



EDELSTAHL-SERVIERPFANNE

DE AT CH

EDELSTAHL-SERVIERPFANNE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

SAUTEUSE EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

TEGAME

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

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-SERVIERPFANNE

● 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 ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.



Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff locker ist.
- Verwenden Sie den Topf nicht, wenn die Griffe locker sind.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe nicht aus den Augen lassen. Fett und Speisen können sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn Fett oder Speisen einmal brennen sollten, löschen Sie diese niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer geprüften Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT!** Erhitzen Sie den Topf niemals in leerem Zustand. Andernfalls überhitzt der Topf. Beschädigungen des Produkts können die Folge sein.
- Heizen Sie den Topf niemals auf der höchsten Energiestufe auf, wenn dieser mit Fett befüllt ist. Schalten Sie die Herdplatte im Fall einer Überhitzung sofort aus. Heben Sie den Topf niemals direkt von der Herdplatte, sondern lassen Sie ihn zunächst auf der abkühlenden Herdplatte stehen.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Der Topf ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik-, Halogen- und Induktions-Kochfelder geeignet.
-  **LEBENSMITTELECHT!**
Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

- **ACHTUNG!** Zerbrechlich, nicht stoßfest!
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

Topftyp	Wirksamer Bodendurchmesser (ca.)
---------	----------------------------------

Bratentopf: Ø 240 mm

- **ACHTUNG! KRATZER!** 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, fusselreifen Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzern vorbeugen.
- 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.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.

● Hinweis für Induktionskochfelder

- **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

- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch 2 bis 3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen.
- Edelstahlöpfe mit Glasdeckel sind für den Ofen geeignet.
 - Glasdeckel hitzebeständig bis 180 °C.
 - Edelstahlöpfe hitzebeständig bis 250 °C.

● Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.



Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.

- 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

ⓁⒹ **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

ⓁⒶ **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

ⓁⒽ **Service Schweiz**

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

SAUTEUSE 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

- Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.




Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

-  **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE MORTEL ET D'ACCIDENT POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS !** Prière de ne jamais laisser les enfants sans surveillance avec les matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.
-  Veuillez noter que les poignées deviennent chaudes lors de la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours des gants de protection pour le barbecue ou des maniques.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas le couvercle, si la poignée est lâche.
- N'utilisez pas la casserole lorsque les poignées sont lâches.
- Il est très important de ne pas quitter les casseroles des yeux lors de la cuisson. La graisse et les aliments peuvent rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que de la matière grasse ou des aliments s'enflamme(nt), surtout n'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau ! Éteufez les flammes avec un couvercle de casserole ou une couverture anti-feu homologuée.
- **PRUDENCE !** Ne chauffez jamais la casserole à vide. Autrement, la casserole surchauffera. Le produit pourrait ainsi être endommagé.
- Ne chauffez jamais la casserole au niveau de chaleur le plus élevé lorsqu'elle est remplie de graisse. En cas de surchauffe, éteignez immédiatement la plaque de cuisson. Ne prenez jamais la casserole directement de la plaque de cuisson, mais laissez-la d'abord refroidir à cet emplacement.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Des graisses sautant sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement s'enflammer et déclencher un incendie.
- Les casseroles conviennent aux bouches de gaz, plaques électriques, en céramique, à induction ou halogènes.
-  **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Les caractéristiques de goût et d'odeur ne sont pas affectées par ce produit.

- **ATTENTION !** Fragile, non résistant aux chocs !
- **Économisez de l'énergie !** Afin d'éviter les pertes de chaleur, choisissez la taille de la plaque de cuisson correspondant au diamètre du fond de la casserole.

Type de casserole	Diamètre du fond utilisable (env.)
-------------------	------------------------------------

Casserole pour mijoter :	Ø 240 mm
--------------------------	----------

- **ATTENTION ! RAYURE !** Évitez de pousser et de tirer le récipient de cuisson sur les plaques de cuisson en céramique/en verre ! Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'essuyer la surface de la plaque de cuisson et le fond du récipient de cuisson avec un chiffon propre et sans peluche (par exemple en microfibre). De cette manière vous pouvez prévenir des rayures.
- Ne versez pas de sel et/ou d'eau salée dans le produit vide préchauffé, car cela pourrait conduire au développement de corrosion. Cependant, une réduction de la qualité de cuisson du produit est parfaitement improbable.
- Prière de ne jamais tenir le produit chaud sous l'eau courante froide. Le dessous du produit pourrait être ainsi endommagé ou se détacher du produit.

● **Remarque pour les plaques de cuisson à induction**

- **Remarque :** Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître qui est dû aux qualités électromagnétiques de la source de chaleur et de la casserole/poêle. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du récipient de cuisson.

- La casserole/poêle doit être positionnée au centre sur la plaque de cuisson à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse de chauffage élevée ! Le récipient de cuisson ne doit pas être soumis à de fortes températures lors du préchauffage.
- En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.

