

GUSSEISEN-FONDUE-SET / CAST IRON FONDUE SET / SET À FONDUE EN FONTE

(DE) (AT) (CH)

GUSSEISEN-FONDUE-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

CAST IRON FONDUE SET

Operation and safety notes

(FR) (BE)

SET À FONDUE EN FONTE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

GIETIJZEREN FONDUE-SET

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

ŻELIWNY ZESTAW DO FONDUE

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

LITINOVÁ SADA NA FONDUE

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

LIATINOVÁ FONDUE SÚPRAVA

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

SET DE FONDUE DE HIERRO FUNDIDO

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

FONDUESÆT AF STØBEJERN

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)

KIT IN GHISA PER FONDUTA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)

ÖNTÖTTVAS FONDÜ KÉSZLET

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

LITOŽELEZNI KOMPLET ZA FONDI

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	14
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	23
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	35
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	45
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	55
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	64
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	73
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	83
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	92
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	102
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	111

GUSSEISEN-FONDUE-SET

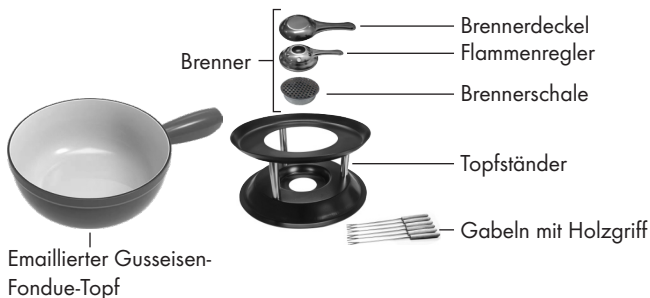
● Einleitung

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.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien 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

CAST IRON FONDUE SET

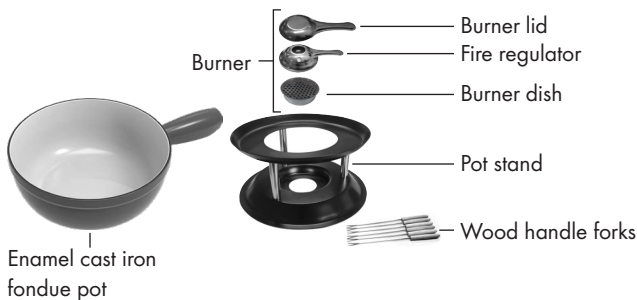
● Introduction

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

● 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.

● Description of parts




● Specifications

Enamel cast iron fondue pot: ovenproof to 230 °C



Safety instructions

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

-  Beware that the fondue pot, pot stand and burner dish/plate 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 fire 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 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.
- **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 proof.
- The pot is ovenproof!
- No parts of the fondue set are suitable for dishwashers. Always wash the fondue set by hand.
- Do not use the pot stand if it becomes loose. Retighten the pot stand when necessary.
- 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 approx. 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:

- Remove the adjustable lid from the burner.
- If you use liquid fuel, fill it into the insert of the burner dish. If you use gel fuel or a fuel capsule, fill/insert it into the burner dish directly without using the insert of the burner dish.

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.
- 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 adjustable lid 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 fire regulator. Opening the holes on the fire regulator will increase the size of the flame. Closing the holes will decrease the size of the flame.
- Insert dipping foodstuffs into the mixtures using the forks to coat/cook as desired. Adjust the fire 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 fire 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.

● 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 down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.

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 approx. 140 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

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

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



Séparez les éléments avant de trier

The product and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.

Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

● **Warranty**

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

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

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

● **Warranty claim procedure**

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 394839_2201) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

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

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

● **Service**

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

SET À FONDUE EN FONTE

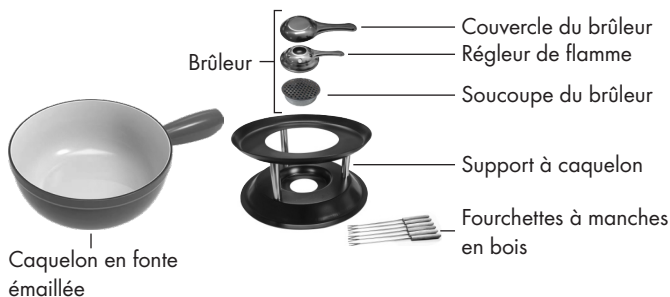
● Introduction

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.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de 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

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

GIETIJZEREN FONDUE-SET

● Inleiding

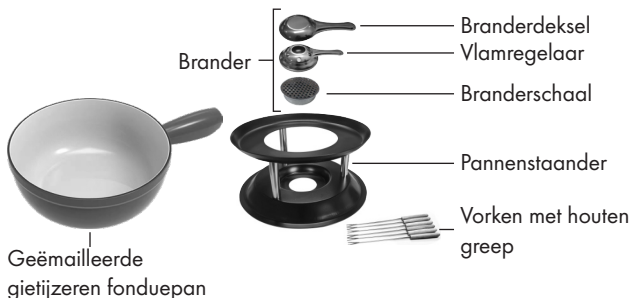
Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften.

Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● 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.

● Onderdelenbeschrijving



● Technische gegevens

Geëmailleerde gietijzeren fonduepan: geschikt voor de oven tot 230 °C



Veiligheidstips

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

-  Houd er rekening mee dat de fonduepan, de pannenstandaard en de branderschaal/-plaat 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.
- Gebruik om de zwarte emaille coating niet te beschadigen alleen 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 zijanten van de pan uitkomen.
- De pan is niet geschikt voor de magnetron.

- De pan is geschikt voor de oven!
- Geen enkel onderdeel van de fondueset is geschikt voor de vaatwasser. Was de fondueset altijd met de hand.
- Gebruik de pannenstandaard niet als hij loszit. Draai indien nodig de schroeven van de pannenstandaard vast.
- Gebruik de fondueset niet als deze niet goed werkt en als hij is gevallen of beschadigd.



GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN! Smaak- en geureigenschappen worden niet door dit product beïnvloed.

● **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 ca. 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:

- Neem het instelbare deksel van de brander.
- Als u vloeibare brandstof gebruikt, vult u hiermee het inzetstuk van de branderschaal.
Als u gel-vormige brandstof of brandstofcapsules gebruikt, vult/legt u deze direct in de branderschaal, zonder het inzetstuk te gebruiken.

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.
- Leg het instelbare deksel 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 opent, wordt de vlam groter. Als u de openingen sluit, wordt de vlam kleiner.
- 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 branderdekseel 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.

● 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.
- 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 langs de pan lekken of op het kookoppervlak druppelen, direct af met een geschikte doek. Anders bestaat brandgevaar.

Tips:

- De lichte, emaille 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 ca. 140 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.
- 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 goedeventileerde plaats.

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

● Afvoer

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

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



Het product, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 394839_2201) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

● Service

NL Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

ŻELIWNY ZESTAW DO FONDUE

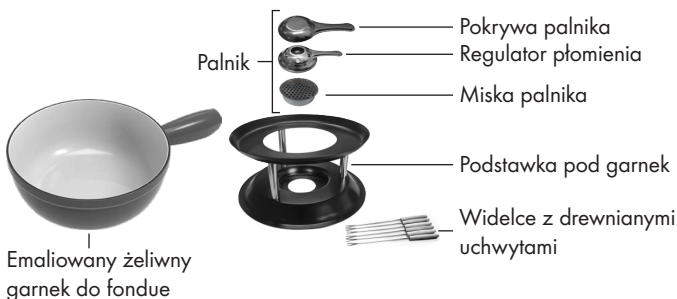
● Wstęp

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

● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Zestaw do fondue nadaje się do przygotowywania potraw, zwłaszcza serowego lub czekoladowego fondue. Garnek do fondue może być używany na kuchenkach gazowych, elektrycznych, halogenowych, indukcyjnych i szklano-ceramicznych. Zestaw do fondue przeznaczony jest wyłącznie do użytku prywatnego. Nie używać zestawu do fondue na zewnątrz lub do celów komercyjnych.

● Opis części




● Dane techniczne

Garnek do fondue z żeliwa emaliowanego: nadaje się do piekarników i temperatury do 230 °C




Instrukcje bezpieczeństwa

ZACHOWAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DO PRZYSZŁEGO WGLĄDU!

-  Należy pamiętać, że garnek do fondue, podstawa pod garnek oraz misa i pokrywa palnika mogą się nagrzewać podczas gotowania. Z tego powodu należy używać łapek do garnków lub rękawic kuchennych.
- W trakcie użytkowania zestaw do fondue należy stawiać na żaroodpornym stojaku. Nie umieszczać gorącego zestawu do fondue ani gorącego garnka na niezabezpieczonej powierzchni roboczej.
- Niektóre oleje używane do gotowania oraz paliwa mają różne właściwości dymne. Przed użyciem należy zawsze zapewnić odpowiednią wentylację.
- Nigdy nie przesuwaj zestawu do fondue, gdy palnik jest zapalony.
- Nigdy nie dolewaj paliwa do gorącego palnika. W razie potrzeby uzupełnienia paliwa należy upewnić się, że jest chłodny pod dotyk.
- **OSTROŻNIE!** W przypadku paliw palących się z większą intensywnością, należy stosować mniejszą ilość lub regulować moc spalania kręcąc regulatorem płomienia.
- Unikać przesuwania palnika, gdy nadal zawiera paliwo, nawet jeśli zgaś.
- Pozwolić, aby paliwo całkowicie się wypaliło.

- Zachowywać szczególną ostrożność podczas przesuwania garnka napełnionego gorącym olejem lub innym gorącym płynem. Przed przeniesieniem garnka poczekać, aż płyn ostygnie.
- **UWAGA!** Podejmować środki ostrożności w celu ochrony zestawu do fondue przed wiatrem lub bryzą, które mogą spowodować wybuch lub rozlanie paliwa.
- Produkt trzymać w odległości 1 metra od materiałów palnych, takich jak meble i tekstylia oraz możliwych źródeł zapłonu.
- Włosy i luźną odzież zawsze trzymać z dala od zestawu do fondue, aby uniknąć wypadków lub obrażeń.
- Zachowywać szczególną ostrożność podczas korzystania z zestawu do fondue w obecności dzieci. Produkt przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.
- Bardzo ważne jest, aby podczas gotowania nie spuszczać z oczu urządzenia, w którym znajduje się tłuszcz. Tłuszcz może bardzo szybko się przegrzać i zapalić. Jeśli tłuszcz się zapalił, nie wolno gasić go wodą! Płomień zdusić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Nigdy nie pozostawiać zestawu do fondue bez nadzoru, gdy jest rozpalony.
- Należy uważać, aby nie podgrzewać pustego garnka do fondue. Może to doprowadzić do odpryskiwania lakieru.
- Aby uniknąć uszkodzenia emaliowanej powłoki, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewna. Nie kroić wolno kroić żywności bezpośrednio w produkcie.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz przyskający na rozgrzanej płytce grzejnej może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.

