Update by Paperback Inno
Size: A6

| IAN | Model No. | Product size | Effective bottom size | Version |
|---|---|---|---|---|
| 523508_2601 | HG13459 | Ø 280 mm | Ø 249 mm | 06/2026 |
| 525789_2601 | HG03275 | Ø 240 mm | Ø 209 mm | |
| 525780_2601 | HG03274 | Ø 200 mm | Ø 174 mm | |
| 525786_2601 | HG03273 | Ø 160 mm | Ø 134 mm | |

**OWIM GmbH & Co. KG**
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

IAN 523508_2601
IAN 525789_2601
IAN 525780_2601
IAN 525786_2601

8

SILVERCREST®



# PREMIUM STAINLESS STEEL PAN/POT / PREMIUM-EDELSTAHLTOPF / FAITOUT EN ACIER INOXYDABLE PREMIUM

(GB)
**PREMIUM STAINLESS STEEL PAN/POT**
Operation and safety notes

(DE) (AT) (BE)
**PREMIUM-EDELSTAHLTOPF**
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE)
**FAITOUT EN ACIER INOXYDABLE PREMIUM**
Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)
**PREMIUM RVS PAN**
Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)
**GARNEK ZE STALI SZLACHETNEJ**
Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)
**HRNEC Z NEREZOVÉ OCELI PREMIUM**
Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)
**HRNIEC Z UŠĽACHTILEJ OCELE PREMIUM**
Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)
**OLLA DE ACERO INOXIDABLE PREMIUM**
Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)
**GRYDE AF RUSTFRIT STÅL**
Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)
**PENTOLA IN ACCIAIO PREMIUM**
Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)
**PRÉMIUM NEMESACÉL FŐZŐEDÉNY**
Kezelési és biztonsági utalások

(PT)
**PANELA DE AÇO INOX PREMIUM**
Instruções de utilização e de segurança

IAN 523508_2601
IAN 525789_2601
IAN 525780_2601
IAN 525786_2601

00_523508_525780_525786_525789_2601_Cover_CB8.indd 1-2
7/5/2026 11:28 AM

| | | | |
|---|---|---|---|
| GB | Operation and safety notes | Page | 3 |
| DE/AT/BE | Bedienungs- und Sicherheitshinweise | Seite | 10 |
| 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 |
| PT | Instruções de utilização e de segurança | Página | 90 |


508_525780_525786_525789_2601_Cover_CB8.indd 3 7/5/2026 11:

## Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 523508_2601 / 525789_2601 / 525780_2601 / 525786_2601.

### Intended use

The product is suitable for cooking food in domestic setting and may only be used for this purpose. Any other use and any product modification is prohibited and can lead to injuries and product damage.

## Safety instructions



⚠ **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.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 3 7/5/2026 11:28

On gas cooktops, be sure to place the product in the center of the cooktop and avoid flashover. Make sure that the handle do not extend over the edge of the cooking surface.

Never leave the product unsupervised while the grease is warming: Overheated grease can ignite. Never attempt to extinguish grease fires with water! Smother the flames with a lid or a dense wool blanket.

In the case of overheating, which can also occur when the liquid has completely evaporated, never remove the cookware immediately from the burner. First turn off the burner, allow the product to completely cool off, and air out the room.

Do not add dripping wet meat to the product. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.

The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection.

Never use the product if the handles are loose.

If the handle of the glass lid is loose, you can fix it again by tightening the cap nut.

**CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.

**ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.

**CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run out the product or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 4 7/5/2026 11:28

Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.
This product is not suitable for deep frying!
**ATTENTION!** Glass lid is Fragile/not impact-resistant!

## Before Use

Before using the product for the first time, rinse the product thoroughly and boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.

## Instruction for use

For glass lid only: Never cool off a hot glass lid with cold water as the lid could shatter due to thermal shock and put you at risk.
A well-fitting lid can attach itself to the product when cooling off (vacuum effect). To avoid this effect, dry off the rim of the cookware and lid before allowing both to cool off. Furthermore, you can eliminate the vacuum by briefly reheating the cookware. A vacuum may also form if you place the hot lid on a smooth surface.
Lightly grease the product.
**ATTENTION!** Never heat up the product if it is empty. The product will overheat and get damaged.
Always place the cookware on a heat-resistant mat after use, not directly on an unprotected countertop.
Heat up the food at a high / medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready.
High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material, nor does it impair the product's quality or function.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 5 7/5/2026 11:28

Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.

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.

**ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic 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.

When cookware with an exposed aluminium base is moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. This can generally be removed with a ceramic cleaner.

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.

**Food safe:** This product does not affect the taste or odour of prepared foods.

## Cooktop compatibility

The product is suitable for gas, electric, glass ceramic, induction and halogen cooker hobs.

**Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the product .



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 6 7/5/2026 11:28

| IAN | product size | Effective bottom diameter |
|---|---|---|
| 523508_2601 | Ø 280 mm | Ø 249 mm |
| 525789_2601 | Ø 240 mm | Ø 209 mm |
| 525780_2601 | Ø 200 mm | Ø 174 mm |
| 525786_2601 | Ø 160 mm | Ø 134 mm |

**Note for induction hobs:** A noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the product. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged.

Place the product in the middle of the induction hotplate.

**ATTENTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.

The room must be aired out well, in the event cookware overheat.

In order for the product to function properly, always place it on a cooktop corresponding to the effective base diameter stated in this manual.

## Oven suitability

Stainless steel pots / pans with glass lids are oven-safe.

- Glass lid heat resistant to 180 °C.
- Stainless steel pots / pans heat resistant to 250 °C.

## Cleaning and care

The product is suitable for the dishwasher.

Handwash with hot water and common washing-up liquid. Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 7 7/5/2026 11:28

- Do not clean with harsh or abrasive cleaners.
- Frequently cleaning of the product with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration.
- In time, the minerals in the water could give rise to stains or discolorations on the product. You can get rid of them by rubbing half a lemon over them. More stubborn stains can be removed with a mixture of nine parts water to one part vinegar essence.

## Disposal

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

## Warranty

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

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

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

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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 8 7/5/2026 11:28

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 523508_2601 / IAN 525789_2601 / IAN 525780_2601 / IAN 525786_2601) available as proof of purchase.
You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.
If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.
You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

**Service**

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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 9 7/5/2026 11:28

## Einleitung

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

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 523508_2601 / 525789_2601 / 525780_2601 / 525786_2601 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Produkt ist zur Zubereitung von Speisen im häuslichen Bereich geeignet und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Eine andere Nutzung oder eine Modifizierung des Produkts ist verboten und kann zu Verletzungen und Produktschäden führen.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 10 7/5/2026 11:28

## Sicherheitshinweise



⚠ **WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!** Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Achten Sie bei Gaskochfeldern darauf, das Produkt in der Mitte des Kochfeldes zu platzieren, um einen Feuerübersprung zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass der Griff nicht über den Rand der Kochfläche hinausragt.
- Lassen Sie das Produkt niemals aus den Augen, während Fett erhitzt wird: Überhitztes Fett kann sich entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Im Falle einer Überhitzung, die auch dann auftreten kann, wenn die Flüssigkeit vollständig verdampft ist, darf das Kochgeschirr niemals sofort vom Brenner genommen werden. Schalten Sie zunächst den Brenner aus, lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen und lüften Sie den Raum.
- Geben Sie kein tropfnasses Fleisch in das Produkt. Fett, das auf ein glühendes Kochfeld spritzt, kann leicht einen Brand verursachen.
- Der Griff kann beim Kochen heiß werden. Verwenden Sie zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Nutzen Sie das Produkt nicht, wenn die Griffe lose sind.
- Wenn der Griff des Glasdeckels lose ist, können Sie ihn durch Anziehen der Überwurfmutter wieder befestigen.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 11 7/5/2026 11:28

- **VORSICHT!** Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten ausgießen – andernfalls besteht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig ein, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere Kinder, in unmittelbarer Nähe aufhalten.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topfhandschuh oder vergleichbar effektive persönliche Schutzausrüstung (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen aus dem Produkt laufen oder auf die Kochfläche tropfen, sofort mit einem geeigneten Tuch ab. Anderenfalls besteht Brandgefahr.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starken Rauch in einer geschlossenen Umgebung zu vermeiden.
- Dieses Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet!
- **ACHTUNG!** Ein Glasdeckel ist zerbrechlich/nicht stoßfest!

## Vor dem Gebrauch

- Spülen Sie das Produkt gründlich aus und kochen Sie es 2 bis 3 Mal mit Wasser aus, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal nutzen, sodass alle Herstellungsrückstände vollständig entfernt werden.

## Gebrauchsanweisung

- Nur für Glasdeckel: Kühlen Sie niemals einen heißen Glasdeckel mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock zerspringen und eine Gefahr für Sie darstellen könnte.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 12 7/5/2026 11:28

- Ein gut sitzender Deckel kann sich beim Abkühlen am Topf festsetzen (Vakuum-Effekt). Um diesen Effekt zu vermeiden, sollten Sie den Rand des Kochgeschirrs und den Deckel abtrocknen, bevor Sie beides abkühlen lassen. Ferner können Sie das Vakuum beseitigen, indem Sie das Kochgeschirr kurz wieder aufwärmen. Ein Vakuum kann auch entstehen, wenn Sie den heißen Deckel auf eine glatte Oberfläche legen.
- Fetten Sie das Produkt leicht ein.
- **ACHTUNG!** Erhitzen Sie den Topf niemals, wenn er leer ist. Das Produkt würde überhitzen und beschädigt werden.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch immer auf eine hitzebeständige Unterlage, nicht direkt auf eine ungeschützte Arbeitsplatte.
- Erhitzen Sie das Essen bei hoher/mittlerer Hitze und lassen Sie es anschließend bei niedrigerer Hitze garen, bis es fertig ist.
- Durch hohe Temperaturen können Verfärbungen an der Außenseite des Produkts entstehen. Dies ist kein Hinweis auf fehlerhaftes Material und beeinträchtigt weder die Qualität, noch die Funktion des Produkts.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Geben Sie niemals Salz oder Sole in das leere, vorgewärmte Produkt, da dies zu Korrosion führen kann. Eine Beeinträchtigung der Produktleistung ist jedoch nicht zu erwarten.
- **ACHTUNG! GEFAHR VON KRATZERN!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern!
- Heben Sie das Kochgeschirr immer an, bevor Sie seine Position auf der Kochfläche verändern, um Kratzer auf der Glaskeramik-Kochfläche zu vermeiden. Wir haften nicht für Schäden, die andernfalls entstehen könnten.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 13 7/5/2026 11:28

- Wenn Kochgeschirr mit freiliegendem Aluminiumboden auf keramischen Oberflächen hin und her bewegt wird, kann dies Spuren hinterlassen. Diese können im Allgemeinen mit einem Keramikreiniger entfernt werden.
- 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. Damit verringern Sie das Risiko von Kratzern.
- **Lebensmittelsicher:** Dieses Produkt beeinträchtigt weder den Geschmack noch den Geruch zubereiteter Lebensmittel.

