

Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 520169_2504.

Intended Use

- The product is suitable for making chocolate.
- The product is not intended for commercial or industrial use. The product is suitable for private use only.
- Please note that the product gets hot. Wear oven mitts or grill gloves for your own safety.

Care and use

- The product may get hot during baking. Wear oven mitts or grill gloves for your own safety.
- Note:** Make sure you are familiar with the proper operation of your oven/microwave.
- Note:** Check the operating instructions of your oven to find out how to use the available output power of the oven for baking.
- The product is suitable for oven/microwave use only. The product is not suitable for use on an electric cooker, over an open flame or on a grill.
- Allow your baking goods to cool down after you have removed them from the oven.
- Do not cut on the product. This may damage the product.
- **Note:** Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, ensure that you also pass on all the documentation with it.
- **FOOD SAFE!** This product does not affect the taste and aroma properties of foodstuffs.
- Please clean the product with warm water and a mild washing-up liquid before initial use. Dry it off carefully.
- Wash the product with warm water after using it and dry it off thoroughly.
- This product is suitable for dishwasher.
- Permanent food stain may appear after using, but it will not impair the function of the product.

Recipe for chocolate „Dubai Style“

Ingredients (for 4 servings)

- 250 g milk or dark chocolate
- 100 g angel hair (kadayif)
- 125 g pistachio cream
- 1 teaspoon tahini
- 30 g butter

1. Chocolate base

Slowly melt 150 g of milk or dark chocolate (the remaining 100 g will be needed for the final step) over a pan of simmering water until liquid. Then pour the chocolate into the chocolate mold and spread it evenly with a brush. Next, refrigerate the chocolate mold for 45 minutes to cool.

2. Pistachio filling

Heat the butter in a pan. Use scissors to cut the angel hair (kadayif) into 1 cm long pieces and add it to the pan. Briefly fry until the kadayif is nice and crispy. Let the kadayif cool, then transfer it to a bowl and stir in the pistachio cream and tahini. Let it cool for another 10 minutes.

Remove the chocolate mold from the refrigerator and pour in the pistachio filling. Be careful not to spread the pistachio filling all the way to the edge, as you'll need to create a chocolate border there in the next step. Return the chocolate mold to the refrigerator for 10 minutes.

3. Top chocolate layer

Remove the chocolate mold from the refrigerator. Slowly melt the remaining chocolate over a pan of water and spread it over the pistachio filling. Then place the chocolate mold in the refrigerator for 30 minutes to cool. Afterward, carefully remove the finished „Dubai Style“ chocolate from the mold.

Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it - at our choice - free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (IAN 520169_2504) available as proof of purchase. You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.gb

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: owim@lidl.ie

NI Service Northern Ireland
E-Mail: owim@lidl.ni

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.mt

DE AT BE CH

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.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 520169_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Produkt ist für die Herstellung von Schokolade geeignet.
- Das Produkt ist nicht zur gewerblichen oder industriellen Nutzung vorgesehen. Das Produkt eignet sich ausschließlich für den privaten Gebrauch.
- Bitte beachten Sie, dass das Produkt heiß werden kann. Tragen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit Ofenhandschuhe oder Grillhandschuhe.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

- Das Produkt kann beim Backen heiß werden. Tragen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit Ofenhandschuhe oder Grillhandschuhe.
- Hinweis:** Machen Sie sich mit der richtigen Bedienung Ihres Backofens/Mikrowelle vertraut.
- Hinweis:** Wie Sie die verfügbare Leistung des Backofens zum Backen nutzen, entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung Ihres Backofens.
- Das Produkt ist nur für den Einsatz im Backofen/Mikrowelle geeignet. Das Produkt ist nicht für die Verwendung auf einem Elektroherd, über offener Flamme oder auf einem Grill geeignet.
- Lassen Sie Ihr Backgut abkühlen, nachdem Sie es aus dem Backofen genommen haben.
- Schneiden Sie nicht auf dem Produkt. Dies könnte das Produkt beschädigen.
- **HINWEIS:** Bewahren Sie diese Anweisungen an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aus.
- **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.
- Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie es anschließend sorgfältig ab.
- Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und trocknen Sie das Produkt gründlich ab.
- Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet.
- Nach der Benutzung kann eine dauerhafte Verschmutzung auftreten, die jedoch die Funktion des Produkts nicht beeinträchtigt.

