



CAMPING BACKOFEN-KIT/CAMPING OVEN SET/ SET FOUR DE CAMPING

(DE) (AT) (CH)

CAMPING BACKOFEN-KIT

Gebrauchsanleitung

(GB) (IE)

CAMPING OVEN SET

Instructions for use

(FR) (BE)

SET FOUR DE CAMPING

Mode d'emploi

(NL) (BE)

CAMPING BAKOVEN-KIT

Gebruiksaanwijzing

(PL)

KEMPINGOWY ZESTAW DO PIECZENIA

Instrukcja użytkowania

(CZ)

KEMPOVACÍ SADA NA PEČENÍ

Návod na použití

(SK)

KEMPINGOVÁ PEC NA PEČENIE

Návod na používanie

(ES)

KIT DE HORNO PARA CAMPING

Instrucciones de uso

(DK)

CAMPINGOVN SÆT

Brugsvejledning

(IT)

KIT FORNO DA CAMPEGGIO

Istruzioni di impiego

(HU)

KEMPING KEMENCEKÉSZLET

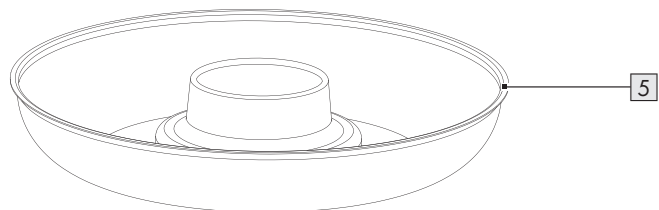
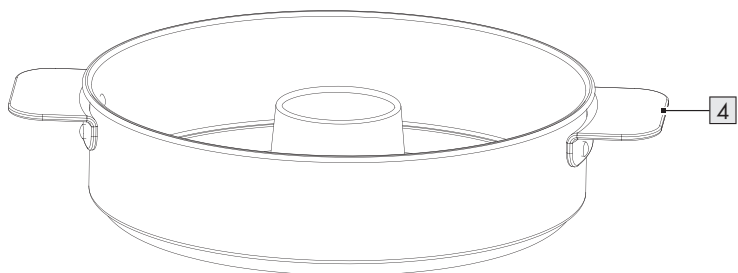
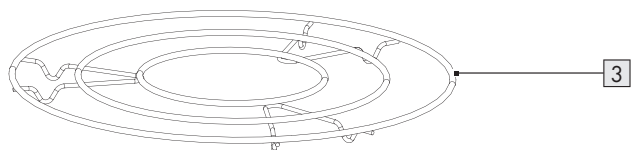
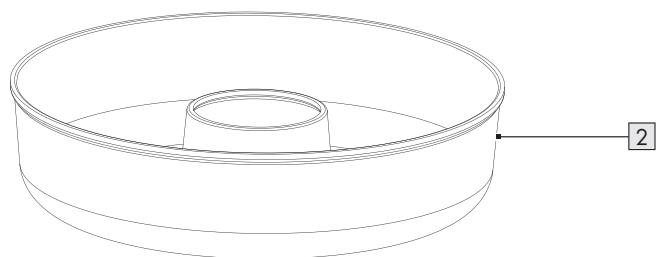
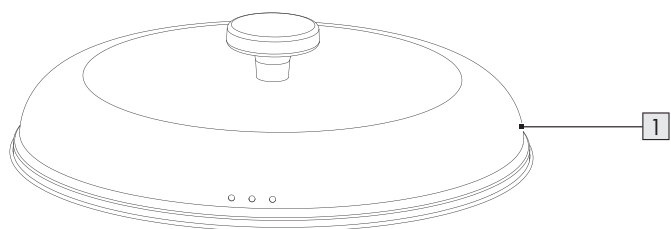
Használati útmutató

IAN 446162_2307

(DE) (FR) (NL) (BE)
(PL) (CZ) (SK) (IT)

DE/AT/CH	Gebrauchsanleitung	Seite	4
GB/IE	Instructions for use	Page	10
FR/BE	Mode d'emploi	Page	16
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	23
PL	Instrukcja użytkowania	Strona	29
CZ	Návod na použití	Strana	35
SK	Návod na používanie	Strana	41
ES	Instrucciones de uso	Página	47
DK	Brugsvejledning	Side	53
IT	Istruzioni di impiego	Pagina	59
HU	Használati útmutató	Oldal	65

A



Einleitung	Seite	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	5
Lieferumfang	Seite	5
Liste der Teile	Seite	5
Technische Daten	Seite	5
Sicherheitshinweise	Seite	5
Erstverwendung	Seite	6
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	6
Verwendung	Seite	6
Lebensmittel backen/garen	Seite	6
Lebensmittel aufwärmen/dampfgaren	Seite	7
Rezepte	Seite	7
Apfelkuchen	Seite	7
Nudelgratin	Seite	7
BBQ-Chicken-Wings	Seite	8
Reinigung	Seite	8
Lagerung	Seite	8
Entsorgung	Seite	8
Garantie	Seite	9
Abwicklung im Garantiefall	Seite	9
Service	Seite	9

CAMPING BACKOFEN-KIT

● 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.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Produkt ist zum Backen, Garen, Aufwärmen oder Dampfgaren von Lebensmitteln auf einer Herdplatte bestimmt.
- Das Produkt eignet sich ausschließlich zum Gebrauch auf folgenden Herdarten:
 - Gasherd
 - Elektroherd
 - Halogenherd
 - Glaskeramikherd
- Das Produkt eignet sich nicht zum Gebrauch auf einem Induktionsherd.
- Jede andere Verwendung und jede Produktveränderung ist nicht gestattet und kann zu Verletzungen und Produktschäden führen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
- Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßer Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Deckel
- 1 Silikon-Backform
- 1 Edelstahl-Ofenrost
- 1 Stahl-Backform
- 1 Edelstahl-Bodenschale
- 1 Kurzanleitung

● Liste der Teile

Schlagen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen auf und machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

(Abb. A)

- 1 Deckel
- 2 Silikon-Backform
- 3 Edelstahl-Ofenrost
- 4 Stahl-Backform
- 5 Edelstahl-Bodenschale

● Technische Daten

Boden-Ø:	180 mm
Gesamtabmessungen (Ø × H):	318 mm × 156 mm



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITS- UND GEBRAUCHSHINWEISE ZUR KÜNFTIGEN BEZUGNAHME AUF!

- Das Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie Topflappen oder Grillhandschuhe zu Ihrem Schutz. Die Handschuhe müssen die Anforderungen der Hitzeschutzkategorie II (z. B. DIN EN 407) erfüllen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände auf dem Produkt.
- Schneiden Sie nicht auf der Oberfläche des Produkts und zerkratzen Sie sie nicht. Dies kann das Produkt beschädigen.
- Machen Sie sich mit der ordnungsgemäßen Bedienung Ihres Herds vertraut.
- Das Produkt ist nicht für Mikrowellen geeignet.
- Das Produkt ist nicht für Backöfen geeignet.

- Falls Sie das Produkt auf einem Gasherd verwenden, achten Sie darauf, dass das Produkt einen sicheren Stand hat.
 - Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
 - Das Produkt kann sich beim Erhitzen verformen/verziehen. Das Produkt nimmt seine ursprüngliche Form wieder an, wenn es abkühlt.
 - Tauchen Sie das heiße Produkt niemals in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock kann das Produkt beschädigt werden. Befüllen Sie das heiße Produkt nicht mit kaltem Wasser, um eine Verformung zu vermeiden.
 - Lassen Sie heißes Öl vor der Reinigung auf Zimmertemperatur herunterkühlen.
 - **Vorsicht:** Eiskristalle an gefrorenen Lebensmitteln können dazu führen, dass heißes Öl spritzt.
 - Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine heiße Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
 - Überhitzen Sie das Produkt nicht, da sonst der Antihafteffekt aufgrund einer Beschädigung der Beschichtung nachlässt.
 - Lassen Sie das Produkt nicht fallen. Das Produkt ist nicht bruchsicher. Ansonsten kann die Funktionsfähigkeit des Produkts beeinträchtigt werden.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht ohne Lebensmittel.
 - Hohe Temperaturen können das Äußere des Produkts verfärben. Dies ist kein Hinweis auf fehlerhaftes Material und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
 - **LEBENSMITTELECHT!** Der Geschmack und das Aroma Ihrer Lebensmittel werden von diesem Produkt nicht beeinträchtigt.
 - Vermeiden Sie Lebensmittel mit hohem Säure- und/oder Salzgehalt.
 - Lassen Sie das Produkt während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
 - Aus den Belüftungslöchern im Deckel kann heißer Dampf aufsteigen. Wenden Sie Ihr Gesicht ab, wenn Sie den Deckel entnehmen.
 - Wenn Sie Brot oder andere Lebensmittel backen, die aufgehen oder sich ausdehnen, befüllen Sie das Produkt nur bis zu Hälfte seiner Höhe.
 - Überfüllen Sie das Produkt nicht. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 1,5 cm zum oberen Rand.
 - Stellen Sie sicher, dass der Deckelknopf vor der Verwendung fest angezogen ist. Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Knopf locker ist. Ziehen Sie den Knopf sofort fest, falls er sich während des Gebrauchs löst.
- ## ● **Erstverwendung**
- ### ● **Produkt auspacken und grundreinigen**
1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
 2. Prüfen Sie ob alle Teile vorhanden sind und der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
 3. Überprüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
 4. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
- ## ● **Verwendung**
- Verwenden Sie den Deckel **[1]**, die Stahl-Backform **[4]** und die Edelstahl-Bodenschale **[5]** immer zusammen. Verwenden Sie keines dieser Teile einzeln.
- ### ● **Lebensmittel backen/garen**
1. Stellen Sie die Edelstahl-Bodenschale **[5]** auf eine ebene Oberfläche.
 2. Stellen Sie die Stahl-Backform **[4]** auf die Edelstahl-Bodenschale **[5]**.
 3. **Verwendung mit Silikon-Backform:** Stellen Sie die Silikon-Backform **[2]** in die Stahl-Backform **[4]**.

Verwendung ohne Silikon-Backform:

Fetten Sie die Innenseite der Stahl-Backform [4] ein oder kleiden Sie sie mit Backpapier aus.

4. Geben Sie die Lebensmittel in das Produkt.
5. Decken Sie das Produkt mit dem Deckel [1] ab.
6. Stellen Sie das Produkt mittig auf eine Herdplatte.
7. Schalten Sie die Herdplatte ein. Die Heizstufe und die Back-/Garzeit hängen von den Lebensmitteln und der Herdplatte ab.
8. Sobald der Back-/Garvorgang beendet ist, entnehmen Sie das Produkt vorsichtig von der Herdplatte. Schalten Sie die Herdplatte aus.
9. Stellen Sie das Produkt auf eine hitzebeständige Oberfläche.
10. Entnehmen Sie vorsichtig den Deckel [1].
11. Entnehmen Sie vorsichtig die Lebensmittel aus dem Produkt.
12. Lassen Sie das Produkt abkühlen.

Lebensmittel aufwärmen/dampfgaren

1. Stellen Sie die Edelstahl-Bodenschale [5] auf eine ebene Oberfläche.
2. Stellen Sie die Stahl-Backform [4] auf die Edelstahl-Bodenschale [5].
3. **Lebensmittel dampfgaren:** Geben Sie Wasser in die Stahl-Backform [4].
4. Legen Sie den Edelstahl-Ofenrost [3] in die Stahl-Backform [4].
5. Legen Sie die Lebensmittel auf den Edelstahl-Ofenrost [3].
6. Decken Sie das Produkt mit dem Deckel [1] ab.
7. Stellen Sie das Produkt mittig auf eine Herdplatte.
8. Schalten Sie die Herdplatte ein. Die Heizstufe und die Aufwärm-/Dampfgarzeit hängen von den Lebensmitteln und der Herdplatte ab.
9. Sobald der Aufwärm-/Dampfgarvorgang beendet ist, entnehmen Sie das Produkt vorsichtig von der Herdplatte. Schalten Sie die Herdplatte aus.
10. Stellen Sie das Produkt auf eine hitzebeständige Oberfläche.
11. Entnehmen Sie vorsichtig den Deckel [1].

12. Entnehmen Sie vorsichtig die Lebensmittel aus dem Produkt.

13. Lassen Sie das Produkt abkühlen.

Rezepte

Apfelkuchen

Zutaten

120 g	Äpfel (geschält und in kleine Stücke geschnitten)
2	Eier
50 g	Streuzyucker
20 g	Butter (geschmolzen)
100 ml	Milch (teilentrahmt)
100 g	Mehl
20 g	Backpulver

Zubereitung

1. Verquirlen Sie die Eier in einer Schale.
2. Geben Sie Mehl und Backpulver hinzu und mischen Sie alles gut durch.
3. Geben Sie geschmolzene Butter und Streuzucker hinzu und mischen Sie alles gut durch.
4. Geben Sie Milch hinzu und mischen Sie alles gut durch.
5. Geben Sie Apfelstücke in den Kuchenteig.
6. Schütten Sie den Kuchenteig in die Silikon-Backform [2].
7. Decken Sie das Produkt mit dem Deckel [1] ab.
8. Backen Sie den Apfelkuchen 30 Minuten lang bei niedriger bis mittlerer Hitze.
9. Prüfen Sie, ob der Apfelkuchen durchgebacken ist.

Nudelgratin

Zutaten

200 g	Nudeln (trocken)
200 ml	Sahne
150 g	Kochschinken (in kleine Stücke geschnitten)
100 g	Käse (gerieben)
2	Zwiebeln (fein gewürfelt)

2 Zehen	Knoblauch (gehackt)
Optional	Kräuter (gehackt)
	Salz und Pfeffer
	Butter

Zubereitung

1. Kochen Sie die Nudeln al dente vor, gemäß der Beschreibung auf der Verpackung.
2. Braten Sie Zwiebeln, Knoblauch und Kochschinken in einer Pfanne an. Geben Sie Sahne in die Pfanne und bringen Sie sie kurz zum Kochen. Würzen Sie die Soße mit Salz und Pfeffer.
3. Optional: Geben Sie Kräuter in die Soße.
4. Fetten Sie die Innenseite der Stahl-Backform **4** mit Butter ein.
5. Geben Sie die Nudeln in die Stahl-Backform **4**.
6. Gießen Sie die Soße über die Nudeln und streuen Sie den Käse darüber.
7. Decken Sie das Produkt mit dem Deckel **1** ab.
8. Backen Sie das Nudelgratin 15 bis 20 Minuten lang bei niedriger Hitze, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

BBQ-Chicken-Wings

Zutaten

1 kg	Hühnerflügel
120 ml	Barbecue-Soße

Zubereitung

1. Geben Sie die Hühnerflügel und die Barbecue-Soße in eine Schale. Schwenken Sie alles gut durch, um die Hühnerflügel mit der Soße zu benetzen.
2. Geben Sie die Hühnerflügel in die Stahl-Backform **4**.
3. Decken Sie das Produkt mit dem Deckel **1** ab.
4. Garen Sie die Hühnerflügel 35 Minuten lang bei mittlerer Hitze. Wenden Sie die Hühnerflügel gelegentlich, damit sie gleichmäßig durchgaren.
5. Prüfen Sie, ob die Hähnchenflügel gut durchgargt sind.

6. Optional: Glacieren Sie die Hühnerflügel nach dem Wenden mit mehr Soße.
7. Wir empfehlen, die Hühnerflügel mit einem Salat und einem Ranch-Dressing-Dip zu servieren.

