



MINI-BACKOFEN / MINI OVEN / MINI-FOUR SGB 1200 F1

(DE) (AT) (CH)

MINI-BACKOFEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

MINI OVEN

Operation and safety notes

(FR) (BE)

MINI-FOUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

MINI-OVEN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z FUNKCJĄ GRILLA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

TRŮBA NA GRILOVÁNÍ A PEČENÍ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

AUTOMAT NA PEČENIE A GRILOVANIE

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

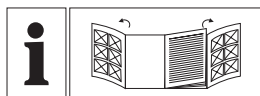
MINI HORNO

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

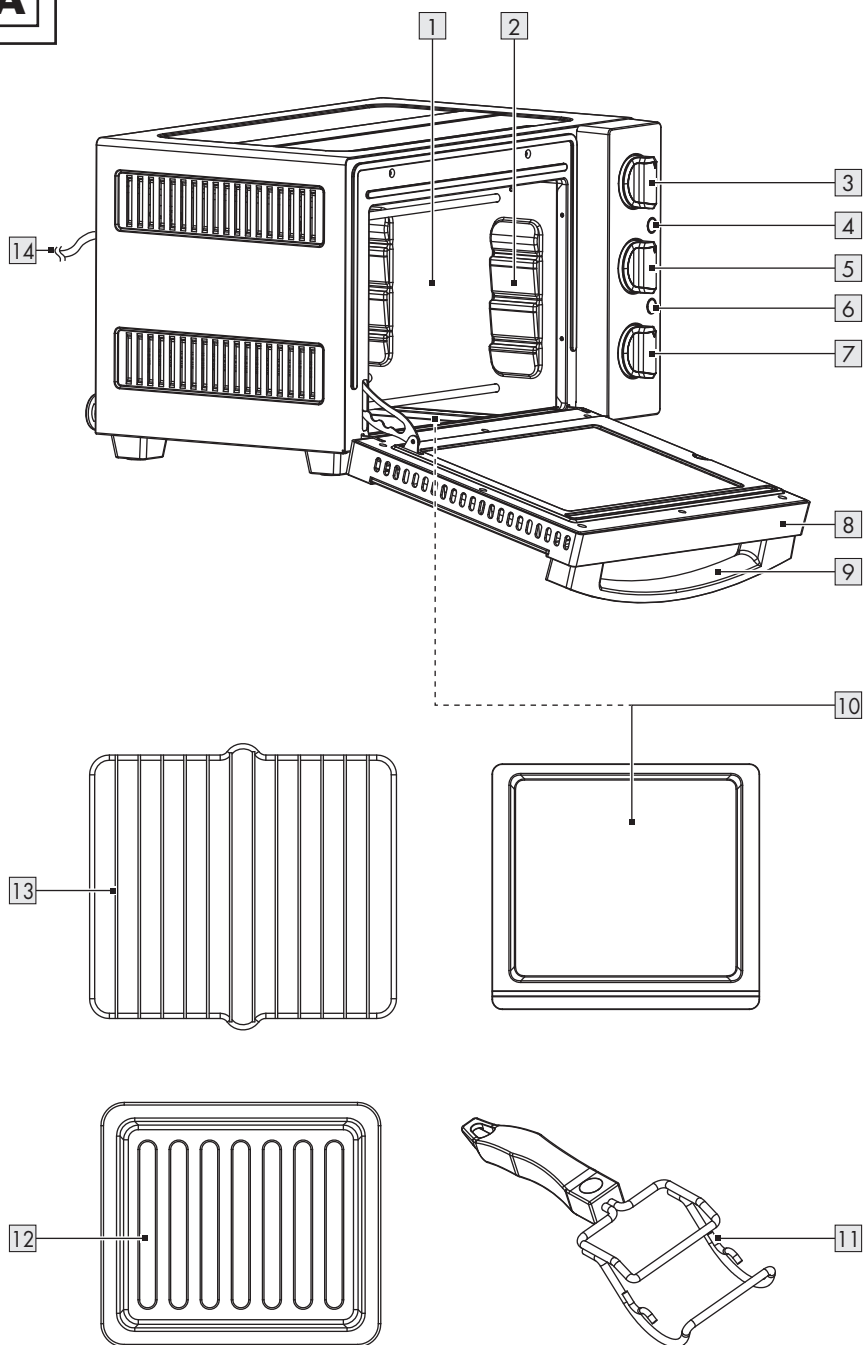
MINI-BAGEOVN

Brugs- og sikkerhedsanvisninger



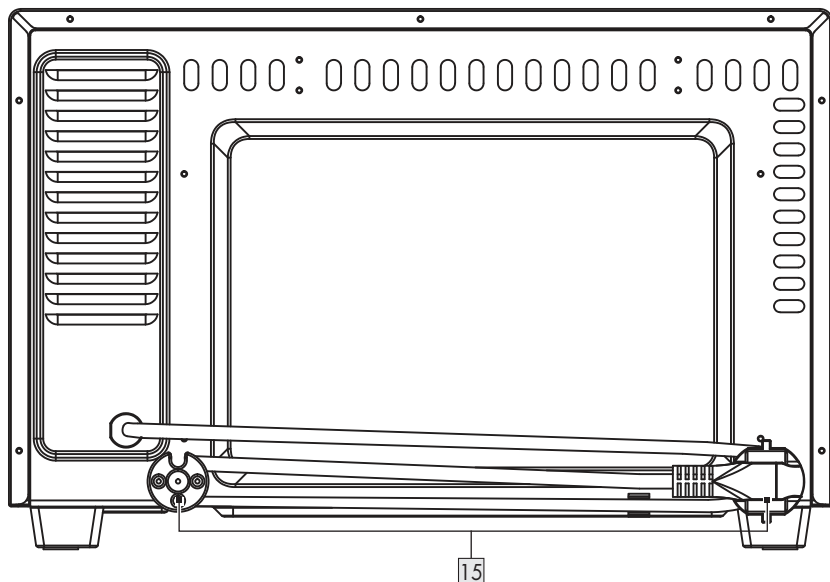
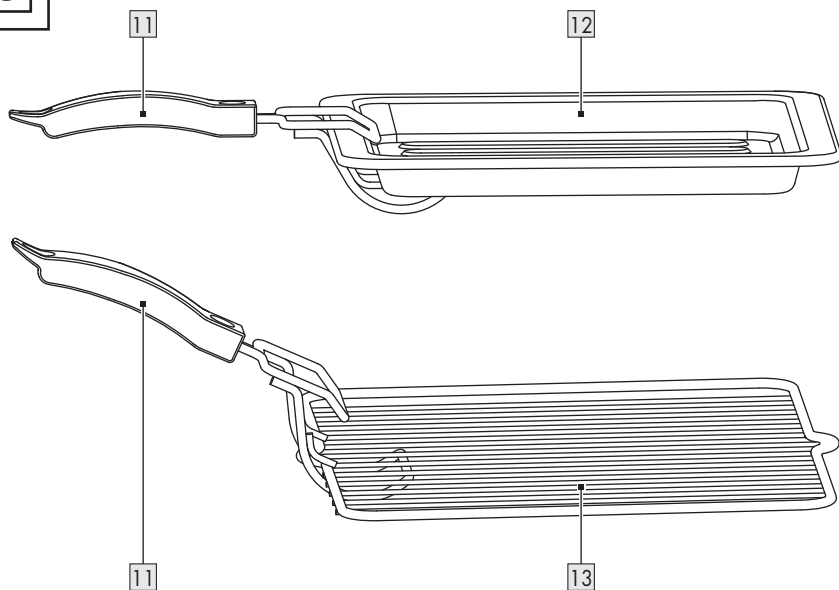
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	20
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	35
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	51
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	66
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	81
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	96
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	111
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	126

A

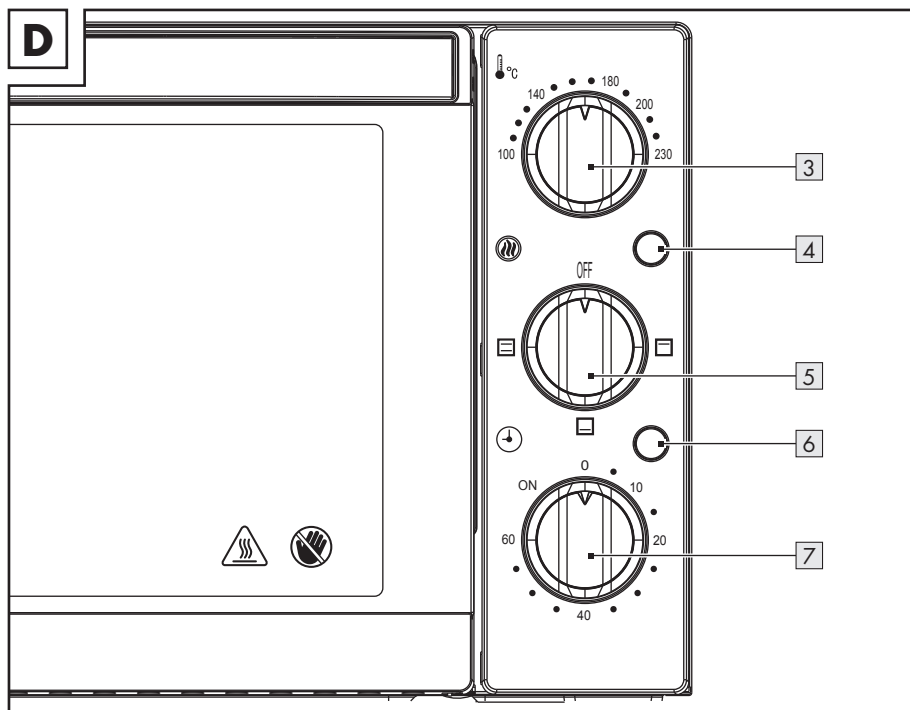


B

HG06349

**C**

D



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Teilebeschreibung	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Sicherheitshinweise	Seite	7
Vor der ersten Verwendung	Seite	11
Bedienung	Seite	12
Zubehör	Seite	12
Garen und Grillen	Seite	12
Ausschalten	Seite	13
Rezepte	Seite	13
Gebackenes Lachsfilet	Seite	13
Roastbeef	Seite	13
Gebratene Hähnchenbrust	Seite	14
Gebratene Hühnerflügel mit schwarzem Pfeffer	Seite	14
Gebackene Knoblauchbuttergarnelen	Seite	15
Rosmarinkartoffeln	Seite	15
Gebratenes Lammkotelett	Seite	15
Überbackene Spaghetti mit Tomatensoße	Seite	16
Gebratener Spargel	Seite	16
Tiefkühl-Pizza backen	Seite	17
Reinigung und Pflege	Seite	17
Lagerung	Seite	18
Entsorgung	Seite	18
Garantie	Seite	18

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

	GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.		Wechselstrom / -spannung
		Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.		Dieses Produkt ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.
			Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
			Warnung – Die Oberfläche kann während des Gebrauchs heiß werden!
	ACHTUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Achtung“ zeigt die Gefahr einer möglichen Sachbeschädigung an.		Lebensmittelecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.		GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Berühren Sie die Glastür während des Betriebs nicht, da sie sehr heiß werden kann. Berühren Sie die Glastür nach dem Betrieb erst, wenn sie vollständig abgekühlt ist.

MINI-BACKOFEN

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts.

Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist zum Grillen und Backen von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie es für keine anderen Zwecke.

Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche oder medizinische Zwecke vorgesehen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● 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.

- 1x Mini-Backofen
- 1x Krümelblech
- 1x Zange
- 1x Backblech
- 1x Grillrost
- 1x Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

- 1 Garraum
- 2 Einschubebenen
- 3 Thermostat
- 4 Temperaturkontrollleuchte
- 5 Betriebsartenschalter
- 6 Kontrollleuchte
- 7 Timer
- 8 Tür
- 9 Griff
- 10 Krümelblech
- 11 Zange
- 12 Backblech
- 13 Grillrost
- 14 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 15 Aufwicklung für die Anschlussleitung

● Technische Daten

Nennspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
Schutzklasse:	I
Temperaturbereich:	100 bis 230 °C
Garraumvolumen:	ca. 15 Liter
Zertifizierung:	GS (TÜV Rheinland)



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITSHINWEISEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

WARNUNG!

LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt ein Erstickungsrisiko dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder immer vom Verpackungsmaterial fern. Das Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Die Tür oder die äußere Oberfläche können heiß werden, wenn das Produkt in Betrieb ist.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

-  **WARNUNG!** Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

Elektrische Sicherheit

GEFAHR! Stromschlag- risiko!

Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren.

Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

GEFAHR! Stromschlag- risiko!

Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

GEFAHR! Stromschlag- risiko!

Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.

- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko!

Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.

- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.

- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe und die mitgelieferte Zange, wenn Sie mit heißem Zubehör hantieren.
- Betreiben Sie das Produkt niemals ohne eingesetztes Krümelblech. Dies verhindert eine direkte Verschmutzung des Garraums und erleichtert die Pflege und Instandhaltung des Produkts.



GEFAHR! Verbrennungsrisiko!

Berühren Sie die Glastür während des Betriebs nicht, da sie sehr heiß werden kann. Berühren Sie die Glastür nach dem Betrieb erst, wenn sie vollständig abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG! Verletzungsrisiko!

- Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
 - Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
 - Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.
 - Verwenden Sie zur Reinigung des Ofentürglases keine scharfen Scheuermittel, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.
 - Verwenden Sie niemals Dampfreiniger zur Reinigung.

● **Vor der ersten Verwendung**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
- Vor der ersten Verwendung: Betreiben Sie das Produkt ohne jeglichen Inhalt, damit eventuelle Produktionsrückstände verdampfen.
 - Stellen Sie das Produkt auf eine ebene Fläche, die mindestens 15 cm Abstand zu Wänden für die Be- und Entlüftung lässt.
 - Entnehmen Sie jegliches Zubehör aus dem Garraum **1**. Entfernen Sie gröbere Verschmutzungen und verbleibende Verpackungsreste. Wischen Sie den Garraum mit einem sauberen und trockenen Tuch aus.
 - Schließen Sie die Tür **8**.
 - Verbinden Sie den Netzstecker **14** mit einer geeigneten Steckdose.
- Schlagen Sie für die folgenden Schritte im Kapitel „Bedienung“ nach.
 - Stellen Sie den Betriebsartenschalter **5** auf **□** (Ober- und Unterhitze).
 - Stellen Sie das Thermostat **3** auf 230 °C.
 - Stellen Sie den Timer **7** auf 20 Minuten. Die Kontrollleuchte **6** schaltet sich ein. Eventuelle Rückstände werden verdampft. Dies ist normal und unbedenklich.
 - Die Temperaturkontrollleuchte **4** leuchtet auf, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur wieder abfällt, erlischt die Temperaturkontrollleuchte.
 - Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist: Lassen Sie das Produkt 10 Minuten lang abkühlen.
- Ziehen Sie den Netzstecker **14** aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe „Reinigung und Pflege“).

● Bedienung

● Zubehör

Krümbleblech

⚠ ACHTUNG! Das Krümbleblech **10** schützt den Boden des Garraums **1** vor groben Verschmutzungen und erleichtert die Reinigung.
Verwenden Sie das Produkt ausschließlich mit eingesetztem Krümbleblech.

- Halten Sie das Krümbleblech **10** an der erweiterten Griffkante. Schieben Sie das Krümbleblech am Produktboden (unter den unteren Heizelementen) bis zum Anschlag nach hinten.

Backblech

- Das Backblech **12** dient zum Garen von Speisen ohne Verwendung von Behältern.
- Verwenden Sie Aluminiumfolie und Backpapier, damit die Speisen nicht anbrennen und die Reinigung vereinfacht wird.

Grillrost

- Verwenden Sie den Grillrost **13**:
 - Wenn Sie größere Speisen grillen wollen.
 - Wenn Sie die Speisen in einem separaten Behälter garen.

ⓘ HINWEIS: Bei besonders fettigem oder saftigem Grillgut: Setzen Sie das Backblech **12** unter dem Grillrost **13** als Auffangschale ein.

Zange

Die Zange **11** dient zum sicheren Hantieren mit dem Backblech **12** und dem Grillrost **13**, wenn diese noch heiß sind (siehe Abb. C).

- Halten Sie die Zange **11** leicht nach unten geneigt.
- Haken Sie die Zange **11** in den Rand des Backblechs **12** oder des Grillrosts **13** ein.

⚠ ACHTUNG! Beim Grillrost **13** müssen zusätzlich die kleinen Haken der Zange **11** von oben in das Gitter fassen.

- Neigen Sie die Zange **11** vorsichtig in Richtung der Waagerechten.
- Prüfen Sie, ob die Zange **11** fest sitzt. Bewegen Sie das Backblech **12** oder den Grillrost **13**.

● Garen und Grillen

(siehe Abb. D)

- Drehen Sie das Thermostat **3** auf die gewünschte Gartemperatur.
- Wählen Sie mit dem Betriebsartenschalter **5** die gewünschte Betriebsart aus:

Stellung	Betriebsart
OFF	Aus Die Heizelemente sind ausgeschaltet.
	Oberhitze Nur die oberen Heizelemente werden eingeschaltet.
	Unterhitze Nur die unteren Heizelemente werden eingeschaltet.
	Ober- und Unterhitze Die oberen und die unteren Heizelemente werden eingeschaltet.

- Stellen Sie den Timer **7** auf die gewünschte Garzeit ein (max. 60 Minuten). Der Timer lässt sich, ausgehend von der **0**-Position, in beide Richtungen drehen.

Richtung	Garzeit
Begrenzte Garzeit	
Im Uhrzeigersinn	Das Produkt schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.
Gegen den Uhrzeigersinn	Unbegrenzte Garzeit Das Produkt schaltet sich nicht automatisch aus.
Richtung ON -Position	

- Sobald der Timer **7** eingestellt wurde, schaltet sich das Produkt automatisch ein.

① HINWEISE:

- Solange das Produkt eingeschaltet ist, leuchtet die Kontrollleuchte **6**.
- Die Temperaturkontrollleuchte **4** leuchtet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur wieder abfällt, erlischt die Temperaturkontrollleuchte.
- Falls notwendig, das Produkt ca. 10 Minuten lang auf die gewünschte Temperatur vorheizen, bis die Temperaturkontrollleuchte **4** leuchtet.
- Sie können nachträglich die eingestellte Garzeit jederzeit durch Drehen des Timers **7** ändern.

● Ausschalten

- Drehen Sie den Timer **7** auf die Position **0**.
- Wenn das Produkt ausgeschaltet wird:
 - Ertönt ein Signal.
 - Erlischt die Kontrollleuchte **6**.

● Rezepte

- ① HINWEIS:** Die Menge der Inhaltsstoffe dient nur als Referenz. Sie kann nach persönlichen Wünschen angepasst werden.

● Gebackenes Lachsfilet

 55–70 Min.

 x 2

Zutaten

550 g Lachsfilet
 3 EL Pflanzenöl
 1 TL Thymianblätter (gehackt)
 1 Prise Salz
 1 Prise Pfeffer
 ½ Zitrone (optional)

Zubereitung

- Das Produkt 10 Minuten lang mit 200 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
- Den Lachs in einem Behälter mit Öl, Thymianblättern, Salz und Pfeffer marinieren.

- Den Lachs (mit Haut nach oben) auf einen großen Zuschnitt Aluminiumfolie legen. Die Folie um den Lachs wickeln, um ihn zu bedecken.
- Den mit Folie umwickelten Lachs auf das Backblech **12** legen. Das Backblech in die mittlere Einschubebene des Garraums **1** schieben. 30 Minuten lang backen.
- Das Backblech **12** herausnehmen. Die Folienumwicklung öffnen.
- Das Backblech **12** mit dem Lachs auf der Folie zurück in die mittlere Einschubebene des Garraums **1** schieben. Etwa 15 Minuten lang grillen.
- **Optional:** Vor dem Servieren Zitronensaft über dem Lachs ausdrücken.

● Roastbeef

 120–200 Min.

 x 4

Zutaten

1 kg Rinderlende
 1 TL Salz
 1 TL Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
 2 EL Pflanzenöl
 200 g Mini-Kartoffeln (gewaschen und geviertelt)
 2 Möhren (gewaschen und gehackt)
 1 Zwiebel (gewaschen und gehackt)
 1 Knolle Knoblauch (geschält)
 ¼ Bund Thymian
 ¼ Bund Rosmarin

Zubereitung des Roastbeefs

- Das Rindfleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Das Rindfleisch bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten lang ruhen lassen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
- Das Produkt 10 Minuten lang mit 200 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
- Das Backblech **12** mit Aluminiumfolie bedecken.

- Das Pflanzenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Kurz bevor das Öl raucht: Rindfleisch zugeben. Das Rindfleisch etwa 5 bis 10 Minuten lang kochen und dabei wenden, bis es braun wird. Das Rindfleisch von der Pfanne auf einen Teller legen. Das restliche Öl in der Pfanne belassen.
- Mini-Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben. Etwa 10 Minuten lang bei mittlerer Hitze braten. Alle Zutaten zusammen mit dem Öl auf das Backblech [12] geben.
- Das Rindfleisch auf das auf dem Backblech [12] liegende Gemüse legen.
- Das Backblech [12] etwa 40–100 Minuten lang in die mittlere Einschubebene des Garraums [1] schieben (Kochzeiten sind abhängig von der gewünschten Garstufe. Die Kochzeiten können je nach Größe und Form des Fleischstücks variieren).