- **UWAGA!** Używając samego garnka zawsze należy podnosić garnek podczas gotowania na szklanych płytach kuchennych (np. ceramicznych, halogenowych, indukcyjnych) lub w piekarniku. Nigdy nie przesuwac garnka po takich powierzchniach, ponieważ jego spód może uszkodzić powierzchnię kuchenki bądź piekarnika.
- Płomienie gazu muszą być zawsze dostosowane do podstawy garnka i **NIGDY** nie mogą się palić wzdłuż boków garnka.
- Garnek nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej.
- Garnek jest żaroodporny!
- Żadna część zestawu do fondue nie nadaje się do mycia w zmywarce. Zestaw do fondue zawsze należy myć ręcznie.
- Nie używać podstawki na garnek, jeśli jest luźna. W razie potrzeby dokręcić poluzowane połączenia śrubowe w podstawce na garnek.
- Nie używać zestawu do fondue, jeśli nie działa on prawidłowo lub został upuszczony lub uszkodzony.
-  **BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Produkt nie wpływa ujemnie na walory smakowe i zapachowe.

● Zastosowanie

- Przed pierwszym użyciem umyć wszystkie elementy w gorącej wodzie z mydłem z łagodnym detergentem, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne. Następnie spłukać wszystkie elementy czystą wodą i natychmiast dokładnie wysuszyć.
- Wnętrze garnka posmarować odrobiną oleju lub masła. Rozgrzać garnek w niskiej temperaturze. Zmniejszyć temperaturę, gdy tłuszcz wsiąknie. Odczekać około 2 do 3 minut, aż garnek ostygnie i usunąć nadmiar tłuszczu.
- Podstawkę na garnek postawić na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.

Palnik do fondue:

- Regulowaną pokrywę zdjąć z palnika.
- W przypadku używania paliwa płynnego wlać do wkładki miski palnika.
W przypadku używania paliwa żelowego lub kapsułek paliwowych włożyć bezpośrednio do miski palnika z pominięciem wkładki miski palnika.

Rady:

- Nie przepelniać palnika. Natychmiast zetrzeć rozlany alkohol lub pastę paliwową.
- Paliwo nie jest wliczone w cenę.
- Upewnić się, że palnik jest całkowicie suchy.
- Używać tylko odpowiedniego, czystego, bezpiecznego paliwa, najlepiej przeznaczonego do gotowania i pochodzącego z wiarygodnego źródła. Niezastosowanie odpowiedniego paliwa może skutkować niepełnym spalaniem lub wybuchem.
- Regulowaną pokrywę umieścić z powrotem na palniku upewniając się, że jest prawidłowo osadzona.
- Garnek do fondue napełnić wybranymi produktami spożywczymi.
- Aby przyspieszyć proces podgrzewania, najpierw można podgrzać garnek z jedzeniem na kuchence w średniej temperaturze.
- Garnek do fondue z jedzeniem postawić na podstawce.
- Użyć odpowiedniej świecy lub długiej zapalniczki, aby przez otwory palnika zapalić paliwo.
- Wyregulować płomień, delikatnie kręcąc uchwytem regulatora płomienia. Po otwarciu otworów regulatora płomienia płomień będzie większy. Zamknięcie otworów zmniejszy płomień.
- Używając widelców zanurzać jedzenie w podgrzanej mieszance, aby pokryć lub ugotować według potrzeb. Odpowiednio ustawić regulator płomienia, aby utrzymać ciepło żywności.

- **RADA:** Potrawy ugotowane lub pokryte należy przełożyć na talerz i spożywać za pomocą oddzielnych sztućców, aby uniknąć zanieczyszczenia rondla.
- **RADA:** Przed użyciem upewnić się, że wszystkie części są dobrze zamocowane.
- Po zakończeniu regulatorem płomienia zamknąć wszystkie otwory i użyj pokrywy palnika, aby zakryć i zgasić płomień.
- **RADA:** Kolor palnika po użyciu zmienia się na żółtawy lub brązowawy. Nie wpływa to na działanie palnika.

● Instrukcje dotyczące korzystania z samego garnka

- Jeśli garnek ma być używany w piekarniku, to należy postawić go na ruszcie piekarnika. Nie stawiać garnka bezpośrednio na dnie piekarnika.
- Nie gotować ani nie smażyć w wysokich temperaturach. Żeliwo jest doskonałym akumulatorem ciepła, więc wystarczająca jest średnia temperatura. Zbyt wysoka temperatura może prowadzić do niezadowolających rezultatów gotowania lub spowodować przywieranie potraw.
- Nie podgrzewać garnka zbyt szybko. W przeciwnym razie warstwa emalii może pęknąć, jeśli żeliwo rozszerzy się szybciej niż warstwa emalii.
- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwytu do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).

- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.

Rady:

- Jasna emalia w środku nadaje się szczególnie do powolnego gotowania w bardzo niskich lub w średnich temperaturach piekarnika.
- Powierzchnia emaliowana nie nadaje się do gotowania na sucho. Przed podgrzaniem naczynia zawsze używać masła lub oleju i upewniać się, że dno jest całkowicie przykryte.

● **Uwaga dotycząca używania garnka na płytach indukcyjnych**

Wybrać rozmiar płyty do gotowania zgodnie z rozmiarem garnka, aby uniknąć strat ciepła.


- Efektywna średnica dna ok. 140 mm.

Rada: W pewnych okolicznościach może wystąpić hałas ze względu na właściwości elektromagnetyczne źródła ogrzewania i garnka. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia płyty indukcyjnej ani produktu.

- Garnek należy stawiać na środku płyty indukcyjnej.
- **OSTROŻNIE!** Duża szybkość nagrzewania! Nie przegrzewać produktu podczas podgrzewania.
- W przypadku przegrzania należy dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

● **Czyszczenie i konserwacja**

- Przed czyszczeniem zawsze należy poczekać, aż zestaw do fondue trochę ostygnie. Nigdy nie zanurzać gorącego zestawu do fondue w zimnej wodzie. Szok termiczny może uszkodzić emalię i produkt.

- Oplukać zestaw do fondue ciepłą wodą i dostępnym w handlu płynem do mycia naczyń.
- Namoczyć zalegające resztki jedzenia, a następnie, w razie potrzeby, usunąć je za pomocą drewnianej skrobaczki, gąbki lub szczotki.
- Nigdy nie używać twardych przedmiotów, wetny stalowej i/ lub agresywnych lub ściernych środków czyszczących, takich jak wybielacz chlorowy. Uporczywe plamy można usunąć odpowiednim niemetalowym druciakiem.
- Po umyciu dokładnie wysuszyć zestaw do fondue. Od czasu do czasu należy przetrzeć krawędź produktu odrobiną jadalnego oleju, aby zapobiec korozji, która z czasem może zacząć się pojawiać.
- Zestaw do fondue przechowywać w suchym i przewiewnym miejscu.
-  **OSTROŻNIE!** Należy pamiętać, że emalia może ulec uszkodzeniu, jeśli garnek spadnie lub zostanie mocno uderzony.

● Utylizacja

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

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



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

Wyrzuć je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● **Gwarancja**

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części tamiwych, np. przetłączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

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

● **Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej**

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 394839_2201) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

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

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

● **Serwis**

PL

Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

LITINOVÁ SADA NA FONDUE

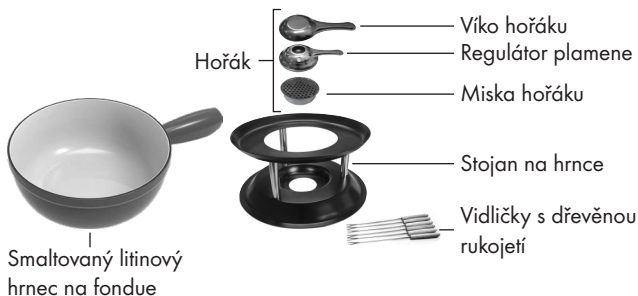
● Úvod

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

● Použití ke stanovenému účelu

Sada fondue je vhodná pro přípravu potravin, zejména pro sýrové nebo čokoládové fondue. Hrnec na fondue je vhodný pro plynová, elektrická, halogenová, indukční a sklokeramická varná pole. Sada fondue je vhodná výhradně pro soukromé použití. Nepoužívejte sadu fondue venku nebo pro komerční použití.

● Popis dílů




● Technické údaje

Smaltovaný litinový hrnec na fondue: vhodný do trouby do 230 °C



Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UPOZORNĚNÍ PRO MOŽNÉ BUDOUCÍ POUŽITÍ!

-  Upozorňujeme, že hrnec na fondue, stojan na hrnce a plášť/deska hořáku se mohou během vaření zahřát. Proto ke své ochraně používejte chňapky nebo grilovací rukavice.
- Během používání umístěte sadu fondue na žáruvzdornou podložku. Nepokládejte horkou sadu fondue ani horký hrnec na nechráněný pracovní povrch.
- Některé oleje používané pro vaření a paliva mají různé kouřové vlastnosti. Před použitím vždy zajistěte dostatečné větrání.
- Nikdy nepohybuje sadou fondue, když je hořák zapálen.
- Nikdy neplňte palivo do horkého hořáku. Pokud potřebujete hořák doplnit, ujistěte se, že je studený.
- **OPATRNĚ!** U paliv, která hoří vyšší intenzitou, použijte menší množství nebo nastavte výkon spalování otáčením ovládacího knoflíku regulátoru plamene.
- Nepohybuje hořákem, který stále obsahuje palivo, i když zhasl.
- Nechte palivo zcela vyhořet.
- Při pohybování hrnce naplněného horkým olejem nebo jinou horkou kapalinou dbejte zvýšené opatrnosti. Před přesunem hrnce bezpodmínečně počkejte, dokud kapalina nevychladne.
- **VÝSTRAHA!** Přijměte opatření na ochranu sady fondue před větrem nebo vánkem, které mohou způsobit vzplanutí nebo rozlití paliva.
- Udržujte výrobek v bezpečné vzdálenosti 1 m od hořlavých materiálů, jako je nábytek, textil a možné zdroje vznícení.

- Vždy udržujte vlasy a volný oděv mimo sady fondue, aby nedošlo k nehodám nebo zraněním.
- Buďte obzvláště opatrní, když je sada fondue používána v přítomnosti dětí. Uchovávejte tento výrobek mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Při vaření je velmi důležité, že nenecháte výrobek, v němž se zahřívá tuk, mimo dohled. Tuk se může rychle přehřát a vznítit. Pokud by tuk hořel, nikdy jej nehaste vodou! Zastudíte plameny víkem hrnce nebo hustou vlněnou dekou.
- Nenechávejte tento výrobek bez dozoru, když je zapálený.
- Dbejte na to, abyste výrobek nezahřívali v prázdném stavu. To může jinak vést k odlupování smaltu.
- Aby nedošlo k poškození smaltu, použijte pouze kuchyňské nástroje vyrobené z plastu odolného vůči teplu nebo ze dřeva. Nekrájejte potraviny přímo v hrnci.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Prostřednictvím tuku stříkajícího na žhavou plotýnku sporáku může snadno vzniknout požár.
- **VÝSTRAHA!** Když používáte jen hrnec, vždy ho nadzvedněte, když vaříte na varných deskách se skleněným povrchem (např. sklokeramických, halogenových nebo indukčních varných polích), nebo v troubě. Hrnec nikdy na takových plochách neposouvajte, protože spodní strana výrobku může poškodit varné pole nebo troubu.
- Plynové plameny musí být vždy přizpůsobeny základně hrnce a neměly by nikdy přesahovat ven přes jeho boční stěny.
- Hrnec není vhodný do mikrovlnné trouby.
- Hrnec je vhodný do trouby!
- Žádné části sady fondue nejsou vhodné pro mytí v myčce. Sadu fondue vždy umyjte ručně.
- Nepoužívejte stojan na hrnce, pokud je uvolněný. Popř. utáhněte šroubení na stojanu na hrnce.

