190 mm
517487_2601	Ø 210 mm

- **Tip:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van het product. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van het product.
- Zet het product midden op een inductiekookplaat.
- **VOORZICHTIG!** Het product warmt snel op! Product bij het voorverwarmen niet oververhitten.
- Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.

Reiniging en onderhoud

- Laat het product altijd eerst een beetje afkoelen voordat u het schoon gaat maken. Dompel het product als het heet is nooit onder in koud water. Door de plotselinge temperatuurverandering kan het email beschadigd worden. Vul het product evenmin met koud water.
- Spoel het product af met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel.
- Week vastzittende voedselresten eerst een tijdje en verwijder ze dan met bijv. een houten schraper, een spons of een borstel.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 36 19/5/2026 12:59

- Gebruik nooit harde objecten, staalwol en/of agressieve dan wel schurende schoonmaakmiddelen zoals een gechloreerd bleekmiddel, omdat deze het email kunnen beschadigen.
- Droog het product na het schoonmaken goed af. Wrijf de rand van het product af en toe in met een beetje spijsolie om roestsporen, die in de loop der tijd kunnen ontstaan, te voorkomen.
- Bewaar het product op een droge en goedgeventileerde plaats.
- Droog het product grondig met een droge doek na reiniging. Bewaar het product nooit waar het nog vochtig is. Bewaar het product in een beluchte ruimte weg van stoom.
-  **VOORZICHTIG!** Houd er rekening mee dat de emaillaag bij een val of een harde stoot beschadigd kan raken.

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.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 37 19/5/2026 12:59

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 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_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.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 38 19/5/2026 12:59

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

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 39 19/5/2026 12:59

Introduzione ..... **Pagina 41**

Utilizzo secondo la destinazione d'uso ..... **Pagina 41**

Dati tecnici ..... **Pagina 41**

Istruzioni di sicurezza ..... **Pagina 41**

Utilizzo ..... **Pagina 43**

Nota per i piani cottura a induzione ..... **Pagina 44**

Pulizia e manutenzione ..... **Pagina 45**

Smaltimento ..... **Pagina 46**

Garanzia ..... **Pagina 46**

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 40 19/5/2026 12:59

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) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601.

Utilizzo secondo la destinazione d'uso

Il prodotto è adatto alla preparazione di alimenti. È adatto per piani cottura a gas, elettrici, alogeni, a induzione e in vetroceramica. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato. Non è destinato a scopi commerciali.

Dati tecnici

Adatto per forni fino a 260 °C



Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E DISPOSIZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 41 19/5/2026 12:59

- 
  Si noti che durante la cottura le impugnature e i pomelli possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.
- Posizionare sempre il prodotto caldo su una base resistente al calore e non su un piano di lavoro non protetto.
- Quando si cucina, è molto importante non perdere di vista il prodotto in cui si scalda il grasso. Il grasso può surriscaldarsi rapidamente e accendersi. Se il grasso dovesse bruciare, non spegnerlo mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Fare attenzione a non scaldare il prodotto quando è vuoto. In caso contrario lo smalto potrebbe scheggiarsi.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento smaltato, utilizzare solo utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- **ATTENZIONE!** Sollevare sempre il prodotto durante la cottura su piastre con superfici in vetro (ad es. vetroceramica, alogene, piani cottura a induzione) o nel forno. Non far scivolare MAI il prodotto su tali superfici in quanto ciò potrebbe danneggiare la parte inferiore del prodotto, del piano cottura o del forno.
- Le fiamme devono essere sempre adattate alla superficie di base del prodotto e non devono MAI bruciare oltre le pareti laterali.
- Il prodotto non è adatto per forni a microonde.
- Il prodotto è adatto per forni! Collocare il prodotto sulla griglia in dotazione e non sul fondo del forno.
- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
- Non utilizzare mai il prodotto se la manopola del coperchio è allentata. Se necessario, serrare nuovamente il giunto a vite della manopola del coperchio.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 42 19/5/2026 12:59

