

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
489854_2501	HG13464	Ø 240 mm	Ø 180 mm	06/2025
489852_2501	HG13465	Ø 200 mm	Ø 140 mm	

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY



IAN 489852_2501
IAN 489854_2501



**PREMIUM-TOPF MIT KUPFERSCHICHT /
PREMIUM POT WITH COPPER LAYER /
FAITOUT AVEC REVÊTEMENT EN CUIVRE
PREMIUM**

(DE) (AT) (CH)

**PREMIUM-TOPF MIT
KUPFERSCHICHT**

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

**PREMIUM POT WITH COPPER
LAYER**

Operation and safety notes

(FR) (BE)

**FAITOUT AVEC REVÊTEMENT
EN CUIVRE PREMIUM**

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

**PREMIUM PAN MET
KOPERCOATING**

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

**GARNEK PREMIUM Z
POWŁOKĄ MIEDZIANĄ**

Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

(CZ)

**HRNEC S MĚDĚNOU
POVRCHOVOU ÚPRAVOU
PREMIUM**

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

**HRNIEC S MEDENOU
VRSTVOU PREMIUM**

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

**CACEROLA CON
REVESTIMIENTO DE COBRE
PREMIUM**

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

**GRYDE MED
KOBBERBELÆGNING**

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)

**PENTOLA PREMIUM CON
RIVESTIMENTO IN RAME**

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)

**PRÉMIUM EDÉNY RÉZ
BEVONATTAL**

Kezelési és biztonsági utalások

IAN 489852_2501
IAN 489854_2501

(DE) (NL) (BE)
(PL) (CZ) (SK)

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	12
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	19
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	29
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	37
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	45
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	52
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	59
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	67
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	74
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	82

● **Einleitung**

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

● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.



Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



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

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

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

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

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

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe nicht aus den Augen lassen. Fett und Speisen können sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn Fett oder Speisen einmal brennen sollten, löschen Sie diese niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer geprüften Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT!** Erhitzen Sie den Topf niemals in leerem Zustand. Andernfalls überhitzt der Topf. Beschädigungen des Produkts können die Folge sein.
- Heizen Sie den Topf niemals auf der höchsten Energiestufe auf, wenn dieser mit Fett befüllt ist. Schalten Sie die Herdplatte im Fall einer Überhitzung sofort aus. Heben Sie den Topf niemals direkt von der Herdplatte, sondern lassen Sie ihn zunächst auf der abkühlenden Herdplatte stehen.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Der Topf ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions-Kochfelder geeignet.
- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen 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 Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

IAN	Topfgröße	Wirksamer Bodendurchmesser
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, heben Sie das Kochgeschirr stets an, bevor Sie dessen Position auf dem Kochfeld verändern.

Wir haften nicht für Schäden, die ansonsten entstehen könnten. Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.

- Geben Sie kein Salz bzw. Salzwasser in das vorgewärmte leere Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Minderung der Leistung des Produktes wäre dadurch übrigens nicht zu erwarten.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Frittieren!
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in geschlossenen Räumen zu vermeiden.

● **Hinweis für Induktionskochfelder**

- **Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs/der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.
- Der Topf/die Pfanne ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Damit das Produkt einwandfrei funktioniert, stellen Sie es immer auf die Kochfläche, die dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.

● **Gebrauch**

- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen. Sorgfältig abspülen und trocknen.
- Das Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 250 °C für 1 Stunde).

● **Reinigung und Pflege**

- Reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.

-  Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet und muss von Hand gespült werden. Verwenden Sie heißes Wasser mit etwas Spülmittel und einer weichen Bürste/einem Schwamm. Verwenden Sie niemals Chlor oder andere aggressive Chemikalien, die das Kupfer beschädigen könnten. Vermeiden Sie die Verwendung scharfer oder spitzer Gegenstände, um das Produkt nicht zu beschädigen.
- Wischen Sie das Produkt nach dem Abwaschen sofort mit einem Handtuch ab, um den Glanz des Kupfers zu erhalten. Lassen Sie das Produkt niemals trocknen, um Wasserflecken und Verfärbungen des Kupfers zu vermeiden.
- Kupfer dunkelt mit der Zeit durch den Kontakt mit Wasser und Sauerstoff nach und läuft an. Dies ist eine chemische Reaktion, die eine natürliche Patina auf dem Kupfermaterial erzeugt und nicht bedeutet, dass das Kupfer abgenutzt ist oder etwas nicht stimmt. Sie können die Patina auch entfernen.
- Die beste Methode, die Patina zu entfernen, ist, die Kuperoberfläche zunächst zu reinigen und anschließend zu polieren. Gehen Sie dazu wie folgt vor:
 1. Um die Kuperoberfläche zu reinigen, mischen Sie zunächst Salz und weißen Essig und rühren Sie, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Befeuchten Sie anschließend einen weichen Scheuerschwamm mit der Lösung und schrubben Sie die Oberfläche, bis die meisten Flecken verschwinden. Sie können auch einen Schwamm mit Schleifmitteln verwenden.
 2. Zum Polieren der Oberfläche verwenden Sie ein spezielles Poliermittel für Kupfer und folgen Sie dabei den Anweisungen. Um Kratzer beim Polieren zu vermeiden, polieren Sie ausschließlich mit einem Spültuch oder Schwamm ohne Scheuermittel.

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, da diese die Kupferoberfläche beschädigen kann.
- Bei Verwendung im Backofen oder auf einem Gasherd kann sich das Produkt verfärben. Um die Kupferfarbe wiederherzustellen, reinigen und polieren Sie die Oberfläche gemäß den oben genannten Schritten.
- Der Boden ist im kalten Zustand leicht konkav, dehnt sich aber bei Erwärmung aus und wird flacher. Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer abkühlen. Dadurch nimmt der Boden seine Form wieder an und verhindert, dass er durch Gebrauch uneben wird.
- Um Salzflecken im Inneren des Produkts zu vermeiden, salzen Sie Ihr Essen erst, wenn der Inhalt kocht.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Mit der Zeit können durch die Mineralien im Wasser Flecken oder Verfärbungen am Produkt entstehen. Diese können Sie entfernen, indem Sie mit einer halben Zitrone über diese Stellen reiben. Hartnäckigere Flecken können Sie mit einer Mischung aus neun Teilen Wasser und einem Teil Essigessenz entfernen.

● **Entsorgung**

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.



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● **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 489852_2501 / IAN 489854_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**

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.

● **Intended use**

- The product is for private use only.



Safety instructions

⚠ WARNING! DANGER OF INJURY!



⚠ WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

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

⚠ WARNING! DANGER OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Do not use the lid if the handle is loose.
- Do not use the pot if the handles are loose.

- Pots must never be left unattended. Fat and food can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat or food fire with water. Cover the flames with a pot lid or a tested fire blanket.
- **CAUTION!** Never heat up the pot if it is empty. The pot will overheat and get damaged.
- Never heat the pot up on the highest energy level if it is filled with fat. If it overheats switch the hotplate off immediately. Never lift the pot directly off the hotplate, but first allow it to stand on the cooling plate.
- Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- The pot is suitable for use on gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs.
- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
-  **FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot.

IAN	Pot size	Effective bottom diameter
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the pot back and forth on glassceramic hobs!
To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the cookware before changing its position on the cooking surface.
We are not liable for damage which could otherwise result.
We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.
- Never add salt or brine into the empty preheated product as this could lead to corrosion. However, a reduction in product performance is not likely.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.
- This product is not suitable for deep frying!
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.

● **Note for induction hobs**

- **Note:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot/pan. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged.
- Place the pot/pan in the middle of the induction hotplate.
- **ATTENTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.

- The room must be aired out well, in the event cookware overheats.
- In order for the product to function properly, always place it on a cooktop corresponding to the effective base diameter stated in this manual.

● **Use**

- Before using the pot for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues. Rinse and dry carefully.
- The product is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 250 °C for 1 hour).