- Nepoužívejte sadu fondue, pokud nefunguje správně a pokud byla upuštěna nebo poškozena.



BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY! Chuťové a pachové vlastnosti nejsou tímto výrobkem ovlivněny.

● **Použití**

- Před prvním použitím omyjte všechny součásti v horké vodě s jemným čisticím prostředkem, abyste odstranili veškeré zbytky z výroby. Všechny součásti opláchněte čistou vodou a ihned je důkladně osušte.
- Vnitřek hrnce potřete trochou oleje nebo másla. Zahřejte hrnec při nízké teplotě. Jakmile se tuk vsřebá, přepněte teplotu dolů. Počkejte asi 2 až 3 minuty, než se hrnec ochladí, a odstraňte přebytečný tuk.
- Stojan na hrnce umístěte na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch.

Hořák na fondue:

- Sejměte nastavitelné víko z hořáku.
- Pokud používáte tekuté palivo, doplňte je do misky hořáku. Pokud používáte gelové palivo nebo palivové kapsle, naplňte/nalijte je přímo do misky hořáku bez použití misky hořáku.

Pokyny:

- Nepřepínajte hořák. Ihned setřete veškerý přebytečný alkohol nebo palivovou pastu.
- Palivo není součástí rozsahu dodávky.
- Ujistěte se, že je hořák úplně suchý.
- Používejte pouze vhodné, čisté bezpečnostní palivo, nejlépe osvědčený benzín na vaření z důvěryhodného zdroje. Pokud nebudete používat správné palivo, může dojít k neúplnému spalování nebo výbuchu.

- Nasadíte nastavitelné víko zpět na hořák a ujistěte se, že je řádně usazeno.
- Naplňte hrnec na fondue požadovanými potravinami.
- Chcete-li urychlit proces ohřevu, můžete nejprve ohřívat hrnec s potravinami na plotýnce při střední teplotě.
- Položte hrnec na fondue s potravinami na stojan na hrnce.
- Použijte vhodnou svíčku nebo dlouhou zápalku, abyste palivo zapálili otvory hořáku.
- Nastavte plamen opatrným otáčením rukojeti regulátoru plamene. Pokud otevřete otvory regulátoru plamene, plamen se zvětší. Když otvory uzavíráte, plamen se zmenšuje.
- Pomocí vidliček ponořte potraviny do směsi a podle potřeby je obalte/vařte. Nastavte regulátor plamene tak, aby byly potraviny udržovány teplé.
- **UPOZORNĚNÍ:** Vařené/obalené potraviny by měly být přeneseny na talíř a konzumovány se samostatným příbory, aby se zabránilo znečištění hrnce.
- **UPOZORNĚNÍ:** Před každým použitím se ujistěte, že jsou všechny díly bezpečně upevněné.
- Po dokončení uzavřete všechny otvory regulátorem plamene a pomocí víka hořáku zakryjte a uhasťte plameny.
- **UPOZORNĚNÍ:** Barva hořáku se po použití stane nažloutlá/nahnědlá. To nemá žádný vliv na funkci hořáku.

● Pokyny k samostatnému použití hrnce

- Pokud se hrnec používá v troubě, umístěte jej na rošt trouby. Nestavte hrnec přímo na dno trouby.
- Nevařte ani nepečte při vysokých teplotách. Litina výborně akumuluje teplo, takže střední teplota je zcela dostačující. Příliš vysoká teplota může vést k neuspokojivým výsledkům vaření nebo způsobit přilepení jídla.

- Neohřívajte hrniec príliš rýchle. V opačnom prípade môže smaltovaná vrstva prasknúť, pokiaľ litina expanduje rýchlejšie než smaltová vrstva.
- **OPATRNE!** Pri nalievaní horúcych kapalin je treba dbať zvýšenej opatrnosti – inak hrozí nebezpečiu opaření. Nevylievajte kapalinu narychlo, ale zaisťte rovnomerný prútok. Pri vylievání se ujistěte, že v bezprostřední blízkosti nejsou žádné další osoby, zejména děti.
- **VÝSTRAHA!** V případě potřeby použijte při nalievání čajapku nebo podobné účinné osobní ochranné pomůcky (OOP).
- **OPATRNE!** Ihned vhodnou látkou otřete horký olej nebo jiné tekutiny, které stékají po hrnci nebo kapají na varný povrch. Jinak existuje nebezpečí požáru.

Pokyny:

- Světly smalt uvnitř je zvláště vhodný pro pomalou přípravu jídel při velmi nízkých teplotách nebo při střední teplotě v troubě.
- Smaltový povrch není vhodný pro suché vaření. Před ohříváním nádobí vždy použijte trochu másla nebo oleje na vaření a ujistěte se, že je dno zcela pokryto.

● Pokyn k použití hrnce na indukčních varných polích


Zvolte velikost plotýnky podle velikosti hrnce, aby se zabránilo tepelným ztrátám.

- Efektivní průměr dna: cca 140 mm.

Pokyn: Za určitých okolností může nastat hluk, který je důsledkem elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce. To je normální a neznamena to závalu indukčního varného pole ani výrobku.

- Hrnec je třeba umístit do středu na indukční varné pole.
- **OPATRNE!** Vysoká rychlost ohřevu! Během předehřívání výrobek nepřehřívajte.
- V případě přehřátí musí být místnost důkladně vyvětrána.

● Čištění a péče

- Sadu fondue před čištěním vždy nechte nejdříve trochu vychladnout. Nikdy neponořujte horkou sadu fondue do studené vody. Teplotním šokem by mohl poškodit smalt a výrobek.
- Oplachujte svou sadu fondue teplou vodou a běžným oplachovacím prostředkem.
- Nejprve namočit zapečené zbytky jídla a odstraňte je případně s pomocí dřevěné špachtle, houby nebo kartáče.
- Nikdy nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu a/nebo agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, jako jsou chlorová bělicí činidla. Odolné skvrny lze odstranit pomocí vhodné nekovové drátěnky.
- Po čištění sadu fondue důkladně osušte. Potírejte čas od času okraj hrnce trochou oleje na vaření, aby se zabránilo jemné rzi, která může v průběhu času vzniknout.
- Sadu fondue skladujte na suchém a dobře větraném místě.
-  **OPATRŇĚ!** Vezměte prosím na vědomí, že smalt může být poškozen, pokud hrnec spadne nebo pokud dojde k tvrdému nárazu.

● Zlikvidování

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

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



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

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

Logo Triman platí jen pro Francii.

● **Záruka**

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

● **Postup v případě uplatňování záruky**

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 394839_2201) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

● **Servis**

CZ **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

LIATINOVÁ FONDUE SÚPRAVA

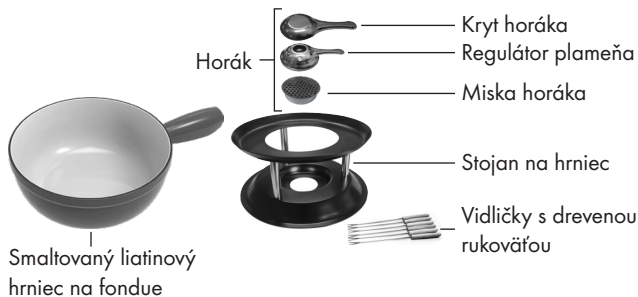
● Úvod

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

● Použitie v súlade s určením

Súprava na fondue je vhodná na úpravu potravín, predovšetkým na syrové a čokoládové fondue. Hrnec na fondue je vhodný na plynové, elektrické, halogénové, indukčné a sklokeramické varné dosky. Súprava na fondue je určená výlučne na súkromné používanie. Súpravu na fondue nepoužívajte v exteriéri ani na komerčné účely.

● Popis súčiastok




● Technické údaje

Smaltovaný liatinový hrniec na fondue: vhodný do rúry do teploty 230 °C




Bezpečnostné upozornenia

USCHOVAJTE SI VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY PRE MOŽNÉ BUDÚCE POUŽITIE!

-  Majte na vedomí, že hrniec na fondue, stojan na hrniec a miska/tanier horáka sa pri varení môžu ohriať na veľmi vysokú teplotu. Preto na svoju ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.
- Súpravu na fondue položte pri používaní na tepluvzdorný podklad. Horúcu súpravu na fondue ani horúci hrniec neumiestňujte na nechránenú pracovnú plochu.
- Určité oleje, ktoré sa používajú na varenie, a určité palivá majú rôzne vlastnosti dymenia. Pred použitím vždy zabezpečte dostatočné vetranie.
- Nikdy súpravou na fondue nehýbte, keď je horák zapálený.
- Horák nikdy neplňte palivom, keď je horúci. Keď potrebujete horák doplniť, uistite sa, že je na dotyk chladný.
- **POZOR!** Pri palivách, ktoré horia vyššou intenzitou, použite menšie množstvo alebo výkon horáka upravte otáčaním regulátora plameňa.
- Horákom, v ktorom sa ešte nachádza palivo, sa snažte nehýbať, aj keď je už vyhasnutý.
- Palivo nechajte úplne dohorieť.
- Buďte obzvlášť opatrní, keď budete pohybovať hrncom naplneným horúcim olejom alebo inou horúcou tekutinou. Pred tým, ako hrncom budete hýbať, vždy počkajte, až kým tekutina nevychladne.
- **OPATRNE!** Súpravu na fondue chráňte pred vetrom alebo vánkom, ktoré by mohli spôsobiť vzplanutie alebo vyliatie paliva.

