



ALUGUSS-TOPF MIT KERAMIKBESCHICHTUNG / ALUGUSS-STIELKASSEROLLE MIT KERAMIKBESCHICHTUNG

DE AT CH

ALUGUSS-TOPF MIT KERAMIKBESCHICHTUNG / ALUGUSS-STIELKASSEROLLE MIT KERAMIKBESCHICHTUNG

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT EN CÉRAMIQUE / CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT EN CÉRAMIQUE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

PENTOLA IN ALLUMINIO PRESSOFUSO CON RIVESTIMENTO IN CERAMICA / CASSERUOLA IN ALLUMINIO PRESSOFUSO CON RIVESTIMENTO IN CERAMICA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	4
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	10
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	17

ALUGUSS-TOPF MIT KERAMIKBESCHICHTUNG / ALUGUSS-STIELKASSEROLE MIT KERAMIKBESCHICHTUNG

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist zum Erhitzen von Lebensmitteln auf Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions-Kochfeldern geeignet. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



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

- Verwenden Sie den Deckel nicht, falls der Griff lose sein sollte. Verwenden Sie das Produkt niemals, falls die Griffe locker sein sollten. Ziehen Sie gegebenenfalls die Schraubverbindung der Griffe wieder fest.

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Kochgeschirr, in denen Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer dicken Wolledecke.
- Um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Hohe Temperaturen können zu Verfärbungen an der Außenseite des Produkts führen. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- Energie sparen! Wählen Sie eine dem Durchmesser des Produktbodens entsprechende Kochplatte aus, um Hitzeverlust zu vermeiden.

IAN	Modell	Produktgröße	Effektive Bodengröße
353018_2007	HG04524	Ø 24 cm Topf	Ø 180 mm
353019_2007	HG04525A	Ø 20 cm Topf	Ø 140 mm
353019_2007	HG04525B	Ø 16 cm Stielkasserolle	Ø 123 mm

- Das Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).

- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
- Das Produkt ist für die Verwendung in einer Spülmaschine geeignet.
- Die häufige Reinigung mit scharfen Reinigungsmitteln kann zu einer Beschädigung und / oder Verfärbung des Produkts führen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen.
- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich / nicht stoßfest!
- Beim Spülen von Hand reinigen Sie das Produkts mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Material nicht zu beschädigen.
- **ACHTUNG! KRATZER!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Produkts auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselreifen Tuch (z. B. Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.
- Bitte beachten Sie, dass es bei der Verwendung dieses Produkts aufgrund der hellen Farbe zu leichten Verfärbungen kommen kann. Diese Verfärbungen sind als Gebrauchsspuren anzusehen und stellen keine Beeinträchtigung der Qualität der Beschichtung und ihrer Gebrauchstauglichkeit dar.

● Hinweis für Induktionskochfelder

- **Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Produkts zurückzuführen ist.

- Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin.
- Das Produkt ist mittig auf dem Induktionskochfeld anzuordnen.
- **VORSICHT!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.
- Dieses Produkt verbindet die Vorteile von Aluminiumkochgeschirr, wie das geringe Gewicht und die hohe Wärmeleitfähigkeit, mit den Vorteilen des Kochens mit Induktion. Um dies zu ermöglichen, wurden in den Aluminiumboden magnetische Stahlelemente eingefügt. Der Boden ist von daher nicht durchgehend magnetisch, so dass es auf Induktionskochfeldern, die deutlich größer als der Bodendurchmesser sind, dazu kommen kann, dass die Induktionsspulen nicht reagieren. Dies ist kein Qualitätsmangel und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit dar. Damit der Artikel einwandfrei funktioniert, stellen Sie ihn bitte stets auf das dem Bodendurchmesser entsprechende Kochfeld.

● Gebrauch

- Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Produkt und spülen Sie es mit heißem Wasser aus.
- Kochen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Leeres oder mit Bratgut gefülltes Produkt nicht überhitzen, da sonst der Antihafteffekt nachlässt, bzw. die Beschichtung beschädigt wird.

● **Entsorgung**

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

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

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

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 (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

FAITOUT EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT EN CÉRAMIQUE / CASSEROLE EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT EN CÉRAMIQUE

● Introduction

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

● Utilisation conforme

Le produit convient au chauffage des aliments sur des plaques à gaz, électriques, vitrocéramiques, halogènes et à induction. Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.



Consignes de sécurité

CONSERVER TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !



Tenir compte que les poignées peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Veuillez donc utiliser un chiffon ou des gants thermo-isolants.

- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche. N'utilisez jamais le produit, si les poignées sont lâches. Resserrez éventuellement les fixations par vis des poignées.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Lors de la cuisson, il est très important que vous ne laissiez pas sans surveillance la casserole dans laquelle de la graisse est chauffée. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la graisse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle de cocotte ou une couverture en laine épaisse.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas la nourriture directement dans le produit.
- Ne pas déposer un morceau de viande dégoulinant dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur la plaque de cuisinière chaude peuvent aisément causer un incendie.
- Des températures élevées risquent de décolorer la partie extérieure du produit. Cette dose n'indique pas un défaut dans la matière. Elle ne nuit pas non plus à la qualité et au fonctionnement du produit.
- Économiser de l'énergie ! Choisissez une plaque de cuisson correspondant au diamètre du fond du produit afin d'éviter toute perte de chaleur.

IAN	Modèle	Dimension du produit	Efficace dimension du fond effectif
353018_2007	HG04524	Faitout Ø 24 cm	Ø 180 mm
353019_2007	HG04525A	Faitout Ø 20 cm	Ø 140 mm
353019_2007	HG04525B	Casserole Ø 16 cm	Ø 123 mm

- Cet article convient pour tenir des mets au chaud dans un four (max. 160 °C pendant 1 heure).
- Prière de ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou tomber du produit.
- Le produit est lavable en lave-vaisselle.
- Un nettoyage fréquent du produit à l'aide de produits de nettoyage agressifs peut endommager celui-ci et en provoquer la décoloration.
- Le nettoyage dans le lave-vaisselle peut décolorer les pièces en aluminium.
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre est fragile / non résistant aux chocs !
- Si vous lavez le produit à la main, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce. Évitez d'utiliser des objets tranchants ou pointus afin de ne pas endommager les matériaux.
- **ATTENTION ! RAYURE !** Évitez de pousser et de tirer le produit sur les plaques de cuisson en céramique / en verre ! Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond de l'ustensile de cuisine avec un chiffon propre et sans peluche (par ex. en microfibre). De cette manière, vous pourrez prévenir les rayures.

- Veuillez noter qu'en raison de la couleur claire un léger changement de celle-ci peut apparaître lors de l'utilisation de ce produit. Ces colorations sont considérées comme des traces d'utilisation et ne représentent aucune atteinte à la qualité du revêtement et à son utilité.

● Remarque relative aux cuisinières à induction

- **Remarque :** Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et du produit.
- Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal et n'indique nullement que votre cuisinière à induction ou votre batterie de cuisine est endommagée.
- Le produit doit être centré sur la plaque de cuisson à induction.
- **PRUDENCE !** Vitesse de chauffe élevée ! Ne chauffez pas excessivement la batterie de cuisine lors du préchauffage.
- La pièce doit être bien aérée, en cas de surchauffe de la batterie de cuisine.
- Cet article combine les avantages d'une batterie de cuisine en aluminium, comme son faible poids et sa conductibilité thermique élevée, aux avantages de la cuisson par induction. Pour permettre cet effet, des éléments en acier magnétiques ont été insérés dans le fond en aluminium. Le fond n'est pas magnétique dans son ensemble de sorte que si le diamètre du fond est plus grand que la plaque de cuisson à induction ce qui peut entraîner que les bobines d'induction ne réagissent pas. Cela n'est pas un manquement dans la qualité et ne représente pas d'atteinte à l'état de marche. Afin que l'article puisse fonctionner parfaitement, veuillez placer correctement le diamètre du fond sur la plaque de cuisson correspondante.

● Usage

- Avant la première utilisation, veuillez décoller les éventuelles étiquettes adhésives et rincer l'article à l'eau chaude.
- Prévoyez avant la première utilisation de faire bouillir de l'eau 2 à 3 fois dans le produit afin d'éliminer complètement les résidus de fabrication éventuels.
- Prière de ne pas trop chauffer le produit rempli avec des aliments ou à vide car la surchauffe peut causer des dommages à la surface antiadhésive ou au revêtement.

● Mise au rebut

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

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

● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 123456_7890) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

Service après-vente

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

CH Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

PENTOLA IN ALLUMINIO PRESSOFUSO CON RIVESTIMENTO IN CERAMICA / CASSERUOLA IN ALLUMINIO PRESSOFUSO CON RIVESTIMENTO IN CERAMICA

● 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.

● Utilizzo secondo la destinazione d'uso

Il prodotto è adatto al riscaldamento di alimenti su piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, alogeni e a induzione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato.



Istruzioni per la sicurezza

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!



Si noti che durante la cottura le impugnature possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.