● **Cleaning and care**

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

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

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

- The best way to get rid of the majority patina is to first clean the copper surface and then polish it, please follow the steps below:
 1. To clean the copper surface, start by mixing salt and white vinegar and stir until the salt is properly dissolved. Then moisten a soft scrub sponge in the solution and scrub the surface so that majority stains disappear. You may use a sponge with abrasives to clean the surface.
 2. To polish the surface, use a special polishing agent for the copper and follow its instructions. To prevent scratches from occurring when polishing, ensure to only polish with a dishcloth or sponge without abrasive on the surface.
- Do not use steel wool since it may damage the copper surface.
- When use in an oven or on a gas hob, the product can become discoloured. To regain the copper colour, clean and polish the surface according to the steps above.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the product to cool before cleaning. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.
- To prevent salt stains on the inside of the product, do not add salt to your food until the contents are boiling.
- Do not use harsh scouring agents.
- In time, the minerals in the water could give rise to stains or discolorations on the product. You can get rid of them by rubbing half a lemon over them. More stubborn stains can be removed with a mixture of nine parts water to one part vinegar essence.

● **Disposal**

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

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

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

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

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (IAN 489852_2501 / IAN 489854_2501) 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.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

● **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 la casserole lorsque les poignées sont lâches.
- Il est très important de ne pas quitter les casseroles des yeux lors de la cuisson. La graisse et les aliments peuvent rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que de la matière grasse ou des aliments s'enflamme(nt), surtout n'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle de casserole ou une couverture anti-feu homologuée.
- **PRUDENCE !** Ne chauffez jamais la casserole à vide. Autrement, la casserole surchauffera. Le produit pourrait ainsi être endommagé.
- Ne chauffez jamais la casserole au niveau de chaleur le plus élevé lorsqu'elle est remplie de graisse. En cas de surchauffe, éteignez immédiatement la plaque de cuisson. Ne retirez jamais la casserole directement de la plaque de cuisson, mais laissez-la d'abord sur la plaque de cuisson qui refroidit.
- Ne déposez pas de viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- Les casseroles conviennent aux plaques de cuisson au gaz, électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
- **PRUDENCE !** 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 !** Essayez 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 de cuisson correspondant au diamètre du fond de la casserole.

IAN	Taille de la casserole	Diamètre du fond utilisable
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de pousser et de tirer le récipient de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/en verre !
Pour éviter de rayer une table de cuisson vitrocéramique, soulevez toujours le récipient de cuisson avant de changer sa position sur la table de cuisson.
Nous déclinons toute responsabilité en cas d'éventuelles détériorations.
Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond du récipient de cuisson avec un chiffon propre et sans peluche (par exemple en microfibre). De cette manière, vous pouvez prévenir les rayures.
- Ne versez pas de sel et/ou d'eau salée dans le produit vide préchauffé, car cela pourrait conduire au développement de corrosion. Cependant, une réduction de la qualité de cuisson du produit est parfaitement improbable.

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

● **Remarque pour les plaques de cuisson à induction**

- **Remarque :** Dans certaines circonstances, un bruit peut être émis en raison des propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du faitout/de la poêle. Ceci est normal et non révélateur d'un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou de votre ustensile de cuisine.
- La casserole/poêle doit être positionnée au centre sur la plaque de cuisson à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse de chauffage élevée ! Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage.
- En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.
- Pour garantir le bon fonctionnement du produit et un bon contact, placez-le toujours sur la surface de cuisson correspondant au diamètre du fond spécifié dans ce mode d'emploi.

● **Utilisation**

- Avant la première utilisation, prévoyez de faire bouillir de l'eau dans le faitout 2 à 3 fois afin d'éliminer complètement tous les résidus de fabrication. Rincer soigneusement et bien sécher.
- Le produit convient au maintien au chaud des aliments au four (maximum 250 °C pendant 1 heure).

● **Nettoyage et entretien**

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

2. Pour polir la surface, utilisez un produit de polissage spécial cuivre et suivez les instructions. Pour éviter les rayures lors du polissage, polissez uniquement avec un torchon à vaisselle ou une éponge sans produit abrasif.
 - N'utilisez jamais de laine d'acier, car elle peut endommager la surface en cuivre.
 - L'utilisation dans un four ou sur une cuisinière à gaz peut entraîner une décoloration du produit. Pour retrouver la couleur du cuivre, nettoyez et polissez la surface en suivant les étapes sus-mentionnées.
 - Le fond est légèrement concave lorsqu'il est froid, mais il se dilate et s'aplatit lorsqu'il chauffe. Avant le nettoyage, laissez le produit toujours refroidir. Cela permet au fond de reprendre sa forme et évite qu'il ne devienne inégal à l'usage.
 - Pour éviter les taches de sel à l'intérieur du produit, salez vos aliments seulement lorsque le contenu est en train de cuire.
 - Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits agressifs.
 - Au fil du temps, les minéraux contenus dans l'eau peuvent tacher ou décolorer le produit. Vous pouvez les supprimer en frottant un demi-citron aux endroits précis. Vous pouvez éliminer les taches plus tenaces avec une solution d'essence de vinaigre diluée au 1/9 avec de l'eau.

● **Mise au rebut**

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.



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

● **Garantie**

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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

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

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

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

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

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

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure

(par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 489852_2501 / IAN 489854_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

(BE)

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

● **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.

● **Beoogd gebruik**

- Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik.



Veiligheidsaanwijzingen

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!



⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLEN VOOR (KLEINE) KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Gevaar voor verstikking door het verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten gevaren vaak. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.



Let erop dat de grepen tijdens het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het deksel niet als de greep loszit.
- Gebruik de pan niet als de grepen loszitten.

- Als u kookt is het erg belangrijk dat u de pan in het oog blijft houden. Vet en levensmiddelen kunnen snel oververhit raken en ontbranden. Als vet of de levensmiddelen eenmaal branden, moet het vuur in geen geval met water worden geblust! Verstik de vlammen met een pannendecksel of een goedgekeurde branddeken.
- **VOORZICHTIG!** Verhit de pan nooit als deze leeg is. Zo voorkomt u dat de pan oververhit raakt. Dit kan leiden tot beschadiging van het product.
- Verhit de pan nooit op de hoogste energiestand als deze met vet gevuld is. Schakel de kookplaat in geval van oververhitting onmiddellijk uit. Haal de pan nooit meteen van de kookplaat maar laat hem eerst een tijdje op de afkoelende kookplaat staan.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- De pan is geschikt voor elektrische, glaskeramische, gas-, inductie- en halogeen-kookplaten.
- **VOORZICHTIG!** Bij het uitgieten van warme vloeistoffen is bijzondere opmerkzaamheid en voorzichtigheid geboden – anders dreigt gevaar voor verbranding. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een pannenlap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten langs de pan lekken of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Anders bestaat brandgevaar.

-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.

- **Bespaar energie!** Kies een pan waarvan de bodemdiameter overeenkomt met die van de kookplaat om zo hitteverlies te vermijden.

IAN	Afmetingen pan	Effectieve bodemdiameter
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **OPGELET! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Schuif het kookgerei op glaskeramische kookplaten niet heen en weer! Til de pan altijd op voordat u de plaats ervan op een glaskeramische kookplaat verandert om zo te voorkomen dat er krassen op de kookplaat ontstaan. Wij zijn niet aansprakelijk voor enige schade die anders kan ontstaan. Voordat u begint te koken, bevelen wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pan met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) af te wrijven. Daardoor kunt u krassen voorkomen.
- Doe geen zout dan wel zout water in een voorverwarmd, leeg product omdat dat tot corrosie kan leiden. Een afname van de prestatie van het product is daardoor overigens niet te verwachten.
- Houd het hete product nooit onder koud stromend water. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.
- Het product is niet geschikt om te frituren!
- Zorg voor voldoende ventilatie om sterke rookvorming in een gesloten ruimte te voorkomen.

● **Tip voor inductiekookplaten**

- **Tip:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van de pan. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductieplaat of van het kookgerei.
- De pan moet midden op de inductiekookplaat gezet worden.
- **OPGELET!** Het product warmt snel op! Oververhit de pan bij het voorverwarmen niet.
- Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.
- Zet het product, om ervoor te zorgen zonder problemen functioneert, altijd op een kookplaat die overeenkomt met de in deze handleiding aangegeven effectieve bodemdiameter.

