



ALUGUSS-KOCHTOPF

DE AT CH

ALUGUSS-KOCHTOPF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IT CH

PENTOLA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

FR CH

FAITOUT EN FONTE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	10
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	17

Einleitung	Seite	4
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	Seite	4
Technische Daten.....	Seite	4
Sicherheitshinweise	Seite	4
Hinweis für Induktionskochfelder	Seite	6
Gebrauch	Seite	7
Entsorgung	Seite	7
Garantie	Seite	7
Abwicklung im Garantiefall.....	Seite	8
Service	Seite	9

Aluguss-Kochtopf

● 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-, Glas-, keramik-, Halogen- und Induktions-Kochfeldern geeignet. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.

● Technische Daten

Produktgröße: ca. Ø 24 cm

Wirksamer Bodendurchmesser: ca. Ø 15,9 cm



Sicherheitshinweise


BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!



⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER! Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial.



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

⚠️ 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, wenn der Griff lose ist.
- Verwenden Sie das Produkt keinesfalls, wenn die Griffe locker sind. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung der Griffe nach.

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer dichten Wolldecke.
- Um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt in dem Produkt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Wählen Sie die dem Durchmesser des Produktbodens entsprechende Kochplatte aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden. Der Durchmesser dieses Produkts ist ca. Ø 15,9 cm.
- Das Produkt ist zum Warmhalten von Speisen im Backofen geeignet (max. 160 °C für 1 Stunde).
- Reinigen Sie das Produkt nach dem Gebrauch.
- Wir empfehlen die Reinigung von Hand mit heißem Wasser und Spülmittel, weil die Reinigung in der Spülmaschine zu Verfärbungen der Aluminium-Teile führen kann.
- **ACHTUNG!** Der Glasdeckel ist zerbrechlich / nicht stoßfest!

- Beim Spülen von Hand reinigen Sie das Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Material nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- **ACHTUNG! VERKRATZUNGSGEFAHR!** 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 Produkts mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzer vorbeugen.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
-  Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.

● 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.

- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Das Produkt beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Falle einer Überhitzung des Produkts muss der Raum gründlich gelüftet werden.

● 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.
- Fetten Sie das Produkt leicht ein.
- Überhitzen Sie das Produkt nicht, wenn es leer oder mit Bratgut gefüllt ist, da sonst der Antihafteffekt nachlässt bzw. die Beschichtung beschädigt wird.
- Erhitzen Sie das Gargut bei hoher / mittlerer Hitze und lassen Sie es dann auf kleiner Stufe fertig garen.

● 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

Introduction	Page 11
Utilisation conforme	Page 11
Caractéristiques techniques.....	Page 11
Consignes de sécurité	Page 11
Remarque relative aux cuisinières à induction	Page 13
Utilisation	Page 14
Traitement des déchets	Page 14
Garantie	Page 15
Faire valoir sa garantie.....	Page 15
Service après-vente	Page 16

Faitout en fonte

● 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 est conçu pour faire chauffer des aliments sur des plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques, halogènes et à induction. Le produit est uniquement destiné à un usage privé.

● Caractéristiques techniques

Taille du produit : env. Ø 24 cm

Diamètre effectif du fond : env. Ø 15,9 cm



Consignes de sécurité


CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !



⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS ! Ne jamais laisser les

enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. L'emballage présente un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment souvent le danger. Tenez toujours les enfants éloignés du matériel d'emballage.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

-  Tenir compte que les poignées peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Veuillez donc utiliser un chiffon ou des gants thermoisolants.
- Ne pas utiliser le couvercle, lorsque sa poignée est desserrée.
- Ne jamais utiliser le produit si les poignées sont lâches. Le cas échéant, resserrez le vissage des poignées.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Il est important, lors de la cuisson, de ne pas quitter des yeux le produit dans lequel on fait chauffer de la graisse. La graisse peut chauffer outre mesure et s'enflammer rapidement. Si la graisse venait à s'enflammer, n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Afin de ne pas endommager le revêtement anti-adhérent, utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas les aliments directement dans le produit.
- Ne mettez pas de viande ruiselante dans de la graisse chaude. De l'huile giclant sur une plaque de cuisson brûlante peut facilement provoquer un incendie.
- Sélectionnez une plaque de cuisson d'un diamètre correspondant à celui du produit afin d'éviter toute perte de chaleur. Le diamètre de ce produit est d'environ Ø 15,9 cm.
- Le produit peut s'utiliser afin de conserver au chaud des mets dans un four (max. 160 °C pendant 1 heure).
- Nettoyez le produit après usage.