Rezeptvorschlag für Schokolade „Dubai Style“

Zutaten (für 4 Portionen)

- 250 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade
- 100 g Engelshaar (Kadayif)
- 125 g Pistaziencreme
- 1 Teelöffel Tahini
- 30 g Butter

1. Schokoladenboden

150 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade (die restlichen 100 g Schokolade werden für den letzten Schritt benötigt) über einem Wasserbad langsam schmelzen, bis sie flüssig ist. Anschließend die Schokolade in die Schokoladenform gießen und mit einem Pinsel verteilen. Im nächsten Schritt muss die Schokoladenform zum Abkühlen für 45 Minuten in den Kühlschrank.

2. Pistazienfüllung

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Engelshaar (Kadayif) mit Hilfe einer Schere in 1 cm lange Stücke schneiden und in die Pfanne geben. Kurz anbraten, bis das Kadayif schön knusprig ist. Kadayif abkühlen lassen, in eine Schüssel geben und die Pistaziencreme sowie das Tahini unterrühren. Noch einmal 10 Minuten abkühlen lassen.

Die Schokoladenform aus dem Kühlschrank nehmen und die Pistazienfüllung hineingeben. Achtung, die Pistazienfüllung nicht bis zum Rand verteilen, da hier im nächsten Schritt ein Schokoladenrand entstehen muss. Die Schokoladenform erneut für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Obere Schokoladenschicht

Schokoladenform aus dem Kühlschrank nehmen. Restliche Schokolade über einem Wasserbad langsam schmelzen lassen und auf der Pistazienfüllung verteilen. Im Anschluss die Schokoladenform für 30 Minuten zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Danach kann die fertige Schokolade „Dubai Style“ vorsichtig aus der Form gelöst werden.

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.



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

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 Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (IAN 520169_2504) 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 447744
E-Mail: owim@lidl.at

BE Service Belgien
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

FR BE CH

● 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.

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 520169_2504.

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Le produit convient à la confection de chocolat.
- Le produit n'est pas prévu pour une utilisation à des fins commerciales ou industrielles. Le produit convient uniquement pour un usage domestique.
- Veuillez noter que le produit peut devenir chaud. Pour votre propre sécurité, portez des gants de cuisine ou des gants spécial barbecue.

● MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES D'ENTRETIEN

- Le produit peut devenir très chaud lors de la cuisson. Pour votre propre sécurité, portez des gants de cuisine ou des gants spécial barbecue.
Remarque : Familiarisez-vous avec le bon fonctionnement de votre four/microondes.
Remarque : Pour savoir comment utiliser la puissance disponible du four pour la cuisson, veuillez vous référer au mode d'emploi de votre four.
- Le produit ne convient que pour une utilisation au four/microondes. Le produit ne convient pas à une utilisation sur une plaque électrique, sur une flamme ou sur un gril.
- Laissez vos aliments cuits au four refroidir après les avoir sortis du four.
- Ne coupez pas dans le produit. Cela pourrait endommager le produit.

- REMARQUE :** Conservez ces instructions dans un endroit sûr. Si vous transmettez le produit à un tiers, remettez-lui également la totalité des documents.
- QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Les caractéristiques de goût et d'odeur ne sont pas affectées par ce produit.
- Nettoyez le produit avant la première utilisation avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle doux. Ensuite, séchez-le soigneusement.
- Après chaque utilisation, nettoyez le produit avec de l'eau chaude et séchez le produit soigneusement.
- Le produit va au lave-vaisselle.
- Une salissure permanente peut apparaître après l'utilisation, mais elle n'affecte pas le fonctionnement du produit.