● **Gebruik**

- Kook voor het eerste gebruik 2 of 3 maal water in het product om eventueel tijdens de productie achtergebleven resten te verwijderen. Grondig afspoelen en drogen.
- Dit product is geschikt om gerechten in de oven warm te houden (max. 250 °C gedurende 1 uur).

● **Schoonmaken en onderhoud**

- Maak het product schoon met heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel.
-  Het product is niet vaatwasmachinebestendig en moet met de hand worden afgespoeld. Gebruik warm water met een beetje afwasmiddel en een zachte borstel/spons. Gebruik nooit chloor of andere agressieve chemicaliën die het koper kunnen beschadigen. Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen om schade aan het product te voorkomen.

- Veeg het product onmiddellijk na het afwassen met een handdoek af om de glans van het koper te bewaren. Laat het product nooit vanzelf drogen om watervlekken en verkleuring van het koper te voorkomen.
- Koper wordt na verloop van tijd donkerder als gevolg van contact met water en zuurstof en verkleurt. Dit is een chemische reactie die een natuurlijk patina op het kopermateriaal creëert, wat niet betekent dat het koper versleten is of dat er iets mis is. U kunt de patina ook verwijderen.
- De beste manier om de patina te verwijderen is eerst het koperen oppervlak te reinigen en het vervolgens te polijsten. Ga daarvoor als volgt te werk:
 1. Om het koperen oppervlak te reinigen, mengt u eerst zout en witte azijn en roert u totdat het zout goed is opgelost. Bevochtig vervolgens een zachte schuurspons met de oplossing en schrob het oppervlak schoon tot de meeste vlekken zijn verdwenen. U kunt ook een spons met schuurmiddel gebruiken.
 2. Gebruik een speciaal koperpolijstmiddel om het oppervlak te polijsten en volg de instructies. Om krassen tijdens het polijsten te voorkomen, mag u alleen schuren met een vaatdoek of spons zonder schuurmiddel.
- Gebruik geen staalwol, omdat dit het koperen oppervlak kan beschadigen.
- Wanneer het product in de oven of op een gasfornuis wordt gebruikt, kan het verkleuren. Reinig en polijst het oppervlak zoals hierboven beschreven om de koperen kleur terug te krijgen.
- De bodem is iets bol als deze koud is, maar zet uit en wordt vlakker als het wordt verwarmd. Laat het product vóór het schoonmaken altijd afkoelen. Hierdoor herkrijgt de bodem weer zijn vorm en wordt voorkomen dat de bodem ongelijkmatig wordt door het gebruik.

- Om zoutvlekken aan de binnenkant van het product te voorkomen, moet u uw voedsel pas zouten als de inhoud kookt.
- Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe schuurmiddelen.
- Na verloop van tijd kunnen in het water opgeloste mineralen vlekken of verkleuringen van het product veroorzaken. Deze kunt u verwijderen door met een halve citroen over deze plaatsen te wrijven. Hardnekkiger vlekken kunt u verwijderen met een oplossing bestaande uit negen delen water en één deel azijnzuur.

● **Afvoer**

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

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



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 489852_2501 / IAN 489854_2501) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

● **Wstęp**

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

● **Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.



Instrukcje bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!



⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ŻYCIA I NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU DLA MAŁYCH DZIECI I NIEMOWLĄT!

Nigdy nie pozostawiać małych dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów opakowaniowych. Istnieje ryzyko uduszenia spowodowanego materiałami opakowaniowymi. Dzieci często lekceważą zagrożenia. Dzieci należy zawsze trzymać z dala od materiałów opakowaniowych.

-  Prosimy pamiętać, że uchwyt może się nagrzewać podczas gotowania. Z tego powodu należy używać łapek lub rękawic kuchennych.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH!

- Nie używać pokrywy, gdy uchwyt jest luźny.

- Nie używać garnka, jeśli uchwyty są poluzowane.
- To bardzo ważne, aby podczas gotowania pilnować naczyń. Tłuszcz i potrawa mogą bardzo szybko przegrzać się i zapalić. Jeśli tłuszcz lub potrawa zapali się, to do gaszenia nie wolno używać wody! Płomienie zdławić pokrywką garnka lub atestowanym kocem przeciwogniowym.
- **OSTROŻNIE!** Nigdy nie podgrzewać pustego garnka. W przeciwnym razie garnek przegrzeje się. Skutkiem może być uszkodzenie produktu.
- Nigdy nie podgrzewać garnka na najwyższym poziomie energii, gdy jest wypełniony tłuszczem. Jeśli przegrzeje się, natychmiast wyłączyć płytę grzewczą. Nigdy nie zdejmować garnka bezpośrednio z płyty, ale najpierw pozwolić, aby stał na schładzającej się płycie.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz przyskający na rozgrzaną płytę grzejną może łatwo doprowadzić do pożaru.
- Garnek nadaje się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.
- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko oparzenia. Nie wylewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas wylewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** W razie potrzeby podczas wylewania używać łapki kuchennej lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).

- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.

-  **BEZPIECZNA ŻYWNOSĆ!** Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.

- **Oszczędzać energię!** Do gotowania należy wybierać płytę o średnicy odpowiedniej do średnicy dna garnka, aby uniknąć strat ciepła.

IAN	Wielkość garnka	Efektywna średnica dna
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **UWAGA! ZAGROŻENIE ZARYSOWANIEM!** Unikać szurania naczyniem do gotowania po ceramicznej płycie grzejnej!

W celu uniknięcia zarysowania szklanej płyty ceramicznej należy zawsze podnosić naczynie przed zmianą jego pozycji na płycie.

Nie ponosimy odpowiedzialności za żadne szkody, które mogłyby wystąpić w innym przypadku.

Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna naczynia do gotowania czystą ściereczką niepozostawiającą włókien (np. z mikrowłókna). W ten sposób można zapobiec zarysowaniom.

- Do nagrzanego, pustego produktu nie wrzucać soli ani nie wlewać stężonej wody, gdyż może to prowadzić do korozji. Jednak zmniejszenie wydajności produktu jest mało prawdopodobne.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- Produkt nie nadaje się do smażenia!

- W celu uniknięcia dużego zadymienia w pomieszczeniach zamkniętych należy zapewniać odpowiednią wentylację.

● **Wskazówka dla stosujących płyty indukcyjne**

- **Rada:** W pewnych okolicznościach, ze względu na właściwości elektromagnetyczne źródła ciepła oraz patelni lub garnka, może pojawiać się szum. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza wady płyty indukcyjnej ani naczyń kuchennych.
- Garnek lub patelnię należy stawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **UWAGA!** Duża szybkość nagrzewania! Naczynia do gotowania nie wolno przegrzewać.
- W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.
- W celu zapewnienia prawidłowego działania produktu należy zawsze umieszczać go na powierzchni do gotowania, która odpowiada efektywnej średnicy podstawy określonej w niniejszej instrukcji.

● **Zastosowanie**

- Przed pierwszym użyciem należy 2 lub 3 razy zagotować wodę w garnku, aby całkowicie usunąć pozostałości po produkcji. Dokładnie wypłukać i osuszyć.
- Produkt nadaje się do przechowywania żywności w piekarniku w celu podtrzymywania ciepła (maks. 250 °C przez 1 godzinę).

● **Czyszczenie i konserwacja**

- Wymyć garnek w gorącej wodzie z dodatkiem dostępnego w sprzedaży detergentu.