## Kompatibilität mit Kochfeldern

- Das Produkt ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Induktions- und Halogenkochfelder geeignet.
- **Sparen Sie Energie!** Um Wärmeverluste zu vermeiden, sollten Sie eine Kochplatte mit einem Durchmesser wählen, der dem Durchmesser des Topfes entspricht.

| IAN | Topfgröße | Effektiver Bodendurchmesser |
|---|---|---|
| 523508_2601 | Ø 280 mm | Ø 249 mm |
| 525789_2601 | Ø 240 mm | Ø 209 mm |
| 525780_2601 | Ø 200 mm | Ø 174 mm |
| 525786_2601 | Ø 160 mm | Ø 134 mm |

- **Hinweis für Induktionskochfelder:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 14 7/5/2026 11:28

- Das Produkt muss mittig auf dem Induktionskochfeld platziert werden.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Damit das Produkt ordnungsgemäß funktioniert, muss es immer auf eine Kochfläche gestellt werden, die dem in dieser Anleitung angegebenen effektiven Bodendurchmesser entspricht.

## Eignung für den Backofen

- Töpfe aus rostfreiem Stahl mit Glasdeckeln sind backofenfest.
  - Der Glasdeckel ist hitzebeständig bis 180 °C.
  - Töpfe aus rostfreiem Stahl sind hitzebeständig bis 250 °C.

## Reinigung und Pflege

- Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.
- Handwäsche mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen oder Bürsten, um das Material nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung.
- Eine häufige Reinigung des Produkts mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu Beschädigungen und Verfärbungen führen.
- Mit der Zeit können die Mineralien im Wasser zu Flecken oder Verfärbungen auf dem Produkt führen. Sie können sie loswerden, indem Sie eine halbe Zitrone darüberreiben. Hartnäckigere Flecken können Sie mit einer Mischung aus neun Teilen Wasser und einem Teil Essigessenz entfernen.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 15 7/5/2026 11:28

## Entsorgung

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

## Garantie

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

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

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

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

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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 16 7/5/2026 11:28

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 523508_2601 / IAN 525789_2601 / IAN 525780_2601 / IAN 525786_2601) als Nachweis für den Kauf bereit.
Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.
Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.
Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 17 7/5/2026 11:28

## Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

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

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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 18 7/5/2026 11:28

## Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 523508_2601 / 525789_2601 / 525780_2601 / 525786_2601.

### Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit convient à la préparation de repas dans le cadre domestique et ne doit être utilisé qu'à cette fin. Une autre utilisation ou une modification du produit est interdite et peut entraîner des blessures et/ou des dommages au produit.

## Consignes de sécurité



⚠ **AVERTISSEMENT ! DANGER MORTEL ET RISQUE D'ACCIDENT POUR NOURRISSONS ET ENFANTS !** Ne laissez jamais 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. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 19 7/5/2026 11:28

- Pour les plaques de cuisson au gaz, veillez à placer le produit au centre de la table de cuisson afin d'éviter tout débordement de feu. Assurez-vous que la poignée ne dépasse pas le bord de la surface de cuisson.
- Ne quittez jamais le produit des yeux lorsque vous chauffez de la matière grasse : De la matière grasse surchauffée peut s'enflammer. S'il arrivait que la matière grasse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- En cas de surchauffe, qui peut se produire même si le liquide s'est complètement évaporé, ne retirez jamais immédiatement l'ustensile du cuisson. Éteignez d'abord le brûleur, laissez le produit refroidir complètement et aérez la pièce.
- Ne mettez pas de viande mouillée dans le produit. Les éclaboussures de graisse sur une plaque de cuisson chaude peuvent facilement provoquer un incendie.
- La poignée peut devenir chaude lors de la cuisson. Pour votre protection, utilisez des maniques ou gants de cuisine.
- N'utilisez pas le produit, si les poignées sont lâches.
- Si la poignée du couvercle en verre est lâche, vous pouvez la fixer à nouveau en resserrant l'écrou-raccord.
- **PRUDENCE !** Soyez particulièrement prudent lorsque vous versez des liquides chauds – sinon, vous risquez de vous ébouillanter. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate lorsque vous versez.
- **ATTENTION !** Pour verser, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 20 7/5/2026 11:28

- **PRUDENCE !** Essuyez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui, lors du versement, s'écoule du produit ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Dans le cas contraire, il y a un risque d'incendie.
- Veillez à ce que la ventilation soit suffisante afin d'éviter toute fumée excessive dans un environnement clos.
- Ce produit ne convient pas à la friture !
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre est fragile/n'est pas résistant aux chocs !

## Avant l'utilisation

- Rincez soigneusement le produit et faites-le bouillir 2 à 3 fois dans l'eau avant de l'utiliser pour la première fois, de manière à ce que tous les résidus de fabrication soient complètement éliminés.

## Mode d'emploi

- Uniquement pour les couvercles en verre : Ne refroidissez jamais un couvercle en verre chaud avec de l'eau froide, car le choc thermique pourrait faire éclater le couvercle et vous mettre en danger.
- Un couvercle bien ajusté peut se coller à la casserole lorsqu'elle refroidit (effet de vide). Pour éviter cet effet, il est conseillé d'essuyer le bord de l'ustensile de cuisson et le couvercle avant de laisser refroidir les deux. Vous pouvez également éliminer le vide en réchauffant brièvement l'ustensile de cuisson. Un vide peut également se produire si vous posez le couvercle chaud sur une surface lisse.
- Graissez légèrement le produit.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 21 7/5/2026 11:28

- **ATTENTION !** Ne chauffez jamais la casserole lorsqu'elle est vide. Le produit est susceptible de surchauffer et d'être endommagé.
- Après utilisation, placez toujours l'ustensile de cuisson sur un support résistant à la chaleur, et non directement sur un plan de travail non protégé.
- Faites chauffer les aliments à feu fort/moyen puis laissez-les cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- Des températures élevées peuvent provoquer des décolorations à l'extérieur du produit. Ce n'est pas une indication de matériaux défectueux et n'affecte en aucun cas la qualité ou la fonctionnalité du produit.
- Ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.
- Ne mettez jamais de sel ou de la saumure dans le produit vide préchauffé, cela pouvant entraîner de la corrosion. Cependant, les performances du produit ne seront pas altérées.
- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de pousser et de tirer l'ustensile de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/en verre !
- Soulevez toujours l'ustensile de cuisson avant de modifier sa position sur la surface de cuisson afin d'éviter de rayer la surface de cuisson vitrocéramique. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'éventuelles détériorations.
- Le déplacement d'ustensiles de cuisson à fond en aluminium apparent sur des surfaces en céramique peut laisser des traces. Celles-ci peuvent généralement être éliminées à l'aide d'un nettoyant pour céramique.
- Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond de l'ustensile de cuisson avec un chiffon propre et sans peluche (par exemple en microfibre). Vous réduisez ainsi le risque de rayures.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 22 7/5/2026 11:28

- **Convient aux denrées alimentaires :** Ce produit n'altère pas le goût ou l'odeur des aliments préparés.

## Compatibilité avec les plaques de cuisson

- Le produit est approprié pour les brûleurs à gaz, les plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
- **Économisez de l'énergie !** Afin d'éviter de perdre de la chaleur, choisissez une plaque de cuisson avec un diamètre qui correspond à celui de la casserole.

| IAN | Taille de la casserole | Diamètre du fond effectif |
|---|---|---|
| 523508_2601 | Ø 280 mm | Ø 249 mm |
| 525789_2601 | Ø 240 mm | Ø 209 mm |
| 525780_2601 | Ø 200 mm | Ø 174 mm |
| 525786_2601 | Ø 160 mm | Ø 134 mm |

- **Instructions pour les plaques de cuisson à induction :** Dans certaines circonstances, l'apparition d'un bruit dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit est possible. Ceci est normal et non révélateur d'un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou de votre ustensile de cuisson.
- Le produit doit être placé au centre de la plaque de cuisson à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse de chauffage élevée ! L'ustensile 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 que le produit fonctionne correctement, il doit toujours être placé sur une surface de cuisson correspondant au diamètre effectif du fond indiqué dans ce manuel.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 23 7/5/2026 11:28

## Aptitude à la cuisson au four

- Les casseroles en acier inoxydable avec couvercles en verre peuvent aller au four.
  - Le couvercle en verre résiste à la chaleur jusqu'à 180 °C.
  - Les casseroles en acier inoxydable résistent à des températures allant jusqu'à 250 °C.

## Nettoyage et entretien

- Le produit va au lave-vaisselle.
- Lavage à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle courant. Évitez l'utilisation d'objets tranchants ou pointus ainsi que de brosses afin de ne pas endommager les matériaux.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou agressif.
- Un nettoyage fréquent du produit avec des produits de nettoyage agressifs peut entraîner des dégâts et des décolorations.
- Au fil du temps, les minéraux contenus dans l'eau peuvent tacher ou colorer le produit. Vous pouvez vous en débarrasser en frottant un demi-citron dessus. Vous pouvez éliminer les taches plus tenaces avec une solution d'essence de vinaigre diluée au 1/9 avec de l'eau.

## Mise au rebut

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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 24 7/5/2026 11:28




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

## Garantie

### Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

### Article L217-4 du Code de la consommation

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

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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 25 7/5/2026 11:28

**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.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 26 7/5/2026 11:28

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.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 27 7/5/2026 11:28

## 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 523508_2601 / IAN 525789_2601 / IAN 525780_2601 / IAN 525786_2601) à titre de preuve d'achat pour toute demande.
Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.
En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.
Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

### Service après-vente

(FR) **Service après-vente France**
Tél.: 0800 919 270
E-Mail: owim@lidl.fr

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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 28 7/5/2026 11:28

## Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 523508_2601 / 525789_2601 / 525780_2601 / 525786_2601 in te voeren.

### Beoogd gebruik

Het product is geschikt voor de bereiding van voedsel in de thuisomgeving en mag alleen voor dit doel worden gebruikt. Andere toepassingen of een verandering aan het product zijn niet toegestaan en kunnen leiden tot verwondingen en schade aan het product.

