



CAMPING-BACKOFEN-KIT

DE AT CH

CAMPING-BACKOFEN-KIT

Gebrauchsanleitung

FR CH

SET FOUR DE CAMPING

Mode d'emploi

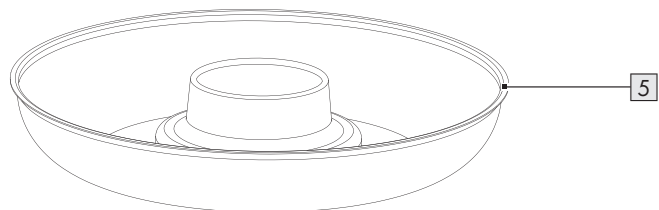
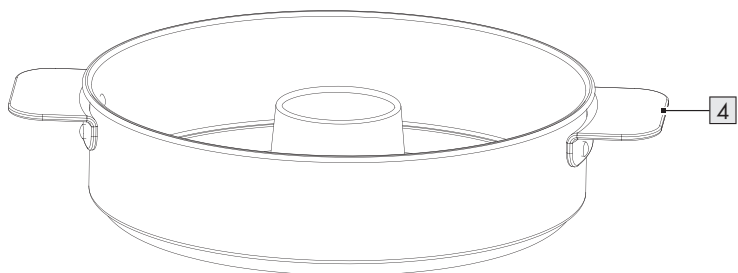
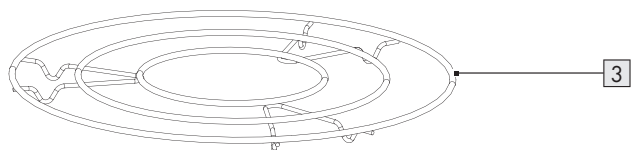
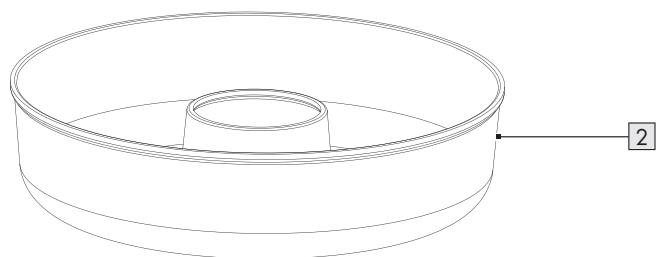
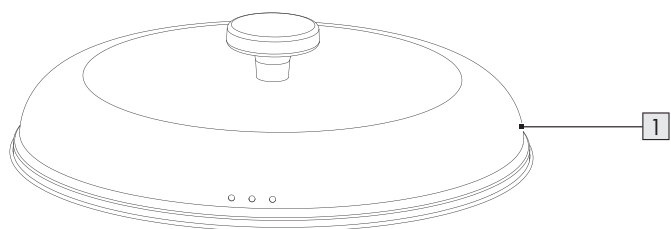
IT CH

KIT FORNO PER CAMPEGGIO

Istruzioni di impiego

DE/AT/CH	Gebrauchsanleitung	Seite	4
FR/CH	Mode d'emploi	Page	10
IT/CH	Istruzioni di impiego	Pagina	16

A



Einleitung	Seite	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	5
Lieferumfang	Seite	5
Liste der Teile	Seite	5
Technische Daten	Seite	5
Sicherheitshinweise	Seite	5
Erstverwendung	Seite	6
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	6
Verwendung	Seite	6
Lebensmittel backen/garen	Seite	6
Lebensmittel aufwärmen/dampfgaren	Seite	7
Rezepte	Seite	7
Apfelkuchen	Seite	7
Nudelgratin	Seite	7
BBQ-Chicken-Wings	Seite	8
Reinigung	Seite	8
Lagerung	Seite	8
Entsorgung	Seite	8
Garantie	Seite	8
Abwicklung im Garantiefall	Seite	9
Service	Seite	9

CAMPING-BACKOFEN-KIT

● 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.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Produkt ist zum Backen, Garen, Aufwärmen oder Dampfgaren von Lebensmitteln auf einer Herdplatte bestimmt.
- Das Produkt eignet sich ausschließlich zum Gebrauch auf folgenden Herdarten:
 - Gasherd
 - Elektroherd
 - Halogenherd
- Das Produkt eignet sich nicht zum Gebrauch auf einem Induktionsherd.
- Jede andere Verwendung und jede Produktveränderung ist nicht gestattet und kann zu Verletzungen und Produktschäden führen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
- Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßer Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Deckel
- 1 Silikon-Backform

- 1 Edelstahl-Ofenrost
- 1 Stahl-Backform
- 1 Edelstahl-Bodenschale
- 1 Kurzanleitung

● Liste der Teile

Schlagen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen auf und machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

(Abb. A)

- 1 Deckel
- 2 Silikon-Backform
- 3 Edelstahl-Ofenrost
- 4 Stahl-Backform
- 5 Edelstahl-Bodenschale

● Technische Daten

Boden-Ø:	180 mm
Gesamtabmessungen (Ø × H):	318 mm × 156 mm



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITS- UND GEBRAUCHSHINWEISE ZUR KÜNFTIGEN BEZUGNAHME AUF!