- Produkt držte vo vzdialenosti 1 meter od horľavých materiálov, ako je nábytok, textilie a potenciálne zdroje vznietenia.
- Vlasy a voľné oblečenie majte vždy v bezpečnej vzdialenosti od súpravy na fondue, aby ste zabránili nehodám alebo poraneniam.
- Buďte obzvlášť opatrní, keď budete súpravu na fondue používať v prítomnosti detí. Produkt držte mimo dosahu detí a domácich zvierat.
- Pri varení je veľmi dôležité, aby ste produkt, v ktorom sa ohrieva tuk, neustále sledovali. Tuk sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak tuk niekedy začne horieť, nikdy ho nehaste vodou! Plameň uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Súpravu na fondue nikdy nenechávajte bez dozoru, keď je zapálená.
- Dbajte na to, aby ste hrniec na fondue neohrievali prázdny. V opačnom prípade môže dôjsť k odlúpeniu smaltu.
- Aby ste smaltovanú vrstvu nepoškodili, používajte len kuchynské pomôcky z tepluvzdorného plastu alebo dreva. Pripravované potraviny nekrájajte priamo v hrnci.
- Do horúceho tuku nekladajte vlhké mäso. Tuk, ktorý by mohol odfrknúť na žeravú varnú platňu, by mohol spôsobiť požiar.
- **OPATRNE!** Ak používate len hrniec, vždy ho nadvihnite, keď varíte na varných doskách so skleneným povrchom (napr. sklokeramika, halogén alebo indukcia) alebo v rúre. Hrniec po takých povrchoch nikdy neposúvajte, mohlo by to poškodiť spodnú stranu hrnca, varnej dosky alebo rúry.
- Plynový plameň musí byť vždy prispôbosený veľkosti plochy hrnca a NIKDY nesmie horieť popri bočných stenách hrnca.
- Hrniec nie je vhodný do mikrovlnnej rúry.
- Hrniec je vhodný do rúry na pečenie!
- Žiadny diel zo súpravy na fondue nie je vhodný do umývačky riadu. Súpravu na fondue vždy umývajte v rukách.
- Stojan na hrniec nepoužívajte, ak je uvoľnený. V prípade potreby skrutkový spoj na stojane na hrniec dotiahnite.

- Súpravu na fondue nepoužívajte, ak nefunguje správne, ak spadla ani ak sa poškodila.
-  **VHODNÉ PRE POTRAVINY!** Chute a vône nie sú týmto produktom ovplyvnené.

● Použitie

- Pred prvým použitím umyte všetky časti v horúcej vode s jemným čistiacim prostriedkom, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby. Potom všetky časti opláchnite čistou vodou a dôkladne ich usušte.
- Vnútornú časť hrnca pokropte trochu oleja alebo masla. Hrnec zahrejte pri nízkej teplote. Keď tuk vsiakne, teplotu stiahnite. Počakajte pribl. 2 až 3 minúty, kým hrniec vychladne, a odstráňte prebytočný tuk.
- Stojan na hrniec položte na rovný, stabilný a tepluvzdorný povrch.

Horák na fondue:

- Z horáka dajte dole nastaviteľný kryt.
- Ak používate tekuté palivo, nalejte ho do vložky v miske horáka. Ak používate gélové alebo tuhé palivo, naplňte/dajte ho priamo do misky horáka, nepoužívajte vložku v miske horáka.

Upozornenia:

- Horák nepreplňajte. Vytečený alkohol alebo vytečenú palivovú pastu hneď utrite.
- Palivo nie je súčasťou balenia.
- Uistite sa, že horák je úplne suchý.
- Používajte výlučne vhodné a čisté bezpečné palivo, ideálne osvedčený benzín do varičov z dôveryhodného zdroja. Ak nebudete používať správne palivo, môže to viesť k neúplnému spaľovaniu alebo k výbuchu.

- Nastaviteľný kryt nasadíte naspäť na horák a uistíte sa, že je nasadený správne.
- Hrnec na fondue naplňte požadovanými potravinami.
- Ak chcete urýchliť proces zohrievania, môžete hrniec s potravinami najprv ohriať na sporáku pri strednej teplote.
- Hrnec na fondue položte na stojan na hrniec.
- Palivo zapáľte cez otvory na horáku pomocou vhodnej sviečky alebo dlhej zápalky.
- Plameň regulujte tak, že budete opatrne otáčať rukoväťou regulátora plameňa. Keď otvoríte otvory na regulátore plameňa, plameň sa zväčší. Keď otvory zatvoríte, plameň sa zmenší.
- Potraviny do zmesi ponorte na vidličke a namočte/uvarte si ich podľa svojich predstáv. Regulátor plameňa nastavte tak, aby potraviny zostali teplé.
- **UPOZORNENIE:** Uvarené/namочené jedlo by ste mali preniesť na tanier a jesť ho iným príborom, aby ste nezašpinili hrniec.
- **UPOZORNENIE:** Pred použitím sa uistite, že všetky diely sú riadne upevnené.
- Keď skončíte, pomocou regulátora plameňa zatvorte všetky otvory a pomocou krytu horáka zakryte a uhasťte plamene.
- **UPOZORNENIE:** Horák sa po použití sfarbí dožltá/dohneda. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť horáka.

● Upozornenia k samostatnému použitiu hrnca

- Keď hrniec používate v rúre na pečenie, položte ho na rošt v rúre. Hrnec neumiestňujte priamo na dno rúry.
- Nevarte ani nepečte pri vysokých teplotách. Liatina výborne udržuje teplo, preto stačí aj stredná teplota. Príliš vysoká teplota môže spôsobiť neuspokojivé výsledky varenia alebo prilepenie jedál.
- Hrnec nezohrievajte príliš rýchlo. V opačnom prípade môže smaltovaná vrstva poprúkať, ak sa liatina roztiahne rýchlejšie ako smaltovaná vrstva.

- **POZOR!** Pri vylievaní horúcich tekutín sa vyžaduje mimoriadna obozretnosť a opatrnosť – inak hrozí riziko obarenia. Tekutinu nevylievajte rýchlo, prúd musí byť rovnomerný. Pri vylievaní dbajte na to, aby sa v bezprostrednej blízkosti nenachádzali žiadne iné osoby, predovšetkým žiadne deti.
- **OPATRNE!** V prípade potreby používajte pri vylievaní chňapku alebo podobné osobné ochranné prostriedky (OOP).
- **POZOR!** Horúci olej alebo iné tekutiny, ktoré sa z hrnca vylejú alebo kvapnú na varnú plochu, okamžite utrite vhodnou utierkou. Inak hrozí nebezpečenstvo požiaru.

Upozornenia:

- Svetlý smalt vo vnútri je veľmi vhodný na pomalú prípravu jedál pri veľmi nízkych teplotách alebo pri stredne vysokej teplote v rúre.
- Smaltovaný povrch nie je vhodný na suché varenie. Vždy používajte trochu masla alebo jedlého oleja a pred zahriatím riadu sa uistite, že dno je úplne zakryté.

● Upozornenie k používaniu hrnca na indukčných varných doskách

Veľkosť varnej dosky zvoľte v súlade s veľkosťou dna hrnca, aby ste predišli strate tepla.

- Efektívny priemer dna pribl. 140 mm.

Upozornenie: Za určitých podmienok môže vznikať hluk, ktorý spôsobujú elektromagnetické vlastnosti ohrievacieho zdroja a hrnca. Je to normálne a nepredstavuje to žiadnu poruchu vašej indukčnej varnej dosky alebo produktu.

- Hrnec umiestnite do stredu indukčnej platne.
- **POZOR!** Veľmi rýchle ohriatie! Produkt pri predhrievaní neprehrievajte.
- V prípade prehriatia musíte miestnosť dôkladne vyvetrať.

● Čistenie a starostlivosť

- Súpravu na fondue nechajte pred čistením vždy najprv trochu vychladnúť. Nikdy neponárajte horúcu súpravu na fondue do studenej vody. Teplotným šokom by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy aj produktu.
- Súpravu na fondue umyte horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.
- Prilnuté zvyšky potravín najprv namočte a následne ich odstráňte drevenou škrabkou, umývacomou hubkou alebo kefkou.
- V žiadnom prípade nepoužívajte tvrdé predmety, oceľovú vlnu a/alebo agresívne, resp. abrazívne čistiace prostriedky, ako napr. chlórové bielidlo. Veľmi odolné nečistoty sa dajú odstrániť vhodnou nekovovou drhúcou hubkou.
- Súpravu na fondue po vyčistení dôkladne osušte. Okraj produktu z času na čas potrite trochu jedlého oleja, aby ste predišli vzniku jemnej hrdze, ku ktorému by mohlo dôjsť v priebehu času.
- Súpravu na fondue skladujte na suchom a dobre vetranom mieste.



POZOR! Majte na vedomí, že smaltovaná vrstva sa pri páde hrnca alebo pri tvrdom náraze môže poškodiť.

● Likvidácia

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

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



Séparez les éléments avant de trier

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

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

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● **Záruka**

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 394839_2201) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● Servis

SK

Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

SET DE FONDUE DE HIERRO FUNDIDO

● **Introducción**

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

● **Uso previsto**

El set para fondue es adecuado para preparar alimentos, en particular fondues de queso o chocolate. La cazuela para fondue puede usarse en cocinas de gas, eléctricas, halógenas, de inducción y vitrocerámicas. El set para fondue ha sido diseñado únicamente para un uso privado. No utilice el set para fondue en exteriores ni con fines comerciales.

● **Descripción de las piezas**




● Datos técnicos

Cazuela de hierro fundido esmaltada para fondue: apta para hornos hasta 230 °C




Indicaciones de seguridad

¡CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE SEGURIDAD PARA UN FUTURO USO!

-  Tenga en cuenta que la cazuela para fondue, el soporte de la cazuela y la placa o recipiente del quemador llegan a estar muy calientes durante la cocción. Por esta razón, utilice agarradores o guantes de cocina para protegerse.
- Durante su utilización, coloque el set para fondue sobre un soporte resistente al calor. No coloque el set para fondue caliente ni la cazuela caliente sobre una superficie desprotegida.
- Ciertos aceites y combustibles que se utilizan para cocinar tienen diferentes características de formación de humo. Antes de utilizar este set, asegure siempre una ventilación suficiente.
- Nunca cambie de sitio el set para fondue mientras el quemador esté encendido.
- Nunca vierta combustible en un quemador que ya esté caliente. Si debe reponer combustible en el quemador, compruebe primero que el quemador está frío al tacto.
- **¡CUIDADO!** Utilice solo una pequeña cantidad de combustible, si va a usar uno que arda con mayor intensidad, o ajuste la potencia de combustión girando el regulador de llama.
- Evite cambiar de sitio un quemador que contenga combustible todavía, incluso si está apagado.
- Espere hasta que el combustible se consuma completamente.

- Tenga especial cuidado si va a cambiar de sitio una cazuela que contenga aceite caliente u otro líquido caliente. Antes de cambiar de sitio la cazuela, es imprescindible esperar hasta que el líquido se haya enfriado.
- **¡ATENCIÓN!** Tome medidas de precaución para proteger el set para fondue del viento o la brisa que puedan avivar las llamas o verter el combustible.
- Mantenga el producto a 1 metro de materiales combustibles como muebles, telas y otras posibles fuentes de ignición.
- Para evitar accidentes y lesiones, mantenga el cabello y la ropa holgada lejos del set para fondue.
- Tenga especial cuidado al utilizar el set para fondue en presencia de niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y mascotas.
- Durante la cocción es importante no desatender el producto en el que se esté calentando grasa. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y prenderse. ¡Si en algún momento la grasa se prendiera, nunca la extinga con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta densa.
- Nunca deje el set para fondue desatendido mientras esté encendido.
- Preste atención para evitar calentar la cazuela para fondue si está vacía. Si lo hace, el esmalte puede astillarse.
- Para no dañar la capa de esmalte, use solo utensilios de cocina de madera o de plástico resistentes al calor. No corte el alimento directamente en la cazuela.
- Nunca ponga carne de la que se desprendan gotas en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocina incandescente pueden provocar fácilmente un incendio.

