105 mm

105 mm

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

Size: A6 Update by *Paperback Inno*

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

IAN 517488_2601
IAN 514194_2601
IAN 517487_2601

2

SILVERCREST®



PREMIUM CAST IRON CASSEROLE DISH

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

(FI)
PREMIUM-VALURAUTAPATA
Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)
PREMIUM GJUTJÄRNSGRYTA
Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(DK)
PREMIUM STØBEJERNSGRYDE
Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(PL)
GARNEK ŻELIWNY
Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(LT)
„PREMIUM“ KETAUS PUODAS
Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)
PREMIUM MALMPOTT
Kasutamis- ja ohutusjuhised

(LV)
“PREMIUM” KVALITĀTES ČUGUNA KATLS
Ekspluatācijas un drošības norādījumi

IAN 517488_2601
IAN 514194_2601
IAN 517487_2601

00_517488_514194_517487_2601_Cover_CB2.indd 1-2 19/5/2026 1:00 PM

GB	Operation and safety notes	Page	3
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	11
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	19
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	27
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	35
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psl	44
EE	Kasutamis- ja ohutusjuhised	Lehekülg	52
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	Lpp.	60

Introduction ..... Page 4

Intended use ..... Page 4

Specifications ..... Page 4

Safety instructions ..... Page 4

Use ..... Page 6

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

Cleaning and care ..... Page 8

Disposal ..... Page 9

Warranty ..... Page 9

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 3 19/5/2026 1:00

Introduction

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

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601.

Intended use

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

Specifications

Oven safe up to 260 °C



Safety instructions

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

- 

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

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 4 19/5/2026 1:00

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

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 5 19/5/2026 1:00

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

Use

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

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 6 19/5/2026 1:00

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

Notes:

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

Information for use with induction hobs

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

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

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 7 19/5/2026 1:00

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

Cleaning and care

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

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 8 19/5/2026 1:00

Disposal

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

Warranty

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

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

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

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

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

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

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 9 19/5/2026 1:00

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_2601) available as proof of purchase.
You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.
If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.
You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service

(GB) **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 10 19/5/2026 1:00

Johdanto ..... Sivu 12

Tarkoituksenmukainen käyttö ..... Sivu 12

Tekniset tiedot ..... Sivu 12

Turvallisuusohjeet ..... Sivu 12

Käyttö ..... Sivu 14

Induktioliesiä koskeva huomautus ..... Sivu 15

Puhdistus ja hoito ..... Sivu 16

Hävittäminen ..... Sivu 16

Takuu ..... Sivu 17

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 11 19/5/2026 1:00

Johdanto

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Olet valinnut korkealaatuisen tuotteen. Tutustu laitteeseen ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Lue sitä varten tämä käyttöohje ja turvallisuusohjeet. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja ilmoitetulla käyttöalalla. Säilytä käyttöohje paikassa, josta löydät sen aina. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

Voit ladata ja tarkastella tätä ja lukuisia muita käyttöohjeita osoitteesta www.lidl-service.com. Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidlin palvelusivustolle (www.lidl-service.com), jossa voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumeron (IAN) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601.

Tarkoituksenmukainen käyttö

Tuote on tarkoitettu elintarvikkeiden kypsennykseen. Se soveltuu kaasu-, sähkö-, halogeeni-, induktio- ja keraamisille liesille. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön.

Tekniset tiedot

Uuninkestävä kork. 260 °C

Turvallisuusohjeet

SÄILYTÄ KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEET MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN!

- 
  Huomioi, että kahvat ja nupit kuumenevat käytön aikana. Käytä siksi patalappuja tai uunikintaita käsiesi suojaksi.
- Aseta kuumentunut tuote aina kuumuutta kestävälle alustalle eikä suojaamattomalle työtasolle.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 12 19/5/2026 1:00

- Rasvaa kuumennettaessa on erityisen tärkeää, että tuotetta ei jätetä ilman valvontaa. Rasva voi nopeasti ylikuumentua ja syttyä tuleen. Jos rasva syttyy palamaan, älä missään tapauksessa sammuta sitä vedellä! Sammuta liekit kannella tai tiiviillä villapeitteellä.
- Huomioi, että tuotetta ei saa kuumentaa tyhjänä. Muutoin emali voi murtua.
- Käytä vain kuumuutta kestäviä muovi- tai puulastoja, jotta emalipinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa paistettavaa suoraan tuotteessa.
- Älä laita märkää lihaa kuumaan rasvaan. Kuumalle liesilevylle roiskuva rasva voi aiheuttaa helposti tulipalon.
- **HUOMIO!** Nosta aina tuotetta, kun kypsennät lasipintaisella liedellä (esim. keraaminen-, halogeeni- tai induktioliesi) tai uunissa. ÄLÄ KOSKAAN liikuta tuotetta tällaisilla pinnoilla, sillä tuotteen pohja, liesi tai uuni voi vahingoittua.
- Kaasuliekki tulee säätää aina tuotteen pohjan mukaan niin, ettei se polta tuotteen sivuja.
- Tuote ei kestä mikroaaltouunia.
- Tuote on uuninkestävä! Aseta tuote ritilälle eikä uunin pohjalle.
- Tuote ei ole konepesunkestävä.
- Älä käytä kantta, jos kahva on löystynyt. Kiristä kannen ruuvia tarvittaessa.
- Tämä tuote ei sovellu uppopaistamiseen!
- Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta, jotta vältyt raskaalta savulta suljetussa tilassa.
-  **ELINTARVIKEKELPOINEN!** Tuotteella ei ole vaikutusta makuun tai hajuun.
- **VARO! PALOVAMMAN VAARA!** Ole erityisen varovainen, kun kaadat kuumia nesteitä. Kaada nesteet hitaasti ja tasaisesti. Varmista, ettei muita henkilöitä, etenkään lapsia, ole välittömässä läheisyydessä nestettä kaadettaessa.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 13 19/5/2026 1:00

- **VARO! PALOVAMMAN VAARA!** Käytä patalappuja, kun käytät tuotetta tai kaadat nesteitä.
- **HUOMIO!** Käytä nestettä kaadettaessa tarvittaessa patalappua tai vastaavaa tehokasta henkilönsuojainta (PPE).
- **VARO! TULIPALON VAARA!** Käytä sopivaa liinaa ja pyyhi välittömästi kuuma öljy tai muut nesteet, jotka valuvat kattilasta tai tippuvat keittotasolle kaatamisen aikana.
- **VARO! LOUKKAANTUMISVAARA!** Tuote ei saa altistua nopealle lämpötilan vaihtelulle, eli kuumaa suoraan uunista otettua tuotetta ei saa asettaa kylmille pinnoille. Muutoin tuotteeseen voi tulla lohkeamia, halkeamia, hiushalkeamia tai murtumia, jotka voivat johtaa henkilö- ja ainevahinkoihin.
- Älä käytä tuotetta, jos se on näkyvästi vääntynyt tai vaurioitunut.

Käyttö

- Keitä tuote 2–3 kertaa kuumalla vedellä ennen ensimmäistä käyttöä, jotta mahdolliset tuotantojäämät saadaan poistettua. Pese se lämpimällä astianpesuvedellä, huuhtele pelkällä vedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Sivele tuotteen sisäpohjaan hieman ruokaöljyä tai voita. Lämmitä sitä alhaisella lämmöllä. Kytke lämpö pienemmälle heti, kun rasva on imeytynyt pintaan. Odota 2–3 minuuttia, kunnes tuote on jäähtynyt, ja poista ylimääräinen rasva.
- Älä paista tai paahda liian korkeassa lämpötilassa. Koska valurauta varastoi hyvin lämpöä, keskitasoiset lämpötilat riittävät täysin kypsennykseen. Liian korkeat lämpötilat voivat pilata lopputuloksen tai ruoka, esim. munakas, voi tarttua pohjaan.
- Pidä huolta, että tuote ei kuumene liian nopeasti. Muutoin emali voi murtua, kun valurauta lämpölaajenee emalia nopeammin.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 14 19/5/2026 1:00

Huomautukset:

- Sisäpinnan vaalea emali sopii erityisesti ruokien hitaaseen kypsyttämiseen alhaisissa lämpötiloissa tai keskitasoisessa uunilämpötilassa.
- Kannen alapinnalla olevat nystyrät saavat aikaan kierron keittoastian sisällä. Ylösnouseva höyry tiivistyy kanteen, jonka nystyrät jakavat pisarat tasaisesti kypsennettävän päälle. Näin kypsennettävä pysyy mehukkaana ja säilyttää luonnollisen makunsa.
- Emalipinta ei sovellu rasvattomaan kypsennykseen. Käytä aina voita tai ruokaöljyä kypsennykseen ja varmista, että pohja on rasvan peitossa, ennen kuin keittoastia kuumenee.