- Das Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie Topflappen oder Grillhandschuhe zu Ihrem Schutz. Die Handschuhe müssen die Anforderungen der Hitzeschutzkategorie II (z. B. DIN EN 407) erfüllen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände auf dem Produkt.
- Schneiden Sie nicht auf der Oberfläche des Produkts und zerkratzen Sie sie nicht. Dies kann das Produkt beschädigen.
- Machen Sie sich mit der ordnungsgemäßen Bedienung Ihres Herds vertraut.
- Das Produkt ist nicht für Mikrowellen geeignet.
- Das Produkt ist nicht für Backöfen geeignet.
- Falls Sie das Produkt auf einem Gasherd verwenden, achten Sie darauf, dass das Produkt einen sicheren Stand hat.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.

- Das Produkt kann sich beim Erhitzen verformen/verziehen. Das Produkt nimmt seine ursprüngliche Form wieder an, wenn es abkühlt.
- Tauchen Sie das heiße Produkt niemals in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock kann das Produkt beschädigt werden. Befüllen Sie das heiße Produkt nicht mit kaltem Wasser, um eine Verformung zu vermeiden.
- Lassen Sie heißes Öl vor der Reinigung auf Zimmertemperatur herunterkühlen.
- **Vorsicht:** Eiskristalle an gefrorenen Lebensmitteln können dazu führen, dass heißes Öl spritzt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine heiße Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne die Edelstahl-Bodenschale.
- Überhitzen Sie das Produkt nicht, da sonst der Antihafteffekt aufgrund einer Beschädigung der Beschichtung nachlässt.
- Lassen Sie das Produkt nicht fallen. Das Produkt ist nicht bruchsicher. Ansonsten kann die Funktionsfähigkeit des Produkts beeinträchtigt werden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne Lebensmittel.
- Hohe Temperaturen können das Äußere des Produkts verfärben. Dies ist kein Hinweis auf fehlerhaftes Material und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- **LEBENSMITTELECHT!** Der Geschmack und das Aroma Ihrer Lebensmittel werden von diesem Produkt nicht beeinträchtigt.
- Vermeiden Sie Lebensmittel mit hohem Säure- und/oder Salzgehalt.
- Lassen Sie das Produkt während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Aus den Belüftungslöchern im Deckel kann heißer Dampf aufsteigen. Wenden Sie Ihr Gesicht ab, wenn Sie den Deckel entnehmen.

- Wenn Sie Brot oder andere Lebensmittel backen, die aufgehen oder sich ausdehnen, befüllen Sie das Produkt nur bis zu Hälfte seiner Höhe.
- Überfüllen Sie das Produkt nicht. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 1,5 cm zum oberen Rand.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckelknopf vor der Verwendung fest angezogen ist. Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Knopf locker ist. Ziehen Sie den Knopf sofort fest, falls er sich während des Gebrauchs löst.

● **Erstverwendung**

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Überprüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

● **Verwendung**

- Verwenden Sie den Deckel **[1]**, die Stahl-Backform **[4]** und die Edelstahl-Bodenschale **[5]** immer zusammen. Verwenden Sie keines dieser Teile einzeln.

● **Lebensmittel backen/garen**

1. Stellen Sie die Edelstahl-Bodenschale **[5]** auf eine ebene Oberfläche.
2. Stellen Sie die Stahl-Backform **[4]** auf die Edelstahl-Bodenschale **[5]**.
3. **Verwendung mit Silikon-Backform:** Stellen Sie die Silikon-Backform **[2]** in die Stahl-Backform **[4]**.

Verwendung ohne Silikon-Backform:

Fetten Sie die Innenseite der Stahl-Backform **4** ein oder kleiden Sie sie mit Backpapier aus.