● **Utilisation**

- Avant la première utilisation, prévoyez de faire bouillir de l'eau dans le récipient 2 à 3 fois afin d'éliminer complètement tous les résidus de fabrication.
- Les casseroles en acier inoxydable avec un couvercle en verre vont au four.
 - Couvercles en verre résistant à la chaleur jusqu'à 180 °C.
 - Casseroles en acier inoxydable résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C.

● **Nettoyage et entretien**

- Nettoyez la casserole à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.



Le produit va au lave-vaisselle.

- Si vous lavez la casserole à la main, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce. Cependant, évitez d'utiliser des objets tranchants ou pointus afin de ne pas endommager le produit.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif et agressif.
- Au fil du temps, les minéraux contenus dans l'eau peuvent tacher ou décolorer le produit. Vous pouvez les supprimer en frottant un demi-citron aux endroits précis. Vous pouvez éliminer les taches plus tenaces avec une solution d'essence de vinaigre diluée au 1/10 avec de l'eau.

● **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

TEGAME

● 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.



● Usò previsto

- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato.




Istruzioni di sicurezza

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONE!

-  **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO PER L'INCOLUMITÀ DEI BAMBINI!** Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale per imballaggio. Sussiste il pericolo di soffocamento dei bambini con il materiale d'imballaggio. I bambini non sono in grado di valutare l'entità dei pericoli. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
-  Si noti che durante la cottura le impugnature possono surriscaldarsi. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI DANNI A COSE!

- Non utilizzare il coperchio se l'impugnatura è allentata.
- Non utilizzare la pentola se le impugnature sono allentate.
- Quando si cucina, è molto importante non perdere di vista le pentole. Il grasso e i cibi possono surriscaldarsi rapidamente e accendersi. Se il grasso o i cibi dovessero bruciare, non spegnerli mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta antifiama testata.
- **CAUTELA!** Non riscaldare mai la pentola quando è vuota. In caso contrario, la pentola si surriscalderebbe. Possono verificarsi danni al prodotto.
- Non riscaldare mai la pentola al massimo livello di energia quando è piena di grasso. In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente il piano di cottura. Non sollevare mai la pentola direttamente dal piano di cottura, ma lasciarla prima raffreddare.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- La pentola è adatta per piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica, alogeni e a induzione.
-  **PER ALIMENTI!** Questo prodotto non influisce sulle caratteristiche organolettiche e gustative.

- **ATTENZIONE!** Fragile, non antiurto!
- **Risparmia energia!** Per evitare perdite di calore, scegliere la piastra che corrisponda al diametro del fondo della pentola.

Tipo di pentola	Diametro effettivo del fondo (circa)
Casseruola:	Ø 240 mm

- **ATTENZIONE! GRAFFII!** Evitare di spostare avanti e indietro la padella sui piani di cottura in vetroceramica! Prima di iniziare la cottura, si consiglia di pulire la superficie del piano e il fondo della padella con un panno pulito che non lasci pelucchi (ad esempio, in microfibra). Questo consente di prevenire la formazione di graffi.
- Non aggiungere sale o acqua salata nel prodotto vuoto preriscaldato, poiché ciò potrebbe causare corrosione. Tra l'altro, ciò non ridurrebbe le prestazioni del prodotto.
- Mai tenere il prodotto rovente sotto acqua corrente fredda. La parte inferiore del prodotto potrebbe subire danni o usurarsi.

● Nota per i piani cottura a induzione

- **Indicazione:** In specifiche circostanze, è possibile che si generi un rumore a causa delle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e della pentola / padella. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o delle pentole.

- La pentola / padella va posizionata al centro del piano cottura a induzione.
- **ATTENZIONE!** Elevata velocità di riscaldamento! Non preriscaldare eccessivamente la padella.
- In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.

● Utilizzo

- Prima del primo utilizzo, far bollire da 2 a 3 volte dell'acqua nella pentola per eliminare completamente eventuali residui di produzione.
- Le pentole in acciaio inossidabile con coperchio in vetro sono adatte per il forno.
 - I coperchi in vetro sono resistenti al calore fino a 180 °C.
 - Le pentole in acciaio inossidabile sono resistenti al calore fino a 250 °C.

● Pulizia e manutenzione

- Pulire la pentola con acqua calda e normale detersivo.



Il prodotto è adatto per la lavastoviglie.

- In caso di risciacquo manuale, pulire la pentola con acqua calda e normale detersivo. Evitare l'uso di oggetti taglienti e appuntiti per non danneggiare il prodotto.
- Non pulire usando sostanze abrasive aggressive.
- Con il tempo, i minerali presenti nell'acqua possono causare macchie o scolorimento del prodotto. È possibile rimuoverli strofinando su questi punti mezzo limone. Le macchie più ostinate possono essere rimosse con una miscela di 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.

È 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	Product	Version
HG00021	Stainless steel casserole	11/2020