- **¡ATENCIÓN!** Si utiliza únicamente la cazuela, levántela siempre cuando cocine con ella sobre placas de cocina con superficie de vidrio (por ejemplo: placas de inducción o de halógeno o de vitrocerámica) o en un horno. Nunca desplace la cazuela sobre esas superficies, pues podría dañar la base de la cazuela o la placa de cocción o el horno.
- Las llamas de las cocinas de gas deben adaptarse siempre a la superficie de la base de la cazuela y **NUNCA** deben llegar a las paredes laterales de la cazuela.
- La cazuela no es apta para microondas.
- ¡La cazuela es apta para hornos!
- Ninguno de los componentes del set para fondue es apto para lavavajillas. Lave siempre a mano los componentes del set para fondue.
- No utilice el soporte de la cazuela si sus piezas están sueltas. Si es necesario, vuelva a apretar los tornillos del soporte de la cazuela.
- No utilice el set para fondue si no funciona correctamente o si se ha caído o está dañado.
-  **¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** Este producto no influye ni en el olor ni en el sabor.

● Uso

- Antes del primer uso, lave todos los componentes con agua caliente y un detergente suave para quitar los posibles residuos de producción. Seguidamente aclare todos los componentes con agua limpia y séquelos de inmediato por completo.
- Unte con un poco de aceite o mantequilla el interior de la cazuela. Caliente la cazuela a baja temperatura. Baje la temperatura en el momento en que se haya absorbido la grasa. Antes de quitar la grasa sobrante, espere unos 2 o 3 minutos hasta que la cazuela se haya enfriado.

- Coloque el soporte de la cazuela sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.

Quemador de la fondue:

- Extraiga la tapa ajustable del quemador.
- Si utiliza combustible líquido, viértalo en el inserto del recipiente del quemador.

Si utiliza combustible en gel o en cápsulas, viértalo o agréguelo directamente en la bandeja del quemador sin utilizar el inserto del recipiente del quemador.

Nota:

- No llene excesivamente el quemador. Limpie inmediatamente cualquier derrame de alcohol o de combustible en pasta.
- El combustible no está incluido en el volumen de suministro.
- Asegúrese de que el quemador esté completamente seco.
- Utilice exclusivamente un combustible de seguridad puro y adecuado. La mejor opción sería usar un combustible de cocina específico de una fuente de confianza. Si usted no utiliza un combustible apropiado, esto puede acarrear una combustión incompleta o una explosión.
- Vuelva a colocar la tapa ajustable sobre el quemador y compruebe que esta tapa queda correctamente en su sitio.
- Agregue los alimentos deseados a la cazuela para fondue.
- Para acelerar el proceso de calentamiento puede calentar primero la cazuela con los alimentos sobre una placa de cocina a temperatura media.
- Coloque la cazuela para fondue con los alimentos sobre el soporte de la cazuela.
- Utilice una vela delgada adecuada o una cerilla larga para encender el combustible a través de los orificios del quemador.

- Regule la llama girando cuidadosamente el mango del regulador de llama. Si abre los orificios del regulador de llama, la llama tendrá un mayor tamaño. Si cierra los orificios del regulador de llama, reducirá el tamaño de la llama.
- Sirviéndose de los tenedores, sumerja los alimentos en la mezcla para recubrirlos o cocinarlos según lo desee. Ajuste el regulador de llama, de modo que los alimentos se mantengan calientes.
- **NOTA:** Los alimentos cocinados o recubiertos se deberían transferir a un plato y comerse con otros cubiertos para evitar contaminar la cazuela.
- **NOTA:** Antes de usar el set para fondue, compruebe que todas las piezas están firmemente apretadas en su sitio.
- Cuando haya terminado, cierre todas las aberturas con el regulador de llama y emplee la tapa del quemador para cubrir las llamas y apagarlas.
- **NOTA:** Tras su uso, el quemador adquiere un color amarillento o parduzco. Esto no afecta en absoluto al funcionamiento del quemador.

● Notas sobre el uso general de la cazuela

- Si utiliza la cazuela en un horno, colóquela sobre la rejilla del horno. No coloque la cazuela directamente sobre la base del horno.
- No cocine ni ase alimentos a altas temperaturas. El hierro fundido tiene excelentes propiedades de acumulación de calor. Por ello, aplicar una temperatura media es más que suficiente. Una temperatura demasiado alta puede provocar resultados de cocción insatisfactorios o la adherencia de los alimentos a las superficies.
- No caliente la cazuela con demasiada rapidez. Si lo hace, la capa de esmalte puede sufrir fisuras, si el hierro fundido se expande más rápidamente que la capa de esmalte.

- **¡CUIDADO!** Al verter líquidos calientes se requiere un especial cuidado y cautela para evitar cualquier peligro de quemaduras. No vierta el líquido precipitadamente, sino déjelo fluir de un modo uniforme. Al verterlo compruebe que ninguna otra persona, en particular niños, se encuentra muy cerca.
- **¡ATENCIÓN!** En caso necesario, para verter líquidos calientes, utilice agarradores o un equipo de protección individual efectivo comparable.
- **¡CUIDADO!** Con un paño adecuado, limpie inmediatamente el aceite caliente u otros líquidos que puedan derramarse o caer en gotas sobre la superficie de cocción al verter el contenido de la cazuela. Si no lo hace, se corre un peligro de incendio.

Nota:

- El esmalte claro en el interior de la cazuela es especialmente apropiado para cocinar lentamente los alimentos a baja temperatura u hornearlos a una temperatura media.
- La superficie de esmalte no es adecuada para cocinar en seco. Antes de calentar la cazuela, utilice siempre un poco de mantequilla o aceite de cocina, y asegúrese de que el fondo de la cazuela está completamente cubierto.

● **Nota acerca del uso de la cazuela sobre placas de inducción**

Seleccione el tamaño de la placa de cocción de acuerdo con el tamaño de la cazuela para evitar la pérdida de calor.


- Diámetro efectivo de la base: aprox. 140 mm.

Nota: En determinadas circunstancias puede escucharse un ruido causado por las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y de la cazuela. Esto es normal y no indica un defecto de su placa de inducción o del producto.

- La cazuela debe colocarse en el centro de la placa de inducción.

- **¡CUIDADO!** ¡Alta velocidad de calentamiento! No sobrecalentar el producto durante el precalentamiento.
- En caso de sobrecalentamiento debe airearse bien el espacio.

● Limpieza y cuidado

- Antes de limpiarlos, espere siempre primero hasta que los componentes del set para fondue se hayan enfriado un poco. Nunca sumerja los componentes calientes del set para fondue en agua fría. El choque térmico resultante puede dañar el esmalte y el producto.
- Lave los componentes del set para fondue con agua caliente y un detergente de uso corriente.
- Ablande primero los restos de comida adheridos y, si es necesario, quítelos después con una rasqueta de madera, una esponja o un cepillo.
- En ningún caso, utilice objetos duros, lana de acero u otros detergentes agresivos o abrasivos como lejías. Las manchas rebeldes pueden quitarse con un estropajo no metálico.
- Seque bien el set para fondue después de limpiarlo. Frote los bordes de la cazuela cada cierto tiempo con una pequeña cantidad de aceite de cocina para evitar las películas de óxido que puedan originarse con el paso del tiempo.
- Guarde el set para fondue en un lugar seco, fresco y bien ventilado.
-  **¡CUIDADO!** Tenga en cuenta que el esmalte puede dañarse si la cazuela se cae o recibe un fuerte golpe.

● Eliminación

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

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



El producto, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestra garantía (abajo indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra.

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustituiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y piezas de cristal.

● **Tramitación de la garantía**

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 394839_2201) como justificante de compra.

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

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

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

● **Asistencia**

ES

Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

FONDUESÆT AF STØBEJERN

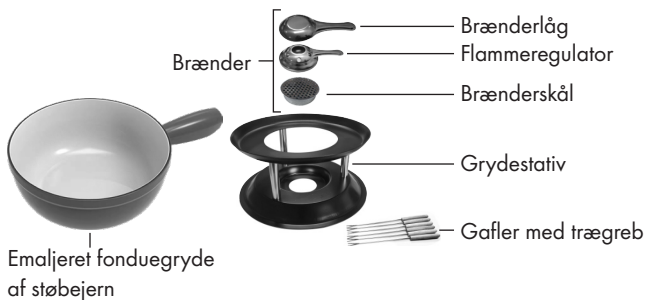
● **Indledning**

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

● **Forskriftsmæssig anvendelse**

Fonduesættet er egnet til tilberedning af fødevarer, især til oste- eller chokoladefondue. Fonduegryden kan anvendes med gas-, el-, halogen-, induktions- og glaskeramikkofurere. Fonduesættet er kun beregnet til privat brug. Brug ikke fonduesættet udendørs eller til erhvervsmæssige formål.

● **Beskrivelse af delene**




● Tekniske data

Emaljeret fonduegryde af støbejern: egnet til bageovn op til 230 °C




Sikkerhedsanvisninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSVEJLEDNINGER TIL SENERE ANVENDELSE!

-  Vær opmærksom på, at fonduegryden, grydestativet og brænderskålen/-pladen bliver meget varme under madlavningen. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Stil fonduesættet på et varmebestandigt underlag under anvendelsen. Stil aldrig hverken fonduesættet eller den varme gryde på en ubeskyttet køkkenbordplade.
- Bestemte olier, som anvendes til madlavning, og brændstoffer har forskellige røgegenskaber. Sørg før anvendelsen altid for tilstrækkelig udluftning.
- Flyt aldrig fonduesættet, mens brænderen er antændt.
- Fyld aldrig brændstof i en varm brænder. Hvis du skal opfylde brænderen, så sikr dig, at den føles kold.
- **FORSIGTIG!** For brændstoffer, der brænder med højere intensitet, skal du bruge en mindre mængde eller justere brændeeffekten ved at dreje på flammeregulatoren.
- Undgå at bevæge en brænder, som stadig indeholder brændstof, også selvom den er slukket.
- Lad brændstoffet brænde helt ud.
- Vær særlig forsigtig, når du flytter gryden, mens den er fyldt med varm olie eller anden varm væske. Vent altid, til væsken er kølet af, før du flytter gryden.
- **OBS!** Tag forholdsregler for at beskytte fonduesættet mod vind eller vindpust, der kan få brændstoffet til at blusse op eller blive spildt.