-  Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce, należy go myć ręcznie. Myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia i za pomocą miękkiej szczotki lub gąbki. Nigdy nie stosować chloru ani innych agresywnych środków chemicznych, które mogą uszkodzić miedź. Unikać stosowania ostrych i spiczastych przedmiotów, aby nie uszkodzić produktu.
- Wycierać produkt ręcznikiem zaraz po umyciu, aby zachować połysk miedzi. Nigdy nie pozostawiać produktu do wyschnięcia, aby zapobiec powstawaniu plam z wody i odbarwień miedzi.
- Miedź z czasem ciemnieje i matowieje pod wpływem kontaktu z wodą i tlenem. Jest to reakcja chemiczna, która powoduje powstawanie naturalnej patyny na miedzi. Nie oznacza to, że miedź się zużyła lub coś jest nie tak. Patynę można również usunąć.
- Najlepszym sposobem na usunięcie patyny jest oczyszczenie miedzianej powierzchni, a następnie jej wypolerowanie. W tym celu należy wykonać następujące czynności:
 1. W celu oczyszczenia miedzianej powierzchni należy połączyć sól i biały ocet, a następnie mieszać, aż do całkowitego rozpuszczenia soli. Następnie zamoczyć miękką ściereczkę w tak przygotowanym roztworze i szorować powierzchnię, aby usunąć większe plamy. Powierzchnię można również czyścić gąbką i środkiem ściernym.
 2. Aby wypolerować powierzchnię, należy użyć specjalnego środka polerującego do miedzi i postępować zgodnie z instrukcją. Aby uniknąć zarysowań podczas polerowania, polerować wyłącznie ściereczką lub gąbką bez środków ściernych.
- Nie stosować stalowej węgły, ponieważ może ona uszkodzić miedzianą powierzchnię.

- Podczas stosowania w piekarniku lub na kuchence gazowej produkt może ulec odbarwieniom. Aby przywrócić miedzi jej naturalny kolor, należy umyć i wypolerować powierzchnię w sposób opisany powyżej.
- W stanie zimnym dno naczynia jest lekko wklęsłe, ale rozszerza się i prostuje po podgrzaniu. Przed czyszczeniem zawsze odczekać, aż produkt ostygnie. W ten sposób dno produktu odzyska swój kształt i można uniknąć odkształceń powodowanych użytkowaniem.
- Aby uniknąć powstawania plam z soli wewnątrz urządzenia, potrawy należy solić dopiero po zagotowaniu się wody.
- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.
- Z czasem minerały zawarte w wodzie mogą zabrudzić lub odbarwić produkt. Można usunąć te zabrudzenia, pocierając je połówką cytryny. Uporczywe plamy można usunąć za pomocą mieszanki dziewięciu części wody i jednej części esencji octowej.

● **Utylizacja**

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzuć je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● **Gwarancja**

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykaże wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 489852_2501 / IAN 489854_2501) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtete následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Použití ke stanovenému účelu

- Tento výrobek je vhodný výhradně pro soukromé použití.



Bezpečnostní pokyny

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!



⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ SMRTI A NEHOD PRO BATOLATA A DĚTI!

Nikdy nenechte děti bez dozoru s obalovým materiálem. Existuje nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti často podcení nebezpečí. Vždy udržujte obalový materiál mimo dosah dětí.

-  Prosím, mějte na paměti, že rukojeti mohou být při vaření horké. Proto ke své ochraně použijte chňapky nebo grilovací rukavice.

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCÍ!

- Nepoužívejte víko, pokud je rukojeť volná.
- Nikdy hrnec nepoužívejte, pokud jsou rukojeti uvolněné.

- Při vaření je velmi důležité, že nenecháte hrnce z očí. Tuk a jídla se mohou rychle přehřát a vznítit. Pokud by tuk už hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zaduste plameny víkem hrnce nebo ověřenou dekou na hašení.
- **OPATRNĚ!** Nikdy neohřívejte hrnec, když je prázdný. Jinak se hrnec přehřeje. Důsledkem mohou být poškození výrobku.
- Nikdy neohřívejte hrnec na nejvyšším energetickém stupni, pokud je naplněna tukem. V případě přehřátí okamžitě vypněte plotýnku sporáku. Nikdy nezvedejte hrnec přímo z plotýnky sporáku, ale nejprve jej nechte stát na chladicí plotýnce sporáku.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- Hrnec je vhodný pro plynová, elektrická, sklokeramická, indukční a halogenová varná pole.
- **OPATRNĚ!** Při nalévání horkých kapalin je třeba dbát zvýšené opatrnosti – jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu narychlo, ale zajistěte rovnoměrný průtok. Při vylévání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.
- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při nalévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **OPATRNĚ!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po hrnci nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.
-  **POTRAVINÁŘSKY BEZPEČNÉ!** Chuťové a pachové vlastnosti nejsou tímto výrobkem ovlivněny.
- **Šetřete energii!** Vyberte varné místo odpovídající průměru dna hrnce, aby se zabránilo tepelným ztrátám.

IAN	Velikost hrnce	Účinný průměr dna
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **VÝSTRAHA! ŠKRÁBANCE!** Vyhněte se posouvání nádobí tam a zpět na sklokeramických varných polích!
Chcete-li zabránit poškrábání sklokeramického varného pole, před změnou polohy na varném poli vždy nádobí zvedněte.
Neneseme odpovědnost za škody, které by jinak mohly nastat.
Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste ořekli povrch varného pole a dno nádobí čistou, nežmolující látkou (například z mikrovlákna). Tímto způsobem můžete předejít poškrábání.
- Nedávejte sůl nebo slanou vodu do přehřátého prázdného výrobku, protože by to mohlo vést ke korozi. Snížení výkonu výrobku by se tím ostatně nedalo očekávat.
- Nikdy nedávejte horký výrobek pod tekoucí studenou vodu. Spodní část výrobku by se tím mohla poškodit nebo z výrobku odpadnout.
- Výrobek není vhodný pro fritování!
- Zajištěte dostatečné větrání, aby se zabránilo silnému zakouření v uzavřeném prostředí.

● **Upozornění pro indukční varná pole**

- **Upozornění:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce/pánve. To je normální a neznamená to závadu indukčního varného pole ani nádobí.
- Hrnec / pánev je třeba umístit do středu na indukční varné pole.
- **VÝSTRAHA!** Vysoká rychlost ohřevu! Kuchyňské nádobí při přehřevu nepřehřejte.

- V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- Abyste zajistili bezvadnou funkci výrobku, vždy jej umístěte na varný povrch, který odpovídá účinnému průměru dna uvedenému v této příručce.

● **Používání**

- Před prvním použitím hrnec vyvařte 2 až 3 krát s vodou, aby se úplně odstranily případné zbytky z výroby. Pečlivě je opláchněte a osušte.
- Výrobek je vhodný pro uchovávání teplých potravin v troubě (max. 250 °C po dobu 1 hodiny).

● **Čištění a péče**

- Vyčistěte hrnec důkladně horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
-  Výrobek není vhodný pro mytí v myčce nádobí a musí se mýt ručně. Použijte horkou vodu s trochou prostředku na mytí nádobí a měkký kartáček/houbičku. Nikdy nepoužívejte chlór ani jiné drsné chemikálie, které by mohly poškodit měď. Vyhněte se použití ostrých nebo špičatých předmětů, abyste výrobek nepoškodili.
- Ihned po umytí nádobí otřete výrobek utěrkou, abyste zachovali lesk mědi. Nikdy nenechávejte výrobek oschnout samotný, abyste zabránili vzniku skvrn od vody a změně barvy mědi.
- Měď v důsledku kontaktu s vodou a kyslíkem časem tmavne a ztrácí barvu. Jedná se o chemickou reakci, která vytváří přirozenou patinu na měděném materiálu, a neznamená, že je měď opotřebovaná nebo že je něco v nepořádku. Patinu můžete také odstranit.
- Nejlepší způsob, jak patinu odstranit, je měděný povrch nejprve očistit a poté vyleštit. Postupujte přitom takto:

1. Chcete-li měděný povrch vyčistit, smíchejte nejprve sůl a bílý ocet a míchejte, dokud se sůl úplně nerozpustí. Poté roztokem navlhčete měkkou drátěnku a povrch vydrhněte, abyste odstranili většinu skvrn. K čištění povrchu můžete použít také houbičku s brusnými prostředky.
2. Chcete-li povrch vyleštit, použijte speciální lešticí prostředek na měď a postupujte podle návodu. Abyste se při leštění vyhnuli škrábancům, leštěte pouze utěrkou nebo houbičkou bez abraziv.
 - Nepoužívejte ocelovou vlnu, protože ta může měděný povrch poškodit.
 - Při použití v troubě nebo na plynové varné desce může výrobek změnit barvu. Chcete-li obnovit měděnou barvu, vyčistěte a vyleštěte povrch, jak je popsáno výše.
 - Dno je za studena mírně konkávní, ale při zahřátí se roztáhne a zploštlí. Nechte výrobek před čištěním vždy zchladit. Díky tomu dno znovu získá svůj tvar a zabrání tomu, aby se používáním stalo nerovným.
 - Abyste zabránili vzniku skvrn od soli na vnitřní straně spotřebiče, solte pokrmy teprve tehdy, když se obsah vaří.
 - K čištění nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky.
 - Časem mohou na výrobku prostřednictvím minerálů ve vodě vzniknout skvrny nebo zbarvení. Ty můžete odstranit třením rozpůleného citronu po těchto místech. Odolnější skvrny lze odstranit směsí z devíti dílů vody a jednoho dílu octa.