4. Geben Sie die Lebensmittel in das Produkt.
5. Decken Sie das Produkt mit dem Deckel **1** ab.
6. Stellen Sie das Produkt mittig auf eine Herdplatte.
7. Schalten Sie die Herdplatte ein. Die Heizstufe und die Back-/Garzeit hängen von den Lebensmitteln und der Herdplatte ab.
8. Sobald der Back-/Garvorgang beendet ist, entnehmen Sie das Produkt vorsichtig von der Herdplatte. Schalten Sie die Herdplatte aus.
9. Stellen Sie das Produkt auf eine hitzebeständige Oberfläche.
10. Entnehmen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
11. Entnehmen Sie vorsichtig die Lebensmittel aus dem Produkt.
12. Lassen Sie das Produkt abkühlen.

Lebensmittel aufwärmen/dampfgaren

1. Stellen Sie die Edelstahl-Bodenschale **5** auf eine ebene Oberfläche.
2. Stellen Sie die Stahl-Backform **4** auf die Edelstahl-Bodenschale **5**.
3. **Lebensmittel dampfgaren:** Geben Sie Wasser in die Stahl-Backform **4**.
4. Legen Sie den Edelstahl-Ofenrost **3** in die Stahl-Backform **4**.
5. Legen Sie die Lebensmittel auf den Edelstahl-Ofenrost **3**.
6. Decken Sie das Produkt mit dem Deckel **1** ab.
7. Stellen Sie das Produkt mittig auf eine Herdplatte.
8. Schalten Sie die Herdplatte ein. Die Heizstufe und die Aufwärm-/Dampfgarzeit hängen von den Lebensmitteln und der Herdplatte ab. Das Produkt ist nur für die Verwendung auf niedriger bis mittlerer Heizstufe geeignet.
9. Sobald der Aufwärm-/Dampfgarvorgang beendet ist, entnehmen Sie das Produkt vorsichtig von der Herdplatte. Schalten Sie die Herdplatte aus.
10. Stellen Sie das Produkt auf eine hitzebeständige Oberfläche.
11. Entnehmen Sie vorsichtig den Deckel **1**.

12. Entnehmen Sie vorsichtig die Lebensmittel aus dem Produkt.

13. Lassen Sie das Produkt abkühlen.

Rezepte

Apfelkuchen

Zutaten

120 g	Äpfel (geschält und in kleine Stücke geschnitten)
2	Eier
50 g	Streuzucker
20 g	Butter (geschmolzen)
100 ml	Milch (teilentrahmt)
100 g	Mehl
20 g	Backpulver

Zubereitung

1. Verquirlen Sie die Eier in einer Schale.
2. Geben Sie Mehl und Backpulver hinzu und mischen Sie alles gut durch.
3. Geben Sie geschmolzene Butter und Streuzucker hinzu und mischen Sie alles gut durch.
4. Geben Sie Milch hinzu und mischen Sie alles gut durch.
5. Geben Sie Apfelstücke in den Kuchenteig.
6. Schütten Sie den Kuchenteig in die Silikon-Backform **2**.
7. Decken Sie das Produkt mit dem Deckel **1** ab.
8. Backen Sie den Apfelkuchen 30 Minuten lang bei niedriger bis mittlerer Hitze.
9. Prüfen Sie, ob der Apfelkuchen durchgebacken ist.

Nudelgratin

Zutaten

200 g	Nudeln (trocken)
200 ml	Sahne
150 g	Kochschinken (in kleine Stücke geschnitten)
100 g	Käse (gerieben)
2	Zwiebeln (fein gewürfelt)

2 Zehen	Knoblauch (gehackt)
Optional	Kräuter (gehackt)
	Salz und Pfeffer
	Butter

Zubereitung

1. Kochen Sie die Nudeln al dente vor, gemäß der Beschreibung auf der Verpackung.
2. Braten Sie Zwiebeln, Knoblauch und Kochschinken in einer Pfanne an. Geben Sie Sahne in die Pfanne und bringen Sie sie kurz zum Kochen. Würzen Sie die Soße mit Salz und Pfeffer.
3. Optional: Geben Sie Kräuter in die Soße.
4. Fetten Sie die Innenseite der Stahl-Backform **4** mit Butter ein.
5. Geben Sie die Nudeln in die Stahl-Backform **4**.
6. Gießen Sie die Soße über die Nudeln und streuen Sie den Käse darüber.
7. Decken Sie das Produkt mit dem Deckel **1** ab.
8. Backen Sie das Nudelgratin 15 bis 20 Minuten lang bei niedriger Hitze, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

● BBQ-Chicken-Wings

Zutaten

1 kg	Hühnerflügel
120 ml	Barbecue-Soße

Zubereitung

1. Geben Sie die Hühnerflügel und die Barbecue-Soße in eine Schale. Schwenken Sie alles gut durch, um die Hühnerflügel mit der Soße zu benetzen.
2. Geben Sie die Hühnerflügel in die Stahl-Backform **4**.
3. Decken Sie das Produkt mit dem Deckel **1** ab.
4. Garen Sie die Hühnerflügel 35 Minuten lang bei mittlerer Hitze. Wenden Sie die Hühnerflügel gelegentlich, damit sie gleichmäßig durchgaren.
5. Prüfen Sie, ob die Hähnchenflügel gut durchgargt sind.