Garstufe	Kochzeit
Rosa	40–55 Minuten
Halbrosa	60–80 Minuten
Durchgebraten	80–100 Minuten

- Das Rindfleisch und das Gemüse auf einen Servierteller geben.

Optional: Instant-Soßenmischung für Rindfleisch

- Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Instant-Soßenmischung.

● Gebratene Hähnchenbrust

 130–140 Min.

 x 4

Zutaten

4	Hähnchenbrüste (je ca. 160 g)
1 EL	Olivenöl
1 TL	Paprikapulver
¼ TL	Knoblauchpulver
¼ TL	Brauner Zucker
¼ TL	Salz
¼ TL	Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Die Hähnchenbrust mit allen Zutaten in einem Behälter marinieren. Den Behälter abdecken und mindestens 1 Stunde lang im Kühlschrank aufbewahren.
- Das Produkt 10 Minuten lang mit 200 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
- Das Backblech [12] mit Aluminiumfolie bedecken.
- Die marinierte Hähnchenbrust auf das Backblech [12] legen. Das Backblech in die mittlere Einschubebene des Garraums [1] schieben. Etwa 20 Minuten lang backen.
- Backblech [12] aus dem Garraum [1] nehmen.
- Die Hähnchenbrust wenden. Backblech [12] in den Garraum [1] zurückschieben. 35–45 Minuten backen, bis alles gar ist.

● Gebratene Hühnerflügel mit schwarzem Pfeffer

 110–130 Min.

 x 2

Zutaten

8	Hühnerflügel mit Mittelgelenk
1 TL	Schwarzer Pfeffer
1 TL	Kreuzkümmelpulver
1 TL	Salz
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

- Die Hühnerflügel mit allen Zutaten in einem Behälter marinieren. Den Behälter abdecken und mindestens 1 Stunde lang im Kühlschrank aufbewahren.
- Das Backblech [12] mit Aluminiumfolie bedecken. Das Backblech in die untere Einschubebene des Garraums [1] schieben.
- Das Produkt 10 Minuten lang mit 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
- Die Hühnerflügel auf den Grillrost [13] legen. Den Grillrost in die mittlere Einschubebene des Garraums [1] schieben. 20 Minuten lang backen.
- Den Grillrost [13] herausnehmen. Die Hühnerflügel auf die andere Seite wenden. Weitere 15–25 Minuten lang backen, bis alles gar ist.

● Gebackene Knoblauchbuttergarnelen

 30–45 Min.

 x 3

Zutaten

300 g	Große Garnelen (ca. 6–9 Stück, frisch oder aufgetaut, rohe Garnelen mit ganzer Schale)
5 EL	Butter (geschmolzen)
½ Knolle	Knoblauch (geschält und fein gehackt)
¼ Bund	Frische Petersilie (fein gehackt)
1 Prise	Schwarzer Pfeffer (optional)
1 Prise	Salz (optional)
½	Zitrone (optional)

Zubereitung

- Den Grillrost **13** in die mittlere Einschubebene des Garraums **1** schieben.
- Das Produkt 10 Minuten lang mit 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
- Die geschmolzene Butter in eine Auflaufform füllen (passen Sie die Buttermenge entsprechend der Größe der Auflaufform und der Garnelen an). Garnelen, frische Petersilie und Knoblauch hinzugeben.
- Die Auflaufform auf den Grillrost **13** im Garraum **1** stellen.
- 20 Minuten lang (abhängig von der Größe der Garnelen) backen, bis alles gut gekocht ist.
- **Optional:** Vor dem Servieren mit Salz, schwarzem Pfeffer und Zitronensaft würzen.

● Rosmarinkartoffeln

 60–75 Min.

 x 3

Zutaten

450 g	Mini-Kartoffeln (gewaschen und halbiert oder geviertelt)
2–3 EL	Olivöl
½ Bund	Rosmarin (fein gehackt)
1 TL	Salz
1 TL	Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Das Produkt 10 Minuten lang mit 200 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
- Mini-Kartoffeln, Olivenöl, Rosmarin, Salz und schwarzen Pfeffer in eine mittelgroße Schüssel geben. Gut mischen, um die Kartoffeln mit allen anderen Zutaten zu benetzen.
- Das Backblech **12** mit Aluminiumfolie bedecken.
- Die Kartoffeln auf das Backblech **12** legen.
- Das Backblech in die mittlere Einschubebene des Garraums **1** schieben.
- Die Kartoffeln 45–60 Minuten lang (abhängig von der Größe der Kartoffeln) braten und dabei gelegentlich umdrehen, bis sie knusprig goldbraun sind.

● Gebratenes Lammkotelett

 60–70 Min.

 x 2

Zutaten

4	Lammkoteletts
300 g	Mini-Kartoffeln (geviertelt)
150 g	Kirschtomaten
3 EL	Olivöl
1 Bund	Rosmarin (in 4 Stücke geschnitten)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

- Das Produkt 10 Minuten lang mit 200 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
- Das Backblech **12** mit Aluminiumfolie bedecken.

- Lammkoteletts und Mini-Kartoffeln auf das Backblech **12** legen. Mit Öl abschmecken. Kirschtomaten und Rosmarin hinzugeben.
- Das Backblech **12** in die mittlere Einschubebene des Garraums **1** schieben. 20 Minuten lang backen.
- Das Backblech **12** aus dem Garraum **1** herausnehmen.
- Lammkoteletts und Kartoffeln wenden. Salz und Pfeffer über die Lammkoteletts und Kartoffeln streuen.
- Das Backblech **12** in den Garraum **1** schieben. Etwa 20–30 Minuten lang (abhängig von der Größe der Lammkoteletts und Kartoffeln sowie der gewünschten Garstufe) backen.

● Überbackene Spaghetti mit Tomatensoße

 60–80 Min.

 x 3

Zutaten

250 g	Spaghetti
1 Prise	Salz
130 g	Rinderhackfleisch
1 TL	Pflanzenöl
4 Zehen	Knoblauch (geschält und fein gehackt)
500 g	Tomatensoße für Nudeln
1 EL	Zucker
125 g	Cheddar-Käse (gerieben)
125 g	Mozzarella-Käse (gerieben)

Zubereitung

- Bringen Sie einen großen Topf mit Wasser bei mittlerer bis hoher Hitze zum Kochen. Wenn das Wasser kocht, die Spaghetti und das Salz hinzugeben.
- Die Spaghetti etwa 10 Minuten lang kochen lassen (siehe Kochdauer auf der Spaghetti-Verpackung). Die Spaghetti abgießen und zur Seite stellen.
- Den Grillrost **13** in die mittlere Einschubebene des Garraums **1** schieben.
- Das Produkt 10 Minuten lang mit 200 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).

- Das Pflanzenöl in einer beschichteten Soßenpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Kurz bevor das Öl raucht: Rinderhackfleisch und Knoblauch zugeben. 3 Minuten lang braten. Das Rinderhackfleisch auf einen Teller geben und zur Seite stellen.
- Die Tomatensoße und den Zucker in eine weitere beschichtete Pfanne geben. 5 Minuten lang kochen und dabei rühren. Das Rinderhackfleisch in die Tomatensoße in der Soßenpfanne geben. 1 Minute lang kochen und gut vermengen.
- Die Hälfte der gekochten Spaghetti in eine Auflaufform geben. Darauf die Hälfte der Tomatensoße mit Rinderhackfleisch und geriebenem Käse verteilen.
- Die restlichen Spaghetti in die Auflaufform geben. Darauf die restliche Tomatensoße mit Rinderhackfleisch und geriebenem Käse verteilen.
- Die Auflaufform auf den Grillrost **13** im Garraum **1** stellen. 20–30 Minuten lang backen, bis der Käse geschmolzen und leicht goldbraun ist.

● Gebratener Spargel

 25–35 Min.

 x 2–3

Zutaten

1 Bund	Grüner Spargel (frisch)
2 EL	Olivöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

- Das Produkt 10 Minuten lang mit 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
- Das Backblech **12** mit Aluminiumfolie bedecken.
- Schneiden Sie ca. 3 cm von der trockenen Unterseite des Spargels ab. Schälen Sie die untere Hälfte jeder Spargelstange.
- Den Spargel gründlich waschen und anschließend abtrocknen. Den Spargel auf das Backblech **12** legen. Mit Öl, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

- Das Backblech **12** etwa 12–15 Minuten lang (abhängig von der Dicke des Spargels) in die mittlere Einschubebene des Garraums **1** schieben.

● Tiefkühl-Pizza backen

 30–35 Min.

 x 1–2

Zutaten

- 1 Tiefkühl-Pizza (max. 26 cm Durchmesser)

Zubereitung

- Den Grillrost **13** in die mittlere Einschubebene des Garraums **1** schieben.
- Das Produkt 10 Minuten lang vorheizen (Ober- und Unterhitze). Temperaturangaben auf der Verpackung der Tiefkühl-Pizza beachten.
- Legen Sie die Tiefkühl-Pizza ohne Verpackung auf den Grillrost **13** in den Garraum **1**.
- Etwa 20 Minuten backen. Temperaturangaben auf der Verpackung der Tiefkühl-Pizza beachten.

● Reinigung und Pflege

 **GEFAHR! Stromschlagrisiko!** Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung.

 **GEFAHR! Verbrennungsrisiko!** Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

 **WARNUNG!** Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

 **HINWEIS:** Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Garraum und Gehäuse

- Entfernen Sie das Zubehör aus dem Garraum **1**.
- Wischen Sie regelmäßig
 - das Gehäuse,
 - die Tür **8** (beidseitig) und
 - das Sichtfenster (beidseitig) mit einem feuchten Tuch ab.
- Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem angefeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu entfernen.
- Benutzen Sie keine Reinigungssprays und andere scharfe Putzmitteln, da diese Flecken, Streifen oder eine Trübung der Oberflächen hervorrufen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel.

Zubehör

- Reinigen Sie das Zubehör in einem Spülbecken.
 - Stark verschmutztes Zubehör: Lassen Sie das Zubehör vor der Reinigung eine Weile in einem Wasserbad einweichen.
-  **ACHTUNG!** Das Zubehör ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

● Lagerung

- Wickeln Sie die Anschlussleitung **14** auf die Aufwicklung für die Anschlussleitung **15**.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● Entsorgung

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



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● Garantie

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) 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

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



Warnings and symbols used	Page 21
Introduction	Page 21
Intended use	Page 22
Scope of delivery	Page 22
Description of parts	Page 22
Technical data	Page 22
Safety instructions	Page 22
Before first use	Page 26
Operation	Page 27
Accessories	Page 27
Cooking and grilling	Page 27
Switching off	Page 28
Recipes	Page 28
Baked salmon fillet	Page 28
Roast beef	Page 28
Roast chicken breast	Page 29
Roasted chicken wings with black pepper	Page 29
Baked garlic butter prawns	Page 30
Rosemary potatoes	Page 30
Roasted lamb chop	Page 30
Baked spaghetti with tomato sauce	Page 31
Roasted asparagus	Page 31
Baking frozen pizza	Page 32
Cleaning and care	Page 32
Storage	Page 33
Disposal	Page 33
Warranty	Page 33

Warnings and symbols used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging:

	DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		Alternating current / voltage
		Hz	Hertz (supply frequency)
		W	Watts
	WARNING! This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		This product is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.
			Use the product in dry indoor spaces only.
	CAUTION! This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.		Danger – risk of electric shock!
			Warning – The surface is liable to get hot during use!
	ATTENTION! This symbol with the signal word "Attention" indicates a possible property damage.		Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.
	NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.		DANGER! Risk of burns! Do not touch the glass door during operation, because it can become very hot. Only touch the glass door after operation once it has completely cooled down.

MINI OVEN

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product.

They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

This product is intended for heating and baking food. Do not use it for any other purpose.

The product is designed only for use in private household and must not be used in medicinal or commercial areas.

The manufacturer is not liable to damage caused by improper 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.

- 1x Mini oven
- 1x Crumb tray
- 1x Tongs
- 1x Baking tray
- 1x Grill rack
- 1x Instruction manual

● Description of parts

- 1 Cooking chamber
- 2 Rack levels
- 3 Thermostat
- 4 Temperature control light
- 5 Mode selector switch
- 6 Indicator light
- 7 Timer
- 8 Door
- 9 Handle
- 10 Crumb tray
- 11 Tongs
- 12 Baking tray
- 13 Grill rack
- 14 Power cord with power plug
- 15 Power cord rewind

● Technical data

Nominal voltage:	220–240 V~, 50 Hz
Power consumption:	1200 W
Protection class:	I
Temperature range:	100 to 230 °C
Cooking chamber volume:	approx. 15 litres
Certification:	GS (TÜV Rheinland)



Safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, PLEASE FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material. Packaging material is not a toy.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The door or the outer surface may become hot when the product is operating.

Intended use

⚠ WARNING! Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.

Electrical safety

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.

- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

Operation

DANGER! Risk of burns!

During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.).
Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still warm.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords and extension cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.

- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Always use oven mitts and the included tongs when handling hot accessories.
- Never operate the product without inserted crumb tray. This prevents direct contamination of the cooking chamber and facilitates the care and maintenance of the product.
-  **DANGER! Risk of burns!** Do not touch the glass door during operation, because it can become very hot. Only touch the glass door after operation once it has completely cooled down.

Cleaning and care

⚠ WARNING! Risk of

injury! Disconnect the product from the power supply before cleaning and when not in use.

- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
- Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.
- Do not use abrasive cleaning agents to clean the oven door glass, as they may scratch the surface, which can lead to glass breakage.
- The product shall not be cleaned with a steam cleaner.

● **Before first use**

- Remove the packaging material. Check if all parts are complete.
- Before using the product for the first time: Operate the product empty in order to let any production residues evaporate.
 - Place the product on a flat surface that leaves at least 15 cm distance to walls to ensure ventilation.
 - Remove any accessories from the cooking chamber **1**. Remove coarse dirt and remaining packaging residue. Wipe the cooking chamber with a clean and dry cloth.
 - Close the door **8**.
 - Connect the power plug **14** with a suitable wall outlet.
- For the following steps, refer to the "Operation" chapter.
 - Set the mode selector switch **5** to the  position (upper and lower heat).
 - Set the thermostat **3** to 230 °C.
 - Set the timer **7** to 20 minutes. The indicator light **6** switches on. Residues, if any, are evaporating. This is normal and harmless.
 - The temperature control light **4** lights up as soon as the set temperature is reached. If the temperature drops again, the temperature control light goes out.
 - After the set time has elapsed: Allow the product to cool for 10 minutes.
- Disconnect the power plug **14** from the wall outlet.
- Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").

● Operation

● Accessories

Crumb tray

- ▲ **ATTENTION!** The crumb tray [10] protects the bottom of the cooking chamber [1] from coarse dirt and facilitates cleaning. Use the product only with inserted crumb tray.
- Hold the crumb tray [10] on the extended grip edge. Fully push in the crumb tray at the product's bottom (underneath the lower heating elements).

Baking tray

- The baking tray [12] is used for cooking food without separate container.
- Use aluminium foil and baking paper to prevent food from burning and facilitate cleaning.

Grill rack

- Use the grill rack [13]:
 - when you want to grill larger meals.
 - when you cook the food in a separate container.
- ① **NOTE:** For very greasy or juicy food: Insert the baking tray [12] underneath the grill rack [13] as a drip tray.

Tongs

The tongs [11] are used for the safe handling of the baking tray [12] and the grill rack [13] when they are still hot (see fig. C).

- Hold the tongs [11] slightly downwards.
 - Hook the tongs [11] into the edge of the baking tray [12] or the grill rack [13].
- ▲ **ATTENTION!** When using the grill rack [13], the small hooks of the tongs [11] must also grip from above into the grille.

- Tilt the tongs [11] carefully in the direction of the horizontal.
- Check if the tongs [11] have a tight grip. Move the baking tray [12] or the grill rack [13].

● Cooking and grilling

(see fig. D)

- Set the desired cooking temperature by rotating the thermostat [3].
- Choose the desired cooking mode with the mode selector switch [5]:

Setting	Mode
OFF	Off Heating elements off.
	Upper heat Only upper heating elements are switched on.
	Lower heat Only lower heating elements are switched on.
	Upper and lower heat Upper and lower heating elements are switched on.
■ Set the timer [7] to the desired cooking time (max. 60 minutes). Starting from the 0 position, the timer can be turned in both directions.	
Rotation direction	Cooking time
Clockwise	Limited cooking time The product switches off when the set time has elapsed.
Anti-clockwise to ON position	Unlimited cooking time The product does not switch off automatically.

- Once the timer **7** has been set, the product turns on automatically.

i **NOTES:**

- The indicator light **6** remains lit as long as the product is switched on.
- The temperature control light **4** turns on as soon as the set temperature is reached. If the set temperature drops again, the temperature control light turns off.
- If necessary, preheat the product to the desired temperature for approx. 10 minutes until temperature control light **4** turns on.
- The cooking temperature setting can be changed anytime by rotating the timer **7**.

● **Switching off**

- Rotate the timer **7** to the **0** position.
- When the product is switched off:
 - a signal tone sounds.
 - the indicator light **6** goes off.

● **Recipes**

- i** **NOTE:** The amount of ingredients is for reference only. It can be adjusted according to personal preferences.

● **Baked salmon fillet**

 55–70 min.

 x 2

Ingredients

550 g	Salmon fillet
3 tbsp	Vegetable oil
1 tsp	Thyme leaves (chopped)
1 dash	Salt
1 dash	Pepper
½	Lemon (optional)

Preparation

- Preheat the product to 200 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Marinate the salmon in a container with oil, thyme leaves, salt, and pepper.

- Transfer the salmon (with skin on top) to a big sheet of aluminium foil. Wrap the foil around the salmon to cover it.
- Transfer the wrapped salmon with foil onto the baking tray **12**. Put the baking tray into the cooking chamber **1** at middle rack level. Bake for about 30 minutes.
- Take out the baking tray **12**. Open the foil wrap.
- Return the baking tray **12** with the salmon on the foil into the cooking chamber **1** at middle rack level. Broil for about 15 minutes.
- **Optional:** Before serving, squeeze the lemon juice on the salmon.

● **Roast beef**

 120–200 min.

 x 4

Ingredients

1 kg	Sirloin of beef
1 tsp	Salt
1 tsp	Black pepper (freshly ground)
2 tbsp	Vegetable oil
200 g	Baby potatoes (washed and cut into quarters)
2	Carrots (washed and chopped)
1	Onion (washed and chopped)
1 bulb	Garlic (peeled)
¼ bunch	Thyme
¼ bunch	Rosemary

Preparation for the roast beef

- Take the beef out of the fridge. Let the beef rest at room temperature for about 30 minutes. Season with salt and black pepper.
- Preheat the product to 200 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Cover the baking tray **12** with aluminium foil.

- Heat the vegetable oil in a skillet at medium-high heat. When the oil is about to smoke, add the beef. Cook and flip the beef for 5 to 10 minutes until it turns brown. Transfer the beef from the skillet to a plate. Keep the remaining oil in the skillet.
- Put the baby potatoes, carrots, onions, garlic, thyme, and rosemary in the skillet. Fry for 10 minutes at medium heat. Transfer all these ingredients to the baking tray **12**, including the oil.
- Put the beef on top of the vegetables on the baking tray **12**.
- Put the baking tray **12** into the cooking chamber **1** at middle rack level for about 40–100 minutes (Cooking times are depending on the desired degree of doneness. Cooking times may vary, depending on the size and shape of the beef cut).

Doneness	Cooking time
Medium	40–55 minutes
Medium well	60–80 minutes
Well done	80–100 minutes

- Transfer the beef and the vegetables to a serving plate.

Optional: Instant gravy mix for beef

- Refer to the cooking instructions on the packaging of your purchase.

● Roast chicken breast

 130–140 min.

 x 4

Ingredients

4	Chicken breasts (approx. 160 g each)
1 tbsp	Olive oil
1 tsp	Paprika powder
¼ tsp	Garlic powder
¼ tsp	Brown sugar
¼ tsp	Salt
¼ tsp	Black pepper

Preparation

- Marinate the chicken breasts with all ingredients in a container. Cover the container and keep it in the fridge for at least 1 hour.
- Preheat the product to 200 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Cover the baking tray **12** with aluminium foil.
- Put the marinated chicken breast onto the baking tray **12**. Put the baking tray into the cooking chamber **1** at middle rack level. Bake for about 20 minutes.
- Take out the baking tray **12** from the cooking chamber **1**.
- Turn the chicken breasts over to the other side. Return the baking tray **12** into the cooking chamber **1**. Bake for 35–45 minutes until fully cooked.

● Roasted chicken wings with black pepper

 110–130 min.

 x 2

Ingredients

8	Mid-joint chicken wings
1 tsp	Black pepper
1 tsp	Cumin powder
1 tsp	Salt
1 tbsp	Olive oil

Preparation

- Marinate the chicken wings with all ingredients in a container. Cover the container and keep it in the fridge for at least 1 hour.
- Cover the baking tray **12** with aluminium foil. Put the baking tray into the cooking chamber **1** at lower rack level.
- Preheat the product to 180 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Put the chicken wings onto the grill rack **13**. Put the grill rack into the cooking chamber **1** at middle rack level. Bake for 20 minutes.
- Take out the grill rack **13**. Turn the chicken wings over to the other side. Bake for another 15–25 minutes until fully cooked.