Induktioliesiä koskeva huomautus

Säästä energiaa! Valitse liesilevy tuotteen pohjan kokoa vastaavasti, jotta lämpö ei mene hukkaan.

IAN	Pohjan tehollinen halkaisija
517488_2601	Ø 145 mm
514194_2601	Ø 190 mm
517487_2601	Ø 210 mm

- **Huomautus:** Tietyissä olosuhteissa voi kuulua ääni, joka johtuu lämmönlähteen tai tuotteen sähkömagneettisista ominaisuuksista. Tämä on normaalia eikä tarkoita, että induktioliesi tai tuote olisi viallinen.
- Tuote tulee asettaa keskelle induktioliesilevyä.
- **VARO!** Kuumenee nopeasti! Älä ylikuumenna tuotetta esilämmitettäessä.
- Ylikuumenemistapauksessa tila täytyy tuulettaa kunnolla.

38_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 15 19/5/2026 1:00

Puhdistus ja hoito

- Anna tuotteen aina ensin jäähtyä ennen puhdistusta. Älä koskaan upota kuumaa tuotetta kylmään veteen. Lämpötilaeron vuoksi emali voi vahingoittua. Älä myöskään täytä tuotetta kylmällä vedellä.
- Puhdista tuote kuumalla vedellä ja tavallisella astianpesuaineella.
- Liota ensin kiinnitarttuneet ruoanjäänteet ja poista ne sitten puukaapimella, pesusienellä tai harjalla.
- Älä koskaan käytä kovia puhdistusvälineitä, teräsvillaa ja/tai voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita kuten kloorivalkaisua, koska se voi vahingoittaa emalipintaa.
- Kuivaa tuote pesun jälkeen huolellisesti. Hiero tuotteen reunaan silloin tällöin ruokaöljyä, jotta siihen ei muodostu ruostetta.
- Säilytä tuotetta kuivassa ja hyvin ilmastoidussa paikassa.
- Kuivaa tuote puhdistuksen jälkeen huolellisesti kuivalla liinalla. Älä koskaan laita kosteaa tuotetta säilytykseen. Säilytä tuotetta hyvin ilmastoidussa paikassa kosteudelta suojattuna.
-  **VARO!** Huomioi, että emali voi vaurioitua, jos keittoastia tippuu tai saa kovan iskun.

Hävittäminen

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 16 19/5/2026 1:00

Takuu

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista ostohetkellä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuuaikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvaatimuksen vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on vioittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatruunat) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvina osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi nopea käsittely voidaan taata, pyydämme sinua toimimaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 17 19/5/2026 1:00

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_2601) todisteena tekemästäsi ostoksesta.
Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen etusivulta (vasen alareuna) tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.
Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun.
Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen.
Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

Huoltopalvelu

(FI) **Huoltopalvelu Suomi**
Puhelin: 09 42453024
E-Mail: owim@lidl.fi

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 18 19/5/2026 1:00

Inledning ..... **Sidan 20**

Avsedd användning ..... **Sidan 20**

Tekniska data ..... **Sidan 20**

Säkerhetsanvisningar ..... **Sidan 20**

Användning ..... **Sidan 22**

Information för användning med induktionshällar ..... **Sidan 23**

Rengöring och skötsel ..... **Sidan 24**

Avfallshantering ..... **Sidan 24**

Garanti ..... **Sidan 25**

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 19 19/5/2026 1:00

Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har valt en produkt av hög kvalitet. Gör dig bekant med produkten innan du använder den. Läs följande bruksanvisning och säkerhetsinformation. Använd endast produkten i enlighet med beskrivningen och för angivna ändamål. Förvara denna handledning på en säker plats. Överlämna även bruksanvisningen om du överlåter produkten till en tredje part.

Du kan ladda ned och titta på denna och många andra bruksanvisningar på www.lidl-service.com. Genom att skanna QR-koden kommer du direkt till webbplatsen Lidl service (www.lidl-service.com) där du kan öppna din bruksanvisning genom att mata in artikelnumret (IAN) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601.

Avsedd användning

Denna produkt är avsedd för att tillaga mat. Den är lämplig att använda tillsammans med gas-, el-, halogen- och induktionshällar samt keramiska hällar. Denna produkt är endast avsedd för privat användning. Den är inte avsedd för kommersiellt bruk.

Tekniska data

Ugnssäker till 260 °C

Säkerhetsanvisningar

SPARA ALLA SÄKERHETSANVISNINGAR OCH BRUKSANVISNINGEN FÖR FRAMTIDA REFERENS!

- 

  Tänk på att handtagen och knopparna kan bli varma vid matlagning. Använd därför grytlappar eller grytvantar som skydd.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 20 19/5/2026 1:00

- Placera den varma produkten på ett värmeskyddande underlägg och inte på en oskyddad yta.
- Vid matlagning är det mycket viktigt att hålla uppsikt över produkten när du värmer upp fett. Fett kan överhettas och antändas väldigt fort. Vid fettbrand, försök aldrig att släcka elden med vatten! Kväv elden med ett lock eller en tjock yllefilt.
- Värm aldrig upp produkten när den är tom. Om du gör det, kan emaljbeläggningen spricka.
- För att undvika att skada emaljbeläggningen, använd endast köksredskap tillverkade i värmebeständig plast eller trä. Skär inte mat direkt i produkten.
- Lägg aldrig i vått kött i varmt fett. Fett som stänker kan komma i kontakt med en het spisplatta och orsaka brand.
- **SE UPP!** Lyft alltid produkten när du använder den i ugnen eller på en glasyta (t.ex. glaskeramik-, halogen- och induktionshällar). Skjut aldrig på produkten på sådana ytor, då det kan skada produktens botten, spisen eller ugnen.
- Justera alltid gaslågan efter produktens botten – gaslågor ska ALDRIG nå produktens sidor.
- Produkten får inte användas i mikrovågsugn.
- Produkten är ugnssäker! Placera produkten på ett ugnsgaller, inte direkt på ugnens golv.
- Produkten får inte maskindiskas.
- Använd inte locket om dess handtag sitter löst. Dra åt locket vid behov.
- Denna produkt lämpar sig inte för fritering!
- Se till att ventilationen är tillräcklig för att undvika kraftig rökutveckling i slutna miljöer.
-  **TILLVERKAD AV MATERIAL SOM INTE ÄR SKADLIGT FÖR LIVSMEDEL!** Smaker och lukter påverkas inte av denna produkt.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 21 19/5/2026 1:00

- **SE UPP! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!** Var speciellt försiktig när du häller ut heta vätskor. Häll ut vätskan långsamt och jämnt. Se till att inga andra personer, framför allt inga barn, befinner sig i omedelbar närhet under uthällningen.
- **SE UPP! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!** Använd en grytlapp när du häller ut produkten eller vätskan.
- **SE UPP!** Använd vid behov en grytlappar eller jämförbart effektiv personlig skyddsutrustning (PSU) när du häller.
- **SE UPP! BRANDFARA!** Torka omedelbart, med en lämplig trasa, bort het olja eller andra vätskor som rinner ur kastrullen eller droppar på spishällen.
- **SE UPP! FARA FÖR PERSONSKADOR!** Utsätt inte produkten för snabba temperaturväxlingar, dvs. placera framför allt inte den heta produkten på en kall yta när den kommer ut ur ugnen/från spisen. I annat fall finns risk för splitter, sprickor, tunna sprickor eller brott, som kan leda till personskador och sakskador.
- Använd inte produkten om det finns tecken på deformation eller skador.

