



GUSSEISEN-FONDUE-SET

DE AT CH

GUSSEISEN-FONDUE-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

SET À FONDUE EN FONTE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

KIT IN GHISA PER FONDUTA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	13
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	23

GUSSEISEN-FONDUE-SET

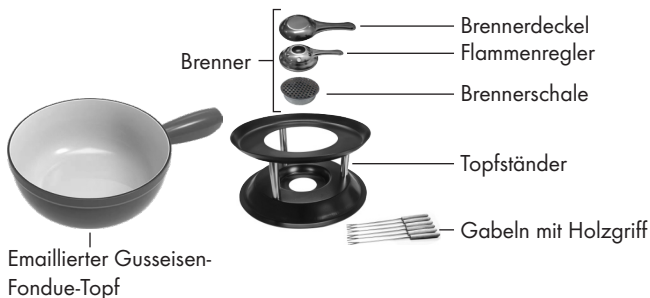
● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

Das 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.

● Teilebeschreibung




● Technische Daten

Emaillierter Gusseisen-Fondue-Topf: backofengeeignet bis 230 °C




Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

-  Bitte beachten Sie, dass der Fondue-Topf, der Topfständer und die Brennerschale/-platte 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.
- 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 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 mikrowelleneeignet.
- Der Topf ist backofeneeignet!
- Keine Teile des Fondue-Sets sind spülmaschineneeignet. Waschen Sie das Fondue-Set immer per Hand ab.
- Verwenden Sie den Topfständer nicht, wenn er lose ist. Ziehen Sie ggf. die Verschraubung am Topfständer nach.
- 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 ca. 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.

Fondue-Brenner:

- Entnehmen Sie den verstellbaren Deckel vom Brenner.
- Falls Sie flüssigen Brennstoff verwenden, füllen Sie diesen in den Einsatz der Brennerschale.
Falls Sie gelförmigen Brennstoff oder Brennstoffkapseln verwenden, füllen/geben Sie diese(n) direkt in die Brennerschale, ohne den Einsatz der Brennerschale zu verwenden.

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 verstellbaren Deckel 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. Wenn Sie die Löcher schließen, wird die Flamme kleiner.
- 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.
- 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.

● 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 ausgezeichnete 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 Emaillenschicht Risse bekommen, wenn sich das Gusseisen schneller ausdehnt als die Emaillenschicht.

- **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 den Topf runterlaufen 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.

- Effektiver Bodendurchmesser ca. 140 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**

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

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

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

● **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 394839_2201) 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 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch

SET À FONDUE EN FONTE

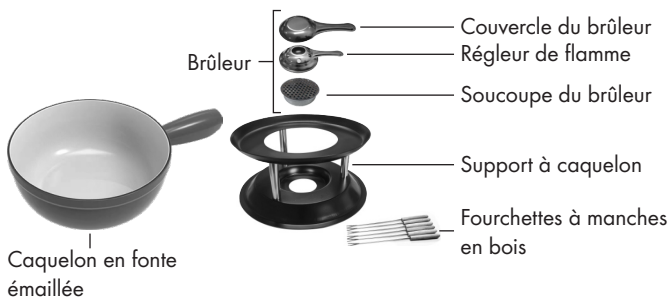
● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Le service à fondue convient à des préparations alimentaires, en particulier la fondue au fromage ou au chocolat. Le caquelon 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.

● Description des pièces




● Données techniques

Caquelon en fonte émaillée : adapté au four jusqu'à 230 °C




Consignes de sécurité

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

-  Veuillez noter que le caquelon, le support à caquelon et la soucoupe du brûleur peuvent devenir brûlants lors de la cuisson. Par conséquent, utilisez toujours pour votre protection des gants à barbecue ou des maniques.
- 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.
- Faites attention de ne pas chauffer le caquelon à vide. Il se peut que l'émail s'écaille.
- Afin de ne pas endommager le revêtement en émail, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière plastique résistant 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 !
- 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 lâche. Resserrez éventuellement les vis du support à caquelon.
- 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 ne sont pas affectées 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 éliminez l'excédent de matière grasse.

- Posez le support à caquelon sur une surface plate, stable et résistant à la chaleur.

Brûleur à fondue :

- Retirez le couvercle réglable du brûleur.
- Si vous utilisez du combustible liquide, remplissez-le dans l'insert de la soucoupe du brûleur.
Si vous utilisez du combustible en gel ou des capsules de combustible, remplissez/placez-les directement dans la soucoupe du brûleur, sans utiliser l'insert de la soucoupe du brûleur.