● Baked garlic butter prawns

 30–45 min.

 x 3

Ingredients

300 g	Big prawns (approx. 6–9 pieces, fresh or unfrozen, whole shell-on raw prawns)
5 tbsp	Butter (melted)
½ bulb	Garlic (peeled and finely chopped)
¼ bunch	Fresh parsley (finely chopped)
1 dash	Black pepper (optional)
1 dash	Salt (optional)
½	Lemon (optional)

Preparation

- Put the grill rack **[13]** into the cooking chamber **[1]** at middle rack level.
- Preheat the product to 180 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Fill the melted butter into a baking dish (adjust the amount of butter according to the size of the baking dish and the prawns). Add prawns, fresh parsley, and garlic.
- Transfer the baking dish onto the grill rack **[13]** in the cooking chamber **[1]**.
- Bake for about 20 minutes until well cooked (depending on the size of the prawns).
- **Optional:** Before serving, season with salt, black pepper, and lemon juice.

● Rosemary potatoes

 60–75 min.

 x 3

Ingredients

450 g	Baby potatoes (washed and cut into halves or quarters)
2–3 tbsp	Olive oil
½ bunch	Rosemary (finely chopped)
1 tsp	Salt
1 tsp	Black pepper

Preparation

- Preheat the product to 200 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Put the baby potatoes, olive oil, rosemary, salt, and black pepper into a medium-sized bowl. Mix well to coat the potatoes with all other ingredients.
- Cover the baking tray **[12]** with aluminium foil.
- Transfer the potatoes to the baking tray **[12]**.
- Put the baking tray into the cooking chamber **[1]** at middle rack level.
- Roast the potatoes while flipping them occasionally for 45–60 minutes until crispy golden brown (depending on the size of the potatoes).

● Roasted lamb chop

 60–70 min.

 x 2

Ingredients

4	Lamb chops
300 g	Baby potatoes (cut into quarters)
150 g	Cherry tomatoes
3 tbsp	Olive oil
1 bunch	Rosemary (cut into 4 pieces)
1 dash	Pepper
1 dash	Salt

Preparation

- Preheat the product to 200 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Cover the baking tray **[12]** with aluminium foil.

- Transfer the lamb chops and baby potatoes onto the baking tray **12**. Season with oil. Add the cherry tomatoes and rosemary.
- Put the baking tray **12** into the cooking chamber **1** at middle rack level. Bake for 20 minutes.
- Take out the baking tray **12** from the cooking chamber **1**.
- Turn the lamb chops and potatoes over to the other side. Sprinkle the salt and pepper over the lamb chops and potatoes.
- Put the baking tray **12** into the cooking chamber **1**. Bake for about 20–30 minutes (depending on the size of the lamb chops and potatoes and the desired degree of doneness).

● Baked spaghetti with tomato sauce

 60–80 min.

 x 3

Ingredients

250 g	Spaghetti
1 dash	Salt
130 g	Minced beef
1 tsp	Vegetable oil
4 cloves	Garlic (peeled and finely chopped)
500 g	Tomato pasta sauce
1 tbsp	Sugar
125 g	Cheddar cheese (shredded)
125 g	Mozzarella cheese (shredded)

Preparation

- Bring a large pot of water to a boil at medium-high heat. When the water is boiling, add the spaghetti and the salt.
- Let spaghetti cook for about 10 minutes (refer to the cooking time on the packaging of the spaghetti). Drain the spaghetti and set them aside.
- Put the grill rack **13** into the cooking chamber **1** at middle rack level.
- Preheat the product to 200 °C for 10 minutes (upper and lower heat).

- Heat the vegetable oil in a non-stick sauce pan over medium heat. When the oil is just about to smoke, add the garlic and minced beef. Fry for 3 minutes. Transfer the minced beef to a plate and set it aside.
- Put the tomato pasta sauce and sugar into another non-stick sauce pan. Cook and stir for 5 minutes. Add the minced beef to the tomato pasta sauce in the sauce pan. Cook for 1 minute and mix well.
- Put half of the cooked spaghetti into a baking dish. Top with half portion of the tomato pasta sauce with minced beef and shredded cheese.
- Put the remaining spaghetti into the baking dish. Top with the remaining tomato pasta sauce with minced beef and shredded cheese.
- Put the baking dish onto the grill rack **13** in the cooking chamber **1**. Bake for 20–30 minutes until the cheese is melted and slightly golden brown.

● Roasted asparagus

 25–35 min.

 x 2–3

Ingredients

1 bunch	Green asparagus (fresh)
2 tbsp	Olive oil
1 dash	Salt
1 dash	Black pepper (freshly ground)

Preparation

- Preheat the product to 180 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Cover the baking tray **12** with aluminium foil.
- Cut off about 3 cm from the dry bottom part of the asparagus. Peel off the skin from the bottom half of each asparagus spear.
- Wash the asparagus thoroughly and dry it afterwards. Put the asparagus onto the baking tray **12**. Season with oil, salt, and black pepper.

- Put the baking tray **12** into the cooking chamber **1** at middle rack level for 12–15 minutes (depending on the thickness of the asparagus).

● Baking frozen pizza

 30–35 min.

 x 1–2

Ingredients

- 1 Frozen pizza (max. 26 cm diameter)

Preparation

- Put the grill rack **13** into the cooking chamber **1** at middle rack level.
- Preheat the product for 10 minutes (upper and lower heat). Observe the temperature information on the packaging of the frozen pizza.
- Put the frozen pizza without packaging onto the grill rack **13** in the cooking chamber **1**.
- Bake for about 20 minutes. Observe the temperature information on the packaging of the frozen pizza.

● Cleaning and care

 **DANGER! Risk of electric shock!** Before cleaning: Always disconnect the product from the wall outlet.

 **DANGER! Risk of burns!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool first.

 **WARNING!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.

 **NOTE:** Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.

Cooking chamber and housing

- Remove the accessories from the cooking chamber **1**.
- Regularly wipe
 - the housing,
 - the door **8** (both sides), and
 - the viewing window (both sides)
 with a damp cloth.
- If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.
- Do not use cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, smears or clouding on the surfaces.
- Do not use abrasive cleaning agents.

Accessories

- Clean the accessories in a kitchen sink.
- Heavily soiled accessories: Before cleaning, soak the accessories in a water bath for a while.

 **ATTENTION!** The accessories are not suitable for cleaning in the dishwasher.

● Storage

- Wind the power cord **14** on the power cord rewind **15**.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.

● Disposal

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



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1-7: plastics / 20-22: paper and fibreboard / 80-98: composite materials.



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● Warranty

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

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

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

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) 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

Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Avertissements et symboles utilisés	Page	36
Introduction	Page	36
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	37
Contenu de l'emballage	Page	37
Description des pièces	Page	37
Données techniques	Page	37
Consignes de sécurité	Page	37
Avant la première utilisation	Page	41
Fonctionnement	Page	42
Accessoires	Page	42
Cuire et griller	Page	42
Arrêt	Page	43
Recettes	Page	43
Filet de saumon rôti	Page	43
Rôti de bœuf	Page	43
Blanc de poulet rôti	Page	44
Ailes de poulet rôties au poivre noir	Page	44
Crevettes au beurre d'ail rôties	Page	45
Pommes de terre au romarin	Page	45
Côtelette d'agneau rôtie	Page	45
Spaghetti en gratin avec sauce tomate	Page	46
Asperge rôtie	Page	46
Cuire des pizzas surgelées	Page	47
Nettoyage et entretien	Page	47
Rangement	Page	48
Mise au rebut	Page	48
Garantie	Page	48

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi et sur l'emballage :

	DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Courant alternatif/tension alternative
		Hz	Hertz (fréquence du secteur)
		W	Watt
	AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Ce produit est de la classe de protection I et doit être mis à la terre.
			Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Danger – risque d'électrocution !
			Avertissement – la surface peut devenir chaude durant l'utilisation !
	ATTENTION ! Ce symbole avec la mention « Attention » indique un possible risque de dégâts matériels.		Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
	REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.		DANGER ! Risque de brûlures ! Durant le fonctionnement, ne touchez pas la porte vitrée car elle peut devenir très chaude. Touchez la porte vitrée seulement lorsqu'elle a refroidi bien après le fonctionnement.

MINI-FOUR

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut.

Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Ce produit est prévu pour griller et cuire des produits alimentaires. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins.

Le produit est uniquement conçu pour une utilisation domestique et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou médicales.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de l'emballage

Après l'ouverture du produit, vérifiez l'exhaustivité de la livraison et si toutes les pièces sont en parfait état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant utilisation.

- 1x Mini-four
- 1x Plaque de protection
- 1x Pince
- 1x Lèchefrite
- 1x Grille de cuisson
- 1x Mode d'emploi

● Description des pièces

- 1 Compartiment de cuisson
- 2 Niveaux de positionnement
- 3 Thermostat
- 4 Voyant de contrôle de température
- 5 Bouton de mode de fonctionnement
- 6 Voyant de contrôle
- 7 Minuteur
- 8 Porte
- 9 Poignée
- 10 Plaque de protection
- 11 Pince
- 12 Lèchefrite
- 13 Grille de cuisson
- 14 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur
- 15 Enrouleur pour cordon d'alimentation

● Données techniques

Tension nominale :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	1200 W
Classe de protection :	I
Plage de température :	de 100 à 230 °C
Volume du compartiment de cuisson :	env. 15 litres
Certification :	GS (TÜV Rheinland)



Consignes de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS CONCERNANT SON UTILISATION ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée pour les dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

⚠️ AVERTISSEMENT !

DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie.

Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de portée des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisable par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon électrique.
- La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque le produit fonctionne.

Utilisation conforme aux prescriptions

- ⚠️ AVERTISSEMENT !** Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

Sécurité électrique

DANGER ! Risque

d'électrocution ! N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même.

En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

DANGER ! Risque

d'électrocution ! Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

DANGER ! Risque

d'électrocution ! N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.

- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement la fiche de secteur et le câble de branchement afin de détecter des dommages. Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou par du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le câble électrique de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le câble électrique hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

Fonctionnement

⚠ DANGER ! Risque de

brûlures ! Le produit devient chaud durant l'utilisation.

Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.

- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmeur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Utilisez toujours des gants de protection spécial four et la pince fournie pour manipuler des accessoires chauds.
- Il est d'interdit d'utiliser le produit sans sa plaque de protection. Cela empêche de salir directement le compartiment de cuisson et facilite le nettoyage et l'entretien du produit.
-  **DANGER ! Risque de brûlures !** Durant le fonctionnement, ne touchez pas la porte vitrée car elle peut devenir très chaude. Touchez la porte vitrée seulement lorsqu'elle a refroidi bien après le fonctionnement.

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque

de blessure ! Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.

- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.
- N'utilisez pas de produits abrasifs puissants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer sa surface et provoquer un bris de verre.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer.

● Avant la première utilisation

- Retirez les matériaux d'emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Avant la première utilisation : faites fonctionner le produit sans aliments à l'intérieur afin que les résidus de fabrication éventuellement présents s'évaporent.
 - Afin de garantir la circulation de l'air et la ventilation, placez le produit sur une surface plane ; veillez à ce qu'une distance minimale de 15 cm des autres parois soit respectée.
 - Retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson [1]. Enlevez la saleté grossière et les restes d'emballage. Ensuite, essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon propre et sec.
 - Fermez bien la porte [8].
 - Branchez la fiche de secteur [14] sur une prise de courant compatible.
- Reportez-vous au chapitre « Fonctionnement » pour les étapes suivantes.
 - Réglez le bouton de mode de fonctionnement [5] sur  (la chaleur diffusée en haut et en bas).
 - Placez le thermostat [3] sur 230 °C.
 - Réglez le minuteur [7] sur 20 minutes. Le voyant de contrôle [6] s'allume. Des résidus éventuels s'évaporent. C'est normal et inoffensif.
 - Dès que la température réglée est atteinte, le voyant de contrôle de température [4] s'allume. Lorsque la température redescend, le voyant de contrôle de température s'éteint.
 - Après que la durée réglée se soit écoulée : laissez le produit refroidir pendant 10 minutes.
- Débranchez la fiche de secteur [14] de la prise de courant.
- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

● **Fonctionnement**

● **Accessoires**

Plaque de protection

⚠ ATTENTION ! La plaque de protection **10** protège le fond du compartiment de cuisson **1** des grosses saletés et facilite le nettoyage. Utilisez le produit avec sa plaque de protection toujours installée.

- Tenez la plaque de protection **10** par les bords élargis. Poussez la plaque de protection vers l'arrière jusqu'à son enclenchement afin qu'elle soit positionnée sur le fond du produit (sous les résistances de chauffage inférieures).

Lèche-frite

- La lèche-frite **12** sert à cuire des aliments sans l'utilisation de plats.
- Utilisez des feuilles d'aluminium et du papier sulfurisé afin que les aliments ne brûlent pas et que le nettoyage soit facilité.

Grille de cuisson

- Utilisez la grille de cuisson **13** :
 - si vous voulez griller de plus grands aliments ;
 - si vous faites cuire les aliments dans un plat séparé.

❗ REMARQUE : Pour les grillades particulièrement grasses ou juteuses : insérez la lèche-frite **12** sous la grille de cuisson **13** comme plateau de récupération.

Pince

La pince **11** permet une manipulation en toute sécurité de la lèche-frite **12** et de la grille de cuisson **13** lorsqu'elles sont encore chaudes (voir ill. C).

- Tenez la pince **11** inclinée légèrement vers le bas.
- Accrochez la pince **11** dans le bord de la lèche-frite **12** ou de la grille de cuisson **13**.

⚠ ATTENTION ! Pour la grille de cuisson **13**, les petits crochets de la pince **11** doivent également être enclenchés en-haut dans la grille.

- Inclinez avec précaution la pince **11** à l'horizontale.
- Vérifiez que la pince **11** est bien installée. Déplacez la lèche-frite **12** ou la grille de cuisson **13**.

● **Cuire et griller**

(voir l'ill. D)

- Tournez le thermostat **3** sur la température de cuisson souhaitée.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité avec le bouton de mode de fonctionnement **5** :

Réglage	Mode de fonctionnement
OFF	Désactivée Les résistances de chauffage sont désactivées.
	Chaleur en haut Seulement les résistances du haut sont activées.
	Chaleur en bas Seulement les résistances du bas sont activées.
	Chaleur en haut et en bas Les résistances du haut et du bas sont activées.
■	Placez le minuteur 7 sur la durée souhaitée (60 minutes maxi). À partir de la position 0 , le minuteur peut être tourné dans les deux sens.

Direction	Temps de cuisson
Dans le sens des aiguilles d'une montre	Temps de cuisson limité Le produit s'éteint automatiquement une fois le délai défini écoulé.
Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - position ON	Temps de cuisson illimité Le produit ne s'éteint pas automatiquement.

- Après que le minuteur [7] soit réglé, le produit se met automatiquement en marche.

❗ REMARQUES :

- Tant que le produit est allumé, le voyant de contrôle [6] est allumé.
- Dès que la température réglée est atteinte, le voyant de contrôle de température [4] s'allume. Lorsque la température redescend, le voyant de contrôle de température s'éteint.
- Si nécessaire, préchauffez le produit à la température souhaitée pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le voyant de contrôle de température [4] s'allume.
- Vous pouvez ensuite modifier le temps de cuisson réglé à tout moment en tournant le minuteur [7].

● Arrêt

- Tournez le minuteur [7] sur la position 0.
- Lorsque le produit s'éteint :
 - un signal sonore retentit,
 - le voyant de contrôle [6] s'éteint.

● Recettes

- ❗ **REMARQUE :** La quantité des ingrédients ne sert que de référence. Elle peut être adaptée selon vos souhaits.

● Filet de saumon rôti

 55–70 min.

 x 2

Ingrédients

550 g	Filet de saumon
3 càs	Huile végétale
1 càc	Feuilles de thym (hachées)
1 pincée	Sel
1 pincée	Poivre
½	Citron (facultatif)

Préparation

- Préchauffer le produit à 200 °C pendant 10 minutes (résistances du haut et du bas).
- Faire mariner le saumon dans un récipient avec l'huile, les feuilles de thym, le sel et le poivre.

- Placer le saumon (peau vers le haut) sur une grande feuille d'aluminium. Enrober le saumon tout autour avec la feuille pour le couvrir.
- Placer le saumon enveloppé dans la feuille sur la lèchefrite [12]. Pousser la lèchefrite sur la rainure centrale du compartiment de cuisson [1]. Cuire pendant 30 minutes.
- Sortir la lèchefrite [12]. Ouvrir l'enrobage réalisé avec la feuille.
- Le saumon étant encore sur la feuille mais dégagé, pousser la lèchefrite [12] le long de la rainure centrale du compartiment de cuisson [1]. Faire griller environ 15 minutes.
- **En option :** Presser le jus de citron sur le saumon avant de servir.

● Rôti de bœuf

 120–200 min.

 x 4

Ingrédients

1 kg	Aloyau de bœuf
1 càc	Sel
1 càc	Poivre noir (fraîchement moulu)
2 càs	Huile végétale
200 g	Petites pommes de terre (lavées et coupées en quartiers)
2	Carottes (lavées et hachées)
1	Oignon (lavé et haché)
1 gousse	Ail (épluché)
¼ bouquet	Thym
¼ bouquet	Romarin

Préparation du rôti de bœuf

- Sortir la viande de bœuf du réfrigérateur. Laisser la viande de bœuf reposer à température ambiante pendant environ 30 minutes. Assaisonner de sel et poivre noir.
- Préchauffer le produit à 200 °C pendant 10 minutes (résistances du haut et du bas).
- Recouvrir la lèchefrite [12] d'une feuille d'aluminium.

- Faire chauffer l'huile végétale dans une poêle sur feu moyen à vif. Juste avant que l'huile ne fume : Ajouter le bœuf. Faire cuire la viande de bœuf pendant environ 5 à 10 minutes, en tournant jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Placer le bœuf qui a été grillé dans la poêle sur une assiette. Laisser le reste d'huile dans la poêle.
- Ajouter les petites pommes de terre, carottes, oignons, l'ail, le thym et le romarin dans la poêle. Faire cuire à feu moyen pendant environ 10 minutes. Mettez tous les ingrédients avec l'huile dans la lèchefrite [12].
- Placer la viande de bœuf sur les légumes posés dans la lèchefrite [12].
- Pousser la lèchefrite [12] sur la rainure centrale du compartiment de cuisson [1] et cuire pendant environ 40 à 100 minutes (les temps de cuisson dépendent de la cuisson souhaitée ; les temps de cuisson peuvent varier selon la taille et la forme du morceau de viande).

Cuisson	Temps de cuisson
Rose	40-55 minutes
À point	60-80 minutes
Bien cuit	80-100 minutes

- Disposer la viande de bœuf et les légumes sur un plat.

En option : Sauce instantanée à préparer pour la viande de bœuf

- Suivez les instructions de préparation indiquées sur l'emballage de la sauce instantanée.

● Blanc de poulet rôti

 130-140 min.

 x 4

Ingrédients

- 4 Blancs de poulet (chacun d'env. 160 g)
- 1 càs Huile d'olive
- 1 càc Paprika en poudre
- ¼ càc Ail en poudre
- ¼ càc Sucre brun
- ¼ càc Sel
- ¼ càc Poivre noir

Préparation

- Faire mariner dans un récipient le blanc de poulet avec tous les ingrédients. Couvrir le récipient et le placer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- Préchauffer le produit à 200 °C pendant 10 minutes (résistances du haut et du bas).
- Recouvrir la lèchefrite [12] d'une feuille d'aluminium.
- Placer le blanc de poulet mariné sur la lèchefrite [12]. Pousser la lèchefrite sur la rainure centrale du compartiment de cuisson [1]. Cuire pendant environ 20 minutes.
- Enlever la lèchefrite [12] du compartiment de cuisson [1].
- Tourner le blanc de poulet. Remettre la lèchefrite [12] dans le compartiment de cuisson [1]. Cuire au four de 35 à 45 minutes jusqu'à ce que le blanc de poulet soit bien cuit.

● Ailes de poulet rôties au poivre noir

 110-130 min.

 x 2

Ingrédients

- 8 Ailes de poulet avec manchon
- 1 càc Poivre noir
- 1 càc Cumin en poudre
- 1 càc Sel
- 1 càs Huile d'olive

Préparation

- Faire mariner dans un récipient les ailes de poulet avec tous les ingrédients. Couvrir le récipient et le placer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

- Recouvrir la lèchefrite ^[12] d'une feuille d'aluminium. Pousser la lèchefrite sur la rainure en bas du compartiment de cuisson ^[1].
- Préchauffer le produit à 180 °C pendant 10 minutes (résistances du haut et du bas).
- Placer les ailes de poulet sur la grille de cuisson ^[13]. Pousser la grille de cuisson sur la rainure centrale du compartiment de cuisson ^[1]. Cuire pendant 20 minutes.
- Retirer la grille de cuisson ^[13]. Retourner les ailes de poulet. Cuire encore de 15 à 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

● Crevettes au beurre d'ail rôties

 30–45 min.

 x 3

Ingrédients

300 g	Grosses crevettes (environ 6 à 9 pièces, fraîches ou décongelées, crevettes crues avec carapaces)
5 càs	Beurre (fondu)
½ tête	Ail (épluché et finement haché)
¼ bouquet	Persil frais (finement haché)
1 pincée	Poivre noir (facultatif)
1 pincée	Sel (facultatif)
½	Citron (facultatif)

Préparation

- Pousser la grille de cuisson ^[13] sur la rainure centrale du compartiment de cuisson ^[1].
- Préchauffer le produit à 180 °C pendant 10 minutes (résistances du haut et du bas).
- Mettre le beurre fondu dans un plat allant au four (ajuster la quantité de beurre en fonction de la taille du plat et des crevettes). Ajouter les crevettes, le persil frais et l'ail.
- Placer le plat sur la grille de cuisson ^[13] dans le compartiment de cuisson ^[1].
- Cuire au four pendant 20 minutes (selon la taille des crevettes) jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.
- **En option :** Assaisonner de sel, poivre noir et jus de citron avant de servir.

