

ERNESTO®

 DE
 AT
 CH

GUSSEISEN-AUFLAUFORM / MINI-GUSSEISEN-AUFLAUFORMEN

● 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

Dieses Produkt dient zur Zubereitung von Lebensmitteln. Das Produkt ist backofengeeignet.

Das Produkt ist ausschließlich zur privaten Verwendung vorgesehen.

● Spezifikationen

Temperatur: bis zu 250 °C

● Sicherheitshinweise

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

- Das Produkt kann während des Kochens sehr heiß werden. Verwenden Sie Topflappen oder Grillhandschuhe zu Ihrem Schutz.
- Stellen Sie das heiße Produkt auf eine hitzebeständige und ebene Fläche, jedoch nicht auf eine ungeschützte Tischplatte.
- Während des Kochens ist es äußerst wichtig, dass Sie das Produkt nicht außer Acht lassen, wenn Sie Fett darin erwärmen. Fett kann sehr schnell überhitzen und sich entzünden. Im Falle eines Fettbrands versuchen Sie niemals das Feuer mit Wasser zu löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dicken Woldecke.
- Erhitzen Sie das Produkt niemals, wenn es leer ist. Anderenfalls könnte die Emailleoberfläche zerspringen und sich verfärben.
- Wir empfehlen die Verwendung von Küchenutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.
- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Objekte im Produkt.
- Schneiden Sie nicht in die Emailleoberfläche.
- Setzen Sie das Produkt keinen plötzlichen Temperaturschwankungen aus. Stellen Sie das heiße Produkt nicht in heißes Wasser oder auf eine kalte/nasse Oberfläche. Anderenfalls könnte die Emailleoberfläche beschädigt werden.
- Das Produkt ist nicht für Mikrowellen geeignet.
- Das Produkt ist für Öfen geeignet! Stellen Sie das Produkt auf ein Grillrost, jedoch nicht direkt auf den Ofenboden.
- LEBENSMITTELECHT!** Der Geschmack und das Aroma Ihrer Lebensmittel werden von diesem Produkt nicht beeinträchtigt.
- VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten ausgießen. Gießen Sie Flüssigkeiten langsam und gleichmäßig aus. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere Kinder, in unmittelbarer Nähe aufhalten.
- VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Verwenden Sie einen Topflappen, wenn Sie das Produkt handhaben oder Flüssigkeiten ausgießen.
- VORSICHT! BRANDGEFAHR!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die am Produkt herunterlaufen oder auf die Kochfläche tropfen, sofort mit einem geeigneten Tuch ab.

● Verwendung

- Vor der ersten Verwendung: Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die Emailleoberfläche eignet sich nicht zum Trockenkochen. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl. Stellen Sie sicher, dass der Boden des Produkts vollständig benetzt ist, bevor Sie Lebensmittel erhitzen.
- Bevor Sie Lebensmittel aus dem Produkt entnehmen: Lassen Sie die Lebensmittel und das Produkt leicht abkühlen. Dies ist die Zeit, die der gebackene Teig benötigt, um sich zu stabilisieren und um eine Luftschicht zwischen dem Produkt und dem Lebensmittel zu entwickeln.

● Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer abkühlen. Tauchen Sie das Produkt niemals in kaltes Wasser ein, während es noch heiß ist. Durch den Temperaturschock könnte die Emaille beschädigt werden. Befüllen Sie das Produkt auch nicht mit kaltem Wasser.
- Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel.
- Lassen Sie zuerst Lebensmittelreste einweichen und entfernen Sie diese mit einem Holzkratzer, einem Schwamm oder einer Bürste.
- Dieses Produkt ist NICHT geeignet für Spülmaschinen.
- Reinigen Sie die Form mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Reinigungstuch oder Schwamm.
- Verwenden Sie niemals harte Gegenstände, Stahlwolle und/oder scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel wie z. B. chlorhaltiges Bleichmittel. Ansonsten könnte die Emaille beschädigt werden.
- Wenn Sie Metall, z. B. Edelstahlbesteck, verwenden, könnten auf der Emailleoberfläche schwarze Flecken aufgrund von Metallabrieb entstehen. Diese Flecken können mit einem speziellen Emallereinigungsmittel entfernt werden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung sorgfältig ab. Trocknen Sie das Produkt unmittelbar nach dem Spülen ab, um Flecken zu vermeiden, die durch natürliche Verkalkung entstehen. Stellen Sie sicher, dass das Produkt trocken ist, bevor Sie es einlagern. Kalkflecken können mit einer Essiglösung entfernt werden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, gut belüfteten Ort.
- Kratzer auf der Emailleoberfläche beeinträchtigen nicht die Funktion des Produkts. Sie können es weiterhin wie gewohnt verwenden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.