- Questo prodotto non è adatto per la frittura!
- Garantire una ventilazione sufficiente per evitare fumo denso in un ambiente chiuso.
-  **PER ALIMENTI!** Questo prodotto non influisce sulle caratteristiche organolettiche e gustative.
- **CAUTELA! PERICOLO DI USTIONI!** Prestare particolare attenzione quando si versano liquidi caldi. Versare i liquidi lentamente e in modo uniforme. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **CAUTELA! PERICOLO DI USTIONI!** Utilizzare una presina quando si maneggia il prodotto o si versano i liquidi.
- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
- **CAUTELA! PERICOLO DI INCENDIO!** 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.
- **CAUTELA! PERICOLO DI LESIONI!** Non effettuare cambi di temperatura immediati, in particolare non appoggiare il prodotto caldo direttamente dal forno/stufa su superfici fredde. In caso contrario, sussiste il rischio di scheggiature, crepe, incrinature o rotture, che possono causare danni a persone e cose.
- Non utilizzare il prodotto se presenta deformazioni o danni.

Utilizzo

- Prima del primo utilizzo, far bollire 2–3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare eventuali residui di produzione. Pulire il prodotto in acqua calda, risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 43 19/5/2026 12:59

- Spennellare l'interno del prodotto con un po' di olio o burro. Riscaldare a bassa temperatura. Abbassare la temperatura non appena il grasso viene assorbito. Attendere 2-3 minuti affinché il prodotto si raffreddi e rimuovere il grasso in eccesso.
- Non utilizzare temperature elevate durante la cottura. Poiché la ghisa è un ottimo accumulatore di calore, le temperature medie sono pienamente sufficienti. Temperature troppo elevate potrebbero altrimenti portare a risultati di cottura scadenti o a cibi che si attaccano, ad es. nel caso delle frittate.
- Assicurarsi di non scaldare troppo velocemente il prodotto. In caso contrario, lo smalto può scheggiarsi se la ghisa si espande più velocemente dello smalto.

Indicazioni:

- Lo smalto chiaro all'interno è particolarmente adatto per la preparazione lenta di cibi a temperature molto basse o a temperatura medie del forno.
- Durante la cottura, i perni sul lato inferiore del coperchio creano un circuito all'interno delle pentole. Il vapore che sale si condensa sul coperchio e viene distribuito uniformemente sul cibo tramite i perni. Il risultato è che durante la cottura il cibo rimane succoso e mantiene il suo sapore naturale.
- La superficie smaltata non è adatta alla cottura a secco. Utilizzare sempre un po' di burro o olio da cucina e assicurarsi che il fondo sia completamente coperto prima di riscaldare le pentole.

Nota per i piani cottura a induzione

Risparmia energia! Per evitare perdite di calore, scegliere la dimensione della piastra in base a quella del fondo del prodotto.

IAN	Diametro effettivo del fondo
517488_2601	Ø 145 mm

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 44 19/5/2026 12:59

IAN	Diametro effettivo del fondo
514194_2601	Ø 190 mm
517487_2601	Ø 210 mm

- **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 del prodotto.
- Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione.
- **CAUTELA!** Elevata velocità di riscaldamento! Non surriscaldare il prodotto durante il preriscaldamento.
- In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.

Pulizia e manutenzione

- Lasciare sempre raffreddare leggermente il prodotto prima di pulirlo. Non immergere mai un prodotto caldo in acqua fredda. Lo smalto può subire danni da shock termico. Non riempire il prodotto nemmeno con acqua fredda.
- Risciacquare il prodotto con acqua calda e normale detersivo.
- Mettere in ammollo prima i residui di cibo rimasti attaccati e, se necessario, rimuoverli con un raschietto di legno, una spugna o una spazzola.
- Non utilizzare mai oggetti duri, lana d'acciaio e/o detergenti aggressivi o abrasivi come la candeggina al cloro, che danneggerebbero lo smalto.
- Asciugare accuratamente il prodotto dopo la pulizia. Strofinare il bordo del prodotto con un po' di olio da cucina di tanto in tanto per evitare la ruggine che può formarsi col tempo.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto e ben ventilato.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 45 19/5/2026 12:59

- Asciugare accuratamente il prodotto con un panno asciutto dopo la pulizia. Non riporre mai il prodotto quando è ancora umido. Riporre il prodotto in un luogo ventilato e lontano dal vapore.
-  **CAUTELA!** Si noti che lo smalto può subire danni in caso di caduta o urto violento.