● Pommes de terre au romarin

 60–75 min.

 x 3

Ingrédients

450 g	Petites pommes de terre (lavées et coupées en quartiers ou en deux)
2–3 càs	Huile d'olive
½ bouquet	Romarin (finement haché)
1 càc	Sel
1 càc	Poivre noir

Préparation

- Préchauffer le produit à 200 °C pendant 10 minutes (résistances du haut et du bas).
- Dans un saladier de taille moyenne, mélanger les petites pommes de terre, l'huile d'olive, le romarin, le sel et le poivre noir. Mélanger bien afin de bien enrober les pommes de terre de tous les autres ingrédients.
- Recouvrir la lèchefrite ^[12] d'une feuille d'aluminium.
- Placer les pommes de terre sur la lèchefrite ^[12].
- Pousser la lèchefrite sur la rainure centrale du compartiment de cuisson ^[1].
- Faire cuire les pommes de terre pendant 45 à 60 minutes (selon la taille des pommes de terre), en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.

● Côtelette d'agneau rôtie

 60–70 min.

 x 2

Ingrédients

4	Côtelettes d'agneau
300 g	Petites pommes de terre (en quartiers)
150 g	Tomates cerise
3 càs	Huile d'olive
1 bouquet	Romarin (coupé en 4)
1 pincée	Poivre
1 pincée	Sel

Préparation

- Préchauffer le produit à 200 °C pendant 10 minutes (résistances du haut et du bas).

- Recouvrir la lèchefrite **12** d'une feuille d'aluminium.
- Placer les côtelettes d'agneau et les petites pommes de terre sur la lèchefrite **12**. Assaisonner avec l'huile. Ajouter les tomates cerise et le romarin.
- Pousser la lèchefrite **12** sur la rainure centrale du compartiment de cuisson **1**. Cuire pendant 20 minutes.
- Sortir la lèchefrite **12** du compartiment de cuisson **1**.
- Retourner les côtelettes d'agneau et les pommes de terre. Ajouter du sel et du poivre sur les côtelettes d'agneau et les pommes de terre.
- Remettre la lèchefrite **12** dans le compartiment de cuisson **1**. Cuire au four environ 20 à 30 minutes (selon la taille des côtelettes d'agneau et des pommes de terre et la cuisson souhaitée).

● Spaghetti en gratin avec sauce tomate

 60–80 min.

 x 3

Ingrédients

250 g	Spaghetti
1 pincée	Sel
130 g	Viande de bœuf hachée
1 càc	Huile végétale
4 gousses	Ail (épluché et finement haché)
500 g	Sauce tomate pour les pâtes
1 càs	Sucre
125 g	Fromage cheddar (râpé)
125 g	Mozzarella (râpée)

Préparation

- Porter une grande casserole d'eau à ébullition placée sur feu moyen à vif. Lorsque l'eau bout, ajouter les spaghettis et le sel.
- Laisser les spaghettis cuire environ 10 minutes (voir le temps de cuisson sur l'emballage des spaghettis). Égoutter les spaghettis et réserver.
- Pousser la grille de cuisson **13** sur la rainure centrale du compartiment de cuisson **1**.

- Préchauffer le produit à 200 °C pendant 10 minutes (résistances du haut et du bas).
- Chauffer l'huile végétale dans une petite poêle antiadhésive à feu moyen. Juste avant que l'huile ne fume : ajouter la viande de bœuf hachée et l'ail. Rôtir pendant 3 minutes. Placer la viande de bœuf hachée dans une assiette et réserver.
- Verser la sauce tomate dans une autre poêle antiadhésive et ajouter le sucre. Cuire 5 minutes en remuant. Ajouter la viande de bœuf hachée dans la sauce tomate de la poêle. Cuire 1 minute et bien mélanger.
- Placer la moitié des spaghettis cuits dans un plat à gratin. Répartir la moitié de la sauce tomate avec la viande de bœuf hachée et ajouter du fromage râpé.
- Placer les spaghettis restants dans le plat à gratin. Répartir le reste de la sauce tomate avec la viande de bœuf hachée et parsemer de fromage râpé.
- Placer le plat sur la grille de cuisson **13** dans le compartiment de cuisson **1**. Cuire au four pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.

● Asperge rôtie

 25–35 min.

 x 2–3

Ingrédients

1 bouquet	Asperge verte (fraîche)
2 càs	Huile d'olive
1 pincée	Sel
1 pincée	Poivre noir (fraîchement moulu)

Préparation

- Préchauffer le produit à 180 °C pendant 10 minutes (résistances du haut et du bas).
- Recouvrir la lèchefrite **12** d'une feuille d'aluminium.
- Couper les pieds secs des asperges à environ 3 cm. Peler la moitié inférieure de chaque asperge.
- Laver soigneusement les asperges puis les sécher. Placer les asperges sur la lèchefrite **12**. Assaisonner d'huile, de sel et de poivre noir.

- Pousser la lèchefrite [12] sur la rainure centrale du compartiment de cuisson [1] et cuire pendant environ 12 à 15 minutes (en fonction de la grosseur des asperges).

● Cuire des pizzas surgelées

 30–35 min.

 x 1–2

Ingrédients

- 1 Pizza surgelée (diamètre 26 cm maxi)

Préparation

- Pousser la grille de cuisson [13] sur la rainure centrale du compartiment de cuisson [1].
- Préchauffer le produit pendant 10 minutes (résistances du haut et du bas). Consulter les instructions de température sur l'emballage de la pizza surgelée.
- Placer la pizza surgelée sans son emballage sur la grille de cuisson [13] dans le compartiment de cuisson [1].
- Cuire pendant environ 20 minutes. Consulter les instructions de température sur l'emballage de la pizza surgelée.

● Nettoyage et entretien

DANGER ! Risque d'électrocution !

Avant le nettoyage : débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique.

 **DANGER ! Risque de brûlures !** Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

 **AVERTISSEMENT !** Ne plongez jamais les pièces électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

 **REMARQUE :** Nettoyez le produit immédiatement après qu'il soit refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à enlever.

Compartiment de cuisson et carcasse

- Retirez les accessoires du compartiment de cuisson [1].
- Essuyez régulièrement
 - la carcasse,
 - la porte [8] (des deux côtés) et
 - le hublot (des deux côtés)avec un chiffon humide.
- Si nécessaire, appliquez un détergent doux sur votre lavette. Essuyez ensuite avec un chiffon humide afin d'éliminer tout résidu de détergent.
- N'utilisez pas de sprays de nettoyage ou d'autres produits de nettoyage puissants car ils pourraient causer des taches, des traînées ou un changement d'apparence des surfaces.
- Il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.

Accessoires

- Nettoyez les accessoires dans un évier.
- Accessoires fortement salis : laisser tremper l'accessoire dans de l'eau pendant un moment avant de le nettoyer.

 **ATTENTION !** L'accessoire ne va pas au lave-vaisselle.

● Rangement

- Enroulez le cordon d'alimentation ^[14] sur l'enrouleur pour cordon d'alimentation ^[15].
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● Mise au rebut

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



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composites.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets.

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



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



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● 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 possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

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

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

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

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

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 123456_7890) 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



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina 52
Inleiding	Pagina 52
Beoogd gebruik	Pagina 53
Leveringsomvang	Pagina 53
Onderdelenbeschrijving	Pagina 53
Technische gegevens	Pagina 53
Veiligheidstips	Pagina 53
Voor het eerste gebruik	Pagina 57
Bediening	Pagina 58
Accessoires	Pagina 58
Garen en grillen	Pagina 58
Uitschakelen	Pagina 59
Recepten	Pagina 59
Gebakken zalmfilet	Pagina 59
Roastbeef	Pagina 59
Gebraden kippenborst	Pagina 60
Gebraden kippenvleugels met zwarte peper	Pagina 60
Gebakken knoflookbotergarnalen	Pagina 61
Rozemarijnaardappels	Pagina 61
Gebraden lamskotelet	Pagina 61
Gegratineerde spaghetti met tomatensaus	Pagina 62
Gegrilde asperges	Pagina 62
Diepvriespizza bakken	Pagina 63
Reiniging en onderhoud	Pagina 63
Opbergen	Pagina 64
Afvoer	Pagina 64
Garantie	Pagina 64

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In deze gebruiksaanwijzing en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

	GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg heeft.		Wisselstroom/-spanning
		Hz	Hertz (netfrequentie)
		W	Watt
	WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.		Dit product is ingedeeld in beschermingsklasse I en moet geaard worden.
			Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelzware verwondingen.		Gevaar – Kans op elektrische schokken!
			Waarschuwing – Het oppervlak kan tijdens gebruik heet worden!
	OPGELET! Dit symbool met de aanduiding "Opgelet" geeft aan dat er mogelijk gevaar bestaat op materiële schade.		Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
	TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.		GEVAAR! Gevaar voor verbrandingen! Raak de glazen deur tijdens het gebruik niet aan omdat deze zeer heet kan worden. Raak de glazen deur na gebruik pas aan als deze volledig is afgekoeld.

MINI-OVEN

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering.

Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

Dit product is bestemd voor het grillen en bakken van levensmiddelen. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

Het product is uitsluitend bedoeld voor gebruik in privéhuishoudens en is niet bestemd voor commerciële of medische doeleinden.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade door onjuist 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.

- 1x Mini-oven
- 1x Kruidellade
- 1x Tang
- 1x Bakblik
- 1x Grillrooster
- 1x Gebruiksaanwijzing

● Onderdelenbeschrijving

- 1 Gaarruimte
- 2 Inschuifsluizen
- 3 Thermostaat
- 4 Temperatuurcontrolelampje
- 5 Keuzeschakelaar gebruikswijzen
- 6 Controlelampje
- 7 Timer
- 8 Deur
- 9 Greep
- 10 Kruidellade
- 11 Tang
- 12 Bakblik
- 13 Grillrooster
- 14 Aansluitsnoer met netstekker
- 15 Haspel voor het aansluitsnoer

● Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V~, 50 Hz
Energieverbruik:	1200 W
Beschermingsklasse:	I
Temperatuurbereik:	100 tot 230 °C
Inhoud gaarruimte:	ca. 15 liter
Certificering:	GS (TÜV Rheinland)



Veiligheidstips

**MAAK U, VOORDAT U
HET PRODUCT GEBRUIKT,
VERTROUWD MET
ALLE VEILIGHEIDS- EN
GEBRUIKSAANWIJZINGEN!
ALS U DIT PRODUCT
AAN IEMAND ANDERS
DOORGEEFT, GEEF DAN OOK
ALLE DOCUMENTEN MEE!**

In geval van schade door het niet de hand houden aan deze gebruiksaanwijzing vervalt uw garantieaanspraak! Wij zijn niet aansprakelijk voor gevolgschade! Wij zijn niet aansprakelijk voor materiële schade of lichamelijk letsel ontstaan door onjuist gebruik of niet-naleving van de veiligheidstips!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING!

LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd verwijderd van het verpakkingsmateriaal. Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed.

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.

- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.
- De deur of de buitenoppervlakken kunnen heet worden als het product gebruikt wordt.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in de handleiding. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Probeer nooit het product zelf te repareren.

In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Ontkoppel het product van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.

- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.
- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

Bediening

GEVAAR! Gevaar voor verbrandingen! Het product

wordt tijdens het gebruik heet.

Raak het product niet aan tijdens of direct na gebruik.

- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat er niemand over kan struikelen en niets beschadigd kan worden.

- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen en de meegeleverde tang als u met hete accessoires werkt.
- Gebruik het product nooit zonder er de kruimellade in te hebben gezet. Dit voorkomt dat de gaarruimte direct vies wordt en maakt onderhoud en service van het product gemakkelijker.

■ **GEVAAR! Gevaar voor verbrandingen!**

Raak de glazen deur tijdens het gebruik niet aan omdat deze zeer heet kan worden. Raak de glazen deur na gebruik pas aan als deze volledig is afgekoeld.

Reiniging en onderhoud

⚠ **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor verwondingen! Ontkoppel het product van het elektriciteitsnet voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.
- Gebruik om het glas van de ovendeur schoon te maken geen scherpe schuurmiddelen omdat deze krassen kunnen veroorzaken wat er uiteindelijk toe kan leiden dat het glas breekt.
- Gebruik nooit een stoomreiniger om het product mee schoon te maken.

● **Voor het eerste gebruik**

- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Voor het eerste gebruik: gebruik het product leeg om er zo voor te zorgen dat eventuele productieresten verdampen.
 - Zet het product op een horizontaal oppervlak met minimaal 15 cm afstand tot muren zodat er voldoende ruimte is voor goede ventilatie.
 - Verwijder alle accessoires uit de gaarruimte **1**. Verwijder de grotere verontreinigingen en achterblijvende resten verpakkingsmateriaal. Veeg de gaarruimte met een schone, droge doek schoon.
 - Sluit de deur **8**.
 - Steek de netstekker **14** in een daarvoor geschikt stopcontact.
- Raadpleeg voor de volgende stappen het hoofdstuk "Bediening".
 - Zet de keuzeschakelaar gebruikswijzen **5** op  (boven- en onderverwarming).
 - Zet de thermostaat **3** op 230 °C.
 - Zet de timer **7** op 20 minuten. Het controlelampje **6** gaat branden. Eventuele residuen verdampen. Dit is normaal en ongevaarlijk.
 - Het temperatuurcontrolelampje **4** licht op zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Als de temperatuur weer daalt, dooft het temperatuurcontrolelampje.
 - Nadat de ingestelde tijd is verstreken: Laat het product 10 minuten lang afkoelen.
- Trek de netstekker **14** uit het stopcontact.
- Maak het product en alle hulpstukken schoon (zie "Reiniging en onderhoud").

● Bediening

● Accessoires

Kruimellade

⚠ OPGELET! De kruimellade **10** beschermt de bodem van de gaarruimte **1** tegen grote verontreinigingen en maakt het schoonmaken gemakkelijker.
Gebruik het product alleen als de kruimellade erin is gezet.

- Pak de kruimellade **10** vast aan de bredere zijkant. Schuif de kruimellade tot de stuit over de onderkant van het product (onder de onderste verwarmingselementen) naar achteren.

Bakblik

- Het bakblik **12** dient voor het klaarmaken van gerechten zonder gebruik te maken van containers.
- Gebruik aluminiumfolie en bakpapier om te voorkomen dat gerechten aanbranden en schoonmaken moeilijker wordt.

Grillrooster

- Gebruik het grillrooster **13**:
 - als u grotere gerechten wilt grillen.
 - als u gerechten in een aparte bak wilt klaarmaken.
- i TIP:** In geval van bijzonder vette of sappige grillspijzen: Zet het bakblik **12** als opvangschaal onder het grillrooster **13**.

Tang

De tang **11** dient om het bakblik **12** en het grillrooster **13** veilig vast te pakken als deze nog heet zijn (zie afb. C).

- Houd de tang **11** enigszins naar beneden gericht.
- Haak de tang **11** in de rand van het bakblik **12** of het grillrooster **13**.

⚠ OPGELET! Wilt u het grillrooster **13** vastpakken, dan moet u ook met de kleine haak van de tang **11** van boven het rooster vastpakken.

- Kantel de tang **11** voorzichtig totdat u deze horizontaal houdt.
- Controleer of de tang **11** goed vastzit.
Beweeg het bakblik **12** of het grillrooster **13**.

● Garen en grillen

(zie afb. D)

- Zet de thermostaat **3** op de gewenste gaartemperatuur.
- Kies met de keuzeschakelaar gebruikswijzen **5** de gewenste gebruikswijze:

Stand	Gebruikswijze
UIT	Uit De verwarmingselementen zijn uitgeschakeld.
	Verwarming van boven Alleen de bovenste verwarmingselementen worden aangezet.
	Verhitting van beneden Alleen de onderste verwarmingselementen worden aangezet.
	Verhitting van boven en van beneden Zowel de bovenste als de onderste verwarmingselementen worden aangezet.
■	Zet de timer 7 op de gewenste gaartijd (max. 60 minuten). Vanuit de 0 -stand kan de timer in beide richtingen gedraaid worden.

Richting	Gaartijd
Met de wijzers van de klok mee	Bepaalde gaartijd Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het product zichzelf automatisch uit.
Tegen de wijzers van de klok in in de richting van de ON -stand	Onbepaalde gaartijd Het product schakelt zichzelf niet automatisch uit.

- Zodra de timer **7** is ingesteld, zet het product zichzelf automatisch aan.

TIPS:

- Zolang het product ingeschakeld is, brandt het controlelampje **6**.
- Het temperatuurcontrolelampje **4** licht op zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Als de temperatuur weer daalt, dooft het temperatuurcontrolelampje.
- Indien nodig het product ca. 10 minuten lang op de gewenste temperatuur voorverhitten totdat het temperatuurcontrolelampje **4** oplicht.
- U kunt de ingestelde gaartijd altijd later veranderen door de timer **7** te verdraaien.

Uitschakelen

- Zet de timer **7** op stand **0**.
- Als het product wordt uitgeschakeld:
 - klinkt er een geluidssignaal.
 - dooft het controlelampje **6**.

Recepten

- i TIP:** De hoeveelheden van de diverse ingrediënten dienen alleen als referentie. De hoeveelheid kan naar persoonlijke voorkeur aangepast worden.

Gebakken zalmfilet

 55–70 min.

 x 2

Ingrediënten

550 g	Zalmfilet
3 eetlepels	Plantaadige olie
1 theelepel	Tijmblaadjes (gehakt)
1 snufje	Zout
1 snufje	Peper
½	Citroen (indien gewenst)

Bereiding

- Het product 10 minuten lang voorverhitten tot 200 °C (boven- en ondervverwarming).
- De zalm in een schaal met olie, tijmbaadjes, zout en peper marinieren.

- De zalm (vel naar boven gericht) op een groot stuk aluminiumfolie leggen. Folie om de zalm wikkelen om deze af te dekken.
- De met folie omwikkelde zalm op het bakblik **12** leggen. Het bakblik in de middelste inschuifsluif van de gaarruimte **1** schuiven. 30 Minuten lang bakken.
- Het bakblik **12** verwijderen. De folie openen.
- Het bakblik **12** met de zalm erop in de middelste inschuifsluif van de gaarruimte **1** schuiven. Ongeveer 15 minuten grillen.
- **Indien gewenst:** Voor het serveren een citroen boven de zalm uitpersen.

Roastbeef

 120–200 min.

 x 4

Ingrediënten

1 kg	Ossenhaas
1 theelepel	Zout
1 theelepel	Versgemalen zwarte peper
2 eetlepels	Plantaadige olie
200 g	Mini-aardappels (gewassen en in vieren gedeeld)
2	Wortels (gewassen en in plakjes gesneden)
1	Ui (gewassen en in stukjes gesneden)
1 teentje	Knoflook (geschild)
¼ bosje	Tijm
¼ bosje	Rozemarijn

Klaarmaken roastbeef

- Het rundvlees uit de ijskast halen. Het rundvlees ongeveer 30 minuten bij kamertemperatuur laten liggen. Met zout en zwarte peper op smaak brengen.
- Het product 10 minuten lang voorverhitten tot 200 °C (boven- en ondervverwarming).
- Het bakblik **12** met aluminiumfolie bedekken.
- De plantaadige olie in een pan op matig tot hoog vuur opwarmen. Kort voordat de olie gaat roken: rundvlees toevoegen. Het rundvlees ongeveer 5 tot 10 minuten lang bakken en regelmatig omkeren totdat het bruin wordt. Het rundvlees uit de pan halen en op een bord leggen. De rest van de olie in de pan laten.

- Mini-aardappels, wortels, uien, knoflook, tijm en rozemarijn in de pan doen. Ongeveer 10 minuten bij matige hitte braden. Alle ingrediënten samen met de olie op het bakblik **12** leggen.
- Het rundvlees op de in het bakblik **12** liggende groenten leggen.
- Het bakblik **12** in de middelste inschuifsluif van de gaarruimte **1** schuiven en daar ongeveer 40–100 minuten laten bakken (bereidingstijden zijn afhankelijk van de gewenste mate van garing. De bereidingstijden zijn afhankelijk van grootte en vorm van het stuk vlees).

Mate van garing	Bereidingstijd
Rood	40–55 minuten
Half doorbakken	60–80 minuten
Doorbakken	80–100 minuten

- Het rundvlees en de groenten op een serverebord plaatsen.