● 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 (IAN 383280_2110 / 403868_2110) 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-Anschrft 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

 FR CH

CASSOLETTE EN FONTE / MINI RAMEQUINS 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 aux prescriptions

Ce produit sert à la préparation d’aliments. Le produit convient pour la cuisson au four.

Le produit est exclusivement prévu pour un usage privé.

● Spécifications

Température : jusqu’à 250 °C

● Consignes de sécurité

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

- Pendant la cuisson, le produit peut devenir très chaud. Utilisez des maniques ou des gants spécial barbecue pour votre protection.
- Placez le produit chaud sur une surface plane et résistante à la chaleur, mais pas sur une surface de table non protégée.
- Pendant la cuisson de graisse, il est extrêmement important de ne pas laisser le produit sans surveillance. La graisse peut surchauffer et s’enflammer très rapidement. Si la graisse prend feu, n’essayez jamais d’éteindre le feu avec de l’eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture épaisse en laine.
- Ne chauffez jamais le produit lorsqu’il est vide. Sinon, la surface en émail pourrait se fissurer et se décolorer.
- Nous vous recommandons d’utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois résistant à la chaleur.
- N’utilisez pas d’objets pointus ou tranchants dans le produit.
- Ne coupez pas dans la surface émaillée.
- N’exposez pas le produit à des variations soudaines de température. Ne placez jamais le produit chaud dans de l’eau chaude ou sur des surfaces froides/humides. Autrement, la surface émaillée pourrait être endommagée.
- Le produit ne convient pas à l’utilisation dans un four à micro-ondes.
- Le produit va au four ! Placez le produit sur une grille, mais pas directement sur le fond du four.
- QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Le goût et l’arôme de vos aliments ne sont pas affectés par ce produit.
- PRUDENCE ! RISQUE DE BRÛLURES !** Soyez particulièrement prudent lorsque vous versez des liquides chauds. Versez les liquides lentement et régulièrement. Veillez à ce qu’aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate lorsque vous versez.
- PRUDENCE ! RISQUE DE BRÛLURES !** Utilisez une manique lorsque vous manipulez le produit ou versez des liquides.
- PRUDENCE ! RISQUE D’INCENDIE !** Essayez immédiatement avec un chiffon approprié l’huile chaude ou tout autre liquide qui coule sur le produit ou qui s’égoutte sur la surface de cuisson.

● Utilisation

- Avant la première utilisation : Nettoyez le produit avec de l’eau chaude et un liquide vaisselle doux. Rincer à l’eau claire et sécher soigneusement.

- La surface émaillée n’est pas adaptée à la cuisson à sec. Utilisez toujours du beurre ou de l’huile de cuisson. Assurez-vous que le fond du produit est complètement recouvert avant de réchauffer des aliments.

- Avant d’enlever des aliments du produit : Laisser refroidir légèrement les aliments et le produit. C’est le temps que la pâte cuite a besoin pour se stabiliser et développer une fine couche d’air entre le produit et l’aliment.

● Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, laissez le produit toujours refroidir. Ne plongez jamais le produit dans l’eau froide tant qu’il est encore chaud. Le choc de température pourrait endommager l’émail. Ne remplissez pas non plus le produit d’eau froide.
- Lavez votre produit à l’eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
- Faites d’abord tremper les restes de nourriture collés et retirez-les avec un grattoir en bois, une éponge ou une brosse.
- Ce produit ne va PAS au lave-vaisselle.
- Nettoyez le moule avec un produit de nettoyage doux et une lavette ou une éponge non abrasive.
- N’utilisez jamais d’objets durs, de laine d’acier et/ou de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs tels que des produits blanchissants contenant du chlore. Sinon, l’émail pourrait être endommagé.
- Si vous utilisez des ustensiles en métal, par ex. couverts en acier inoxydable, des taches noires pourraient apparaître sur la surface en émail en raison de l’abrasion du métal. Ces taches peuvent être éliminées avec un nettoyant spécial émail.
- Séchez bien le produit après le nettoyage. Afin d’éviter des taches dues au calcaire naturel, séchez le produit immédiatement après le rinçage. Assurez-vous que le produit est bien sec avant de le ranger. Les taches de calcaire peuvent être éliminées avec une solution de vinaigre dilué.
- Rangez le produit dans un endroit bien aéré et sec.
- Des rayures sur la surface émaillée ne portent pas atteinte au fonctionnement du produit. Vous pouvez continuer à l’utiliser comme vous le feriez habituellement.
- N’utilisez pas le produit s’il est endommagé.