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.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 46 19/5/2026 12:59

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 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_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.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 47 19/5/2026 12:59

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

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 48 19/5/2026 12:59

Introducción ..... **Página 50**

Uso previsto ..... **Página 50**

Datos técnicos ..... **Página 50**

Indicaciones de seguridad ..... **Página 50**

Uso ..... **Página 52**

Nota para placas de inducción ..... **Página 53**

Limpieza y cuidado ..... **Página 54**

Eliminación ..... **Página 55**

Garantía ..... **Página 55**

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 49 19/5/2026 12:59

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) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601.

Uso previsto

El producto es apto para preparar alimentos. Es apropiado para cocinas de gas, eléctricas, halógenas, de inducción y vitrocerámicas. El producto ha sido concebido únicamente para un uso privado. No está destinado a fines comerciales.

Datos técnicos

Apto para el horno hasta 260 °C



Indicaciones de seguridad

¡CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE SEGURIDAD PARA UN FUTURO USO!

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 50 19/5/2026 12:59

- 
  Tenga en cuenta que las asas y las perillas pueden estar calientes durante la cocción. Por esta razón, utilice agarradores o guantes de cocina para protegerse.
- Coloque siempre el producto caliente sobre una base resistente al calor y no sobre una superficie de trabajo sin protección.
- Durante la cocción es importante no desatender el producto en el que se esté calentando grasa. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y prenderse. ¡Si en algún momento la grasa se prendiera, nunca la extinga con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta densa.
- Tenga cuidado de no calentar el producto si está vacío. Si lo hace, el esmalte puede astillarse.
- Para no dañar la capa de esmalte, use solo utensilios de cocina de madera o de plástico resistentes al calor. No corte el alimento directamente en el producto.
- 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.
- **¡ATENCIÓN!** Levante siempre el producto cuando cocine sobre placas de cocina con superficie de vidrio (por ejemplo: placas de inducción, halógeno o vitrocerámica) o en un horno. NUNCA desplace el producto sobre esas superficies, pues podría dañar la base del producto, la placa de cocción o el horno.
- Las llamas de las cocinas de gas deben adaptarse siempre a la superficie de la base del producto y NUNCA deben llegar a las paredes laterales.
- El producto no es apto para microondas.
- ¡El producto es apto para el horno! Coloque el producto sobre una rejilla, y no sobre la base del horno.
- El producto no es apto para lavavajillas.
- Nunca utilice el producto si el pomo de la tapa está suelto. Vuelva a apretar la unión roscada del pomo de la tapa si es necesario.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 51 19/5/2026 12:59

- ¡Este producto no es adecuado para freír!
- Asegúrese de que la ventilación sea suficiente para evitar el humo denso en un entorno cerrado.
-  **¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** Este producto no influye ni en el olor ni en el sabor.
- **¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!** Tenga especial cuidado al verter líquidos calientes. Vierta los líquidos lenta y uniformemente. Al verterlo compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentre en las inmediaciones.
- **¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!** Utilice agarradores cuando manipule el producto o vierta líquidos.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, para verter líquidos calientes, utilice agarradores o un equipo de protección individual efectivo comparable (EPI).
- **¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE INCENDIO!** Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que al verter en la olla puedan discurrir o gotear sobre la superficie de cocción.
- **¡CUIDADO! ¡RIESGO DE LESIONES!** No realice cambios inmediatos de temperatura, es decir, no coloque el producto caliente directamente del horno/fogón sobre superficies frías. De lo contrario, existe riesgo de astillamiento, agrietamiento, grietas finas o fracturas que pueden provocar lesiones personales y daños materiales.
- No utilice el producto si tiene signos de deformación o daños.