● **Zlikvidování**

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

● **Záruka**

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové patrony) nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 489852_2501 / IAN 489854_2501) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Servis

 Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

● Použitie v súlade s určením

- Produkt je určený iba na osobné používanie.



Bezpečnostné upozornenia

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO NEHODY PRE BATOLÁTA A DETI!

Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Existuje nebezpečenstvo udusenia obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Deti držte vždy ďalej od obalového materiálu.



Dbajte na to, že rukoväte môžu byť počas varenia horúce. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO VECNÝCH ŠKÔD!

- Nepoužívajte pokrievku, ak je rukoväť uvoľnená.
- Nepoužívajte hrniec, ak sú rukoväte uvoľnené.

- Pri varení je veľmi dôležité, aby boli hrnce vždy pod dohľadom. Tuk a jedlo sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk alebo jedlo raz začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plamene uhaste pokrievkou alebo testovanou požiarnou prikrývkou.
- **POZOR!** Nikdy neohrievajte hrniec, ak je prázdny. V opačnom prípade sa hrniec prehreje. Dôsledkom môže byť poškodenie produktu.
- Hrnec nikdy nezohrievajte na najvyššom stupni, ak je naplnený tukom. V prípade prehriatia ihneď vypnite varnú platňu. Hrnec nikdy nedvíhajte priamo z varnej platne, nechajte ho najprv stáť na chladnúcej varnej doske.
- Do horúceho tuku nekladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- Hrnec je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické, halogénové a indukčné varné dosky.
- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nenachádzali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **POZOR!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa z hrnca vylejú alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.
-  **VHODNÉ PRE POTRAVINY!** Chute a vône nie sú týmto produktom ovplyvnené.
- **Šetrite energiou!** Aby ste zabránili strate energie, podľa prímeru dna produktu zvolte vhodnú varnú plochu.

IAN	Veľkosť hrnca	Efektívny priemer dna
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **OPATRNE! ŠKRABANCE!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklokeramickej varnej doske!
Aby ste predišli škrabancom na sklokeramickej varnej doske, kuchynský riad zdvihnite vždy pred tým, ako ho budete posúvať po varnej doske.
V opačnom prípade neručíme za škody, ktoré by mohli vzniknúť. Predtým, ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlupov (napr. z mikrovlákná). Takto zabránite vzniku škrabancov.
- Do predhriateho prázdneho produktu nedávajte soľ resp. slanú vodu, môže to spôsobiť koróziu. To by, mimochodom, neviedlo k zníženiu výkonu produktu.
- Horúci produkt nikdy nechladte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla spodná strana produktu poškodiť alebo z produktu odpadnúť.
- Tento produkt nie je vhodný na fritovanie!
- Aby v uzatvorených priestoroch nevznikol silný dym, zabezpečte dostatočné vetranie.

● **Upozornenie týkajúce sa indukčných varných dosiek**

- **Upozornenie:** Za určitých podmienok môže vznikať zvuk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a hrnca/panvice. To je normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie.
- Umiestnite hrniec/panvicu do stredu indukčného poľa.

- **OPATRNE!** Veľmi rýchle ohriatie! Varné nádoby pri predhrievaní neprehrejte.
- V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.
- Produkt bude fungovať správne, len ak ho vždy umiestnite na varnú plochu, ktorá zodpovedá efektívnemu priemeru dna uvedenému v tomto návode.

● **Použitie**

- Pred prvým použitím vyvaríte produkt 2- až 3-krát vodou, aby sa úplne odstránili prípadné zvyšky z výroby. Dôkladne opláchnite a osušte.
- Produkt je vhodný na udržiavanie teploty jedál v rúre na pečenie (max. 250 °C počas 1 hodiny).

● **Čistenie a starostlivosť**

- Hrnec čistíte horúcou vodou a bežnými čistiacimi prostriedkami.
-  Produkt nie je vhodný do umývačky riadu a musí sa umývať ručne. Použite horúcu vodu, trochu čistiaceho prostriedku a mäkkú kefku/hubku. Nikdy nepoužívajte chlór ani iné agresívne chemikálie, pretože by mohli poškodiť meď. Nepoužívajte ostré ani špicaté predmety, ktoré by mohli poškodiť produkt.
- Produkt hneď po umytí utrite utierkou, aby si meď zachovala lesk. Produkt nikdy nenechávajte vyschnúť, pretože by sa mohli tvoriť škvrny z vody a meď by sa mohla zafarbiť.
- Meď po čase a po kontakte s vodou a kyslíkom stmavne a zmatnie. Ide o chemickú reakciu, ktorá na medenom materiáli vytvára prirodzenú patinu, a neznamená to, že meď by bola opotrebovaná alebo že by niečo nebolo v poriadku. Patinu môžete aj odstrániť.

- Patinu najlepšie odstránite tak, že medený povrch najprv vyčistíte a následne vyleštíte. Postupujte nasledovne:
- 1. Ak chcete vyčistiť medený povrch, najprv zmiešajte soľ a biely ocot a miešajte, až kým sa soľ úplne nerozpustí. Následne do roztoku namočte mäkkú drhúcu hubku a povrch drhnite, kým neodstránite čo najviac škvŕn. Môžete použiť aj hubku s brúsnyim prostriedkom.
- 2. Na leštenie povrchu používajte špeciálny lešiaci prostriedok na meď a riadte sa pritom pokynmi. Aby ste povrch pri leštení nepoškriabali, leštíte výlučne jemnou handričkou alebo hubkou bez abrazívnych prostriedkov.
- Nepoužívajte oceľovú vlnu, pretože by mohla poškodiť medený povrch.
- Pri používaní v rúre alebo na plynovom sporáku sa produkt môže zafarbiť. Aby ste znova dosiahli medenú farbu, povrch čistíte a leštíte podľa vyššie popísaných krokov.
- Dno je v studenom stave mierne konkávne, ale keď sa zohreje, rozšíri sa a vyrovná. Produkt nechajte pred čistením vždy vychladnúť. Dno tak získa naspäť svoj tvar a nebude v dôsledku používania nerovné.
- Aby sa vo vnútri produktu netvorili škvrny zo soli, jedlo solíte, až keď sa obsah varí.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky.
- Časom sa môžu kvôli minerálom vo vode na produkte vytvoriť fláky alebo sfarbenia. Môžete ich odstrániť tak, že polovicou citrónu prejdete po týchto miestach. Nepoddajné fláky môžete odstrániť zmesou deviatich dielikov vody a jedného dielika octu.

● **Likvidácia**

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● **Záruka**

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 489852_2501 / IAN 489854_2501) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

● **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.

● **Uso previsto**

- El producto ha sido concebido únicamente para un uso privado.



Indicaciones de seguridad

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!



⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE O

ACCIDENTES PARA BEBÉS Y NIÑOS!

Nunca deje a los niños solos con el material de embalaje. Existe peligro de asfixia con el material de embalaje. Los niños a menudo subestiman los peligros. Mantenga siempre alejados a los niños del material de embalaje.