Indien gewenst: Instant sausmix voor rundvlees

- Houd de hand aan de op de verpakking van de instant sausmix aangegeven bereidingsaanwijzingen.

● Gebraden kippenborst

 130–140 min.

 x 4

Ingrediënten

4	Kippenborsten (ieder ca. 160 g)
1 eetlepel	Olijfolie
1 theelepel	Paprikapoeder
¼ theelepel	Knoflookpoeder
¼ theelepel	Bruine suiker
¼ theelepel	Zout
¼ theelepel	Zwarte peper

Bereiding

- De kippenborst met alle ingrediënten in een schaal marineren. De schaal afdekken en minstens 1 uur in de koelkast laten staan.
- Het product 10 minuten lang voorverhitten tot 200 °C (boven- en onderverwarming).
- Het bakblik **12** met aluminiumfolie bedekken.
- De gemarineerde kippenborst op het bakblik **12** leggen. Het bakblik in de middelste inschuifsluif van de gaarruimte **1** schuiven. Ca. 20 minuten lang bakken.
- Bakblik **12** uit de gaarruimte **1** trekken.
- De kippenborst omdraaien. Bakblik **12** in de gaarruimte **1** terugschuiven. 35–45 Minuten lang bakken totdat alles gaar is.

● Gebraden kippenvleugels met zwarte peper

 110–130 min.

 x 2

Ingrediënten

8	Kippenvleugels met middelste gewricht
1 theelepel	Zwarte peper
1 theelepel	Komijnpoeder
1 theelepel	Zout
1 eetlepel	Olijfolie

Bereiding

- De kippenvleugels met alle ingrediënten in een schaal marineren. De schaal afdekken en minstens 1 uur in de koelkast laten staan.
- Het bakblik **12** met aluminiumfolie bedekken. Het bakblik in de onderste inschuifsluif van de gaarruimte **1** schuiven.
- Het product 10 minuten lang voorverhitten tot 180 °C (boven- en onderverwarming).
- De kippenvleugels op het grillrooster **13** leggen. Het grillrooster in de middelste inschuifsluif van de gaarruimte **1** schuiven. 20 Minuten lang bakken.
- Het grillrooster **13** uit de gaarruimte halen. De kippenvleugels omdraaien. 15–25 Doorbakken totdat alles gaar is.

● Gebakken knoflookbotergarnalen

 30–45 min.

 x 3

Ingrediënten

300 g	Grote garnalen (ca. 6–9 stuks, vers of ontdooid, rauwe garnalen in volledige schaal)
5 eetlepels	Boter (gesmolten)
½ teen	Knoflook (geschild en fijngehakt)
¼ bosje	Verse peterselie (fijngehakt)
1 snufje	Zwarte peper (indien gewenst)
1 snufje	Zout (indien gewenst)
½	Citroen (indien gewenst)

Bereiding

- Het grillrooster **13** in de middelste inschuifsluif van de gaarruimte **1** schuiven.
- Het product 10 minuten lang voorverhitten tot 180 °C (boven- en onderverwarming).
- De gesmolten boter in een ovenschaal gieten (pas de hoeveelheid boter aan aan de grootte van de ovenschaal en van de garnalen). Garnalen, verse peterselie en knoflook toevoegen.
- De ovenschaal op het grillrooster **13** in de gaarruimte **1** plaatsen.
- 20 Minuten lang (afhankelijk van de grootte van de garnalen) bakken totdat alles goed doorgekookt is.
- **Indien gewenst:** Voor het serveren met zout, zwarte peper en citroensap op smaak brengen.

● Rozemarijn aardappels

 60–75 min.

 x 3

Ingrediënten

450 g	Mini-aardappels (gewassen en in tweeën of in vieren gedeeld)
2–3 eetlepels	Olijfolie
½ bosje	Rozemarijn (fijn gehakt)
1 theelepel	Zout
1 theelepel	Zwarte peper

Bereiding

- Het product 10 minuten lang voorverhitten tot 200 °C (boven- en onderverwarming).
- In een middelgrote schaal mini-aardappels, olijfolie, rozemarijn, zout en zwarte peper mengen. Goed mengen om de aardappels met alle andere ingrediënten te bevochtigen.
- Het bakblik **12** met aluminiumfolie bedekken.
- De aardappels op het bakblik **12** leggen.
- Het bakblik in de middelste inschuifsluif van de gaarruimte **1** schuiven.
- De aardappels 45–60 minuten lang (afhankelijk van de grootte van de aardappels) bakken en daarbij af en toe omdraaien tot ze goudbruin en knapperig zijn.

● Gebraden lamskotelet

 60–70 min.

 x 2

Ingrediënten

4	Lamskoteletten
300 g	Mini-aardappels (in vieren gedeeld)
150 g	Kerstomaten
3 eetlepels	Olijfolie
1 bosje	Rozemarijn (in 4 stukjes gesneden)
1 snufje	Peper
1 snufje	Zout

Bereiding

- Het product 10 minuten lang voorverhitten tot 200 °C (boven- en onderverwarming).
- Het bakblik **12** met aluminiumfolie bedekken.

- Lamskoteletten en mini-aardappels op het bakblik **12** leggen. Met olie op smaak brengen. Kerstomaten en rozemarijn toevoegen.
- Het bakblik **12** in de middelste inschuifsluif van de gaarruimte **1** schuiven. 20 Minuten lang bakken.
- Het bakblik **12** uit de gaarruimte **1** trekken.
- Lamskoteletten en aardappels omdraaien. Zout en peper over de lamskoteletten en aardappels strooien.
- Bakblik **12** in de gaarruimte **1** schuiven. Ongeveer 20–30 minuten lang (afhankelijk van de grootte van de lamskoteletten en aardappels en van de gewenste mate van garing) bakken.

● Gegratineerde spaghetti met tomatensaus

 60–80 min.

 x 3

Ingrediënten

250 g	Spaghetti
1 snufje	Zout
130 g	Rundergehakt
1 theelepel	Plantaardige olie
4 tenen	Knoflook (geschild en fijngehakt)
500 g	Tomatensaus voor pasta
1 eetlepel	Suiker
125 g	Cheddarkaas (geraspt)
125 g	Mozarellakaas (geraspt)

Bereiding

- Breng in een grote pan op matig tot hoog vuur voldoende water aan de kook. Als het water kookt, spaghetti en zout toevoegen.
- De spaghetti ongeveer 10 minuten lang laten koken (zie de spaghetti-verpakking voor de kooktijd). De spaghetti afgieten en terzijde zetten.
- Het grillrooster **13** in de middelste inschuifsluif van de gaarruimte **1** schuiven.
- Het product 10 minuten lang voorverhitten tot 200 °C (boven- en onderverwarming).

- De plantaardige olie in een sauspan met anti-aanbaklaag op matig vuur verwarmen. Kort voordat de olie gaat roken: Rundergehakt en knoflook toevoegen. 3 Minuten lang braden. Het rundergehakt op een bord leggen en terzijde zetten.
- Tomatensaus en suiker in een andere van een anti-aanbaklaag voorziene pan doen. 5 Minuten lang onder continu roeren koken. Het rundergehakt in tomatensaus in de sauspan doen. 1 Minuut lang koken en goed mengen.
- De helft van de gekookte spaghetti in ovenschaal doen. Daarop de helft van het rundergehakt in tomatensaus met de geraspte kaas gieten.
- De rest van de spaghetti in de ovenschaal doen. Daarop de rest van het rundergehakt in tomatensaus met de geraspte kaas gieten.
- De ovenschaal op het grillrooster **13** in de gaarruimte **1** plaatsen. 20–30 Minuten lang bakken totdat de kaas is gesmolten en licht goudbruin gekleurd is.

● Gegrilde asperges

 25–35 min.

 x 2–3

Ingrediënten

1 bosje	Groene asperges (vers)
2 eetlepels	Olijfolie
1 snufje	Zout
1 snufje	Versgemalen zwarte peper

Bereiding

- Het product 10 minuten lang voorverhitten tot 180 °C (boven- en onderverwarming).
- Het bakblik **12** met aluminiumfolie bedekken.
- Snij ca. 3 cm van de droge onderkant van de asperges af. Schil de onderste helft van iedere asperge.
- De asperges goed wassen en daarna afdrogen. De asperges op het bakblik **12** leggen. Met olie, zout en zwarte peper op smaak brengen.

- Het bakblik **12** ongeveer 12–15 minuten lang (afhankelijk van de dikte van de asperges) in de middelste inschuifsluif van de gaarruimte **1** schuiven.

● Diepvriespizza bakken

 30–35 min.

 x 1–2

Ingrediënten

- 1 Diepvriespizza (max. diameter 26 cm)

Bereiding

- Het grillrooster **13** in de middelste inschuifsluif van de gaarruimte **1** schuiven.
- Het product 10 minuten lang voorverhitten (boven- en onderverwarming). Houd de hand aan de op de verpakking van de diepvriespizza aangegeven temperatuur.
- Haal de diepvriespizza uit zijn verpakking en leg hem op het grillrooster **13** in de gaarruimte **1**.
- Ongeveer 20 minuten bakken. Houd de hand aan de op de verpakking van de diepvriespizza aangegeven temperatuur.

● Reiniging en onderhoud

 **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!** Voor het schoonmaken: ontkoppel het product altijd van het elektriciteitsnet.

 **GEVAAR! Gevaar voor verbrandingen!** Maak het product niet schoon direct nadat u het gebruikt hebt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

 **WAARSCHUWING!** Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

 **TIP:** Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.

Gaarruimte en behuizing

- Verwijder alle accessoires uit de gaarruimte **1**.
- Wrijf regelmatig
 - de behuizing,
 - de deur **8** (beide kanten) en
 - het kijkvenster (beide kanten)
 af met een vochtige doek.
- Indien nodig kunt u een beetje mild afwasmiddel op de doek doen. Wrijf daarna af met een enigszins vochtige doek om resten van het afwasmiddel te verwijderen.
- Gebruik geen schoonmaakspays en andere scherpe schoonmaakmiddelen omdat deze vlekken of strepen kunnen veroorzaken of de oppervlakken dof kunnen maken.
- Gebruik nooit schuurmiddelen.

Accessoires

- Maak de accessoires schoon in een afwasbak.
 - Sterk verontreinigde accessoires: Laat de accessoires voorafgaand aan het schoonmaken een tijdje in water inweken.
-  **OPGELET!** De accessoires zijn niet geschikt om in de vaatwasser schoongemaakt te worden.

● Opbergen

- Wikkel het aansluitsnoer ¹⁴ om de haspel voor het aansluitsnoer ¹⁵.
- Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

● Afvoer

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



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en vezelplaten / 80-98: composietmaterialen.



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

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

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

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

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

Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456_7890) 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 service-afdeling op te nemen.

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

Service

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	67
Wstęp	Strona	67
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	68
Zakres dostawy	Strona	68
Opis części	Strona	68
Dane techniczne	Strona	68
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	68
Przed pierwszym użyciem	Strona	72
Użytkowanie	Strona	73
Akcesoria	Strona	73
Gotowanie i grillowanie	Strona	73
Wyłączanie	Strona	74
Przepisy	Strona	74
Pieczony filet z łososia	Strona	74
Pieczona wołowina	Strona	74
Smażona pierś z kurczaka	Strona	75
Pieczone skrzydełka kurczaka z czarnym pieprzem	Strona	75
Pieczone krewetki z masłem czosnkowym	Strona	76
Ziemniaki z rozmarynem	Strona	76
Pieczony kotlet jagnięcy	Strona	76
Pieczone spaghetti z sosem pomidorowym	Strona	77
Pieczone szparagi	Strona	77
Pieczenie mrożonej pizzy	Strona	78
Czyszczenie i konserwacja	Strona	78
Przechowywanie	Strona	79
Utylizacja	Strona	79
Gwarancja	Strona	79

Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.		Prąd przemienny / Napięcie przemienne
		Hz	Herc (częstotliwość sieciowa)
		W	Wat
	OSTRZEŻENIE! Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.		Ten produkt posiada klasę ochrony I musi być uziemiony.
			Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	OSTROŻNIE! Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.		Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
			Ostrzeżenie – podczas użytkowania powierzchnia może się nagrzewać!
	UWAGA! Ten symbol ze słowem ostrzegawczym „Uwaga” wskazuje na możliwość uszkodzenia mienia.		Bezpieczna żywność. Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
	RADA: Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.		NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas pracy nie dotykać szklanych drzwiczek, gdyż mogą się silnie nagrzewać. Po zakończeniu pracy nie dotykać szklanych drzwiczek, dopóki nie ostygną całkowicie.

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z FUNKCJĄ GRILLA

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.

Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

Ten produkt jest przeznaczony do grillowania i pieczenia potraw. Nie używać do żadnych innych celów.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego, a nie do celów komercyjnych lub medycznych.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● 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.

- 1x Piekarnik elektryczny z funkcją grilla
- 1x Tacka na okruchy
- 1x Szczypce
- 1x Tacka do pieczenia
- 1x Ruszt grilla
- 1x Instrukcja obsługi

● Opis części

- 1 Komora
- 2 Prowadnice
- 3 Termostat
- 4 Wskaźnik temperatury
- 5 Przełącznik trybu pracy
- 6 Wskaźnik
- 7 Minutnik
- 8 Drzwiczki
- 9 Uchwyt
- 10 Tacka na okruchy
- 11 Szczypce
- 12 Tacka do pieczenia
- 13 Ruszt grilla
- 14 Kabel zasilania z wtyczką
- 15 Uchwyt kabla zasilania

● Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220–240 V~, 50 Hz
Pobór mocy:	1200 W
Stopień ochrony:	I
Zakres temperatur:	100 do 230 °C
Pojemność komory:	ok. 15 litrów
Certyfikat:	GS (TÜV Rheinland)



Instrukcje bezpieczeństwa

PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z PRODUKTU NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI BEZPIECZEŃSTWA I INSTRUKCJAMI UŻYTKOWANIA! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z ograniczeniami

⚠️ OSTRZEŻENIE!

ZAGROŻENIE WYPADKIEM I NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe stwarzają ryzyko uduszenia. Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Opakowanie należy trzymać poza zasięgiem dzieci. Opakowanie nie jest zabawką.

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci od lat 8 oraz przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia urządzenia i rozumieją zagrożenia wynikające z jego stosowania.

- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenia ani prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilającego.
- Drzwiczki lub zewnętrzna powierzchnia produktu mogą się nagrzewać podczas pracy.

Używać zgodnie z przeznaczeniem

- ⚠️ **OSTRZEŻENIE!** Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nigdy nie próbować modyfikować produktu w żaden sposób.

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania.

W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

Nie używać uszkodzonego produktu. Odtąć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.

- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.
- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

Użytkowanie

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach).
Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane. W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.

- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Podczas posługiwania się gorącymi akcesoriami zawsze używać rękawic kuchennych i dołączonych szczypiec.
- Nigdy nie używać urządzenia bez włożonej tacy na okruchy. Zapobiega to bezpośredniemu zanieczyszczeniu komory i ułatwia czyszczenie oraz konserwację produktu.

■ **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas pracy nie dotykać szklanych drzwiczek, gdyż mogą się silnie nagrzewać. Po zakończeniu pracy nie dotykać szklanych drzwiczek, dopóki nie ostygną całkowicie.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko zranienia! Wylączyć produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilania i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i tryskającą wodą.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie używać szorstkich materiałów ściernych, ponieważ mogą porysować powierzchnię, doprowadzając do pęknięcia szkła.
- Nigdy nie używać do czyszczenia parowych środków czyszczących.

● Przed pierwszym użyciem

- Usunąć opakowanie. Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
- Przed pierwszym użyciem: Uruchomić produkt bez zawartości, aby wyparowały wszelkie pozostałości produkcyjne.
 - Produkt postawić na płaskiej powierzchni, co najmniej 15 cm od ścian, aby zapewnić wentylację.
 - Z komory **[1]** wyjąć wszystkie akcesoria. Usunąć większe zabrudzenia i resztki opakowania. Komorę do gotowania przetrzeć czystą i suchą ściereczką.
 - Zamknąć drzwiczki **[8]**.
 - Wtyczkę kabla zasilania **[14]** podłączyć do gniazdka sieciowego.
- Wykonać następujące polecenia z rozdziału „Użytkowanie”.
 - Przelącznik trybu pracy **[5]** ustawić w pozycji  (grzałka górna i dolna).
 - Termostatem **[3]** ustawić temperaturę 230 °C.
 - Minutnikiem **[7]** ustawić czas 20 minut. Wskaźnik **[6]** zaświeci się. Wszelkie ewentualne pozostałości zostaną odparowane. To normalne i nieszkodliwe.
 - Wskaźnik temperatury **[4]** zaczyna świecić, jak tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta. Gdy temperatura ponownie obniży się, to wskaźnik temperatury zgaśnie.
 - Po upływie ustawionego czasu: Pozwolić, aby produkt stygł przez 10 minut.
- Wtyczkę **[14]** wyjąć z gniazdka sieciowego.
- Wyczyścić produkt i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

● Użytkowanie

● Akcesoria

Tacka na okruszki

⚠ UWAGA! Tacka na okruszki [10] chroni spód komory [1] przed silnymi zabrudzeniami i ułatwia czyszczenie.

Produkt powinien być używany tylko z włożoną tacą na okruszki.

- Położyć tackę na okruszki [10] na wydłużonej krawędzi uchwytu. Wsunąć całkowicie tackę na okruszki w prowadnicę na spodzie produktu (pod dolne elementy grzejne).

Tacka do pieczenia

- Tacka do pieczenia [12] służy do pieczenia potraw bez używania pojemników.
- Używać folii aluminiowej i papieru do pieczenia, aby żywność nie przypalała się, a czyszczenie było łatwiejsze.

Ruszt grilla

- Używanie rusztu grilla [13]:
 - Do grillowania większych porcji.
 - Do pieczenia potraw w osobnym pojemniku.
- ① **RADA:** W przypadku szczególnie tłustych lub soczystych potraw: Tackę do pieczenia [12] podłożyć pod ruszt grilla [13], aby pełniła funkcję ociekacza.

Szczypce

Szczypce [11] służą do bezpiecznego manipulowania tacką do pieczenia [12] i rusztem grilla [13], gdy są jeszcze gorące (patrz rys. C).

- Trzymać szczypce [11] skierowane lekko w dół.
- Zaczepić szczypce [11] o krawędź tacki do pieczenia [12] lub rusztu grilla [13].

⚠ UWAGA! W przypadku rusztu grilla [13] małe zaczepy szczypiec [11] muszą obejmować ruszt również od góry.

- Ostrożnie przechylić szczypce [11] w kierunku poziomym.
- Sprawdzić, czy szczypce [11] zapewniają pewny chwyt. Przesunąć tackę do pieczenia [12] lub ruszt grilla [13].

● Gotowanie i grillowanie

(patrz rys. D)

- Termostatem [3] ustawić żądaną temperaturę.
- Przełącznikiem trybu pracy [5] wybrać żądany tryb pracy:

Ustawienie	Tryb pracy
OFF	Wyłączona Elementy grzejne wyłączone.
	Grzałka górna Włączone są tylko górne elementy grzejne.
	Grzałka dolna Włączone są tylko dolne elementy grzejne.
	Grzałka górna i dolna Włączone są górne i dolne elementy grzejne.



- Minutnikiem [7] ustawić żądany czas gotowania (maks. 60 minut). Od pozycji **0** pokrętką minutnika można przekręcać w obu kierunkach.

Kierunek	Czas pieczenia
Zgodnie z ruchem wskazówek zegara	Ograniczony czas pieczenia Produkt wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.
Przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji ON	Nieograniczony czas gotowania Produkt nie wyłączy się automatycznie.

- Po ustawieniu czasu pokręć minutnika [7] produkt włączy się automatycznie.

❶ RADY:

- Wskaźnik [6] będzie świecić się tak długo, jak długo produkt będzie włączony.
- Wskaźnik temperatury [4] zaświeci się, jak tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta. Gdy temperatura ponownie obniży się, to wskaźnik temperatury zgaśnie.
- W razie potrzeby podgrzewać produkt do żądanej temperatury przez ok. 10 minut, aż zaświeci się wskaźnik temperatury [4].
- Czas gotowania można zmienić w dowolnej chwili kręcąc pokręć minutnika [7].

● Wyłączanie

- Pokręć minutnika [7] ustawić w pozycji 0.
- Gdy produkt zostanie wyłączony:
 - Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Wskaźnik [6] zgaśnie.

● Przepisy

- ❶ **RADA:** Ilości składników podano tylko jako odniesienie. Można je dostosować do osobistych upodobań.

● Pieczony filet z łososia

 55–70 min.

 x 2

Składniki

- 550 g Fileta z łososia
- 3 łyżki Oleju roślinnego
- 1 łyżeczka Liści tymianku (posiekane)
- 1 szczypta Soli
- 1 szczypta Pieprzu
- ½ Cytryny (opcjonalnie)

Przygotowanie

- Nagrzewać produkt przez 10 minut (grzałka górna i dolna) do temperatury 200 °C.
- W pojemniku zamarynować łososia z olejem, liśćmi tymianku, solą i pieprzem.