Uso

- Antes de usar el producto por primera vez, ponga a hervir agua 2 o 3 veces para eliminar los posibles residuos de producción. Limpie el producto en agua jabonosa caliente, enjuáguelo con agua limpia y séquelo bien.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 52 19/5/2026 12:59

- Unte con un poco de aceite o mantequilla el interior del producto. Caliéntelo a baja temperatura. Baje la temperatura en el momento en que se haya absorbido la grasa. Antes de quitar la grasa sobrante, espere 2 o 3 minutos hasta que el producto se haya enfriado.
- No utilice temperaturas elevadas al cocinar o asar. Las temperaturas medias son suficientes, ya que el hierro fundido es muy buen acumulador de calor. De lo contrario, las temperaturas demasiado elevadas pueden provocar malos resultados de cocción o que los alimentos se peguen, p. ej., en las tortillas.
- Tenga cuidado de no calentar el producto demasiado rápido. Si lo hace, el esmalte puede astillarse si el hierro fundido se expande más rápidamente que el esmalte.

Nota:

- El esmalte claro en el interior es especialmente apropiado para cocinar lentamente los alimentos a temperatura muy baja u hornearlos a temperatura media.
- Los relieves de la parte inferior de la tapa generan un ciclo dentro del utensilio de cocina. El vapor ascendente se condensa en la tapa y se distribuye uniformemente sobre el alimento a través de los relieves. El resultado es que el alimento se mantiene jugoso durante la cocción y conserva su sabor natural.
- La superficie de esmalte no es adecuada para cocinar en seco. Antes de calentar el utensilio de cocina, utilice siempre un poco de mantequilla o aceite de cocina, y asegúrese de que el fondo está completamente cubierto.

Nota para placas de inducción

¡Ahorre energía! Seleccione el tamaño de la placa de cocción de acuerdo con el tamaño de la base del producto para evitar la pérdida de calor.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 53 19/5/2026 12:59

IAN	Diámetro efectivo de la base
517488_2601	Ø 145 mm
514194_2601	Ø 190 mm
517487_2601	Ø 210 mm

- **Nota:** En determinadas circunstancias puede escucharse un ruido que es debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y del producto. Esto es normal y no indica un defecto de su placa de inducción o del producto.
- El producto debe colocarse en el centro de la placa de inducción.
- **¡CUIDADO!** ¡Alta velocidad de calentamiento! No sobrecalentar el producto durante el precalentamiento.
- En caso de sobrecalentamiento debe airearse bien el espacio.

Limpieza y cuidado

- Antes de la limpieza, espere siempre primero hasta que el producto se haya enfriado un poco. Nunca sumerja un producto caliente en agua fría. El esmalte podría resultar dañado por el choque térmico. Asimismo, no llene el producto de agua fría.
- Enjuague su producto con agua caliente y un detergente convencional.
- Ablande primero los restos de comida adheridos y, si es necesario, quítelos después con una rasqueta de madera, una esponja o un cepillo.
- En ningún caso utilice objetos duros, lana de acero y/o productos de limpieza agresivos o abrasivos como lejía con cloro, ya que estos pueden dañar el esmalte.
- Seque bien el producto después de limpiarlo. Frote los bordes del producto cada cierto tiempo con una pequeña cantidad de aceite de cocina para evitar las películas de óxido que puedan originarse con el paso del tiempo.
- Guarde el producto en un lugar seco y bien ventilado.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 54 19/5/2026 12:59

- Seque perfectamente el producto con un paño seco después de limpiarlo. Nunca almacene el producto cuando aún esté húmedo. Guárdelo en un espacio ventilado y alejado de vapores.
-  **¡CUIDADO!** Tenga en cuenta que el esmalte puede dañarse si se cae o recibe un fuerte golpe.