6. Optional: Glacieren Sie die Hühnerflügel nach dem Wenden mit mehr Soße.
7. Wir empfehlen, die Hühnerflügel mit einem Salat und einem Ranch-Dressing-Dip zu servieren.

● Reinigung

⚠ VORSICHT! Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer herunterkühlen.

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt zu reinigen.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinene geeignet.

1. Vor der ersten Verwendung und nach jeder Verwendung: Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Falls nötig, weichen Sie das Produkt in warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ein.
3. Trocknen Sie das Produkt sorgfältig ab.

● Lagerung

- Vor der Lagerung: Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung“).
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort.

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

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

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

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

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

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 492635_2407) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● 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.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch

Introduction	Page	11
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	11
Contenu de l'emballage	Page	11
Liste des pièces	Page	11
Données techniques	Page	11
Consignes de sécurité	Page	11
Première utilisation	Page	12
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	12
Utilisation	Page	12
Cuire/mijoter des aliments	Page	12
Réchauffer les aliments/cuire à la vapeur	Page	13
Recettes	Page	13
Gâteau aux pommes	Page	13
Gratin de pâtes	Page	13
Ailes de poulet BBQ	Page	14
Nettoyage	Page	14
Rangement	Page	14
Mise au rebut	Page	14
Garantie	Page	14
Faire valoir sa garantie	Page	15
Service après-vente	Page	15

SET FOUR DE CAMPING

● 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 aux prescriptions

- Le produit est destiné à cuire, mijoter, réchauffer ou à cuire à la vapeur des aliments sur une plaque de cuisson.
- Le produit convient exclusivement à une utilisation sur les types de foyers suivants :
 - Cuisinière à gaz
 - Cuisinière électrique
 - Cuisinière halogène
- Le produit ne convient pas pour une utilisation sur une cuisinière à induction.
- Toute autre utilisation ou modification du produit est interdite et peut entraîner des blessures et des dommages au produit.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour des dommages qui seront causés par une utilisation conforme aux prescriptions.
- Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.
- Le produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale.

● Contenu de l'emballage

Vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces du produit sont en parfait état après l'ouverture. Avant l'utilisation, enlevez tous les matériaux d'emballage.

- 1 Couvercle
- 1 Moule en silicone
- 1 Grille en acier inoxydable

- 1 Moule en acier
- 1 Coque du fond en acier inoxydable
- 1 Guide de démarrage rapide

● Liste des pièces

Avant de lire, dépliez la page des illustrations et familiarisez-vous avec toutes les fonctionnalités du produit.

(Ill. A)

- 1 Couvercle
- 2 Moule en silicone
- 3 Grille en acier inoxydable
- 4 Moule en acier
- 5 Coque du fond en acier inoxydable

● Données techniques

Ø du fond :	180 mm
Dimensions totales (Ø × H) :	318 mm × 156 mm



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT !

- Le produit devient très chaud pendant l'utilisation. Utilisez des maniques ou des gants spécial barbecue pour votre protection. Les gants doivent répondre aux exigences de la catégorie de protection thermique II (par ex. DIN EN 407).
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants sur le produit.
- Ne coupez pas et ne rayez pas la surface du produit. Cela peut endommager le produit.
- Familiarisez-vous avec le bon fonctionnement de votre cuisinière.
- Le produit ne convient pas pour une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Le produit n'est pas adapté aux fours.
- Si vous utilisez le produit sur une cuisinière à gaz, veillez à ce que la position du produit soit bien stable.
- Le produit ne va pas au lave-vaisselle.