- Łososia położyć (skórą do góry) na dużym kawałku folii aluminiowej. Folię owinąć wokół łososia, aby go przykryć.
- Owiniętego w folię łososia położyć na tacce do pieczenia [12]. Tackę do pieczenia włożyć na środkową półkę komory [1]. Piec przez 30 minut.
- Wyjąć tackę do pieczenia [12]. Otworzyć folię.
- Tackę do pieczenia [12] z łososiem na folii włożyć z powrotem na środkową półkę komory [1]. Grillować przez około 15 minut.
- **Opcjonalnie:** Przed podaniem wycisnąć na łososia sok z cytryny.

● Pieczona wołowina

 120–200 min.

 x 4

Składniki

- 1 kg Polędwicy wołowej
- 1 łyżeczka Soli
- 1 łyżeczka Czarnego pieprzu (świeżo mielonego)
- 2 łyżki Oleju roślinnego
- 200 g Małych ziemniaków (umytych i pokrojonych w ćwiartki)
- 2 Marchewki (umyte i posiekane)
- 1 Cebula (umyta i posiekana)
- 1 ząbek Czosnku (obrazy)
- ¼ pęczka Tymianku
- ¼ pęczka Rozmarynu

Przygotowanie pieczonej wołowiny

- Wołowinę wyjąć z lodówki. Wołowinę zostawić w temperaturze pokojowej na około 30 minut. Doprawić solą i pieprzem czarnym.
- Nagrzewać produkt przez 10 minut (grzałka górna i dolna) do temperatury 200 °C.
- Tackę do pieczenia [12] wyłożyć folią aluminiową.

- Na patelni rozgrzać olej roślinny na średnim lub wysokim ogniu. Kiedy olej zacznie dymić: Dodać wołowinę. Gotować wołowinę przez około 5 do 10 minut i obracać, aż się zrumieni. Przełożyć wołowinę z patelni na talerz. Resztę oleju zostawić na patelni.
- Wrzucić na patelnię małe ziemniaki, marchew, cebulę, czosnek, tymianek i rozmaryn. Smażyć na średnim ogniu przez około 10 minut. Wszystkie składniki wraz z olejem przełożyć na tackę do pieczenia [12].
- Wołowinę położyć na warzywach leżących na tacce do pieczenia [12].
- Tackę do pieczenia [12] wsunąć na środkową półkę komory [1] na około 40–100 minut (czasy gotowania zależą od żądanego poziomu upieczenia. Czas pieczenia może się różnić w zależności od wielkości i kształtu kawałka mięsa).

Poziom wysmażenia	Czas pieczenia
Średni	40–55 minut
Mocny	60–80 minut
Bardzo mocny	80–100 minut

- Wołowinę i warzywa przełożyć na talerz i podawać.

Opcjonalnie: Sos błyskawiczny do wołowiny

- Postępować zgodnie z instrukcją przygotowania sosu podaną na opakowaniu.

● Smażona pierś z kurczaka

 130–140 min.

 x 4

Składniki

- 4 Piersi z kurczaka (około 160 g każda)
- 1 łyżka Oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka Papryki w proszku
- ¼ łyżeczki Czosnku w proszku
- ¼ łyżeczki Brązowego cukru
- ¼ łyżeczki Soli
- ¼ łyżeczki Czarnego pieprzu

Przygotowanie

- W pojemniku zamarynować piersi kurczaka ze wszystkimi składnikami. Przykryć pojemnik i schować do lodówki na co najmniej 1 godzinę.
- Nagrzewać produkt przez 10 minut (grzałka górna i dolna) do temperatury 200 °C.
- Tackę do pieczenia [12] wyłożyć folią aluminiową.
- Zamarynowane piersi kurczaka ułożyć na tacce do pieczenia [12]. Tackę do pieczenia włożyć na środkową półkę komory [1]. Piec przez ok. 20 minut.
- Tackę do pieczenia [12] wyjąć z komory [1].
- Piersi z kurczaka obrócić na drugą stronę. Tackę do pieczenia [12] włożyć z powrotem do komory [1]. Piec około 35–45 minut, aż się ugotują.

● Pieczone skrzydełka kurczaka z czarnym pieprzem

 110–130 min.

 x 2

Składniki

- 8 Skrzydełek z kurczaka ze środkowym stawem
- 1 łyżeczka Czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka Kminku w proszku
- 1 łyżeczka Soli
- 1 łyżka Oliwy z oliwek

Przygotowanie

- W pojemniku zamarynować skrzydełka kurczaka ze wszystkimi składnikami. Przykryć pojemnik i schować do lodówki na co najmniej 1 godzinę.
- Tackę do pieczenia [12] wyłożyć folią aluminiową. Tackę do pieczenia włożyć na dolną półkę komory [1].
- Nagrzewać produkt przez 10 minut (grzałka górna i dolna) do temperatury 180 °C.
- Skrzydełka kurczaka ułożyć na ruszcie grilla [13]. Ruszt grilla wsunąć na środkową półkę komory [1]. Piec przez 20 minut.

- Wyjąć ruszt grilla [13]. Skrzydełka kurczaka obrócić na drugą stronę. Piec przez kolejne 15–25 minut, aż wszystko się ugotuje.

● Pieczone krewetki z masłem czosnkowym

🕒 30–45 min.

👤 x 3

Składniki

- 300 g Dużych krewetek (ok. 6–9 sztuk, świeże lub rozmrożone, surowe krewetki z całą skórą)
- 5 łyżek Masła (stopionego)
- ½ główki Czosnku (obranego i drobno posiekanego)
- ¼ pęczka Świeżej natki pietruszki (drobno posiekanej)
- 1 szczypta Czarnego pieprzu (opcjonalnie)
- 1 szczypta Soli (opcjonalnie)
- ½ Cytryny (opcjonalnie)

Przygotowanie

- Ruszt grilla [13] wsunąć na środkową półkę komory [1].
- Nagrzewać produkt przez 10 minut (grzałka górna i dolna) do temperatury 180 °C.
- Roztopione masło umieścić w żaroodpornym naczyniu (dostosować ilość masła do wielkości naczynia i krewetek). Dodać krewetki, świeżą pietruszkę i czosnek.
- Naczynie żaroodporne postawić na ruszcie grilla [13] w komorze [1].
- Piec przez 20 minut (w zależności od wielkości krewetek), aż wszystko będzie dobrze ugotowane.
- **Opcjonalnie:** Przed podaniem doprawić solą, czarnym pieprzem i sokiem z cytryny.

● Ziemniaki z rozmarynem

🕒 60–75 min.

👤 x 3

Składniki

- 450 g Małych ziemniaków (umytych i pokrojonych na połówki lub w ćwiartki)
- 2–3 łyżki Oliwy z oliwek
- ½ pęczka Rozmarynu (drobno posiekanego)
- 1 łyżeczka Soli
- 1 łyżeczka Czarnego pieprzu

Przygotowanie

- Nagrzewać produkt przez 10 minut (grzałka górna i dolna) do temperatury 200 °C.
- Małe ziemniaki, oliwę z oliwek, rozmaryn, sól i czarny pieprz włożyć do miski średniej wielkości. Dobrze wymieszać, aby nasączyć ziemniaki wszystkimi pozostałymi składnikami.
- Tackę do pieczenia [12] wyłożyć folią aluminiową.
- Ziemniaki ułożyć na tacce do pieczenia [12].
- Tackę do pieczenia włożyć na środkową półkę komory [1].
- Piec ziemniaki przez 45–60 minut (w zależności od wielkości ziemniaków), od czasu do czasu obracając, aż staną się chrupiące, złoto-brązowe.

● Pieczony kotlet jagnięcy

🕒 60–70 min.

👤 x 2

Składniki

- 4 Kotlety jagnięce
- 300 g Małych ziemniaków (ćwiartki)
- 150 g Pomidorów koktajlowych
- 3 łyżki Oliwy z oliwek
- 1 pęczek Rozmarynu (pocięty na 4 części)
- 1 szczypta Pieprzu
- 1 szczypta Soli

Przygotowanie

- Nagrzewać produkt przez 10 minut (grzałka górna i dolna) do temperatury 200 °C.
- Tackę do pieczenia [12] wyłożyć folią aluminiową.

- Kotlety jagnięce i ziemniaki ułożyć na tacce do pieczenia [12]. Polać olejem. Dodać pomidorki koktajlowe i rozmaryn.
- Tackę do pieczenia [12] wsunąć na środkową półkę komory [1]. Piec przez 20 minut.
- Tackę do pieczenia [12] wyjąć z komory [1].
- Kotlety jagnięce i ziemniaki odwrócić na drugą stronę. Kotlety jagnięce i ziemniaki posypać solą i pieprzem.
- Tackę do pieczenia [12] wsunąć z komory [1]. Piec przez około 20–30 minut (w zależności od wielkości kotletów jagnięcych i ziemniaków oraz żądanego poziomu upieczenia).

● Pieczone spaghetti z sosem pomidorowym

 60–80 min.

 x 3

Składniki

250 g	Spagetti
1 szczypta	Soli
130 g	Mielonej wołowiny
1 łyżeczka	Oleju roślinnego
4 ząbki	Czosnku (obranego i drobno posiekanego)
500 g	Sosu pomidorowego do makaronu
1 łyżka	Cukru
125 g	Sera cheddar (rozdrobionego)
125 g	Sera mozzarella (rozdrobionego)

Przygotowanie

- W dużym rondlu zagotować wodę na średnim lub dużym ogniu. Gdy woda się zagotuje, dodaj spaghetti i sól.
- Gotować spaghetti przez około 10 minut (patrz czas gotowania na opakowaniu spaghetti). Odcedzić spaghetti i odstawić na bok.
- Ruszt grilla [13] wsunąć na środkową półkę komory [1].
- Nagrzewać produkt przez 10 minut (grzałka górna i dolna) do temperatury 200 °C.

- Na średnim ogniu rozgrzać olej roślinny w nieprzywierającej patelni. Kiedy olej zacznie dymić: Dodać zmieloną wołowinę i czosnek. Smażyć przez 3 minuty. Zmieloną wołowinę przełożyć na talerz i odstawić na bok.
- Sos pomidorowy i cukier wrzucić do innej nieprzywierającej patelni. Gotować przez 5 minut, ciągle mieszając. Zmieloną wołowinę wrzucić do patelni z sosem pomidorowym. Gotować przez 1 minutę i dobrze wymieszać.
- Połowę ugotowanego spaghetti włożyć do naczynia do pieczenia. Połowę sosu pomidorowego posmarować mieloną wołowinę i tarty ser.
- Resztę spaghetti włożyć do naczynia do pieczenia. Resztą sosu pomidorowego posmarować mieloną wołowinę i tarty ser.
- Naczynie żaroodporne postawić na ruszcie grilla [13] w komorze [1]. Piec przez 20–30 minut, aż ser się stopi i uzyska jasno żłoty kolor.

● Pieczone szparagi

 25–35 min.

 x 2–3

Składniki

1 pęczek	Zielonych szparag (świeżych)
2 łyżki	Oliwy z oliwek
1 szczypta	Soli
1 szczypta	Czarnego pieprzu (świeżo zmielonego)

Przygotowanie

- Nagrzewać produkt przez 10 minut (grzałka górna i dolna) do temperatury 180 °C.
- Tackę do pieczenia [12] wyłożyć folią aluminiową.
- Odciąć około 3 cm od suchego końca szparagów. Obracać dolną połowę każdego szparaga.
- Dokładnie umyć szparagi, a następnie wysuszyć. Szparagi ułożyć na tacce do pieczenia [12]. Doprawić olejem, solą i czarnym pieprzem.

- Tackę do pieczenia [12] wsunąć na środkową półkę komory [1] na około 12–15 minut (w zależności od grubości szparagów).

● Pieczenie mrożonej pizzy

 30–35 min.

 x 1–2

Składniki

- 1 Mrożona pizza (maks. średnica 26 cm)

Przygotowanie

- Ruszt grilla [13] wsunąć na środkową półkę komory [1].
- Nagrzewać produkt przez 10 minut (grzałka górna i dolna). Przestrzegać informacji o temperaturze na opakowaniu mrożonej pizzy.
- Mrożoną pizzę bez opakowania położyć na ruszcie grilla [13] i wsunąć do komory [1].
- Piec około 20 minut. Przestrzegać informacji o temperaturze na opakowaniu mrożonej pizzy.

● **Czyszczenie i konserwacja**

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem!** Przed czyszczeniem: Zawsze odłączaj produkt od źródła zasilania.

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo poparzenia!** Nie czyścić produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

 **OSTRZEŻENIE!** Nie zanurzać części elektrycznych produktu w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

 **RADA:** Produkt czyścić zaraz po ostudzeniu. Gdy resztki jedzenia zaschną, nie będą łatwe do usunięcia.

Komora i obudowa

- Z komory [1] wyjąć akcesoria.
- Regularnie przecierać
 - obudowę,
 - drzwiczki [8] (z obu stron) i
 - okno podglądu (z obu stron) wilgotną ściereczką.
- W razie potrzeby na ściereczkę nanieść łagodny detergent. Następnie przetrzeć wilgotną ściereczką, aby usunąć resztki detergentu.
- Nie używać aerozoli do czyszczenia ani innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one zostawiać plamy i smugi lub matowieć powierzchnie.
- Nie używać środków ściernych.

Akcesoria

- Akcesoria myć w zlewie.
- Silnie zabrudzone akcesoria: Przed czyszczeniem moczyć przez chwilę w kąpieli wodnej.

 **UWAGA!** Akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.

● Przechowywanie

- Kabel zasilania ¹⁴ owinąć na uchwycie kabla zasilania ¹⁵.
- Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

● Utylizacja

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



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1–7: Tworzywa sztuczne / 20–22: Papier i tektura / 80–98: Materiały kompozytowe.



Produkt i materiał opakowania nadają się do ponownego przetworzenia, należy je zutylizować osobno w celu lepszego przetworzenia odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

● Gwarancja

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

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

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

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

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

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na graverunku, 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, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana	82
Úvod	Strana	82
Použití v souladu s určením	Strana	83
Rozsah dodávky	Strana	83
Popis dílů	Strana	83
Technické údaje	Strana	83
Bezpečnostní pokyny	Strana	83
Před prvním použitím	Strana	87
Obsluha	Strana	88
Příslušenství	Strana	88
Vaření a grilování	Strana	88
Vypnutí	Strana	89
Recepty	Strana	89
Pečený filet z lososa	Strana	89
Roastbeef	Strana	89
Pečená kuřecí prsa	Strana	90
Pečená kuřecí křídélka s černým pepřem	Strana	90
Pečené česnekově máslové krevety	Strana	91
Rozmarýnové brambory	Strana	91
Pečený jehněčí kotlet	Strana	91
Zapečené špagety s rajčatovou omáčkou	Strana	92
Pečený chřest	Strana	92
Pečení hluboce zmrazené pizzy	Strana	93
Čištění a péče	Strana	93
Skladování	Strana	94
Zlikvidování	Strana	94
Záruka	Strana	94

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze a na obalu jsou používána následující upozornění:

	NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Střídavý proud/napětí
		Hz	Hertz (síťová frekvence)
		W	Watt
	VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Tento výrobek je klasifikován ve třídě ochrany I a musí být uzemněn.
			Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorách.
	OPATRNĚ! Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.		Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
			Varování – Povrch se může během používání stát horkým!
	VÝSTRAHA! Tento symbol se signálním slovem „Výstraha“ označuje nebezpečí možného poškození majetku.		Bezpečné pro potraviny. Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
	UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.		NEBEZPEČÍ! Riziko popálení! Nedotýkejte se během provozu skleněných dveří, protože se mohou během provozu stát velmi horkými. Dotýkejte se po provozu skleněných dveří teprve tehdy, když jsou plně ochlazený.

TROUBA NA GRILOVÁNÍ A PEČENÍ

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci.

Před použitím výrobku se seznámte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

Tento výrobek je určen ke grilování a pečení potravin. Nepoužívejte ho pro jiné účely.

Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech a nikoliv pro komerční nebo lékařské účely.

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

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

- 1x Trouba na grilování a pečení
- 1x Tácek na drobky
- 1x Kleště
- 1x Pečící plech
- 1x Grilovací rošt
- 1x Návod k obsluze

● Popis dílů

- 1 Varný prostor
- 2 Zásuvné roviny
- 3 Termostat
- 4 Teplotní kontrolka
- 5 Přepínač režimů
- 6 Kontrolka
- 7 Časovač
- 8 Dveře
- 9 Rukojeť
- 10 Tácek na drobky
- 11 Kleště
- 12 Pečící plech
- 13 Grilovací rošt
- 14 Přípojné vedení se síťovou zástrčkou
- 15 Návin přívodního vedení

● Technické údaje

Jmenovité napětí:	220–240 V~, 50 Hz
Příkon:	1200 W
Stupeň krytí:	I
Rozsah teplot:	100 až 230 °C
Objem varného prostoru:	cca 15 litrů
Certifikace:	GS (TÜV Rheinland)



Bezpečnostní pokyny

SEZNAMTE SE PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY A POKYNY PRO OBSLUHU! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze se Vaše záruka ruší! Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠️ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO BATOLATA A DĚTI!

Nenechte děti nikdy hrát si bez dozoru s balicími materiály. Obalový materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Obalový materiál udržujte vždy mimo dosah dětí. Balicí materiál není hračka.

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a chápou z toho vyplývající rizika.

- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a byly pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a připojovacího vedení.
- Dveře nebo vnější povrch se mohou stát horkými, když je výrobek v provozu.

Použití v souladu s určením

- ⚠️ **VAROVÁNÍ!** Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.

Elektrická bezpečnost

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.

- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojně vedení na poškození. Když je připojovací vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo rizikům.
- Chraňte přípojně vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojně vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

Obsluha

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko

popálení! Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.

- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba, atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.

- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Při manipulaci s horkými příslušenstvími vždy používejte kuchyňské rukavice a dodané kleště.
- Nikdy nepoužívejte výrobek bez vloženého tácku na drobky. To zabraňuje přímému znečištění varného prostoru a usnadňuje péči a údržbu výrobku.

-  **NEBEZPEČÍ! Riziko popálení!** Nedotýkejte se během provozu skleněných dveří, protože se mohou během provozu stát velmi horkými. Dotýkejte se po provozu skleněných dveří teprve tehdy, když jsou plně ochlazeny.

Čištění a péče

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko

zranění! Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat.

- Nevytahujte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky za přípojně vedení.
- Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.
- K čištění skla dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní prostředky, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k prasknutí skla.
- K čištění nikdy nepoužívejte parní čistič.

● **Před prvním použitím**

- Odstraňte veškeré balicí materiály. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
- Před prvním použitím: Provozujte výrobek bez jakéhokoliv obsahu, aby se případné zbytky z výroby vypařily.
 - Postavte výrobek na rovnou plochu, která nechává minimálně 15 cm odstup od zdí pro přívod a odvod ventilace.
 - Odstraňte veškeré příslušenství z varného prostoru **[1]**. Odstranění hrubých nečistot a zbývající zbytků obalů. Varný prostor otřete na čistém a suchým hadříkem.
 - Zavřete dveře **[8]**.
 - Spojte síťovou zástrčku **[14]** s vhodnou zásuvkou.
- Hleďte pro následující kroky v kapitole „Obsluha“.
 - Nastavte přepínač režimů **[5]** na  (horní a spodní ohřev).
 - Termostat **[3]** nastavte na 230 °C.
 - Nastavte časovač **[7]** na 20 minut. Zapne se kontrolka **[6]**. Případné zbytky se odpaří. To je normální a nezávadné.
 - Teplotní kontrolka **[4]** se rozsvítí, jakmile se dosáhne nastavené teploty. Když teplota opět klesne, teplotní kontrolka zhasne.
 - Po uplynutí nastaveného času: Nechte výrobek 10 minut chladnout.
- Vytáhněte síťovou zástrčku **[14]** ze zásuvky.
- Očistěte výrobek a díly příslušenství (viz „Čištění a péče“).

● Obsluha

● Příslušenství

Tácek na drobky

⚠ VÝSTRAHA! Tácek na drobky [10] chrání dno varného prostoru [1] proti hrubým nečistotám a usnadňuje čištění. Používejte tento výrobek výhradně s vloženým táckem na drobky.

- Držte tácek na drobky [10] na prodlouženém okraji rukojeti. Zasuňte tácek na drobky na dno výrobku (pod spodní topné elementy) až na doraz dozadu.

Pečicí plech

- Pečicí plech [12] se používá pro úpravu potravin bez použití nádob.
- Používejte hliníkovou fólii a pečicí papír, aby se jídla nepřipálila a zjednodušilo se čištění.

Grilovací rošt

- Používejte grilovací rošt [13]:
 - Chcete-li grilovat větší jídla.
 - Když varíte jídla v samostatné nádobě.

ⓘ UPOZORNĚNÍ: Při obzvláště mastných nebo šřavnatých grilovaných potravinách: Vložte pečicí plech [12] pod grilovací rošt [13] jako odkapávací misku.

Kleště

Kleště [11] slouží k bezpečné manipulaci s pečicím plechem [12] a grilovacím roštem [13], když jsou ještě horké (viz obr. C).

- Držte kleště [11] skloněné mírně dolů.
- Zahákněte kleště [11] do okraje pečicího plechu [12] nebo grilovacího roštu [13].