## Veiligheidsaanwijzingen



**⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR BABY'S EN KINDEREN!**

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten gevaren vaak. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 29 7/5/2026 11:28

- Bij gaskookplaten moet u het product in het midden van de kookplaat plaatsen om te voorkomen dat vlammen overspringen. Zorg ervoor dat de greep niet buiten de rand van het kookoppervlak uitsteekt.
- Houd altijd een oog op het product terwijl vet wordt verhit: Oververhit vet kan ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- In geval van oververhitting, die zelfs kan optreden als de vloeistof volledig is verdampt, mag u het kookgerei nooit onmiddellijk van de brander verwijderen. Schakel eerst de brander uit, laat het product volledig afkoelen en laat de kamer ontluchten.
- Plaats geen druppelnat vlees in het product. Als er vet op een hete kookplaat druppelt, kan dit eenvoudig tot brand leiden.
- De greep kan bij het koken heet worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Gebruik het product niet als de grepen los zitten.
- Als de greep van het glazen deksel los zit, kunt u het weer vastzetten door het aandraaien van de moer.
- **VOORZICHTIG!** Wees bijzonder voorzichtig als u hete vloeistoffen uitgiet – anders bestaat verbrandingsgevaar. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een ovenhandschoen of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 30 7/5/2026 11:28

- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten uit het product lopen of die op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Er bestaat anders brandgevaar.
- Zorg voor voldoende ventilatie om sterke rookvorming in een gesloten ruimte te voorkomen.
- Dit product is niet geschikt voor frituren!
- **OPGELET!** Het glazen deksel is breekbaar/niet bestand tegen stoten!

## Vóór gebruik

- Spoel het product grondig en kook het 2 tot 3 keer met water voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, zodat alle productieresten volledig zijn verwijderd.

## Gebruiksaanwijzing

- Alleen voor glazen deksels: Koel een warm glazen deksel nooit met koud water af, omdat het deksel door een temperatuurschok kan breken en gevaar voor u kan opleveren.
- Een goed passend deksel kan aan de pan blijven plakken wanneer deze wordt gekoeld (vacuümeffect). Om dit effect te voorkomen, moet u de rand van het kookgerei en het deksel drogen voordat u ze laat afkoelen. U kunt het vacuüm ook verwijderen door het kookgerei kort op te warmen. Er kan ook vacuüm optreden als u het hete deksel op een glad oppervlak plaatst.
- Vet het product lichtjes in.
- **OPGELET!** Verwarm de pan nooit als deze leeg is. Het product kan oververhit raken en daardoor beschadigd worden.
- Plaats het kookgerei na gebruik altijd op een hittebestendig oppervlak, niet direct op een onbeschermd werkblad.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 31 7/5/2026 11:28

- Verwarm de levensmiddelen bij hoge/ middelhoge temperaturen en laat ze daarop bij lagere temperaturen garen totdat ze klaar zijn.
- Hoge temperaturen kunnen verkleuringen van de buitenkant van het product veroorzaken. Dit duidt niet op gebrekkig materiaal en heeft invloed noch op de kwaliteit noch op de werking van het product.
- Houd het hete product nooit onder koud stromend water. De onderkant van het product kan daardoor beschadigd raken of van het product afvallen.
- Doe nooit zout of zout water in het lege voorverwarmde product omdat dat tot corrosie kan leiden. Een afname van de prestatie van het product is echter niet te verwachten.
- **OPGELET! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Schuif het kookgerei op glaskeramische kookplaten niet heen en weer!
- Til het kookgerei altijd op voordat u een positie op het kookoppervlak wijzigt om krassen op het oppervlak van de keramische glaskookplaat te voorkomen. Wij zijn niet aansprakelijk voor enige schade die anders kan ontstaan.
- Als kookgerei met een onbeschermde aluminium bodem op keramische oppervlakken heen en weer worden bewogen, kan dit sporen achterlaten. Deze sporen kunnen in de regel met een keramische reiniger verwijderd worden.
- Voordat u begint te koken, bevelen wij u aan het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het kookgerei met een schone, pluisvrije doek (bijv. microvezel) af te vegen. Dit vermindert het risico op krassen.
- **Voedselveilig:** Dit product beïnvloedt niet de smaak- of aroma-eigenschappen van bereide levensmiddelen.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 32 7/5/2026 11:28

## Compatibiliteit met kookplaten

- Het product is geschikt voor gas en elektrisch koken zowel als voor glaskeramische-, inductie- en halogeenkookplaten.
- **Bespaar energie!** Kies, om warmteverlies te vermijden, een kookplaat met een diameter gelijk aan die van de pan.

| IAN | Afmetingen pan | Effectieve diameter bodem |
|---|---|---|
| 523508_2601 | Ø 280 mm | Ø 249 mm |
| 525789_2601 | Ø 240 mm | Ø 209 mm |
| 525780_2601 | Ø 200 mm | Ø 174 mm |
| 525786_2601 | Ø 160 mm | Ø 134 mm |

- **Tip voor inductiekookplaten:** Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van het product. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van het kookgerei.
- Zet het product midden op de inductiekookplaat.
- **OPGELET!** Het product warmt snel op! Oververhit het kookgerei bij het voorverwarmen niet.
- Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.
- Om ervoor te zorgen dat het product goed werkt, moet het altijd op een kookoppervlak worden geplaatst dat overeenkomt met de in deze handleiding opgegeven effectieve bodemdiameter.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 33 7/5/2026 11:28

## Geschikt voor de oven

- Roestvrijstalen pannen met glazen deksels zijn ovenbestendig.
  - Het glazen deksel is hittebestendig tot 180 °C.
  - Roestvrijstalen pannen zijn hittebestendig tot 250 °C.

## Schoonmaken en onderhoud

- Het product is geschikt voor de afwasmachine.
- Gebruik bij op de hand wassen heet water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel. Gebruik om het materiaal niet te beschadigen geen scherpe en spitse voorwerpen of borstels.
- Gebruik geen schurende of krassende reinigingsmiddelen.
- Regelmatig schoonmaken van de product met scherpe schoonmaakmiddelen kan leiden tot beschadigingen en verkleuringen.
- Na verloop van tijd kunnen in het water opgeloste mineralen vlekken of verkleuringen van het product veroorzaken. U kunt deze verwijderen door er met een halve citroen over te wrijven. Hardnekkiger vlekken kunt u verwijderen met een oplossing bestaande uit negen delen water en één deel azijnzuur.

## Afvoer

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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 34 7/5/2026 11:28

## 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.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 35 7/5/2026 11:28

## 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 523508_2601 / IAN 525789_2601 / IAN 525780_2601 / IAN 525786_2601) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

## Service

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

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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 36 7/5/2026 11:28

## 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.

Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 523508_2601 / 525789_2601 / 525780_2601 / 525786_2601.

### Używać zgodnie z przeznaczeniem

Ten produkt jest przeznaczony do domowego przygotowywania posiłków i może być używany wyłącznie w tym celu. Każde inne użycie lub modyfikacja produktu są zabronione i mogą spowodować obrażenia ciała i / lub uszkodzenie produktu.



## Instrukcje bezpieczeństwa



⚠ **OSTRZEŻENIE! RYZYKO WYPADKU I UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!** Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem. Dzieci często lekceważą zagrożenia. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 37 7/5/2026 11:28

- W przypadku kuchenek gazowych należy umieścić produkt na środku płyty, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się ognia. Upewniać się, że uchwyt nie wystaje poza krawędź płyty kuchennej.
- Nigdy nie pozostawiać produktu bez nadzoru podczas podgrzewania tłuszczu: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- W przypadku przegrzania, które może wystąpić nawet po całkowitym odparowaniu płynu, nigdy nie zdejmuj natychmiast naczynia z palnika. Najpierw wyłączyć palnik, pozwolić produktowi całkowicie ostygnąć i wywietrzyć pomieszczenie.
- Nie wkładać do urządzenia ociekającego wodą mięsa. Rozpryskujący się na gorącej płycie kuchennej tłuszcz może łatwo spowodować pożar.
- Podczas gotowania uchwyt może się nagrzewać. Do ochrony używać uchwytów do garnków lub rękawic do grilla.
- Nie używać produktu, jeśli uchwyty są luźne.
- Jeśli uchwyt szklanej pokrywy jest luźny, to można to naprawić dokręcając nakrętkę.
- **OSTROŻNIE!** Zachowywać szczególną ostrożność podczas nalewania gorących płynów – w przeciwnym razie istnieje ryzyko oparzenia. Nie wylewać płynu pospiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** W razie konieczności należy używać uchwytu do garnków lub podobnych środków ochrony indywidualnej (ŚOI) podczas wylewania.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 38 7/5/2026 11:28

- **OSTROŻNIE!** Natychmiast zetrzeć odpowiednią ściereczką gorący olej lub inne płyny, które wyleją się z produktu lub skapną na powierzchnię podczas nalewania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- Zadbać o odpowiednią wentylację, aby w zamkniętym pomieszczeniu nie zebrał się dym.
- Produkt nie nadaje się do głębokiego smażenia!
- **UWAGA!** Szklana pokrywa jest delikatna i nieodporna na wstrząsy!

## Przed użyciem

- Przed pierwszym użyciem dokładnie wypłukać produkt i wygotować go 2–3 razy w wodzie, aby mieć pewność, że wszystkie pozostałości produkcyjne zostały całkowicie usunięte.

## Instrukcja obsługi

- Tylko w przypadku pokrywek szklanych: Nigdy nie schładzać gorącej szklanej pokrywki zimną wodą, ponieważ szok termiczny może spowodować jej pęknięcie i stanowić zagrożenie dla zdrowia.
- Ściśle przylegająca pokrywka może przykleić się do garnka podczas stygnięcia (efekt próżni). Aby tego uniknąć, przed pozostawieniem ich do ostygnięcia osuszyć brzeg naczynia i pokrywkę. Można również usunąć próżnię, krótko podgrzewając naczynie. Próżnia może również powstać, jeśli gorąca pokrywka zostanie położona na gładkiej powierzchni.
- Lekko natłuścić produkt.
- **UWAGA!** Nigdy nie podgrzewać pustego garnka. Produkt może się przegrzać i ulec uszkodzeniu.
- Po użyciu zawsze stawiać naczynia kuchenne na powierzchni żaroodpornej, a nie bezpośrednio na nieosłoniętym blacie.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 39 7/5/2026 11:28

- Podgrzewać potrawę na dużym lub średnim ogniu, a następnie gotować na mniejszym ogniu, aż będzie gotowa.
- Wysokie temperatury mogą powodować przebarwienia na zewnątrz produktu. Nie jest to wada materiałowa i nie wpływa to na jakość ani działanie produktu.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- Nigdy nie wlewać soli ani solanki do pustego, podgrzanego produktu, ponieważ może to prowadzić do korozji. Nie należy jednak spodziewać się zmniejszenia wydajności produktu.
- **UWAGA! RYZYKO ZARYSOWAŃ!** Unikać szurania naczyniem do gotowania po ceramicznej płycie grzejnej!
- Zawsze podnosić naczynia przed ich przesuwaniem po płycie grzewczej, aby uniknąć zarysowania płyty ceramicznej. Nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia.
- Przesuwanie naczyń kuchennych z odsłoniętym aluminiowym dnem tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą środka do czyszczenia ceramiki.
- Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna naczynia do gotowania czystą ściereczką niepozostawiającą włókien (np. z mikrowłókna). Dzięki temu zmniejszy się ryzyko zarysowań.
- **Bezpieczna żywność:** Produkt nie wpływa na smak i zapach przygotowywanych potraw.