- Le produit peut se déformer/se tordre lorsqu'il est chauffé. Le produit reprend sa forme initiale lorsqu'il refroidit.
- Ne plongez jamais le produit chaud dans de l'eau froide. Le choc de température peut endommager le produit. Pour éviter toute déformation, ne remplissez pas le produit chaud d'eau froide.
- Avant le nettoyage, laissez l'huile chaude refroidir à température ambiante.
- **Prudence :** Les cristaux de glace sur des aliments congelés peuvent provoquer des éclaboussures d'huile chaude.
- Ne déposez pas de viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson chaude peuvent facilement déclencher un incendie.
- N'utilisez pas le produit sans la coque du fond en acier inoxydable.
- Ne surchauffez pas le produit, car une détérioration du revêtement diminuera l'effet anti-adhérent.
- Ne faites pas tomber le produit. Le produit n'est pas incassable. Dans le cas contraire, le bon fonctionnement du produit peut être affecté.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé.
- N'utilisez pas le produit sans denrées alimentaires.
- Des températures élevées peuvent décolorer l'extérieur du produit. Cela n'indique pas que le matériau est défectueux et n'affecte pas la qualité ou le fonctionnement du produit.
- **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Le goût et l'arôme de vos aliments ne sont pas affectés par ce produit.
- Évitez les aliments à forte teneur en acide et/ou en sel.
- Il est interdit de laisser le produit sans surveillance lors de son fonctionnement.
- De la vapeur chaude peut s'échapper des trous d'aération du couvercle. Lorsque vous retirez le couvercle, détournez votre visage.
- Ne remplissez pas le produit au-delà de la moitié de sa hauteur, si vous faites cuire du pain ou d'autres aliments qui vont lever ou se dilater.

- Ne remplissez pas trop le produit. Laissez un espace d'au moins 1,5 cm du bord supérieur.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que le bouton du couvercle est bien attaché. N'utilisez pas le couvercle, si le bouton est lâche. Resserrez immédiatement le bouton s'il se détache durant l'utilisation.

● **Première utilisation**

● **Déballage du produit et premier nettoyage**

1. Sortez le produit de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage et films protecteurs.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage décrit est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Avant la première utilisation du produit, nettoyez toutes ses pièces comme indiqué au chapitre « Nettoyage ».

● **Utilisation**

- Utilisez toujours ensemble le couvercle [1], le moule en acier [4] et la coque du fond en acier inoxydable [5]. N'utilisez aucune de ces pièces séparément.

● **Cuire/mijoter des aliments**

1. Placez la coque du fond en acier inoxydable [5] sur une surface plane.
2. Placez le moule en acier [4] sur la coque du fond en acier inoxydable [5].
3. **Utilisation avec le moule en silicone :** Placez le moule en silicone [2] dans le moule en acier [4].
Utilisation sans moule en silicone : Graissez l'intérieur du moule en acier [4] ou recouvrez-le de papier sulfurisé.
4. Ajoutez les aliments dans le produit.
5. Couvrez le produit avec le couvercle [1].
6. Placez le produit au centre d'une plaque de cuisson.

7. Allumez la plaque de cuisson. Le niveau de puissance et le temps de cuisson/de mijotage dépendent des aliments et de la plaque de cuisson choisis.
8. Dès que la cuisson/le mijotage sont terminés, retirez avec précaution le produit de la plaque de cuisson. Éteignez la plaque de cuisson.
9. Placez le produit sur une surface résistante à la chaleur.
10. Enlevez prudemment le couvercle [1].
11. Enlevez prudemment les aliments du produit.
12. Laissez le produit refroidir.

● Réchauffer les aliments/cuire à la vapeur

1. Placez la coque du fond en acier inoxydable [5] sur une surface plane.
2. Placez le moule en acier [4] sur la coque du fond en acier inoxydable [5].
3. **Cuire les aliments à la vapeur :** Versez de l'eau dans le moule en acier [4].
4. Placez la grille en acier inoxydable [3] dans le moule en acier [4].
5. Placez les aliments sur la grille en acier inoxydable [3].
6. Couvrez le produit avec le couvercle [1].
7. Placez le produit au centre d'une plaque de cuisson.
8. Allumez la plaque de cuisson. Le niveau de puissance et le temps de réchauffage/cuisson à la vapeur dépendent des aliments et de la plaque de cuisson choisis. Le produit ne peut être utilisé qu'à un niveau de chauffage faible à moyen.
9. Dès que le réchauffage/la cuisson à la vapeur sont terminés, retirez avec précaution le produit de la plaque de cuisson. Éteignez la plaque de cuisson.
10. Placez le produit sur une surface résistante à la chaleur.
11. Enlevez prudemment le couvercle [1].
12. Enlevez prudemment les aliments du produit.
13. Laissez le produit refroidir.

● Recettes

● Gâteau aux pommes

Ingrédients

120 g	Pommes (épluchées et coupées en petits morceaux)
2	Œufs
50 g	Sucre cristallisé
20 g	Beurre (fondu)
100 ml	Lait (demi-écrémé)
100 g	Farine
20 g	Levure en poudre

Préparation

1. Battez les œufs dans un récipient.
2. Ajoutez la farine et la levure chimique et mélangez bien le tout.
3. Ajoutez le beurre fondu et le sucre cristallisé et mélangez bien le tout.
4. Ajoutez le lait et mélangez à nouveau.
5. Ajoutez les morceaux de pomme à l'appareil.
6. Versez l'appareil dans le moule en silicone [2].
7. Couvrez le produit avec le couvercle [1].
8. Faites cuire le gâteau aux pommes pendant 30 minutes à feu doux ou moyen.
9. Vérifiez que le gâteau aux pommes est bien cuit.