Reinigung

⚠ VORSICHT! Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer herunterkühlen.

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt zu reinigen.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.

1. Vor der ersten Verwendung und nach jeder Verwendung: Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Falls nötig, weichen Sie das Produkt in warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ein.
3. Trocknen Sie das Produkt sorgfältig ab.

Lagerung

- Vor der Lagerung: Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung“).
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort.

Entsorgung

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

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



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

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

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 446162_2307) 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

Introduction	Page	11
Intended use.	Page	11
Scope of delivery.	Page	11
Parts list	Page	11
Technical data	Page	11
Safety instructions	Page	11
First use	Page	12
Unpacking the product and basic cleaning	Page	12
Use	Page	12
Baking/cooking food.	Page	12
Heating up/steaming food	Page	12
Recipes	Page	13
Apple cake.	Page	13
Pasta au gratin	Page	13
BBQ chicken wings	Page	13
Cleaning	Page	14
Storage	Page	14
Disposal	Page	14
Warranty	Page	14
Warranty claim procedure.	Page	15
Service	Page	15

CAMPING OVEN 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

- The product is intended for baking, cooking, heating up or steaming food on a hob.
- The product is only suitable for use on following hob types:
 - Gas hob
 - Electric hob
 - Halogen hob
 - Glass-ceramic hob
- The product is not suitable for use on an induction hob.
- Any other use and any product modification is prohibited and can lead to injuries and product damage.
- The manufacturer is not liable for any damages caused by any use other than for the intended purpose.
- The product is intended for private use only.
- The product is not intended for commercial use.

● Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

- 1 Lid
- 1 Silicone baking pan
- 1 Stainless steel oven grid
- 1 Steel baking pan
- 1 Stainless steel bottom tray
- 1 Short manual

● Parts list

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the product.

(Fig. A)

- 1 Lid
- 2 Silicone baking pan
- 3 Stainless steel oven grid
- 4 Steel baking pan
- 5 Stainless steel bottom tray

● Technical data

Bottom Ø:	180 mm
Total dimensions (Ø × H):	318 mm × 156 mm



Safety instructions

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

- The product becomes very hot during use. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection. The gloves have to meet the requirements for category II heat protection (e.g. DIN EN 407).
- Do not use pointy or sharp objects on the product.
- Do not cut or scratch the surface of the product. This may damage the product.
- Familiarise yourself with the proper operation of your hob.
- The product is not microwave-proof.
- The product is not oven-proof.
- If you use the product on a gas hob, make sure that the product has a secure stand.
- The product is not suitable for a dishwasher.
- The product may deform/warp when heating. The product returns to its original shape when cooling off.
- Never submerge the product in cold water while it is still hot. The temperature shock may damage the product. Do not fill the hot product with cold water to avoid deformation.
- Allow hot oil to cool down to room temperature before cleaning.

- **Caution:** Ice crystals on frozen foods may cause hot oil to splatter.
- Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
- Do not overheat the product to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.
- Avoid dropping the product. The product is not break-proof. This may affect the product's ability to function properly.
- Do not use the product if it is damaged.
- Do not use the product without any food inside.
- High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material or impact the quality or function of the product.
- **FOOD-SAFE!** The flavour and aroma of your foods are not affected by this product.
- Avoid foods with high acid and/or salt content.
- Do not leave the product unattended during use.
- Hot steam may rise from the ventilation holes in the lid. When removing the lid, turn your face away.
- When baking bread or other food that will rise or expand, only fill the product up to the half of its height.
- Do not overfill the product. Leave a space of at least 1.5 cm to the top edge.
- Ensure that the lid knob is securely tightened before using. Do not use the lid if the knob is loose. Retighten the knob immediately if it becomes loose during use.

● **First use**

● **Unpacking the product and basic cleaning**

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").

3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter "Cleaning".

● **Use**

- Always use the lid [1], steel baking pan [4] and stainless steel bottom tray [5] together. Do not use any of these parts individually.

● **Baking/cooking food**

1. Place the stainless steel bottom tray [5] on a level surface.
2. Place the steel baking pan [4] on the stainless steel bottom tray [5].
3. **Use with silicone baking pan:** Place the silicone baking pan [2] into the steel baking pan [4].
Use without silicone baking pan: Grease the inside of the steel baking pan [4] or line it with baking paper.
4. Add the food into the product.
5. Cover the product with the lid [1].
6. Place the product on the centre of a hob.
7. Switch on the hob. The heat level and time for baking/cooking depend on the food and the hob.
8. Once baking/cooking is done, carefully remove the product from the hob. Switch off the hob.
9. Place the product on a heat-resistant surface.
10. Carefully remove the lid [1].
11. Carefully remove the food from the product.
12. Let the product cool down.

● **Heating up/steaming food**

1. Place the stainless steel bottom tray [5] on a level surface.
2. Place the steel baking pan [4] on the stainless steel bottom tray [5].
3. **Steaming food:** Add water into the steel baking pan [4].
4. Place the stainless steel oven grid [3] into the steel baking pan [4].

5. Place the food on the stainless steel baking grid [3].
6. Cover the product with the lid [1].
7. Place the product on the centre of a hob.
8. Switch on the hob. The heat level and time for heating up/steaming depend on the food and the hob.
9. Once heating up/steaming is done, carefully remove the product from the hob. Switch off the hob.
10. Place the product on a heat-resistant surface.
11. Carefully remove the lid [1].
12. Carefully remove the food from the product.
13. Let the product cool down.

● Recipes

● Apple cake

Ingredients

120 g	Apples (peeled and cut into small pieces)
2	Eggs
50 g	Caster sugar
20 g	Butter (melted)
100 ml	Milk (semi-skimmed)
100 g	Flour
20 g	Baking powder

Preparation

1. Whisk the eggs in a bowl.
2. Add flour and baking powder and mix well.
3. Add melted butter and caster sugar and mix well.
4. Add milk and mix well.
5. Add apple pieces to the cake batter.
6. Pour the cake batter into the silicone baking pan [2].
7. Cover the product with the lid [1].
8. Bake the apple cake at small to medium heat for 30 minutes.
9. Check if the apple cake is baked thoroughly.

● Pasta au gratin

Ingredients

200 g	Pasta (dry)
200 ml	Cream
150 g	Cooked ham (cut into small pieces)
100 g	Cheese (grated)
2	Onions (finely diced)
2 cloves	Garlic (minced)
Optional	Herbs (minced)
	Salt and pepper
	Butter

Preparation

1. Pre-cook the pasta al dente according to the instructions on the packaging.
2. Fry the onions, garlic and cooked ham in a pan. Add cream into the pan and bring it to the boil briefly. Season the sauce with salt and pepper.
3. Optional: Add herbs to the sauce.
4. Grease the inside of the steel baking pan [4] with butter.
5. Add the pasta into the steel baking pan [4].
6. Pour the sauce over the pasta and sprinkle with cheese.
7. Cover the product with the lid [1].
8. Bake the pasta au gratin at low heat for 15 to 20 minutes until the cheese is melted and golden brown.

● BBQ chicken wings

Ingredients

1 kg	Chicken wings
120 ml	Barbecue sauce

Preparation

1. Add the chicken wings and barbecue sauce in a bowl. Toss well to coat the chicken wings with the sauce.
2. Add the chicken wings into the steel baking pan [4].
3. Cover the product with the lid [1].

4. Cook the chicken wings at medium heat for 35 minutes. Flip the chicken wings over occasionally so that they cook evenly.
5. Check if the chicken wings are cooked thoroughly.
6. Optional: After flipping the chicken wings over, glaze them with more sauce.
7. We recommend to serve the chicken wings with salad and ranch dressing for dipping.

● **Cleaning**

⚠ CAUTION! Always allow the product to cool down before cleaning.

- Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product.
 - The product is not suitable for dishwashers.
1. Before initial use and after each use: Clean the product with warm water and a mild cleaning detergent.
 2. Soak the product in warm water and a mild cleaning detergent, if required.
 3. Dry the product off thoroughly.

● **Storage**

- Before storage: Clean the product (see "Cleaning").
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product in a cool, dry, and well-ventilated place.

● **Disposal**

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

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



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

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

The Triman logo is valid in France only.

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 446162_2307) 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

Introduction	Page	17
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	17
Contenu de l'emballage	Page	17
Liste des pièces	Page	17
Données techniques	Page	17
Consignes de sécurité	Page	17
Première utilisation	Page	18
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	18
Utilisation	Page	18
Cuire/mijoter des aliments	Page	18
Réchauffer les aliments/cuire à la vapeur	Page	19
Recettes	Page	19
Gâteau aux pommes	Page	19
Gratin de pâtes	Page	19
Ailes de poulet BBQ	Page	20
Nettoyage	Page	20
Rangement	Page	20
Mise au rebut	Page	20
Garantie	Page	20
Faire valoir sa garantie	Page	22
Service après-vente	Page	22

SET FOUR DE CAMPING

● 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 produit est destiné à cuire, mijoter, réchauffer ou à cuire à la vapeur des aliments sur une plaque de cuisson.
- Le produit convient exclusivement à une utilisation sur les types de foyers suivants :
 - Cuisinière à gaz
 - Cuisinière électrique
 - Cuisinière halogène
 - Cuisinière vitrocéramique
- Le produit ne convient pas pour une utilisation sur une cuisinière à induction.
- Toute autre utilisation ou modification du produit est interdite et peut entraîner des blessures et des dommages au produit.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour des dommages qui seront causés par une utilisation conforme aux prescriptions.
- Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.
- Le produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale.

● Contenu de l'emballage

Vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces du produit sont en parfait état après l'ouverture. Avant l'utilisation, enlevez tous les matériaux d'emballage.

- 1 Couvercle
- 1 Moule en silicone

- 1 Grille en acier inoxydable
- 1 Moule en acier
- 1 Coque du fond en acier inoxydable
- 1 Guide de démarrage rapide

● Liste des pièces

Avant de lire, dépliez la page des illustrations et familiarisez-vous avec toutes les fonctionnalités du produit.

(III. A)

- 1 Couvercle
- 2 Moule en silicone
- 3 Grille en acier inoxydable
- 4 Moule en acier
- 5 Coque du fond en acier inoxydable

● Données techniques

Ø du fond :	180 mm
Dimensions totales (Ø × H) :	318 mm × 156 mm



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT !

- Le produit devient très chaud pendant l'utilisation. Utilisez des maniques ou des gants spécial barbecue pour votre protection. Les gants doivent répondre aux exigences de la catégorie de protection thermique II (par ex. DIN EN 407).
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants sur le produit.
- Ne coupez pas et ne rayez pas la surface du produit. Cela peut endommager le produit.
- Familiarisez-vous avec le bon fonctionnement de votre cuisinière.
- Le produit ne convient pas pour une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Le produit n'est pas adapté aux fours.
- Si vous utilisez le produit sur une cuisinière à gaz, veillez à ce que la position du produit soit bien stable.
- Le produit ne va pas au lave-vaisselle.

- Le produit peut se déformer/se tordre lorsqu'il est chauffé. Le produit reprend sa forme initiale lorsqu'il refroidit.
- Ne plongez jamais le produit chaud dans de l'eau froide. Le choc de température peut endommager le produit. Pour éviter toute déformation, ne remplissez pas le produit chaud d'eau froide.
- Avant le nettoyage, laissez l'huile chaude refroidir à température ambiante.
- **Prudence :** Les cristaux de glace sur des aliments congelés peuvent provoquer des éclaboussures d'huile chaude.
- Ne déposez pas de viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson chaude peuvent facilement déclencher un incendie.
- Ne surchauffez pas le produit, car une détérioration du revêtement diminuera l'effet anti-adhérent.
- Ne faites pas tomber le produit. Le produit n'est pas incassable. Dans le cas contraire, le bon fonctionnement du produit peut être affecté.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé.
- N'utilisez pas le produit sans denrées alimentaires.
- Des températures élevées peuvent décolorer l'extérieur du produit. Cela n'indique pas que le matériau est défectueux et n'affecte pas la qualité ou le fonctionnement du produit.
- **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Le goût et l'arôme de vos aliments ne sont pas affectés par ce produit.
- Évitez les aliments à forte teneur en acide et/ou en sel.
- Il est interdit de laisser le produit sans surveillance lors de son fonctionnement.
- De la vapeur chaude peut s'échapper des trous d'aération du couvercle. Lorsque vous retirez le couvercle, détournez votre visage.
- Ne remplissez pas le produit au-delà de la moitié de sa hauteur, si vous faites cuire du pain ou d'autres aliments qui vont lever ou se dilater.
- Ne remplissez pas trop le produit. Laissez un espace d'au moins 1,5 cm du bord supérieur.

- Avant toute utilisation, assurez-vous que le bouton du couvercle est bien attaché. N'utilisez pas le couvercle, si le bouton est lâche. Resserrez immédiatement le bouton s'il se détache durant l'utilisation.

● **Première utilisation**

● **Déballage du produit et premier nettoyage**

1. Sortez le produit de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage et films protecteurs.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage décrit est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Avant la première utilisation du produit, nettoyez toutes ses pièces comme indiqué au chapitre « Nettoyage ».

● **Utilisation**

- Utilisez toujours ensemble le couvercle [1], le moule en acier [4] et la coque du fond en acier inoxydable [5]. N'utilisez aucune de ces pièces séparément.

● **Cuire/mijoter des aliments**

1. Placez la coque du fond en acier inoxydable [5] sur une surface plane.
2. Placez le moule en acier [4] sur la coque du fond en acier inoxydable [5].
3. **Utilisation avec le moule en silicone :** Placez le moule en silicone [2] dans le moule en acier [4].

Utilisation sans moule en silicone :

Graissez l'intérieur du moule en acier [4] ou recouvrez-le de papier sulfurisé.

4. Ajoutez les aliments dans le produit.
5. Couvrez le produit avec le couvercle [1].
6. Placez le produit au centre d'une plaque de cuisson.

7. Allumez la plaque de cuisson. Le niveau de puissance et le temps de cuisson/de mijotage dépendent des aliments et de la plaque de cuisson choisis.
8. Dès que la cuisson/le mijotage sont terminés, retirez avec précaution le produit de la plaque de cuisson. Éteignez la plaque de cuisson.
9. Placez le produit sur une surface résistante à la chaleur.
10. Enlevez prudemment le couvercle [1].
11. Enlevez prudemment les aliments du produit.
12. Laissez le produit refroidir.

● Réchauffer les aliments/cuire à la vapeur

1. Placez la coque du fond en acier inoxydable [5] sur une surface plane.
2. Placez le moule en acier [4] sur la coque du fond en acier inoxydable [5].
3. **Cuire les aliments à la vapeur :** Versez de l'eau dans le moule en acier [4].
4. Placez la grille en acier inoxydable [3] dans le moule en acier [4].
5. Placez les aliments sur la grille en acier inoxydable [3].
6. Couvrez le produit avec le couvercle [1].
7. Placez le produit au centre d'une plaque de cuisson.
8. Allumez la plaque de cuisson. Le niveau de puissance et le temps de réchauffage/cuisson à la vapeur dépendent des aliments et de la plaque de cuisson choisis.
9. Dès que le réchauffage/la cuisson à la vapeur sont terminés, retirez avec précaution le produit de la plaque de cuisson. Éteignez la plaque de cuisson.
10. Placez le produit sur une surface résistante à la chaleur.
11. Enlevez prudemment le couvercle [1].
12. Enlevez prudemment les aliments du produit.
13. Laissez le produit refroidir.