● Proposition de recette de chocolat « Dubai Style »

● Ingrédients (pour 4 portions)

250 g chocolat au lait entier ou noir
100 g cheveux d'ange (Kadayif)
125 g crème de pistache
1 cuillère à café de tahini
30 g beurre

1. Moule à chocolat

Faire fondre lentement 150 g de chocolat au lait entier ou noir (les 100 g de chocolat restants seront nécessaires pour la dernière étape) au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit liquide. Verser ensuite le chocolat dans le moule à chocolat et l'étaler à l'aide d'un pinceau. L'étape suivante consiste à placer le moule à chocolat au réfrigérateur pendant 45 minutes afin que le chocolat se durcisse.

2. Farcir à la pistache

Faire chauffer le beurre dans une petite poêle. Couper les cheveux d'ange (Kadayif) en morceaux de 1 cm de long à l'aide de ciseaux et les ajouter au beurre dans la poêle. Faire revenir brièvement jusqu'à ce que le Kadayif soit bien croustillant. Laisser refroidir le Kadayif avant de le verser dans un saladier et d'y ajouter la crème de pistache et le tahini. Laisser refroidir encore une fois pendant 10 minutes.

Sortir le moule à chocolat du réfrigérateur et verser la garniture à la pistache. Attention, ne pas étaler la garniture à la pistache jusqu'au bord, car un bord en chocolat doit être créé à l'étape suivante. Placer à nouveau le moule à chocolat au réfrigérateur pendant 10 minutes.

3. Couche supérieure de chocolat

Sortir le moule à chocolat du réfrigérateur. Faire fondre lentement le reste du chocolat au bain-marie et le répartir sur la garniture à la pistache. Ensuite, placer le moule à chocolat au réfrigérateur pendant 30 minutes pour que le tout refroidisse. Enfin, le chocolat « Dubai Style » terminé peut être délicatement démoulé.

● 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.



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustré, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets. Le logo Triman n'est valable qu'en France.

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- ° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- ° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériel 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 matériel ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparons ou le remplaçons - 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 520169_2504) 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.: 0800 919 270
E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

CH Service après-vente Suisse
Tél.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

NL BE

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 520169_2504 in te voeren.

● Beoogd gebruik

- Het product is geschikt voor het klaarmaken van chocolade.
- Het product is niet bestemd voor commercieel of industrieel gebruik. Het product is uitsluitend geschikt voor privégebruik.
- Wees u ervan bewust dat het product heet kan worden. Draag voor uw eigen veiligheid ovenwanten of grillhandschoenen.

● GEBRUIKSAANWIJZINGEN EN ONDERHOUDSTIPS

- Het product kan bij het bakken heet worden. Draag voor uw eigen veiligheid ovenwanten of grillhandschoenen.
TIP: Zorg ervoor dat u bekend bent met de juiste bedieningswijze van uw bakoven/magnetron.
- TIP:** In de gebruiksaanwijzing van de oven vindt u hoe u het beschikbare vermogen van de oven voor het bakken gebruikt.
- Het product is uitsluitend geschikt voor gebruik in een bakoven/magnetron. Het product is niet geschikt voor gebruik op een elektrisch fornuis, op open vuur of een grill.
- Laat uw gebakken goederen afkoelen nadat u het uit de oven gehaald hebt.
- Gebruik het product niet om op te snijden. Hierdoor zou het product beschadigd kunnen worden.
- TIP:** Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Als u het product doorgeeft aan een derde, overhandig dan ook alle bijlagen.
- GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.
- Maak het product voor het eerste gebruik schoon met warm water en een mild spoelmiddel. Droog het vervolgens zorgvuldig af.
- Reinig het product na elk gebruik met warm water en droog het product grondig af.
- Het product is geschikt voor de afwasmachine.
- Na gebruik kan een blijvende vervuiling optreden, die echter de werking van het product niet beïnvloedt.

● Receptsuggestie voor chocolade "Dubai Style"

● Ingrediënten (voor 4 porties)

250 g volle melk of pure chocolade
100 g engelenhaar (Kadayif)

125 g pistache crème
1 theelepel tahini
30 g boter

1. Chocoladebodem

Smelt langzaam 150 g melk- of pure chocolade (de resterende 100 g chocolade is nodig voor de laatste stap) in een waterbad tot het vloeibaar is. Giet de chocolade vervolgens in de chocoladevorm en verdeel het met een borstel. In de volgende stap moet de chocoladevorm 45 minuten afkoelen in de koelkast.