● Gratin de pâtes

Ingrédients

200 g	Pâtes (sèches)
200 ml	Crème
150 g	Jambon blanc (coupé en petits morceaux)
100 g	Fromage (râpé)
2	Oignons (coupés en petits dés)
2 gousses	Ail (haché)
Facultatif	Herbes aromatiques (hachées)
	Sel et poivre
	Beurre

Préparation

1. Faites précuire les pâtes al dente, comme indiqué sur l'emballage.
2. Faites revenir les oignons, l'ail et le jambon blanc dans une poêle. Ajoutez de la crème dans la poêle et portez brièvement à ébullition. Assaisonnez la sauce avec du sel et du poivre.
3. Facultatif : Ajoutez des herbes aromatiques à la sauce.
4. Graissez l'intérieur du moule en acier [4] avec du beurre.
5. Mettez les pâtes dans le moule en acier [4].
6. Versez la sauce sur les pâtes et saupoudrez de fromage.
7. Couvrez le produit avec le couvercle [1].
8. Faites cuire le gratin de pâtes à feu doux pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

● Ailes de poulet BBQ

Ingrédients

1 kg	Aile de poulet
120 ml	Sauce barbecue

Préparation

1. Mettez les ailes de poulet et la sauce barbecue dans un récipient. Pour entourer les ailes de poulet de sauce, remuez bien le tout.
2. Mettez les ailes de poulet dans le moule en acier [4].
3. Couvrez le produit avec le couvercle [1].
4. Faites cuire les ailes de poulet pendant 35 minutes à feu moyen. Retournez les ailes de poulet de temps en temps pour qu'elles cuisent uniformément.
5. Vérifiez que les ailes de poulet sont bien cuites.
6. Facultatif : Badigeonnez les ailes de poulet après les avoir retournées avec plus de sauce.
7. Pour servir, nous vous recommandons d'accompagner les ailes de poulet d'une salade et d'une sauce barbecue relevée.

● Nettoyage

⚠ PRUDENCE ! Avant le nettoyage, laissez le produit toujours refroidir.

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage soit agressifs soit récurants ou de brosses dures pour nettoyer le produit.
- Le produit ne va pas au lave-vaisselle.

1. Avant la première utilisation et après chaque utilisation : Nettoyez le produit avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.
2. Si nécessaire, faites tremper le produit dans de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux.
3. Séchez soigneusement le produit.

● Rangement

- Avant le rangement : Nettoyez le produit (voir « Nettoyage »).
- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Rangez le produit dans un endroit bien aéré, frais et sec.

● 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 défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons – à notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 492635_2407) 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	17
Uso previsto	Pagina	17
Contenuto della confezione	Pagina	17
Elenco delle parti	Pagina	17
Dati tecnici	Pagina	17
Istruzioni di sicurezza	Pagina	17
Primo utilizzo	Pagina	18
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina	18
Utilizzo	Pagina	18
Cottura degli alimenti	Pagina	18
Riscaldamento/Cottura al vapore degli alimenti	Pagina	19
Ricette	Pagina	19
Torta di mele	Pagina	19
Pasta gratinata	Pagina	19
Ali di pollo al barbecue	Pagina	20
Pulizia	Pagina	20
Conservazione	Pagina	20
Smaltimento	Pagina	20
Garanzia	Pagina	20
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	21
Assistenza	Pagina	21

KIT FORNO PER CAMPEGGIO

● 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.

● Uso previsto

- Il prodotto è destinato a cuocere, cucinare, riscaldare o cuocere a vapore i cibi su un piano cottura.
- Il prodotto è adatto al solo impiego sui seguenti tipi di piastre:
 - Fornello a gas
 - Fornello elettrico
 - Piano cottura alogeno
- Il prodotto non è adatto all'impiego su una piastra a induzione.
- Qualsiasi uso diverso e qualsiasi modifica al prodotto non sono consentiti e possono causare lesioni e danni al prodotto.
- Il produttore non è responsabile per danni causati da un uso improprio.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato.
- Il prodotto non è adatto per l'uso commerciale.

● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutti i componenti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Coperchio
- 1 Teglia da forno in silicone
- 1 Griglia del forno in acciaio inox
- 1 Teglia da forno in acciaio
- 1 Ciotola di fondo in acciaio inox
- 1 Guida rapida

● Elenco delle parti

Prima di leggere, aprire la pagina delle figure e familiarizzare con tutte le caratteristiche del prodotto.