● Recettes

● Gâteau aux pommes

Ingrédients

120 g	Pommes (épluchées et coupées en petits morceaux)
2	Œufs
50 g	Sucre cristallisé
20 g	Beurre (fondu)
100 ml	Lait (demi-écrémé)
100 g	Farine
20 g	Levure en poudre

Préparation

1. Battez les œufs dans un récipient.
2. Ajoutez la farine et la levure chimique et mélangez bien le tout.
3. Ajoutez le beurre fondu et le sucre cristallisé et mélangez bien le tout.
4. Ajoutez le lait et mélangez à nouveau.
5. Ajoutez les morceaux de pomme à l'appareil.
6. Versez l'appareil dans le moule en silicone [2].
7. Couvrez le produit avec le couvercle [1].
8. Faites cuire le gâteau aux pommes pendant 30 minutes à feu doux ou moyen.
9. Vérifiez que le gâteau aux pommes est bien cuit.

● Gratin de pâtes

Ingrédients

200 g	Pâtes (sèches)
200 ml	Crème
150 g	Jambon blanc (coupé en petits morceaux)
100 g	Fromage (râpé)
2	Oignons (coupés en petits dés)
2 gousses	Ail (haché)
Facultatif	Herbes aromatiques (hachées)
	Sel et poivre
	Beurre

Préparation

1. Faites précuire les pâtes al dente, comme indiqué sur l'emballage.
2. Faites revenir les oignons, l'ail et le jambon blanc dans une poêle. Ajoutez de la crème dans la poêle et portez brièvement à ébullition. Assaisonnez la sauce avec du sel et du poivre.
3. Facultatif : Ajoutez des herbes aromatiques à la sauce.
4. Graissez l'intérieur du moule en acier [4] avec du beurre.
5. Mettez les pâtes dans le moule en acier [4].
6. Versez la sauce sur les pâtes et saupoudrez de fromage.
7. Couvrez le produit avec le couvercle [1].
8. Faites cuire le gratin de pâtes à feu doux pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

● Ailes de poulet BBQ

Ingrédients

1 kg	Aile de poulet
120 ml	Sauce barbecue

Préparation

1. Mettez les ailes de poulet et la sauce barbecue dans un récipient. Pour entourer les ailes de poulet de sauce, remuez bien le tout.
2. Mettez les ailes de poulet dans le moule en acier [4].
3. Couvrez le produit avec le couvercle [1].
4. Faites cuire les ailes de poulet pendant 35 minutes à feu moyen. Retournez les ailes de poulet de temps en temps pour qu'elles cuisent uniformément.
5. Vérifiez que les ailes de poulet sont bien cuites.
6. Facultatif : Badigeonnez les ailes de poulet après les avoir retournées avec plus de sauce.
7. Pour servir, nous vous recommandons d'accompagner les ailes de poulet d'une salade et d'une sauce barbecue relevée.

● Nettoyage

⚠ PRUDENCE ! Avant le nettoyage, laissez le produit toujours refroidir.

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage soit agressifs soit récurants ou de brosses dures pour nettoyer le produit.
- Le produit ne va pas au lave-vaisselle.

1. Avant la première utilisation et après chaque utilisation : Nettoyez le produit avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.
2. Si nécessaire, faites tremper le produit dans de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux.
3. Séchez soigneusement le produit.

● Rangement

- Avant le rangement : Nettoyez le produit (voir « Nettoyage »).
- Si le produit n'est pas utilisé, rangez-le dans l'emballage d'origine.
- Rangez le produit dans un endroit bien aéré, frais et sec.

● Mise au rebut

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

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



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

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

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée

de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons – à notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 446162_2307) 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

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

Inleiding	Pagina	24
Beoogd gebruik	Pagina	24
Leveringsomvang	Pagina	24
Lijst van onderdelen	Pagina	24
Technische gegevens	Pagina	24
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	24
Eerste gebruik	Pagina	25
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	25
Toepassing	Pagina	25
Levensmiddelen bakken/garen	Pagina	25
Levensmiddelen opwarmen/stomen	Pagina	26
Recepten	Pagina	26
Appelcake	Pagina	26
Gegratineerde pasta	Pagina	26
BBQ-Chicken-Wings	Pagina	27
Schoonmaken	Pagina	27
Opbergen	Pagina	27
Afvoer	Pagina	27
Garantie	Pagina	27
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	28
Service	Pagina	28

CAMPING BAKOVEN-KIT

● 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

- Het product is bedoeld voor bakken, garen, opwarmen of stomen van levensmiddelen op een kookplaat.
- Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik op de volgende typen fornuizen:
 - Gasfornuis
 - Elektrisch fornuis
 - Halogeenfornuis
 - Glaskeramisch fornuis
- Het product is niet geschikt voor gebruik op een inductiefornuis.
- Ieder ander gebruik en iedere verandering aan het product zijn niet toegestaan en kunnen leiden tot verwondingen en schade aan het product.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade ontstaan door gebruik waarvoor het product niet bedoeld is.
- Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik.
- Het product is niet bestemd voor commercieel gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

- 1 Deksel
- 1 Silicone bakvorm

- 1 Roestvrij stalen ovenrooster
- 1 Stalen bakvorm
- 1 Roestvrij stalen bodemschaal
- 1 Beknopte handleiding

● Lijst van onderdelen

Sla, voordat u verder leest, de bladzijde met afbeeldingen open en maak uzelf met alle functies van het product vertrouwd.

(Afb. A)

- 1 Deksel
- 2 Silicone bakvorm
- 3 Roestvrij stalen ovenrooster
- 4 Stalen bakvorm
- 5 Roestvrij stalen bodemschaal

● Technische gegevens

Bodem-Ø:	180 mm
Totale afmetingen (Ø × H):	318 mm × 156 mm



Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN OM DEZE IN DE TOEKOMST TE KUNNEN RAADPLEGEN!

- Het product wordt tijdens het gebruik zeer heet. Gebruik pannenlappen of grillhandschoenen voor uw eigen veiligheid. De handschoenen moeten voldoen aan de eisen van hittebeschermingscategorie II (bijv. DIN EN 407).
- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen op het product.
- Snij niet op het oppervlak van het product en kras het niet. Dit kan het product beschadigen.
- Zorg ervoor dat u bekend bent met de juiste bedieningswijze van uw fornuis.
- Het product is niet geschikt voor in de magnetron.
- Het product is niet geschikt voor in de oven.
- Indien u het product op een gasfornuis gebruikt, moet u erop letten dat het product stabiel staat.

- Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Het product kan, doordat het verhit wordt, vervormen/krom trekken. Het product krijgt zijn oorspronkelijke vorm terug als het afkoelt.
- Dompel het hete product nooit onder in koud water. Door de plotselinge temperatuurverandering kan het product beschadigd worden. Vul om vervormingen te voorkomen het product als het heet is niet met koud water.
- Laat de hete olie tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het product schoonmaakt.
- **Voorzichtig:** Ijskristallen aan bevroren levensmiddelen kunnen ertoe leiden dat hete olie spat.
- Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een hete kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- Oververhit het product niet, omdat anders het anti-aanbakeffect door beschadiging van de coating wordt verminderd.
- Laat het product niet vallen. Het product is breekbaar. Anders kan dit invloed hebben op de werking van het product.
- Gebruik het product niet als het is beschadigd.
- Gebruik het product nooit zonder levensmiddelen.
- Hoge temperaturen kunnen de buitenkant van het product verkleuren. Dit duidt niet op gebrek aan materiaal en heeft geen invloed op de kwaliteit of op de werking van het product.
- **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!**
De smaak en het aroma van de levensmiddelen worden niet beïnvloed door dit product.
- Vermijd levensmiddelen met een hoog zuur- en/of zoutaandeel.
- Laat het product nooit zonder toezicht als het gebruikt wordt.
- Uit de ventilatiegaten in het deksel kan hete damp komen. Keer uw gezicht af als u het deksel verwijdert.
- Als u brood of andere levensmiddelen bakt, die omhoog komen of uitzetten, mag u het product slechts tot de helft van zijn hoogte vullen.

- Doe niet teveel water in het product. Laat een afstand van minimaal 1,5 cm tot de bovenste rand.
- Zorg ervoor dat de dekselknop voor gebruik goed aangedraaid is. Gebruik het deksel niet als de knop loszit. Draai de knop direct vast, als deze tijdens het gebruik loskomt.

● **Eerste gebruik**

● **Product uitpakken en grondig reinigen**

1. Haal het product uit zijn verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken" staat beschreven.

● **Toepassing**

- Gebruik het deksel [1], de stalen bakvorm [4] en de roestvrij stalen bodemschaal [5] altijd tezamen. Gebruik deze onderdelen niet los.

● **Levensmiddelen bakken/garen**

1. Plaats de roestvrij stalen bodemschaal [5] op een effen ondergrond.
2. Plaats de stalen bakvorm [4] op de roestvrij stalen bodemschaal [5].
3. **Gebruik met silicone bakvorm:**
Plaats de silicone bakvorm [2] in de stalen bakvorm [4].

Gebruik zonder silicone bakvorm: Vet de binnenzijde van de stalen bakvorm [4] in of bedek deze met bakpapier.

4. Doe de levensmiddelen in het product.
5. Dek het product met het deksel [1] af.

6. Plaats het product in het midden op een kookplaat.
7. Schakel de kookplaat in. Het verwarmingsniveau en de bak-/garingstijd hangen af van de levensmiddelen en de kookplaat.
8. Zodra het bak-/garingsproces is beëindigd, neemt u het product voorzichtig van de kookplaat. Schakel de kookplaat uit.
9. Plaats het product op een hittebestendige ondergrond.
10. Verwijder voorzichtig het deksel **1**.
11. Haal voorzichtig de levensmiddelen uit het product.
12. Laat het product afkoelen.

● Levensmiddelen opwarmen/stomen

1. Plaats de roestvrij stalen bodemschaal **5** op een effen ondergrond.
2. Plaats de stalen bakvorm **4** op de roestvrij stalen bodemschaal **5**.
3. **Levensmiddelen stomen:** Giet water in de stalen bakvorm **4**.
4. Plaats het roestvrij stalen ovenrooster **3** in de stalen bakvorm **4**.
5. Leg de levensmiddelen op het roestvrij stalen ovenrooster **3**.
6. Dek het product met het deksel **1** af.
7. Plaats het product in het midden op een kookplaat.
8. Schakel de kookplaat in. Het verwarmingsniveau en de opwarm-/stoomtijd hangen af van de levensmiddelen en de kookplaat.
9. Zodra het opwarm-/stoomproces is beëindigd, neemt u het product voorzichtig van de kookplaat. Schakel de kookplaat uit.
10. Plaats het product op een hittebestendige ondergrond.
11. Verwijder voorzichtig het deksel **1**.
12. Haal voorzichtig de levensmiddelen uit het product.
13. Laat het product afkoelen.

● Recepten

● Appelcake

Ingrediënten

120 g	Appels (geschild en in kleine stukjes gesneden)
2	Eieren
50 g	Poedersuiker
20 g	Boter (gesmolten)
100 ml	Melk (halfvol)
100 g	Bloem
20 g	Bakpoeder

Bereiding

1. Klop de eieren los in een kom.
2. Voeg meel en bakpoeder toe en meng alles goed door.
3. Voeg gesmolten boter en poedersuiker toe en meng alles goed door.
4. Voeg melk toe en meng alles goed door.
5. Voeg de appelstukjes toe aan het cakedeeg.
6. Giet het cakedeeg in de silicone bakvorm **2**.
7. Dek het product met het deksel **1** af.
8. Bak de appelcake 30 minuten lang bij lage tot gemiddelde hitte.
9. Controleer of de appelcake goed is doorgebakken.

● Gegratineerde pasta

Ingrediënten

200 g	Pasta (droog)
200 ml	Slagroom
150 g	Gekookte ham (in kleine stukjes gesneden)
100 g	Kaas (geraspt)
2	Uien (in kleine blokjes)
2 tenen	Knoflook (gehakt)
Optioneel	Kruiden (gehakt)
	Peper en zout
	Boter

Bereiding

1. Kook de pasta al dente voor, volgens de beschrijving op de verpakking.
2. Bak de uien, knoflook en gekookte ham in een pan aan. Giet de slagroom in de en breng dit kort aan de kook. Breng de saus op smaak met zout en peper.
3. Optioneel: Voeg kruiden toe aan de saus.
4. Vet de binnenzijde van de stalen bakvorm **4** in met boter.
5. Giet de pasta in de stalen bakvorm **4**.
6. Giet de saus over de pasta en strooi de kaas eroverheen.
7. Dek het product met het deksel **1** af.
8. Bak de gegratineerde pasta 15 tot 20 minuten lang bij lage hitte, totdat de kaas gesmolten en goudbruin is.

● BBQ-Chicken-Wings

Ingrediënten

1 kg	Kippenvleugels
120 ml	BBQ-saus

Bereiding

1. Doe de kippenvleugels en de BBQ-saus in een kom. Meng alles goed door, zodat de kippenvleugels goed met saus bevochtigd zijn.
2. Doe de kippenvleugels in de stalen bakvorm **4**.
3. Dek het product met het deksel **1** af.
4. Gaar de kippenvleugels 35 minuten lang bij gemiddelde hitte. Keer de kippenvleugels af en toe om zodat ze gelijkmatig gaar worden.
5. Controleer of de kippenvleugels goed zijn doorgegaar.
6. Optioneel: Glaceer de kippenvleugels na het keren met meer saus.
7. Wij raden aan om de kippenvleugels met een salade en een Ranch-dressing-dip te serveren.

● Schoonmaken

⚠ VOORZICHTIG! Laat het product vóór het schoonmaken altijd afkoelen.

- Gebruik voor het schoonmaken van het product geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

- Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.

1. Voor het eerste gebruik en na iedere keer dat u het product gebruikt hebt: Reinig het product met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
2. Week het product indien nodig in warm water met een mild afwasmiddel.
3. Droog het product daarna zorgvuldig af.

● Opbergen

- Voor het opbergen: Reinig het product (zie "Schoonmaken").
- Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
- Bewaar het product op een droge en goed geventileerde plaats.

● Afvoer

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

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



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

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 446162_2307) 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

Wstęp	Strona	30
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	30
Zakres dostawy	Strona	30
Wykaz części	Strona	30
Dane techniczne	Strona	30
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	30
Pierwsze użycie	Strona	31
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu	Strona	31
Użytkowanie	Strona	31
Pieczenie lub gotowanie potraw	Strona	31
Podgrzewanie lub gotowanie na parze	Strona	32
Przepisy	Strona	32
Ciasto jabłkowe	Strona	32
Zapiekanka makaronowa	Strona	32
Grillowane skrzydełka z kurczaka	Strona	33
Czyszczenie	Strona	33
Przechowywanie	Strona	33
Utylizacja	Strona	33
Gwarancja	Strona	34
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	34
Serwis	Strona	34

KEMPINGOWY ZESTAW DO PIECZENIA

● 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.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

- Produkt przeznaczony jest do pieczenia, gotowania, podgrzewania lub gotowania na parze potraw na płycie kuchennej.
- Produkt nadaje się wyłącznie do użytku na następujących typach kuchenek:
 - Kuchenka gazowa
 - Kuchenka elektryczna
 - Kuchenka halogenowa
 - Płyta szklano-ceramiczna
- Produkt nie nadaje się do używania na płytach indukcyjnych.
- Jakikolwiek inne użycie lub modyfikacje produktu są zabronione i mogą prowadzić do obrażeń ciała i uszkodzenia produktu.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem.
- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.

● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

- 1 Pokrywa
- 1 Silikonowa forma do pieczenia
- 1 Ruszt ze stali nierdzewnej
- 1 Stalowa forma do pieczenia
- 1 Misa dolna ze stali nierdzewnej
- 1 Krótka instrukcja

● Wykaz części

Przed przeczytaniem należy zajrzeć na stronę z rysunkami i zapoznać się ze wszystkimi funkcjami produktu.

(Rys. A)

- 1 Pokrywa
- 2 Silikonowa forma do pieczenia
- 3 Ruszt ze stali nierdzewnej
- 4 Stalowa forma do pieczenia
- 5 Misa dolna ze stali nierdzewnej

● Dane techniczne

Średnica misy:	180 mm
Całkowite wymiary (Ø × wys.):	318 mm × 156 mm



Instrukcje bezpieczeństwa

WSZYSTKIE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA NALEŻY ZACHOWAĆ W CELU KORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI!

- Produkt bardzo się nagrzewa podczas użytkowania. Używać uchwytów do garnków lub rękawic do grillowania dla swojej ochrony. Rękawice muszą spełniać wymagania II kategorii ochrony cieplnej (np. DIN EN 407).
- Nie używać na produkcie żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów.
- Nie ciąć ani nie porysować powierzchni produktu. Może to spowodować uszkodzenie produktu.
- Zapoznać się z prawidłową obsługą pieca.
- Produkt nie nadaje się do mycia w kuchenie mikrofalowej.
- Produkt nie nadaje się do stosowania w piekarniku.

- W przypadku używania produktu na kuchenie gazowej należy upewnić się, że produkt ma stoi bezpiecznie.
- Produkt nie jest odpowiedni do mycia w zmywarce.
- Produkt może się odkształcać lub wypaczać po podgrzaniu. Po ostygnięciu produkt wraca do swojego pierwotnego kształtu.
- Nigdy nie zanurzać gorącego produktu w zimnej wodzie. Produkt może zostać uszkodzony przez szok termiczny. Nie napełniać gorącego produktu zimną wodą, aby uniknąć deformacji.
- Przed czyszczeniem odczekać, aż gorący olej ostygnie do temperatury pokojowej.
- **Ostrożnie:** Kryształki lodu na mrożonej żywności również mogą spowodować pryskanie oleju.
- Nie wolno wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Nie przegrzewać produktu, w przeciwnym razie efekt nieprzywierania zmniejszy się z powodu uszkodzenia powłoki.
- Nie upuszczać produktu. Produkt nie jest odporny na pękanie. W przeciwnym razie funkcjonalność produktu może być ograniczona.
- Nie używać produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Nie używać produktu bez potrawy.
- Wysoka temperatura może spowodować odbarwienie zewnętrznej części produktu. Nie oznacza to, że materiał jest wadliwy i nie ma wpływu na jakość ani funkcję produktu.
- **BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Ten produkt nie wpływa na smak i aromat potraw.
- Unikaj żywności o wysokiej zawartości kwasu i/lub soli.
- Podczas użytkowania nie pozostawiać produktu bez nadzoru.
- Z otworów wentylacyjnych w pokrywie może unosić się gorąca para. Podczas zdejmowania pokrywy odwracać twarz.

- Podczas pieczenia chleba lub innych produktów, które rosną lub rozszerzają się, napełniać produkt tylko do połowy jego wysokości.
- Nie przepelniać urządzenia. Zostawiać odstęp co najmniej 1,5 cm od górnej krawędzi.
- Przed użyciem upewnić się, że gałka pokrywy jest dokręcona. Nie używać pokrywy, gdy gałka jest luźna. Jeśli poluzuje się podczas użytkowania, natychmiast dokręcić gałkę.

● **Pierwsze użycie**

● **Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu**

1. Wyjąć produkt z opakowania i usunąć wszystkie materiały opakunkowe oraz folie ochronne.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja”.
4. Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie części produktu zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie”.

● **Użytkowanie**

- Pokrywy 1, stalowej formy do pieczenia 4 i misy dolnej ze stali nierdzewnej 5 zawsze używać razem. Żadnej z tych części nie używać osobno.

● **Pieczenie lub gotowanie potraw**

1. Misę dolną ze stali nierdzewnej 5 umieścić na płaskiej powierzchni.
2. Stalową formę do pieczenia 4 umieścić na misie dolnej ze stali nierdzewnej 5.
3. **Używanie z silikonową formą do pieczenia:** Silikonową formę do pieczenia 2 włożyć do stalowej formy do pieczenia 4.

Używanie bez silikonowej formy do pieczenia: Nasmarować wewnątrz stalowej formy do pieczenia [4] lub wyłożyć papierem do pieczenia.

4. Włożyć potrawę do produktu.
5. Przykryć produkt pokrywą [1].
6. Produkt umieścić na środku płyty kuchennej.
7. Włączyć płytę kuchenną. Poziom grzania i czas pieczenia lub gotowania zależą od potrawy i płyty kuchennej.
8. Po zakończeniu procesu pieczenia lub gotowania ostrożnie zdjąć produkt z płyty kuchennej. Wyłączyć płytę kuchenną.
9. Produkt położyć na powierzchni odpornej na ciepło.
10. Ostrożnie zdjąć pokrywę [1].
11. Ostrożnie wyjąć potrawę z produktu.
12. Pozostawić produkt do całkowitego ostygnięcia.

● Podgrzewanie lub gotowanie na parze

1. Misę dolną ze stali nierdzewnej [5] umieścić na płaskiej powierzchni.
2. Stalową formę do pieczenia [4] umieścić na misie dolnej ze stali nierdzewnej [5].
3. **Gotowanie na parze:** Do stalowej formy do pieczenia [4] wlać wodę.
4. Ruszt ze stali nierdzewnej [3] włożyć do stalowej formy do pieczenia [4].
5. Potrawę ułożyć na ruszcie ze stali nierdzewnej [3].
6. Przykryć produkt pokrywą [1].
7. Produkt umieścić na środku płyty kuchennej.
8. Włączyć płytę kuchenną. Poziom grzania oraz czas ponownego podgrzewania lub gotowania na parze zależą od potrawy i płyty kuchennej.
9. Po zakończeniu procesu podgrzewania lub gotowania na parze ostrożnie zdjąć produkt z płyty kuchennej. Wyłączyć płytę kuchenną.
10. Produkt położyć na powierzchni odpornej na ciepło.
11. Ostrożnie zdjąć pokrywę [1].
12. Ostrożnie wyjąć potrawę z produktu.
13. Pozostawić produkt do całkowitego ostygnięcia.

● Przepisy

● Ciasto jabłkowe

Składniki

120 g	Jabłka (obrane i pokrojone na małe kawałki)
2	Jajka
50 g	Cukru pudru
20 g	Masła (stopionego)
100 ml	Mleko (częściowo odtłuszczone)
100 g	Mąki
20 g	Proszku do pieczenia

Przygotowanie

1. W misce roztrzepać jajka.
2. Dodać mąkę i proszek do pieczenia i dobrze wymieszać.
3. Dodać roztopione masło oraz cukier puder i dobrze wymieszać.
4. Dodać mleko i dobrze wymieszać.
5. Do ciasta dodać kawałki jabłek.
6. Wlać ciasto do silikonowej formy do pieczenia [2].
7. Przykryć produkt pokrywą [1].
8. Piec ciasto na małym lub średnim ogniu przez 30 minut.
9. Sprawdzić, czy ciasto jest upieczone.

● Zapiekanka makaronowa

Składniki

200 g	Makaronu (suchego)
200 ml	Śmietany
150 g	Gotowanej szynki (pokrojonej na małe kawałki)
100 g	Sera (utartego)
2	Cebule (drobno pokrojone)
2 ząbki	Czosnku (posiekanego)
Opcjonalnie	Zioła (posiekane)
	Sól i pieprz
	Masła

Przygotowanie

1. Makaron ugotować al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Na patelni podsmażyć cebulę, czosnek i gotowaną szynkę. Na patelnię dodać śmietanę i krótko zagotować. Sos doprawić solą i pieprzem.
3. Opcjonalnie: Do sosu dodać zioła.
4. Wnętrze stalowej formy do pieczenia [4] nasmarować masłem.
5. Makaron umieścić w stalowej formie do pieczenia [4].
6. Makaron polać sosem i posypać serem.
7. Przykryć produkt pokrywą [1].
8. Piec zapiekankę makaronową na małym ogniu przez 15 do 20 minut, aż ser się roztopi i uzyska złocistobrzowy kolor.

● Grillowane skrzydełka z kurczaka

Składniki

1 kg	Skrzydło kurczaka
120 ml	Sosu barbecue

Przygotowanie

1. Do miski włożyć skrzydełka kurczaka i sos barbecue. Dobrze wymieszać, aby skrzydełka kurczaka pokryły się sosem.
2. Skrzydełka kurczaka włożyć do stalowej formy do pieczenia [4].
3. Przykryć produkt pokrywą [1].
4. Skrzydełka kurczaka gotować przez 35 minut na średnim ogniu. Od czasu do czasu obracać skrzydełka kurczaka, aby mieć pewność, że upieką się równomiernie.
5. Sprawdzić, czy skrzydełka z kurczaka są dobrze upieczone.
6. Opcjonalnie: Po obróceniu skrzydełka kurczaka posmarować większą ilością sosu.
7. Polecamy podawać skrzydełka z kurczaka z sałatką i dipem ranczo.

● Czyszczenie

⚠ OSTROŻNIE! Przed czyszczeniem zawsze odczekać, aż produkt ostygnie.

- Do czyszczenia produktu nie używać szorstkich, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.
- Produkt nie jest odpowiedni do mycia w zmywarce.

1. Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu: Produkt czyścić ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
2. W razie potrzeby namoczyć produkt w ciepłej wodzie i łagodnym detergencie.
3. Dokładnie osuszyć produkt.

● Przechowywanie

- Przed schowaniem: Wyczyścić produkt (patrz akapit „Czyszczenie”).
- Gdy produkt nie jest używany, należy przechowywać go w oryginalnym opakowaniu.
- Produkt przechowywać w chłodnym, suchym miejscu o dobrej wentylacji.

● Utylizacja

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

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



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

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

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● Gwarancja

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

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

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

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

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

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

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 446162_2307) jako dowód zakupu.

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

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

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

● Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@idl.pl

Úvod	Strana	36
Použití v souladu s určením	Strana	36
Rozsah dodávky	Strana	36
Seznam dílů	Strana	36
Technické údaje	Strana	36
Bezpečnostní pokyny	Strana	36
První použití	Strana	37
Výrobek vybalte a vyčistěte jej	Strana	37
Použití	Strana	37
Pečte/vařte potraviny	Strana	37
Zahřívání/příprava potravin v páře	Strana	37
Recepty	Strana	38
Jablečný koláč	Strana	38
Těstovinový nákyp	Strana	38
Kuřecí křídla ke grilování	Strana	38
Čištění	Strana	39
Skladování	Strana	39
Zlikvidování	Strana	39
Záruka	Strana	39
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	39
Servis	Strana	40

KEMPOVACÍ SADA NA PEČENÍ

● 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. Uchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Použití v souladu s určením

- Produkt je určený na pečení, varenie, ohrievanie a dusenie potravín v pare.
- Výrobek není vhodný pro použití na následujících druzích sporáků:
 - Plynový sporák
 - Elektrický sporák
 - Halogenový sporák
 - Sklokeramický sporák
- Výrobek není vhodný pro použití na indukčním sporáku.
- Jakékoli jiné použití a jakákoliv změna výrobku jsou zakázány a mohou vést ke zraněním nebo poškozením výrobku.
- Výrobce neručí za škody, které vzniknou použitím v rozporu s určením.
- Tento výrobek je vhodný výhradně pro soukromé použití.
- Výrobek není určen pro použití k podnikatelským účelům.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a všechny díly jsou v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1 Víko
- 1 Silikonová forma na pečení
- 1 Nerezový rošt do trouby
- 1 Ocelová forma na pečení
- 1 Spodní miska z nerezové oceli
- 1 Krátký návod

● Seznam dílů

Otevřete před dalším čtením stránku s obrázky a seznámte se se všemi funkcemi výrobku.

(Obr. A)

- 1 Víko
- 2 Silikonová forma na pečení
- 3 Nerezový rošt do trouby
- 4 Ocelová forma na pečení
- 5 Spodní miska z nerezové oceli

● Technické údaje

Ø dna:	180 mm
Celkové rozměry (Ø × V):	318 mm × 156 mm



Bezpečnostní pokyny

ULOŽTE VŠECHNY POKYNY PRO BEZPEČNOST A POUŽÍVÁNÍ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ!

- Výrobek se v průběhu užívání velmi zahřeje. Pro svou ochranu použijte chňapku nebo grilovací rukavice. Rukavice musí splňovat požadavky kategorie tepelné ochrany II (např. DIN EN 407).
- Na výrobek nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty.
- Neřežte do povrchu výrobku ani ho nepoškrábejte. To může výrobek poškodit.
- Seznámte se s řádnou obsluhou své plotny.
- Výrobek není vhodný do mikrovlnné trouby.
- Výrobek není vhodný do pečicí trouby.
- Pokud výrobek používáte na plynovém sporáku, ujistěte se, že je výrobek v bezpečné poloze.
- Výrobek není vhodný do myčky na nádobí.
- Při zahřívání může dojít k deformaci/pokřivení výrobku. Výrobek se po vychladnutí vrátí do původního tvaru.
- Horký výrobek nikdy neponořujte do studené vody. Teplotním šokem se může výrobek poškodit. Horký výrobek neplňte studenou vodou, abyste zabránili jeho deformaci.
- Před čištěním nechte horký olej vychladnout na pokojovou teplotu.

- **Opatrně:** Ledové krystaly na mražených potravinách mohou způsobit vystříknutí horkého oleje.
- Nevkládejte mokré maso do horkého tuku. Tuk stříkající na horkou varnou desku může snadno způsobit požár.
- Výrobek nepřehřívejte, jinak se nepřilnavý účinek sníží v důsledku poškození povlaku.
- Nenechte výrobek spadnout. Výrobek není nerozbitný. Jinak může dojít k ovlivnění funkčnosti výrobku.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je poškozený.
- Nepoužívejte výrobek bez potravin.
- Vysoké teploty mohou změnit barvu vnějšího povrchu výrobku. Nejedná se o známku vadného materiálu a nezhoršuje to kvalitu nebo funkci výrobku.
- **BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Chuť a aroma vašeho jídla nejsou tímto výrobkem ovlivněny.
- Vyhýbejte se potravinám s vysokým obsahem kyselin a /nebo solí.
- Nenechávejte výrobek v průběhu používání bez dozoru.
- Z ventilačních otvorů ve víku může vystoupit horká pára. Když sejmete víko, odvráťte obličej.
- Pokud pečete chléb nebo jiné potraviny, které kynou nebo se rozpínají, naplňte výrobek pouze do poloviny jeho výšky.
- Výrobek nepřepřehřívejte. Nechte vzdálenost nejméně 1,5 cm od horního okraje.
- Před použitím se ujistěte, že je knoflík víka pevně utažen. Nepoužívejte víko, pokud je jeho otočný knoflík volný. Pokud se knoflík během používání uvolní, ihned jej utáhněte.