Användning

- Före den första användningen, koka upp vatten 2-3 gånger i produkten för att ta bort eventuella produktionsrester. Diska sedan produkten med varmt vatten och diskmedel, skölj noga med rent vatten och torka sedan produkten.
- Pensla produktens insida med lite olja eller smör. Värm långsamt upp produkten på låg temperatur. Sänk temperaturen så snart fettet har sugits in. Vänta 2-3 minuter tills produkten har svalnat och torka sedan bort överflödigt fett.
- Laga inte mat med höga temperaturer. Gjutjärn lagrar värme effektivt, så medelhög värme är tillräckligt. För höga temperaturer kan leda till sämre resultat eller till att livsmedel fastnar, t.ex. vid tillagning av omelett.
- Värm inte upp produkten för snabbt. Det kan leda till att emaljbeläggningen spricker, då gjutjärn expanderar snabbare än emaljbeläggningen.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 22 19/5/2026 1:00

Hänvisningar:

- Den ljusa emaljen på produktens insida är speciellt framtagen för att långsamt tillaga mat på vid låg temperatur eller vid mellanvärme i ugn.
- Upphöjningarna i lockets botten skapar cirkulation inuti kärlet vid tillagning. Stigande ånga kondenserar på locket och fördelas jämnt över maten via bitarna. Detta betyder att maten förblir saftig och behåller sin naturliga smak.
- Emaljytan är inte lämpad för torr tillagning. Använd alltid lite smör eller matolja och se till att produktens botten alltid är helt täckt med fett innan du värmer upp den.

Information för användning med induktionshällar

Spara energi! Välj en spisstorlek som passar för produktens botten för att förhindra förlust av värme.

IAN	Effektiv bottendiameter
517488_2601	Ø 145 mm
514194_2601	Ø 190 mm
517487_2601	Ø 210 mm

- **Hänvisning:** Under vissa omständigheter kan hällens och produktens elektromagnetiska egenskaper leda till att ljud hörs. Detta är normalt och tyder inte på någon skada hos induktionshällen eller produkten.
- Placera produkten mitt på värmezonen på induktionshällen.
- **SE UPP!** Hög uppvärmningshastighet! När du förvärmer produkten, var noga med att inte överhetta den.
- Vid överhettning, ventilera rummet ordentligt.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 23 19/5/2026 1:00

Rengöring och skötsel

- Låt alltid produkten svalna före disk. Sänk aldrig ned produkten i kallt vatten medan den fortfarande är varm. Temperaturchocken kan skada emaljen. Fyll inte heller produkten med kallt vatten.
- Diska produkten med varmt vatten och diskmedel.
- Blöt upp eventuella matrester och ta bort dem med en träskrapa, svamp eller borste.
- Använd aldrig hårda föremål, stålull och/eller slipande eller aggressiva rengöringsmedel som klorin – det kan skada emaljen.
- Torka produkten noggrant efter disk. Gnid in lite matolja i produktens kanter då och då för att förebygga ytrost.
- Förvara produkten i torrt och väl ventilerat utrymme.
- Torka av produkten grundligt med en torr trasa efter rengöring. Ställ aldrig undan produkten medan den fortfarande är fuktig. Förvara produkten på en ventilerad plats och på avstånd från ånga.
- 

  SE UPP! Tänk på att emaljen kan skadas om du tappar eller slår mot produkten.

Avfallshantering

Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 24 19/5/2026 1:00

Garanti

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantitiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter uppackning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara slitdelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

Handläggning av garantianspråk

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 25 19/5/2026 1:00

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_2601) för att bevisa köpet.
Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.
Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.
När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

Service

(SE) **Service Sverige**
Tel.: 0770 930 739
E-Mail: owim@lidl.se

(FI) **Service Finland**
Tel: 09 42453024
E-Mail: owim@lidl.fi

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 26 19/5/2026 1:00

Indledning ..... Side 28

Forskriftsmæssig anvendelse ..... Side 28

Tekniske data ..... Side 28

Sikkerhedsanvisninger ..... Side 28

Brug ..... Side 30

Vejledning for induktionskogeplader ..... Side 31

Rengøring og vedligeholdelse ..... Side 32

Bortskaffelse ..... Side 33

Garanti ..... Side 33

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 27 19/5/2026 1:00

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) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601.

Forskriftsmæssig anvendelse

Produktet er beregnet for tilberedning af fødevarer. Det kan anvendes med gas-, el-, halogen-, induktions- og glaskeramikkomfurer. Produktet er kun beregnet til privat brug. Produktet er ikke bruges til erhvervsmæssige formål.

Tekniske data

Kan anvendes i bageovne op til 260 °C



Sikkerhedsanvisninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSVEJLEDNINGER TIL SENERE ANVENDELSE!

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

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 28 19/5/2026 1:00

- Et varmt produkt skal altid stilles på et varmebestandigt underlag og ikke på en ubeskyttet arbejdsflade.
- Ved madlavning og opvarmning af fedtstoffer er det vigtigt, at produktet ikke lades ude af syne. Fedt kan hurtigt bliver overophedet og antænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Produktet må ikke opvarmes i tom tilstand. I modsat fald kan det føre til afsprængning af emalje.
- For ikke at beskadige emaljeoverfladen, må der kun anvendes køkkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ. Madvarer må ikke udskæres direkte i produktet.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- **OBS!** Løft altid produktet når der laves mad på hærdede glasflader (fx glaskeramisk-, halogen- og induktionskogeplader) eller i en ovn. Produktet må ALDRIG skubbes hen over sådanne overflader, idet produktets bund, kogeplade eller ovn kan tage skade.
- Gasflammer skal altid tilpasses produktets bund og må ALDRIG brænde op langs siderne.
- Produktet må ikke anvendes i mikrobølgeovn.
- Produktet kan anvendes i en bageovn! Anbring produktet på en dertil egnet rist og ikke på ovnbunden.
- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.
- Produktet må alrig bruges, hvis knoppen er løs. Spænd skruen i knoppen, hvis nødvendigt
- Dette produkt er ikke egnet til friturestegning!

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 29 19/5/2026 1:00

- I et indelukket område, skal du sørge for at der er nok ventilation, så du undgår meget røg.
-  **LEVNEDSMIDDELSIKKER!** Madvarernes smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.
- **FORSIGTIG! FORBRÆNDINGSFARE!** Vær specielt forsigtig, når du hælder varme væsker ud. Hæld væsken langsom og regelmæssigt ud. Vær ved udhældning af væsker opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- **FORSIGTIG! FORBRÆNDINGSFARE!** Benyt en grydelap ved håndtering af produktet eller væsker.
- **BEMÆRK!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG! BRANDFARE!** Tør straks varm olie eller andre væsker, der løber ud af gryden eller drypper ned på kogepladen, af med en egnet klud.
- **FORSIGTIG! FARE FOR KVÆSTELSER!** Foretag ikke et umiddelbar temperaturskift, dvs. stil i særdeleshed ikke det varme produkt direkte fra ovnen/komfuret og på en kold overflade. I så flad er der risiko for splintring, ridser, krakeleringer eller brud, som kan medføre person- og tingskader.
- Brug ikke produktet ved tegn på formation eller beskadigelser.

Brug

- Før ibrugtagning skal produktet koges med vand 2–3 gange for fuldstændig fjernelse af produktionsrester. Rengør produktet med varmt opvaskevand, skyl efter med rent vand og tør grundigt.
- Den indvendige side af produktet pensles med en smule olie eller smør. Varm det op ved lave temperaturer. Sænk temperaturen, så snart fedtet er trukket ind. Vent 2 til 3 minutter indtil produktet er afkølet og fjern overskydende fedt.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 30 19/5/2026 1:00

- Anvend ikke høje temperaturer ved madlavning og stegning. Eftersom støbejern har en særdeles god varmekapacitet, vil middeltemperaturer være fuldt tilstrækkelige. For høje temperaturer kan medføre dårlige resultater eller at maden brænder på, fx ved tilberedning af omeletter.
- Pas på, at produktet ikke opvarmes for hurtigt. I modsat fald kan det medføre at emaljen slipper, fordi støbejernet udvider sig hurtigere end emaljen.

Bemærk:

- Den lyse, indvendige emalje er specielt egnet til langsom tilberedning af retter ved meget lave temperaturer eller ved mellemhøje ovntemperaturer.
- Ved hjælp af rillerne på lågets underside dannes der et internt kredsløb i gryden ved madlavningen. Den opstigende damp kondenseres på låget og bliver jævnt fordelt på maden vha. rillerne. Det betyder at maden forbliver saftig og bevarer sin naturlige smag under madlavningen.
- Emaljeoverfladen er ikke egnet til at blive kogt tør. Anvend altid lidt smør eller spiseolie, og sørg for at bunden er helt dækket inden gryden opvarmes.