(Fig. A)

- 1 Coperchio
- 2 Teglia da forno in silicone
- 3 Griglia del forno in acciaio inox
- 4 Teglia da forno in acciaio
- 5 Ciotola di fondo in acciaio inox

● Dati tecnici

Ø del fondo:	180 mm
Dimensioni totali (Ø × A):	318 mm × 156 mm



Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA E D'USO PER RIFERIMENTO FUTURO!

- Il prodotto diventa molto caldo durante l'uso. Usare delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi. I guanti devono soddisfare i requisiti della categoria di protezione termica II (ad es. DIN EN 407).
- Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati sul prodotto.
- Non tagliare o graffiare la superficie del prodotto. Ciò può danneggiare il prodotto.
- Familiarizzate con il corretto funzionamento del vostro fornello.
- Il prodotto non è adatto per il microonde.
- Il prodotto non è adatto ai forni.
- Se si utilizza il prodotto su un piano cottura a gas, assicurarsi che il prodotto sia stabile.
- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
- Il prodotto può deformarsi/distorcersi se riscaldato. Una volta raffreddato, il prodotto riprenderà la sua forma originale.
- Non immergere mai il prodotto caldo in acqua fredda. Il prodotto può subire danni da shock termico. Non riempire il prodotto caldo di acqua fredda per evitare deformazioni.

- Prima di pulire, lasciare raffreddare l'olio caldo a temperatura ambiente.
- **Cautela:** I cristalli di ghiaccio sui cibi congelati possono far schizzare l'olio caldo.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura caldo possono provocare facilmente un incendio.
- Non utilizzare il prodotto senza la ciotola di fondo in acciaio inox.
- Non surriscaldare il prodotto, altrimenti l'effetto antiaderente si deteriora a causa del danneggiamento del rivestimento.
- Non far cadere il prodotto. Il prodotto non è infrangibile. In caso contrario si può compromettere le funzionalità del prodotto.
- Non utilizzare il prodotto se danneggiato.
- Non utilizzare il prodotto senza alimenti.
- Le alte temperature possono scolorire l'esterno del prodotto. Questo non indica un difetto del materiale e non influisce sulla qualità o sul funzionamento del prodotto.
- **PER ALIMENTI!** Il gusto e l'aroma dei cibi non vengono influenzati da questo prodotto.
- Evitare alimenti ad alto contenuto di acidi e/o sale.
- Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.
- Dai fori di ventilazione del coperchio può fuoriuscire del vapore caldo. Quando si toglie il coperchio, girare il viso dall'altra parte.
- Quando si cuoce il pane o altri alimenti che lievitano o si espandono, riempire il prodotto solo fino a metà della sua altezza.
- Non riempire eccessivamente il prodotto. Lasciare uno spazio di almeno 1,5 cm dal bordo superiore.
- Prima dell'uso, assicurarsi che il pomello del coperchio sia ben stretto. Non utilizzare il coperchio se il pomello è allentato. Se il pomello si allenta durante l'uso, stringerlo immediatamente.

● **Primo utilizzo**

● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

1. Estrarre il prodotto dall'imballaggio e rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia".

● **Utilizzo**

- Utilizzare il coperchio [1], la teglia da forno in acciaio [4] e la ciotola di fondo in acciaio inox [5] sempre insieme. Non utilizzare singolarmente nessuna di queste parti.

● **Cottura degli alimenti**

1. Collocare la ciotola di fondo in acciaio inox [5] su una superficie piana.
2. Collocare la teglia da forno in acciaio [4] sulla ciotola di fondo in acciaio inox [5].
3. **Uso con teglia da forno in silicone:**
Collocare la teglia da forno in silicone [2] nella teglia da forno in acciaio [4].
Uso senza teglia da forno in silicone:
Ingrassare l'interno della teglia da forno in acciaio [4] o rivestirlo con carta da forno.
4. Mettere gli alimenti nel prodotto.
5. Coprire il prodotto con il coperchio [1].
6. Posizionare il prodotto al centro su un piano cottura.
7. Accendere il piano cottura. Il livello di riscaldamento e il tempo di cottura dipendono dai cibi e dal piano cottura.
8. Al termine del processo di cottura, rimuovere con cautela il prodotto dal piano cottura. Spegnerne il piano cottura.
9. Posizionare il prodotto su una superficie resistente al calore.
10. Rimuovere con cautela il coperchio [1].