2. Pistachevulling

Verwarm de boter in een pan. Knip het engelenhaar (Kadayif) met een schaar in stukjes van 1 cm en plaats het in de pan. Bak kort aan tot de Kadayif knapperig is. Laat de Kadayif afkoelen, doe het in een kom en roer de pistache crème en tahini erdoor. Nogmaals 10 minuten laten afkoelen.

Haal de chocoladevorm uit de koelkast en voeg de pistachevulling toe. Let op, spreid de pistachevulling niet naar de rand, want in de volgende stap moet een chocoladerand worden gemaakt. Plaats de chocoladevorm opnieuw gedurende 10 minuten in de koelkast.

3. Bovenste chocoladelag

Haal de chocoladevorm uit de koelkast. Laat de resterende chocolade langzaam smelten boven een waterbad en verspreid het over de pistachevulling. Plaats de chocoladevorm vervolgens 30 minuten in de koelkast om af te koelen. Vervolgens kan de voltooide chocolade "Dubai Style" voorzichtig uit de vorm worden verwijderd.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervult als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 520169_2504) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegeedeelde servicepunt verzenden.

Service

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(IT) (CH) (MT)

● 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.

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando del codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 520169_2504.

● Uso previsto

- Il prodotto è adatto alla produzione di cioccolato.
- Il prodotto non è destinato all'uso commerciale o industriale. Il prodotto è adatto solo per uso privato.

- Si prega di notare che il prodotto potrebbe surriscaldarsi. Per la propria sicurezza, indossare guanti da forno o da griglia.

● ISTRUZIONI PER L'USO E LA CURA

- Durante la cottura, il prodotto può diventare caldo. Per la propria sicurezza, indossare guanti da forno o da griglia.

Indicazione: Familiarizzate con il corretto funzionamento del vostro forno/microonde.

Indicazione: Per sapere come utilizzare la potenza disponibile del forno per la cottura, leggere le istruzioni per l'uso del proprio forno.

- Il prodotto è adatto solo all'uso in forno/microonde. Il prodotto non è adatto all'uso su un fornello elettrico, su una fiamma libera o su una griglia.
- Lasciare raffreddare i dolci dopo averli tolti dal forno.
- Non tagliare sul prodotto. Ciò potrebbe danneggiare il prodotto.
- INDICAZIONE:** Tenere queste istruzioni in un luogo sicuro. In caso di passaggio del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la documentazione relativa.
- PER ALIMENTI!** Questo prodotto non influisce sulle caratteristiche organolettiche e gustative.
- Pulire il prodotto con acqua calda e un detergente delicato prima del primo utilizzo. Infine asciugarlo bene.
- Dopo l'uso, pulire il prodotto con in acqua calda e asciugarlo accuratamente.
- Il prodotto è adatto per la lavastoviglie.
- Dopo l'uso, è possibile che si verifichi uno sporco permanente, ma ciò non influisce sulla funzionalità del prodotto.

● Ricetta suggerita per il cioccolato "Dubai Style"

● Ingredienti (per 4 porzioni)

250 g di cioccolato al latte o fondente
100 g di capelli d'angelo (kadayif)
125 g di crema di pistacchio
1 cucchiaino di tahini
30 g di burro

1. Base di cioccolato

Sciogliere lentamente a bagnomaria 150 g di cioccolato al latte o fondente (i restanti 100 g di cioccolato servono per l'ultimo passaggio) fino a renderlo liquido. Versare quindi il cioccolato nello stampo e stenderlo con un pennello. Il passo successivo è mettere lo stampo per cioccolato in frigorifero per 45 minuti per farlo raffreddare.

2. Ripieno al pistacchio

Scaldare il burro in una padella. Tagliare con le forbici i capelli d'angelo (kadayif) in pezzi lunghi 1 cm e metterli in padella. Soffriggere brevemente fino a quando il kadayif non sarà bello e croccante. Lasciare raffreddare il kadayif, metterlo in una ciotola e mescolare la crema di pistacchio e il tahini. Lasciar raffreddare ancora per 10 minuti.