-  Tenga en cuenta que las asas pueden estar calientes durante la cocción. Por esta razón, utilice agarradores o guantes de cocina para protegerse.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- No utilice la tapa si el pomo está suelto.
- No utilice la olla si las asas están sueltas.

- Durante la cocción es importante que preste atención a las ollas. La grasa y los alimentos pueden calentarse e incendiarse rápidamente. ¡Nunca utilice agua para extinguir el fuego provocado por la grasa o los alimentos! Apague las llamas con una tapa de olla o un extintor que haya sido revisado.
- **¡CUIDADO!** Nunca caliente la olla sin nada dentro. Si lo hace, la olla se calentará excesivamente. Esto puede provocar daños en el producto.
- Nunca caliente la olla en el nivel de potencia más alto, si este se encuentra lleno de grasa. Apague de inmediato la placa de cocina en caso de sobrecalentamiento. Nunca levante la olla directamente de la placa de cocina, deje que se enfríe primero sobre la placa de cocina.
- Nunca ponga carne de la que se desprendan gotas en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar fácilmente un incendio.
- La olla es apta para placas a gas, eléctricas, vitrocerámicas, halógenas y de inducción.
- **¡CUIDADO!** Al verter líquidos calientes se requiere un especial cuidado y cautela para evitar cualquier peligro de quemaduras. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlo compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentra muy cerca.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, para verter líquidos calientes, utilice agarradores o un equipo de protección individual efectivo comparable (EPI).
- **¡CUIDADO!** Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que puedan derramarse o gotear sobre la superficie de cocción al verter el contenido de la cacerola. Si no lo hace, se corre un peligro de incendio.

-  **¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** Este producto no influye ni en el olor ni en el sabor.

- **¡Ahorre energía!** Seleccione el fogón correspondiente conforme al diámetro de la base de la olla para evitar una pérdida de calor.

IAN	Tamaño de la olla	Diámetro de base efectivo
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **¡ATENCIÓN! ¡ARAÑAZOS!** ¡Evite las rozaduras del utensilio de cocina sobre vitrocerámicas!
Para evitar arañazos en una vitrocerámica, levante siempre el utensilio de cocina antes de cambiarlo de posición en la placa de cocción.
No nos hacemos responsables de los daños que puedan producirse.
Antes de empezar a cocinar, le recomendamos que limpie la superficie de la placa de cocción y el fondo del utensilio de cocina con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, microfibra). Así puede evitar arañazos.
- No añada sal ni agua salada en el producto si está vacío y precalentándose, ya que esto podría provocar corrosión. No por ello el producto pierde su funcionalidad.
- Nunca ponga el producto caliente bajo un chorro de agua fría. La parte inferior del producto podría dañarse o despegarse del producto.
- ¡Este producto no es apto para freír!
- Asegúrese de ventilar adecuadamente para que no se acumule demasiado humo en entornos cerrados.

● **Nota para placas de inducción**

- **Nota:** Bajo ciertas circunstancias, se puede detectar un ruido debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y la olla / sartén. Esto es normal y no hace referencia a un defecto de su placa de inducción o utensilio de cocina.
- El cazo/sartén debe colocarse en el centro de la placa de inducción.
- **¡ATENCIÓN!** ¡Alta velocidad de calentamiento!
No sobrecalentar los utensilios de cocina durante el precalentamiento.
- En caso de sobrecalentamiento, debe airearse bien el espacio.
- Para que el producto funcione correctamente, colóquelo siempre sobre una superficie de cocción que corresponda al diámetro efectivo de la base de la cacerola especificado en estas instrucciones.

● **Uso**

- Antes de usar el cazo por primera vez, ponga a hervir agua 2 a 3 veces para eliminar por completo los residuos de producción. Aclarar y secar con cuidado.
- El producto es apropiado para mantener calientes los alimentos en el horno (máx. 250 °C durante 1 hora).

● **Limpieza y cuidado**

- Limpie la olla con agua caliente y un detergente convencional.
-  El producto no es apto para el lavavajillas y debe lavarse a mano. Utilice agua caliente con un poco de detergente y un cepillo/una esponja suave. Nunca utilice cloro u otros productos químicos agresivos que puedan dañar el cobre. Evite utilizar objetos afilados o puntiagudos para no dañar el producto.

- Limpie inmediatamente el producto con un paño después de lavarlo para mantener el brillo del cobre. Nunca deje que el producto se seque para evitar manchas de agua y decoloración del cobre.
- El cobre se oscurece y se empaña con el tiempo por el contacto con el agua y el oxígeno. Se trata de una reacción química que crea una pátina natural sobre el material de cobre y no significa que el cobre esté desgastado o que algo esté mal. También puede eliminar la pátina.
- El mejor método para eliminar la pátina consiste en limpiar la superficie de cobre para después pulirla. Proceda como se indica a continuación:
 1. A la hora de limpiar la superficie de cobre, mezcle sal y vinagre blanco y mézclelo hasta que la sal se haya disuelto por completo. Humedezca una esponja abrasiva suave en la solución y frote la superficie hasta eliminar la mayoría de las manchas. También puede utilizar una esponja con productos abrasivos.
 2. Utilice un producto especial para pulir cobre y siga las instrucciones para pulir la superficie. Utilice únicamente un paño o una esponja sin productos abrasivos para evitar arañazos durante el pulido.
- No utilice lana de acero, ya que podría dañar la superficie de cobre.
- El producto puede decolorarse si se utiliza en el horno o en una cocina de gas. Si desea restablecer el color cobrizo, limpie y pule la superficie conforme a los pasos anteriores.
- El fondo está ligeramente cóncavo cuando está frío, pero se expande y se aplanan si se calienta. Deje enfriar siempre el producto antes de limpiarlo. De esta manera, el fondo puede recuperar su forma y evitar que se vuelva irregular con el uso.

- A la hora de evitar que se formen manchas de sal en el interior del producto, saltee la comida cuando el contenido esté hirviendo.
- No use productos abrasivos para limpiar.
- Con el tiempo pueden aparecer en el producto manchas o decoloraciones debido a los minerales del agua. Puede eliminarlas frotando medio limón sobre las zonas afectadas. Las manchas más resistentes puede eliminarlas utilizando una mezcla de nueve partes de agua por una de esencia de vinagre.

● **Eliminación**

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

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.



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Trimán se aplica solo para Francia.

● **Garantía**

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

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

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

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

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

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

Tramitación de la garantía

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 489852_2501 / IAN 489854_2501) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, 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 (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia



Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

● **Indledning**

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

● **Forskriftsmæssig anvendelse**

- Produktet er kun beregnet til privat brug.



Sikkerhedsanvisninger

⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!



⚠ ADVARSEL! FARE FOR DØDSFALD OG ULYKKER FOR SMÅ BØRN OG SPÆDBØRN!

Børn må aldrig efterlades med emballagematerialet uden opsyn. Emballagematerialet udgør risiko for kvælning. Børn undervurderer ofte faresituationer. Hold altid emballagen uden for børns rækkevidde.



Vær opmærksom på, at håndtagene kan blive varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR TINGSKADER!

- Anvend ikke låget hvis håndtaget sidder løst.
- Gryden må ikke anvendes, hvis håndtaget sidder løst.

- Ved madlavning er det vigtigt, at gryder ikke lades ude af syne. Fedt og madvarer kan hurtigt bliver overophedet og antænde. Hvis fedtstof eller madvarer antænder, må de aldrig slukkes med vand! Flammerne slukkes med et låg eller et godkendt brandtæppe.
- **FORSIGTIG!** Opvarm aldrig gryden i tom tilstand. I modsat fald overopheder gryden. Det kan medføre skader på produktet.
- Opvarm aldrig en gryde, der er fyldt med fedt, på højeste varmetrin. Sluk straks for varmeplade i tilfælde af overophedning. Løft aldrig gryden direkte fra varmepladen, men lad den stå på varmepladen, medens denne afkøler.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- Gryden kan anvendes med gas-, el-, glaskeramiske-, halogen- og induktionskogeplader.
- **FORSIGTIG!** Du skal være meget opmærksom og forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der fare for skoldning. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær, når du hælder væsker ud, opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- **OBS!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Aftør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på kogepladen, når du hælder. Ellers er der fare for brand.
-  **LEVNEDSMIDDELSIKKER!** Madvarernes smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.
- **Spar på energien!** Brug en kogeplade med en diameter der svarer til grydebunden for at undgå varmetab.