- Hold produktet 1 meter væk fra brændbare materialer som møbler, tekstiler og mulige antændelseskilder.
- Hold altid hår og løst tøj væk fra fonduesættet for at undgå ulykker eller kvæstelser.
- Vær især forsigtigt, hvis fonduesættet anvendes af børn. Hold produktet uden for børn og husdyrs rækkevidde.
- Ved madlavning og opvarmning af fedtstoffer er det vigtigt, at produktet ikke lades ude af syne. Fedt kan hurtigt bliver overophedet og antænde. Hvis fedtstoffet antænder, må det aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Fonduesættet må aldrig være uden opsyn, når det er optændt.
- Sørg for ikke at opvarme fonduegryden i tom tilstand. I modsat fald kan det føre til afsprængning af emalje.
- For ikke at beskadige emaljeoverfladen, må der kun anvendes køkkenredskaber af varmebestandigt plast eller træ. Madvarer må ikke udskæres direkte i gryden.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- **OBS!** Hvis du kun anvender gryden, så løft altid gryden, når der laves mad på kogeplader med glasoverflader (fx glaskeramisk-, halogen- og induktionskogeplader) eller i en ovn. Gryden må aldrig skubbes hen over sådanne overflader, idet produktets bund, kogeplade eller ovn kan tage skade.
- Gasflammer skal altid tilpasses grydens bund og må ALDRIG brænde op langs grydens sider.
- Gryden er ikke egnet til mikrobølgeovn.
- Gryden er egnet til bageovn!
- Ingen dele i fonduesættet er egnet til opvaskemaskine. Vask altid fonduesættet i hånden.
- Anvend ikke grydestativet, hvis det sidder løst. Efterspænd evt. grydestativets skruer.

- Anvend ikke fonduesættet, hvis det ikke virker korrekt, hvis det er faldet ned eller blevet beskadiget.
-  **LEVNESMIDDELSIKKER!** Madvarernes smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.

● **Brug**

- Før første brug skal alle komponenter vaskes i varmt opvaskevand med et mildt rengøringsmiddel for at fjerne eventuelle produktionsrester. Skyl derefter alle komponenter med klart vand, og tør dem straks grundigt af.
- Den indvendige side af gryden pensles med en smule olie eller smør. Varm gryden op ved lave temperaturer. Sænk temperaturen, så snart fedtet er trukket ind. Vent ca. 2–3 minutter, indtil gryden er afkølet, og fjern så overskydende fedt.
- Stil grydestativet på en flad, stabil og varmebestandig overflade.

Fondue-brænder:

- Fjern det justerbare låg fra brænderen.
- Hvis du anvender flydende brændstof, så fyld dette i brænderskålens indsats.
Hvis du anvender brændstof i gelform eller brændstofkapsler, så fyld dette/disse direkte i brænderskålen uden at anvende brænderskålens indsats.

Bemærk:

- Overfyld ikke brænderen. Tør straks spildt alkohol eller brændstofpasta op.
- Brændstof medfølger ikke i leveringsomfanget.
- Kontrollér, at brænderen er helt tør.

- Brug kun egnet, rent sikkerhedsbrændsel, ideelt set et godkendt brændsel til madlavning fra en pålidelig kilde. Hvis du ikke bruger det rette brændstof, kan det resultere i ufuldstændig forbrænding eller eksplosion.
- Sæt det justerbare låg på brænderen igen, og sørg for, at det sidder korrekt.
- Fyld de ønskede fødevarer i fonduegryden.
- Hvis du vil fremskynde opvarmningsprocessen, kan du først opvarme gryden med fødevarerne på en kogeplade ved mellemhøj temperatur.
- Stil fonduegryden med fødevarerne på grydestativet.
- Anvend et egnet stearinlys eller en lang tændstik til at optænde brændstoffet gennem hullerne i brænderen.
- Reguler flammen ved forsigtigt at dreje på flammeregulatoren håndtag. Når du åbner hullerne i flammeregulatoren, bliver flammen større. Når du lukker hullerne, bliver flammen mindre.
- Dyp fødevarerne ned i blandingerne med en gaffel for at overtrække/tilberede den som ønsket. Indstil flammeregulatoren således, at fødevarerne holdes varme.
- **BEMÆRK:** Tilberedte/overtrukne madvarer bør anbringes på en tallerken og spises med separat bestik for ikke at forurene gryden.
- **BEMÆRK:** Kontroller inden brugen, at alle dele er sikkert monteret.
- Når du er færdig, skal du lukke alle åbninger med flammeregulatoren og anvende brænderlåget til at dække og slukke flammerne.
- **BEMÆRK:** Efter anvendelsen får brænderen en gullig/brun farve. Dette har ingen indflydelse på brænderens funktion.

● Information om brug af gryden alene

- Hvis du anvender gryden i bageovnen, så anbring den på en ovnrister. Anbring ikke gryden direkte på bunden af ovnen.

- Kog eller steg ikke ved høj temperatur. Støbejern er fremragende til at holde på varmen, så derfor er en mellemhøj temperatur fuldkommen tilstrækkelig. En for høj temperatur kan forårsage utilfredsstillende resultater eller forårsage, at fødevarer klæber fast.
- Opvarm ikke gryden for hurtigt. Ellers kan der opstå revner i emaljelaget, hvis støbejernet udvider sig hurtigere end emaljelaget.
- **FORSIGTIG!** Du skal være meget opmærksom og forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der fare for skoldning. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær, når du hælder væsker ud, opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- **OBS!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Tør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på tilberedningsfladen, af, når du hælder. Ellers er der fare for brand.

Bemærk:

- Den lyse, indvendige emalje er specielt egnet til langsom tilberedning af retter ved meget lave temperaturer eller ved mellemhøje ovntemperaturer.
- Emaljeoverfladen er ikke egnet til at blive kogt tør. Anvend altid lidt smør eller spiseolie, og sørg for at bunden er helt dækket inden gryden opvarmes.

● Information om brugen af gryden på induktionskogeplader

For at undgå varmetab, skal der bruges en kogeplade der svarer til grydens størrelse.

- Effektiv bunddiameter: ca. 140 mm.

Bemærk: Under visse omstændigheder kan der forekomme støj pga. varmekildens og grydens elektromagnetiske egenskaber. Dette er helt normalt og ikke et tegn på defekt induktionskogeplade eller produkt.

- Gryden skal anbringes midt på induktionskogepladen.
- **FORSIGTIG!** Hurtig opvarmningshastighed! Sørg for ikke at overophede produktet under opvarmning.
- Efter en overopvarmning skal lokalet udluftes grundigt.

● Rengøring og vedligeholdelse

- Fonduesættet skal altid afkøles lidt, før det rengøres. Det varme fonduesæt må aldrig nedsænkes i koldt vand. Ved et sådant temperaturchok kan emaljen og produktet tage skade.
- Vask fonduesættet med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
- Fastsiddende madrester blødgøres og fjernes derefter med en træskraber, grydesvamp eller børste.
- Anvend aldrig skarpe genstande, ståluld og/eller aggressive eller slibende rengøringsmidler som klorblegemidler. Genstridige pletter kan fjernes med en egnet ikke-metallisk skuresvamp.
- Fonduesættet skal tørres omhyggeligt efter rengøring. Påfør jævnligt grydens kant en smule spiseolie for at forebygge flyerust, der kan forekomme i tidens løb.
- Opbevar fonduesættet på et tørt og godt ventileret sted.



FORSIGTIG! Vær opmærksom på, at emaljen kan blive beskadiget, hvis gryden falder ned eller får et kraftigt stød.

● Bortskaffelse

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

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



Produktet og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● **Garanti**

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

● Afvikling af garantiasager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 394839_2201) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

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

● Service



Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

KIT IN GHISA PER FONDUTA

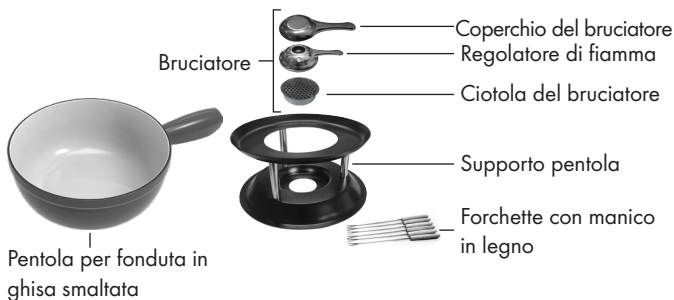
● Introduzione

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.



Séparez les éléments avant de trier

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

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

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● Garanzia

Il prodotto è stato 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

ÖNTÖTTVAS FONDÜ KÉSZLET

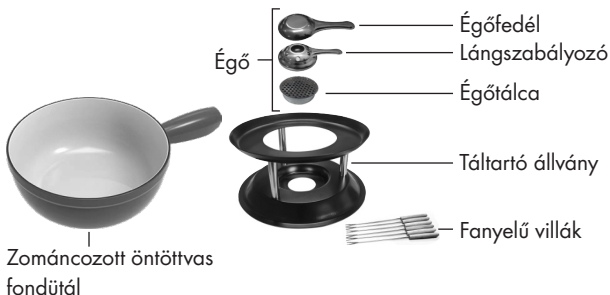
● Bevezető

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

● Rendeltetészerű használat

A fondükészlet élelmiszerek, különösen sajt- és csokoládéfondü elkészítésére alkalmas. A fondütál használható gáz, elektromos, halogén, indukciós és üvegkerámia főzőfelületeken. A fondükészlet kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja a fondükészletet kültéren, valamint üzleti célokra.

● A részegységek leírása




● Műszaki adatok

Zománcozott öntöttvas fondütál: sütőbe helyezhető 230 °C-ig



Biztonsági utasítások

ŐRIZZEN MEG JÓL MINDEN BIZTONSÁGI TUDNIVALÓT ÉS UTASÍTÁST A JÖVŐBENI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL!

-  Vegye figyelembe, hogy a fondütál, a táltartó állvány és az égőtálca/lemez a főzés során felforrósodhat. Saját védelme érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.
- A használat során a fondükészletet helyezze hőálló felületre. Se a fondükészletet, se a forró tálát ne tegye nem védett munkafelületre.
- A főzéshez használt bizonyos olajok és tüzelőanyagok különböző füstölési tulajdonságokkal rendelkeznek. A használat során gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- Soha ne mozgassa a fondükészletet, amikor az égő meg van gyújtva.
- Soha ne töltsön tüzelőanyagot forró égőbe. Ha az égőt után kell tölteni, győződjön meg arról, hogy az érintésre hideg-e.
- **VIGYÁZAT!** Nagyobb intenzitással égő tüzelőanyagok esetén használjon kisebb mennyiséget, vagy állítson az égési teljesítményen a lángszabályzó elforgatásával.
- Kerülje a még tüzelőanyagot tartalmazó égő mozgatását, még akkor is, ha az már kialudt.
- Várja meg, míg a tüzelőanyag teljesen elég.
- Legyen különösen elővigyázatos, amikor a forró olajjal vagy más forró folyadékkal töltött tálát mozgatja. A tál mozgatása előtt mindenképp várja meg, amíg a folyadék lehűl.
- **FIGYELEM!** Tegyen óvintézkedéseket, hogy megvédje a fondükészletet a szélétől vagy a szellőtől, mert azok az üzemanyag fellángolását vagy kiömlését okozhatják.