Vejledning for induktionskogeplader

Spar på energien! For at undgå varmetab, skal der bruges en kogeplade der svarer til produktbundens størrelse.

IAN	Bundens effektive diameter
517488_2601	Ø 145 mm
514194_2601	Ø 190 mm
517487_2601	Ø 210 mm

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 31 19/5/2026 1:00

- **Bemærk:** Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og produktets elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller produkt.
- Produktet skal placeres midt på induktionskogepladen.
- **FORSIGTIG!** Hurtig opvarmningshastighed! Sørg for ikke at overophede produktet under opvarmning.
- Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.

Rengøring og vedligeholdelse

- Produktet skal altid afkøles lidt før det rengøres. Et varmt produkt må aldrig nedsænkes i koldt vand. Ved et sådant temperaturchok kan emaljen tage skade. Produktet må heller ikke fyldes med koldt vand.
- Vask produktet med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
- Fastsiddende madrester blødgøres og fjernes derefter med en træskraber, grydesvamp eller børste.
- Anvend aldrig skarpe genstande, ståluld og/eller aggressive eller slibende rengøringsmidler som klorblegemidler, da disse kan beskadige emaljen.
- Produktet skal tørres omhyggeligt efter rengøring. Påfør jævnligt produktets kant en smule spiseolie for at forebygge flyverust, der kan forekomme i tidens løb.
- Opbevar produktet på et tørt og godt ventileret sted.
- Tør produktet grundigt af med en tør klud efter rengøring. Produktet må aldrig gemmes væk, når det er fugtigt. Produktet skal opbevares et ventileret sted, væk fra damp.
- 

  FORSIGTIG! Vær opmærksom på at emaljen kan blive beskadiget ved fald eller et kraftigt stød.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 32 19/5/2026 1:00

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.

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.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 33 19/5/2026 1:00

Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_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

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 34 19/5/2026 1:00

Wstęp ..... **Strona 36**

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..... **Strona 36**

Dane techniczne ..... **Strona 36**

Instrukcje bezpieczeństwa ..... **Strona 36**

Zastosowanie ..... **Strona 39**

Wskazówka dla stosujących płyty indukcyjne ..... **Strona 40**

Czyszczenie i konserwacja ..... **Strona 40**

Utylizacja ..... **Strona 41**

Gwarancja ..... **Strona 41**

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 35 19/5/2026 1:00

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) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Produkt służy do przygotowywani żywności. Jest odpowiedni do stosowania w kuchenkach gazowych, elektrycznych, halogenowych, indukcyjnych i ceramicznych. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do celów komercyjnych.

Dane techniczne

Odpowiednia temperatura piekarnika to maks. 260 °C

Instrukcje bezpieczeństwa

ZACHOWAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DO PRZYSZŁEGO WGLĄDU!

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 36 19/5/2026 1:00

-  Należy pamiętać, że uchwyty i pokrętła mogą się nagrzewać podczas gotowania. Z tego powodu należy używać łapek do garnków lub rękawic kuchennych.
- Gorący produkt należy stawiać wyłącznie na podkładkach żaroodpornych i nigdy na niezabezpieczonej powierzchni roboczej.
- Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania nie spuszczać z oczu urządzenia, w którym znajduje się tłuszcz. Tłuszcz może bardzo szybko się przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomienie zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Należy uważać, aby nie podgrzewać pustego produktu. Może to doprowadzić do odpryskiwania lakieru.
- Aby uniknąć uszkodzenia emaliowanej powłoki, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Produktów spożywczych nie wolno kroić bezpośrednio w produkcie.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- **UWAGA!** Zawsze podnosić produkt, jeśli stosowany jest na płycie grzejnej o szklanej powierzchni (np. na kuchence ceramicznej, halogenowej lub indukcyjnej) lub w piekarniku. Nigdy nie przesuwać produktu, ponieważ jego spód może uszkodzić powierzchnię kuchenki bądź piekarnika.
- Płomienie gazowe należy wyregulować względem podstawy urządzenia – NIGDY nie mogą sięgać ścian bocznych.
- Produkt nie jest odpowiedni do stosowania w mikrofalówkach.
- Produkt jest przeznaczony do stosowania w piekarnikach! Produkt należy stawiać na przeznaczonym do tego ruszcie, a nie na podłodze piekarnika.
- Produkt nie jest odpowiedni do mycia w zmywarce.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 37 19/5/2026 1:00

- Nigdy nie należy używać produktu, z poluzowanym uchwytem pokrywki. W razie potrzeby należy ponownie dokręcić złącze śrubowe uchwytu pokrywki.
- Ten produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu!
- Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.
-  **BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.
- **OSTROŻNIE! RYZYKO POPARZENIA!** Zachowywać szczególną ostrożność podczas nalewania gorących płynów. Płyn wylewać powoli i równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **OSTROŻNIE! RYZYKO POPARZENIA!** Podczas manipulowania produktem lub nalewania płynów używać uchwytu do garnków.
- **UWAGA!** Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwytu do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).
- **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POŻAROWE!** Natychmiast zetrzeć odpowiednią ściereczką gorący olej lub inne płyny, które wyleją się z garnka lub skapną na powierzchnię podczas nalewania.
- **OSTROŻNIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!** Nie należy dokonywać żadnych nagłych zmian temperatury, tj. w szczególności nie stawiać na zimnych powierzchniach gorącego produktu wyjętego prosto z pieca lub kuchenki. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować odpryski, pęknięcia, pęknięcia włoskowate lub złamania, co może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie mienia.
- Nie używać produktu, jeśli wykazuje jakiekolwiek oznaki deformacji lub uszkodzenia.

38_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 38 19/5/2026 1:00

Zastosowanie

- Przed pierwszym użyciem w urządzeniu należy 2–3 razy zagotować wodę, aby pozbyć się wszelkich pozostałości poprodukcyjnych. Następnie umyć produkt w ciepłej wodzie z mydłem, spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć.
- Za pomocą pędzelka posmarować olejem lub masłem wnętrze produktu. Rozgrzać urządzenie do niskiej temperatury. Zmniejszyć temperaturę, gdy tłuszcz wsiąknie. Odczekać 2 do 3 minut, aż produkt ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.
- Podczas gotowania lub pieczenia nie stosować wysokich temperatur. Żeliwo charakteryzuje się bardzo dobrą akumulacją ciepła, a więc średnie temperatury w zupełności wystarczą. W przeciwnym razie zbyt wysoka temperatura może sprawić, że wynik gotowania nie będzie zadowalający oraz doprowadzić do przywierania żywności, jak na przykład podczas robienia omletu.
- Należy przy tym uważać, aby nie nagrzewać produktu zbyt szybko. Może to spowodować odpryskiwanie lakieru, ponieważ żeliwo rozszerza się szybciej niż lakier.

Rady:

- Jasna emalia w środku nadaje się szczególnie do powolnego gotowania w bardzo niskich lub w średnich temperaturach piekarnika.
- Pokrętła na spodzie pokrywki zapewniają cyrkulację powietrza w naczyniu podczas gotowania. Unosząca się para skrapla się na pokrywce i jest równomiernie rozprowadzana po żywności. Dzięki temu żywność pozostaje soczysta podczas gotowania i zachowuje swój naturalny smak.
- Powierzchnia emaliowana nie nadaje się do gotowania na sucho. Przed podgrzaniem naczynia zawsze używać masła lub oleju i upewniać się, że dno jest całkowicie przykryte.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 39 19/5/2026 1:00

Wskazówka dla stosujących płyty indukcyjne

Oszczędzać energię! Wybrać palnik płyty grzejnej odpowiadający wielkości spodu produktu, aby uniknąć utraty ciepła.