## Kompatybilność z płytami grzewczymi

- Produkt nadaje się do stosowania na kuchennych płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych i halogenowych.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 40 7/5/2026 11:28

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy garnka.

| IAN | Wielkość garnka | Efektywna średnica dna |
|---|---|---|
| 523508_2601 | Ø280 mm | Ø249 mm |
| 525789_2601 | Ø240 mm | Ø209 mm |
| 525780_2601 | Ø200 mm | Ø174 mm |
| 525786_2601 | Ø160 mm | Ø134 mm |

- **Uwaga odnośnie płyt indukcyjnych:** W określonych okolicznościach mogą pojawić się zakłócenia, które wynikają z właściwości elektromagnetycznych cyrkulacji ciepła między źródłem ciepła i produktem. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza wady płyty indukcyjnej ani naczyń kuchennych.
- Produkt 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.

## Kompatybilność z piekarnikiem

- Garnki ze stali nierdzewnej ze szklanymi pokrywkami są odporne na działanie wysokiej temperatury.
  - Szklana pokrywka jest odporna na temperatury do 180 °C.
  - Garnki ze stali nierdzewnej są odporne na temperatury do 250 °C.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 41 7/5/2026 11:28

## Czyszczenie i konserwacja

- Produkt nadaje się do mycia w zmywarce.
- Myć ręcznie w gorącej wodzie i ogólnie dostępnymi detergentami. Unikać używania ostrych i spiczastych przedmiotów lub szczotek, aby nie uszkodzić materiału.
- Nie używać silnych lub ściernych środków czyszczących.
- Częste czyszczenie patelni za pomocą ostrych środków czyszczących może spowodować uszkodzenia i odbarwienia.
- Z czasem minerały zawarte w wodzie mogą zabrudzić lub odbarwić produkt. Można się ich pozbyć, pocierając produkt połówką cytryny. Uporczywe plamy można usunąć za pomocą mieszanki dziewięciu części wody i jednej części esencji octowej.

## Utylizacja

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

## 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.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 42 7/5/2026 11:28

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:



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 43 7/5/2026 11:28

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 523508_2601 / IAN 525789_2601 / IAN 525780_2601 / IAN 525786_2601) jako dowód zakupu.
Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowe, 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**

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 223974996
E-Mail: owim@lidl.pl



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 44 7/5/2026 11:28

# Úvod

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

Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 523508_2601 / 525789_2601 / 525780_2601 / 525786_2601 otevřít příslušný návod k obsluze.

## Užívání ke stanovenému účelu

Výrobek je vhodný pro přípravu pokrmů v domácnosti a smí být používán pouze k tomuto účelu. Jiné použití nebo úprava výrobku je zakázána a může vést ke zraněním a poškození výrobku.



# Bezpečnostní pokyny



⚠ **VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEBEZPEČÍ ÚRAZU PRO KOJENCE A DĚTI!** Nenechte děti nikdy hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení. Děti často podcení nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 45 7/5/2026 11:28

- Při vaření na plynových sporácích dbejte na to, aby byl výrobek umístěn uprostřed varné desky, aby nedošlo k přeskoku plamene. Ujistěte se, že rukojeť nepřesahuje okraj varné plochy.
- Nikdy nepouštějte výrobek z očí, když je v něm zahříván tuk: Přehřátý tuk se může vznítit. Pokud by tuk hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zaduste plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- V případě přehřátí, k němuž může dojít i po úplném odpaření tekutiny, nikdy nesundávejte nádobí z hořáku okamžitě. Nejprve vypněte hořák, nechte výrobek zcela vychladnout a vyvětrejte místnost.
- Do výrobku nevkládejte mokré maso. Tuk, který se rozstříkne na rozžhavenou varnou desku, může snadno způsobit požár.
- Rukojeť se může při vaření zahřát. Ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Výrobek nepoužívejte, když jsou rukojeti uvolněné.
- Pokud je rukojeť skleněného víka uvolněná, můžete ji znovu upevnit utažením matice.
- **OPATRNĚ!** Při nalévání horkých tekutin buďte obzvláště opatrní, jinak hrozí nebezpečí opaření. Nevylévejte kapalinu narychlo, ale zajistěte rovnoměrný průtok. Při vylévání se ujistěte, že se v bezprostřední blízkosti nezdržují žádné další osoby, zejména děti.
- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při vylévání chňapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **OPATRNĚ!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které vytékají z výrobku nebo kapají na varný povrch. V opačném případě hrozí nebezpečí požáru.
- Zajistěte dostatečné větrání, aby se zabránilo silnému zakouření v uzavřeném prostředí.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 46 7/5/2026 11:28

- Tento výrobek není vhodný k fritování!
- **VÝSTRAHA!** Skleněné víko je křehké/není odolné proti nárazům!

## Před použitím

- Před prvním použitím výrobek důkladně opláchněte a 2 až 3krát propláchněte vodou, aby se zcela odstranily všechny zbytky z výroby.

## Návod k použití

- Pouze pro skleněná víka: Nikdy nechlaďte horké skleněné víko studenou vodou, protože by mohlo prasknout v důsledku teplotního šoku a představovat pro vás nebezpečí.
- Dobře přiléhající víko se při ochlazování může přilepit k hrnci (vakuový efekt). Abyste tomuto efektu zabránili, osušte okraj nádoby a víko, než je necháte vychladnout. Vakuum můžete odstranit také tím, že nádobu krátce znovu zahřejete. Vakuum může také vzniknout, pokud položíte horké víko na hladký povrch.
- Výrobek lehce namažte tukem.
- **VÝSTRAHA!** Nikdy neohřívejte prázdný hrnec. Výrobek by se přehřál a poškodil.
- Po použití vždy položte nádobí na žáruvzdornou podložku, nikoli přímo na nechráněnou pracovní desku.
- Jídlo zahřívejte na vysokém/středním plameni a poté ho duste na nižším plameni, dokud není hotové.
- Vysokými teplotami mohou vzniknout změny barvy vnější strany výrobku. Nejedná se o známku vadného materiálu a nezhoršuje to kvalitu nebo funkci výrobku.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 47 7/5/2026 11:28

- Nikdy nedávejte horký výrobek pod tekoucí studenou vodu. Spodní část výrobku by se tím mohla poškodit nebo z výrobku odpadnout.
- Do prázdného, předehřátého výrobku nikdy nepřidávejte sůl nebo solný roztok, protože by to mohlo vést ke korozi. Omezení výkonu výrobku se však neočekává.
- **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ŠKRÁBANCŮ!** Vyhněte se posouvání nádobí tam a zpět na sklokeramických varných polích!
- Před změnou polohy nádobí na varné desce jej vždy zvedněte, abyste zabránili poškrábání sklokeramické varné desky. Neneseme odpovědnost za škody, které by jinak mohly nastat.
- Když se pohybuje nádobím s volným hliníkovým dnem tam a zpět na keramických površích, může to zanechávat stopy. Tyto skvrny lze obecně odstranit keramickým čisticím prostředkem.
- Než začnete s vařením, doporučujeme, abyste otřeli povrch varného pole a dno nádobí čistou, nežmolkující látkou (například z mikrovlákna). Tím snížíte riziko poškrábání.
- **Bezpečné pro potraviny:** Tento výrobek neovlivňuje chuť ani vůni připravovaných pokrmů.

## Kompatibilita s varnými deskami

- Výrobek je vhodný pro plynová, elektrická, sklokeramická, indukční a halogenová varná pole.
- **Šetřete energii!** Aby nedocházelo ke ztrátám tepla, měli byste zvolit varnou desku o průměru, který odpovídá průměru hrnce.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 48 7/5/2026 11:28

| IAN | Velikost hrnce | Efektivní průměr dna |
|---|---|---|
| 523508_2601 | Ø 280 mm | Ø 249 mm |
| 525789_2601 | Ø 240 mm | Ø 209 mm |
| 525780_2601 | Ø 200 mm | Ø 174 mm |
| 525786_2601 | Ø 160 mm | Ø 134 mm |

- **Pokyn pro indukční varná pole:** Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a výrobku. To je normální a neznamená to závadu indukčního varného pole ani nádobí.
- Výrobek je třeba umístit do středu na indukční varné pole.
- **VÝSTRAHA!** Vysoká rychlost ohřevu! Kuchyňské nádobí při předehřevu nepřehřejte.
- V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.
- Aby výrobek správně fungoval, musí být vždy umístěn na varnou plochu, která odpovídá efektivnímu průměru dna uvedenému v tomto návodu.

## Vhodnost pro použití v troubě

- Hrnce z nerezové oceli se skleněnými víky jsou vhodné do trouby.
  - Skleněné víčko je tepelně odolné do 180 °C.
  - Hrnce z nerezové oceli jsou tepelně odolné do 250 °C.

## Čištění a péče

- Výrobek je vhodný do myčky nádobí.
- Ruční mytí horkou vodou a běžným čisticím prostředkem. Vyhněte se používání ostrých a špičatých předmětů nebo kartáčů, abyste nepoškodili materiál.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 49 7/5/2026 11:28

- K čištění nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Časté čištění výrobku ostrými čistícími prostředky může vést k poškození a změnám barvy.
- V průběhu času mohou minerály ve vodě způsobit skvrny nebo zabarvení výrobku. Můžete je odstranit tak, že je potřete polovinou citronu. Odolnější skvrny lze odstranit směsí z devíti dílů vody a jednoho dílu octa.

## Zlikvidování

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

## 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.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 50 7/5/2026 11:28

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používaný 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 523508_2601 / IAN 525789_2601 / IAN 525780_2601 / IAN 525786_2601) 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**

(CZ) **Servis Česká republika**
Tel.: 800 143 873
E-Mail: owim@lidl.cz



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 51 7/5/2026 11:28

# 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.

Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla (IAN) 523508_2601 / 525789_2601 / 525780_2601 / 525786_2601 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

## Používanie v súlade s určením

Produkt je vhodný na prípravu jedál v domácom prostredí a smie sa používať len na tento účel. Akékoľvek iné používanie alebo modifikácia produktu je zakázaná a môže viesť k poraneniam a poškodeniam produktu.



