



EDELSTAHL-DÄMPFER

DE AT CH

EDELSTAHL-DÄMPFER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IT CH

PENTOLA PER CUCINA A VAPORE

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

FR CH

CUISEUR VAPEUR EN ACIER INOXYDABLE

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	6
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	9

Edelstahl-Dämpfer

● 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

Der Topf ist zum Erhitzen von Lebensmitteln auf Gas-, Elektro-, Halogen-, Glaskeramik- und Induktions-Kochfeldern geeignet.

● Technische Daten

Durchmesser innen: ca. \varnothing 20 cm
Wirksamer Bodendurchmesser: ca. \varnothing 18 cm

● Lieferumfang

1 x Topf
1 x Dünstaufsatz
1 x Glasdeckel
1 x Bedienungsanleitung



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!



Verletzungsgefahr!



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



Gefahr der Sachbeschädigung!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe, 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 dichten Wolldecke.
- Geben Sie kein Salz bzw. Salzwasser in das vorgewärmte leere Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Minderung der Leistung des Produktes wäre dadurch übrigens nicht zu erwarten.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden. Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 18 cm
- **ACHTUNG! VERKRATZUNGSGEFAHR!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie 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.
- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn die Griffe lose sind.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff locker ist. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung des Griffes nach.

● Hinweis für Induktionskochfelder

- Beachten Sie den wirksamen Bodendurchmesser von 18 cm.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs/ der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.

- Der Topf/ die Pfanne ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

● Gebrauch

- Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Artikel und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus.
- Dieses Produkt ist für den Backofen geeignet.
 - Glasdeckel hitzebeständig bis 180 °C.
 - Topf und Dünstaufsatz hitzebeständig bis 250 °C.
- Achten Sie darauf, den Topf nicht in leerem Zustand zu erwärmen.
- Füllen Sie den Topf bis etwas unterhalb des Dünstaufsatzes mit Wasser. Fügen Sie bei Bedarf Gewürze zum Wasser hinzu.
- Legen Sie das Gargut (Gemüse, Fisch, etc.) in den Dünstaufsatz.
- Setzen Sie den Dünstaufsatz mit dem Gargut auf den Topf.


- Legen Sie den Glasdeckel auf den Dünstaufsatz auf und bringen Sie das Wasser im Topf zum Kochen.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit mit einer Gabel, ob das Gargut bereits gar ist.

⚠ VORSICHT! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Der Dampf ist sehr heiß. Verwenden Sie lange Grillhandschuhe, die den Unterarm abdecken, wenn Sie den Glasdeckel abnehmen.

- Sie können nach dem Dampfgaren die verbleibende Flüssigkeit als Basis für Saucen verwenden, da die Flüssigkeit viele Aromen und Nährstoffe des Garguts enthält.

● Reinigung und Pflege

-  Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet. Der Glasdeckel ist spülmaschinengeeignet.

Achtung! Zerbrechlich, nicht stoßfest!

- Beim Spülen von Hand reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Produkt nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Mit der Zeit können durch die Mineralien im Wasser Flecken oder Verfärbungen am Produkt entstehen. Diese können Sie entfernen, indem Sie mit einer halben Zitrone über diese Stellen reiben. Hartnäckigere Flecken können Sie mit einer Mischung aus neun Teilen Wasser und einem Teil Essigessenz entfernen.

● Entsorgung

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

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

● 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

Cuiseur vapeur en acier inoxydable

● 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 à l'usage prévu

Ce pot est conçu pour réchauffer des aliments sur des champs de cuisson à gaz, électriques, halogènes, vitrocéramiques et à induction.

● Caractéristiques

Diamètre : env. ø 20 cm
Diamètre effectif du fond : env. ø 18 cm

● Contenu de livraison

1 x Casserole
1 x Panier de cuisson
1 x Couvercle en verre
1 x Mode d'emploi




Consignes de sécurité

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



Risque de blessures !

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



Risque de dégâts matériels !