- Non utilizzare il coperchio se l'impugnatura è allentata. Non utilizzare mai il prodotto se le impugnature sono allentate. Serrare eventualmente nuovamente il raccordo a vite delle impugnature.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI DANNI A COSE!

- Quando si cucina, è molto importante non perdere di vista le pentole in cui si scalda il grasso. Il grasso può surriscaldarsi rapidamente e accendersi. Se il grasso dovesse bruciare, non spegnerlo mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente, utilizzare solo utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno. Non tagliare il cibo direttamente nel prodotto.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- Le alte temperature possono portare allo scolorimento dell'esterno del prodotto. Questo non è un difetto del materiale e non influisce sulla qualità o sul funzionamento del prodotto.
- Risparmiare energia! Per evitare perdite di calore, scegliere una piastra che corrisponda al diametro del fondo del prodotto.

IAN	Modello	Dimensioni del prodotto	Dimensioni effettive del fondo
353018_2007	HG04524	Pentola da Ø 24 cm	Ø 180 mm
353019_2007	HG04525A	Pentola da Ø 20 cm	Ø 140 mm
353019_2007	HG04525B	Padella da Ø 16 cm	Ø 123 mm

- Il prodotto è adatto a mantenere gli alimenti caldi in forno (max. 160 °C per 1 ora).

- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.
- Il prodotto è adatto per l'uso in lavastoviglie.
- Una pulizia frequente con detersivi aggressivi può danneggiare e/o scolorire il prodotto.
- Il risciacquo in lavastoviglie può scolorire i componenti in alluminio.
- **ATTENZIONE!** Il coperchio in vetro è fragile / non antiurto!
- In caso di risciacquo manuale, pulire il prodotto con acqua calda e normale detersivo. Evitare l'uso di oggetti taglienti e appuntiti per non danneggiare il materiale.
- **ATTENZIONE! GRAFFI!** Evitare di spingere il prodotto avanti e indietro sui piani cottura in vetroceramica! Prima di iniziare la cottura, si consiglia di pulire la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole con un panno pulito e privo di lanugine (ad es. microfibra). Questo consente di prevenire la formazione di graffi.
- Si prega di notare che durante l'uso di questo prodotto possono verificarsi lievi scolorimenti dovuti al suo colore chiaro. Questi scolorimenti sono da considerarsi come segni d'utilizzo e non pregiudicano la qualità del rivestimento o la sua utilizzabilità.

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

- **Indicazione:** In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e del prodotto.

- Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o del prodotto.
- Il prodotto va posizionato al centro del piano cottura a induzione.
- **CAUTELA!** Elevata velocità di riscaldamento! Non preriscaldare eccessivamente la padella.
- In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.
- Questo prodotto combina i vantaggi delle pentole in alluminio, come il peso ridotto e l'elevata conducibilità termica, con quelli della cottura ad induzione. Per rendere questo possibile, inserti magnetici in acciaio sono stati aggiunti al fondo in alluminio. Di conseguenza, il fondo non è completamente magnetico, in modo che, se adagiato su piani di cottura a induzione significativamente più grandi del diametro di fondo, può accadere che non vi siano reazioni delle bobine a induzione. Questo non è un difetto di qualità e non compromette la funzionalità. Per garantire un corretto funzionamento, adagiare sempre l'articolo su un piano di cottura adeguato per il diametro di fondo.

● Utilizzo

- Prima del primo utilizzo, rimuovere eventuali adesivi dal prodotto e risciacquare con acqua calda.
- Prima del primo utilizzo, far bollire 2-3 volte dell'acqua nel prodotto per eliminare completamente eventuali residui di produzione.
- Non surriscaldare il prodotto vuoto o con cibo, altrimenti l'effetto antiaderente si esaurirà o il rivestimento subirà danni.

● **Smaltimento**

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

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

● **Garanzia**

Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata.

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

Il prodotto da Lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati.

La prestazione di garanzia vale sia per difetti di materiale che per difetti di fabbricazione. La presente garanzia non si estende a parti del prodotto soggette a normale usura e che possono essere identificate, pertanto, come parti soggette a usura (p. es., le batterie), né a danni su parti staccabili, come interruttore, batterie o simili, realizzate in vetro.

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 (ad es. IAN 123456_7890) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



IAN	Model	Product size	Effective bottom size	Version
353018_2007	HG04524	Ø 24 cm	Ø 180 mm	03/2021
353019_2007	HG04525A	Ø 20 cm	Ø 140 mm	03/2021
353019_2007	HG04525B	Ø 16 cm	Ø 123 mm	03/2021

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 353018_2007

IAN 353019_2007