Togliere lo stampo per cioccolato dal frigorifero e versare il ripieno al pistacchio. Fare attenzione a non spalmare il ripieno al pistacchio fino al bordo, perché nel passo successivo si dovrà creare un bordo di cioccolato. Mettere lo stampo nuovamente in frigorifero per 10 minuti.

3. Strato di cioccolato superiore

Togliere dal frigorifero lo strato di cioccolato superiore. Sciogliere lentamente a bagnomaria il cioccolato rimanente e distribuirlo sul ripieno al pistacchio. Riporre quindi lo stampo per cioccolato in frigorifero per 30 minuti per farlo raffreddare. Il cioccolato "Dubai Style" è pronto e può essere rimosso con cura dallo stampo.

● 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.



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● 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 i 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 520169_2504) 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.: 800781188
E-Mail: owim@lidl.it

(CH) Assistenza Svizzera
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.mt

(ES)

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 520169_2504.

● Uso previsto

- El producto es apto para la producción de chocolate.
- El producto no ha sido concebido para un uso comercial o industrial. El producto ha sido concebido únicamente para un uso privado.
- Tenga en cuenta que el producto puede llegar a ponerse caliente. Por su propia seguridad, lleve manoplas o guantes de barbacoa.

● INDICACIONES DE CUIDADO Y USO

- El producto puede calentarse mucho durante el horneado. Por su propia seguridad, lleve manoplas o guantes de barbacoa.
Nota: Familiarícese con el manejo correcto de su horno/microondas.
Nota: Consulte el manual de instrucciones de su horno para saber cómo utilizar la potencia disponible para hornear.
- El producto solo es apropiado para su uso en el horno/microondas. El producto no es apropiado para el uso en una cocina eléctrica, sobre una llama abierta o sobre un grill.
- Deje enfriar su alimento horneado después de sacarlo del horno.

- No corte nada sobre el producto. Esto podría dañar el producto.
- NOTA:** Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. Entregue toda la documentación si transfiere el producto a terceros.
- ¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** Este producto no influye ni en el olor ni en el sabor.
- Antes de utilizar el producto por primera vez, límpiolo con agua tibia y un detergente suave. A continuación, séquelo por completo.
- Después de cada uso, lave el producto con agua tibia y séquelo minuciosamente.
- El producto es apto para el lavavajillas.
- Después de usar el producto se puede observar una decoloración permanente, no obstante, esto no afecta a su funcionamiento.

● Propuesta de receta de chocolate "Dubai Style"

● Ingredientes (para 4 porciones)

250 g de chocolate con leche o negro
100 g de cabello de ángel (kataifi)
125 g de crema de pistachos
1 cucharadita de tahini
30 g de mantequilla

1. Base de chocolate

Se funden lentamente al baño maría 150 g de chocolate con leche o negro (los 100 g restantes de chocolate se necesitan para el último paso) hasta que quede líquido. A continuación, el chocolate se vierte en el molde para chocolate y se distribuye con un pincel. En el siguiente paso, el molde para chocolate se deja enfriar en el frigorífico durante 45 minutos.

2. Relleno de pistacho

Caliente la mantequilla en una sartén. Corte con unas tijeras el cabello de ángel (kataifi) en trozos de 1 cm de longitud y colóquelos en la sartén. Sofríalos brevemente hasta que el kataifi ya esté crujiente. Deje enfriar el kataifi, colóquelo en una fuente y mezcle removiendo la crema de pistachos y el tahini. Déjelo enfriar de nuevo durante 10 minutos.

Saque del frigorífico el molde para chocolate y añada el relleno de pistacho. Lleve cuidado de no repartir el relleno de pistacho hasta el borde, ya que aquí se tiene que formar el borde de chocolate en el siguiente paso. Vuelva a colocar el molde para chocolate en el frigorífico durante 10 minutos.

3. Capa superior de chocolate

Saque del frigorífico el molde para chocolate. Deje que el chocolate restante se funda lentamente al baño maría y distribúyalo sobre el relleno de pistacho. A continuación, meta el molde para chocolate en el frigorífico y deje que se enfríe durante 30 minutos. A continuación, el chocolate "Dubai Style" ya está listo, y puede sacarlo del molde con cuidado.

