

SILVERCREST®

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 Produktes 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 Produktes 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 Kassenbon 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**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be
- CH Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

GB IE

● 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 may get 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

Tél.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.gb

IE Service Ireland

Tél.: 1800 101010
E-Mail: owim@lidl.ie

FR BE

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

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

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

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le 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 :

Veillez 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

NL BE

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste gebruiknaam 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 doorgaat 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 ovenwantsen of grillhandschoenen.

GBEbruiksaanwijzingen en Onderhoudstips

- Het product kan bij het bakken heet worden. Draag voor uw eigen veiligheid ovenwantsen 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 doorgaat 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 er 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 vervalt 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 (linksom) 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 meegedeelde 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

(PL)

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

Tę i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 520169_2504.

● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- Produkt służy do produkcji czekolady.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego ani przemysłowego. Produkt nadaje się tylko do użytku prywatnego.
- Należy pamiętać, że produkt może się nagrzewać. Dla własnego bezpieczeństwa zakładaj rękawice kuchenne lub rękawice do grilla.

● INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

- Podczas pieczenia produkt może być bardzo gorący. Dla własnego bezpieczeństwa zakładaj rękawice kuchenne lub rękawice do grilla.
Rada: Zapoznać się z prawidłową obsługą piekarnika/kuchenki mikrofalowej.
Rada: Informacja na temat wykorzystania dostępnej mocy piekarnika do pieczenia można znaleźć w instrukcji obsługi piekarnika.
- Produkt nadaje się tylko do użytku w piekarniku/kuchence mikrofalowej. Produkt nie nadaje się do użytku na kuchence elektrycznej, na otwartym ogniu lub na grillu.
- Po wyjęciu z piekarnika poczekać, aż wypieki ostygną.
- Nie kroić niczego na produkcie. Może to spowodować uszkodzenie produktu.
- **RADA:** Instrukcje przechowywać w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt osobom trzecim należy przekazać wszystkie dokumenty.
- **BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.
- Przed pierwszym użyciem produkt wyczyścić ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Następnie dokładnie wysuszyć.
- Po każdym użyciu produkt należy umyć ciepłą wodą i dokładnie wysuszyć.
- Produkt nadaje się do mycia w zmywarce.
- Po użyciu mogą wystąpić trwałe zabrudzenia, ale nie wpływa to na działanie produktu.

● Propozycja przepisu na czekoladę „Dubai Style”

● Składniki (na 4 porcje)

250 g czekolady mlecznej lub gorzkiej
100 g włosów anielskich (Kadayif)
125 g pasty z pistacji
1 łyżeczka tahini
30 g masła

1. Baza czekoladowa

150 g czekolady mlecznej lub gorzkiej (reszta 100 g czekolady zostanie wykorzystana w ostatnim kroku) powoli rozpuszczać w kąpieli wodnej, aż do uzyskania postaci płynnej. Następnie czekoladę wlać do formy na czekoladę i rozprowadzić pędzelkiem. W następnym kroku należy włożyć formę do czekolady do lodówki na 45 minut, aby stwardniała.

2. Nadzienie pistajowe

Masło rozgrzać na patelni. Włosy anielskie (Kadayif) pokroić na kawałki o długości 1 cm przy pomocy nożyczek i wrzucić na patelnię. Krótko podsmażyć, aż Kadayif stanie się chrupiące. Kadayif odstawić do ostygnięcia, przełożyć do miski i wymieszać z miękkim kremem pistajowym oraz tahini. Jeszcze raz odstawić na 10 minut do wystudzenia.

Formę na czekoladę wyjąć z lodówki i włożyć nadzienie pistajowe. Uwaga, nie rozprowadzać nadzienia pistajowego aż do krawędzi, ponieważ w następnym kroku musi powstać czekoladowa krawędź. Ponownie formę na czekoladę włożyć do lodówki na 10 minut.

3. Górna warstwa czekoladowa

Formę do czekolady wyjąć z lodówki. Pozostałą czekoladę powoli rozpuścić w kąpieli wodnej i rozprowadzić po nadzieniu pistajowym. Następnie formę do czekolady włożyć do lodówki na 30 minut, aby się schłodziła. Potem gotową czekoladę „Dubai Style” będzie można ostrożnie wyjąć z formy.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informację o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykaze wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przelączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 520169_2504) jako dowód zakupu. Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

(PL) Serwis Polska
Tel.: 223974996
E-Mail: owim@lidl.pl

(CZ)

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Použijte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uchovávejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po nasazení QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 520169_2504 otevřít příslušný návod k obsluze.

● Použití ke stanovenému účelu

- Výrobek je vhodný pro výrobu čokolády.
- Výrobek není určen pro komerční nebo průmyslové použití. Tento výrobek je vhodný výhradně pro soukromé použití.
- Prosím, mějte na paměti, že výrobek může být horký. Pro svou vlastní bezpečnost používejte rukavice na pečení nebo grilovací rukavice.

● POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ A PĚČI

- Výrobek se může připečtin velmi zahřát. Pro svou vlastní bezpečnost používejte rukavice na pečení nebo grilovací rukavice.
Upozornění: Seznámte se s řádnou obsluhou své pečicí trouby/mikrovlnné trouby.
Upozornění: V návodu k obsluze trouby se dozvíte, jak využít dostupný výkon trouby pro pečení.
- Výrobek je vhodný pro použití v pečicí troubě/mikrovlnné troubě. Výrobek není vhodný pro použití na elektrickém sporáku, nad otevřeným ohněm nebo na grilu.
- Po vyjmutí z pečicí trouby nechte své pečivo vychladnout.
- Na výrobku neřežte. To by mohlo výrobek poškodit.
- **UPOZORNĚNÍ:** Uchovávejte tento návod na bezpečném místě. Při předání výrobku třetí osobě předajte rovněž veškeré podklady.

- **POTRAVINÁŘSKY BEZPEČNĚ!** Chuťové a pachové vlastnosti nejsou tímto výrobkem ovlivněny.
- Výrobek vyčistíte před prvním použitím vlažnou vodou a jemným čisticím prostředkem. Potom ho důkladně osušte.
- Výrobek po každém použití vyčistíte teplou vodou a důkladně jej osušte.
- Výrobek je vhodný do myčky nádobí.
- Po použití může dojít k trvalému znečištění, které ale nemá vliv na funkci výrobku.

● Recept na čokoládu „Dubai Style“

● Přísady (na 4 porce)

250 g mléčné nebo hořké čokolády
100 g andělských vlasů (Kadaiyf)
125 g pistáciové krémové náplně
1 čajovou lžičku tahini
30 g másla

1. Čokoládový základ

150 g mléčné nebo hořké čokolády (zbývajících 100 g čokolády bude potřeba pro poslední krok) pomalu rozpustíme ve vodní lázni, až bude tekutá. Poté čokoládu nalijeme do formy na čokoládu a rozetřeme štětcem. V dalším kroku musí forma na čokoládu vychladnout v lednici po dobu 45 minut.

2. Pistáciová náplň

Máslo ohřejte na pánvi. Andělské vlasy (kadaiyf) nastříhejte nůžkami na 1 cm dlouhé kousky a vložte do pánve. Krátce osmažte, dokud není kadaiyf krásně křupavý. Kadaiyf nechte vychladnout, dejte do mísy a vmíchejte pistáciovou smetanu a tahini. Ještě jednou nechte 10 minut chladnout.

Vyjměte formu na čokoládu z lednice a nalijte do ní pistáciovou náplň. Pozor, pistáciovou náplň neroztírejte až k okrajům, protože v dalším kroku musí vzniknout čokoládový okraj. Formu na čokoládu dejte znovu na 10 minut do chladničky.

3. Horní vrstva čokolády

Vyjměte formu na čokoládu z lednice. Zbylou čokoládu pomalu rozpustíte ve vodní lázni a rozetřete na pistáciovou náplň. Poté vložte formu na čokoládu na 30 minut do lednice, aby vychladla. Poté můžete hotovou čokoládu „Dubai Style“ opatrně vyjmout z formy.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrných recyklovatelných materiálů.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové patrony) nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrženku a číslo artiklu (IAN 520169_2504) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrženkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Servis

CZ Servis Česká republika
Tel.: 800 143 873
E-Mail: owim@lidl.cz



● Úvod

Blahoželáme Vám ku koupi Vašeho nového výrobku.

Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla (IAN) 520169_2504 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

● Použitie v súlade s určením

- Produkt je vhodný na výrobu čokolády.

- Produkt nie je určený na komerčné ani priemyselné použitie. Produkt je určený výlučne na súkromné použitie.

- Upozorňujeme vás, že produkt môže byť horúci. Kvôli svojej vlastnej bezpečnosti noste rukavice na pečenie alebo na grilovanie.

● NÁVOD NA POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ

- Produkt môže byť počas pečenia veľmi horúci. Kvôli svojej vlastnej bezpečnosti noste rukavice na pečenie alebo na grilovanie.

Upozornenie: Oboznámte sa so správnou obsluhou rúry/mikrovlnnej rúry.

Upozornenie: V návode na obsluhu rúry nájdete, ako môžete na pečenie využívať dostupný výkon rúry.

- Produkt je určený iba na používanie v rúre/mikrovlnnej rúry. Produkt nie je vhodný na elektrický sporák, na otvorený oheň ani na gril.

- Upečené jedlo nechajte po vytiahnutí z rúry vychladnúť.

- Do produktu nerezte. Mohlo by to poškodiť produkt.

- **UPOZORNENIE:** Tento návod si uschovajte na bezpečnom mieste. Pri odovzdávaní produktu treťou osobám odovzdajte všetky dokumenty.

- **VHODNÉ PRE POTRAVINY!** Chute a vône nie sú týmto produktom ovplyvnené.

- Produkt pred prvým použitím vyčistíte teplou vodou a jemným čisticím prostriedkom. Potom ho dôkladne osušte.

- Produkt po každom použití vyčistíte teplou vodou a dôkladne ho osušte.

- Produkt je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Po použití sa môže produkt natrvalo zašpiniť, neovplyvňuje to však funkciu produktu.

● Recept na čokoládu „Dubai Style“

● Prísady (na 4 porcie)

250 g mliečnej alebo horkej čokolády
100 g cesta Kadaiyf
125 g pistáciového krému
1 čajová lyžička Tahini
30 g masla

1. Čokoládový základ

150 g mliečnej alebo horkej čokolády (zvyšných 100 g čokolády budeme potrebovať v poslednom kroku) pomaly roztopíme nad vodným kúpeľom, kým nebude tekutá. Čokoládu potom vylejeme do formy na čokoládu a štetcem ju rozetrieme. V ďalšom kroku dáme formu na čokoládu zchladnúť na 45 minút do chladničky.

2. Pistáciová plnka

Na panvici zohrejeme maslo. Cesto kadaiyf nastříháme nožnicami na 1 cm kúsky a dáme ich do panvice. Chvilú opékame, kým cesto kadaiyf nebude pekne chrumkavé. Cesto kadaiyf necháme vychladnúť, potom ho dáme do misky a prímiešame pistáciový krém a Tahini. Necháme 10 minút vychladnúť.

Z chladničky vyberieme formu na čokoládu a pridáme do nej pistáciovú plnku. Pozor, pistáciovú plnku neplníme až po okraj, pretože v ďalšom kroku sa do formy musí zmestiť ešte jedna vrstva čokolády. Formu na čokoládu dáme ešte na 10 minút do chladničky.

3. Vrchná čokoládová vrstva

Formu na čokoládu vyberieme z chladničky. Zvyšnú čokoládu necháme pomaly roztopiť nad vodným kúpeľom a rozležeme ju na pistáciovú plnku. Následne dáme formu na čokoládu na 30 minút zchladnúť do chladničky. Potom môžeme hotovú čokoládu „Dubai Style“ opatrne vyklapiť z formy.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi směrnicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začíná dňom prvým použitím výrobku. Originál dokladu o koupi si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o koupi.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevztahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie křehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre doručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 520169_2504) ako dôkaz o koupi.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailem kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s príloženým dokladom o koupi (pokladničný listok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

Servis

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk



● 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, límpielo 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 reparar 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

DK

● **Indledning**

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varennummeret (IAN) 520169_2504.

● **Forskriftsmæssig anvendelse**

- Produktet er beregnet til fremstilling af chokolade.
- Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssige eller industrielle formål. Produktet er udelukkende egnet til privat brug.
- Vær opmærksom på, at produktet kan blive varmt. For din egen sikkerheds skyld skal du anvende ovenhandsker eller grillhandsker.

● **BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNING**

- Produktet kan blive meget varmt ved bagning. For din egen sikkerheds skyld skal du anvende ovenhandsker eller grillhandsker.
Bemærk: Bliv fortrolig med korrekt betjening af din bageovn/mikroovn.
Bemærk: Se betjeningsvejledningen til din ovn for at finde ud af, hvordan du bruger ovenns tilgængelige effekt til bagning.
- Produktet er kun beregnet til anvendelse i bageovn/mikroovn. Produktet er ikke egnet til brug på elkofur, over åben ild eller på en grill.
- Lad bagværket afkøle efter at det er taget ud af ovnen.
- Skær ikke i produktet. Dette kan beskadige produktet.
- **BEMÆRK:** Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis produktet videregives til tredjemand skal alle dokumenter medfølge.
- **LEVNEDSMIDDELSIKKER!** Madvarernes smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.
- Produktet rengøres før første anvendelse med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tør den efterfølgende grundigt af.
- Vask produktet med varmt vand efter brugen og tør det grundigt af.
- Produktet er egnet til opvaskemaskine.
- Efter brugen kan der opstå en permanent misfarvning, der dog ikke påvirker produktets funktion.

● **Opskrift på chokolade "Dubai style"**

● **Ingredienser (til 4 portioner)**

250 g mælkechokolade eller mørk chokolade
100 g kadayif
125 g pistaciecreme
1 teskefuld tahin
30 g smør

1. **Chokoladebund**

Smelt langsomt 150 g mælkechokolade eller mørk chokolade over et vandbad, til chokoladen er flydende. De sidste 100 g chokolade skal bruges til sidste trin i opskriften. Hæld chokoladen i chokoladeformen, og fordel den med en pensel. Lad chokoladen køle af i formen i 45 minutter i køleskabet.

2. **Pistaciefyld**

Smørret opvarmes i en pande. Klip kadayiffen i 1 cm lange stykker med en saks, og kom den i panden. Steg kort, indtil kadayiffen er dejligt sprød. Køl kadayiffen af, og rør den sammen med pistaciecreme og tahin i en skål. Lad blandingen køle af i 10 minutter.

Tag chokoladeformen ud af køleskabet, og hæld pistaciefyldet i. Undgå at smøre pistaciefyldet helt ud til kanten, da der skal laves en chokoladekant her i næste trin. Sæt chokoladeformen tilbage i køleskabet i 10 minutter.

3. **Øverste chokoladelag**

Tag chokoladeformen ud af køleskabet. Smelt langsomt resten af chokoladen over et vandbad, og fordel den på pistaciefyldet. Sæt derefter chokoladeformen i køleskabet i 30 minutter, så den kan køle af. Til sidst kan du forsigtigt tage din chokolade "Dubai style" ud af formen.

● **Bortskaffelse**

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekømt krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skræbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

Afvikling af garantiser

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 520169_2504) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnúmerene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Service

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: owim@lidl.dk

IT

● **Introduzione**

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzate 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

HU

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevitel előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati útmutatót és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizz meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kódot beolvassa egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 520169_2504 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

● Rendeltetészerű használat

- A termék csokoládé készítésére használható.
- A termék üzleti vagy ipari célokra nem használható. A termék kizárólag magáncélra használható.
- Ne felejtse, hogy a termék felforrósodhat. Saját biztonsága érdekében hordjon sütőkesztyűt vagy grillkesztyűt.

● HASZNÁLATI ÉS ÁPOLÁSI UTASÍTÁSOK

- A termék sütés közben nagyon felforrósodhat. Saját biztonsága érdekében hordjon sütőkesztyűt vagy grillkesztyűt.

Megjegyzés: Ismerkedjen meg sütője/mikrohullámú sütője helyes használatával.

Megjegyzés: Olvassa el a sütő kezelési útmutatóját, hogy megtudja, hogyan használja a sütő sütéshez használható teljesítményét.

- A termék csak sütőben/mikrohullámú sütőben történő használatra alkalmas. A termék villamos főzőlapon, nyílt lángon vagy grillen való használatra nem alkalmas.
- Miután a kisütött ételeket a sütőből kivessz, hagyja azokat lehűlni.
- A terméken ne szeleteljen. Azzal kárt tehet a termékekben.
- **MEGJEGYZÉS:** Őrizz meg ezt az útmutatót egy biztonságos helyen. Ha a terméket másoknak továbbadja, adja mellé az összes dokumentumát is.
- **ÉLELMISZERBIZTOS!** A termék nincs hatással az élelmiszerek ízére és illatára.
- A terméket az első használat előtt tisztítsa meg forró vízzel és lágy mosogatószerrel. Végül törőlje gondosan szárazra.
- A terméket tisztítsa meg minden használat után meleg vízzel, majd törőlje alaposan szárazra.
- A termék mosogatógépben mosható.
- Használat után tartós szennyeződések is kialakulhatnak, melyek azonban nincsenek hatással a termék működésére.

● Receptjavaslat a „Dubai Style” csokoládéhoz

● Hozzávalók (4 adaghoz)

250 g tej- vagy étecsokoládé
100 g angyalhaj (kadayif tézsta)
125 g pisztáciakrém
1 teáskanál tahini
30 g vaj

1. Csokoládé alap

150 g tej- vagy étecsokoládét (a maradék 100 g csokoládéra az utolsó lépéshez van szükség) lassan felolvasztunk vízgőz felett, amíg folyékony nem válik. Ezután öntse a csokoládét a csokoládéformába, és ecsettel ossza le. A következő lépésben a csokoládéformát 45 percig a hűtőszekrénybe tesszük hűlni.

2. Pisztáciás töltelék

Melegítsük fel a vaját egy serpenyőben. Vágjuk az angyalhajt (kadayif tézsta) ollóval 1 cm hosszú darabokra, és helyezzük a serpenyőbe. Pírítsuk rövid ideig, amíg a kadayif szép ropogósra sül. Hagyjuk a kadayifot kihűlni, tegyük egy tálba, és keverjük bele a pisztáciakrémet és a tahinit. Ismét hagyjuk 10 percig hűlni.

Vegye ki a csokoládéformát a hűtőből, és öntse bele a pisztáciás töltelék. Vigyázzunk, hogy a pisztáciás töltelék ne érjen egészen a széléig, mert a következő lépésben itt kell kialakítani a csokoládéperemet. Tegye a csokoládéformát ismét a hűtőszekrénybe 10 percre.

3. Felső csokoládéréteg

Vegye ki a csokoládéformát a hűtőből. A maradék csokoládét lassan olvassuk fel vízgőz felett, és kenjük a pisztáciás töltelékre. Ezután tegye a csokoládéformát 30 percre a hűtőszekrénybe, hogy kihűljön. A kész „Dubai Style” csokoládét ezután óvatosan kiveheti a formából.

● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezzze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrészek minőségűek (pl. elemek, akkumulátorok, tömlők, tintapatronok), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézetősége céljából, kérjük kövessen az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 520169_2504) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típusabláról, a gravírozásból, az Utmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország
Tel.: 0680021225
E-mail: owim@lidl.hu



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

Model No.: HG13933
Version: 10 / 2025