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.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 55 19/5/2026 12:59

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 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_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

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 56 19/5/2026 12:59

Introdução..... **Página 58**

Utilização adequada ..... **Página 58**

Dados técnicos..... **Página 58**

Indicações de segurança..... **Página 58**

Utilização ..... **Página 60**

Indicação para placas de indução ..... **Página 61**

Limpeza e manutenção..... **Página 62**

Eliminação..... **Página 63**

Garantia ..... **Página 63**

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 57 19/5/2026 12:59

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) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601.

Utilização adequada

O produto foi concebido para a preparação de alimentos. O produto é adequado para fornos a gás, eletricidade, placas de halogénio, indução ou vitrocerâmica. O produto foi concebido exclusivamente para o uso pessoal. Não se destina a fins comerciais.

Dados técnicos

Adequado para ir ao forno até 260 °C

Indicações de segurança

GUARDAR TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA E INDICAÇÕES PARA O FUTURO!

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

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 58 19/5/2026 12:59

- Coloque o produto quente sempre numa superfície resistente ao calor e nunca numa superfície de trabalho desprotegida.
- Quando estiver a cozinhar é importante que não perca o produto de vista onde é aquecido o óleo. O óleo pode sobreaquecer rapidamente e pegar fogo. Se o óleo pegar fogo nunca apagar com água! Apague as chamas com uma tampa ou um cobertor espesso.
- Certifique-se de que não aquece o produto enquanto está vazio. Caso contrário, pode causar lascamento do esmalte.
- Para não danificar a camada do esmalte utilize apenas utensílios de cozinha de plástico resistente ao calor ou de madeira. Não corte os alimentos diretamente para dentro do produto.
- 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.
- **ATENÇÃO!** Levante sempre o produto quando está a cozinhar em placas com superfícies em vidro (p.ex., vitrocerâmica, placas de halogénio ou indução) ou no forno. NUNCA desliza o produto em cima deste tipo de superfícies porque isso poderá danificar a parte inferior do produto, a placa de cozinhar ou o forno.
- As chamas do gás devem ser sempre adaptadas ao tamanho do produto e NUNCA devem sair pelos lados.
- O produto não é adequado para o micro-ondas.
- O produto é adequado para o forno! Coloque o produto em cima da grelha prevista e não no fundo do forno.
- O produto não é adequado para a máquina de lavar louça.
- Nunca utilize o produto se a pega da tampa estiver solto. Se necessário, volte a apertar a rosca da pega da tampa.
- Este produto não é adequado para fritura por imersão!

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 59 19/5/2026 12:59

- Garanta uma ventilação adequada para evitar fumo intenso num ambiente fechado.
-  **ALIMENTOS SEGUROS!** As propriedades do sabor e do cheiro não ficam prejudicadas pelo produto.
- **CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURAS!** Tenha especial cuidado ao verter líquidos quentes. Verta os líquidos de forma lenta e uniforme. Ao verter, certifique-se de que nenhuma outra pessoa, especialmente crianças, se encontra nas proximidades imediatas.
- **CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURAS!** Utilize uma luva de forno ao manusear o produto ou ao verter líquidos.
- **ATENÇÃO!** Se necessário, utilize uma pega de cozinha ou equipamento de proteção pessoal (EPI) de eficácia similar ao verter.
- **CUIDADO! PERIGO DE INCÊNDIO!** Limpe imediatamente com um pano adequado o óleo quente ou outros líquidos que escorram da panela ou pinguem na superfície de cozedura.
- **CUIDADO! RISCO DE FERIMENTOS!** Não provoque uma alteração brusca da temperatura, isto é, em particular não coloque o produto quente diretamente do forno/fogão sobre uma superfície fria. Caso contrário, existe o risco de lascagem, fissuras, rachaduras ou quebra, o que pode levar a danos pessoais e danos materiais.
- Não utilize o produto se apresentar danos ou deformações.