- Nous recommandons un nettoyage à la main avec de l'eau très chaude et du liquide vaisselle, car le nettoyage au lave-vaisselle pourrait provoquer une décoloration des pièces en aluminium.
- **ATTENTION !** Le couvercle en verre peut se briser / est non résistant aux chocs !
- Pour laver le produit à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide-vaisselle d'usage courant. Proscrire l'utilisation de tout objet coupant et pointu afin de ne pas endommager le matériau.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de nettoyant abrasif dur.
- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !** Évitez de faire glisser le produit sur les plaques vitrocéramiques ! Avant de commencer la cuisson, nous vous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le dessous du produit avec un chiffon propre et ne peluchant pas (par exemple en microfibres). Vous éviterez ainsi tout risque de rayures.
- Ne tenez jamais l'appareil chaud sous de l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être endommagé, ou bien se détacher de sa surface.



HOMOLOGUÉ POUR UN USAGE ALIMENTAIRE !

Les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées par ce produit.



Le produit peut se nettoyer au lave-vaisselle.

● **Remarque relative aux cuisinières à induction**

- **Remarque :** Dans certaines circonstances, un bruit peut se produire pouvant être causé par les propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du produit.

- Ceci est tout à fait normal et n'indique en rien une défaillance de vos plaques à induction ou du produit.
- Le produit doit être placé au centre de la plaque à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse d'échauffement élevée ! Ne pas surchauffer le produit lors du préchauffage.
- La pièce doit être aérée à fond en cas de surchauffe du produit.

● Utilisation

- Avant la première utilisation, veuillez décoller les éventuelles étiquettes adhésives du produit et le rincer à l'eau chaude.
- Avant la première utilisation, faites bouillir 2 à 3 fois de l'eau dans le produit pour éliminer complètement les éventuels résidus de production.
- Graissez légèrement le produit.
- Ne pas surchauffer le produit vide ou contenant des aliments à cuire, car le pouvoir anti-adhérent pourrait alors diminuer ou le revêtement être endommagé.
- Chauffez les aliments à cuire à grand feu / feu moyen, et terminez la cuisson à feu doux.

● Traitement des déchets

L'emballage et son matériel sont exclusivement composés de matières écologiques. Les matériaux peuvent être recyclés dans les points de collecte locaux.

Les possibilités de recyclage des produits usés sont à demander auprès de votre municipalité.

● **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

Introduzione	Pagina 18
Utilizzo secondo la destinazione d'uso	Pagina 18
Dati tecnici	Pagina 18
Consigli per la sicurezza	Pagina 18
Avvertenze per fornelli a induzione	Pagina 20
Utilizzo	Pagina 21
Smaltimento	Pagina 21
Garanzia	Pagina 21
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 22
Assistenza	Pagina 23

Pentola

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

● **Dati tecnici**

Dimensioni del prodotto: ca. Ø 24 cm

Diametro utile della base: ca. Ø 15,9 cm



Consigli per la sicurezza


CONSERVARE TUTTE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE PER EVENTUALI CONSULTAZIONI FUTURE!