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 520169_2504) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

ES Asistencia en España
Tel.: 900984989
E-Mail: owim@lidl.es

PT

● Introdução

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. Familiarize-se com o aparelho antes da primeira colocação em funcionamento. Para tal, leia atentamente este manual de instruções e as indicações de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Armazene este manual em um lugar seguro. Se entregar este produto a terceiros, entregue também todos os documentos.

Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com. Ao digitalizar o código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 520169_2504.

● Utilização adequada

- O produto foi concebido para a confeção de chocolate.
- O produto não foi concebido para o uso comercial ou industrial. O produto destina-se exclusivamente ao uso pessoal.
- Tenha em atenção que o produto pode ficar quente. Para sua própria segurança, use luvas de forno ou luvas para churrasco.

● INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- O produto pode ficar quente durante a cozedura. Para sua própria segurança, use luvas de forno ou luvas para churrasco.
- Nota:** Familiarize-se com a utilização correta do seu forno/micro-ondas.
- Nota:** Consulte o manual de instruções do seu forno para saber como usar a potência disponível do forno para a cozedura.

- O produto é adequado apenas para a utilização no forno/micro-ondas. O produto não é adequado para a utilização no forno elétrico, sobre chamas abertas ou na grelha.
- Deixe os alimentos cozinhados arrefecerem após removê-los do forno.
- Não corte em cima do produto. Isso pode danificar o produto.
- NOTA:** Guarde estas instruções num local seguro. Se este produto for dado a terceiros, os documentos do produto também devem ser entregues.
- ALIMENTOS SEGUROS!** As características de sabor e cheiro não são afetadas pelo produto.
- Limpe o produto antes da primeira a utilização com água quente usando um detergente suave. De seguida, seque-o bem.
- Após cada utilização, limpe o produto com água quente e seque-o bem.
- O produto é adequado para a máquina de lavar loiça.
- Após a utilização, pode surgir uma sujidade permanente que não irá afetar a função do produto.

● Sugestão de receita de chocolate "Dubai Style"

● Ingredientes (para 4 porções)

250 g de chocolate de leite ou chocolate preto
100 g de cabelos de anjo (Kadayif)
125 g de creme de pistácio

1 colher de chá de tahine
30 g de manteiga

1. Base de chocolate

Derreter lentamente 150 g de chocolate de leite ou chocolate preto (os restantes 100 g de chocolate serão utilizados no último passo) em banho-maria, até alcançar uma consistência fluida. Em seguida, verter o chocolate para uma forma de chocolate e espalhá-lo com um pincel. No próximo passo, a forma de chocolate deverá ser colocada no frigorífico durante 45 minutos.

2. Recheio de pistácio

Aquecer a manteiga numa frigideira. Cortar os cabelos de anjo (Kadayif) em pedaços de 1 cm com a ajuda de uma tesoura e adicioná-los à frigideira. Saltar brevemente até o Kadayif ficar crocante. Deixar o Kadayif arrefecer, colocá-lo numa taça e misturá-lo com o creme de pistácio e o tahine. Deixar arrefecer durante 10 minutos.

Retirar a forma de chocolate do frigorífico e adicionar o recheio de pistácio. Certifique-se de que não espalha o recheio de pistácio até à borda, uma vez que, no próximo passo, será criada uma borda de chocolate. Voltar a colocar a forma de chocolate no frigorífico durante 10 minutos.

3. Camada de chocolate superior

Retirar a forma de chocolate do frigorífico. Derreter lentamente o resto do chocolate em banho-maria e espalhá-lo por cima do recheio de chocolate. Em seguida, colocar a forma de chocolate no frigorífico durante 30 minutos. Por fim, o chocolate "Dubai Style" poderá ser cuidadosamente removido da forma.

● Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.

As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



O produto, incluindo os acessórios e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os separadamente, segundo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.

● Garantia

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, manguieras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 520169_2504) como comprovativo da mesma.

Podés ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica

PT Serviço Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: owim@lidl.pt



IAN 520169_2504
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13933
Version: 10 / 2025