IAN	Grydestørrelse	Effektiv bunddiameter
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **OBS! RIDSER!** Undgå at skubbe og trække kogegrejet på glaskeramiske kogeplader!
For at undgå ridser på en kogeplade af glaskeramik bør du altid løfte panden eller gryden, inden du flytter den til en anden position på kogepladen.
Vi overtager ingen garanti for skader, dette ellers kan forårsage.
Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og kogegrejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.
- Tilsæt ikke salt eller saltvand i et forvarmet tomt produkt, da dette kan medføre korrosion. Der kan dog ikke forventes en reduktion af produktets ydelse som følge heraf.
- Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Herved kan produktets underside tage skade eller falde af produktet.
- Produktet er ikke egnet til at fritere i!
- Sørg for tilstrækkelig ventilation for at undgå kraftig røg i lukkede rum.

● Vejledning for induktionskogeplader

- **Bemærk:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og grydens/pandens elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller køkkengrej.
- Gryden/panden skal anbringes midt på induktionskogepladen.

- **OBS!** Hurtig opvarmningshastighed! Køkkengrej må ikke overopvarmes ved forvarmning.
- Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.
- For at produktet skal fungere optimalt, skal det altid stilles på den kogeplade, som svarer til den i denne vejledning anførte effektive bunddiameter.

● **Brug**

- Før ibrugtagning skal gryden koges med vand 2 til 3 gange for fuldstændig fjernelse af produktionsrester. Skyl omhyggeligt, og tør af.
- Produktet er egnet til at holde tilberedt mad varm i en ovn (maks. 250 °C i 1 time).

● **Rengøring og vedligeholdelse**

- Vask gryden med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
-  Produktet tåler ikke opvaskemaskine og skal vaskes op i hånden. Brug varmt vand med lidt almindelig opvaskemiddel og en blød børste/svamp. Brug aldrig klor eller andre skrappe kemikalier, der kan beskadige kobberet. Undgå at anvende skarpe eller spidse genstande for ikke at beskadige produktet.
- Tør produktet af med et viskestykke efter opvask for at bevare kobberets glans. Lad aldrig produktet lufttørre for at undgå vandpletter og misfarvning af kobberet.
- Kobber bliver mørkt og anløbent med tiden, når det udsættes for vand og ilt. Det skyldes en kemisk reaktion, som giver kobbermaterialet en naturlig patina, og det betyder ikke, at kobberet er slidt, eller at der er noget galt. Du kan også fjerne denne patina.

- Den bedste måde at fjerne patina på er først at rengøre kobberoverfladen og derefter pudse den. Dette gøres som følger:
 1. For at rengøre kobberoverfladen skal du blande salt og hvid eddike først og røre til saltet er opløst helt. Fugt derefter en blød skuresvamp i opløsningen, og skrub overfladen for at fjerne de fleste pletter. Du kan også bruge en svamp med slibemidler.
 2. For at pudse overfladen skal du bruge et særligt pudsemiddel til kobber. Følg anvisningerne for pudsemidlet. For at undgå ridser ved pudsning må du kun pudse med en karklud eller en svamp uden slibemidler.
- Brug ikke ståluld, da det kan beskadige kobberoverfladen.
- Hvis produktet bruges i ovnen eller på et gaskomfur, kan det blive misfarvet. For at få kobberfarven tilbage skal du rengøre og pudse overfladen som beskrevet ovenfor.
- Bunden er let konkav i kold tilstand, men udvider sig og bliver fladere, når den opvarmes. Produktet skal altid afkøles lidt før det rengøres. På den måde kan bunden få sin form tilbage og forhindres i at blive ujævn ved brug.
- For at undgå saltpletter på indersiden af produktet skal du først salte din mad, når indholdet koger.
- Anvend ikke skrappe skuremidler til rengøring.
- Med tiden kan der opstå pletter eller misfarvninger af produktet fra mineraler i vandet. Disse kan fjernes ved at gnide en halv citron over stederne. Genstridige pletter kan fjernes med en blanding af ni dele vand og en del eddikesyre.

● **Bortskaffelse**

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 489852_2501 / IAN 489854_2501) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgraving, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

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

Service

DK Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

● **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 la pentola se le impugnature sono allentate.

- Quando si cucina, è molto importante non perdere di vista le pentole. Il grasso e i cibi possono surriscaldarsi rapidamente e accendersi. Se il grasso o i cibi dovessero bruciare, non spegnerli mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta antifiama testata.
- **CAUTELA!** Non riscaldare mai la pentola quando è vuota. In caso contrario, la pentola si surriscalderà. Possono verificarsi danni al prodotto.
- Non riscaldare mai la pentola al massimo livello di energia quando è piena di grasso. In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente il piano di cottura. Non sollevare mai la pentola direttamente dal piano di cottura, ma lasciarla prima raffreddare.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- La pentola è adatta per piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, alogeni e a induzione.
- **CAUTELA!** 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 della pentola.

IAN	Dimensioni della pentola	Diametro effettivo del fondo
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Evitare di spostare avanti e indietro la padella sui piani di cottura in vetroceramica!
Per evitare graffi su un piano cottura in vetroceramica, sollevare sempre la padella prima di cambiarne la posizione sul piano cottura.

Non siamo responsabili per qualsiasi danno che potrebbe verificarsi in altro modo.

Prima di iniziare la cottura, si consiglia di pulire la superficie del piano e il fondo della padella con un panno pulito che non lasci pelucchi (ad esempio, in microfibra). Questo consente di prevenire la formazione di graffi.

- Non aggiungere sale o acqua salata nel prodotto vuoto preriscaldato, poiché ciò potrebbe causare corrosione. Tra l'altro, ciò non ridurrebbe le prestazioni del prodotto.
- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.
- Questo prodotto non è adatto per la frittura!
- Garantire una ventilazione adeguata per evitare fumo pesante in ambienti chiusi.

● **Nota per i piani cottura a induzione**

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

● **Utilizzo**

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

● **Pulizia e manutenzione**

- Pulire la pentola con acqua calda e normale detersivo.
-  Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie e deve essere lavato a mano. Utilizzare acqua calda con un po' di detersivo e una spazzola morbida/una spugna. Non utilizzare mai cloro o altri prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare il rame. Evitare di utilizzare oggetti appuntiti o taglienti per non danneggiare il prodotto.

- Asciugare subito il prodotto con un asciugamano dopo il lavaggio per preservare la lucentezza del rame. Non lasciare mai asciugare il prodotto per evitare macchie d'acqua e scolorimento del rame.
- Con il tempo il rame si scurisce e si appanna a causa del contatto con l'acqua e l'ossigeno. È una reazione chimica che genera una patina naturale sul materiale in rame e non significa che il rame sia consumato o che vi sia qualcosa che non va. È anche possibile rimuovere la patina.
- Il metodo migliore per rimuovere la patina è pulire prima la superficie di rame e poi lucidarla. Procedere come segue:
 1. Per pulire la superficie di rame, miscelare prima sale e aceto bianco e mescolare finché il sale non si è completamente sciolto. Successivamente inumidire con la soluzione una spugna abrasiva morbida e strofinare la superficie fino alla scomparsa della maggior parte delle macchie. Si può anche usare una spugna con sostanze abrasive.
 2. Per lucidare la superficie utilizzare un agente lucidante speciale per rame e seguire le istruzioni. Per evitare graffi causati dalla lucidatura, lucidare utilizzando esclusivamente un panno o spugna senza abrasivi.
- Non utilizzare lana d'acciaio perché potrebbe danneggiare la superficie di rame.
- Il prodotto può scolorire se utilizzato in forno o su un piano cottura a gas. Per ripristinare il colore del rame, pulire e lucidare la superficie seguendo i passaggi indicati sopra.
- La base è leggermente concava quando è fredda, ma si espande e diventa più piatta quando viene riscaldata. Lasciar raffreddare sempre il prodotto prima della pulizia. In questo modo la base riacquista la sua forma ed evita che diventi irregolare con l'uso.