IAN	Efektywna średnica dna
517488_2601	Ø 145 mm
514194_2601	Ø 190 mm
517487_2601	Ø 210 mm

- **Rada:** 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 uszkodzenia płyty indukcyjnej ani produktu.
- Produkt należy ustawić po środku płyty indukcyjnej.
- **OSTROŻNIE!** Duża szybkość nagrzewania! Nie przegrzewać produktu podczas podgrzewania.
- W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem należy zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Rozgrzanego produktu nigdy nie wolno polewać zimną wodą. Na skutek szoku termicznego może dojść do uszkodzenia lakieru. Produktu nie wolno napełniać zimną wodą.
- Opłukać produkt ciepłą wodą z dodatkiem dostępnego w handlu środka czyszczącego.
- Namoczyć zalegające resztki jedzenia, a następnie, w razie potrzeby, usunąć je za pomocą drewnianej skrobaczki, gąbki lub szczotki.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 40 19/5/2026 1:00

- W żadnym wypadku nie wolno stosować twardych przedmiotów, stalowej wełny ani agresywnych lub żrących środków czyszczących, takich jak wybielacze, ponieważ mogą one uszkodzić lakier.
- Po gruntownym oczyszczeniu należy osuszyć produkt. Od czasu do czasu należy przetrzeć krawędź produktu odrobiną jadalnego oleju, aby zapobiec korozji, która z czasem może zacząć się pojawiać.
- Produkt przechowywać w suchym i przewiewnym miejscu.
- Po czyszczeniu produkt dokładnie osuszyć suchą szmatką. Nigdy nie przechowywać produktu, gdy jest jeszcze wilgotny. Produkt przechowywać w przewiewnym pomieszczeniu z dala od pary.
-  **OSTROŻNIE!** Prosimy pamiętać, że lakier może ulec uszkodzeniu z powodu upadku lub silnego uderzenia.

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.

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.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 41 19/5/2026 1:00

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

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

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

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

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

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_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.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 42 19/5/2026 1:00

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

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 43 19/5/2026 1:00

Įžanga ..... **Psl 45**

Naudojimas pagal paskirtį ..... **Psl 45**

Techniniai duomenys ..... **Psl 45**

Saugos nuorodos ..... **Psl 45**

Naudojimas ..... **Psl 47**

Indukcinėms viryklėms skirta pastaba ..... **Psl 48**

Valymas ir priežiūra ..... **Psl 49**

Išmetimas ..... **Psl 50**

Garantija ..... **Psl 50**

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 44 19/5/2026 1:00

Įžanga

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminys. Prieš pradėdami naudotis šiuo gaminiu, iš pradžių su juo susipažinkite. Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir saugos nurodymus. Naudokite šį gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Laikykite šią instrukciją saugioje vietoje. Perduodami gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus!

Iš www.lidl-service.com svetainės galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų. Nuskaitę QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl" klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę prekės numerį (IAN) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis gaminys skirtas maistui ruošti. Jį galima naudoti su dujinėmis, elektrinėmis, halogeninėmis, indukcinėmis ir stiklo keramikos viryklėmis. Gaminys skirtas naudoti tik asmeninėms reikmėms. Jis nėra skirtas komerciniam naudojimui.

Techniniai duomenys

Saugu naudoti orkaitėje iki 260 °C

Saugos nuorodos

IŠSAUGOKITE VISAS SAUGOS NUORODAS IR NURODYMUS ATEIČIAI!

- 
  Atkreipkite dėmesį, kad gaminant rankenos gali įkaisti. Norėdami apsisaugoti, naudokite puodkėles ar virtuvės pirštines.
- Karštą gaminį visada dėkite ant karščiui atsparaus pagrindo ir nedėkite ant neapsaugoto stalviršio.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 45 19/5/2026 1:00

- Gaminio, kuriame šildomi riebalai, niekada negalima palikti be priežiūros. Riebalai gali greitai per daug įkaisti ir užsidegti. Užsidegus riebalams, niekada negesinkite jų vandeniu! Slopinkite liepsną dangčiu arba storu vilnoniu apklotu.
- Niekada nešildykite tuščio gaminio. Dėl to gali įskilti emalio danga.
- Kad nepažeistumėte emalio dangos, naudokite tik virtuvės įrankius iš karščiui atsparios plastmasės ar medienos. Nepjaustykite maisto produktų tiesiai gaminyje.
- Nedėkite varvančios mėsos į karštus riebalus. Riebalai besitaškantys iš įkaitusios keptuvės gali sukelti gaisrą.
- **DĖMESIO!** Visada kelkite gaminį, kai gaminate orkaitėje arba ant stiklo paviršiaus viryklių (pvz., stiklo keramikos, halogeninių ir indukcinių viryklių). NIEKADA nestumdykite gaminio ant tokių paviršių, kadangi galite pažeisti gaminio dugną, viryklės arba orkaitės paviršių.
- Visada pritaikykite liepsnos dydį pagal gaminio paviršiaus plotą – liepsna NIEKADA negali apimti gaminio šonų.
- Gaminio negalima naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Gaminį galima naudoti orkaitėje! Dėkite gaminį ant grotelių, o ne orkaitės paviršiaus.
- Gaminio negalima plauti indaplovėje.
- Niekada nenaudokite gaminio, jei dangčio rankena yra laisva. Jei reikia, priveržkite varžtą ant dangčio rankenos.
- Gaminys netinka gruzdinti.
- Užtikrinkite tinkamą vėdinimą, kad uždaroje patalpoje nesusidarytų daug dūmų.
- **SAUGUS LIESTIS SU MAISTU!** Šis gaminys nepakeičia skonio ir kvapo savybių.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 46 19/5/2026 1:00

- **ATSARGIAI! NUDEGIMO PAVOJUS!** Būkite ypač atsargūs pildami karštus skysčius. Pilkite skysčius lėtai ir tolygiai. Įsitikinkite, kad pilant šalia nėra kitų žmonių, ypač vaikų.
- **ATSARGIAI! NUDEGIMO PAVOJUS!** Dirbdami su gaminiu arba pildami skysčius, naudokite puodų laikiklį.
- **DĖMESIO!** Jei reikia, pildami naudokite puodų laikiklį arba panašiai veiksmingas asmenines apsaugos priemones (AAP).
- **ATSARGIAI! GAISRO PAVOJUS!** Karštą aliejų ar kitus skysčius, kurie išsilieja iš puodo arba laša ant gaminimo paviršiaus, nedelsiant nuvalykite tinkama šluoste.
- **ATSARGIAI! PAVOJUS SUSIŽALOTI!** Nedarykite iš karto jokių temperatūros pokyčių, t. y., ypač nedėkite karšto gaminio tiesiai iš orkaitės/viryklės ant šaltų paviršių. Jei to nepadarysite, gali atsirasti drožlių, įtrūkimų, itin plonų įtrūkimų arba lūžių, dėl kurių galite susižaloti ir sugadinti turtą.
- Nenaudokite gaminio, jei ant jo yra deformacijos arba pažeidimo požymių.

Naudojimas

- Prieš naudodami, nuo 2 iki 3 kartų įpylę į gaminį vandens užvirinkite, kad pašalintumėte visus gamybos likučius. Nuplaukite gaminį šiltu vandeniu ir plovikliu, o tada praskalaukite švariu vandeniu ir rūpestingai išsluostykite.
- Gaminio vidų ištepkite trupučiu aliejaus arba sviesto. Lėtai šildykite gaminį pasirinkę žemą temperatūrą. Įsigėrus riebalams sumažinkite temperatūrą. Palaukite maždaug nuo 2 iki 3 minučių, kol gaminys atvės, ir pašalinkite riebalų perteklių.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 47 19/5/2026 1:00

- Nekepkite ir neskrudinkite pasirinkę aukštą temperatūrą. Ketus puikiai išlaiko šilumą, todėl visiškai pakanka vidutinės temperatūros. Pasirinkę per aukštą temperatūrą, galite gauti nepatenkinamų gaminimo rezultatų arba maistas, pvz., omletas, gali prilipti.
- Neįkaitinkite gaminio per greitai. Dėl to gali įskilti emalio danga, įei ketus plėsis greičiau nei emalis.

Pastabos:

- Gaminio vidus padengtas lengvu emaliu, kuris specialiai sukurtas lėtai ruošti maistui pasirinkus žemą arba vidutinę orkaitės temperatūrą.
- Per išsikišimą apatinėje dangčio pusėje, gaminimo metu keptuvėje sukuriama cirkuliacija. Kylantis garas kondensuojasi ant dangčio, o tada tolygiai paskirstomas ant ruošiamo patiekalo. Dėl to maistas pagaminamas sultingas ir išlaiko natūralų skonį.
- Emalio paviršius netinka gaminti sausai. Prieš kaitindami keptuvę visada ištirpinkite šiek tiek sviesto ar įpilkite kepimo aliejaus ir įsitikinkite, kad dugnas tolygiai padengtas.