## Bezpečnostné upozornenia



**⚠ VÝSTRAHA! OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU PRE KOJENCOV A DETI!**

Deti nikdy nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenia. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 52 7/5/2026 11:28

- Pri plynových varných doskách musí byť produkt umiestnený v strede varnej dosky, aby sa zabránilo unikaniu ohňa. Uistite sa, či rukoväť neprečnieva cez okraj varnej plochy.
- Produkt majte pod dozorom vždy, keď v ňom ohrievate tuk: Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plameň uhaste pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- V prípade prehriatia, ktoré môže nastať aj vtedy, keď sa tekutina úplne odparí, nikdy nesmiete dávať kuchynský riad hneď dole z horáka. Najprv horák vypnite, produkt nechajte úplne vychladnúť a vyvetrajte miestnosť.
- Do produktu nedávajte mokré kvapkajúce mäso. Tuk, ktorý vystrekne na žeravú varnú dosku, môže ľahko spôsobiť požiar.
- Rukoväť môže byť počas varenia horúca. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Produkt nepoužívajte, ak sú rukoväti uvoľnené.
- Ak je rukoväť sklenenej pokrievky uvoľnená, môžete ju upevniť dotiahnutím spojovacích matíc.
- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nezdržiavali 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 pri vylievaní vytečú z produktu alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Aby v uzatvorenom priestore nevznikol silný dym, zabezpečte dostatočné vetranie.
- Tento produkt nie je vhodný na vyprážanie!



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 53 7/5/2026 11:28

- **OPATRNE!** Sklenená pokrievka je rozbitná/nie je odolná voči nárazom!

## Pred použitím

- Produkt dôkladne opláchnite a pred prvým použitím ho 2- až 3-krát prevarte s vodou, aby sa kompletne odstránili všetky zvyšky z výroby.

## Návod na používanie

- Len pre sklenenú pokrievku: Horúcu sklenenú pokrievku nikdy neochladzujte studenou vodou, pretože pokrievka by sa pod vplyvom teplotného šoku rozbila a mohla by predstavovať nebezpečenstvo.
- Dobre priliehajúca pokrievka sa môže pri ochladzovaní prisať k hrncu (vákuový efekt). Aby ste sa tomuto efektu vyhli, pred ochladením by ste mali okraj kuchynského riadu a pokrievku osušiť. Vákua sa môžete zbaviť aj tak, že kuchynský riad znova na chvíľu zohrejete. Vákuum môže vzniknúť aj vtedy, keď horúcu pokrievku položíte na hladký povrch.
- Produkt jemne namastite.
- **OPATRNE!** Hrniec nikdy nezohrievajte, keď je prázdny. Produkt by sa prehrial a poškodil.
- Kuchynský riad po použití vždy položte na tepluvzdorný podklad, nikdy nie priamo na nechránenú pracovnú plochu.
- Jedlo ohrievajte na vysokom/strednom stupni a následne varte na nižšom stupni, kým nebude hotové.
- Vysoké teploty môžu zapríčiniť sfarbenie vonkajšej strany produktu. To nie je známka chybného materiálu a neovplyvňuje to kvalitu, ako ani funkciu produktu.
- Horúci produkt nikdy nechlaďte pod studenou tečúcou vodou. Tým by sa mohla spodná strana produktu poškodiť alebo z produktu odpadnúť.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 54 7/5/2026 11:28

- Do prázdneho predhriateho produktu nedávajte soľ ani soľný roztok, pretože to môže spôsobiť koróziu. Zníženie výkonu produktu to ale nespôsobí.
- **OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO ŠKRABANCOV!** Zabráňte šúchaniu produktu po sklokeramickej varnej doske!
- Keď chcete kuchynský riad na varnej ploche posunúť, vždy ho zdvihnite, aby ste sklokeramickú varnú plochu nepoškriabali. V opačnom prípade neručíme za škody, ktoré by mohli vzniknúť.
- Ak kuchynský riad s nechráneným hliníkovým dnom posúvate hore a dole po keramických plochách, môže to zanechať stopy. Väčšinou sa dajú odstrániť pomocou čističa na keramické dosky.
- Predtým, ako začnete s varením, odporúčame vám, aby ste utreli plochu varnej dosky a dno kuchynského riadu čistou handrou bez chlpov (napr. z mikrovlákna). Znížite tým riziko škrabancov.
- **Vhodné pre potraviny:** Tento produkt neovplyvňuje chuť ani vôňu pripravovaných potravín.

## Kompatibilita s varnými doskami

- Produkt je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické, indukčné a halogénové varné dosky.
- **Šetrite energiou!** Aby sa zabránilo strate tepla, zvoľte varnú dosku s priemerom, ktorý zodpovedá priemeru hrnca.

| IAN | Veľkosť hrnca | Efektívny priemer dna |
|---|---|---|
| 523508_2601 | Ø280 mm | Ø249 mm |
| 525789_2601 | Ø240 mm | Ø209 mm |
| 525780_2601 | Ø200 mm | Ø174 mm |
| 525786_2601 | Ø160 mm | Ø134 mm |



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 55 7/5/2026 11:28

- **Upozornenie pre indukčné dosky:** Za určitých podmienok môže vznikať hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a produktu. To je normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo nádob na varenie.
- Produkt umiestnite do stredu indukčnej varnej dosky.
- **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.

## Vhodnosť do rúry

- Hrnce z nehrdzavejúcej ocele so sklenenými pokrievkami sú vhodné do rúry.
  - Sklenená pokrievka je odolná voči teplotám do 180 °C.
  - Hrnce z nehrdzavejúcej ocele sú odolné voči teplotám do 250 °C.

## Čistenie a starostlivosť

- Produkt je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Produkt umývajte ručne s horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom na riad. Zabráňte používaniu ostrých a špicatých predmetov alebo kief, aby sa nepoškodil materiál.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne silné ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Časté čistenie produktu s ostrými čistiacimi prostriedkami môže spôsobiť poškodenie a sfarbenie.
- Časom môžu minerály vo vode spôsobiť fľaky alebo sfarbenia produktu. Zbaviť sa ich môžete tak, že ich pretriete polkou citróna. Nepoddajné fľaky môžete odstrániť zmesou deviatich dielikov vody a jedného dielika octu.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 56 7/5/2026 11:28

## Likvidácia

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

## Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi 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.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 57 7/5/2026 11:28

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 523508_2601 / IAN 525789_2601 / IAN 525780_2601 / IAN 525786_2601) 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.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 58 7/5/2026 11:28

## Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 523508_2601 / 525789_2601 / 525780_2601 / 525786_2601.

### Uso conforme a lo previsto

El producto es apto para preparar alimentos en el entorno doméstico, y solo puede utilizarse para tal fin. Queda prohibido cualquier otro uso o modificación del producto, y estos pueden provocar lesiones y daños en el producto.

## Indicaciones de seguridad



⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE Y RIESGO DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS!** Nunca deje sin vigilancia a los niños con el material de embalaje. El material de embalaje presenta riesgo de asfixia. Los niños a menudo subestiman los peligros. Mantenga siempre el material de embalaje fuera del alcance de los niños.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 59 7/5/2026 11:28

- En las placas de cocción a gas, asegúrese de que el producto se coloca en el centro del campo de cocción para evitar que el fuego llegue hasta usted. Asegúrese de que el asa no sobresalga del borde de la superficie de cocción.
- No pierda de vista el producto mientras se calienta la grasa: La grasa sobrecalentada puede incendiarse. ¡Si en algún momento la grasa se prendiera, nunca la extinga con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta de lana densa.
- En caso de sobrecalentamiento, que también puede producirse si el líquido no se ha evaporado por completo, no retire de inmediato la batería de cocción del quemador. Apague primero el quemador, deje que el producto se enfríe por completo, y ventile la estancia.
- No introduzca en el producto carne de la que gotee o chorree agua. La salpicadura de grasa sobre una placa de cocción caliente puede provocar un incendio con facilidad.
- El asa puede calentarse al cocinar. Para su protección, use agarradores o guantes para parrilla.
- No utilice el producto si las asas están sueltas.
- Si el asa de la tapa de cristal está suelta, puede volver a fijarla apretando las tuercas de unión.
- **¡CUIDADO!** Sea especialmente cuidadoso al verter líquidos calientes, ya que, de lo contrario, existiría peligro de escaldadura. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlos, compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentre en las inmediaciones.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, utilice al verter guantes para olla o un equipo de protección individual (EPI) efectivo comparable.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 60 7/5/2026 11:28

- **¡CUIDADO!** Con un paño adecuado, limpie de inmediato el aceite caliente u otros líquidos que al verter puedan discurrir desde el producto o gotear sobre la superficie de cocción. De no hacerlo, existiría peligro de incendio.
- Asegúrese de ventilar adecuadamente para que no se acumule demasiado humo en un entorno cerrado.
- ¡Este producto no es apto para freír!
- **¡ATENCIÓN!** ¡La tapa de cristal es frágil/no es resistente a los impactos!

## Antes del uso

- Enjuague el producto a conciencia y recuézalo con agua entre 2 y 3 veces antes de utilizarlo por primera vez, de modo que se eliminen por completo todos los residuos procedentes de la producción.