Remarques :

- Ne surremplissez pas le brûleur. Essayez 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.
- Remplacez le couvercle réglable sur le brûleur et assurez-vous qu'il est correctement en place.
- Remplissez le caquelon 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. Si vous fermez les trous, la flamme devient plus petite.
- 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.
- **REMARQUE :** La couleur du brûleur passe au jaune/marron après l'utilisation. Cela n'a pas d'influence sur le fonctionnement du brûleur.

● 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 !** Une vigilance et une prudence particulières sont de mise lorsque vous versez des liquides brûlants, il y a risque d'échaudure. Ne versez pas de liquide hâtivement, mais veillez à un flux régulier. Veillez lorsque vous versez, à ce que personne, en particulier aucun enfant, ne se trouve à proximité immédiate.
- **ATTENTION !** Lorsque vous versez, utilisez une manique ou un équipement de protection individuel (EPI) aux propriétés comparables.
- **PRUDENCE !** Essayez immédiatement l'huile ou les autres liquides brûlants qui coulent lorsque vous versez à partir du caquelon ou qui gouttent sur la surface de cuisson avec un chiffon adapté. Autrement, il existe un risque d'incendie.

Remarques :

- L'émail plus 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.

- Diamètre du fond effectif env. 140 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 chaude 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

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

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

● **Garantie**

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

● **Faire valoir sa garantie**

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 394839_2201) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● **Service après-vente**

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

CH Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

KIT IN GHISA PER FONDUTA

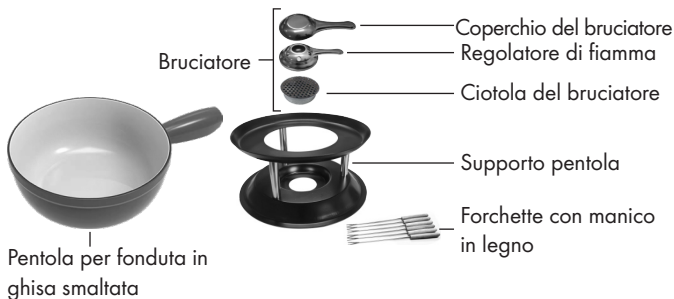
● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● Uso previsto

Il set per fonduta è adatto alla preparazione di cibi, in particolare di fondute di formaggio o di cioccolato. Il set per fonduta è adatto per piani cottura a gas, elettrici, alogeni, a induzione e in vetroceramica. Il set per fonduta è destinato esclusivamente all'uso privato. Non utilizzare il set per fonduta all'aperto o per scopi commerciali.

● Descrizione dei componenti




● Dati tecnici

Pentola per fonduta in ghisa smaltata: adatta per forni fino a 230 °C



Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E DISPOSIZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!

-  Tenere presente che la pentola per fonduta, il supporto pentola e la ciotola/piastra del bruciatore possono diventare caldi durante la cottura. Utilizzare quindi delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi.
- Durante l'uso, collocare il set per fonduta su un supporto resistente al calore. Non collocare né il set per fonduta né la pentola calda su una superficie di lavoro non protetta.
- Alcuni oli utilizzati per la cottura e combustibili hanno proprietà di affumicatura diverse. Assicurarsi sempre che la ventilazione sia adeguata prima dell'uso.
- Non spostare mai il set per fonduta mentre il bruciatore è acceso.
- Non aggiungere mai combustibile a un bruciatore caldo. Se è necessario riempire il bruciatore, accertarsi che sia freddo al tatto.
- **CAUTELA!** Per i combustibili che bruciano ad alta intensità, utilizzare una quantità minore o regolare la potenza di combustione ruotando il regolatore di fiamma.
- Evitare di spostare un bruciatore che contiene ancora combustibile, anche se si è spento.
- Lasciare bruciare il combustibile completamente.
- Prestare particolare attenzione quando si sposta la pentola piena di olio o altro liquido caldo. Prima di spostare la pentola, attendere che il liquido si sia raffreddato.