Indukcinėms viryklėms skirta pastaba

Taupykite energiją! Pasirinkite kaitvietę, atitinkančią gaminio dugno dydį, kad sumažintumėte šilumos nuostolius.

IAN	Naudingasis grindų skersmuo
517488_2601	Ø 145 mm
514194_2601	Ø 190 mm
517487_2601	Ø 210 mm

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 48 19/5/2026 1:00

- **Pastaba:** Tam tikromis sąlygomis gali atsirasti triukšmas – dėl elektromagnetinių šilumos šaltinio ir gaminio savybių. Tai yra normalu ir nerodo, kad jūsų indukcinė kaitlentė arba gaminys būtų pažeistas.
- Padėkite gaminį indukcinės kaitvietės viduryje.
- **ATSARGIAI!** Didelis įkaitimo greitis! Gaminio neperkaitinkite.
- Perkaitinus reikia gerai išvėdinti patalpą.

Valymas ir priežiūra

- Prieš plaudami gaminį, visada leiskite jam šiek tiek atvėsti. Niekada nepamerkite gaminio šaltame vandenyje, kol jis dar karštas. Dėl staigaus temperatūros pokyčio galima pažeisti emalį. Taip pat nepildykite gaminio šaltu vandeniu.
- Gaminį plaukite karštu vandeniu su šiek tiek įprasto indų plovimo skysčio.
- Pirmiausiai mirkykite maisto likučius ir pašalinkite juos mediniu gremžtuku, kempine arba šepetėliu.
- Niekada nenaudokite kietų objektų, plieno vatos ir/arba braižančių valymo priemonių, pavyzdžiui, baliklio, naudojant juos galima pažeisti emalį.
- Išplovę kruopščiai nusausinkite gaminį. Retkarčiais gaminio kraštelį patepkite nedideliu kiekiu kepimo aliejaus, kad nesusidarytų rūdys.
- Laikykite gaminį sausoje, gerai vėdinamoje vietoje.
- Išplovę gaminį kruopščiai nusausinkite sausa šluoste. Niekada nesandėliuokite gaminio, kai jis vis dar šlapias. Laikykite gaminį vėdinamoje vietoje ir toliau nuo garų.
-  **ATSARGIAI!** Įsidėmėkite, kad emalį galima pažeisti numetus arba sutrenkus gaminį.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 49 19/5/2026 1:00

Išmetimas

Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.

Garantija

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo atidžiai patikrintas. Esant medžiagų ar gamybos defektams, jūs turite įstatymines teises gaminio pardavėjo atžvilgiu. Ši garantija jokiais būdais neapriboja įstatymais nustatytų jūsų teisių.

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

Išpakavus gaminį, būtina nedelsiant pranešti apie bet kokius pažeidimus ar defektus, kurie jau buvo pirkimo metu.

Jei per 3 metus nuo šio produkto pirkimo datos išryškės medžiagų ar gamybos trūkumų, produktą savo nuožiūra nemokamai pataisysime arba pakeisime. Patvirtinus garantinį reikalavimą garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei pataisytoms dalims.

Garantija netaikoma, jei šis produktas apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas.

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis (pvz., baterijos, akumuliatoriai, žarnos, rašalo kasetės), taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., įjungikliams arba dalims iš stiklo.

38_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 50 19/5/2026 1:00

Veiksmai norint pasinaudoti garantija

Kad galėtume greitai apdoroti jūsų prašymą, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais:

Kreipdamiesi kokiu nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_2601).
Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.
Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

Klientų aptarnavimas

(LT) **Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva**

Tel.: 080033144
El. paštas: owim@lidl.lt

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 51 19/5/2026 1:00

Sissejuhatus ..... **Lehekülg 53**

Otstarbekohane kasutamine ..... **Lehekülg 53**

Tehnilised andmed ..... **Lehekülg 53**

Ohutusjuhised ..... **Lehekülg 53**

Kasutamine ..... **Lehekülg 55**

Märkus induktsioonpliitide kohta ..... **Lehekülg 56**

Puhastamine ja hooldus ..... **Lehekülg 57**

Jäätmekäitlus ..... **Lehekülg 58**

Garantii ..... **Lehekülg 58**

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 52 19/5/2026 1:00

Sissejuhatus

Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekvaliteedilise toote. Tutvuge tootega enne selle esmast kasutusele võtmist. Selleks lugege tähelepanelikult läbi allolev kasutusjuhend ja ohutusnõuded. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Hoidke see kasutusjuhend kindlalt teadaolevas kohas alles. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

Selle ja paljusid teisi kasutusjuhendeid saate alla laadida ja vaadata aadressilt www.lidl-service.com. QR-koodi skannimisel suunatakse teid otse Lidli klienditeeninduse veebilehele (www.lidl-service.com), kus saate oma kasutusjuhendi avada, sisestades artikli numbri (IAN) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601.

Otstarbekohane kasutamine

Toode on mõeldud toiduvalmistamiseks. See sobib gaasi-, elektri-, halogeen-, induktsioon- ja klaaskeraamilistele pliidiplaatidele. Toode on eranditult ette nähtud erakasutuse jaoks. See pole mõeldud kasutamiseks ettevõtluses.

Tehnilised andmed

Sobib kasutamiseks küpsetusahjus kuni 260 °C



Ohutusjuhised

HOIDKE KOGU OHUTUSTEAVE JA JUHISED EDASPIDISEKS ALLES!

- 

  Pidage silmas, et käepidemed ja nupud võivad toidu valmistamise ajal kuumeneda. Seetõttu kasutage enda kaitsmiseks pajalappe või grillikindaid.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 53 19/5/2026 1:00

- Asetage kuum toode alati kuumakindlale alusele, mitte kaitsmata tööpinnale.
- Toidu valmistamisel on väga oluline, et rasva sisaldavat toodet ei jäetaks järelevalveta. Rasv võib kiirelt üle kuumeneda ja süttida. Kui rasv on süttinud, ei tohi kustutamiseks mingil juhul vett kasutada! Summutage leegid kaanega või paksu villatekiga.
- Jälgige, et te ei soojendaks toodet tühjalt. Muidu võib email killuneda.
- Vältimaks emailpinna kahjustamist, kasutage ainult kuumakindlast plastist või puidust köögiriistu. Ärge hakkige toitu otse tootes.
- Ärge asetage tilkuvat liha kuuma rasva sisse. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiv rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.
- **TÄHELEPANU!** Tõstke toodet alati, kui valmistate toitu klaaspinnaga pliidiplaatidel (nt klaaskeraamilistel, halogeen-, induktsioonpliidiplaatidel) või ahjus. Ärge MITTE KUNAGI lükake toodet sellistel pindadel, sest see võib toote alumist külge, pliidiplaadi või ahju pinda kahjustada.
- Gaasileegid tuleb alati kohandada toote aluspinnaga ja need ei tohi MITTE KUNAGI põleda külgseintest kaugemal.
- Toode ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Toode sobib küpsetusahjus kasutamiseks! Asetage toode selleks ettenähtud restile ja mitte ahjupõrandale.
- See toode ei ole nõudepesumasinas pestav.
- Ärge kasutage kunagi toodet, mille kaanenupp on lahti. Vajaduse korral pinguldage kaanenupu kruvi.
- Toode ei sobi frittimiseks.
- Hoolitsege piisava õhutamise eest, et vältida tugevat suitsu suletud keskkonnas.
- 

  SOBIB KASUTAMISEKS TOIDUAINETEGA! See toode ei mõjuta maitse- ega lõhnaomadusi.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 54 19/5/2026 1:00

- **ETTEVAATUST! PÕLETUSOHT!** Olge äärmiselt ettevaatlik kuumade vedelike väljavalamisel. Valage vedelikud välja aeglaselt ja ühtlaselt. Jälgige, et väljavalamise ajal ei oleks lähedal teisi inimesi, eriti väikeseid lapsi.
- **ETTEVAATUST! PÕLETUSOHT!** Kasutage toote käsitsemisel või kuumade vedelike väljavalamisel pajalappe.
- **TÄHELEPANU!** Kasutage väljavalamisel vajadusel pajalappe või samaväärseid isikukaitsevahendeid (PPE).
- **ETTEVAATUST! TULEKAHJUOHT!** Pühkige kuum õli või muud vedelikud, mis väljavalamise käigus potist välja voolavad või keeduplaadile tilguvad, kohe ära sobiva lapi abil.
- **ETTEVAATUST! VIGASTUSOHT!** Ärge tehke otseseid temperatuurimuutusi, st eelkõige ärge asetage kuuma toodet otse ahjust/pliidist külmadele pindadele. Vastasel korral tekib purunemiste, pragunemiste, mikromõrade või murdumiste oht, mis võivad põhjustada inim- ja varakahjusid.
- Ärge kasutage toodet, kui sellel on deformatsioonide või kahjustuste märke.