- Il est essentiel de ne pas laisser les casseroles contenant de la graisse sans surveillance pendant la cuisson. La graisse peut rapidement surchauffer et prendre feu. Si la graisse s'enflamme, ne jamais tenter de l'éteindre avec de l'eau ! Éteuffer les flammes avec le couvercle de la casserole ou une couverture épaisse en laine.
- Ne versez pas de sel ou d'eau salée si l'appareil est vide et préchauffé car cela pourrait provoquer de la corrosion. Une réduction de la performance du produit s'en suivrait.
- Ne pas déposer un morceau de viande déglouinant dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur la plaque de cuisinière chaude peuvent aisément causer un incendie.
- **Faites des économies d'énergie !**
Choisissez une zone de cuisson équivalente au diamètre de contact de la casserole pour éviter des pertes de chaleur. Diamètre du fond efficace : env. 18 cm
- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !**
Évitez de faire glisser le récipient de cuisson sur les plaques vitrocéramiques. Avant de commencer la cuisson, nous vous conseillons d'essuyer la surface du champ de cuisson, ainsi que le dessous du récipient de cuisson, au moyen d'un chiffon propre et non pelucheux (par exemple en microfibrés). Vous pouvez éviter ainsi tout risque de rayures.

- Ne tenez jamais l'appareil sous de l'eau courante froide. La partie inférieure de l'appareil pourrait être endommagée ou abîmer le produit.



CONVIENT À UNE UTILISATION ALIMENTAIRE ! Le produit

est apte au contact alimentaire et n'altère pas les propriétés de goût ou d'odeur des denrées.

- Ne pas utiliser ce produit si les poignées sont lâches.
- N'utilisez pas le couvercle lorsque la poignée est desserrée. Resserrez le cas échéant les vis des poignées.

● Remarque relative aux cuisinières à induction

- Remarque importante : le diamètre effectif de la partie inférieure est de 18 cm.

Remarque : un bruit peut se produire dans certaines conditions, causé par les propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la marmite/casserole. 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.

- Placez la marmite/casserole au centre de la plaque chauffante à induction.
- **ATTENTION !** 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.

● Usage

- Avant la première utilisation, veuillez décoller les éventuelles étiquettes adhésives et rincer l'article à l'eau chaude.
- Ce produit peut être utilisé au four.
 - Couvercle en verre résistant à la chaleur jusqu'à 180 °C.
 - Casserole et accessoire vapeur résistants à la chaleur jusqu'à 250 °C.
- Veiller à ne jamais chauffer une casserole vide.


- Remplir la casserole d'eau de manière à ce que le niveau soit un peu en-dessous du panier de cuisson. Le cas échéant, ajouter les épices dans l'eau.
- Déposer les aliments (légumes, poisson, etc.) dans le panier de cuisson.
- Placer le panier de cuisson contenant les aliments sur la casserole.
- Placer le couvercle sur le panier de cuisson et faire bouillir l'eau de la casserole.
- De temps à autre, contrôler le degré de cuisson des aliments en piquant avec une fourchette.

⚠ **PRUDENCE ! RISQUE DE BRÛLURES !**

La vapeur est très chaude. Utiliser des gants thermo isolants longs recouvrant l'avant-bras pour ôter le couvercle.

- Après la cuisson à la vapeur, vous pouvez utiliser le liquide restant comme base pour des sauces, car il contient les nombreux arômes et éléments nutritifs des aliments.

● Nettoyage et entretien

-  Ce produit est lavable dans le lave-vaisselle. Le couvercle en verre est lavable en lave-vaisselle.

Attention ! Fragile, ne résiste pas aux chocs !

- Pour laver la marmite à la main, utiliser de l'eau chaude et du liquide-vaisselle courant. Proscrire l'utilisation de tout objet coupant et pointu afin de ne pas endommager le produit.
- Ne pas nettoyer avec des produits récurants.
- Avec le temps, les minéraux contenus dans l'eau peuvent causer des taches ou des décolorations du produit. Pour les éliminer, frotter ces zones avec un demi-citron. Pour éliminer les taches plus tenaces, utiliser une solution constituée de 9 doses d'eau et d'1 dose d'essence de vinaigre.

● 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 per cucina a vapore

● 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

La pentola è prevista per scaldare alimenti su fornelli a gas, elettrici, alogeni, in vetro-ceramica e a induzione.

● Dati tecnici

Diametro interno: circa \varnothing 20 cm
Diametro utile della base: circa \varnothing 18 cm

● Volume di consegna

1 x pentola
1 x accessorio per cottura a vapore
1 x coperchio di vetro
1 x libretto di istruzioni d'uso




Indicazioni di sicurezza

CONSERVARE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!



Pericolo di lesioni!

-  Si prega di fare attenzione al fatto che durante la cottura le impugnature possono riscaldarsi. Quale protezione, utilizzare presine per pentole o guanti da grill.



Pericolo di danni a cose!