- **ATTENZIONE!** Prendere le dovute precauzioni per proteggere il set per fonduta dal vento o dalle brezze che potrebbero causare l'accensione o la fuoriuscita del combustibile.
- Tenere il prodotto a 1 metro di distanza da materiali infiammabili come mobili, tessuti e possibili fonti di accensione.
- Tenere sempre i capelli e gli indumenti larghi lontano dal set per fonduta per evitare incidenti o lesioni.
- Prestare particolare attenzione quando si utilizza il set per fonduta in presenza di bambini. Tenere questo prodotto fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Quando si cucina, è molto importante non perdere di vista il prodotto in cui si scalda il grasso. Il grasso può surriscaldarsi rapidamente e accendersi. Se il grasso dovesse bruciare, non spegnerlo mai con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio o con una coperta di lana spessa.
- Non lasciare mai il set per fonduta incustodito quando è sul fuoco.
- Fare attenzione a non scaldare la pentola per fonduta quando è vuota. In caso contrario lo smalto potrebbe scheggiarsi.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento smaltato, utilizzare solo utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno. Non tagliare il cibo direttamente nella pentola.
- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura incandescente possono provocare facilmente un incendio.
- **ATTENZIONE!** Se si utilizza solo la pentola, sollevare sempre la pentola durante la cottura su piastre con superfici in vetro (ad es. vetroceramica, alogene, piani cottura a induzione) o nel forno. Non far scivolare mai la pentola su tali superfici in quanto ciò potrebbe danneggiare la parte inferiore della pentola, del piano cottura o del forno.
- Le fiamme devono essere sempre adattate alla superficie di base della pentola e non devono MAI bruciare oltre le pareti laterali.

- La pentola non è adatta per forni a microonde.
- La pentola è adatta per forni!
- Nessun componente del set per fonduta è lavabile in lavastoviglie. Lavare sempre il set per fonduta a mano.
- Non utilizzare il supporto pentola quando è allentato. Se necessario, serrare il raccordo a vite sul supporto pentola.
- Non utilizzare il set per fonduta se non funziona correttamente e se è caduto o ha subito danni.



PER ALIMENTI! Questo prodotto non influisce sulle caratteristiche organolettiche e gustative.

● **Utilizzo**

- Prima del primo utilizzo, lavare tutti i componenti in acqua calda con un detergente delicato per rimuovere eventuali residui di produzione. Sciacquare poi accuratamente tutti i componenti con acqua pulita e asciugare subito.
- Spennellare l'interno della pentola con un po' di olio o burro. Riscaldare la pentola a bassa temperatura. Abbassare la temperatura non appena il grasso viene assorbito. Attendere circa 2-3 minuti affinché la pentola si raffreddi e rimuovere il grasso in eccesso.
- Posizionare il supporto pentola su una superficie piana, stabile e resistente al calore.

Bruciatore per fonduta:

- Rimuovere il coperchio regolabile dal bruciatore.
- Se si utilizza combustibile liquido, versarlo nell'insero della ciotola del bruciatore.
Se si utilizza combustibile in gel o in capsule, versarlo direttamente nella ciotola del bruciatore senza utilizzare l'insero della ciotola del bruciatore.

Indicazioni:

- Non riempire eccessivamente il bruciatore. Pulire immediatamente l'alcool o la pasta combustibile versata.
- Il combustibile non è incluso.
- Verificare che il bruciatore sia completamente asciutto.
- Utilizzare solo combustibile di sicurezza adatto e puro, preferibilmente combustibile da cucina designato e proveniente da una fonte affidabile. Se non si utilizza un combustibile adeguato, si può verificare una combustione incompleta o un'esplosione.
- Rimettere il coperchio regolabile sul bruciatore e verificare che sia inserito correttamente.
- Riempire la pentola per fonduta con il cibo desiderato.
- Per accelerare il processo di riscaldamento, si può prima riscaldare la pentola con il cibo su un piano cottura a temperatura media.
- Posizionare la pentola per fonduta con il cibo sul supporto pentola.
- Utilizzare una candela adatta o un fiammifero lungo per accendere il combustibile attraverso i fori del bruciatore.
- Regolare la fiamma ruotando con cautela l'impugnatura del regolatore di fiamma. Quando si aprono i fori del regolatore di fiamma, la fiamma diventa più grande. Quando si chiudono i fori, la fiamma diventa più piccola.
- Immergere gli alimenti nei composti usando le forchette per ricoprire/cuocere come desiderato. Impostare il regolatore di fiamma in modo da mantenere i cibi caldi.
- **INDICAZIONE:** Gli alimenti cotti/ricoperti vanno trasferiti su un piatto e consumati con posate separate per evitare di contaminare la pentola di cottura.
- **INDICAZIONE:** Prima dell'uso, assicurarsi che tutte le parti siano fissate in modo sicuro.
- Al termine, chiudere tutte le aperture con il regolatore di fiamma e utilizzare il coperchio del bruciatore per coprire e spegnere le fiamme.