Kasutamine

- Enne toote esmakordset kasutamist keetke selles 2 kuni 3 korda vett, et eemaldada kõik tootmisjäägid. Puhastage toodet sooja pesuveega, loputage puhta veega ja kuivatage põhjalikult.
- Pintseldage toote sisemust vähese õli või võiga. Soojendage seda madalal temperatuuril. Lülitage temperatuur madalamaks niipea, kui rasv on sisse imbunud. Oodake umbes 2 kuni 3 minutit, et toode jahtuks, ja eemaldage üleliigne rasv.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 55 19/5/2026 1:00

- Ärge kasutage keetmisel või röstimisel kõrget temperatuuri. Kuna malm on väga hea soojussalvesti, piisab täielikult keskmisest temperatuurist. Liiga kõrge temperatuur võib muidu põhjustada halbu toiduvalmistamise tulemusi või toidu külgejäämist, nt omleti puhul.
- Jälgige, et te ei kuumutaks toodet liiga kiiresti. Muidu võib email killuneda, kui malm paisub kiiremini kui email.

Märkused:

- Sisemuses olev hele email sobib spetsiaalselt toitude aeglaseks valmistamiseks väga madalal temperatuuril või keskmisel ahjutemperatuuril.
- Kaane alumisel küljel olevate mügarate abil tekib toiduvalmistamisel keedunõus ringlus. Üles tõusev aur kondenseerub kaanel ja mügarad jaotavad selle ühtlaselt toidule. Selle tulemusena jääb toit valmistamise ajal mahlaseks ja säilitab oma loomuliku maitse.
- Emailpind ei sobi toidu kuivalt valmistamiseks. Kasutage alati veidi võid või toiduõli ja veenduge, et põhi on täielikult kaetud, enne kui keedunõud kuumutate.

Märkus induktsioonpliitide kohta

Säästke energiat! Valige küpsetusplaadi suurus vastavalt toote põhja suurusele, nii on võimalik vältida soojuskadu.

IAN	Põranda efektiivne läbimõõt
517488_2601	Ø 145 mm
514194_2601	Ø 190 mm
517487_2601	Ø 210 mm

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 56 19/5/2026 1:00

- **Märkus:** Teatud olukorras võib esineda müra, mis on tingitud küttеallika ja toote elektromagnetilistest omadustest. See on tavapärane ja ei viita defektile teie induktsioonipliidi või toote juures.
- Toode tuleb asetada induktsioonpliidi plaadi keskele.
- **ETTEVAATUST!** Kuumeneb kiiresti! Ärge eelkuumutage toodet üle.
- Ülekuumutamise korral tuleb ruumi põhjalikult ventileerida.

Puhastamine ja hooldus

- Laske tootel enne puhastamist alati esmalt veidi jahtuda. Ärge kastke kunagi kuuma toodet külma vette. Temperatuurišokk võib emaili kahjustada. Ärge täitke toodet ka külma veega.
- Peske toodet kuuma veega ja tavalise nõudepesuvahendiga.
- Leotage esmalt tõrksaid toidujääke ja eemaldage need vajaduse korral puidust kaabitsa, käsna või harja abil.
- Ärge mingil juhul kasutage kõvu esemeid, terasvilla ega agressiivseid või abrasiivseid puhastusvahendeid (nt klooritud pleegitusaineid), sest need võivad emaili kahjustada.
- Kuivatage toode pärast puhastamist korralikult ära. Hõõruge toote serv aeg-ajalt väikese koguse toiduõliga sisse, et vältida pindmist roostet, mis võib aja jooksul tekkida.
- Hoidke toodet kuivas ja hästi ventileeritud kohas.
- Kuivatage toode pärast puhastamist hoolikalt kuiva rätikuga. Ärge kunagi pange toodet hoiule, kui see on veel niiske. Hoidke toodet õhutatud kohas ning aurust eemal.
-  **ETTEVAATUST!** Pange tähele, et email võib kukkumise või tugeva löögi tagajärjel kahjustuda.

38_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 57 19/5/2026 1:00

Jäätmekäitlus

Küsige vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.

Garantii

Toode on valmistatud rangete kvaliteedijuhiste järgi ja seda on enne tarnimist põhjalikult kontrollitud. Materjali- või tootmisdefektide korral on teil seaduslikud õigused toote müüja suhtes. Teie seadusjärgsed õigused ei ole mingil juhul piiratud meie allpool sätestatud garantiiga.

Selle toote garantii kehtib 3 aastat alates ostukuupäevast. Garantiiaeg algab ostukuupäevaga. Hoidke müügitšeki originaali kindlas kohas, kuna see dokument on vajalik ostu tõendamiseks.

Kõikidest kahjustustest või defektidest, mis esinesid juba ostmise ajal, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul alates ostukuupäevast materjali- või teostusviga, parandame või asendame selle omal valikul teie eest tasuta. Garantiiperioodi ei pikendata kinnitatud garantiinõudega. See kehtib ka asendatud ja parandatud osade kohta.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, või kui seda on valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid. See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapäraselt kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaslaetavad akud, voolikud, värvikassetid), ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lülitid või klaasist osad.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 58 19/5/2026 1:00

Garantii käsitlemine

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_2601).
Toote numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.
Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.
Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmnesid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

Teenindus

(EE) **Teenindus Eestis**

Tel: 8000049109
E-posti aadress: owim@lidl.ee

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 59 19/5/2026 1:00

Ievads..... **Lpp 61**

Paredzētais lietojums..... **Lpp 61**

Tehniskie parametri..... **Lpp 61**

Drošības norādījumi..... **Lpp 61**

Lietošana..... **Lpp 63**

Norāde par indukcijas plītīm..... **Lpp 64**

Tīrīšana un kopšana..... **Lpp 65**

Utilizācija..... **Lpp 66**

Garantija..... **Lpp 66**

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 60 19/5/2026 1:00

Ievads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlējies augstas kvalitātes izstrādājumu. Pirms pirmās lietošanas reizes iepazīstiet šo izstrādājumu. Rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Uzglabājiet šo instrukciju drošā vietā. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzi arī visu dokumentāciju.

Jūs varat skatīt un lejupielādēt šo un daudzas citas instrukcijas vietnē www.lidl-service.com. Noskenējot kvadrātkodu, tiks atvērta Lidl servisa tīmekļa vietne (www.lidl-service.com), kurā varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju, ievadot preces numuru (IAN) 517488_2601 / 514194_2601 / 517487_2601.

Paredzētais lietojums

Izstrādājums ir paredzēts pārtikas produktu gatavošanai. Tas ir piemērots gāzes, elektriskajām, halogēnajām, indukcijas un stikla keramikas plītīm. Izstrādājums ir paredzēts tikai privātai lietošanai. Tas nav paredzēts komerciālai lietošanai.

Tehniskie parametri

Piemērots lietošanai cepeškrāsnī līdz 260 °C temperatūrā

Drošības norādījumi

UZGLABĀJIET VISUS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS UN PAMĀCĪBAS TURPMĀKAI ATSAUCEI!