● První použití

● Výrobek vybalte a vyčistěte jej

1. Vyjměte výrobek z obalu a odstraňte veškeré balicí materiály a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).

3. Zkontrolujte, zda je výrobek a všechny součásti v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Záruka“.
4. Před prvním použitím vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu v kapitole „Čištění“.

● Použití

- Vždy používejte víko [1], ocelovou formu na pečení [4] a spodní misku z nerezové oceli [5] společně. Nepoužívejte žádnou z těchto částí jednotlivě.

● Peče/vaře potraviny

1. Spodní misku z nerezové oceli [5] položte na rovný povrch.
2. Ocelovou formu na pečení [4] položte na spodní misku z nerezové oceli [5].
3. **Použití se silikonovou formou na pečení:** Vložte silikonovou formu na pečení [2] do ocelové formy na pečení [4].
Použití bez silikonové formy na pečení: Namažte vnitřní stranu ocelové pekáče [4] nebo ji vložte pergamenovým papírem.
4. Vložte potraviny do výrobku.
5. Zakryjte výrobek víkem [1].
6. Výrobek umístěte do středu plotýnky sporáku.
7. Zapněte plotýnku sporáku. Stupeň ohřevu a doba pečení/vaření závisí na potravinách a plotýnce sporáku.
8. Po dokončení procesu pečení/vaření opatrně sejměte výrobek z plotýnky sporáku. Vypněte plotýnku sporáku.
9. Umístěte výrobek na tepelně odolný povrch.
10. Odeberte opatrně víko [1].
11. Vyjměte potraviny opatrně z výrobku.
12. Nechte výrobek ochladit.

● Zahřívání/příprava potravin v páře

1. Spodní misku z nerezové oceli [5] položte na rovný povrch.
2. Ocelovou formu na pečení [4] položte na spodní misku z nerezové oceli [5].

3. **Příprava potravin v páře:** Dejte vodu do ocelové formy na pečení [4].
4. Do ocelové formy na pečení [4] vložte nerezový rošt do trouby [3].
5. Potraviny položte na nerezový rošt do trouby [3].
6. Zakryjte výrobek víkem [1].
7. Výrobek umístěte do středu plotýnky sporáku.
8. Zapněte plotýnku sporáku. Stupeň ohřevu a doba pečení/vaření v páře závisí na potravinách a plotýnce sporáku.
9. Po dokončení procesu pečení/vaření v páře opatrně sejměte výrobek z plotýnky sporáku. Vypněte plotýnku sporáku.
10. Umístěte výrobek na tepelně odolný povrch.
11. Odeberte opatrně víko [1].
12. Vyjměte potraviny opatrně z výrobku.
13. Nechte výrobek ochladit.

● Recepty

● Jablečný koláč

Přísady

120 g	Jablka (oloupaná a nakrájená na malé kousky)
2	Vejce
50 g	Práškového cukru
20 g	Másla (roztuženého)
100 ml	Mléka (polotučné)
100 g	Mouky
20 g	Prášku do pečiva

Úprava

1. Vejce rozšlehejte v míse.
2. Přidejte mouku a prášek do pečiva a vše dobře promíchejte.
3. Přidejte rozpuštěné máslo a moučkový cukr a vše dobře promíchejte.
4. Přidejte mléko a vše dobře promíchejte.
5. Dejte jablečné kousky do těsta na koláč.
6. Těsto nalijte do silikonové formy na pečení [2].
7. Zakryjte výrobek víkem [1].
8. Pečte jablečný koláč po dobu 30 minut při nízkém až středním ohřevu.
9. Zkontrolujte, zda je jablečný koláč propečený.

● Těstovinový nákyp

Přísady

200 g	Těstovin (suchých)
200 ml	Smetany
150 g	Vařené šunky (nakrájená na malé kousky)
100 g	Sýra (nastrouhaného)
2	Cibule (nakrájené na jemné kostičky)
2 stroužky	Česneku (nasekaného)
Volitelné	Bylinky (nasekané)
	Sůl a pepř
	Máslo

Úprava

1. Těstoviny předvařte al dente dle popisu na obalu.
2. Na pánvi osmahněte cibuli, česnek a vařenou šunku. Do pánve přidejte smetanu a krátce ji přiveďte k varu. Ochutěte omáčku solí a pepřem.
3. Volitelně: Přidejte do omáčky bylinky.
4. Namažte vnitřek ocelové formy na pečení [4] máslem.
5. Dejte těstoviny do ocelové formy na pečení [4].
6. Těstoviny přelijte omáčkou a posypte sýrem.
7. Zakryjte výrobek víkem [1].
8. Zapékejte těstovinový nákyp 15 až 20 minut při nízkém ohřevu, dokud se sýr nerozpustí a nezíská zlatohnědou barvu.

● Kuřecí křídla ke grilování

Přísady

1 kg	Kuřecích křidélek
120 ml	Grilovací omáčky

Úprava

1. Kuřecí křídla a grilovací omáčku dejte do mísy. Vše dobře promíchejte, aby se kuřecí křídla obalila omáčkou.
2. Dejte kuřecí křídla do ocelové formy na pečení [4].
3. Zakryjte výrobek víkem [1].

4. Kuřecí křídla vařte při střední intenzitě 35 minut. Občas otočte kuřecí křídla tak, aby se vařila rovnoměrně.
5. Zkontrolujte, zda jsou kuřecí křídla dobře propečená.
6. Volitelně: Po otočení potřete kuřecí křídla dalším množstvím omáčky.
7. Kuřecí křídélka doporučujeme podávat se salátem a dipem s rančerským dresinkem.

● Čištění

⚠ OPATRNĚ! Nechte výrobek před čištěním vždy zchladit.

- K čištění výrobku a jeho příslušenství nepoužívejte žádné drsné, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.
 - Výrobek není vhodný do myčky na nádobí.
1. Před prvním použitím a po každém použití: Vyčistěte výrobek teplou vodou a mírným čisticím prostředkem.
 2. Pokud je to nutné, namočte výrobek do teplé vody a mírného čisticího prostředku.
 3. Výrobek pečlivě osušte.

● Skladování

- Před skladováním: Očistěte výrobek (viz „Čištění“).
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Výrobek skladujte na chladném, suchém a dobře větraném místě.

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

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

Logo Triman platí jen pro Francii.

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 446162_2307) 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

Úvod	Strana	42
Používanie v súlade s určením	Strana	42
Rozsah dodávky	Strana	42
Zoznam častí	Strana	42
Technické údaje	Strana	42
Bezpečnostné upozornenia	Strana	42
Prvé použitie	Strana	43
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana	43
Použitie	Strana	43
Pečenie/varenie potravín	Strana	43
Ohrievanie/dusenie v pare	Strana	43
Recepty	Strana	44
Jablkový koláč	Strana	44
Zapekané cestoviny	Strana	44
BBQ kuracie krídelká	Strana	44
Čistenie	Strana	45
Skladovanie	Strana	45
Likvidácia	Strana	45
Záruka	Strana	45
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	46
Servis	Strana	46

KEMPINGOVÁ PEC NA PEČENIE

● 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.

● Používanie v súlade s určením

- Produkt je určený na pečenie, varenie, ohrievanie a dusenie potravín v pare.
- Produkt je vhodný výlučne na používanie na týchto varných doskách:
 - Plynová varná doska
 - Elektrická varná doska
 - Halogénová varná doska
 - Sklokeramická varná doska
- Produkt nie je vhodný na používanie na indukčnej varnej doske.
- Akékoľvek iné používanie a akákoľvek zmena produktu nie sú povolené a môžu viesť k poraneniam a poškodeniam produktu.
- Výrobca nezodpovedá za škody, ktoré vznikli používaním mimo určenia.
- Produkt je určený iba na osobné používanie.
- Tento produkt nie je určený na komerčné použitie.

● Rozsah dodávky

Po vybalení produktu skontrolujte, či je dodávka kompletná a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

- 1 Pokrievka
- 1 Silikónová forma na pečenie
- 1 Rošt do rúry z nehrdzavejúcej ocele
- 1 Oceľová forma na pečenie
- 1 Spodná miska z nehrdzavejúcej ocele
- 1 Stručný návod

● Zoznam častí

Pred čítaním si otvorte stranu s obrázkami a oboznámte sa so všetkými funkciami produktu.

(Obr. A)

- 1 Pokrievka
- 2 Silikónová forma na pečenie
- 3 Rošt do rúry z nehrdzavejúcej ocele
- 4 Oceľová forma na pečenie
- 5 Spodná miska z nehrdzavejúcej ocele

● Technické údaje

Ø dna:	180 mm
Celkové rozmery (Ø × V):	318 mm × 156 mm



Bezpečnostné upozornenia

USCHOVAJTE SI VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A UPOZORNENIA K POUŽÍVANIU PRE BUDÚCE POUŽITIE!

- Produkt je počas používania veľmi horúci. Na ochranu používajte chňapky alebo rukavice na grilovanie. Rukavice musia spĺňať požiadavky kategórie tepelnej ochrany II (napr. DIN EN 407).
- V produkte nemanipulujte špicatými ani ostrými predmetmi.
- Na povrchu produktu nekrájajte ani ho nepoškriabte. Mohlo by to produkt poškodiť.
- Oboznámte sa so správnou obsluhou varnej dosky.
- Produkt nie je vhodný do mikrovlnnej rúry.
- Produkt nie je vhodný do rúry.
- Ak produkt používate na plynovom varnej doske, dbajte na to, aby mal produkt dobrú stabilitu.
- Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.
- Produkt sa môže pri zohrievaní zdeformovať/pokrivíť. Po vychladnutí znova nadobudne svoju pôvodnú formu.
- Produkt nikdy neponárajte do studenej vody. V dôsledku teplotného šoku sa môže produkt poškodiť. Horúci produkt nenaplňajte studenou vodou, mohol by sa zdeformovať.

- Pred čistením nechajte horúci olej vychladnúť na izbovú teplotu.
- **Pozor:** Kryštáliky ľadu na zamrznutých potravinách môžu viesť k tomu, že horúci olej bude striekať.
- Do horúceho tuku nevkladajte vlhké mäso. Keby tuk vystrekol na horúcu varnú platňu, mohlo by to spôsobiť požiar.
- Produkt neprehrievajte, pretože antiadhézný efekt by v prípade poškodenia ochrannej vrstvy mohol byť oslabený.
- Produkt nenechajte spadnúť. Produkt nie je nerozbitný. Inak by mohla byť obmedzená funkčnosť produktu.
- Produkt nepoužívajte, ak je poškodený.
- Produkt nepoužívajte bez potravín.
- Vysoké teploty môžu zafarbiť vonkajšok produktu. To nie je známka chybného materiálu a neovplyvňuje to kvalitu ani funkciu produktu.
- **VHODNÉ PRE POTRAVINY!** Tento produkt neovplyvňuje chuť ani arómu vašich potravín.
- Vyhýbajte sa potravinám s vysokým obsahom kyseliny a/alebo soli.
- Produkt nenechávajte počas používania bez dozoru.
- Z vetracích otvorov na pokrievke môže unikať horúca para. Keď otvárate pokrievku, odvráťte tvár.
- Keď pečiete chlieb alebo iné potraviny, ktoré kysnú alebo sa zväčšujú, produkt naplňte len do polovice výšky.
- Produkt nikdy neprepĺňajte. Od horného okraja nechajte vzdialenosť aspoň 1,5 cm.
- Pred použitím sa uistite, či je úchytká veka pevne utiahnutá. Pokrievku nepoužívajte, ak je úchytká uvoľnená. Ak sa úchytká počas používania uvoľní, okamžite ju dotiahnite.

● Prvé použitie

● Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie

1. Produkt vyberte z obalu a odstráňte všetky obalové materiály a ochranné fólie.
2. Skontrolujte, či boli dodané všetky časti a či je popísaný rozsah dodávky kompletný (pozri „Rozsah dodávky“).

3. Skontrolujte, či produkt aj všetky časti sú v dobrom stave. Ak zistíte, že je niečo poškodené alebo chybné, produkt nepoužívajte a postupujte podľa popisu v kapitole „Záruka“.
4. Pred prvým použitím všetky časti produktu vyčistite podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

● Použitie

- Pokrievku [1], oceľovú formu na pečenie [4] a spodnú misku z nehrdzavejúcej ocele [5] používajte vždy spolu. Žiadnu z týchto častí nepoužívajte samostatne.

● Pečenie/varenie potravín

1. Spodnú misku z nehrdzavejúcej ocele [5] položte na rovný povrch.
2. Oceľovú formu na pečenie [4] položte na spodnú misku z nehrdzavejúcej ocele [5].
3. **Používanie so silikónovou formou na pečenie:** Silikónovú formu na pečenie [2] položte do oceľovej formy na pečenie [4].
Používanie bez silikónovej formy na pečenie: Vnútornú stranu oceľovej formy na pečenie [4] vymastite alebo ju vysteľte papierom na pečenie.
4. Do produktu vložte potraviny.
5. Produkt zakryte pokrievkou [1].
6. Produkt vždy umiestnite do stredu varnej dosky.
7. Zapnite varnú dosku. Stupeň teploty a čas pečenia/varenia závisí od potravín a varnej dosky.
8. Keď sa potraviny dopečú/dovaria, produkt opatrne zložte z varnej dosky. Vypnite varnú dosku.
9. Produkt umiestnite na tepluvzdorný povrch.
10. Opatrne otvorte pokrievku [1].
11. Potraviny opatrne vyberte z produktu.
12. Produkt nechajte vychladnúť.

● Ohrievanie/dusenie v pare

1. Spodnú misku z nehrdzavejúcej ocele [5] položte na rovný povrch.
2. Oceľovú formu na pečenie [4] položte na spodnú misku z nehrdzavejúcej ocele [5].
3. **Dusenie potravín v pare:** Do oceľovej formy na pečenie [4] dajte vodu.

4. Rošt do rúry z nehrdzavejúcej ocele [3] položte do oceľovej formy na pečenie [4].
5. Potraviny položte na rošt do rúry z nehrdzavejúcej ocele [3].
6. Produkt zakryte pokrievkou [1].
7. Produkt vždy umiestnite do stredu varnej dosky.
8. Zapnite varnú dosku. Stupeň teploty a čas ohrievania/dusenía v pare závisí od potravín a varnej dosky.
9. Keď sa potraviny ohrejú/podusia, produkt opatrne zložte z varnej dosky. Vypnite varnú dosku.
10. Produkt umiestnite na tepluvzdorný povrch.
11. Opatrne otvorte pokrievku [1].
12. Potraviny opatrne vyberte z produktu.
13. Produkt nechajte vychladnúť.

● **Recepty**

● **Jablkový koláč**

Prísady

120 g	Jablík (bez šupky a nakrájané na malé kúsky)
2	Vajcia
50 g	Kryštálového cukru
20 g	Masla (roztopené)
100 ml	Mlieka (polotučné)
100 g	Múky
20 g	Prášku do pečiva

Príprava

1. V miske si vyšľaháme vajcia.
2. Pridáme múku a prášok do pečiva a všetko dobre premiešame.
3. Pridáme roztopené maslo a kryštálový cukor, a všetko dobre premiešame.
4. Pridáme mlieko a všetko dobre premiešame.
5. Do cesta pridáme kúsky jablka.
6. Cesto vylejeme do silikónovej formy na pečenie [2].
7. Produkt zakryjeme pokrievkou [1].
8. Jablkový koláč pečieme 30 minút pri nízkej až strednej teplote.
9. Skontrolujeme, či je jablkový koláč prepečený.