- **INDICAZIONE:** Dopo l'uso, il colore del bruciatore diventa giallastro/marroncino. Ciò non ha alcun effetto sulla funzionalità del bruciatore.

● Note sull'utilizzo della sola pentola

- Se si utilizza la pentola in forno, posizionarla su una griglia del forno. Non posizionare la pentola direttamente sul fondo del forno.
- Non cuocere o arrostitire ad alte temperature. La ghisa è un eccellente accumulatore di calore, quindi una temperatura media è perfettamente adeguata. Una temperatura troppo alta può portare a risultati di cottura insoddisfacenti o far attaccare i cibi.
- Non riscaldare la pentola troppo velocemente. In caso contrario, lo strato di smalto potrebbe rompersi se la ghisa si espande più velocemente dello strato di smalto.
- **CAUTELA!** Quando si versano liquidi caldi, prestare particolare attenzione e cautela, altrimenti c'è il rischio di scottature. Non versare il liquido frettolosamente, ma garantire un flusso costante. Mentre si versa, assicurarsi che non vi siano altre persone, soprattutto bambini, nelle immediate vicinanze.
- **ATTENZIONE!** Mentre si versa, utilizzare eventualmente una presina o un dispositivo di protezione individuale (DPI) di pari efficacia.
- **CAUTELA!** Pulire immediatamente con un panno adatto l'olio caldo o altri liquidi che scendono dalla pentola o che gocciolano sulla superficie di cottura mentre si versa. In caso contrario sussiste il pericolo di incendio.

Indicazioni:

- Lo smalto chiaro all'interno è particolarmente adatto per la preparazione lenta di cibi a temperature molto basse o a temperatura medie del forno.

- La superficie smaltata non è adatta alla cottura a secco. Utilizzare sempre un po' di burro o olio da cucina e assicurarsi che il fondo sia completamente coperto prima di riscaldare le pentole.


● Nota per l'utilizzo della pentola su piani di cottura a induzione

Per evitare perdite di calore, scegliere la dimensione della piastra in base a quella della pentola.

- Diametro effettivo del fondo circa 140 mm.
Indicazione: In determinate circostanze, può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e della pentola. Questo è normale e non indica un difetto del piano cottura a induzione o del prodotto.
- La pentola va posizionata al centro del piano cottura a induzione.
- **CAUTELA!** Elevata velocità di riscaldamento! Non surriscaldare il prodotto durante il preriscaldamento.
- In caso di surriscaldamento, lasciar aerare completamente il locale.

● Pulizia e manutenzione

- Lasciare sempre raffreddare leggermente il set per fonduta prima di pulirlo. Non immergere mai set per fonduta caldo in acqua fredda. Lo smalto e il set per fonduta possono subire danni da shock termico.
- Risciacquare il set per fonduta con acqua calda e normale detersivo.
- Mettere in ammollo prima i residui di cibo rimasti attaccati e, se necessario, rimuoverli con un raschietto di legno, una spugna o una spazzola.
- Non utilizzare mai oggetti duri, lana d'acciaio e/o detersivi aggressivi o abrasivi come la candeggina al cloro. Le macchie più ostinate possono essere rimosse con una paglietta non metallica adatta.

- Asciugare accuratamente il set per fonduta dopo la pulizia. Strofinare il bordo della pentola con un po' di olio da cucina di tanto in tanto per evitare la ruggine che può formarsi col tempo.
- Conservare il set per fonduta in un luogo asciutto e ben ventilato.
-  **CAUTELA!** Si noti che lo smalto può subire danni in caso di caduta della pentola o urto violento.

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.

● Garanzia

Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata.

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

Il prodotto da Lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 394839_2201) come prova d'acquisto.

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

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

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

● Assistenza

IT **Assistenza Italia**

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH **Assistenza Svizzera**

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN	Model No	Product size	Effective bottom size	Version
394839_2201	HG09657	Pot (Ø x H): 200 x 80 mm Burner (L x Ø x H): 150 x 92 x 43 mm	Ø 140 mm	06/2022

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Version: 06/2022



IAN 394839_2201