## Instrucciones de uso

- Solo para las tapas de cristal: Nunca enfríe una tapa de cristal caliente con agua fría, ya que la tapa podría hacerse añicos por el choque térmico y constituir un peligro para usted.
- Una tapa que se asiente bien puede fijarse a la olla al enfriarse (efecto vacío). Para evitar este efecto, seque el borde de la batería de cocción y la tapa antes de dejarlas enfriar. También puede eliminar el vacío calentando de nuevo brevemente la batería de cocción. Un vacío se puede generar además al colocar la tapa caliente sobre una superficie lisa.
- Engrase ligeramente el producto.
- **¡ATENCIÓN!** Nunca caliente la olla si está vacía. El producto se sobrecalentaría y deterioraría.
- Tras su uso, coloque siempre la batería de cocción sobre una base resistente al calor, no directamente sobre una encimera sin protección.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 61 7/5/2026 11:28

- Caliente la comida con potencia elevada/media, y déjela cocinarse a continuación con poca potencia hasta que esté lista.
- Las altas temperaturas pueden producir decoloraciones por la parte exterior del producto. Esto no es indicativo de ningún defecto de material ni afecta a la calidad ni al funcionamiento del producto.
- Nunca ponga el producto caliente bajo un chorro de agua fría. La parte inferior del producto podría dañarse o despegarse del producto.
- No añada nunca sal o salmuera al producto vacío y precalentado, ya que puede provocar corrosión. Sin embargo, no se espera que esto perjudique el rendimiento del producto.
- **¡ATENCIÓN! ¡RIESGO DE RAYADURAS!** ¡No arrastre la batería de cocción de un lado a otro sobre las placas de cocción de vitrocerámica!
- Levante siempre la batería de cocción antes de cambiar su posición sobre la superficie de cocción para evitar que la superficie de cocción de vitrocerámica se raye. De no hacerlo, no nos hacemos responsables de los daños que podrían producirse.
- Puede dejar marcas en las superficies de cerámica, si desplaza sobre ellas las baterías de cocción con base de aluminio expuesta. Por lo general, estas marcas pueden eliminarse con un limpiador de cerámica.
- Antes de empezar a cocinar, le recomendamos que limpie la superficie de las placas de cocción y la base de la batería de cocción con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, microfibra). Con ello se reduce el riesgo de rayaduras.
- **Apto para productos alimenticios:** Este producto no afecta al sabor ni al aroma de los alimentos preparados.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 62 7/5/2026 11:28

## Compatibilidad con placas de cocción

- El producto es adecuado para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, de inducción y de superficies halógenas.
- **¡Ahorre energía!** Para evitar la pérdida de calor, seleccione una placa de cocción que tenga un diámetro que corresponda al diámetro de la olla.

| IAN | Tamaño de la olla | Diámetro de base efectivo |
|---|---|---|
| 523508_2601 | Ø 280 mm | Ø 249 mm |
| 525789_2601 | Ø 240 mm | Ø 209 mm |
| 525780_2601 | Ø 200 mm | Ø 174 mm |
| 525786_2601 | Ø 160 mm | Ø 134 mm |

- **Nota para las placas de inducción:** En determinadas circunstancias puede escucharse un ruido que es debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y del producto. Esto es normal y no hace referencia a un defecto de su placa de inducción ni de la batería de cocción.
- El producto debe colocarse en el centro de la placa de inducción.
- **¡ATENCIÓN!** ¡Alta velocidad de calentamiento! No sobrecalentar las baterías de cocción 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 especificado en estas instrucciones.

## Aptitud para el uso en hornos

- Las ollas de acero inoxidable con tapas de cristal son aptas para horno.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 63 7/5/2026 11:28

- La tapa de cristal es resistente al calor hasta 180 °C.
- Las ollas de acero inoxidable son resistentes al calor hasta 250 °C.

## Limpieza y cuidado

- El producto es apto para el lavavajillas.
- Lavado a mano con agua caliente y detergente habitual en el mercado. Evite el uso de objetos afilados, puntiagudos o de cepillos, para no dañar el material.
- No utilice para limpiarlo productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- Una limpieza frecuente del producto con productos de limpieza agresivos puede dañar y decolorar el producto.
- Con el tiempo pueden aparecer en el producto manchas o decoloraciones debido a los minerales del agua. Estas pueden eliminarse frotando por encima de ellas con medio limón. Las manchas más resistentes puede eliminarlas utilizando una mezcla de nueve partes de agua por una de esencia de vinagre.

## Eliminación

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.

## Garantía

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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 64 7/5/2026 11:28

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 523508_2601 / IAN 525789_2601 / IAN 525780_2601 / IAN 525786_2601) como justificante de compra.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 65 7/5/2026 11:28

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

**Asistencia**

(ES) **Asistencia en España**

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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 66 7/5/2026 11:28

## 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 vejlledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 523508_2601 / 525789_2601 / 525780_2601 / 525786_2601.

### Forskriftsmæssig anvendelse

Produktet er beregnet til tilberedning af mad i private husholdninger og må kun anvendes til dette formål. Enhver anden anvendelse eller modificering af produktet er forbudt og kan medføre personskade og produktskade.

## Sikkerhedsanvisninger



⚠ **ADVARSEL! FARE FOR DØDSFALD OG ULYKKER FOR SMÅ BØRN OG SPÆDBØRN!** Børn må aldrig efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningsrisiko. Børn undervurderer ofte faresituationer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 67 7/5/2026 11:28

- På gaskogeplader skal produktet stilles nøjagtigt midt på kogeblusset, så flammerne ikke slikker op ad siden på det. Pas på, at håndtaget ikke rager ud over kogepladens kant.
- Efterlad aldrig produktet uden opsyn, når der opvarmes fedt i det: Overophedet fedt kan antænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Ved overophedning, som også kan forekomme ved tørkogning, må du aldrig fjerne kogegrejet fra kogepladen med det samme. Sluk først for kogepladen, lad produktet køle helt af, og udluft rummet.
- Læg ikke vådt kød i produktet. Fedtstænk på en varm kogeplade kan nemt medføre brand.
- Grebene kan blive varme under madlavning. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Produktet må ikke anvendes, hvis grebene sidder løst.
- Hvis glaslågets greb sidder løst, kan det fastgøres igen ved at spænde møtrikken.
- **FORSIGTIG!** Vær specielt forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der risiko for forbrænding. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær ved udhældning af væsker opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- **OBS!** Brug om nødvendigt en grillhandske eller et tilsvarende effektivt personligt værnemiddel (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Tør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad produktet eller drypper ned på kogepladen, af med en egnet klud. I modsat fald er der brandfare.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation for at undgå kraftig røg i et lukket miljø.
- Dette produkt er ikke egnet til friturestegning!



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 68 7/5/2026 11:28

- **OBS!** Glaslåget er skrøbeligt/ikke stødsikkert!

## Inden anvendelse

- Skyl produktet grundigt, og kog vand i det 2 til 3 gange, inden du tager produktet i brug, så eventuelle produktionsrester fjernes helt.

## Brugsanvisning

- Kun for glaslåg: Afkøl aldrig et varmt glaslåg med koldt vand, da den pludselige temperaturændring kan få glaslåget til at sprænge, og det kan være farligt for dig.
- Hvis låget sidder tæt mod kogegrejet, kan det suge sig fast på kogegrejet, når det afkøles (vakuumeffekt). For at undgå dette bør du tørre kanten af kogegrejet og låget af, inden du lader dem køle af. Du kan også afhjælpe vakuumeffekten ved kortvarigt at varme gryden op igen. Der kan også forekomme vakuumeffekt, hvis du lægger det varme låg på en glat overflade.
- Smør produktet let med fedt.
- **OBS!** Gryden må aldrig opvarmes, når den er tom. Produktet kan overophede og tage skade.
- Stil altid kogegrejet på et varmefast underlag efter brug og ikke direkte på en ubeskyttet bordplade.
- Varm maden op ved høj/medium varme, og lad den derefter simre ved lavere varme, indtil den er færdig.
- Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke en materialefejl og har ingen indflydelse på produktets kvalitet eller funktion.
- Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Herved kan produktets underside tage skade eller falde af produktet.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 69 7/5/2026 11:28

- Hæld aldrig salt eller saltlage i produktet, hvis det er tomt og forvarmet, da dette kan forårsage korrosion. Der forventes dog ikke en forringelse af produktets ydeevne.
- **OBS! RISIKO FOR RIDSER!** Undgå at skubbe og trække kogegrejet på glaskeramiske kogeplader!
- Løft altid kogegrejet, før du flytter det på kogepladen, for at undgå ridser i den glaskeramiske kogeplade. Vi hæfter ikke for skader, som skyldes dette.
- Hvis pander eller gryder med en synlig aluminiumsbund skubbes frem og tilbage på keramiske flader, kan det efterlade spor. Sådanne spor kan som regel fjernes med et rengøringsmiddel til keramiske flader.
- Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og kogegrejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (f.eks. mikrofiber). Det nedsætter risikoen for ridser.
- **Levnedsmiddelsikker:** Dette produkt påvirker hverken fødevarers smag eller aroma.

## Kompatibilitet med kogeplader

- Produktet er egnet til gas-, el-, glaskeramik-, induktions-, og halogenkogeplader.
- **Spar på energien!** Vælg en kogezone med en diameter, der svarer til produktets diameter, for at undgå varmetab.

| IAN | Grydestørrelse | Bundens effektive diameter |
|---|---|---|
| 523508_2601 | Ø 280 mm | Ø 249 mm |
| 525789_2601 | Ø 240 mm | Ø 209 mm |
| 525780_2601 | Ø 200 mm | Ø 174 mm |
| 525786_2601 | Ø 160 mm | Ø 134 mm |



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 70 7/5/2026 11:28

- **Vejledning for induktionskogeplader:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på en defekt induktionskogeplade eller kogegrej.
- Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen.
- **OBS!** Hurtig opvarmningshastighed! Kogegrejet må ikke overopvarmes ved forvarmning.
- Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.
- For at produktet kan fungere optimalt, skal det altid stilles på en kogezone, som passer til den i denne vejledning anførte effektive bunddiameter.

## Egnethed i ovn

- Gryder af rustfrit stål med glaslåg kan bruges i ovn.
  - Glaslåget er varmebestandigt op til 180 °C.
  - Gryder af rustfrit stål er varmebestandige op til 250 °C.

## Rengøring og pleje

- Produktet er egnet til opvaskemaskine.
- Vaskes i hånden med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande eller børster for ikke at beskadige materialet.
- Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- Hyppig rengøring med skrappe rengøringsmidler kan medføre beskadigelse og misfarvning af produktet.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 71 7/5/2026 11:28

- Med tiden kan der opstå pletter eller misfarvninger af produktet fra mineraler i vandet. Dem kan du fjerne ved at gnide dem med en halv citron. Genstridige pletter kan fjernes med en blanding af ni dele vand og en del eddikesyre.

## Bortskaffelse

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

## 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.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 72 7/5/2026 11:28

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 523508_2601 / IAN 525789_2601 / IAN 525780_2601 / IAN 525786_2601) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.
Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, 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.: 32 710005
E-Mail: owim@lidl.dk



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 73 7/5/2026 11:28

## Introduzione

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

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando del codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 523508_2601 / 525789_2601 / 525780_2601 / 525786_2601.

### Uso previsto

Il prodotto è adatto per la preparazione di cibi in ambito domestico e può essere usato solo per questo scopo. Qualsiasi altro uso o modifica del prodotto è proibito e può causare lesioni personali e danni al prodotto.