1. Rimuovere con cautela gli alimenti dal prodotto.
2. Lasciar raffreddare il prodotto.

● Riscaldamento/Cottura al vapore degli alimenti

1. Collocare la ciotola di fondo in acciaio inox **5** su una superficie piana.
2. Collocare la teglia da forno in acciaio **4** sulla ciotola di fondo in acciaio inox **5**.
3. **Cottura degli alimenti al vapore:**
Versare dell'acqua nella teglia da forno in acciaio **4**.
4. Collocare la griglia del forno in acciaio inox **3** nella teglia da forno in acciaio **4**.
5. Mettere gli alimenti sulla griglia del forno in acciaio inox **3**.
6. Coprire il prodotto con il coperchio **1**.
7. Posizionare il prodotto al centro su un piano cottura.
8. Accendere il piano cottura. Il livello di riscaldamento e il tempo di riscaldamento/cottura al vapore dipendono dai cibi e dal piano cottura. Il prodotto è adatto solo all'uso su un livello di riscaldamento medio-basso.
9. Al termine del processo di riscaldamento/cottura al vapore, rimuovere con cautela il prodotto dal piano cottura. Spegnerne il piano cottura.
10. Posizionare il prodotto su una superficie resistente al calore.
11. Rimuovere con cautela il coperchio **1**.
12. Rimuovere con cautela gli alimenti dal prodotto.
13. Lasciar raffreddare il prodotto.

● Ricette

● Torta di mele

Ingredienti

120 g	Mele (sbucciate e tagliate a pezzetti)
2	Uova
50 g	Zucchero semolato
20 g	Burro (fuso)

100 ml	Latte (parzialmente scremato)
100 g	Farina
20 g	Lievito in polvere

Preparazione

1. Sbattere le uova in una ciotola.
2. Aggiungere la farina e il lievito in polvere e mescolare bene.
3. Aggiungere il burro fuso e lo zucchero semolato e mescolare bene.
4. Aggiungere il latte e mescolare bene.
5. Aggiungere i pezzi di mela all'impasto della torta.
6. Versare l'impasto per torta nella teglia da forno in silicone **2**.
7. Coprire il prodotto con il coperchio **1**.
8. Cuocere la torta di mele per 30 minuti a fuoco medio-basso.
9. Controllare che la torta di mele sia cotta.

● Pasta gratinata

Ingredienti

200 g	Pasta (secca)
200 ml	Panna
150 g	Prosciutto cotto (tagliato a pezzetti)
100 g	Formaggio (grattugiato)
2	Cipolle (a dadini)
2 spicchi	Aglio (tritato)
Opzionale	Erbe (tritate)
	Sale e pepe
	Burro

Preparazione

1. Cuocere la pasta al dente secondo le istruzioni della confezione.
2. Soffriggere le cipolle, l'aglio e il prosciutto cotto in una padella. Mettere della panna in padella e portare brevemente a ebollizione. Condire la salsa con sale e pepe.
3. Opzionale: Mettere le erbe nella salsa.
4. Ingrassare l'interno della teglia da forno in acciaio **4** con del burro.

5. Mettere la pasta nella teglia da forno in acciaio **4**.
6. Versare la salsa sulla pasta e cospargere il formaggio.
7. Coprire il prodotto con il coperchio **1**.
8. Cuocere la pasta gratinata per 15–20 minuti a fuoco basso, finché il formaggio non sarà fuso e dorato.

● Ali di pollo al barbecue

Ingredienti

1 kg	Ali di pollo
120 ml	Salsa barbecue

Preparazione

1. Mettere le ali di pollo e la salsa barbecue in una ciotola. Mescolare bene per ricoprire le ali di pollo con la salsa.
2. Mettere le ali di pollo nella teglia da forno in acciaio **4**.
3. Coprire il prodotto con il coperchio **1**.
4. Cuocere le ali di pollo per 35 minuti a fuoco medio. Girare le ali di pollo di tanto in tanto in modo che si cuociano uniformemente.
5. Controllare che le ali di pollo siano ben cotte.
6. Opzionale: Dopo aver girato, glassare le ali di pollo con altra salsa.
7. Si consiglia di servire le ali di pollo con un'insalata e una salsa ranch.

● Pulizia

⚠ CAUTELA! Lasciar raffreddare sempre il prodotto prima della pulizia.

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto.
 - Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
1. Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo: Pulire il prodotto con acqua calda e un detergente delicato.
 2. Se necessario, mettere a mollo il prodotto in acqua calda e un detergente delicato.
 3. Asciugare il prodotto con cura.

● Conservazione

- Prima di conservare: Pulire il prodotto (vedi "Pulizia").
- Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ben ventilato.

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

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

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

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

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

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

● Gestione dei casi in garanzia

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 492635_2407) 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.: HG11237
Version: 12/2024

IAN 492635_2407