● **Zapekané cestoviny**

Prísady

200 g	Cestovín (surové)
200 ml	Sladkej smotany
150 g	Varenej šunky (nakrájaná na malé kúsky)
100 g	Syru (strúhaný)
2	Cibule (na malé kocky)
2 strúčiky	Cesnaku (nasekaný)
Voliteľné	Byliniek (nasekané)
	Soľ a korenie
	Masla

Príprava

1. Cestoviny uvaríme al dente podľa popisu na obale.
2. Cibule, cesnak a varenú šunku opečieme na panvici. Do panvice pridáme smotanu a na krátko privedieme k varu. Omáčku ochutíme soľou a korením.
3. Voliteľné: Do omáčky pridáme bylinky.
4. Vnútnú stranu oceľovej formy na pečenie [4] vymastíme maslom.
5. Do oceľovej formy na pečenie [4] dáme cestoviny.
6. Na cestoviny nalejeme omáčku a posypeme to syrom.
7. Produkt zakryjeme pokrievkou [1].
8. Zapekané cestoviny pečieme 15 až 20 minút na nízkej teplote, až kým sa syr neroztopí a nebude zlatohnedý.

● **BBQ kuracie krídelká**

Prísady

1 kg	Kuracích krídelok
120 ml	Barbecue omáčky

Príprava

1. Kuracie krídelká a barbecue omáčku dáme do misky. Všetko dobre premiešame, aby boli kuracie krídelká obalené v omáčke.
2. Kuracie krídelká dáme do oceľovej formy na pečenie [4].

3. Produkt zakryjeme pokrievkou **1**.
4. Kuracie krídelká varíme 35 minút na strednej teplote. Kuracie krídelká občas otočíme, aby sa prepekli rovnomerne.
5. Skontrolujeme, či sú kuracie krídelká dobre prepečené.
6. Voliteľné: Kuracie krídelká po otočení ešte potrieme omáčkou.
7. Kuracie krídelká odporúčame podávať so šalátom a s ranch dressingom.

● Čistenie

⚠ POZOR! Produkt nechajte pred čistením vždy vychladnúť.

- Na čistenie produktu nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky ani tvrdé kefy.
 - Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.
1. Pred prvým použitím a po každom použití: Produkt vyčistíte teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
 2. Ak je to potrebné, produkt namočte do teplej vody s jemným čistiacim prostriedkom.
 3. Produkt dôkladne vysušte.

● Skladovanie

- Pred uskladnením: Vyčistite produkt (pozri „Čistenie“).
- Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom a dobre vetranom mieste.

● Likvidácia

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

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



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

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

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● Záruka

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

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí 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 446162_2307) 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



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

Introducción	Página	48
Uso previsto	Página	48
Volumen de suministro	Página	48
Lista de las partes	Página	48
Datos técnicos	Página	48
Indicaciones de seguridad	Página	48
Primer uso	Página	49
Desembalar y limpiar a fondo el producto	Página	49
Uso	Página	49
Hornear/cocinar alimentos	Página	49
Recalentar/cocer alimentos al vapor	Página	50
Recetas	Página	50
Tarta de manzana	Página	50
Pasta gratinada	Página	50
Alitas de pollo en barbacoa	Página	51
Limpieza	Página	51
Conservación	Página	51
Eliminación	Página	51
Garantía	Página	52
Tramitación de la garantía	Página	52
Asistencia	Página	52

KIT DE HORNO PARA CAMPING

● 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

- Este producto sirve para hornear, cocinar, recalentar o cocer al vapor alimentos sobre una placa de cocción.
- El producto es adecuado exclusivamente para usarse en los siguientes tipos de cocina:
 - Cocinas de gas
 - Cocinas eléctricas
 - Cocinas de placas halógenas
 - Cocinas de vitrocerámica
- El producto no es apropiado para usarse en cocinas de inducción.
- Queda prohibido cualquier otro uso, así como la modificación del producto, ya que tales acciones pueden provocar lesiones corporales y daños al producto.
- El fabricante no se responsabiliza de los daños resultantes de un uso contrario al previsto.
- El producto ha sido concebido únicamente para un uso privado.
- El producto no ha sido concebido para el uso comercial.

● Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Antes de usarlo, retire todos los materiales de embalaje.

- 1 Tapa
- 1 Molde de hornear de silicona
- 1 Rejilla de parrilla de acero fino

- 1 Molde de hornear de acero
- 1 Bandeja inferior de acero fino
- 1 Guía rápida

● Lista de las partes

Antes de comenzar a leer el manual, vaya a la página con las figuras y familiarícese con todas las funciones del producto.

(Fig. A)

- 1 Tapa
- 2 Molde de hornear de silicona
- 3 Rejilla de parrilla de acero fino
- 4 Molde de hornear de acero
- 5 Bandeja inferior de acero fino

● Datos técnicos

Diámetro de la base:	180 mm
Dimensiones (Ø × Al):	318 mm × 156 mm



Indicaciones de seguridad

¡GUARDE TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y USO PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO!

- El producto se calienta mucho durante el uso. Utilice agarradores o guantes de protección para barbacoas para protegerse. Los guantes deben cumplir las exigencias de la categoría II de protección térmica (por ejemplo, DIN EN 407).
- No utilice objetos con punta o afilados en el producto.
- No corte nada sobre la superficie del producto ni permita que sufra arañazos. Esto puede dañar el producto.
- Familiarícese con el manejo correcto de su cocina.
- El producto no es apto para microondas.
- El producto no es apto para el uso en hornos.
- Si utiliza el producto sobre una cocina de gas, cerciórese de que el producto está sobre una base segura.
- El producto no es apto para lavavajillas.

- El producto puede deformarse/doblarse con el calor. El producto recupera su forma original una vez que ha vuelto a enfriarse.
- Nunca sumerja el producto caliente en agua fría. El producto puede resultar dañado en caso de choque térmico. Para evitar deformaciones en el producto, no lo llene con agua fría mientras esté caliente.
- Deje que el aceite caliente se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiar el producto.
- **Cuidado:** Los cristales de hielo de los alimentos congelados pueden provocar salpicaduras de aceite caliente.
- Nunca ponga carne de la que se desprendan gotas en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocción caliente pueden provocar fácilmente un incendio.
- No caliente excesivamente el producto, ya que esto podría afectar al efecto antiadherente o dañar el revestimiento del producto.
- No deje caer el producto. El producto no es resistente a la rotura. La funcionalidad del producto puede verse afectada en caso de caída.
- No utilice el producto si está dañado.
- No utilice el producto sin alimentos.
- Las altas temperaturas pueden decolorar el exterior del producto. Esto no indica ningún defecto de material y no afecta a la calidad o la funcionalidad del producto.
- **¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** El sabor y el aroma de sus alimentos no se verán afectados por este producto.
- Evite los alimentos que tengan un gran contenido de sustancias ácidas o sal.
- No deje el producto sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Puede salir vapor caliente por los orificios de ventilación de la tapa. Vuelva la cara hacia otro lado al retirar la tapa.
- Si va a hornear pan u otros alimentos que aumenten de volumen o se expandan, llene el producto sólo hasta la mitad de su altura.
- No llene en exceso el producto. Deje una distancia de al menos 1,5 cm respecto al borde superior del producto.

- Antes de utilizar la tapa, asegúrese de que el pomo de la tapa está bien apretado. No utilice la tapa si el pomo está flojo. Apriete el pomo inmediatamente, si se afloja durante el uso.

● **Primer uso**

● **Desembalar y limpiar a fondo el producto**

1. Extraiga el producto del embalaje y retire todos los materiales de embalaje y láminas de protección.
2. Compruebe la integridad de todas las piezas y si el volumen de suministro descrito está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas sus piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo "Garantía".
4. Antes del primer uso, limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo "Limpieza".

● **Uso**

- Utilice siempre juntos la tapa [1], el molde de hornear de acero [4] y la bandeja inferior de acero fino [5]. No utilice ninguna de estas piezas por separado.

● **Hornear/cocinar alimentos**

1. Coloque la bandeja inferior de acero fino [5] sobre una superficie nivelada.
2. Coloque el molde de hornear de acero [4] sobre la bandeja inferior de acero fino [5].
3. **Uso del molde de hornear de silicona:** Coloque el molde de hornear de silicona [2] en el molde de hornear de acero [4].
Uso sin el molde de hornear de silicona: Engrase la cara interior del molde de hornear de acero [4] o cúbrala con papel de hornear.
4. Coloque los alimentos en el producto.
5. Cubra el producto con la tapa [1].
6. Coloque el producto justo en el centro de una placa de cocción.

- Encienda la placa de cocción. El nivel de calentamiento y el tiempo de horneado/cocción dependen del alimento y de la placa de cocción.
- En cuanto finalice el proceso de horneado/cocción, retire con cuidado el producto de la placa de cocción. Apague la placa de cocción.
- Coloque el producto sobre una superficie resistente al calor.
- Retire cuidadosamente la tapa **1**.
- Extraiga cuidadosamente los alimentos del producto.
- Deje que el producto se enfríe.

● Recalentar/cocer alimentos al vapor

- Coloque la bandeja inferior de acero fino **5** sobre una superficie nivelada.
- Coloque el molde de hornear de acero **4** sobre la bandeja inferior de acero fino **5**.
- Cocer alimentos al vapor:** Vierta agua en el molde de hornear de acero **4**.
- Coloque la rejilla de parrilla de acero fino **3** en el molde de hornear de acero **4**.
- Coloque los alimentos sobre la rejilla de parrilla de acero fino **3**.
- Cubra el producto con la tapa **1**.
- Coloque el producto justo en el centro de una placa de cocción.
- Encienda la placa de cocción. El nivel de calentamiento y el tiempo de recalentamiento/cocción al vapor dependen del alimento y de la placa de cocción.
- En cuanto finalice el proceso de recalentamiento/cocción al vapor, retire con cuidado el producto de la placa de cocción. Apague la placa de cocción.
- Coloque el producto sobre una superficie resistente al calor.
- Retire cuidadosamente la tapa **1**.
- Extraiga cuidadosamente los alimentos del producto.
- Deje que el producto se enfríe.

● Recetas

● Tarta de manzana

Ingredientes

120 g	Manzanas (mondadas y cortadas en trozos pequeños)
2	Huevos
50 g	Azúcar glasé
20 g	Mantequilla (fundida)
100 ml	Leche (semidesnatada)
100 g	Harina
20 g	Levadura en polvo

Preparación

- Bata los huevos en un bol.
- Añada la harina y la levadura en polvo y mézclelas bien.
- Añada la mantequilla fundida y el azúcar glasé y mézclelos bien.
- Añada la leche y mézclelo todo muy bien.
- Añada los trozos de manzana a la masa de la tarta.
- Vierta la masa de la tarta en el molde de hornear de silicona **2**.
- Cubra el producto con la tapa **1**.
- Hornee la tarta de manzana durante 30 minutos a fuego bajo o medio.
- Compruebe si la tarta de manzana está bien horneada.

● Pasta gratinada

Ingredientes

200 g	Pasta (seca)
200 ml	Nata
150 g	Jamón cocido (cortado en trozos pequeños)
100 g	Queso (rallado)
2	Cebollas (picadas en dados finos)
2 dientes	Ajo (picado)
Opcional	Hierbas (picadas)
	Sal y pimienta
	Mantequilla

Preparación

1. Precocine la pasta al dente, según las indicaciones incluidas en el envoltorio.
2. Dore las cebollas, el ajo y el jamón cocido en una sartén. Añada la nata a la sartén y hiérvala unos momentos. Salpimiente la salsa.
3. Opcional: Añada las hierbas a la salsa.
4. Engrase la cara interior del molde de hornear de acero [4] con mantequilla.
5. Añada la pasta al molde de hornear de acero [4].
6. Vierta la salsa sobre la pasta y esparza el queso sobre ella.
7. Cubra el producto con la tapa [1].
8. Hornee la pasta gratinada entre 15 y 20 minutos a fuego bajo, hasta fundir y dorar el queso.

● Alitas de pollo en barbacoa

Ingredientes

1 kg	Alitas de pollo
120 ml	Salsa para barbacoa

Preparación

1. Ponga las alitas de pollo y la salsa para barbacoa en una fuente. Remuévalo todo bien para cubrir las alitas de pollo con la salsa.
2. Ponga las alitas de pollo en el molde de hornear de acero [4].
3. Cubra el producto con la tapa [1].
4. Cocine las alitas de pollo durante 35 minutos a fuego medio. Dé vuelta a las alitas de pollo de tiempo en tiempo para que queden hechas uniformemente.
5. Compruebe que las alitas de pollo hayan quedado bien hechas.
6. Opcional: Glasee las alitas de pollo vertiendo más salsa sobre ellas tras darles vuelta.
7. Recomendamos servir las alitas de pollo acompañadas con una ensalada y un bol donde bañar las alitas en un aderezo tipo rancho.

● Limpieza

- ⚠ **¡CUIDADO!** Deje enfriar siempre el producto antes de proceder a limpiarlo.

- No utilice ningún producto de limpieza abrasivo o agresivo ni cepillos duros para limpiar el producto.
- El producto no es apto para lavavajillas.

1. Antes del primer uso y después de cada uso: Limpie el producto con agua tibia y un detergente suave.
2. En caso necesario, deje el producto en remojo en agua tibia y un detergente suave.
3. Seque el producto cuidadosamente.

● Conservación

- Antes de guardar el producto: Limpie el producto (véase el capítulo "Limpieza").
- Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
- Guarde el producto en un lugar seco, fresco y bien ventilado.

● Eliminación

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

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



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

El logotipo Trimán se aplica solo para Francia.

● **Garantía**

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

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

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

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

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

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

● **Tramitación de la garantía**

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 446162_2307) 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

Indledning	Side	54
Forskriftsmæssig anvendelse	Side	54
Leveringsomfang	Side	54
Liste over dele	Side	54
Tekniske data	Side	54
Sikkerhedsanvisninger	Side	54
Første anvendelse	Side	55
Udpakning og rengøring af produktet	Side	55
Anvendelse	Side	55
Bagning/tilberedning af fødevarer	Side	55
Opvarmning/dampning af fødevarer	Side	55
Opskrifter	Side	56
Æblekage	Side	56
Pastagratin	Side	56
BBQ kyllingevinger	Side	56
Rengøring	Side	57
Opbevaring	Side	57
Bortskaffelse	Side	57
Garanti	Side	57
Afvikling af garantisager	Side	57
Service	Side	58

CAMPINGOVN SÆT

● 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

- Produktet er beregnet til bagning, tilberedning, opvarmning eller dampning af fødevarer på en kogeplade.
- Produktet er kun egnet til brug på følgende komfurer:
 - Gaskomfur
 - El-komfur
 - Halogenkomfur
 - Glaskeramisk komfur
- Produktet er ikke egnet til anvendelse på et induktionskomfur.
- Al anden anvendelse og enhver ændring af produktet er ikke tilladt og kan medføre kvæstelser og produktskader.
- Fabrikanten hæfter ikke for skader, der opstår som følge af ikke-forskriftsmæssig anvendelse.
- Produktet er kun beregnet til privat brug.
- Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.

● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

- 1 Låg
- 1 Silikone-bageform
- 1 Ovnrist af rustfrit stål
- 1 Stål-bageform
- 1 Bundbakke af rustfrit stål
- 1 Kort vejledning

● Liste over dele

Slå før læsningen op på siden med figurene, og gør dig fortrolig med alle produktets funktioner.