## Istruzioni di sicurezza



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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 74 7/5/2026 11:28

- Nel caso di piani cottura a gas assicurarsi di posizionare il prodotto al centro del piano cottura per evitare che il fuoco si propaghi. Assicurarsi che il manico non sporga oltre il bordo della superficie di cottura.
- Non distogliere mai lo sguardo dal prodotto mentre il grasso viene riscaldato: Il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Se il grasso dovesse bruciare, non spegnerlo mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- In caso di surriscaldamento che può manifestarsi anche quando il liquido è completamente evaporato, non togliere mai immediatamente la pentola dal bruciatore. Per prima cosa spegnere il bruciatore, lasciare raffreddare completamente il prodotto e ventilare l'ambiente.
- Non mettere carne bagnata e gocciolante nel prodotto. Il grasso che schizza su un piano cottura incandescente può facilmente provocare un incendio.
- Il manico può diventare caldo durante la cottura. Utilizzare delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.
- Non utilizzare il prodotto se i manici sono allentati.
- Se il manico del coperchio in vetro è allentato, è possibile fissarlo di nuovo stringendo il dado.
- **CAUTELA!** Procedere con particolare attenzione quando si versano liquidi caldi, in caso contrario sussiste pericolo di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente un guanto da cucina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 75 7/5/2026 11:28

- **CAUTELA!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dal prodotto o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste pericolo di incendio.
- Garantire una ventilazione adeguata per evitare fumo pesante in un ambiente chiuso.
- Questo prodotto non è adatto per friggere!
- **ATTENZIONE!** Il coperchio in vetro è fragile/non antiurto!

## Prima dell'utilizzo

- Pulire a fondo il prodotto e farlo bollire da 2 a 3 volte in acqua, prima di utilizzarlo per la prima volta per rimuovere completamente tutti i residui di fabbricazione.

## Istruzioni per l'uso

- Solo per il coperchio in vetro: Non raffreddare mai un coperchio in vetro caldo con acqua fredda, poiché il coperchio può scoppiare a causa dello shock termico e rappresentare un pericolo.
- Un coperchio ben aderente può fissarsi alla pentola durante il raffreddamento (effetto vuoto). Per evitare questo effetto, asciugare il bordo della pentola e il coperchio prima di lasciarli raffreddare. Il vuoto può essere eliminato inoltre riscaldando di nuovo brevemente la pentola. Un vuoto può insorgere anche quando il coperchio caldo viene collocato su una superficie liscia.
- Ungere leggermente il prodotto.
- **ATTENZIONE!** Non riscaldare mai la pentola quando è vuota. Il prodotto potrebbe surriscaldarsi e subire danni.
- Dopo l'uso collocare sempre la pentola su un supporto resistente al calore, non direttamente su un piano di lavoro non protetto.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 76 7/5/2026 11:28

- Scaldare i cibi a calore medio/elevato e poi lasciare cuocere a calore più basso, fino a quando sono pronti.
- Le alte temperature possono causare scolorimento sul lato esterno del prodotto. Questo non indica un difetto del materiale e non pregiudica né la qualità né il funzionamento del prodotto.
- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.
- Non aggiungere mai sale o salamoia nel prodotto vuoto preriscaldato, poiché ciò può causare corrosione. Tuttavia, non ci si aspetta una riduzione delle prestazioni del prodotto.
- **ATTENZIONE! PERICOLO DI GRAFFI!** Evitare di spostare avanti e indietro la padella sui piani cottura in vetroceramica!
- Sollevare sempre la pentola prima di variarne la posizione sulla superficie di cottura per evitare graffi alla superficie di cottura in vetroceramica. Non siamo responsabili per qualsiasi danno che potrebbe altrimenti verificarsi.
- Spostare avanti e indietro la pentola con fondo di alluminio esposto su superfici in ceramica può lasciare dei segni. Questi segni possono essere rimossi in generale con un detergente per ceramica.
- 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). In questo modo si riduce il rischio di graffi.
- **Sicuro per gli alimenti:** Questo prodotto non altera il sapore né l'aroma degli alimenti preparati.

## Compatibilità con piani cottura

- Il prodotto è adatto per piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, a induzione e alogeni.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 77 7/5/2026 11:28

- **Risparmia energia!** Per evitare perdite di calore, scegliere una piastra di cottura con un diametro corrispondente al diametro della pentola.

| IAN | Dimensioni della pentola | Diametro effettivo del fondo |
|---|---|---|
| 523508_2601 | Ø 280 mm | Ø 249 mm |
| 525789_2601 | Ø 240 mm | Ø 209 mm |
| 525780_2601 | Ø 200 mm | Ø 174 mm |
| 525786_2601 | Ø 160 mm | Ø 134 mm |

- **Suggerimento per l'uso su piani cottura a induzione:** In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e del prodotto. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o delle pentole.
- Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione.
- **ATTENZIONE!** Elevata velocità di riscaldamento! Non preriscaldare eccessivamente la padella.
- In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.
- Per un perfetto funzionamento del prodotto, posizionarlo sempre su una superficie di cottura che corrisponde al diametro effettivo del fondo indicato in queste istruzioni.

## Idoneità per il forno

- Le pentole in acciaio inossidabile con coperchi in vetro sono resistenti al forno.
  - Il coperchio in vetro è resistente al calore fino a 180 °C.
  - Le pentole in acciaio inossidabile sono resistenti al calore fino a 250 °C.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 78 7/5/2026 11:28

## Pulizia e manutenzione

- Il prodotto è adatto per la lavastoviglie.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo disponibile in commercio. Non utilizzare oggetti taglienti e appuntiti o spazzole, al fine di non danneggiare il materiale.
- Per la pulizia non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.
- Una pulizia frequente del prodotto con detersivi aggressivi può danneggiare e scolorire il prodotto.
- Con il tempo, i minerali presenti nell'acqua possono causare macchie o scolorimenti del prodotto. Questi possono essere eliminati sfregando su di essi mezzo limone. Le macchie più ostinate possono essere rimosse con una miscela di nove parti di acqua e una parte di essenza di aceto.

## Smaltimento

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

## Garanzia

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

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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 79 7/5/2026 11:28

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

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

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

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

## Gestione dei casi in garanzia

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 523508_2601 / IAN 525789_2601 / IAN 525780_2601 / IAN 525786_2601) come prova d'acquisto.
Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 80 7/5/2026 11:28

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.
Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

**Assistenza**

(IT) **Assistenza Italia**

Tel.: 800781188
E-Mail: owim@lidl.it



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 81 7/5/2026 11:28

## Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevétel 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.

Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kódot beolvasva egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 523508_2601 / 525789_2601 / 525780_2601 / 525786_2601 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

### Rendeltetésszerű használat

A termék ételek készítésére alkalmas háztartási használatban, és kizárólag erre a célra használható. Ettől eltérő használati mód vagy a termék módosítása tilos, és sérülésekhez és a termék károsodásához vezethet.



## Biztonsági utasítások



⚠ **FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐK ÉS GYERMEKEK SZÁMÁRA!** Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek gyakran alábecsülik a veszélyeket. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 82 7/5/2026 11:28

- Gázfőzőlapok esetén ügyeljen arra, hogy a terméket a főzőlap közepére helyezze, hogy elkerülje a láng felcsapódását. Ügyeljen arra, hogy a fogó ne lógjon túl a főzőlap szélén.
- Ne veszítse szem elől a terméket, miközben zsiradékot melegít benne: A túlhevült zsiradék lángra kaphat. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- Túlmelegedés esetén, amely akkor is előfordulhat, ha a folyadék teljesen elpárolgott, soha ne vegye le azonnal az edényt a főzőlapról. Először kapcsolja ki a főzőlapot, hagyja a terméket teljes mértékben lehűlni, majd szellőztesse ki a helyiséget.
- Ne tegyen a termékbe erősen átázott húsokat. Ha a zsiradék izzó főzőlapra fröccsen, könnyen tüzet okozhat.
- A fogó a főzés során felforrósodhat. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.
- Ne használja a terméket, ha a fogói kilazultak.
- Ha az üvegfedő fogója laza, azt a hollandi anya meghúzásával rögzítheti.
- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntése során legyen különösen elővigyázatos – 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 edényfogó kesztyűt, vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely kiöntéskor a termékből folyik ki, vagy a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le megfelelő kendővel. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 83 7/5/2026 11:28

- Zárt környezetben az erős füst elkerülése érdekében gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- A termék olajban sütésre nem alkalmas!
- **FIGYELEM!** Az üvegfedő törékeny/nem ütésálló!

## Használat előtt

- A gyártási maradékanyagok teljes eltávolítása érdekében az első használat előtt öblítse ki a terméket alaposan, majd forraljon fel benne vizet 2–3 alkalommal.

## Használati útmutató

- Csak az üvegfedőkhöz: Soha ne hűtse le forró üvegfedelet hideg vízzel, mert a hőmérsékleti különbség miatt a fedél szétrepedhet, és veszélyt jelenthet Önre nézve.
- A jól illeszkedő fedél a lehűlés során a fazékhoz tapadhat (vákuumhatás). Ennek a hatásnak az elkerülése érdekében törölje a főzőedény szélét és a fedelet szárazra, mielőtt ezeket hűlni hagyja. A vákuumot úgy is megszüntetheti, hogy a edényt rövid ideig újra felmelegíti. Vákuum akkor is keletkezhet, ha a forró fedelet egy sima felületre helyezi.
- Kenje be a terméket enyhén zsiradékkal.
- **FIGYELEM!** Ne melegítse a fazekat, ha az üres. Ettől a termék túlhevülhet és megsérülhet.
- Használat után mindig tegye az edényt hőálló alátétre, ne közvetlenül a védtelen munkalapra.
- Melegítse az ételt magas/közepes hőfokon, majd ezután főzze alacsonyabb hőfokon, amíg elkészül.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 84 7/5/2026 11:28

- A magas hőmérséklet elszíneződéseket okozhat a termék felszínén. Ez nem anyaghiba jele, és nincs hatással a termék minőségére vagy használhatóságára.
- 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.
- Soha ne öntsön sót vagy sós vizet az üres, előmelegített termékbe, mert az korróziót okozhat. Ez azonban a termék teljesítményére nem lesz hatással.
- **FIGYELEM! KARCOLÁSOK VESZÉLYE!** Az edényt ne tologassa az üvegkerámia lapokon!
- Mielőtt az edényt a főzőlapon áthelyezi, először emelje meg, hogy megelőzze az üvegkerámia főzőlap karcolódását. Ellenkező esetben a keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget.
- A szabadon lévő alumínium talppal rendelkező főzőedények ide-oda mozgatása nyomokat hagyhat a kerámiafelületeken. Ezek általában kerámiatisztítóval eltávolíthatók.
- A főzés megkezdése előtt ajánlatos a főzőlap felületét és az edény talpát is egy tiszta, szöszmentes (pl. mikroszálas) ruha segítségével áttörölni. Ezzel csökkenti a karcolódás kockázatát.
- **Élelmiszerbiztos:** A termék nincs hatással az elkészített élelmiszerek ízére vagy illatára.