Utilização

- Antes da primeira utilização ferva água no produto por 2 a 3 vezes a fim de eliminar qualquer resíduo do processo de produção. Em seguida limpe o produto com água morna com detergente e enxagua com água limpa e após seque bem.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 60 19/5/2026 12:59

- Coloque com um pincel um pouco de óleo ou manteiga no interior do produto. Aqueça a temperaturas baixas. Reduza a temperatura assim que a gordura estiver absorvida. Espere 2 a 3 minutos até o produto arrefecer e elimine a gordura em excesso.
- Não utilize temperaturas altas quando estiver a cozinhar ou a torrar. O ferro fundido é um bom acumulador térmico, por isso as temperaturas médias são suficientes. As temperaturas muito elevadas podem resultar em cozinhados de pouca qualidade, ou seja, os alimentos podem pegar no fundo do produto, como p.ex., omelete.
- Certifique-se de que não aquece o produto demasiado rápido. Caso contrário, pode causar lascamento do esmalte se o ferro fundido expandir mais rápido que o esmalte.

Notas:

- O esmalte claro na parte interior é adequado para a preparação lenta de alimentos a temperaturas baixas ou a temperaturas médias no forno.
- Os pontos na parte inferior da tampa provocam uma circulação durante a cozedura no interior do tacho. O vapor que sobe, condensa na tampa e é distribuído nos alimentos a cozinhar de forma regular devido aos pontos. O resultado são alimentos que ficam suculentos durante a cozedura e que mantêm o seu sabor natural.
- A superfície de esmalte não é adequada para cozinhar em seco. Utilize sempre um pouco de manteiga ou óleo alimentar e certifique-se de que o fundo do produto esteja completamente coberto antes de aquecer o tacho.

Indicação para placas de indução

Poupa energia! Escolha o tamanho da placa de cozinhar consoante o tamanho da base do produto a fim de evitar uma perda de calor.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 61 19/5/2026 12:59

IAN	Diâmetro efetivo da base
517488_2601	Ø 145 mm
514194_2601	Ø 190 mm
517487_2601	Ø 210 mm

- **Nota:** Em determinadas circunstâncias pode surgir um ruído que é provocado pelas propriedades eletromagnéticas da fonte de calor e do produto. Isto é normal e não é nenhuma indicação de algum dano na placa de indução ou no produto.
- O produto deve ser colocado no meio da placa de indução.
- **CUIDADO!** Alta velocidade de aquecimento! Não deixar o produto sobreaquecer durante o pré-aquecimento.
- Em caso de sobreaquecimento deve arejar totalmente o espaço.

Limpeza e manutenção

- Antes da limpeza deve deixar arrefecer o produto um pouco. Nunca mergulhe o produto quente em água fria. Através do choque de temperatura pode danificar o esmalte. Não encha o produto com água fria.
- Quando lavar o produto utilize água quente e um detergente convencional.
- Coloque os restos de alimentos de molho e elimine-os, se necessário, com um raspador em madeira, esponja ou escova.
- Não utilize objetos rijos, palha de ferro e/ou detergentes agressivos ou abrasivos como lixívia, porque esses podem danificar o esmalte.
- Seque bem o produto após a limpeza. De vez em quando, coloque um pouco de óleo alimentar na margem do produto a fim de evitar ferrugem que se possa formar ao longo do tempo.
- Guarde o produto num local seco e bem ventilado.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 62 19/5/2026 12:59

- Após a limpeza, secar bem o produto com um pano seco. Nunca guardar o produto quando ainda estiver húmido. Guardar o produto num espaço arejado e afastado de vapor.
-  **CUIDADO!** Tenha em atenção que o esmalte pode ficar danificado se o produto cair ou sofrer uma pancada.

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.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 63 19/5/2026 12:59

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 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_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.

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 64 19/5/2026 12:59

Assistência Técnica

(PT) **Serviço Portugal**

Tel.: 800849000

E-Mail: owim@lidl.pt

88_514194_517487_2601_DE_AT_CH_FR_ES_IT_MT_PT_GB_IE_NI_BE_NL_01.indb 65 19/5/2026 12:59