(Fig. A)

- 1 Låg
- 2 Silikone-bageform
- 3 Ovnrist af rustfrit stål
- 4 Stål-bageform
- 5 Bundbakke af rustfrit stål

● Tekniske data

Bund-Ø:	180 mm
Samlede mål (Ø × H):	318 mm × 156 mm



Sikkerhedsanvisninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSANVISNINGER TIL SENERE ANVENDELSE!

- Produktet bliver meget varmt under brug. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse. Handskerne skal opfylde kravene for varmebeskyttelseskategori II (fx DIN EN 407).
- Anvend ikke spidse eller skarpe genstande i produktet.
- Skær ikke på produktets overflade, og rids det ikke. Dette kan skade produktet.
- Bliv fortrolig med korrekt betjening af dit komfur.
- Dette produkt er ikke egnet til mikrobølgeovne.
- Dette produkt er ikke egnet til bageovne.
- Hvis du bruger produktet på et gaskomfur, skal du sørge for, at produktet står sikkert.
- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.
- Produktet kan deformeres/forvrides ved opvarmning. Produktet får sin oprindelige form tilbage, når det køles af.
- Nedsænk aldrig det varme produkt i koldt vand. Ved et sådant temperaturchok kan produktet tage skade. Fyld ikke koldt vand i det varme produkt, da det kan medføre deformation.
- Lad varm olie afkøle til stuetemperatur inden rengøring.

- **Forsigtig:** Iskristaller på frosne fødevarer kan få varm olie til at sprøjte.
- Læg ikke dryppende vådt kød i varmt fedt. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade, kan der nemt opstå en brand.
- Overopvarm ikke produktet, da slip-let-effekten vil blive reduceret på grund af beskadigelse af belægningen.
- Tab ikke produktet. Produktet er ikke brudsikkert. Ellers kan produktets funktionalitet blive forringet.
- Produktet må ikke tages i brug, hvis det er beskadiget.
- Brug ikke produktet uden fødevarer.
- Høje temperaturer kan misfarve produktets ydre. Dette er ikke en materialefejl og har ingen indflydelse på produktets kvalitet eller funktion.
- **LEVNESMIDDELSIKKER!** Madens smag og aroma påvirkes ikke af dette produkt.
- Undgå fødevarer med et højt syreindhold og/eller saltindhold.
- Lad ikke produktet være uden opsyn under brug.
- Der kan komme varm damp ud af ventilationshullerne i låget. Vend ansigtet væk, når du fjerner låget.
- Hvis du bager brød eller andre fødevarer, der hæver eller udvider sig, skal du kun fylde produktet til halvdelen af højden.
- Overfyld ikke produktet. Hold en afstand på mindst 1,5 cm til den øverste kant.
- Sørg for, at lågets knop er spændt sikkert fast før brug. Anvend ikke låget, hvis knoppen er løs. Spænd straks knoppen fast, hvis den løsner sig under brug.

● Første anvendelse

● Udpakning og rengøring af produktet

1. Tag produktet ud af emballagen, og fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontrollér, om alle dele forefindes, og at det beskrevne leveringsomfang er komplet (se "Leveringsomfang").

3. Kontrollér, om produktet og samtlige dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring" inden første brug.

● Anvendelse

- Brug altid låget [1], stål-bageformen [4] og bundbakken af rustfrit stål [5] sammen. Brug ikke nogen af disse dele enkeltvis.

● Bagning/tilberedning af fødevarer

1. Anbring bundbakken af rustfrit stål [5] på et plant underlag.
2. Placer stål-bageformen [4] på bundbakken af rustfrit stål [5].
3. **Brug med silikone-bageform:** Placer silikone-bageform [2] i stål-bageformen [4].
Brug uden silikone-bageform: Smør indersiden af stål-bageformen [4], eller læg bagepapir ned i den.
4. Fyld fødevarerne i produktet.
5. Dæk produktet til med låget [1].
6. Anbring produktet midt på en kogeplade.
7. Tænd for kogepladen. Varmeniveauet og bage-/tilberedningstiden afhænger af fødevarerne og kogepladen.
8. Når bagningen/tilberedningen er færdig, skal du forsigtigt fjerne produktet fra kogepladen. Sluk for kogepladen.
9. Placer produktet på en varmebestandig overflade.
10. Fjern forsigtigt låget [1].
11. Fjern forsigtigt fødevarerne fra produktet.
12. Lad produktet afkøle.

● Opvarmning/dampning af fødevarer

1. Anbring bundbakken af rustfrit stål [5] på et plant underlag.
2. Placer stål-bageformen [4] på bundbakken af rustfrit stål [5].
3. **Dampning af fødevarer:** Hæld vand i stål-bageformen [4].

- Placer ovnrysten af rustfrit stål [3] i stål-bageformen [4].
- Placer fødevarerne på ovnrysten af rustfrit stål [3].
- Dæk produktet til med låget [1].
- Anbring produktet midt på en kogeplade.
- Tænd for kogepladen. Varmeniveauet og opvarmnings-/dampningstiden afhænger af fødevarerne og kogepladen.
- Når opvarmnings-/dampningsprocessen er færdig, skal du forsigtigt fjerne produktet fra kogepladen. Sluk for kogepladen.
- Placer produktet på en varmebestandig overflade.
- Fjern forsigtigt låget [1].
- Fjern forsigtigt fødevarerne fra produktet.
- Lad produktet afkøle.

● Opskrifter

● Æblekage

Ingredienser

120 g	Æbler (skrællet og skåret i små stykker)
2	Æg
50 g	Strø sukker
20 g	Smør (smeltet)
100 ml	Mælk (letmælk)
100 g	Mel
20 g	Bagepulver

Tilberedning

- Pisk æggene i en skål.
- Tilsæt mel og bagepulver, og bland det hele godt sammen.
- Tilsæt smeltet smør og strø sukker, og bland det hele godt sammen.
- Tilsæt mælk, og bland godt.
- Læg æblestykkerne i kagedejen.
- Hæld kagedejen i silikone-bageformen [2].
- Dæk produktet til med låget [1].
- Bag æblekagen i 30 minutter ved lav til mellem varme.
- Kontroller, om æblekagen er bagt igennem.

● Pastagratin

Ingredienser

200 g	Pasta (tørt)
200 ml	Fløde
150 g	Kogt skinke (skåret i små stykker)
100 g	Ost (revet)
2	Løg (hakket i tern)
2 fed	Hvidløg (hakket)
Evt.	Krydderurter (hakkede)
	Salt og peber
	Smør

Tilberedning

- Kog pastaen, til den er al dente som beskrevet på emballagen.
- Svits løg, hvidløg og kogt skinke i en pande. Tilsæt fløde i panden, og bring den kort i kog. Krydr saucen med salt og peber.
- Valgfrit: Tilsæt krydderurter til saucen.
- Smør indersiden af stål-bageformen [4] med smør.
- Fyld pasta i stål-bageformen [4].
- Hæld saucen over pastaen, og drys osten over den.
- Dæk produktet til med låget [1].
- Bag pastagratinen 15 til 20 minutter ved lav varme, indtil osten er smeltet og gyldenbrun.

● BBQ kyllingevinger

Ingredienser

1 kg	Kyllingevinger
120 ml	Barbecuesauce

Tilberedning

- Kom kyllingevingerne og barbecuesaucen i en skål. Ryst alt godt sammen for at dække kyllingevingerne med saucen.
- Fyld kyllingevingerne i stål-bageformen [4].
- Dæk produktet til med låget [1].
- Tilbered kyllingevingerne 35 minutter ved mellem varme. Vend kyllingevingerne en gang imellem, så de bliver tilberedt jævnt.

5. Kontroller, om kyllingevingerne er gennemstegte.
6. Valgfrit: Overhæld mere sauce på kyllingevingerne, når de er blevet vendt om.
7. Vi anbefaler at servere kyllingevingerne med en salat og en ranch dressing-dip.

● **Rengøring**

⚠ FORSIGTIG! Produktet skal altid afkøles, før det rengøres.

- Anvend ikke skurende, aggressive rengøringsmidler eller stive børster til rengøring af produktet.
- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.

1. Inden første anvendelse og efter hver anvendelse: Rengør produktet med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
2. Oplød om nødvendigt produktet i varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
3. Tør herefter produktet grundigt af.

● **Opbevaring**

- Før opbevaring: Rengør produktet (se "Rengøring").
- Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- Opbevar produktet på et køligt, tørt, godt ventileret sted.

● **Bortskaffelse**

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

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



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

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

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● **Garanti**

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

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

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

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

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

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

● **Afvikling af garantisager**

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 446162_2307) 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**

DK

Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

Introduzione	Pagina	60
Uso previsto	Pagina	60
Contenuto della confezione	Pagina	60
Elenco delle parti	Pagina	60
Dati tecnici	Pagina	60
Istruzioni di sicurezza	Pagina	60
Primo utilizzo	Pagina	61
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina	61
Utilizzo	Pagina	61
Cottura degli alimenti	Pagina	61
Riscaldamento / Cottura al vapore degli alimenti	Pagina	61
Ricette	Pagina	62
Torta di mele	Pagina	62
Pasta gratinata	Pagina	62
Ali di pollo al barbecue	Pagina	63
Pulizia	Pagina	63
Conservazione	Pagina	63
Smaltimento	Pagina	63
Garanzia	Pagina	63
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	64
Assistenza	Pagina	64

KIT FORNO DA CAMPEGGIO

● 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 prodotto è destinato a cuocere, cucinare, riscaldare o cuocere a vapore i cibi su un piano cottura.
- Il prodotto è adatto al solo impiego sui seguenti tipi di piastre:
 - Fornello a gas
 - Fornello elettrico
 - Piano cottura alogeno
 - Piano cottura in vetroceramica
- Il prodotto non è adatto all'impiego su una piastra a induzione.
- Qualsiasi uso diverso e qualsiasi modifica al prodotto non sono consentiti e possono causare lesioni e danni al prodotto.
- Il produttore non è responsabile per danni causati da un uso improprio.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato.
- Il prodotto non è adatto per l'uso commerciale.

● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutti i componenti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Coperchio
- 1 Teglia da forno in silicone
- 1 Griglia del forno in acciaio inox
- 1 Teglia da forno in acciaio
- 1 Ciotola di fondo in acciaio inox
- 1 Guida rapida

● Elenco delle parti

Prima di leggere, aprire la pagina delle figure e familiarizzare con tutte le caratteristiche del prodotto.

(Fig. A)

- 1 Coperchio
- 2 Teglia da forno in silicone
- 3 Griglia del forno in acciaio inox
- 4 Teglia da forno in acciaio
- 5 Ciotola di fondo in acciaio inox

● Dati tecnici

Ø del fondo:	180 mm
Dimensioni totali (Ø × A):	318 mm × 156 mm



Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA E D'USO PER RIFERIMENTO FUTURO!

- Il prodotto diventa molto caldo durante l'uso. Usare delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi. I guanti devono soddisfare i requisiti della categoria di protezione termica II (ad es. DIN EN 407).
- Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati sul prodotto.
- Non tagliare o graffiare la superficie del prodotto. Ciò può danneggiare il prodotto.
- Familiarizzate con il corretto funzionamento del vostro fornello.
- Il prodotto non è adatto per il microonde.
- Il prodotto non è adatto ai forni.
- Se si utilizza il prodotto su un piano cottura a gas, assicurarsi che il prodotto sia stabile.
- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
- Il prodotto può deformarsi/distorcersi se riscaldato. Una volta raffreddato, il prodotto riprenderà la sua forma originale.
- Non immergere mai il prodotto caldo in acqua fredda. Il prodotto può subire danni da shock termico. Non riempire il prodotto caldo di acqua fredda per evitare deformazioni.
- Prima di pulire, lasciare raffreddare l'olio caldo a temperatura ambiente.
- **Cautela:** I cristalli di ghiaccio sui cibi congelati possono far schizzare l'olio caldo.

- Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura caldo possono provocare facilmente un incendio.
- Non surriscaldare il prodotto, altrimenti l'effetto antiaderente si deteriora a causa del danneggiamento del rivestimento.
- Non far cadere il prodotto. Il prodotto non è infrangibile. In caso contrario si può compromettere le funzionalità del prodotto.
- Non utilizzare il prodotto se danneggiato.
- Non utilizzare il prodotto senza alimenti.
- Le alte temperature possono scolorire l'esterno del prodotto. Questo non indica un difetto del materiale e non influisce sulla qualità o sul funzionamento del prodotto.
- **PER ALIMENTI!** Il gusto e l'aroma dei cibi non vengono influenzati da questo prodotto.
- Evitare alimenti ad alto contenuto di acidi e/o sale.
- Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.
- Dai fori di ventilazione del coperchio può fuoriuscire del vapore caldo. Quando si toglie il coperchio, girare il viso dall'altra parte.
- Quando si cuoce il pane o altri alimenti che lievitano o si espandono, riempire il prodotto solo fino a metà della sua altezza.
- Non riempire eccessivamente il prodotto. Lasciare uno spazio di almeno 1,5 cm dal bordo superiore.
- Prima dell'uso, assicurarsi che il pomello del coperchio sia ben stretto. Non utilizzare il coperchio se il pomello è allentato. Se il pomello si allenta durante l'uso, stringerlo immediatamente.

● **Primo utilizzo**

● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

1. Estrarre il prodotto dall'imballaggio e rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").

3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia".

● **Utilizzo**

- Utilizzare il coperchio [1], la teglia da forno in acciaio [4] e la ciotola di fondo in acciaio inox [5] sempre insieme. Non utilizzare singolarmente nessuna di queste parti.

● **Cottura degli alimenti**

1. Collocare la ciotola di fondo in acciaio inox [5] su una superficie piana.
2. Collocare la teglia da forno in acciaio [4] sulla ciotola di fondo in acciaio inox [5].
3. **Uso con teglia da forno in silicone:** Collocare la teglia da forno in silicone [2] nella teglia da forno in acciaio [4].

Uso senza teglia da forno in silicone:

Ingrassare l'interno della teglia da forno in acciaio [4] o rivestirlo con carta da forno.

4. Mettere gli alimenti nel prodotto.
5. Coprire il prodotto con il coperchio [1].
6. Posizionare il prodotto al centro su un piano cottura.
7. Accendere il piano cottura. Il livello di riscaldamento e il tempo di cottura dipendono dai cibi e dal piano cottura.
8. Al termine del processo di cottura, rimuovere con cautela il prodotto dal piano cottura. Spegnerne il piano cottura.
9. Posizionare il prodotto su una superficie resistente al calore.
10. Rimuovere con cautela il coperchio [1].
11. Rimuovere con cautela gli alimenti dal prodotto.
12. Lasciar raffreddare il prodotto.

● **Riscaldamento / Cottura al vapore degli alimenti**

1. Collocare la ciotola di fondo in acciaio inox [5] su una superficie piana.
2. Collocare la teglia da forno in acciaio [4] sulla ciotola di fondo in acciaio inox [5].

- Cottura degli alimenti al vapore:**
Versare dell'acqua nella teglia da forno in acciaio [4].
- Collocare la griglia del forno in acciaio inox [3] nella teglia da forno in acciaio [4].
- Mettere gli alimenti sulla griglia del forno in acciaio inox [3].
- Coprire il prodotto con il coperchio [1].
- Posizionare il prodotto al centro su un piano cottura.
- Accendere il piano cottura. Il livello di riscaldamento e il tempo di riscaldamento / cottura al vapore dipendono dai cibi e dal piano cottura.
- Al termine del processo di riscaldamento / cottura al vapore, rimuovere con cautela il prodotto dal piano cottura. Spegnerne il piano cottura.
- Posizionare il prodotto su una superficie resistente al calore.
- Rimuovere con cautela il coperchio [1].
- Rimuovere con cautela gli alimenti dal prodotto.
- Lasciar raffreddare il prodotto.