- 

  Ņemiet vērā, ka ēdiena gatavošanas laikā sānu rokturi un apaļie rokturi var sakarst. Tādēļ aizsardzībai izmantojiet trauku dvieli vai grila cimdus.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 61 19/5/2026 1:00

- Vienmēr novietojiet karstu izstrādājumu uz karstumizturīga paliktņa un nelieciet uz neaizsargātas darba virsmas.
- Gatavojot ir ļoti svarīgi neatstāt izstrādājumu un tajā uzkarsušās taukvielas bez uzraudzības. Tauki var ātri pārkarst un aizdegties. Ja tauki aizdegas, nedzēsiet tos ar ūdeni! Noslāpējiet liesmas ar vāku vai biezu vilnas segu.
- Raugiet, lai netiktu karsēts tukšs izstrādājums. Tas var novest pie emaljas lobīšanās.
- Lai nesabojātu emaljas pārklājumu, izmantojiet tikai karstumizturīgus plastmasas vai koka virtuves piederumus. Negrieziet pagatavoto produktu, kamēr tas atrodas izstrādājumā.
- Nelieciet karstās taukvielās gaļu, no kuras pil šķidrums. Taukiem uzpilot uz sakarsētas plīts virsmas, viegli var izcelties ugunsgrēks.
- **UZMANĪBU!** Gatavojot ēdienu uz plītīm ar stikla virsmu (piemēram, stikla keramikas, halogēna vai indukcijas plīts) vai cepeškrāsnī, vienmēr piepaceliet izstrādājumu. NEKAD nebīdiet izstrādājumu pa šādu virsmu, jo tā var tikt bojāta izstrādājuma apakša, plīts virsma vai cepeškrāsns.
- Gāzes liesmas izmērs vienmēr jāpielāgo izstrādājuma pamatvirsmas lielumam; liesma NEKAD nedrīkst apņemt sānu malas.
- Izstrādājums nav piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Izstrādājums ir piemērots lietošanai cepeškrāsnī! Lieciet izstrādājumu uz paredzētā režģa, nevis tieši uz cepeškrāsns pamatnes.
- Izstrādājums nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamās mašīnās.
- Nekad nelietojiet izstrādājumu, ja vāka rokturis ir vaļīgi. Ja nepieciešams, pievelciet vāka roktura skrūvi.
- Izstrādājums nav piemērots fritēšanai.
- Nodrošiniet atbilstošu ventilāciju, lai izvairītos no būtiskiem dūmiem slēgtā vidē.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 62 19/5/2026 1:00

-  **PIEMĒROTS PĀRTIKAS PRODUKTIEM!** Izstrādājums neietekmē garšas un smaržas īpašības.
- **PIESARDZĪBU! APDEGUMU RISKS!** Īpaši uzmanīgi strādājiet, ja izplūst karsti šķidrumi. Izlejiet šķidrumus lēni un vienmērīgi. Izliešanas laikā pārliecinieties, ka tiešā tuvumā neatrodas citas personas, jo īpaši bērni.
- **PIESARDZĪBU! APDEGUMU RISKS!** Strādājot ar izstrādājumu vai izlejot šķidrumus, izmantojiet lupatiņu.
- **UZMANĪBU!** Nepieciešamības gadījumā izliešanas laikā izmantojiet lupatiņu vai līdzvērtīgi efektīvus individuālos aizsardzības līdzekļus (IAL).
- **PIESARDZĪBU! UGUNSGRĒKA RISKS!** Uzreiz ar piemērotu drānu noslaukiet karstu eļļu vai citus šķidrumus, kas izlejot iztek no katla vai nopil uz sildvirsmas.
- **PIESARDZĪBU! SAVAINOŠANĀS RISKS!** Nepieļaujiet tiešas temperatūras izmaiņas, proti, it īpaši karstu izstrādājumu tieši no cepeškrāsns/plīts nelieciet uz aukstām virsmām. Pretējā gadījumā var rasties atslāņošanās, plaisas, sīkplaisas vai lūzumi, kas var izraisīt personu traumas un mantiskus zaudējumus.
- Neizmantojiet izstrādājumu ar deformāciju vai bojājumu pazīmēm.

Lietošana

- Pirms uzsākt lietošanu, 2 vai 3 reizes izvāriet izstrādājumā ūdeni, lai atbrīvotos no iespējamām ražošanas atliekvielām. Mazgājiet izstrādājumu siltā ziepjūdenī, noskalojiet to ar tīru ūdeni un rūpīgi nosusiniet.
- Ieziediet izstrādājuma iekšpusi ar nelielu daudzumu eļļas vai sviesta. Zemā temperatūrā uzsildiet izstrādājumu. Izslēdziet temperatūru, tiklīdz taukvielas ir izkusušas. Pagaidiet 2 līdz 3 minūtes, līdz izstrādājums atdziest un notīriet liekās taukvielas.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 63 19/5/2026 1:00

- Negatavojiet un necepiet augstā temperatūrā. Tā kā čuguns labi vada siltumu, gatavošanai pilnībā pietiek ar vidēju temperatūru. Pārāk augsta temperatūra var negatīvi ietekmēt gatavošanas rezultātu, respektīvi ēdiens var piedegt, piemēram, cepot omleti.
- Raugieties, lai izstrādājums netiktu uzkarsēts pārāk strauji. Tas var novest pie emaljas lobīšanās, jo čuguns izplešas ātrāk nekā emalja.

Norādes:

- Gaišā emalja iekšpusē ir īpaši piemērota lēnai ēdiena pagatavošanai ļoti zemā temperatūrā vai vidējā krāsns temperatūrā.
- Pateicoties vāka apakšpusē izvietotajiem izciļņiem gatavošanas laikā trauka iekšienē notiek gaisa cirkulācija. Tvaiks kondensējas uz vāka un pateicoties izciļņiem vienmērīgi izplatās uz ēdiena. Rezultātā ēdiens gatavošanas laikā saglabā sulīgumu un savu dabisko garšu.
- Emaljas virsma nav piemērota gatavošanai bez ūdens. Pirms uzkarsējat trauku, vienmēr lietojiet sviestu vai cepamo eļļu un pārliecinieties, ka trauka dibens ir pilnībā pārklāts ar taukvielām.

Norāde par indukcijas plītīm

Taupiet enerģiju! Lai izvairītos no siltuma zudumiem, izvēlieties plīts riņķi, kas pēc izmēra atbilst izstrādājuma pamatnes lielumam.

IAN	Pamatnes efektīvais diametrs
517488_2601	Ø 145 mm
514194_2601	Ø 190 mm
517487_2601	Ø 210 mm

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 64 19/5/2026 1:00

- **Norāde:** Noteiktos apstākļos var rasties troksnis, kas saistīts ar karsēšanas virsmas un izstrādājuma elektromagnētiskajām īpašībām. Tas ir normāli un neliecina par indukcijas plīts vai izstrādājuma defektu.
- Izstrādājums jānovieto indukcijas plīts riņķa vidū.
- **PIESARDZĪBU!** Ātri uzsilst! Raugiet, lai, iepriekš sildot, izstrādājums netiktu pārkarsēts.
- Pārkarsēšanas gadījumā telpas kārtīgi jāizvēdina.

Tīrīšana un kopšana

- Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet izstrādājumam nedaudz atdzist. Nekad neiemērciet karstu izstrādājumu aukstā ūdenī. Temperatūras šoka dēļ var tikt bojāta emalja. Nelejiet izstrādājumā aukstu ūdeni.
- Skalojiet izstrādājumu ar karstu ūdeni un parastu trauku mazgāšanas līdzekli.
- Pielipušās pārtikas atliekas vispirms atmiekšķējiet un tad noņemiet ar koka lāpstiņu, sūkli vai trauku suku.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet cietus priekšmetus, stiepļu sukas un/vai agresīvus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piem., hloru saturošus līdzekļus, jo tie var bojāt emalju.
- Pēc tīrīšanas kārtīgi nožāvējiet izstrādājumu. Ik pa laikam ieziediet izstrādājuma malas ar nedaudz pārtikas eļļas, lai izvairītos no korozijas, kas ar laiku var rasties.
- Izstrādājumu glabājiet sausā un labi vēdinātā vietā.
- Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusiniet izstrādājumu ar sausu dvieli. Nekad neglabājiet izstrādājumu, ja tas vēl ir mitrs. Glabājiet izstrādājumu vēdinātā vietā, kur tuvumā nav tvaiku.
- **PIESARDZĪBU!** Ņemiet vērā, ka nokrītot zemē vai stipri sasitot izstrādājumu, var tikt bojāta emalja.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 65 19/5/2026 1:00

Utilizācija

Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.

Garantija

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgās tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarīšanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdarīšanas brīdi, nekavējoties ļāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietpratīgi lietots vai apkopts.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām (piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kārtridži), ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 66 19/5/2026 1:00

Rīcība garantijas gadījumā

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiet kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 517488_2601 / IAN 514194_2601 / IAN 517487_2601).
Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.
Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.
Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

Serviss

(LV) **Serviss Latvijā**
Tālr.: 8000 5808
E-pasts: owim@lidl.lv

88_514194_517487_2601_FI_SE_DK_PL_LT_EE_LV_01.indb 67 19/5/2026 1:00