## Kompatibilis főzőlapok

- A termék használható gáz-, elektromos-, üvegkerámia-, indukciós- és halogén főzőlapokon is.
- **Takarékoskodjon az energiával!** A hőveszteség elkerülése érdekében olyan főzőlapot válasszon, melynek átmérője megegyezik az edény átmérőjével.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 85 7/5/2026 11:28

| IAN | Az edény méreteHatékony talpátmérő | |
|---|---|---|
| 523508_2601 | Ø280 mm | Ø249 mm |
| 525789_2601 | Ø240 mm | Ø209 mm |
| 525780_2601 | Ø200 mm | Ø174 mm |
| 525786_2601 | Ø160 mm | Ø134 mm |

- **Tanácsok indukciós főzőlapokhoz:** Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak a hőforrás és a termék elektromágneses tulajdonságainak következtében. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy az edény hibájára.
- A terméket az indukciós főzőlap közepén helyezze el.
- **FIGYELEM!** Gyors felforrósodás! Előmelegítés során ne hevítse túl az edényt.
- Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.
- A termék megfelelő működése érdekében azt mindig arra a főzőfelületre kell helyezni, amely megfelel az ebben az útmutatóban megadott fenékátmérőnek.

## Használat sütőben

- A rozsdamentes acélból készült üvegfedővel rendelkező fazekak sütőbe helyezhetők.
  - Az üvegfedő 180 °C-ig hőálló.
  - A rozsdamentes acélból készült fazekak 250 °C-ig hőállóak.

## Tisztítás és ápolás

- A termék mosogatógépben mosható.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 86 7/5/2026 11:28

- Kézi mosogatás forró vízzel és hagyományos mosogatószerrel. Ne használjon hegyes és éles tárgyakat vagy keféket, mert azok kárt tehetnek az anyagban.
- A tisztításhoz ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószereket.
- A termék gyakori tisztítása erős tisztítószerekkel annak sérüléséhez és elszíneződéséhez vezethet.
- Idővel a vízben jelen lévő ásványi anyagok a terméken foltokat vagy elszíneződéseket okozhatnak. Ezektől úgy szabadulhat meg, ha bedörzsöli őket egy fél citrommal. A makacsabb foltok eltávolításához használja kilenc rész víz egy rész ecetesszencia keverékét.

## Mentesítés

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

## 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.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 87 7/5/2026 11:28

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 elintézhetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 523508_2601 / IAN 525789_2601 / IAN 525780_2601 / IAN 525786_2601) a vásárlás tényének az igazolására.
Kéjük, 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.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 88 7/5/2026 11:28

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

**Szerviz**

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0680021225
E-mail: owim@lidl.hu



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 89 7/5/2026 11:28

## Introdução

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

Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com. Ao digitalizar o código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 523508_2601 / 525789_2601 / 525780_2601 / 525786_2601.

### Utilização prevista

O produto é adequado para a preparação de alimentos em ambientes domésticos e só pode ser utilizado para este fim. Qualquer outra utilização ou modificação do produto é proibida e pode causar ferimentos e danos no produto.

## Indicações de segurança



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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 90 7/5/2026 11:28

- Ao utilizar placas a gás, certifique-se de que coloca o produto no centro da placa para evitar a propagação do fogo. Certifique-se de que a pega não ultrapassa a borda da superfície de cozedura.
- Nunca deixe o produto sem vigilância enquanto a gordura estiver a aquecer: A gordura quente pode incendiar-se. Se o óleo pegar fogo nunca apagar com água! Apague as chamas com uma tampa ou um cobertor espesso.
- Em caso de sobreaquecimento, o qual pode ocorrer mesmo após a evaporação completa do líquido, a panela nunca deve ser retirada do lume de imediato. Primeiro, desligue o lume, deixe o produto arrefecer completamente e ventile o espaço.
- Não coloque carne que esteja a pingar no produto. A gordura projetada sobre uma placa quente pode facilmente causar um incêndio.
- A pega pode ficar quente durante a cozedura. Utilize pegas ou luvas para o churrasco para se proteger.
- Não utilize o produto se as pegas estiverem soltas.
- Se a pega da tampa de vidro estiver solta, pode voltar a fixá-la apertando a porca de capa.
- **CUIDADO!** Tenha especial cuidado ao verter líquidos quentes, caso contrário há perigo de queimadura. Não verta o líquido apressadamente, mantenha um fluxo constante. Ao verter, certifique-se de que nenhuma outra pessoa, especialmente crianças, se encontra nas proximidades imediatas.
- **ATENÇÃO!** Se necessário, utilize luvas de forno ou equipamento de proteção pessoal (EPI) igualmente eficaz ao verter.
- **CUIDADO!** Limpe imediatamente o óleo quente ou outros líquidos que escorram ou pinguem para a placa ao verter do o produto, utilizando um pano adequado. Caso contrário, existe perigo de incêndio.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 91 7/5/2026 11:28

- Proporcione ventilação adequada para evitar o fumo intenso num ambiente fechado.
- Este produto não é adequado para fritar!
- **ATENÇÃO!** A tampa de vidro é frágil/não é resistente ao choque!

## Antes da utilização

- Enxague bem o produto e ferva água no mesmo 2 a 3 vezes antes da primeira utilização para garantir a remoção completa de todos os resíduos de fabrico.

## Manual de instruções

- Apenas para tampas de vidro: Nunca arrefeça uma tampa de vidro quente com água fria, uma vez que o choque térmico pode fazer com que a tampa parta, podendo representar um perigo.
- Uma tampa bem fechada pode ficar presa ao tacho ao arrefecer (efeito de vácuo). Para evitar este efeito, seque a borda da panela e a tampa antes que as mesmas arrefeçam. Pode também eliminar o vácuo ao voltar a aquecer a panela brevemente. Também pode ocorrer vácuo quando a tampa quente é pousada numa superfície lisa.
- Coloque um pouco de gordura no produto.
- **ATENÇÃO!** Nunca aqueça o tacho se este estiver vazio. O produto poderia sobreaquecer e ficar danificado.
- Coloque sempre a panela sobre uma superfície resistente ao calor após a utilização, e não diretamente sobre uma bancada sem proteção.
- Aqueça os alimentos em lume médio-alto, e a seguir reduza o lume e cozinhe até ficarem prontos.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 92 7/5/2026 11:28

- As temperaturas altas podem causar uma descoloração na parte exterior do produto. Isto não indica um defeito de material e não afeta a qualidade nem o funcionamento do produto.
- Nunca colocar o produto quente sob água fria corrente. Isso poderá danificar a parte inferior do produto ou até separá-la do produto.
- Não coloque sal ou salmoura no produto pré-aquecido e vazio porque pode causar corrosão. Não se espera que a capacidade do produto fica afetada.
- **ATENÇÃO! PERIGO DE RISCOS!** Evite empurrar as panelas de um lado para o outro em cima das placas de vitrocerâmica!
- Levante sempre a panela antes de mudar a sua posição na superfície de cozedura para evitar arranhões na superfície vitrocerâmica. Caso contrário, não nos responsabilizamos por quaisquer danos que possam ocorrer.
- Mover as panelas com base de alumínio exposta para trás e para a frente em superfícies cerâmicas pode deixar marcas. Geralmente, essas marcas podem ser removidas com um produto de limpeza para cerâmica.
- Antes de começar a cozinhar, recomendamos que limpe a superfície da placa e o fundo das panelas com um pano limpo e sem fios (por exemplo, de microfibras). Desta forma, o risco de arranhões é reduzido.
- **Alimentos seguros:** Este produto não afeta o sabor nem o aroma dos alimentos confecionados.

## Compatibilidade com placas

- O produto é adequado para placas de gás, elétricas, vitrocerâmica e de halogénio.
- **Poupa energia!** Para evitar a perda de calor, selecione uma placa de cozinhar com um diâmetro que corresponda ao diâmetro do tacho.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 93 7/5/2026 11:28

| IAN | Tamanho do tacho | Diâmetro efetivo da base |
|---|---|---|
| 523508_2601 | Ø 280 mm | Ø 249 mm |
| 525789_2601 | Ø 240 mm | Ø 209 mm |
| 525780_2601 | Ø 200 mm | Ø 174 mm |
| 525786_2601 | Ø 160 mm | Ø 134 mm |

- **Indicação para as placas de indução:** Em determinadas circunstâncias pode surgir um ruído que é provocado pelas propriedades eletromagnéticas da fonte de calor e do produto. Isto é normal e não é nenhuma indicação de algum dano na placa de indução ou das panelas.
- O produto deve ser colocado no centro da placa de indução.
- **ATENÇÃO!** Alta velocidade de aquecimento! Não sobreaquecer as panelas durante o pré-aquecimento.
- Em caso de sobreaquecimento deve arejar totalmente o espaço.
- Para o produto funcionar corretamente, coloque-o sempre sobre uma superfície de cozinhar que corresponda ao diâmetro efetivo da base indicado nas presentes instruções.

## Adequado para o forno

- Os tachos de aço inoxidável com tampas de vidro podem ir ao forno.
  - A tampa de vidro é resistente ao calor até 180 °C.
  - Os tachos de aço inoxidável são resistentes ao calor até 250 °C.

## Limpeza e manutenção

- O produto é adequado para a máquina de lavar loiça.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 94 7/5/2026 11:28

- Lavar à mão com água quente e detergente da loiça comum. Evite usar objetos afiados e agudos ou escovas para não danificar o material.
- Não utilize detergentes agressivos ou corrosivos para a limpeza.
- A limpeza frequente do produto com detergentes abrasivos pode causar danos e alterações de cor.
- Com o tempo, os minerais na água podem causar manchas ou alterações de cor no produto. Pode eliminar as mesmas esfregando meio limão sobre elas. As manchas mais difíceis podem ser eliminadas com uma mistura de nove colheres de água e uma colher de vinagre.

## Eliminação

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

## Garantia

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

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

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



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 95 7/5/2026 11:28

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

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

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

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

**Procedimento no caso de ativação da garantia**

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

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 523508_2601 / IAN 525789_2601 / IAN 525780_2601 / IAN 525786_2601) como comprovativo da mesma.
Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.
Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 96 7/5/2026 11:28

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

**Assistência Técnica**

(PT) **Serviço Portugal**

Tel.: 800849000

E-Mail: owim@lidl.pt



08_525780_525786_525789_2601_OS_DE_GB_FR_NL_BE_PL_CZ_SK_AT_DK_HU_IT_ES_PT_02.indb 97 7/5/2026 11:28