● Ricette

● Torta di mele

Ingredienti

120 g	Mele (sbucciate e tagliate a pezzetti)
2	Uova
50 g	Zucchero semolato
20 g	Burro (fuso)
100 ml	Latte (parzialmente scremato)
100 g	Farina
20 g	Lievito in polvere

Preparazione

- Sbattere le uova in una ciotola.
- Aggiungere la farina e il lievito in polvere e mescolare bene.
- Aggiungere il burro fuso e lo zucchero semolato e mescolare bene.
- Aggiungere il latte e mescolare bene.

- Aggiungere i pezzi di mela all'impasto della torta.
- Versare l'impasto per torta nella teglia da forno in silicone [2].
- Coprire il prodotto con il coperchio [1].
- Cuocere la torta di mele per 30 minuti a fuoco medio-basso.
- Controllare che la torta di mele sia cotta.

● Pasta gratinata

Ingredienti

200 g	Pasta (secca)
200 ml	Panna
150 g	Prosciutto cotto (tagliato a pezzetti)
100 g	Formaggio (grattugiato)
2	Cipolle (a dadini)
2 spicchi	Aglio (tritato)
Opzionale	Erbe (tritate)
	Sale e pepe
	Burro

Preparazione

- Cuocere la pasta al dente secondo le istruzioni della confezione.
- Soffriggere le cipolle, l'aglio e il prosciutto cotto in una padella. Mettere della panna in padella e portare brevemente a ebollizione. Condire la salsa con sale e pepe.
- Opzionale: Mettere le erbe nella salsa.
- Ingrassare l'interno della teglia da forno in acciaio [4] con del burro.
- Mettere la pasta nella teglia da forno in acciaio [4].
- Versare la salsa sulla pasta e cospargere il formaggio.
- Coprire il prodotto con il coperchio [1].
- Cuocere la pasta gratinata per 15-20 minuti a fuoco basso, finché il formaggio non sarà fuso e dorato.

● Ali di pollo al barbecue

Ingredienti

1 kg	Ali di pollo
120 ml	Salsa barbecue

Preparazione

1. Mettere le ali di pollo e la salsa barbecue in una ciotola. Mescolare bene per ricoprire le ali di pollo con la salsa.
2. Mettere le ali di pollo nella teglia da forno in acciaio **4**.
3. Coprire il prodotto con il coperchio **1**.
4. Cuocere le ali di pollo per 35 minuti a fuoco medio. Girare le ali di pollo di tanto in tanto in modo che si cuociano uniformemente.
5. Controllare che le ali di pollo siano ben cotte.
6. Opzionale: Dopo aver girato, glassare le ali di pollo con altra salsa.
7. Si consiglia di servire le ali di pollo con un'insalata e una salsa ranch.

● Pulizia

⚠ CAUTELA! Lasciar raffreddare sempre il prodotto prima della pulizia.

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto.
- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.

1. Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo: Pulire il prodotto con acqua calda e un detergente delicato.
2. Se necessario, mettere a mollo il prodotto in acqua calda e un detergente delicato.
3. Asciugare il prodotto con cura.

● Conservazione

- Prima di conservare: Pulire il prodotto (vedi "Pulizia").
- Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ben ventilato.

● Smaltimento

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

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



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

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

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

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

● Gestione dei casi in garanzia

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 446162_2307) 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

Bevezető	Oldal	66
Rendeltetésszerű használat	Oldal	66
A csomagolás tartalma	Oldal	66
Alkatrészlista	Oldal	66
Műszaki adatok	Oldal	66
Biztonsági utasítások	Oldal	66
Első használat	Oldal	67
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal	67
Alkalmazás	Oldal	67
Élelmiszerek sütése	Oldal	67
Élelmiszerek felmelegítése/párolása	Oldal	67
Receptek	Oldal	68
Almás pite	Oldal	68
Csőben sült tészta	Oldal	68
BBQ csirkeszárnyak	Oldal	68
Tisztítás	Oldal	69
Tárolás	Oldal	69
Mentesítés	Oldal	69
Garancia	Oldal	69
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	69
Szerviz	Oldal	70

KEMPING KEMENCEKÉSZLET

● 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.

● Rendeltetésszerű használat

- A termék sütésre, főzésre, újramelegítésre vagy párolásra szolgál főzőlapon történő használatra.
- A termék csak az alábbi típusú főzőlapokon használható:
 - Gáztűzhely
 - Elektromos főzőlap
 - Halogén főzőlap
 - Üvegkerámia főzőlap
- A termék indukciós főzőlapon használható.
- Minden más használati mód, illetve a termék módosítása tilos, és személyi sérülést és a termék károsodását eredményezheti.
- A gyártó nem vállal felelősséget a termék rendeltetéstől eltérő használatából adódó károkért.
- A termék kizárólag magánháztartásokban használható.
- A termék üzleti használatra nem alkalmas.

● A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. Használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

- 1 Fedő
- 1 Szilikon sütőforma
- 1 Rozsdamentes acél rács
- 1 Acél sütőforma
- 1 Rozsdamentes acél tálca
- 1 Rövid útmutató

● Alkatrészlista

Elolvásás előtt hajtogassa ki az ábrákat tartalmazó oldalt és ismerkedjen meg a termék funkcióival.

(A ábra)

- 1 Fedő
- 2 Szilikon sütőforma
- 3 Rozsdamentes acél rács
- 4 Acél sütőforma
- 5 Rozsdamentes acél tálca

● Műszaki adatok

Talpátmérő:	180 mm
Méreték (Ø × M):	318 mm × 156 mm



Biztonsági utasítások

ŐRIZZE MEG A BIZTONSÁGI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁSOKAT KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

- Használat közben a termék rendkívül forró. Saját védelme érdekében használjon edényfogó ruhát vagy sütőkesztyűt. A kesztyűnek meg kell felelnie a II. hővédelmi kategória (pl. DIN EN 407) követelményeinek.
- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a terméken.
- Ne vágjon a termék felületén és ne karcolja meg. Ellenkező esetben a termék károsodhat.
- Ismerkedjen meg tűzhelye helyes használatával.
- A termék mikrohullámú sütőben nem használható.
- A terméket sütőben nem használható.
- Ha a terméket gáztűzhelyen használja, gondoskodjon annak biztos állásáról.
- A termék mosogatógépben nem mosható.
- A termék hő hatására deformálódhat. Amint a termék lehűlt, visszanyeri eredeti formáját.
- A forró terméket soha ne merítse hideg vízbe. A hőmérsékleti különbség következtében a termék megsérülhet. Ne töltsé fel hideg vízzel a forró terméket, hogy elkerülje annak deformálódását.
- Tisztítás előtt hagyja a forró olajat szobahőmérsékletre lehűlni.

- **Vigyázat:** A fagyasztott élelmiszereken lévő jégkristályok miatt a forró olaj fröcsöghet.
- Ne tegyen nedvességtől csepegő húst forró zsiradékba. A forró tűzhelyre kifröccsenő zsiradékok könnyen tüzet okozhatnak.
- Ne hevítse túl a terméket, mert a bevonata megsérülhet, és ezáltal a tapadásgátló hatás gyengülhet.
- Ügyeljen arra, hogy ne essen le a termék. A termék nem törésálló. Ez kedvezőtlen hatással lehet a termék használhatóságára.
- Ne használja a terméket, ha az sérült.
- A terméket ne használja élelmiszerek nélkül.
- A magas hőmérséklet elszíneződéseket okozhat a termék felületén. Ez nem anyaghiba jele, és nincs hatással a termék minőségére vagy használhatóságára.
- **ÉLELMISZERBIZTOS!** A termék nincs hatással az élelmiszerek ízére és aromájára.
- Kerülje a magas sav és/vagy sótartalmú élelmiszereket.
- Használat során soha ne hagyja a terméket felügyelet nélkül.
- A fedő szellőzőnyílásaiából forró gőz távozik. A fedő levételekor fordítsa el az arcát.
- Kenyér vagy más olyan felduzzadásra hajlamos élelmiszerek sütésekor a terméket csak a magasságának feléig töltsen.
- Ne töltsen túl a terméket. Hagyjon a felső szélétől legalább 1,5 cm távolságot.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a fedő gombja meg van-e szorítva. Ne használja a fedőt, ha annak a gombja kilazult. Ha a fedő gombja a használat során kilazult, azonnal szorítsa meg.

● **Első használat**

● **A termék kicsomagolása és áttisztítása**

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból, és szabaduljon meg az összes csomagolóanyagtól és védőfóliától.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és a csomagolás minden alkatrészét tartalmazza (lásd „A csomagolás tartalma” c. részt).

3. Ellenőrizze, hogy a termék és minden alkatrész jó állapotban van-e. Ha sérülést vagy hibát talál, ne használja a terméket, hanem járjon el a „Garancia” c. fejezetben leírtak szerint.
4. Az első használat előtt tisztítsa meg a termék összes alkatrészét a „Tisztítás” c. részben leírtak szerint.

● **Alkalmazás**

- A fedőt [1], az acél sütőformát [4] és a rozsdamentes acél tálcát [5] mindig egyszerre használja. Ezen elemeket soha ne használja külön.

● **Élelmiszerek sütése**

1. Helyezze a rozsdamentes acél tálcát [5] egy egyenletes felületre.
2. Helyezze rá az acél sütőformát [4] a rozsdamentes acél tálcára [5].
3. **Használat a szilikon sütőformával:** Helyezze bele a szilikon sütőformát [2] az acél sütőformába [4].
Használat a szilikon sütőforma nélkül: Kenje át az acél sütőforma [4] belsejét zsiradékkal, vagy tegyen bele sütőpapírt.
4. Töltsen be az élelmiszereket a termékbe.
5. Tegye rá a termékre a fedőt [1].
6. Helyezze rá a terméket a főzőlap közepére.
7. Kapcsolja be a főzőlapot. A hőfok és a sütési idő az élelmiszerektől és a főzőlap típusától is függ.
8. Amint a sütés befejeződött, vegye le a terméket óvatosan a főzőlapról. Kapcsolja ki a főzőlapot.
9. Helyezze rá a terméket egy hőálló felületre.
10. Óvatosan vegye le a fedőt [1].
11. Óvatosan vegye ki az élelmiszereket a termékből.
12. Hagyja a terméket lehűlni.

● **Élelmiszerek felmelegítése/párolása**

1. Helyezze a rozsdamentes acél tálcát [5] egy egyenletes felületre.
2. Helyezze rá az acél sütőformát [4] a rozsdamentes acél tálcára [5].

- Élelmiszerek párolása:** Töltsön be vizet az acél sütőformába [4].
- Helyezze be a rozsdamentes acél rácsot [3] az acél sütőformába [4].
- Helyezze rá az élelmiszereket a rozsdamentes acél rácsra [3].
- Tegye rá a termékre a fedőt [1].
- Helyezze rá a terméket a főzőlap közepére.
- Kapcsolja be a főzőlapot. A hőfok és a felmelegedési/párolási idő az élelmiszerektől és a főzőlap típusától is függ.
- Amint a felmelegítés/párolás befejeződik, vegye le a terméket óvatosan a főzőlapról. Kapcsolja ki a főzőlapot.
- Helyezze rá a terméket egy hőálló felületre.
- Óvatosan vegye le a fedőt [1].
- Óvatosan vegye ki az élelmiszereket a termékből.
- Hagyja a terméket lehűlni.

● **Receptek**

● **Almás pite**

Hozzávalók

120 g	Alma (meghámozva és kis szeletekre vágva)
2	Tojás
50 g	Porcukor
20 g	Vaj (olvasztott)
100 ml	Tej (félzsíros)
100 g	Liszt
20 g	Sütőpor

Elkészítés

- Egy tálban keverje a tojásokat simára.
- Adja hozzá a lisztet és a sütőport, majd keverje össze alaposan.
- Adja hozzá a az olvasztott vajat és a porcukrot, majd keverje össze alaposan.
- Adja hozzá a tejet, majd keverje össze alaposan.
- Tegye bele a tésztába az almadarabokat.
- Rázogassa bele a tésztát a szilikon sütőformába [2].
- Tegye rá a termékre a fedőt [1].

- Süsse az almás pitét 30 percig alacsony vagy közepes hőfokon.
- Ellenőrizze, hogy az almás pite átsült-e.

● **Csőben sült tészta**

Hozzávalók

200 g	Tészta (száraz)
200 ml	Tejszín
150 g	Főtt sonka (kis darabokra vágva)
100 g	Sajt (reszelt)
2	Hagyma (finomra felkockázva)
2 gerezd	Fokhagyma (felaprítva)
Opcionális	Zöldfűszer (felaprítva)
	Só és bors
	Vaj

Elkészítés

- Főzze meg a tésztát félpuhára (al dente) a csomagolásán található utasítás szerint.
- Egy serpenyőben pirítsa meg a hagymát, a fokhagymát és a sonkát. Öntse bele a serpenyőbe a tejszínt, és hagyja kicsit felforrni. Fűszerezze meg a szószot sóval és borssal.
- Opcionális: Tegyen a szószhoz zöldfűszereket.
- Vajazza ki az acél sütőforma [4] belsejét.
- Tölts be a tésztát az acél sütőformába [4].
- Öntse rá a szószot a tésztára, majd szórja meg a tetejét reszelt sajttal.
- Tegye rá a termékre a fedőt [1].
- Süsse a csőben sült tésztát 15-20 percig alacsony hőfokon, amíg a sajt meg nem olvadt és aranybarnára nem sül.

● **BBQ csirkeszárnyak**

Hozzávalók

1 kg	Csirkeszárny
120 ml	Barbecue szósz

Elkészítés

- Tegye bele a csirkeszárnyakat és a barbecue szószot egy tálba. Alaposan rázza össze, hogy a szósz bevonja a csirkeszárnyakat.
- Tegye bele a csirkeszárnyakat az acél sütőformába [4].

3. Tegye rá a termékre a fedőt **1**.
4. Süsse a csirkeszárnyakat 35 percig közepes hőfokon. Néha fordítsa meg a csirkeszárnyakat, hogy azok egyenletesen átsüljenek.
5. Ellenőrizze, hogy a csirkeszárnyak jól átsültek-e.
6. Opcionális: Megfordítás után még kenje át a csirkeszárnyakat némi szósszal.
7. A csirkeszárnyakat tálalhatja salátával és mártogatós szósszal.

● **Tisztítás**

⚠ VIGYÁZAT! Tisztítás előtt hagyja a terméket lehűlni.

- A termék tisztításához ne használjon maró anyagokat, durva tisztítószeret vagy kemény keféket.
 - A termék mosogatógépben nem mosható.
1. Az első használat előtt és minden használat után: Tisztítsa meg a terméket meleg vízzel és kímélő mosogatószerrel.
 2. Ha szükséges, áztassa a terméket kímélő mosogatószeres meleg vízbe.
 3. Gondosan szárítsa meg a terméket.

● **Tárolás**

- Tárolás előtt: Tisztítsa meg a terméket (lásd a „Tisztítás” c. részt).
- Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- A terméket hűvös, száraz, jól szellőző helyen tárolja.

● **Mentesítés**

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



● **Garancia**

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

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

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

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

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

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 446162_2307) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (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**



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11237

Version: 01/2024

IAN 446162_2307