- Durante la cottura è estremamente importante non perdere di vista le pentole nelle quali viene riscaldato del grasso. Infatti il grasso si può velocemente surriscaldare e prendere fuoco. Qualora il grasso dovesse prendere fuoco, non spegnere mai il fuoco con acqua! Soffocare le fiamme con il coperchio di una pentola o con una spessa coperta di lana.
- Non mettere sale o acqua salata nel prodotto vuoto preriscaldato perchè può portare alla corrosione. Una diminuzione della prestazione del prodotto sarebbe, d'altronde, da non aspettarsi.
- Non porre carne bagnata nel grasso caldo. Il grasso che sprizza su una piastra da cucina incandescente può facilmente generare un incendio.
- **Risparmiare energia!** Scegliere la piastra di cottura in base al diametro del fondo della pentola, per evitare una dispersione di calore. Diametro della base operativo: ca. 18 cm
- **ATTENZIONE! PERICOLO DI SFREGIO!** Evitare di muovere le pentole e padelle in avanti e indietro sui fornelli in vetroceramica! Prima di cominciare a cucinare, consigliamo di pulire la superficie del fornello ed il fondo del pentolame con un panno pulito e privo di peli (per es. microfibra). In questo modo è possibile evitare graffi.
- Non lasciare mai il prodotto caldo sotto l'acqua corrente calda. Le parti inferiori del prodotto potrebbero danneggiarsi o staccarsi dal prodotto.
- **ADATTO PER GENERI ALIMENTARI!** Le proprietà gustative ed olfattive degli alimenti non vengono



- compromesse dall'utilizzo di questo prodotto.
- Non utilizzare il prodotto quando le impugnature sono allentate.
- Non utilizzare il coperchio qualora il manico fosse allentato. Se necessario, stringere le viti delle impugnature.

● Nota per i piani cottura a induzione

- Si prega di notare il diametro inferiore effettivo di 18 cm.
Nota: in determinate condizioni può verificarsi un rumore derivante dalle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e della pentola/padella. Questo è del tutto normale e non implica danni al vostro piano cottura a induzione o alle pentole.
- Mettere la pentola/padella al centro della piastra a induzione.
- **ATTENZIONE!** Alto tasso di riscaldamento! Non surriscaldare le pentole durante il preriscaldamento.
- Il locale deve essere ventilato bene nel caso di un surriscaldamento delle pentole.

● Utilizzo


- Prima di utilizzare la pentola per la prima volta si prega di rimuovere dall'articolo eventuali adesivi, e successivamente risciacquarlo con acqua calda.
- Questo prodotto è adatto per il forno.
 - Coperchio in vetro resistente al calore fino a 180°C.
 - Pentola e inserto vapore resistenti al calore fino a 250°C.
- Fare attenzione a che la pentola non venga riscaldata quando è vuota.
- Riempire la pentola di acqua fino a un livello un poco inferiore alla posizione dell'accessorio di cottura a vapore. Se necessario aggiungere spezie all'acqua.
- Porre il cibo da cuocere (verdura, pesce ecc.) nell'accessorio di cottura a vapore.

- Inserire sulla pentola l'accessorio di cottura a vapore con il cibo da cuocere al suo interno.
- Porre il coperchio sull'accessorio di cottura a vapore e fare giungere l'acqua nella pentola in stato di ebollizione.
- Di tanto in tanto verificare con una forchetta se il cibo è già cotto.

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI SCOTTATURA!**

- Il vapore è molto caldo. Quando si rimuovono il coperchio utilizzare guanti lunghi per grill che coprono l'avambraccio.
- Il liquido rimasto dopo la cottura a vapore può essere utilizzato quale base per salse, giacché il liquido contiene molti aromi e sostanze nutritive del cibo messo a cottura.

● Pulizia e cura

-  Il prodotto è adatto ad essere lavato in una lavastoviglie. Il coperchio di vetro è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
Attenzione! Fragile, non resistente agli urti.
- Durante il risciacquo ad acqua, pulire la pentola con acqua calda e detergente comunemente reperibile in commercio. Evitare l'utilizzo di oggetti affilati e appuntiti per non danneggiare il materiale.
- Per la pulizia non utilizzare abrasivi aggressivi.
- Con il tempo, i minerali contenuti nell'acqua possono lasciare macchie e provocare alterazioni cromatiche. Esse possono essere rimosse strofinando queste aree con una metà di limone. Macchine più ostinate possono essere rimosse con una miscela composta da nove parti di acqua e una parte di essenza di aceto.

● Smaltimento

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

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

● **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.: HG00746
Version: 06 / 2021

Stand der Informationen · Version des
informations · Versione delle informazioni:
01 / 2021 · Ident.-No.: HG00746012021-1

IAN 352845_2010