- Per evitare macchie di sale all'interno del prodotto, salare gli alimenti solo quando il contenuto è in ebollizione.
- Non pulire usando sostanze abrasive aggressive.
- Con il tempo, i minerali presenti nell'acqua possono causare macchie o scolorimento del prodotto. È possibile rimuoverli strofinando su questi punti mezzo limone. Le macchie più ostinate possono essere rimosse con una miscela di nove parti di acqua e una parte di essenza di aceto.

● **Smaltimento**

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.



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● **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 gratuita 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 489852_2501 / IAN 489854_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

● **Bevezető**

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevetel előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

● **Rendeltetésszerű használat**

- A termék kizárólag magánháztartásokban használható.



Biztonsági utasítások

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY GYERMEKEK, KISGYERMEKEK SZÁMÁRA!

Soha ne hagyja gyermekeit felügyelet nélkül a csomagolóanyagokkal. A csomagolóanyagok fulladásveszélyt okozhatnak. A gyermekek gyakran alábecsülik a veszélyeket. A csomagolóanyagokat mindig tartsa gyermekektől távol.

-  Vegye figyelembe, hogy a fogók a főzés során felforrósodhatnak. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ANYAGI KÁROK VESZÉLYE!

- Ne használja a fedőt, ha annak a fogója kilazult.
- Ne használja az edényt, ha a fogói kilazultak.

- Főzés közben fontos, hogy ne hagyja az edényeket felügyelet nélkül. A zsiradékok, élelmiszerek gyorsan túlhevülnek és lángra kaphatnak. Ha a zsiradék vagy az élelmiszerek meggyulladnak, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy bevizsgált tűzoltó takaróval.
- **VIGYÁZAT!** Az edényt soha ne hevítse üres állapotban. Különben az edény túlhevül. A termék megsérülhet.
- Az edényt soha ne hevítse a legmagasabb fokozaton, ha abban zsiradék van. Túlhevülés esetén azonnal zárja el a tűzhelyet. Az edényt soha ne emelje le közvetlenül a tűzhelyről, hanem hagyja először a lehűlő tűzhelyen.
- Ne tegyen nedvességtől csepegő húst forró zsiradékba. A nedvesség következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- Az edény használható gáz- vagy elektromos üzemű, üvegkerámia, halogén, és indukciós főzőfelületeken.
- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntésekor különös óvatosságra és körültekintésre van szükség – ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen öntse ki a folyadékot, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. A kiöntés során ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.
-  **ÉLELMISZERBIZTOS!** A termék nincs hatással az élelmiszerek ízére és illatára.

- **Takarékoskodjon az energiával!** A hőveszteség elkerülése érdekében válasszon az edény talpátmérőjének megfelelő főzőlapot.

IAN	Az edény mérete	Hatékony fenéktátmérő
489854_2501	Ø 240 mm	Ø 180 mm
489852_2501	Ø 200 mm	Ø 140 mm

- **FIGYELEM! KARCOLÁSVESZÉLY!** Az edényt ne tologassa az üvegkerámia lapokon!

Üvegkerámia főzőlapok megkarcolódásának elkerülése érdekében mindig emelje fel a főzőedényt, mielőtt azt a főzőlapon áthelyezné.

Ellenkező esetben a keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget.

A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és az edény talpát is egy tiszta, szöszmentes (pl. mikroszálas) ruha segítségével áttörölni. Így elkerülhetők a karcolások.

- Ne öntsön vizet vagy sós vizet az előmelegített üres termékbe, mert az korróziót okozhat. Azonban a termék használhatósága ezáltal sem fog gyengülni.
- A terméket forró állapotban soha ne tartsa folyó hideg víz alá. Ellenkező esetben a termék alsó része sérülhet, vagy akár le is válhat a termékről.
- A termék olajban sütéshez nem használható!
- Zárt helyiségekben az erős füst elkerülése érdekében gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.

● **Tanácsok indukciós főzőlapokhoz**

- **Megjegyzés:** Egyes esetekben egy hangot hallhat, mely a hőforrás és az edény vagy serpenyő elektromágneses tulajdonságaira vezethető vissza. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy az edény hibájára.
- A fazekat vagy serpenyőt helyezze az indukciós főzőlap közepére.
- **FIGYELEM!** Gyors felforrósodás! Előmelegítés során ne hevítse túl az edényt.
- Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.
- A termék kifogástalan működése érdekében mindig arra a főzőfelületre helyezze, mely megfelel az ebben az útmutatóban megadott fenékméretnek.

● **Használat**

- Az esetleges gyártási maradékanyagok teljes mértékű eltávolítása érdekében az edény első használata előtt forraljon fel benne vizet 2 – 3 alkalommal. Óvatosan öblítse el és szárítsa meg.
- A termék alkalmas élelmiszerek sütőben történő melegen tartására (max. 250 °C, 1 órán át).

● **Tisztítás és ápolás**

- Az edényt tisztítsa forró vízzel és hagyományos mosogatószerrel.
-  A termék nem tisztítható mosogatógépben, kézzel kell elmosni. Használjon forró vizet némi mosogatószerrel és egy puha kefével/szivaccsal. Soha ne használjon klórt vagy egyéb erős vegyszert, amely kárt tehet a rézben. Kerülje az éles vagy hegyes tárgyak használatát, hogy ne tegyen kárt a termékben.

- Mosogatás után azonnal törölje át a terméket egy konyharuhával, hogy megőrizze a réz fényességét. A vízfoltok és a réz elszíneződésének elkerülése érdekében soha ne hagyja a terméket magától megszáradni.
 - A réz a vízzel és az oxigénnel való érintkezés következtében idővel megsötétedik és mattá válik. Ez egy kémiai reakció, amely természetes patinát hoz létre a rézen, és nem jelenti azt, hogy a réz megkopott vagy valami probléma lenne vele. A patinát is el lehet távolítani.
 - A patina eltávolításának legjobb módja, ha először megtisztítja, majd kifényesíti a rézfelületet. Ehhez járjon el az alábbiak szerint:
1. A rézfelület tisztításához keverjen össze sötét fehér ecettel, majd keverje össze, amíg a só teljesen fel nem oldódik. Ezután nedvesítsen be egy puha súrolószivacsot az oldattal, súrolja át a felületet, amíg a legtöbb folt eltűnik. A felület tisztításához egy dörzsis szivacsot is használhat.
 2. A felület kifényezéséhez használjon speciális, rézhez való fényesítő szert, és kövesse az utasításokat. A karcolások elkerülése érdekében fényesítéskor csak mosogatórongyot vagy dörzssanyagot nem tartalmazó szivacsot használjon.
- Ne használjon acélgyapotot, mert az károsíthatja a rézfelületet.
 - Sütőben vagy gáztűzhelyen történő használat esetén a termék elszíneződhet. A réz színének visszaállításához tisztítsa meg és fényezze ki a felületet a fent leírt lépések követésével.
 - Az edény talpa hidegben kissé homorú, de a felmelegedés során kitágul és kilapul. Tisztítás előtt hagyja a terméket lehűlni. Ez lehetővé teszi, hogy a talp visszanyerje az alakját, és megakadályozza, hogy a használat során egyenetlenné váljon.
 - A készülék belsejében kialakuló sófoltok elkerülése érdekében csak akkor sózza az ételt, amikor annak tartalma forr.
 - A tisztításhoz ne használjon súrolószereket.

- Idővel a vízben jelen lévő ásványi anyagok a terméken foltokat, elszíneződéseket okozhatnak. Ezek eltávolításához dörzsölje be az érintett helyeket egy félbevágott citrommal. A makacsabb foltok eltávolításához használja kilenc rész víz egy rész ecetesszencia keverékét.

● **Mentesítés**

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

● **Garancia**

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 489852_2501 / IAN 489854_2501) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címoldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.
A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnek közölt szervizcímre.

Szerviz

 Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu