105 mm

Page size: A6 done by Impala Services Limited

IAN	Model No	Product size	Effective bottom size	Version
546466_2601	HG14955	Pot with lid (L × W × H): 258 × 190 × 104 mm Pot stand (Ø × H): 195 × 90 mm	Ø 123 mm	08/2026

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Version: 08/2026

IAN 546466_2601

1

105 mm

SILVERCREST

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



CAST IRON FONDUE SET

GB IE NI MT

CAST IRON FONDUE SET

Operation and safety notes

DE AT BE CH

GUSSEISEN-FONDUE-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE CH

SERVICE À FONDUE EN FONTE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

GIETIJZEREN FONDUE-SET

Bedienings- en veiligheidsinstructies

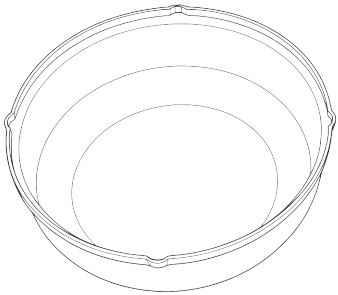
IAN 546466_2601

00_546466_2601_BE_NL_Cover.indd 1-2

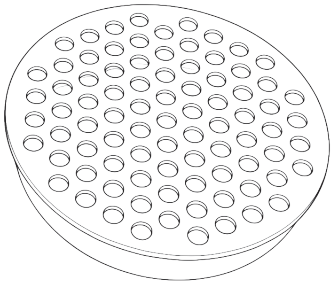
22/07/2026 2:47:42 pm

GB/IE/NI/MT	Operation and safety notes	Page	6
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	13
FR/BE/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	21
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	29

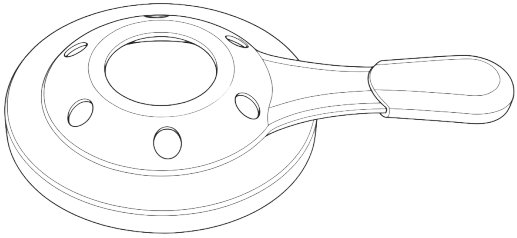
A



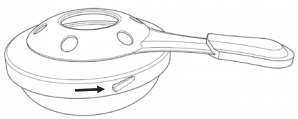
B



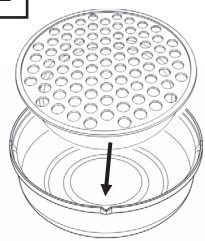
C



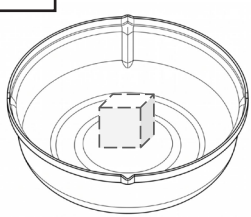
D



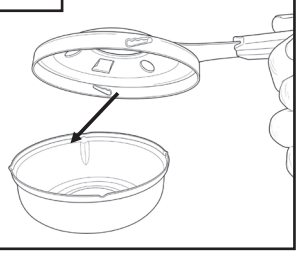
E



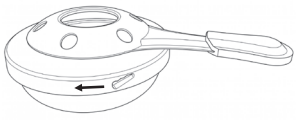
F



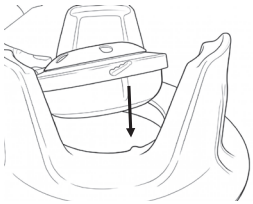
G



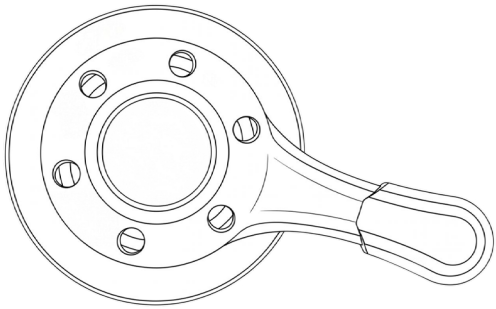
H



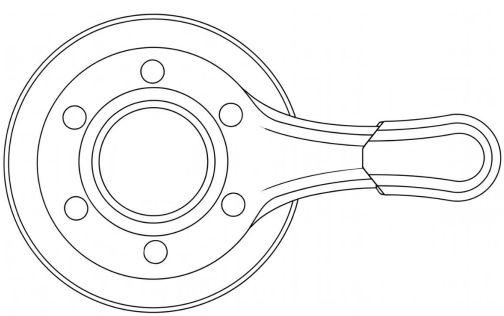
I



J



K



Introduction ..... Page 7
Intended use ..... Page 7
Scope of delivery ..... Page 7
Specifications ..... Page 7
Safety instructions ..... Page 8
Use ..... Page 9
Information for the sole use of the pot ..... Page 10
Information for using the pot with induction hobs ..... Page 11
Cleaning and care ..... Page 11
Disposal ..... Page 11
Service ..... Page 12

_546466_2601_GB.indd 6 22/07/2026 2:47:44 pm

CAST IRON FONDUE SET

Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. 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 this 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) 546466_2601.



Intended use

This fondue set is designed for preparing foods, especially for cheese or chocolate fondue. The fondue pot is suitable for use with gas, electric, halogen, induction and glass ceramic hobs. The fondue set is intended exclusively for private use. Do not use the fondue set outdoors or for commercial purposes.

Scope of delivery

1 Stand
1 Fondue burner:
- Burner dish (Fig. A)
- Liquid fuel holder (Fig. B)
- Flame regulator (Fig. C)
- Lid for extinguishing

1 Pot with anti-splash rim
6 Forks

Specifications

Enamel cast iron fondue pot: Oven safe up to 260 °C

_546466_2601_GB.indd 7 22/07/2026 2:47:44 pm

Safety instructions

SAVE ALL SAFETY INSTRUCTIONS AND INSTRUCTIONS FOR USE FOR FUTURE REFERENCE!

- 
  Beware that the fondue pot, pot stand and burner dish may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.
- Place the fondue set on a heatproof base during use. Do not place the fondue set or the pot, when hot, on an unprotected countertop.
- Certain oils used for cooking and fuels for burning have different smoking properties. Always ensure sufficient ventilation before use.
- Never move the fondue set while the burner is lit.
- Never add fuel to a hot burner. If you have to refill the burner, make sure it is cool to the touch.
- **CAUTION!** For fuels which burn with more intensity, use a lesser amount or adjust the firepower by rotating the flame regulator.
- Avoid moving a burner that still contains fuel, even when extinguished.
- Let the fuel burn out entirely.
- Be extra careful when moving the pot filled with hot oil or any other hot liquid. Make sure to wait until the liquid has cooled before moving the pot.
- **ATTENTION!** Take precautions to protect the fondue set from winds or breezes which may cause the fuel to flash or spill.
- Keep the product 1 metre away from flammable materials such as furniture, fabrics and any possible sources of ignition.
- Keep hair and loose clothing away from the fondue set at all times to prevent accident or injury.
- Take extra care when the fondue set is used in the presence of children. Keep this product out of reach of children or pets.
- During cooking it is extremely important not to lose sight of the product while you are heating grease in it. Grease can overheat very quickly and ignite. In case of a grease fire, never attempt to extinguish the fire with water! Smother the flames with a lid or a thick wool blanket.
- Never leave the fondue set unattended when lit.
- Never heat up the fondue pot while it is empty. Failure to do so may cause the enamel coating to crack.
- To avoid damage to the enamel coating, use the provided fondue forks or kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood only. Do not cut any food directly in the pot.
- Never put dripping wet meats in hot grease. The resulting splashing grease may come into contact with a glowing hob and start a fire.

_546466_2601_GB.indd 8 22/07/2026 2:47:44 pm

- **ATTENTION!** If you solely use the pot, always lift the pot when cooking in the oven or on stoves with a glass surface (e.g. glass ceramic, halogen and induction hobs). NEVER slide the pot on surfaces such as these, as this may cause damage to the bottom of the pot, the hob or the oven.
- Always adjust the size of gas flames to the bottom of the pot – gas flames should NEVER burn past the pot's sides.
- The pot is not microwave safe.
- The pot is oven safe!
- The product is not suitable for deep frying.
- No parts of the fondue set are suitable for dishwashers. Always wash the fondue set by hand.
- Do not use the pot stand if damaged.
- Do not use the fondue set if it is not functioning properly, has been dropped or damaged.
-  **FOOD-SAFE!** The flavour and aroma of your foods are not affected by this product.

Use

- Before first use, wash all components in hot soapy water with a mild detergent to remove any production residue. Then rinse all components with clear water and dry thoroughly immediately afterwards.
- Brush a little oil or butter on the inside of the pot. Slowly warm up the pot at low temperature. Turn down the temperature as soon as the grease soaks in. Wait 2 to 3 minutes until the pot has cooled down and remove any excess grease.
- Place the pot stand onto a flat, stable, heat-resistant surface.

Fondue burner:

- Twist off the adjustable lid from the burner dish in anti-clockwise direction (Fig. D).
- If you use liquid fuel, fill it into the liquid fuel holder of the burner dish (Fig. E).
  If you use gel fuel or a fuel capsule, fill/insert it into the burner dish directly without using the liquid fuel holder (Fig. F).
- Place the adjustable lid onto the burner dish (Fig. G).
- Twist the adjustable lid in clockwise direction (Fig. H).
- Place the assembled burner dish in the correct position onto the stand (Fig. I).

Notes:

- Do not overfill the burner. Wipe up any spilled alcohol or fuel paste immediately.
- Fuel is not included in the scope of delivery.
- Make sure the burner is completely dry.

_546466_2601_GB.indd 9 22/07/2026 2:47:45 pm

- Only use appropriate, clean safety fuel, ideally designated cooking fuel from a reliable source. If you do not use proper fuel, this might lead to incomplete combustion or explosion.
- Replace the flame regulator of the burner and make sure it is placed properly.
- Fill the fondue pot with the chosen foodstuff.
- To speed up the heating process, you can heat up the pot with foodstuff at medium temperature on a cooker first.
- Place the fondue pot with foodstuff on the pot stand.
- Use a suitable taper or long match, ignite the fuel by lighting through the holes of the burner.
- Control the flame by carefully turning the handle of the flame regulator. Opening the holes on the flame regulator will increase the size of the flame (Fig. J). Closing the holes will decrease the size of the flame (Fig. K).
- Insert dipping foodstuffs into the mixtures using the forks to coat/cook as desired. Adjust the flame regulator to keep the foodstuff warm.
- **NOTE:** Cooked/coated food should be transferred to a plate and eaten with separate cutlery to prevent contamination of the cooking pot.
- **NOTE:** Ensure all parts are securely attached before use.
- When finished, close all holes with the flame regulator and use the burner lid to cover and extinguish the flames.
- **NOTE:** The colour of the burner will become yellowish/brownish after use. This does not affect the function of the burner.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.

Information for the sole use of the pot

- When the pot is used in an oven, place the pot on an oven grate. Do not place the pot directly on the floor of the oven.
- Do not cook or roast at high temperatures. Cast iron is an excellent retainer of heat, so medium temperature is fully sufficient. Too high a temperature may lead to unsatisfactory cooking results or cause foods to stick.
- Do not heat up the pot too quickly. Failure to do so may cause the enamel coating to crack, if the cast iron expands more quickly than the enamel.
- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run out of the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.

_546466_2601_GB.indd 10 22/07/2026 2:47:45 pm

Notes:

- The light enamel on the inside of the product is specially designed for slowly preparing food at low temperature or at medium oven temperature.
- The enamel surface is not suitable for dry cooking. Always use a little butter or cooking oil and make sure that the bottom of the product is fully covered before heating the dish.

Information for using the pot with induction hobs

Select a hob size that corresponds to the size of the bottom of the pot to prevent heat loss.

- Effective bottom size 123 mm.
  Note: Under certain circumstances, the electromagnetic properties of the hob and the pot may cause an odour to occur. This is normal and is not indicative of damage to your induction hob or the cooking dish.
- Place the pot in the middle of the induction hob.
- **CAUTION!** High heating rate! When preheating the cooking dish, be careful not to overheat it.
- In case of overheating, air the room thoroughly.

Cleaning and care

- Always allow the fondue set to cool down slightly before cleaning. Never submerge the fondue set in cold water while it is still hot. The temperature shock may damage the enamel and the product.
- Rinse your fondue set with warm water and off-the-shelf detergent.
- First, soak any food residue and remove them using a wooden scraper, sponge or brush.
- Never use any hard objects, steel wool and/or abrasive or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach. Stubborn stains can be removed using a suitable non-metallic scouring pad.
- Thoroughly dry the fondue set after cleaning. From time to time, rub a little cooking oil into the rim of the pot to prevent the eventual formation of rust bloom.
- Store the fondue set in a dry, well-ventilated space.
- 
  CAUTION! Please note that the enamel may be damaged if you drop or strike the pot.

Disposal

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

_546466_2601_GB.indd 11 22/07/2026 2:47:45 pm

Service

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

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

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

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

_546466_2601_GB.indd 12 22/07/2026 2:47:45 pm

Einleitung ..... Seite 14
Bestimmungsgemäße Verwendung ..... Seite 14
Lieferumfang ..... Seite 14
Technische Daten ..... Seite 14
Sicherheitshinweise ..... Seite 15
Gebrauch ..... Seite 16
Hinweise zur alleinigen Verwendung des Topfs ..... Seite 18
Hinweis für die Verwendung des Topfs auf Induktionskochfeldern ..... Seite 18
Reinigung und Pflege ..... Seite 19
Entsorgung ..... Seite 19
Service ..... Seite 20

_546466_2601_DE.indd 13 22/07/2026 2:47:46 pm

GUSSEISEN-FONDUE-SET

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 546466_2601 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Fondue-Set ist zum Zubereiten von Lebensmitteln geeignet, insbesondere für Käse- oder Schokoladenfondue. Der Fondue-Topf ist geeignet für Gas-, Elektro-, Halogen-, Induktions- und Glaskeramikkochfelder. Das Fondue-Set ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Fondue-Set nicht im Außenbereich oder für gewerbliche Zwecke.

Lieferumfang

1 Ständer
1 Fondue-Brenner:
- Brennerschale (Abb. A)
- Behälter für flüssigen Brennstoff (Abb. B)
- Flammenregler (Abb. C)
- Deckel zum Löschen

1 Topf mit Spritzschutzrand
6 Gabeln

Technische Daten

Emaillierter Gusseisen-Fondue-Topf: Backofengeeignet bis 260 °C

_546466_2601_DE.indd 14 22/07/2026 2:47:46 pm

Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

- 
  Bitte beachten Sie, dass der Fondue-Topf, der Topfständer und die Brennerschale beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.
- Stellen Sie das Fondue-Set während der Verwendung auf einen hitzebeständigen Untersatz. Stellen Sie weder das heiße Fondue-Set noch den heißen Topf auf eine ungeschützte Arbeitsfläche.
- Bestimmte Öle, die zum Kochen verwendet werden, und Brennstoffe haben unterschiedliche Raucheigenschaften. Sorgen Sie vor der Verwendung immer für ausreichende Belüftung.
- Bewegen Sie das Fondue-Set niemals, während der Brenner angezündet ist.
- Füllen Sie niemals Brennstoff in einen heißen Brenner ein. Wenn Sie den Brenner nachfüllen müssen, stellen Sie sicher, dass er sich kalt anfühlt.
- **VORSICHT!** Verwenden Sie bei Brennstoffen, die mit einer höheren Intensität brennen, eine geringere Menge oder passen Sie die Brennleistung durch Drehen des Flammenreglers an.
- Vermeiden Sie es, einen Brenner, der noch Brennstoff enthält, zu bewegen, auch wenn er erloschen ist.
- Lassen Sie den Brennstoff vollständig ausbrennen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den mit heißem Öl oder einer anderen heißen Flüssigkeit gefüllten Topf bewegen. Warten Sie unbedingt, bis die Flüssigkeit abgekühlt ist, bevor Sie den Topf bewegen.
- **ACHTUNG!** Treffen Sie Vorkehrungen, um das Fondue-Set vor Wind oder Brisen zu schützen, die zu einem Aufflammen oder Verschütten des Brennstoffs führen können.
- Halten Sie das Produkt 1 Meter von brennbaren Materialien wie Möbeln, Textilien und möglichen Zündquellen entfernt.
- Halten Sie Haare und lose Kleidung stets vom Fondue-Set fern, um Unfälle oder Verletzungen zu vermeiden.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn das Fondue-Set in Gegenwart von Kindern benutzt wird. Halten Sie dieses Produkt außer Reichweite von Kindern und Haustieren.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Lassen Sie das Fondue-Set niemals unbeaufsichtigt, wenn es angezündet ist.

_546466_2601_DE.indd 15 22/07/2026 2:47:46 pm

- Achten Sie darauf, den Fondue-Topf nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplitterung der Emaille kommen.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur die enthaltenen Fondue-Gabeln oder Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Topf.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **ACHTUNG!** Wenn Sie nur den Topf verwenden, heben Sie den Topf immer an, wenn Sie auf Herdplatten mit Glasoberfläche (z. B. Glaskeramik-, Halogen-, Induktionskochfelder) oder im Ofen kochen. Schieben Sie den Topf niemals auf solchen Oberflächen, weil dies die Unterseite des Topfs, des Kochfelds oder des Ofens beschädigen könnte.
- Gasflammen müssen immer der Grundfläche des Topfs angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände des Topfs hinaus brennen.
- Der Topf ist nicht mikrowellengeeignet.
- Der Topf ist backofengeeignet!
- Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.
- Keine Teile des Fondue-Sets sind spülmaschinengeeignet. Waschen Sie das Fondue-Set immer per Hand ab.
- Verwenden Sie den Topfständer nicht, wenn er beschädigt ist.
- Verwenden Sie das Fondue-Set nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert und wenn es fallengelassen oder beschädigt wurde.
- 

  LEBENSMITTELECHT! Geschmacks- und Geruchseigenschaften der Lebensmittel werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

Gebrauch

- Waschen Sie alle Komponenten vor dem ersten Gebrauch in heißem Spülwasser mit einem milden Reinigungsmittel ab, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Spülen Sie danach alle Komponenten mit klarem Wasser und trocknen Sie sie sofort gründlich ab.
- Bepinseln Sie das Innere des Topfs mit ein wenig Öl oder Butter. Wärmen Sie den Topf bei niedriger Temperatur auf. Schalten Sie die Temperatur runter, sobald das Fett eingezogen ist. Warten Sie 2 bis 3 Minuten, bis sich der Topf abgekühlt hat und entfernen Sie das überschüssige Fett.
- Stellen Sie den Topfständer auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

_546466_2601_DE.indd 16 22/07/2026 2:47:46 pm

Fondue-Brenner:

- Schrauben Sie den verstellbaren Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn von der Brennerschale ab (Abb. D).
- Falls Sie flüssigen Brennstoff verwenden, füllen Sie diesen in den Behälter für flüssigen Brennstoff (Abb. E).
  Falls Sie gelförmigen Brennstoff oder Brennstoffkapseln verwenden, füllen/geben Sie diese(n) direkt in die Brennerschale, ohne den Behälter für flüssigen Brennstoff zu verwenden (Abb. F).
- Setzen Sie den verstellbaren Deckel auf die Brennerschale (Abb. G).
- Drehen Sie den verstellbaren Deckel im Uhrzeigersinn (Abb. H).
- Setzen Sie die zusammengebaute Brennerschale in der richtigen Position auf den Ständer (Abb. I).

Hinweise:

- Überfüllen Sie den Brenner nicht. Wischen Sie übergelaufenen Alkohol oder übergelaufene Brennstoffpaste sofort auf.
- Brennstoff ist nicht im Lieferumfang enthalten.
- Stellen Sie sicher, dass der Brenner komplett trocken ist.
- Verwenden Sie ausschließlich geeigneten, reinen Sicherheitsbrennstoff, idealerweise ausgewiesenes Kochbenzin von einer vertrauenswürdigen Quelle. Falls Sie keinen ordnungsgemäßen Brennstoff verwenden, kann dies zu einer unvollständigen Verbrennung oder einer Explosion führen.
- Setzen Sie den Flammenregler wieder auf den Brenner und stellen Sie sicher, dass er korrekt sitzt.
- Füllen Sie den Fondue-Topf mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Um den Aufheizvorgang zu beschleunigen, können Sie den Topf mit den Lebensmitteln zunächst auf einer Herdplatte bei mittlerer Temperatur erhitzen.
- Stellen Sie den Fondue-Topf mit den Lebensmitteln auf den Topfständer.
- Verwenden Sie eine geeignete Kerze oder ein langes Streichholz, um den Brennstoff durch die Löcher des Brenners anzünden.
- Regeln Sie die Flamme, indem Sie vorsichtig den Griff des Flammenreglers drehen. Wenn Sie die Löcher des Flammenreglers öffnen, wird die Flamme größer (Abb. J). Wenn Sie die Löcher schließen, wird die Flamme kleiner (Abb. K).
- Tauchen Sie die Lebensmittel mit Hilfe der Gabeln in die Mischungen ein, um sie wie gewünscht zu überziehen/zu garen. Stellen Sie den Flammenregler so ein, dass die Lebensmittel warmgehalten werden.
- **HINWEIS:** Gekochte/überzogene Speisen sollten auf einen Teller übertragen und mit separatem Besteck gegessen werden, um eine Verunreinigung des Kochtopfes zu vermeiden.
- **HINWEIS:** Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass alle Teile sicher befestigt sind.

_546466_2601_DE.indd 17 22/07/2026 2:47:46 pm

- Wenn Sie fertig sind, schließen Sie alle Öffnungen mit dem Flammenregler und verwenden Sie den Brennerdeckel, um die Flammen abzudecken und zu löschen.
- **HINWEIS:** Die Farbe des Brenners wird nach der Verwendung gelblich/bräunlich. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion des Brenners.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um starke Rauchentwicklung in geschlossenen Räumen zu vermeiden.

Hinweise zur alleinigen Verwendung des Topfs

- Wenn der Topf im Backofen verwendet wird, stellen Sie ihn auf ein Ofengitter. Stellen Sie den Topf nicht direkt auf den Boden des Ofens.
- Garen oder braten Sie nicht bei hohen Temperaturen. Gusseisen ist ein ausgezeichneter Wärmespeicher, daher ist eine mittlere Temperatur völlig ausreichend. Eine zu hohe Temperatur kann zu unbefriedigenden Garergebnissen führen oder das Anhaften von Speisen verursachen.
- Erhitzen Sie den Topf nicht zu schnell. Andernfalls kann die Emailleschicht Risse bekommen, wenn sich das Gusseisen schneller ausdehnt als die Emailleschicht.
- **VORSICHT!** Beim Ausgießen von heißen Flüssigkeiten ist besondere Achtsamkeit und Vorsicht geboten – ansonsten droht Verbrühungsgefahr. Gießen Sie die Flüssigkeit nicht hastig aus, sondern achten Sie auf einen gleichmäßigen Fluss. Achten Sie darauf, dass sich beim Ausgießen keine anderen Personen, insbesondere keine Kinder, in unmittelbarer Nähe befinden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie beim Ausgießen gegebenenfalls einen Topflappen oder vergleichbar wirksame persönliche Schutzausrüstungen (PSA).
- **VORSICHT!** Wischen Sie heißes Öl oder andere Flüssigkeiten, die beim Ausgießen aus dem Topf laufen oder auf die Kochfläche tropfen, unverzüglich mit einem geeigneten Tuch ab. Ansonsten droht Brandgefahr.

Hinweise:

- Die helle Emaille im Inneren ist speziell geeignet für die langsame Zubereitung von Speisen bei sehr niedrigen Temperaturen oder bei mittlerer Ofentemperatur.
- Die Emaille-Oberfläche ist nicht geeignet für trockenes Kochen. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und stellen Sie sicher, dass der Boden vollständig bedeckt ist, bevor Sie das Kochgeschirr erhitzen.

Hinweis für die Verwendung des Topfs auf Induktionskochfeldern

Wählen Sie die Größe der Kochplatte entsprechend der Größe des Topfs aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden.

_546466_2601_DE.indd 18 22/07/2026 2:47:46 pm

- Effektiver Bodendurchmesser 123 mm.
  Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Produkts hin.
- Der Topf ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **VORSICHT!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Produkt beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Fondue-Set vor der Reinigung immer erst ein wenig abkühlen. Tauchen Sie niemals das heiße Fondue-Set in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock können die Emaille und das Produkt beschädigt werden.
- Spülen Sie Ihr Fondue-Set mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, Schwamm oder Bürste.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle und/oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche. Hartnäckige Flecken können mit einem geeigneten nicht-metallischen Scheuerschwamm entfernt werden.
- Trocknen Sie das Fondue-Set nach der Reinigung gründlich ab. Reiben Sie den Rand des Topfs von Zeit zu Zeit mit ein wenig Speiseöl ein, um Flugrost, der im Laufe der Zeit entstehen kann, zu vermeiden.
- Lagern Sie das Fondue-Set an einem trockenen und gut belüfteten Ort.
- 
  VORSICHT! Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz des Topfs oder einem hartem Stoß beschädigt werden kann.

Entsorgung

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

_546466_2601_DE.indd 19 22/07/2026 2:47:47 pm

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

_546466_2601_DE.indd 20 22/07/2026 2:47:47 pm

Introduction ..... Page 22
Utilisation conforme aux prescriptions ..... Page 22
Contenu de l'emballage ..... Page 22
Données techniques ..... Page 22
Consignes de sécurité ..... Page 23
Utilisation ..... Page 24
Remarques relatives à l'utilisation du caquelon ..... Page 26
Remarque relative à l'utilisation du caquelon sur des plaques de cuisson à induction ..... Page 26
Nettoyage et entretien ..... Page 27
Mise au rebut ..... Page 27
Service après-vente ..... Page 28

_546466_2601_FR.indd 21 22/07/2026 2:47:48 pm

SERVICE À FONDUE EN FONTE

Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant ce 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) 546466_2601.



Utilisation conforme aux prescriptions

Le service à fondue convient à des préparations alimentaires, en particulier la fondue au fromage ou au chocolat. Le caquelon à fondue est adapté à la cuisson au gaz, sur plaques électriques, halogènes, vitrocéramiques et par induction. Le service à fondue est exclusivement destiné à un usage domestique. N'utilisez pas le service à fondue en extérieur ou à des fins commerciales.

Contenu de l'emballage

1 Pied
1 Brûleur à fondue :
- Coupelle du brûleur (ill. A)
- Réservoir pour combustible liquide (ill. B)
- Régulateur de flamme (ill. C)
- Couvercle pour extinction

1 Caquelon avec bord anti-projection
6 Fourchettes

Données techniques

Caquelon à fondue en fonte émaillée : Convient pour la cuisson au four jusqu'à 260 °C

_546466_2601_FR.indd 22 22/07/2026 2:47:48 pm

Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT !

- 
  Veuillez noter que le caquelon à fondue, le support du caquelon et la coupelle du brûleur peuvent devenir brûlants lors de la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours pour votre protection des gants à barbecue ou des maniques pour faitout.
- Posez le service à fondue sur un support résistant à la chaleur pendant l'utilisation. Ne posez ni le service à fondue ni le caquelon brûlant sur un plan de travail non protégé.
- Certaines huiles utilisées pour la cuisson, et combustibles présentent des caractéristiques de fumée différentes. Veillez toujours à une ventilation suffisante lors de l'utilisation.
- Ne déplacez jamais le service à fondue alors que le brûleur est allumé.
- Ne remplissez jamais de combustible dans un brûleur chaud. Lorsque vous devez remplir un brûleur, assurez-vous qu'il est froid.
- **PRUDENCE !** Pour les combustibles qui brûlent avec une intensité plus élevée, utilisez une quantité plus réduite ou adaptez la puissance de combustion en tournant le régulateur de la flamme.
- Évitez de déplacer un brûleur qui contient encore du combustible, même s'il est éteint.
- Laissez le combustible brûler entièrement.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous déplacez le caquelon rempli d'huile brûlante ou d'autres liquides brûlants. Attendez absolument jusqu'à ce que le liquide ait refroidi avant de déplacer le caquelon.
- **ATTENTION !** Prenez des mesures pour protéger le service à fondue du vent ou de brises, risquant de faire s'enflammer le combustible ou de le faire se renverser.
- Tenez le produit éloigné d'1 mètre de matériaux combustibles comme les meubles, textiles et sources d'allumage possible.
- Tenez toujours cheveux et vêtements amples loin du service à fondue pour éviter tout accident.
- Soyez toujours particulièrement prudent lorsque le service à fondue est utilisé en présence d'enfants. Tenez ce produit hors de la portée des enfants et animaux domestiques.
- Lors de la cuisson, il est très important que vous ne laissiez pas sans surveillance le produit dans lequel de la graisse est chauffée. La graisse peut rapidement atteindre de hautes températures et s'enflammer. S'il arrivait que la matière grasse s'enflamme, surtout n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture en laine épaisse.
- Ne laissez jamais le service à fondue sans surveillance lorsqu'il est allumé.

_546466_2601_FR.indd 23 22/07/2026 2:47:48 pm

- Faites attention de ne pas chauffer le caquelon à fondue à vide. Il se peut que l'émail s'écaille.
- Afin de ne pas endommager le revêtement en émail, utilisez seulement les fourchettes à fondue comprises et des ustensiles de cuisine en matière synthétique résistante à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas les aliments à cuire directement dans le caquelon.
- Ne déposez pas de la viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson brûlante peuvent facilement déclencher un incendie.
- **ATTENTION !** Soulevez toujours le caquelon, lorsque vous n'utilisez que le caquelon et cuisinez sur des plaques de cuisson ayant une surface en verre (p. ex. sur une cuisinière vitrocéramique, des plaques de cuisson halogène, une table de cuisson à induction) ou au four. Ne poussez jamais le caquelon sur de telles surfaces, car cela pourrait endommager le dessous du caquelon, la plaque de cuisson ou le four.
- Les flammes du gaz doivent toujours être adaptées à la surface du fond du caquelon et ne doivent JAMAIS dépasser et donc brûler les parois latérales.
- Le caquelon ne va pas au micro-ondes.
- Le caquelon va au four !
- Le produit ne convient pas pour la friture.
- Aucune pièce du service à fondue ne va au lave-vaisselle. Lavez toujours le service à fondue à la main.
- N'utilisez pas le support à caquelon, s'il est endommagé.
- N'utilisez pas le service à fondue lorsqu'il ne fonctionne pas correctement et lorsqu'il est tombé ou a été endommagé.
-  **CONVIENT POUR LES ALIMENTS !** Les caractéristiques de goût et d'odeur des aliments ne sont pas altérées par ce produit.

Utilisation

- Lavez tous les composants avant la première utilisation dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux pour éliminer d'éventuels résidus de production. Rincez ensuite tous les composants à l'eau claire et séchez-les bien immédiatement.
- Utilisez un pinceau pour appliquer un peu d'huile ou de beurre à l'intérieur du caquelon. Chauffez le caquelon à petit feu. Baissez la température dès que la matière grasse s'est bien répartie. Attendez environ 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le caquelon ait refroidi et enlevez ensuite l'excédent de matière grasse.
- Posez le support à caquelon sur une surface plate, stable et résistant à la chaleur.

_546466_2601_FR.indd 24 22/07/2026 2:47:48 pm

Brûleur à fondue :

- Dévissez le couvercle réglable de la coupelle du brûleur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (ill. D).
- Si vous utilisez du combustible liquide, versez-le dans le réservoir pour combustible liquide (ill. E).
  Si vous utilisez du combustible en gel ou des capsules de combustible, remplissez/placez-le(s) directement dans la coupelle du brûleur, sans utiliser le réservoir pour combustible liquide (ill. F).
- Placez le couvercle réglable sur la coupelle du brûleur (ill. G).
- Tournez le couvercle réglable dans le sens des aiguilles d'une montre (ill. H).
- Placez la coupelle du brûleur assemblé dans la bonne position sur le pied (ill. I).

Remarques :

- Ne surremplissez pas le brûleur. Essuyez immédiatement l'alcool ou la pâte de combustible qui a débordé.
- Le combustible n'est pas fourni.
- Assurez-vous que le brûleur est complètement sec.
- Utilisez exclusivement un combustible de sécurité pur adapté, idéalement de l'essence spéciale pour cuisson de source fiable. Si vous n'utilisez pas de combustible conforme, cela peut entraîner une combustion incomplète ou une explosion.
- Replacez le régulateur de flamme sur le brûleur et assurez-vous qu'il est correctement en place.
- Remplissez le caquelon à fondue des aliments souhaités.
- Pour accélérer la cuisson, vous pouvez d'abord faire chauffer le caquelon contenant les aliments sur une plaque de cuisson à feu moyen.
- Posez le caquelon à fondue contenant les aliments sur le support à caquelon.
- Utilisez une bougie adaptée ou une longue allumette pour allumer le combustible au travers des trous du brûleur.
- Réglez la flamme en tournant avec précaution la poignée du régulateur de flamme. Si vous ouvrez les trous du régulateur de flamme, la flamme devient plus grande (ill. J). Si vous fermez les trous, la flamme devient plus petite (ill. K).
- Plongez les aliments dans les mélanges en utilisant les fourchettes pour les cuire comme souhaité. Réglez le régulateur de flamme de manière à tenir les aliments au chaud.
- **REMARQUE :** Disposer les aliments cuits sur une assiette et les consommer avec des couverts séparés pour éviter de salir le caquelon.
- **REMARQUE :** Avant chaque utilisation, assurez-vous que toutes les pièces sont bien fixées.
- Lorsque vous avez fini, fermez toutes les ouvertures avec le régulateur à flamme et utilisez le couvercle à brûleur pour étouffer les flammes et les éteindre.

_546466_2601_FR.indd 25 22/07/2026 2:47:48 pm

- **REMARQUE :** La couleur du brûleur passe au jaune/marron après l'utilisation. Cela n'a pas d'influence sur le fonctionnement du brûleur.
- Afin d'éviter un fort dégagement de fumée dans un environnement clos, veillez à avoir une ventilation suffisante.

Remarques relatives à l'utilisation du caquelon

- Lorsque vous utilisez le caquelon au four, posez-le sur une grille. Ne posez pas le caquelon directement sur le fond du four.
- Ne faites ni cuire ni rôtir à haute température. La fonte est un excellent accumulateur de température, une température moyenne est de ce fait largement suffisante. Une température trop élevée peut entraîner des résultats de cuisson insatisfaisants ou faire coller les aliments.
- Ne chauffez pas le caquelon trop vite. Sans quoi la couche émaillée risque de se fissurer lorsque la fonte se dilate plus rapidement que la couche émaillée.
- **PRUDENCE !** Il faut être particulièrement vigilant et prudent lorsque l'on verse des liquides chauds - car le risque de brûlures par ébouillantage est important. Ne versez pas le liquide à la hâte, mais veillez à ce que le flux du liquide soit régulier. Lorsque vous versez le liquide, veillez à ce qu'aucune autre personne, en particulier des enfants, ne se trouve à proximité immédiate.
- **ATTENTION !** Pour verser le contenu, utilisez, le cas échéant, une manique ou un équipement de protection individuelle (EPI) d'une efficacité comparable.
- **PRUDENCE !** Essuyez immédiatement l'huile chaude ou tout autre liquide qui, lors du versement, s'écoule du caquelon ou s'égoutte sur la surface de cuisson avec un chiffon approprié. Autrement, il existe un risque d'incendie.

Remarques :

- L'émail clair à l'intérieur est spécialement conçu pour la préparation lente des aliments à des températures très basses ou avec une température modérée au four.
- La surface émaillée n'est pas adaptée à la cuisson à sec. Utilisez toujours un peu de beurre ou de l'huile de cuisson et assurez-vous que le fond soit entièrement recouvert avant de commencer la cuisson dans le caquelon.

Remarque relative à l'utilisation du caquelon sur des plaques de cuisson à induction

Choisissez la dimension de la plaque de cuisson convenant à la dimension du fond du caquelon afin d'éviter toute perte de chaleur.

_546466_2601_FR.indd 26 22/07/2026 2:47:48 pm

- Diamètre du fond effectif 123 mm.
  Remarque : Dans certaines circonstances, l'apparition d'un bruit dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et du caquelon est possible. Cela est normal et n'indique pas un défaut de votre plaque de cuisson à induction ou du produit.
- Le caquelon doit être positionné au centre sur la plaque de cuisson à induction.
- **PRUDENCE !** Vitesse de chauffage élevée ! Ne pas surchauffer le produit lors du préchauffage.
- En cas de surchauffe, la pièce doit être bien aérée.

Nettoyage et entretien

- Laissez le service à fondue d'abord se refroidir un peu avant de le nettoyer. Ne plongez jamais le service à fondue chaud dans de l'eau froide. Le choc de température pourrait endommager l'émail et le produit.
- Rincez votre service à fondue à l'eau tiède et avec du liquide vaisselle courant disponible dans le commerce.
- Faites tremper le récipient présentant des restes de nourriture accrochés et enlevez-les si besoin est avec une raclette en bois, une éponge ou une brosse.
- N'utilisez en aucun cas d'objets durs, de laine d'acier et/ou de produits de nettoyage agressifs et abrasifs tels que de l'eau de javel. Les taches coriaces peuvent être éliminées avec une éponge abrasive adaptée non métallique.
- Séchez bien le service à fondue après le nettoyage. De temps en temps, frottez le bord du caquelon avec un peu d'huile de cuisson pour éviter la rouille, qui peut se développer au cours du temps.
- Conservez le service à fondue dans un endroit sec et bien aéré.
- 
  PRUDENCE ! Veuillez noter que l'émail peut être endommagé lors d'une chute du caquelon ou d'un choc.

Mise au rebut

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Suivez l'info-tri illustré pour un tri optimal. Ce marquage est spécifique au marché français.

_546466_2601_FR.indd 27 22/07/2026 2:47:48 pm

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

_546466_2601_FR.indd 28 22/07/2026 2:47:48 pm

Inleiding ..... Pagina 30
Beoogd gebruik ..... Pagina 30
Leveringsomvang ..... Pagina 30
Technische gegevens ..... Pagina 30
Veiligheidsaanwijzingen ..... Pagina 31
Gebruik ..... Pagina 32
Opmerking over het losse gebruik van de pan ..... Pagina 33
Opmerking over het gebruik van de pan op inductiekookplaten ..... Pagina 34
Schoonmaken en onderhoud ..... Pagina 34
Afvoer ..... Pagina 35
Service ..... Pagina 35

_546466_2601_NL.indd 29 22/07/2026 2:47:49 pm

GIETIJZEREN FONDUE-SET

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door deze 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) 546466_2601 in te voeren.



Beoogd gebruik

De fondueset is geschikt voor het bereiden van levensmiddelen, met name voor kaas- of chocoladefondue. De fonduepan is geschikt voor koken op gas-, elektrische-, halogeen-, inductie- en keramische kookplaten. De fondueset is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik. Gebruik de fondueset niet buitenshuis of voor commerciële doeleinden.

Leveringsomvang

1 Standaard
1 Fonduebrander:
- Branderschaal (afb. A)
- Container voor vloeibare brandstof (afb. B)
- Vlamregelaar (afb. C)
- Deksel voor blussen

1 Pan met spatscherm
6 Vorken

Technische gegevens

Geëmailleerde gietijzeren fonduepan: Geschikt voor bakovens tot 260 °C

_546466_2601_NL.indd 30 22/07/2026 2:47:50 pm

Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN EN AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK IN DE TOEKOMST!

- 
  Houd er rekening mee dat de fonduepan, de pannenstandaard en de branderschaal bij het koken heet kunnen worden. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Plaats de fondueset tijdens het gebruik op een hittebestendig onderstel. Zet noch de hete fondueset, noch de hete pan op een onbeschermd werkvlak.
- Bepaalde oliën die bij het koken worden gebruikt, en brandstoffen hebben verschillende rookeigenschappen. Zorg bij het gebruik altijd voor voldoende ventilatie.
- Verplaats de fondueset nooit als de brander is aangestoken.
- Vul nooit brandstof bij in een hete brander. Als u de brander moet bijvullen, zorg er dan voor dat deze koud aanvoelt.
- **VOORZICHTIG!** Gebruik bij brandstoffen die met een hogere intensiteit branden, een kleinere hoeveelheid of pas het brandvermogen aan door aan de vlamregelaar te draaien.
- Verplaats een brander niet die nog brandstof bevat, ook als deze gedoofd is.
- Laat de brandstof volledig uitbranden.
- Wees heel voorzichtig als u de met hete olie of een andere hete vloeistof gevulde pan verplaatst. Wacht altijd tot de vloeistof is afgekoeld voordat u de pan verplaatst.
- **OPGELET!** Neem maatregelen om de fondueset tegen wind of windvlagen te beschermen die de brandstof kunnen laten opvlammen of lekken.
- Houd het product 1 meter uit de buurt van brandbare materialen zoals meubelen, textiel en mogelijke ontstekingsbronnen.
- Houd haren en losse kleding altijd uit de buurt van de fondueset, om ongevallen of letsel te voorkomen.
- Wees bijzonder voorzichtig als de fondueset wordt gebruikt waar kinderen bij zijn. Houd het product buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bij het koken is het van het grootste belang dat u het product in het oog houdt als er vet in wordt verhit. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Als vet eenmaal brandt, moet het in geen geval met water worden geblust! Verstik de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Laat de fondueset nooit zonder toezicht als deze aangestoken is.
- Let erop dat u de fonduepan nooit verhit als deze leeg is. Gebeurt dat toch dan kan het email afschilferen.

_546466_2601_NL.indd 31 22/07/2026 2:47:50 pm

- Gebruik om de zwarte emaille coating niet te beschadigen alleen de meegeleverde fonduevorken of keukenhulpen gemaakt van hittebestendig kunststof of van hout. Snijd de te koken gerechten niet direct in de pan.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een gloeiende kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- **OPGELET!** Als u alleen de pan gebruikt, til deze dan altijd op als u op kookplaten met een glazen oppervlak (bijv. glaskeramische, halogeen- of inductiekookplaten) of in een oven kookt. Schuif de pan nooit over zulke oppervlakken omdat daardoor de onderkant van de pan, het kookoppervlak of de oven beschadigd kunnen worden.
- De grootte van de gasvlam moet altijd zo aangepast worden aan de bodem van de pan dat de gasvlam NIET boven de zijkanten van de pan uitkomen.
- De pan is niet geschikt voor de magnetron.
- De pan is geschikt voor de oven!
- Het product is niet geschikt voor frituren.
- Geen enkel onderdeel van de fondueset is geschikt voor de vaatwasser. Was de fondueset altijd met de hand.
- Gebruik de pannenstandaard niet als deze beschadigd is.
- Gebruik de fondueset niet als deze niet goed werkt en als hij is gevallen of beschadigd.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen van de levensmiddelen worden niet door dit product beinvloed.

Gebruik

- Was alle onderdelen voor het eerste gebruik in heet spoelwater met een zacht reinigingsmiddel, om eventuele productieresten te verwijderen. Spoel daarna alle onderdelen met schoon water en droog ze direct grondig af.
- Wrijf de binnenkant van de pan vervolgens in met wat boter of een beetje olie. Verwarm de pan daarna een beetje. Verlaag de temperatuur zodra het vet ingetrokken is. Wacht 2 tot 3 minuten tot de pan is afgekoeld en verwijder het overtollige vet.
- Plaats de pannenstandaard op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.

Fonduebrander:

- Schroef het verstelbare deksel van de branderschaal tegen de wijzers van de klok in los (afb. D).
- Als u vloeibare brandstof gebruikt, vult u hiermee de container voor vloeibare brandstof (afb. E).
  Als u gel-vormige brandstof of brandstofcapsules gebruikt, vult/legt u deze direct in de branderschaal, zonder de container voor vloeibare brandstof te gebruiken (afb. F).

_546466_2601_NL.indd 32 22/07/2026 2:47:50 pm

- Plaats het verstelbare deksel op de branderschaal (afb. G).
- Draai het verstelbare deksel met de wijzers van de klok mee (afb. H).
- Plaats de gemonteerde branderschaal in de juiste positie op de standaard (afb. I).

Tips:

- Maak de brander niet te vol. Veeg gelekte alcohol of brandstofpasta direct op.
- Brandstof wordt niet meegeleverd.
- Zorg ervoor dat de brander volledig droog is.
- Gebruik uitsluitend geschikte, schone veiligheidsbrandstof, het liefste kookbenzine van een betrouwbaar merk. Als u geen geschikte brandstof gebruikt, kan dat voor onvolledige verbranding of een explosie zorgen.
- Plaats de vlamregelaar weer op de brander en controleer of deze goed zit.
- Vul de fonduepan met de gewenste levensmiddelen.
- Om het opwarmen te versnellen, kunt u de pan met de levensmiddelen eerst opwarmen op een kookplaat met een gemiddelde temperatuur.
- Plaats de fonduepan met de levensmiddelen op de pannenstandaard.
- Gebruik een geschikte aansteker of een lange lucifer om de brandstof door de openingen van de brander aan te steken.
- Regel de vlam door de greep van de vlamregelaar voorzichtig te draaien. Als u de openingen van de vlamregelaar openen, wordt de vlam groter (afb. J). Als u de openingen sluit, wordt de vlam kleiner (afb. K).
- Dompel de levensmiddelen met een vork in de mengsels om deze naar wens van een korst te voorzien of te garen. Stel de vlamregelaar zo in dat de levensmiddelen warm worden gehouden.
- **TIP:** Gekookte of van een korst voorziene gerechten moeten naar een bord worden overgebracht en met apart bestek worden gegeten, om verontreiniging van de kookpan te voorkomen.
- **TIP:** Controleer voor het gebruik of alle onderdelen goed bevestigd zijn.
- Als u klaar bent, sluit u alle openingen met de vlamregelaar en gebruikt u het branderdeksel om de vlammen af te dekken en te doven.
- **TIP:** Na gebruik verandert de kleur van de brander naar geelachtig/bruinachtig. Dit heeft geen invloed op de werking van de brander.
- Zorg voor voldoende ventilatie om een sterke rookontwikkeling in een gesloten omgeving te vermijden.

Opmerking over het losse gebruik van de pan

- Als de pan in de oven wordt gebruikt, moet u deze op een ovenrooster plaatsen. Zet de pan niet direct op de bodem van de oven.

_546466_2601_NL.indd 33 22/07/2026 2:47:50 pm

- Kook of braad niet bij hoge temperatuur. Gietijzer is een uitstekende warmtegeleider, daarom is een gemiddelde temperatuur voldoende. Een te hoge temperatuur kan voor onbevredigende kookresultaten zorgen of het voedsel doen aanbakken.
- Verwarm de pan niet te snel. Anders kunnen in de emaillelaag scheuren optreden, als het gietijzer sneller uitzet dan de emaillelaag.
- **VOORZICHTIG!** Bij het uitgieten van warme vloeistoffen is bijzondere opmerkzaamheid en voorzichtigheid geboden – anders dreigt gevaar voor verbranding. Giet de vloeistof niet snel uit, maar let op een gelijkmatige stroming. Let op dat zich bij het uitgieten geen andere personen, met name kleine kinderen, in de directe nabijheid bevinden.
- **OPGELET!** Gebruik bij het uitgieten eventueel een pannenlap of een gelijksoortig persoonlijk beschermingsmiddel (PBM).
- **VOORZICHTIG!** Veeg hete olie of andere vloeistoffen, die bij het uitgieten uit de pan lopen of die op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Anders bestaat brandgevaar.

Tips:

- De lichte, emaillen binnenkant is speciaal geschikt voor het langzaam klaarmaken van gerechten bij uiterst lage temperaturen of bij een gemiddelde temperatuur in de oven.
- Het emaille oppervlak is niet geschikt voor droog koken. Gebruik altijd een beetje boter of spijsolie en zorg ervoor dat de bodem volledig bedekt is voordat u de pan gaat verwarmen.

Opmerking over het gebruik van de pan op inductiekookplaten

Kies de grootte van de kookplaat zo dat deze overeenkomt met de diameter van de onderkant van de pan om zo hitteverlies te voorkomen.

- Effectieve bodemdiameter 123 mm.
  Tip: Onder bepaalde omstandigheden kunt u een geluid horen dat een gevolg is van de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en van de pan. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van uw inductiekookplaat of van het product.
- Zet de pan midden op een inductiekookplaat.
- **VOORZICHTIG!** Het product warmt snel op! Product bij het voorverwarmen niet oververhitten.
- Raakt de pan toch oververhit, ventileer de ruimte dan goed.

Schoonmaken en onderhoud

- Laat de fondueset altijd eerst een beetje afkoelen voordat u het schoon gaat maken. Dompel de hete fondueset nooit onder in koud water. De email en de pan kunnen worden beschadigd door de temperatuurschok.
- Spoel de fondueset af met warm water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel.

_546466_2601_NL.indd 34 22/07/2026 2:47:50 pm

- Week vastzittende voedselresten eerst een tijdje en verwijder ze dan met bijv. een houten schraper, een spons of een borstel.
- Gebruik nooit harde objecten, staalwol en/of agressieve dan wel schurende schoonmaakmiddelen zoals een gechloreerd bleekmiddel. U kunt hardnekkige vlekken verwijderen met een geschikte niet-metalen schuurspons.
- Droog de fondueset na het schoonmaken goed af. Wrijf de rand van de pan af en toe in met een beetje spijsolie om roestsporen, die in de loop der tijd kunnen ontstaan, te voorkomen.
- Bewaar de fondueset op een droge en goedgeventileerde plaats.
- 

  VOORZICHTIG! Houd er rekening mee dat de emaillelaag bij een val of een harde stoot beschadigd kan raken.

Afvoer

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

Service

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

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

_546466_2601_NL.indd 35 22/07/2026 2:47:50 pm