⚠ ATTENZIONE! PERICOLO LETALE O DI LESIONE PER BAMBINI E INFANTI! Non lasciare mai i bambini non sorvegliati in presenza di materiale


d'imballaggio. Tale materiale può provocare un rischio di soffocamento. Spesso i bambini sottovalutano i pericoli. Tenere il materiale di imballaggio sempre fuori della portata dei bambini.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

-  Prestare attenzione alle impugnature che durante la cottura possono riscaldarsi. Quale protezione, utilizzare presine per pentole o guanti da grill.
- Non adoperare il coperchio, qualora la sua impugnatura non fosse saldamente in sede.
- Non utilizzare in nessun caso il prodotto qualora i manici fossero allentati. Se necessario, stringere le viti dei manici.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Durante la cottura è molto importante sorvegliare costantemente il prodotto in cui viene scaldato del grasso. Il grasso tende a scaldarsi velocemente e a prendere fuoco. Qualora il grasso dovesse prendere fuoco, non spegnere l'incendio con acqua! Soffocare le fiamme con il coperchio di una pentola o una spessa coperta di lana.
- Per non danneggiare il rivestimento antiaderente, utilizzare solamente utensili da cucina in plastica o in legno resistenti al calore. Non tagliare le pietanze cucinate direttamente nel prodotto.
- Non collocare carne bagnata in grasso caldo. Il grasso che schizza su un fornello incandescente può facilmente provocare un incendio.
- Scegliere una piastra riscaldante che corrisponda al diametro della base del prodotto onde evitare una perdita di calore. Il diametro di questo prodotto è di ca. Ø 15,9 cm.
- Questo prodotto è adatto al mantenimento degli alimenti al caldo (massimo 160 °C per 1 ora) nel forno.
- Pulire il prodotto dopo l'uso.
- Consigliamo di effettuare il lavaggio a mano con acqua calda e detersivo, poiché un lavaggio in lavastoviglie può portare allo scolorimento delle parti in alluminio.

- **ATTENZIONE!** Il coperchio in vetro è fragile / non resistente agli urti!
- Durante il lavaggio a mano pulire il prodotto con acqua calda e un comune detersivo. Evitare l'uso di oggetti affilati e appuntiti per non danneggiare il materiale.
- Non utilizzare detersivi abrasivi per la pulizia.
- **ATTENZIONE! PERICOLO DI GRAFFIATURA!** Evitare di muovere il prodotto avanti e indietro sui fornelli in vetroceramica! Prima di cominciare a cucinare, consigliamo di pulire la superficie del fornello ed il fondo del prodotto con un panno pulito e privo di peli (ad es. microfibra). In questo modo è possibile evitare graffi.
- Non collocare mai il prodotto sotto acqua corrente fredda qualora ancora caldo. La parte inferiore del prodotto potrebbe così danneggiarsi o distaccarsi.
-  **PER USO ALIMENTARE!** Le peculiarità gustative e olfattive non verranno pregiudicate utilizzando questo prodotto.
-  Questo prodotto si presta ad un lavaggio in lavastoviglie.

● **Avvertenze per fornelli a induzione**

- **Nota:** in determinate circostanze potrebbe presentarsi un rumore riconducibile alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e del prodotto.
- Questo è normale e non indica un guasto del fornello o del prodotto.
- Il prodotto deve essere collocato al centro del fornello a induzione.
- **ATTENZIONE!** Elevata velocità di riscaldamento! Non surriscaldare il prodotto durante il preriscaldamento.
- Nel caso di un surriscaldamento del prodotto, la stanza dovrà essere ventilata a fondo.

● Utilizzo

- Prima di utilizzarlo per la prima volta, si prega di rimuovere eventuali adesivi dal prodotto, risciacquandolo successivamente con acqua calda.
- Per rimuovere completamente eventuali residui derivati dal processo di produzione, portare ad ebollizione dell'acqua all'interno del prodotto per 2 o 3 volte, in vista del primo utilizzo.
- Ungere leggermente il prodotto.
- Non surriscaldare il prodotto quando è vuoto o quando contiene pietanze cotte, altrimenti la proprietà antiaderente diminuirebbe e il rivestimento si danneggerebbe.
- Scaldare il cibo utilizzando una cottura a calore alto / medio e portare a termine la cottura a un livello più basso.

● Smaltimento

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

Informarsi presso l'amministrazione cittadina o comunale sulle possibilità di smaltimento del prodotto usato.

● 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

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-No.: HG04351A/HG04351B
Version: 09/2020

Stand der Informationen · Version des informations
Versione delle informazioni: 08/2020
Ident.-No.: HG04351A/B082020-1



IAN 340647_2004

1