- Tartsa a terméket 1 méterre az éghető anyagoktól, például bútoroktól, textíliáktól és lehetséges gyújtóforrásoktól.
- A balesetek és sérülések elkerülése érdekében mindig tartsa távol a haját és a laza ruhadarabokat a fondükészlettől.
- Legyen különösen óvatos, ha a fondükészletet gyermekek közelében használja. A terméket tartsa gyermekek és háziállatok számára nem elérhető helyen.
- Főzés közben fontos, hogy ne hagyja felügyelet nélkül a terméket, ha abban zsiradékokat hevít. A zsiradékok gyorsan túlhevülnek és lángra kapnak. Ha a zsiradék meggyullad, a tüzet soha ne próbálja vízzel eloltani! Fojtsa el a lángokat egy fedővel vagy egy vastag gyapjúpokróccal.
- A fondükészletet meggyújtott állapotban ne hagyja felügyelet nélkül.
- Ügyeljen arra, hogy ne melegítse a fondütálat üresen. Az a zománcbevonat megrepedéséhez vezethet.
- A zománcbevonat védelme érdekében csak fából vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Az élelmiszereket ne vágja közvetlenül a tálban.
- Ne tegyen nedvességtől csöpögő húst forró zsiradékba. Az ennek következtében kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- **FIGYELEM!** Ha csak a tálat használja, mindig emelje meg a tálat, ha üvegfelületű főzőlapon (pl. üvegkerámia, halogén vagy indukciós főzőlapon) vagy sütőben főz. A tálat soha ne tolja ilyen felületeken, mert azzal kárt tehet a tál alsó felületében, a főzőlapban vagy a sütőben.
- A gáztűzhely lángjait mindig a tál alapjához igazítsa, azok SOHA nem érhetnek a tál oldalfalaihoz.
- A tál mikrohullámú sütőben nem használható.
- A tál sütőben használható!
- A fondükészlet egyetlen alkatrésze sem mosható mosogatógépben. A fondükészletet mindig kézzel mosogassa el.

- Ne használja a táltartó állványt, ha az meglazult. Ebben az esetben húzza meg a táltartó állvány csavarjait.
- Ne használja a fondükészletet, ha az nem működik megfelelően, vagy ha leesett vagy megsérült.



ÉLELMISZERBIZTOS! A termék nincs hatással az élelmiszerek ízére és illatára.

● Használat

- Az első használat előtt mossa el az összes alkatrészt forró mosogatóvízben, lágy tisztítószerrel, hogy eltávolítsa a gyártási maradékanyagokat. Ezt követően öblítse át az összes alkatrészt tiszta vízzel, majd azonnal törölje őket alaposan szárazra.
- Ecsettel kenje be a tál belső felületét némi olajjal vagy vajjal. Melegítse fel a tálat alacsony hőmérsékleten. Amint a zsiradék felszívódott, kapcsolja le a melegítést. Várjon kb. 2–3 percet, amíg a tál lehűl, majd távolítsa el a maradék zsiradékot.
- Tegye a táltartó állványt egy egyenletes, stabil és hőálló felületre.

Fondü égő:

- Vegye le az állítható fedelet az égőről.
- Ha folyékony tüzelőanyagot használ, azt töltsse be az égőtálca betéjébe.
Ha géles állagú tüzelőanyagot vagy tüzelőkapszulát használ, töltsse/adagolja azokat közvetlenül az égőtálcába az égőtálca betéjének használata nélkül.

Megjegyzések:

- Ne töltsse túl az égőt. A kifolyt alkoholt vagy tüzelőpasztát azonnal törölje fel.
- Tüzelőanyag nincs mellékelve.
- Ügyeljen arra, hogy az égő teljesen száraz legyen.

- Csak megbízható forrásból származó, arra alkalmas, tiszta biztonsági tüzelőanyagot használjon, ideális esetben erre a célra gyártott főzőfolyadékot. Ha nem megfelelő tüzelőanyagot használ, az elégtelen égéshez vagy robbanáshoz vezethet.
- Tegye vissza az állítható fedelet az égőre, majd győződjön meg arról, hogy az megfelelően a helyére került-e.
- Tegye be a fondütálba a kívánt élelmiszereket.
- A felmelegedés felgyorsítása érdekében először tűzhelyen, közepes hőmérsékleten felmelegítheti az edényt az ételekkel.
- Tegye rá a fondütálat az élelmiszerekkel a táltartó állványra.
- Egy arra alkalmas gyertya vagy egy hosszú gyufa segítségével gyújtsa be a tüzelőanyagot az égő nyílásain keresztül.
- A lángot a lángszabályozó fogójának óvatos elfordításával szabályozhatja. Ha a lángszabályozó nyílásait kinyitja, a láng nagyobb lesz. Ha a nyílásokat elzárja, a láng kisebb lesz.
- A villák segítségével mártsa bele az élelmiszereket a keverékbe, hogy azok a kívánt bevonatot kapják/megfőjenek. Állítsa be a lángszabályozót úgy, hogy az élelmiszerek meleg maradjanak.
- **MEGJEGYZÉS:** A főtt/bevonatot kapott ételeket át kell helyezni egy tányérra, és a főzőedény szennyeződésének elkerülése érdekében külön evőeszközzel kell elfogyasztani.
- **MEGJEGYZÉS:** Használat előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész biztonságosan van-e rögzítve.
- Ha végzett, zárja el a lángszabályozó összes nyílását, majd az égőfedéllel fedje le és oltsa el a lángokat.
- **MEGJEGYZÉS:** Az égő színe használat után sárgás/barnás színt kap. Ez nincs hatással az égő működésére.

● Megjegyzések a tál különálló használatához

- Ha a tálal sütőben használja, helyezze egy sütőrácsra. Ne helyezze a tálal közvetlenül a sütő aljára.

- Ne főzzön vagy süssön magas hőmérsékleten. Az öntöttvas kiváló hőtartó tulajdonsággal rendelkezik, ezért a közepes hőmérséklet teljesen elegendő. A magas hőmérséklet nem kielégítő főzési eredményekhez vezethet, vagy az ételek letapadásához vezethet.
- Ne hevítse fel a tálát túl gyorsan. Ellenkező esetben a zománcréteg megrepedhet, ha az öntöttvas gyorsabban tágul, mint a zománcréteg.
- **VIGYÁZAT!** Forró folyadékok kiöntésekor különös óvatosságra és körültekintésre van szükség - ellenkező esetben forrázás veszélye áll fenn. Ne hirtelen öntse ki a folyadékot, hanem ügyeljen arra, hogy az egyenletesen folyjon. A kiöntés során ügyeljen arra, hogy más személyek, különösen gyermekek ne tartózkodjanak a közvetlen közelben.
- **FIGYELEM!** Szükség esetén használjon sütőkesztyűt vagy hasonlóan hatékony egyéni védőfelszerelést (PPE) a kiöntés során.
- **VIGYÁZAT!** A forró olajat vagy más folyadékot, amely lefolyik az edényről, vagy kiöntéskor a főzőfelületre csöpög, azonnal törölje le. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.

Megjegyzések:

- A belső felület világos zománcbevonata különösen alkalmas ételek alacsony vagy hőmérsékleten történő lassú elkészítésére, illetve sütésére közepes hőmérsékleten.
- A zománcozott felület nem alkalmas száraz főzésre. Mindig használjon vajat vagy étolajat, és ügyeljen arra, hogy az teljesen fedje az edény alját annak hevítése előtt.

● Megjegyzések a tál használatához indukciós főzőlapokon

A hővesztés elkerülése érdekében a megfelelő méretű főzőlapot a tál aljának mérete alapján válassza meg.

- Effektív talpátmérő kb. 140 mm.

Megjegyzés: Bizonyos körülmények között zajok hallhatóak, melyek a hőforrás és a tál elektromágneses tulajdonságainak következtében jönnek létre. Ez azonban normális és nem utal az indukciós főzőlap vagy a termék hibájára.

- A tálat helyezze az indukciós főzőlap közepére.
- **VIGYÁZAT!** A felmelegedés nagyon gyorsan történik meg! A terméket a felmelegítés során ne hevítse túl.
- Túlhevülés esetén hagyja a helyiséget alaposan kiszellőzni.

● Tisztítás és ápolás

- A fondükészletet tisztítás előtt mindig hagyja először kihűlni. Soha ne merítse a fondükészletet hideg vízbe, amikor az még forró. A hőmérsékleti különbség következtében a zománc és a termék megsérülhet.
- A fondükészletet öblítse át meleg vízzel és hagyományos mosogatószerrel.
- A makacsabb ételmaradékokat először áztassa le, majd távolítsa el azokat egy fából készült kaparó, szivacs vagy egy kefe segítségével.
- Soha ne használjon kemény tárgyakat, acélgyapotot és/vagy durva, maró hatású tisztítószerket, például klórtartalmú fehérítőszerket. A makacs foltok eltávolíthatók egy megfelelő, nem fémből készült súrolószivaccsal.
- Tisztítás után törölje a fondükészletet alaposan szárazra. Időnként kenje át a tál karimáját némi étolajjal, megelőzve az egy idő után megjelenő rozsdá kialakulását.
- A fondükészletet tárolja száraz, jól szellőző helyen.



VIGYÁZAT! Vegye figyelembe, hogy a zománc és a tál leesés vagy egy erősebb ütés következtében megsérülhet.

● Mentesítés

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

● Garancia

A terméket szigorú minőségi előírások betartásával gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Ha a terméken hiányosságot tapasztal, akkor a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg Önt. Ezeket a törvényes jogokat a következőkben ismertetett garancia vállalásunk nem korlátozza.

A termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garanciális idő a vásárlás dátumával kezdődik. Kérjük, jól őrizze meg a pénztári blokkot. Ez a bizonylat szükséges a vásárlás tényének az igazolásához.

Ha a termék vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az anyag- vagy gyártáshibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki azokra a termékreszerekre, melyek normál kopásnak vannak kitéve és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek), vagy a törékeny részekre sérülésére, pl. kapcsolók, akkuk, vagy üvegből készült részek.

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 394839_2201) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címdaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

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

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

● **Szerviz**

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

LITOŽELEZNI KOMPLET ZA FONDI

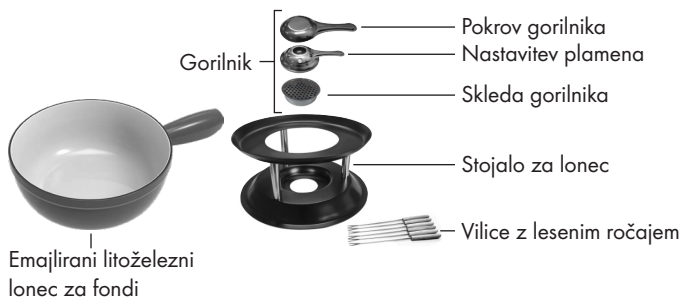
● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Pred prvo uporabo se seznanite z izdelkom. V ta namen pozorno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostne napotke. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano in samo za navedena področja uporabe. To navodilo hranite na varnem mestu. V primeru izročitve izdelka tretjim, jim predajte tudi vso dokumentacijo.