● 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 :

Veillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 383280_2110 / 403868_2110) 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

IT **CH**

STAMPO IN GHISA / MINI-STAMPI IN GHISA

● **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**

Questo prodotto serve alla preparazione dei cibi. Il prodotto è adatto per forni. Il prodotto è destinato solo all’uso privato.

● **Specifiche**

Temperatura: fino a 250 °C

● **Istruzioni di sicurezza**

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

- Durante la cottura, il prodotto può diventare molto caldo. Usare delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.
- Posizionare il prodotto caldo su una superficie resistente al calore e piana, ma non su un piano non protetto.
- Durante la cottura, è estremamente importante non trascurare il prodotto quando vi si riscaldano i grassi. Il grasso può surriscaldarsi molto rapidamente e accendersi. Se del grasso dovesse incendiarsi, non cercare mai di spegnere il fuoco con l’acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Non riscaldare mai il prodotto quando è vuoto. In caso contrario, la superficie smaltata potrebbe incrinarsi e scolorirsi.
- Si consiglia di utilizzare utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati nel prodotto.
- Non tagliare nella superficie smaltata.
- Non esporre il prodotto ad improvvisi sbalzi di temperatura. Non mettere il prodotto caldo in acqua calda o su una superficie fredda/bagnata. In caso contrario, la superficie smaltata potrebbe subire danni.
- Il prodotto non è adatto per il microonde.
- Il prodotto è adatto per i forni! Collocare il prodotto su una griglia, ma non direttamente sul fondo del forno.
- **PER ALIMENTI!** Il gusto e l’aroma dei cibi non vengono influenzati da questo prodotto.
- **CAUTELA! PERICOLO DI USTIONI!** Prestare particolare attenzione quando si versano liquidi caldi. Versare i liquidi lentamente e in modo uniforme. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **CAUTELA! PERICOLO DI USTIONI!** Utilizzare una presina quando si maneggia il prodotto o si versano i liquidi.
- **CAUTELA! PERICOLO DI INCENDIO!** Pulire subito con un panno adatto l’olio caldo o altri liquidi che scorrono sul prodotto o che gocciolano sulla superficie di cottura.

● **Utilizzo**

- Prima del primo utilizzo: Pulire il prodotto con acqua calda e un detergente delicato. Risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- La superficie smaltata non è adatta per la cottura a secco. Usare sempre un po’ di burro o di olio da cucina. Prima di riscaldare i cibi, assicurarsi che il fondo del prodotto sia completamente bagnato.
- Prima di rimuovere i cibi dal prodotto: Lasciare raffreddare leggermente i cibi e il prodotto. Questo è il tempo necessario perché l’impasto cotto si stabilizzi e perché si sviluppi uno strato d’aria tra il prodotto e i cibi.

● **Pulizia e manutenzione**

- Lasciar raffreddare sempre il prodotto prima della pulizia. Non immergere mai il prodotto in acqua fredda quando è ancora caldo. Lo smalto potrebbe subire danni da shock termico. Non riempire il prodotto nemmeno con acqua fredda.
- Risciacquare il prodotto con acqua calda e normale detersivo.
- Lasciare prima in ammollo i residui di cibo e poi rimuoverli con un raschietto di legno, una spugna o una spazzola.
- Questo prodotto NON è adatto per lavastoviglie.
- Pulire lo stampo con un detergente delicato e un panno o una spugna non abrasivi.
- Non usare mai oggetti duri, lana d’acciaio e/o detersivi abrasivi o aggressivi come la candeggina contenente cloro. In caso contrario, non si escludono danni allo smalto.
- Se si usa del metallo, per esempio posate in acciaio inox, sulla superficie smaltata potrebbero apparire delle macchie nere a causa dell’abrasione del metallo. Queste macchie possono essere rimosse con un detergente speciale per lo smalto.
- Asciugare accuratamente il prodotto dopo la pulizia. Asciugare il prodotto subito dopo il risciacquo per evitare macchie causate dalla naturale calcificazione. Assicurarsi che il prodotto sia asciutto prima di conservarlo. Le macchie di calcare possono essere rimosse con una soluzione di aceto.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto e ben ventilato.
- I graffi sulla superficie smaltata non influiscono sul funzionamento del prodotto. Si può continuare a usarlo come di consueto.
- Non utilizzare il prodotto se danneggiato.

● **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 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 383280_2110 / 403868_2110) come prova d’acquisto.

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

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

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

● **Assistenza**

IT **Assistenza Italia**

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH **Assistenza Svizzera**

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



IAN 383280_2110 / 403868_2110

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

GERMANY

Model No.: HG09173 A-D,

HG09174 A-D

Version: 06/2022