⚠ VÝSTRAHA! U grilovacího roštu [13] se musí navíc malé háčky kleští [11] zachytit shora do mřížky.

- Nakloňte kleště [11] opatrně ve směru horizontály.
- Zkontrolujte, zda kleště [11] pevně sedí. Pohněte pečicím plechem [12] nebo grilovacím roštem [13].

● Vaření a grilování

(viz obr. D)

- Otočte termostat [3] na požadovanou teplotu vaření.
- Přepínačem režimů [5] zvolte požadovaný provozní režim:

Poloha	Provozní režim
OFF	Vyp Topné prvky jsou vypnuty.
	Horní ohřev Jsou zapnuty pouze horní topné prvky.
	Spodní ohřev Jsou zapnuty pouze spodní topné prvky.
	Horní a spodní ohřev Jsou zapnuty horní i spodní topné prvky.

- Nastavte časovač [7] na požadovanou dobu vaření (max. 60 minut). Časovačem se, vycházejí z polohy **0**, dá otáčet oběma směry.

Směr	Doba přípravy
Ve směru otáčení hodinových ručiček	Omezená doba vaření Výrobek se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.
Proti směru hodinových ručiček poloha ON	Neomezená doba vaření Výrobek se automaticky nevypne.

- Jakmile je časovač [7] nastaven, výrobek se automaticky zapne.

❶ UPOZORNĚNÍ:

- Dokud je výrobek zapnut, svítí kontrolka [6].
- Teplotní kontrolka [4] svítí, jakmile se dosáhne nastavené teploty. Když teplota opět klesne, teplotní kontrolka zhasne.
- Pokud je to nutné, předeheřte výrobek cca 10 minut na požadovanou teplotu, až se teplotní kontrolka [4] rozsvítí.
- Nastavenou dobu vaření otočením časovače [7] můžete dodatečně kdykoliv změnit.

● Vypnutí

- Otočte časovač [7] do polohy 0.
- Když se výrobek vypne:
 - Zazní signál.
 - Rozsvítí se kontrolka [6].

● Recepty

- ❶ **UPOZORNĚNÍ:** Množství složek slouží pouze pro referenci. Ty lze upravit dle osobních preferencí.

● Pečený filet z lososa

 55–70 min.

 x 2

Přísady

550 g	Filetu z lososa
3 polévkové lžice	Rostlinného oleje
1 čajová lžička	Tymiánových listů (sekaných)
1 špetka	Solí
1 špetka	Pepře
½	Citrónu (volitelně)

Příprava

- Výrobek 10 minut předeheřte při 200 °C (horní a spodní ohřev).
- Lososa marinujte v nádobě s olejem, tymiánovými listy, solí a pepřem.
- Lososa položte (kůži nahoru) na velký kus hliníkové fólie. Fólii okolo lososa zaviňte, abyste ho zakryli.

- Fólii zavinutého lososa položte na pečicí plech [12]. Pečicí plech zasuňte do střední zásuvné roviny varného prostoru [1]. Pečte 30 minut.
- Vyjměte pečicí plech [12]. Otevřete fóliové zavinutí.
- Zasuňte pečicí plech [12] s lososem na fólii zpět do střední zásuvné roviny varného prostoru [1]. Grilujte asi 15 minut.
- **Volitelně:** Před podáváním vytlačte na lososa citronovou šťávu.

● Roastbeef

 120–200 min.

 x 4

Přísady

1 kg	Hovězí svíčkové
1 čajová lžička	Solí
1 čajová lžička	Černého pepře (čerstvě mletého)
2 polévkové lžice	Rostlinného oleje
200 g	Malých brambor (praných a rozčtvrcených)
2	Mrkve (prané a nasekané)
1	Cibule (praná a nasekaná)
1 palice	Česneku (oloupaného)
¼ svazku	Tymiánu
¼ svazku	Rozmarýnu

Příprava roastbeefu

- Vyjměte hovězí maso z chladničky. Nechte hovězí maso asi 30 minut odpočívat při teplotě místnosti. Okořeňte solí a černým pepřem.
- Výrobek 10 minut předeheřte při 200 °C (horní a spodní ohřev).
- Pokryjte pečicí plech [12] hliníkovou fólií.
- Rostlinný olej ohřejte v pánvi při středním až vysokém ohřevu. Krátce před tím, než olej začne kouřit: Přidejte hovězí maso. Vařte hovězí maso po dobu asi 5 až 10 minut, přitom ho otáčejte, dokud nezhnědne. Dejte hovězí maso z pánve na talíř. Zbytek oleje nechte v pánvi.

- Do pánve přidejte malé brambory, mrkev, cibuli, česnek, tymián a rozmarýn. Smažte při středním ohřevu asi 10 minut. Dejte všechny přísady spolu s olejem na pečicí plech [12].
- Hovězí maso položte na zeleninu ležící na pečícím plechu [12].
- Zasuňte pečicí plech [12] do střední zásuvné úrovně prostoru pro vaření [1] na přibližně 40–100 minut (doba vaření závisí na požadované úrovni vaření. Doby vaření se mohou lišit v závislosti na velikosti a tvaru masa).

Úroveň vaření	Doba vaření
Růžové	40–55 minut
Polorůžové	60–80 minut
Propečené	80–100 minut

- Hovězí maso a zeleninu dejte na servírovací talíř.

Volitelně: Instantní omáčková směs pro hovězí maso

- Dodržujte pokyny pro přípravu na balení instantní omáčkové směsi.

● Pečená kuřecí prsa

 130–140 min.

 x 4

Přísady

4	Kuřecí prsa (každé asi 160 g)
1 polévková lžice	Olivového oleje
1 čajová lžička	Paprikového prášku
¼ čajové lžičky	Česnekového prášku
¼ čajové lžičky	Hnědého cukru
¼ čajové lžičky	Soli
¼ čajové lžičky	Černého pepře

Příprava

- Kuřecí prsa marinujte se všemi přísadami v nádobě. Nádobu zakryjte a alespoň na 1 hodinu uložte do chladničky.
- Výrobek 10 minut předehejte při 200 °C (horní a spodní ohřev).
- Pokryjte pečicí plech [12] hliníkovou fólií.
- Marinovaná kuřecí prsa položte na pečicí plech [12]. Pečicí plech zasuňte do střední zásuvné roviny varného prostoru [1]. Pečte asi po 20 minut.
- Vyberte pečicí plech [12] z varného prostoru [1].
- Obráťte kuřecí prsa. Zasuňte pečicí plech [12] zpět do varného prostoru [1]. Pečte 35–45 minut, až je vše úplně uvařené.

● Pečená kuřecí křídélka s černým pepřem

 110–130 min.

 x 2

Přísady

8	Kuřecích křidélek se středním kloubem
1 čajová lžička	Černého pepře
1 čajová lžička	Prášku z římského kmínu
1 čajová lžička	Soli
1 polévková lžice	Olivového oleje

Příprava

- Kuřecí křídélka marinujte se všemi přísadami v nádobě. Nádobu zakryjte a alespoň na 1 hodinu uložte do chladničky.
- Pokryjte pečicí plech [12] hliníkovou fólií. Pečicí plech zasuňte do spodní zásuvné roviny varného prostoru [1].
- Výrobek 10 minut předehejte při 180 °C (horní a spodní ohřev).
- Kuřecí křídélka položte na grilovací rošt [13]. Grilovací rošt zasuňte do střední zásuvné roviny varného prostoru [1]. Pečte 20 minut.
- Vyměňte grilovací rošt [13]. Obráťte kuřecí křídélka na druhou stranu. Pečte dalších 15–25 minut, až je vše úplně uvařené.

● Pečené česnekově máslové krevety

 30–45 min.

 x 3

Přísady

300 g	Velkých krevet (cca. 6–9 kusů, čerstvých nebo rozmrazených, syrové krevety s celou slupkou)
5 polévkových lžic	Másla (roztaveného)
½ palice	Česneku (oloupaného a jemně nasekaného)
¼ svazku	Čerstvé petrželky (jemně nasekané)
1 špetka	Černého pepře (volitelné)
1 špetka	Soli (volitelné)
½	Citrónu (volitelné)

Příprava

- Grilovací rošt **13** zasuněte do střední zásuvné roviny varného prostoru **1**.
- Výrobek 10 minut předehřívajte při 180 °C (horní a spodní ohřev).
- Roztavené máslo vložte do nákykové formy (upravte množství másla podle velikosti nákykové formy a krevet). Přidejte krevety, čerstvou petrželku a česnek.
- Nákykovou formu umístěte na grilovací rošt **13** do varného prostoru **1**.
- Pečte 20 minut (v závislosti na velikosti krevet), dokud není vše dobře vařeno.
- **Volitelně:** Před podáváním ochuťte solí, černým pepřem a citronovou šťávou.

● Rozmarýnové brambory

 60–75 min.

 x 3

Přísady

450 g	Malých brambor (praných a rozčtvrcených)
2–3 polévkové lžíce	Olivového oleje
½ svazku	Rozmarýnu (jemně nasekaného)
1 čajová lžička	Soli
1 čajová lžička	Černého pepře

Příprava

- Výrobek 10 minut předehřívajte při 200 °C (horní a spodní ohřev).
- Malé brambory, olivový olej, rozmarýn, sůl a černý pepř dejte do středně velké misky. Dobře promíchejte, abyste brambory smáčeli všemi ostatními přísadami.
- Pokryjte pečicí plech **12** hliníkovou fólií.
- Brambory položte na pečicí plech **12**.
- Pečicí plech zasuněte do střední zásuvné roviny varného prostoru **1**.
- Brambory pečte 45–60 minut (v závislosti na velikosti brambor) a přitom je příležitostně otáčejte až jsou křupavě zlatohnědé.

● Pečený jehněčí kotlet

 60–70 min.

 x 2

Přísady

4	Jehněčí kotlety
300 g	Malých brambor (rozčtvrcených)
150 g	Třešňových rajčat
3 polévkové lžíce	Olivového oleje
1 svazek	Rozmarýnu (nařezaný na 4 kusy)
1 špetka	Pepře
1 špetka	Soli

Příprava

- Výrobek 10 minut předehřívajte při 200 °C (horní a spodní ohřev).
- Pokryjte pečicí plech **12** hliníkovou fólií.

- Jehněčí kotlety a brambory položte na pečící plech [12]. Ochuťte olejem. Přidejte třešňová rajčata a rozmarýn.
- Pečící plech [12] zasuňte do střední zásuvné roviny varného prostoru [1]. Pečte 20 minut.
- Vyjměte pečící plech [12] z varného prostoru [1].
- Jehněčí kotlety a brambory obraťte. Posypejte jehněčí kotlety a brambory solí a pepřem.
- Zasuňte pečící plech [12] do varného prostoru [1]. Pečte asi 20-30 minut (v závislosti na velikosti jehněčích kotletů a brambor jakož i na požadované úrovni vaření).

● Zapečené špagety s rajčatovou omáčkou

 60–80 min.

 x 3

Přísady

250 g	Špaget
1 špetka	Solí
130 g	Hovězího mletého masa
1 čajová lžička	Rostlinného oleje
4 stroužky	Česneku (oloupané a jemně nasekané)
500 g	Rajčatové omáčky na nudle
1 polévková lžice	Cukru
125 g	Sýru čedar (nastrouhaného)
125 g	Sýru Mozzarella (nastrouhaného)

Příprava

- Uvedte velký hrnec s vodou do varu při středním až vysokém ohřevu. Když se voda vaří, přidejte špagety a sůl.
- Nechte špagety vařit asi 10 minut (viz doba vaření na obalu špaget). Špagety slijte a postavte stranou.
- Grilovací rošt [13] zasuňte do střední zásuvné roviny varného prostoru [1].
- Výrobek 10 minut přehřejte při 200 °C (horní a spodní ohřev).

- Rostlinný olej rozehejte v povrstvené omáčkové pánvi při středním ohřevu. Krátce před tím, než olej začne kouřit: Přidejte hovězí mleté maso a česnek. Pečte po dobu 3 minut. Hovězí mleté maso dejte na jeden talíř a postavte ho stranou.
- Rajčatovou omáčku a cukr dejte do další povrstvené pánve. 5 minut vařte a přitom míchejte. Hovězí mleté maso dejte do rajčatové omáčky v omáčkové pánvi. 1 minut vařte a dobře promíchejte.
- Polovinu uvařených špaget dejte do jedné nákypové formy. Na to rozdělte polovinu rajčatové omáčky s hovězím mletým masem a nastrouhaným sýrem.
- Dejte do nákypové formy zbylé špagety. Na to rozdělte zbylou rajčatovou omáčku s hovězím mletým masem a nastrouhaným sýrem.
- Nákyповou formu umístěte na grilovací rošt [13] do varného prostoru [1]. Pečte 20–30 minut, až je sýr roztavený a lehce zlatohnědý.

● Pečený chřest

 25–35 min.

 x 2–3

Přísady

1 svazek	Zeleného chřestu (čerstvého)
2 polévkové lžice	Olivového oleje
1 špetka	Solí
1 špetka	Černého pepře (čerstvě mletého)

Příprava

- Výrobek 10 minut přehřejte při 180 °C (horní a spodní ohřev).
- Pokryte pečící plech [12] hliníkovou fólií.
- Odřízněte cca 3 cm ze suché spodní části chřestu. Oloupejte spodní polovinu každého chřestového stonku.
- Chřest důkladně omyjte a poté osušte. Položte chřest na pečící plech [12]. Ochuťte olejem, solí a černým pepřem.

- Zasuňte pečicí plech **12** asi na 12–15 minut (závislé na tloušťce chřestu) do střední zásuvné roviny varného prostoru **1**.

● Pečení hluboce zmrazené pizzy

 30–35 min.

 x 1–2

Přísady

- 1 Hluboce zmrazená pizza (max. 26 cm v průměru)

Příprava

- Grilovací rošt **13** zasuňte do střední zásuvné roviny varného prostoru **1**.
- Výrobek předeheřivejte 10 minut (horní a spodní ohřev). Dodržujte údaje o teplotě na balení hluboce zmrazené pizzy.
- Položte hluboce zmrazenou pizzu bez obalu na grilovací rošt **13** ve varném prostoru **1**.
- Pečte asi 20 minut. Dodržujte údaje o teplotě na balení hluboce zmrazené pizzy.

● Čištění a péče

 **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!** Před čištěním: Výrobek vždy oddělte od napájení.

 **NEBEZPEČÍ! Riziko popálení!** Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

 **VAROVÁNÍ!** Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

 **UPOZORNĚNÍ:** Vyčistěte výrobek bezprostředně po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin oschnou, nejdou snadno odstranit.

Varný prostor a kryt

- Odstraňte příslušenství z varného prostoru **1**.
- Pravidelně otírejte
 - kryt,
 - dveře **8** (z obou stran) a
 - průzor (z obou stran) vlhkým hadříkem.
- Pokud je to nutné, dejte jemný čistící prostředek na tkaninu. Otřete následně vlhkým hadříkem, abyste odstranili zbytky mycího prostředku.
- Nepoužívejte žádné čistící spreje a jiné ostré čistící prostředky, protože ty mohou způsobit skvrny, pruhy nebo zákal povrchů.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní čistící prostředky.

Příslušenství

- Příslušenství čistěte v dřezu.
- Silně znečištěné příslušenství: Nechte příslušenství před čištěním chvíli odmočit ve vodní lázni.

 **VÝSTRAHA!** Příslušenství není vhodné do myčky.

● Skladování

- Naviňte přírodní vedení **14** na návin přírodního vedení **15**.
- Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.

● Zlikvidování

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



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu. Logo Triman platí jen pro Francii.



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



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

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

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

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

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

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (např. IAN 123456_7890) 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

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Použitie výstražné upozornenia a symboly	Strana 97
Úvod	Strana 97
Používanie v súlade s určením	Strana 98
Rozsah dodávky	Strana 98
Popis súčiastok	Strana 98
Technické údaje	Strana 98
Bezpečnostné upozornenia	Strana 98
Pred prvým použitím	Strana 102
Obsluha	Strana 103
Príslušenstvo	Strana 103
Varenie a grilovanie	Strana 103
Vypnutie	Strana 104
Recepty	Strana 104
Zapečený filet z lososa	Strana 104
Roastbeef (pečené hovädzie)	Strana 104
Pečené kuracie prsia	Strana 105
Pečené kuracie krídelká s čiernym korením	Strana 105
Pečené cesnakové krevety	Strana 106
Zemiaky s rozmarínom	Strana 106
Pečené jahňacie kotlety	Strana 106
Zapekané špagety s paradajkovou omáčkou	Strana 107
Pečená špargľa	Strana 107
Pečenie hlbokomrazenej pizze	Strana 108
Čistenie a starostlivosť	Strana 108
Skladovanie	Strana 109
Likvidácia	Strana 109
Záruka	Strana 109

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

	NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		Striedavý prúd/napätie
		Hz	Hertz (sieťová frekvencia)
		W	Watt
	VÝSTRAHA! Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.		Tento produkt je klasifikovaný ako trieda ochrany I a musí byť uzemnený.
			Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	POZOR! Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.		Nebezpečenstvo – riziko úrazu elektrickým prúdom!
			Výstraha - povrch môže byť počas používania horúci!
	OPATRNE! Tento symbol so signálnym slovom „Opatrne“ označuje možné poškodenie majetku.		Vhodné pre potraviny. Tento produkt žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.
	UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.		NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia! Počas prevádzky sa nedotýkajte sklenených dverí, keďže môžu byť veľmi horúce. Sklenených dverí po ukončení prevádzky sa dotýkajte až vtedy, keď úplne vychladli.

AUTOMAT NA PEČENIE A GRILOVANIE

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie.

Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určením

Tento produkt je určený na grilovanie a pečenie potravín. Nepoužívajte ho na žiadne iné účely.

Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné alebo lekárske účely.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

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

- 1x Automat na pečenie a grilovanie
- 1x Plech na omrvinky
- 1x Kliešte
- 1x Plech na pečenie
- 1x Grilovací rošt
- 1x Návod na obsluhu

● Popis súčiastok

- 1 Priestor na pečenie
- 2 Úrovne na zasúvanie
- 3 Termostat
- 4 Kontrolka teploty
- 5 Prepínač prevádzkových režimov
- 6 Kontrolka
- 7 Časovač
- 8 Dvere
- 9 Rukoväť
- 10 Plech na omrvinky
- 11 Kliešte
- 12 Plech na pečenie
- 13 Grilovací rošt
- 14 Napájací kábel so zástrčkou
- 15 Miesto určené na namotanie napájacieho kábla

● Technické údaje

Menovité napätie:	220–240 V~, 50 Hz
Príkon:	1200 W
Trieda ochrany:	I
Teplotný rozsah:	100 až 230 °C
Objem priestoru na pečenie:	pribl. 15 litrov
Certifikát:	GS (TÜV Rheinland)



Bezpečnostné upozornenia

PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI UPOZORNENIAM I A POKYNYMI NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na obsluhu zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nikdy nenechávajúte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje riziko udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Obalové materiály odstráňte z dosahu detí. Obalový materiál nie je hračka.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.

- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu káblu.
- Keď je produkt v prevádzke, dvere alebo vonkajšie povrchy môžu byť horúce.

Používanie v súlade s určením

- ⚠ **VÝSTRAHA!** Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

Elektrická bezpečnosť

⚠ **NEBEZPEČENSTVO!**

Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne.

V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO!**

Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO!**

Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.

- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

Obsluha

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia!

Produkt je počas prevádzky horúci.

Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.

- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.).

Produkt používajte na rovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.

- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Používanie predlžovacích káblov sa neodporúča. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť tento určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.
- Prípojné a predlžovacie káble uložte tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.

- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.
- Keď manipulujete s horúcim príslušenstvom, vždy použite rukavice a dodané kliešte.
- Produkt nikdy nepoužívajte bez vloženého plechu na omrvinky. To zabráni priamemu znečisteniu priestoru na pečenie a uľahčí starostlivosť a údržbu produktu.



NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia!

Počas prevádzky sa nedotýkajte sklenených dverí, keďže môžu byť veľmi horúce. Sklenených dverí po ukončení prevádzky sa dotýkajte až vtedy, keď úplne vychladli.

Čistenie a starostlivosť

⚠ VÝSTRAHA! Riziko

poranenia! Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho od elektrickej siete.

- Sieťovú zástrčku nefahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.
- Na čistenie skla na dverách pece nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo môže viesť k prasknutiu skla.
- Na čistenie nikdy nepoužívajte parný čistič.

● Pred prvým použitím

- Odstráňte obalový materiál. Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
- Pred prvým použitím: Produkt prevádzkujte prázdny, aby sa vyparili eventuálne zvyšky z výroby.
 - Produkt postavte na rovnú plochu, ktorá je vzdialená minimálne 15 cm od stien, aby bolo zabezpečené vetranie a odvetrávanie.
 - Z priestoru na pečenie [1] vyberte všetko príslušenstvo. Vyberte hrubšie nečistoty a zvyšky z obalov. Priestor na pečenie utrite čistou a suchou handrou.
 - Zatvorte dvere [8].
 - Sieťovú zástrčku [14] zapojte do vhodnej zásuvky.
- Ďalšie kroky pozrite v kapitole „Obsluha“.
 - Prepínač prevádzkových režimov [5] prepnite na  (horný a dolný ohrev).
 - Termostat [3] nastavte na 230 °C.
 - Časovač [7] nastavte na 20 minút. Rozsvieti sa kontrolka [6]. Eventuálne zvyšky sa vyparia. To je normálne a nezávadné.
 - Kontrolka tepla [4] sa rozsvieti, keď sa dosiahne nastavená teplota. Ak teplota znova klesne, kontrolka teploty zhasne.
 - Po uplynutí nastaveného času: Produkt nechajte 10 minút ochladnúť.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku [14] zo zásuvky.
- Vyčistite produkt a diely príslušenstva (pozri „Čistenie a starostlivosť“).