● Predvidena uporaba

Komplet za fondi je primeren za pripravo živil, zlasti sirovega ali čokoladnega fondija. Lonec za fondi je primeren za plinska, električna, halogenska, indukcijska in steklokeramična kuhališča. Komplet za fondi je namenjen izključno za zasebno uporabo. Kompleta za fondi ne uporabljajte na prostem ali komercialno.

● Opis delov




● Tehnični podatki

Emailirani litoželezni lonec za fondi: primeren za pečico do 230 °C




Varnostni napotki

VSA VARNOSTNA OPOZORILA IN NAVODILA SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO!

-  Upoštevajte, da se lahko lonec za fondi, stojalo za lonec in skleda/plošča za gorilnik pri kuhanju močno segrejejo. Zaradi tega za zaščito uporabite kuhinjsko krpo ali rokavice za žar.
- Komplet za fondi postavite med uporabo na proti vročini odporno podlogo. Vročega kompleta za fondi in vročega lonca ne postavljajte na nezaščiteno delovno površino.
- Določena olja, ki se uporabljajo za kuhanje, in goriva imajo različne lastnosti, povezane z dimom. Pred uporabo vedno poskrbite za zadostno prezračevanje.
- Kompleta za fondu nikoli ne premikajte, ko je gorilnik prižgan.
- Goriva nikoli ne dodajajte v vroč gorilnik. Če morate naliti gorivo v gorilnik, poskrbite, da je hladen na dotik.
- **PREVIDNO!** Pri gorivih, ki gorijo intenzivno, uporabite manjšo količino ali pa prilagodite moč gorenja s pripiranjem nastavitve plamena.
- Gorilnika, v katerem je še vedno gorivo, ne premikajte niti, ko je ugasnjen.
- Pustite, da gorivo zgori do konca.
- Posebno previdni bodite pri premikanju lonca, napolnjenega z vročim oljem ali drugo vročo tekočino. Pred premikanjem lonca obvezno počakajte, da se tekočina ohladi.
- **POZOR!** Komplet za fondi zaščitite pred vetrom ali prepihom, ki bi lahko povzročil širjenje plamena ali razlivanje goriva.

- Izdelek imejte oddaljen 1 meter od gorljivih materialov, kot so pohištvo, tekstilije in možni viri vžiga.
- Lase in ohlapna oblačila imejte vedno varno oddaljene od kompleta za fondi, da preprečite nesreče ali telesne poškodbe.
- Še posebej previdni bodite, če komplet za fondi uporabljate v bližini otrok. Izdelek imejte zunaj dosega otrok in domačih živali.
- Pri kuhanju je zelo pomembno, da izdelka, v katerem segrevate mast, nikoli ne spustite z oči. Mast se lahko hitro pregreje in vžge. Če mast zagori, je nikoli ne gasite z vodo! Plamene zadušite s pokrovko ali debelo volneno odejo.
- Kompleta za fondi ne puščajte brez nadzora, če je prižgan.
- Pazite, da lonca za fondi ne segrevate, ko je prazen. Lahko pride do luščenja emajla.
- Da ne boste poškodovali prevleke iz emajla, uporabljajte le kuhinjske pripomočke iz toplotno odporne umetne mase ali lesa. Živil ne režite neposredno v loncu.
- V vročo mast ne polagajte mokrega mesa. Če mast brizgne na žarečo ploščo kuhališča, lahko hitro pride do požara.
- **POZOR!** Če uporabljate samo lonec, ga vedno dvignite, kadar kuhate na kuhališčih s stekleno površino (npr. steklokeramična, halogenska ali indukcijska) ali v pečici. Lonca nikoli ne potiskajte na teh površinah, saj lahko to poškoduje spodnjo stran izdelka, kuhališče ali pečico.
- Plinski plameni morajo biti vedno prilagojeni osnovni površini lonca in NIKOLI ne smejo biti v stiku s stranskimi stenami lonca.
- Lonec ni primeren za mikrovalovno pečico.
- Lonec je primeren za pečico!
- Noben od delov kompleta za fondi ni primeren za pomivalni stroj. Komplet za fondi vedno pomivajte ročno.
- Stojala za lonec ne uporabljajte, če je zrahljan. Po potrebi zategnite vijake na stojalu za lonec.

- Komplet za fondi ne začnite uporabljati, če ne deluje pravilno ali če je bil izpostavljen padcu ali se je poškodoval.
-  **VARNO ZA ŽIVILA!** Lastnosti okusa in vonja tega izdelka nimajo škodljivega vpliva na živila.

● Uporaba

- Pred prvo uporabo pomijte vse dele z vročo vodo za pomivanje z blagim čistilom, da odstranite morebitne proizvodne ostanke. Vse dele nato sperite s čisto vodo in nato takoj temeljito posušite.
- Notranjost lonca namažite z malo olja ali masla. Lonec ogrejte pri nizki temperaturi. Ko se mast stali, izklopite temperaturo. Počakajte približno 2 do 3 minute, da se lonec ohladi, in odstranite odvečno mast.
- Stojalo za lonec postavite na plosko, stabilno in proti vročini odporno površino.

Gorilnik za fondi:

- Z gorilnika odstranite nastavljeni pokrov.
- Če uporabljate tekoče gorivo, ga nalijte v vložek v skledi gorilnika. Če uporabljate gorivo v gelu ali gorivne kapsule, jih dajte neposredno v skledo gorilnika in ne uporabljajte vložka za skledo gorilnika.

Opomba:

- Gorilnika ne prenapolnite. Preveč naliti alkohol ali odvečno gorivno pasto takoj pobrišite.
- Gorivo ni priloženo.
- Poskrbite, da je gorilnik v celoti suh.
- Uporabljajte izključno primerno čisto varnostno gorivo, najbolje kuhalni bencin z ustreznimi potrdili iz zaupanja vrednega vira. Če ne uporabite ustreznega goriva, lahko to povzroči nepopolno izgorevanje ali eksplozijo.

- Nastavljivi pokrov znova namestite na gorilnik in poskrbite, da je pravilno nameščen.
- Lonec za fondi napolnite z želenimi živili.
- Segrevanje lahko pospešite tako, da lonec z živili najprej segrevate na plošči štedilnika pri srednji temperaturi.
- Lonec za fondi z živili postavite na stojalo za lonec.
- Gorivo prižgite skozi luknje gorilnika s primerno svečo ali dolgo vžigalico.
- Uravnajte plamen, tako da previdno zavrtite ročaj nastavitve plamena. Če odprete luknje nastavitve plamena, bo plamen večji. Če zaprete luknje, bo plamen manjši.
- Živila z vilicami potopite v zmesi, da jih prevlečete/pripravite skladno s svojimi željami. Nastavitev plamena nastavite tako, da ostanejo živila topla.
- **OPOMBA:** Kuhana/prevlečena živila prenesite na krožnik in pojejte z ločenim priborom, da ne onesnažite kuhalnega lonca.
- **OPOMBA:** Pred uporabo se prepričajte, da so vsi deli trdno pritrjeni.
- Ko končate, zaprite vse odprtine z nastavitvijo plamena in uporabite pokrov za gorilnik, da plamen pokrijete ter s tem pogasite.
- **OPOMBA:** Barva gorilnika se po uporabi spremeni v rumenkasto/rjavkasto. To ne vpliva na delovanje gorilnika.

● Navodila za splošno uporabo lonca

- Če lonec uporabljate v pečici, ga postavite na mrežo. Lonca ne postavite neposredno na dno pečice.
- Živil ne pripravljajte in ne pecite pri visokih temperaturah. Lito železo je odličen hranilnik toplote, zato povsem zadošča srednja temperatura. Previsoka temperatura lahko povzroči nezadovoljive rezultate priprave ali sprijemanje jedi.
- Lonca ne segrevajte prehitro. Emajl lahko pri tem razpoka, saj se lito železo razteza hitreje od emajla.

- **PREVIDNO!** Pri izlivanju vročih tekočin bodite posebno previdni – sicer lahko pride do poparjenja. Tekočine ne izlijte naglo, ampak pazite na enakomeren tok. Pazite, da pri izlivanju v neposredni bližini ni drugih oseb, zlasti otrok.
- **POZOR!** Pri izlivanju po potrebi uporabite kuhinjsko krpo ali podobno učinkovito osebno zaščitno opremo (OZO).
- **PREVIDNO!** Vroče olje ali druge tekočine, ki pri izlivanju stečejo po loncu navzdol ali kapljajo po kuhlalni površini, takoj obrišite s primerno krpo. Sicer je prisotna nevarnost požara.

Opomba:

- Svetel emajl v notranjosti je posebej primeren za počasno pripravo jedi pri zelo nizkih temperaturah ali pri srednji temperaturi pečice.
- Površina iz emajla ni primerna za suho kuhanje. Vedno uporabljajte malo masla ali olja in se prepričajte, da je dno popolnoma prekrito, preden posodo segrejete.

● Navodila za uporabo lonca na indukcijskih kuhališčih

Velikost kuhlalne plošče izberite glede na velikost lonca, da preprečite izgubo toplote.

- Učinkoviti premer dna znaša približno 140 mm.
Opomba: V določenih okoliščinah se lahko pojavi zvok, ki je posledica elektromagnetnih lastnosti vira toplote in lonca. To je običajno in ne pomeni okvare vašega indukcijskega štedilnika ali izdelka.
- Lonec postavite na sredino indukcijskega kuhališča.
- **PREVIDNO!** Visoka hitrost segrevanja! Med predgrevanjem izdelka ne pregrejte.
- Pri pregrevanju morate prostor temeljito prezračiti.

● Čiščenje in nega

- Pred čiščenjem komplet za fondi vedno najprej pustite, da se malo ohladi. Vročega kompleta za fondi nikoli ne potopite v mrzlo vodo. Zaradi temperaturnega šoka se lahko poškodujeta emajl in izdelek.
- Komplet za fondi pomijte s toplo vodo in običajnim sredstvom za pomivanje posode.
- Trdovratne ostanke jedi najprej namočite in jih nato po potrebi odstranite z lesenim strgalom, gobo ali krtačo.
- Ne uporabljajte trdih predmetov, jeklene volne in/ali agresivnih oz. abrazivnih čistil, kot je klorovo belilo. Trdovratne madeže lahko odstranite s primerno nekovinsko gobo za drgnjenje.
- Kompletom za fondi po čiščenju temeljito posušite. Rob lonca občasno natrite z malo jedilnega olja, da preprečite nastanek nesprijete rje.
- Komplet za fondi hranite na suhem in dobro prezračenem mestu.



PREVIDNO! Upoštevajte, da se lahko emajl pri padcu lonca ali močnem udarcu poškoduje.

● Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikiranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.

O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

Izdelek in embalažni materiali so primerni za recikiranje. Zanje veljajo določila proizvajalčeve razširjene odgovornosti.

Za boljše ravnanje z odpadki jih odlagajte ločeno, upoštevajoč prikazane informacije o razvrščanju.

Logotip Triman velja samo za Francijo.

Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 70 60

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.



7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda



● Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 394839_2201) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

● Servis

SI **Servis Slovenija**

Tel.: 00386 (0) 80 70 60

E-Mail: owim@lidl.si

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