● Obsluha

● Príslušenstvo

Plech na omrvinky

- ⚠ OPATRNE!** Plech na omrvinky [10] chráni dno priestoru na pečenie [1] pred hrubými nečistotami a uľahčuje čistenie. Produkt používajte výlučne s vloženým plechom na omrvinky.
- Plech na omrvinky [10] držte za rozšírenú hranu držiaka. Plech na omrvinky zasuníte v spodnej časti produktu (pod spodným vyhrievacím článkami) až na doraz dozadu.

Plech na pečenie

- Plech na pečenie [12] slúži na pečenie jedál bez použitia nádob.
- Použite hliníkovú fóliu a papier na pečenie, aby jedlo neprihorelo a uľahčilo sa čistenie.

Grilovací rošt

- Grilovací rošt [13] používajte:
 - Keď chcete grilovať väčšie jedlá.
 - Keď chcete variť jedlá v samostatnej nádobe.
- ❗ UPOZORNENIE:** V prípade mimoriadne masného alebo šľavnatého grilovaného jedla: Vložte plech na pečenie [12] pod grilovací rošt [13] ako záchytnú misku.

Kliešte

Kliešte [11] slúžia na bezpečnú manipuláciu s plechom na pečenie [12] a grilovacím roštom [13], keď sú tieto ešte stále horúce (pozri obr. C).

- Kliešte [11] držte naklonené mierne nadol.
- Kliešte [11] zaistíte do okraja plechu na pečenie [12] alebo grilovacieho roštu [13].

⚠ OPATRNE! Pri grilovanom rošte [13] musia dodatočne malé háky na kliešťoch [11] zasahovať zhora do mriežky.

- Kliešte [11] opatrne nakloňte do vodorovného smeru.
- Skontrolujte, či sú kliešte [11] dobre upevnené. Pohnite plechom na pečenie [12] alebo grilovacím roštom [13].

● Varenie a grilovanie

(pozri obr. D)

- Termostat [3] nastavte na požadovanú teplotu varenia.
- S prepínačom prevádzkových režimov [5] vyberte požadovaný režim:

Poloha	Prevádzkový režim
OFF	Vypnúť Vyhrievacie články sú vypnuté.
	Horný ohrev Zapnú sa iba horné vyhrievacie články.
	Dolný ohrev Zapnú sa iba spodné vyhrievacie články.
	Horný a dolný ohrev Zapnú sa horné a spodné vyhrievacie články.

- Časovač [7] nastavte na požadovaný čas varenia (max. 60 minút). Časovač sa dá točiť v oboch smeroch, z východiskového bodu 0.

Smer	Čas varenia
V smere pohybu hodinových ručičiek	Obmedzený čas varenia Produkt sa vypne automaticky po uplynutí nastaveného času.
Protí smeru pohybu hodinových ručičiek	Neobmedzený čas varenia Produkt sa automaticky nevypne.

poloha **ON**

- Po nastavení časovača [7] sa produkt automaticky zapne.

❗ UPOZORNENIA:

- Keď je produkt zapnutý, svieti kontrolka [6].
- Kontrolka tepla [4] sa rozsvieti, keď sa dosiahne nastavená teplota. Ak teplota znova klesne, kontrolka teploty zhasne.
- Ak je to potrebné, produkt nechajte zahriať na požadovanú teplotu aspoň 10 minút, kým kontrolka teploty [4] nezasvieti.
- Nastavený čas varenia môžete kedykoľvek dodatočne zmeniť otočením časovača [7].

● Vypnutie

- Časovač [7] prepnite do polohy 0.
- Ak bude produkt vypnutý:
 - Zaznie signál.
 - Kontrolka [6] zhasne.

● Recepty

- ❗ **UPOZORNENIE:** Uvedené množstvá sú iba orientačné hodnoty. Môžete ich upraviť podľa svojho uváženia.

● Zapečený fileť z lososa

 55–70 min.  x 2

Prísady

550 g	Filetov z lososa
3 pl	Rastlinného oleja
1 čl	Tymiánových listov (nasekaných)
1 štipka	Soli
1 štipka	Čierneho korenia
½	Citróna (voliteľné)

Príprava

- Produkt predhrievame 10 minút na 200 °C (horný a dolný ohrev).
- Lososa marinujeme v miske s olejom, tymiánovými listami, soľou a korením.

- Lososa (s kožou hore) položíme na veľký kus alobalu. Lososa zabalíme do alobalu, aby bol celkom zakrytý.
- Lososa zabaleného v alobale položíme na plech na pečenie [12]. Plech na pečenie vložíme do strednej poličky priestoru na pečenie [1]. Pečieme 30 minút.
- Vyberieme plech na pečenie [12]. Otvoríme alobal.
- Plech na pečenie [12] s lososom na alobale zasunieme znova do strednej poličky priestoru na pečenie [1]. Grilujeme asi 15 minút.
- **Voliteľné:** Pred podávaním pokvapkáme lososa citrónovou šťavou.

● Roastbeef (pečené hovädzie)

 120–200 min.  x 4

Prísady

1 kg	Hovädzej sviečkovej
1 čl	Soli
1 čl	Čierneho korenia (čerstvo mleté)
2 pl	Rastlinného oleja
200 g	Malých zemiakov (umyté a rozštvrtené)
2	Mrkvy (umyté a nakrájané)
1	Cibuľa (umytá a nakrájaná)
1 hlúza	Cesnaku (olúpaná)
¼ zväzku	Tymiánu
¼ zväzku	Rozmarínu

Príprava roastbeefu (pečeného hovädzieho)

- Hovädzie mäso vyberieme z chladničky. Hovädzie mäso necháme 30 minút pri izbovej teplote. Osolíme a okoreníme čiernym korením.
- Produkt predhrievame 10 minút na 200 °C (horný a dolný ohrev).
- Plech na pečenie [12] prikryjeme alobalom.

- Rastlinný olej zohrejeme na panvici pri stredne až vysokej teplote. Krátko predtým, ako začne olej dymiť: Pridáme hovädzie mäso. Hovädzie mäso varíme 5 až 10 minút za občasného otáčania, kým nebude hnedé. Hovädzie mäso preložíme z panvice na tanier. Zvyšný olej necháme v panvici.
- Pridáme malé zemiaky, mrkvu, cibuľu, cesnak, tymián a rozmarín. Opekáme na strednej teplote asi 10 minút. Všetky prísady s olejom dáme na plech na pečenie [12].
- Hovädzie mäso položíme na zeleninu na plechu na pečenie [12].
- Plech na pečenie [12] vložíme na 40–100 minút do strednej poličky priestoru na pečenie [1] (doba varenia závisí od požadovaného stupňa varenia. Čas varenia sa môže v závislosti od veľkosti a tvaru mäsa líšiť).

Stupeň varenia	Čas varenia
Ružová	40–55 minút
Polo ružová	60–80 minút
Prepečené	80–100 minút

- Hovädzie mäso a zeleninu dáme na servírovací tanier.

Voliteľné: Instantná zmes na omáčku na hovädzie mäso

- Dodržiavajte pokyny na prípravu uvedenú na obale instantnej zmesi na omáčku.

● Pečené kuracie prsia

 130–140 min.

 x 4

Prísady

- 4 Kuracie prsia (každé pribl. 160 g)
- 1 pl Olivového oleja
- 1 čl Mletej papriky
- ¼ čl Cesnakového prášku
- ¼ čl Hnedého cukru
- ¼ čl Soli
- ¼ čl Čierneho korenia

Príprava

- Kuracie prsia marinujeme v nádobe spolu s ostatnými prísadami. Nádobu zakryjeme a uložíme aspoň na 1 hodinu do chladničky.
- Produkt predhrievame 10 minút na 200 °C (horný a dolný ohrev).
- Plech na pečenie [12] prikryjeme alobalom.
- Marinované kuracie prsia položíme na plech na pečenie [12]. Plech na pečenie vložíme do strednej poličky priestoru na pečenie [1]. Pečieme 20 minút.
- Plech na pečenie [12] vyberieme z priestoru na pečenie [1].
- Kuracie prsia otočíme. Plech na pečenie [12] vložíme späť do priestoru na pečenie [1]. Pečieme 35–45 minút, kým je všetko upečené.

● Pečené kuracie krídelká s čiernym korením

 110–130 min.

 x 2

Prísady

- 8 Kuracie krídelká so stredným kĺbom
- 1 čl Čierneho korenia
- 1 čl Mletej rasce
- 1 čl Soli
- 1 pl Olivového oleja

Príprava

- Kuracie krídelká marinujeme v nádobe spolu s ostatnými prísadami. Nádobu zakryjeme a uložíme aspoň na 1 hodinu do chladničky.
- Plech na pečenie [12] prikryjeme alobalom. Grilovací rošt vložíme do spodnej poličky priestoru na pečenie [1].
- Produkt predhrievame 10 minút na 180 °C (horný a dolný ohrev).
- Kuracie krídelká položíme na grilovací rošt [13]. Plech na pečenie vložíme do strednej poličky priestoru na pečenie [1]. Pečieme 20 minút.
- Vyberieme grilovací rošt [13]. Kuracie krídelká otočíme na opačnú stranu. Pečieme ďalších 15–25 minút, kým nie je všetko upečené.

● Pečené cesnakové krevety

 30–45 min.

 x 3

Prísady

300 g	Veľkých kreviet (pribl. 6–9 kusov, čerstvé alebo rozmrazené, surové krevety so škrupinami)
5 pl	Masla (roztopeného)
½ hluzu	Cesnaku (olúpaný a pokrájaný na jemno)
¼ zväzku	Čerstvého petržlenu (posekaného na jemno)
1 štipka	Čierneho korenia (voliteľné)
1 štipka	Soli (voliteľné)
½	Citróna (voliteľné)

Príprava

- Grilovací rošt **13** vložíme do strednej poličky priestoru na pečenie **1**.
- Produkt predhrievame 10 minút na 180 °C (horný a dolný ohrev).
- Roztopené maslo nalejeme do zapekacej misy (množstvo masla prispôsobte veľkosti misy na pečenie a kreviet). Pridáme krevety, čerstvý petržlen a cesnak.
- Zapekaciu misu položíme na grilovací rošt **13** do priestoru na pečenie **1**.
- Pečieme 20 minút (v závislosti od veľkosti kreviet), kým nie je všetko dobre prepečené.
- **Voliteľné:** Pred servírovaním osolíme, okoreníme čiernym korením a pokvapkáme citrónovou šťavou.

● Zemiaky s rozmarínom

 60–75 min.

 x 3

Prísady

450 g	Malých zemiakov (umyté a prekrojené na polovicu alebo rozštvrtené)
2–3 pl	Olivového oleja
½ zväzku	Rozmarínu (posekaného na jemno)
1 čl	Soli
1 čl	Čierneho korenia

Príprava

- Produkt predhrievame 10 minút na 200 °C (horný a dolný ohrev).
- Malé zemiaky, olivový olej, rozmarín, soľ a čierne korenie dáme do stredne veľkej misy. Dobre premiešame, aby sa zemiaky spojili s ostatnými prísadami.
- Plech na pečenie **12** prikryjeme alobalom.
- Zemiaky dáme na plech na pečenie **12**.
- Plech na pečenie vložíme do strednej poličky priestoru na pečenie **1**.
- Zemiaky pečieme 45–60 minút (v závislosti od veľkosti zemiakov) a príležitostne ich otočíme, kým sú chrumkavé a zlato-hnedé.

● Pečené jahňacie kotlety

 60–70 min.

 x 2

Prísady

4	Jahňacie kotlety
300 g	Malých zemiakov (rozštvrtené)
150 g	Cherry paradajky
3 pl	Olivového oleja
1 zväzok	Rozmarínu (rozkrojené na 4 časti)
1 štipka	Čierneho korenia
1 štipka	Soli

Príprava

- Produkt predhrievame 10 minút na 200 °C (horný a dolný ohrev).
- Plech na pečenie **12** prikryjeme alobalom.

- Jahňacie kotlety a malé zemiaky dáme na plech na pečenie **12**. Dochutíme olejom. Pridáme cherry paradajky a rozmarín.
- Plech na pečenie **12** vložíme do strednej poličky priestoru na pečenie **1**. Pečieme 20 minút.
- Plech na pečenie **12** vyberieme z priestoru na pečenie **1**.
- Jahňacie kotlety a zemiaky otočíme. Jahňacie kotlety a zemiaky posypeme soľou a korením.
- Plech na pečenie **12** vložíme do priestoru na pečenie **1**. Pečieme pribl. 20–30 minút (v závislosti od veľkosti jahňacích kotliet a zemiakov ako aj požadovaného stupňa pečenia).

● Zapekané špagety s paradajkovou omáčkou

 60–80 min.

 x 3

Prísady

250 g	Špagiet
1 štipka	Soli
130 g	Mletého hovädzieho mäsa
1 čl	Rastlinného oleja
4 strúčiky	Cesnaku (olúpaný a pokrájaný na jemno)
500 g	Paradajkovej omáčky na špagety
1 pl	Cukru
125 g	Syru Cheddar (strúhaný)
125 g	Syru mozzarella (strúhaný)

Príprava

- Vodu vo veľkom hrnci na strednej až vysokej teplote privedieme do varu. Keď voda vrie, pridáme špagety a soľ.
- Špagety necháme variť asi 10 minút (pozri dobu varenia na balení špagiet). Špagety zlejeme a odložíme bokom.
- Grilovací rošt **13** vložíme do strednej poličky priestoru na pečenie **1**.
- Produkt predhrievame 10 minút na 200 °C (horný a dolný ohrev).

- Rastlinný olej zohrejeme na strednej teplote v teflónovej panvici na omáčky. Krátko predtým, ako začne olej dymiť: Pridáme mleté hovädzie mäso a cesnak. Pečieme 3 minúty. Mleté hovädzie mäso dáme na tanier a odložíme bokom.
- Paradajkovú omáčku a cukor dáme do inej teflónovej panvice. Varíme 5 minút a pribežne miešame. Mleté hovädzie mäso pridáme ť do panvice s paradajkovou omáčkou. Varíme 1 minútu a dobre premiešame.
- Polovicu uvarených špagiet dáme do zapekacej misy. Pridáme na ne polovicu paradajkovej omáčky s mletým hovädzím mäsom a strúhaným syrom.
- Do zapekacej misy pridáme zvyšné špagety. Pridáme na ne zvyšok paradajkovej omáčky s mletým hovädzím mäsom a strúhaným syrom.
- Zapekaciu misu položíme na grilovací rošt **13** do priestoru na pečenie **1**. Pečieme 20–30 minút, kým nie je syr roztopený a mierne zlato-hnedý.

● Pečená špargľa

 25–35 min.

 x 2–3

Prísady

1 zväzok	Zelenej špargle (čerstvej)
2 pl	Olivového oleja
1 štipka	Soli
1 štipka	Čierneho korenia (čerstvo mleté)

Príprava

- Produkt predhrievame 10 minút na 180 °C (horný a dolný ohrev).
- Plech na pečenie **12** prikryjeme alobalom.
- Odrežeme pribl. 3 cm zo suchej spodnej časti šparglí. Ošúpeme spodnú polovicu každej špargle.
- Špargľu riadne umyjeme a následne osušíme. Špargľu položíme na plech na pečenie **12**. Dochutíme olejom, soľou a čiernym korením.

- Plech na pečenie [12] vložíme na 12–15 minút (v závislosti od hrúbky špargle) do strednej poličky priestoru na pečenie [1].

● Pečenie hlbokomrazenej pizze

 30–35 min.

 x 1–2

Prísady

- 1 Hlbokomrazená pizza (s priemerom max 26 cm)

Príprava

- Grilovací rošt [13] vložíme do strednej poličky priestoru na pečenie [1].
- Produkt predhrievame 10 minút (horný a dolný ohrev). Dávajte pozor na údaje o teplote pečenia uvedené na obale hlbokomrazenej pizze.
- Hlbokomrazenú pizzu vložíme bez obalu na grilovací rošt [13] do priestoru na pečenie [1].
- Pieť asi 20 minút. Dávajte pozor na údaje o teplote pečenia uvedené na obale hlbokomrazenej pizze.

● Čistenie a starostlivosť

 **NEBEZPEČENSTVO! Riziko úrazu elektrickým prúdom!** Pred čistením: Produkt vždy odpojte od napájania.

 **NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia!**

Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

 **VÝSTRAHA!** Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

 **UPOZORNENIE:** Produkt očistite hneď po vychladnutí. Ak sa na produkte nachádzajú zaschnuté zvyšky potravín, ťažko sa odstraňujú.

Priestor na varenie a teleso

- Z priestoru na pečenie [1] vyberte príslušenstvo.
- Čistite pravidelne
 - kryt,
 - dvere [8] (z oboch strán) a
 - okienko (z oboch strán)
 vlhkou handrou.
- Podľa potreby pridajte na handričku jemný umývací prostriedok. Aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku, použite následne navlhčenú handru.
- Nepoužívajte spreje na čistenie a iné agresívne čistiace prostriedky, lebo tieto môžu spôsobiť flaky, pásy alebo zakalenie povrchu.
- Nepoužívajte abrazívne prostriedky.

Príslušenstvo

- Príslušenstvo umyte vo výleve.
- Príliš znečistené príslušenstvo: Nechajte ho pred umývaním chvíľu namočené vo vode.

 **OPATRNE!** Príslušenstvo nie je vhodné na čistenie v umývačke riadu.

● Skladovanie

- Namotajte napájací kábel [14] na miesto určené na namotanie napájacieho kábla [15].
- Výrobok uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.

● Likvidácia

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



Všimajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: Plasty / 20-22: Papier a kartón / 80-98: Spojené látky.



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné, zlikvidujte ich oddelene pre lepšie spracovanie odpadu. Trimán-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhodte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

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

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

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

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

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) 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



Indicaciones de advertencia y símbolos empleados	Página 112
Introducción	Página 112
Uso conforme a lo previsto	Página 113
Volumen de suministro	Página 113
Descripción de piezas	Página 113
Datos técnicos	Página 113
Indicaciones de seguridad	Página 113
Antes del primer uso	Página 117
Funcionamiento	Página 118
Accesorio	Página 118
Cocer y asar	Página 118
Apagado	Página 119
Recetas	Página 119
Filete de salmón al horno	Página 119
Carne asada	Página 119
Muslos de pollo asados	Página 120
Alitas de pollo asadas con pimienta negra	Página 120
Gambas asadas con mantequilla de ajo	Página 121
Patatas con romero	Página 121
Chuletas de cordero asadas	Página 121
Espaguetis gratinados con salsa de tomate	Página 122
Espárragos asados	Página 122
Hornear pizza congelada	Página 123
Limpieza y cuidado	Página 123
Almacenamiento	Página 124
Eliminación	Página 124
Garantía	Página 124

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

En este manual de instrucciones y en el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

	¡PELIGRO! Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.		Tensión / corriente alterna
		Hz	Hertzio (frecuencia de red)
		W	Watt
	¡ADVERTENCIA! Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.		Este producto está clasificado como clase de protección I y debe conectarse a tierra.
			Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡CUIDADO! Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.		¡Peligro - riesgo de descarga eléctrica!
			Advertencia - ¡La superficie puede calentarse durante el uso!
	¡ATENCIÓN! Este símbolo en combinación con la palabra de señalización "Atención" advierte de un posible daño material.		Seguridad alimentaria. Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
	NOTA: Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil.		¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras! No toque la puerta de cristal durante el funcionamiento, ya que puede estar muy caliente. Toque la puerta de cristal una vez finalizado el funcionamiento y después de que se haya enfriado por completo.

MINI HORNO

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto.

Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Uso conforme a lo previsto

Este producto ha sido previsto para asar y hornear alimentos. No lo utilice para otro fin distinto al previsto.

El producto ha sido diseñado para el uso en el ámbito doméstico, y no es apropiado para fines comerciales o médicos.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Antes del uso, elimine la totalidad de los materiales de embalaje.

- 1x Mini horno
- 1x Bandeja para migas
- 1x Pinza
- 1x Bandeja de horno
- 1x Rejilla para hornear
- 1x Manual de instrucciones

● Descripción de piezas

- 1 Cavity de cocción
- 2 Nivel de parrilla
- 3 Termostato
- 4 Indicador luminoso de temperatura
- 5 Selector de modo
- 6 Indicador luminoso
- 7 Temporizador
- 8 Puerta
- 9 Asa
- 10 Bandeja para migas
- 11 Pinza
- 12 Bandeja de horno
- 13 Rejilla para hornear
- 14 Cable de conexión con enchufe
- 15 Bobinado para el cable de conexión

● Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo de potencia:	1200 W
Clase de protección:	I
Rango de temperatura:	100 a 230 °C
Volumen cavidad de cocción:	aprox. 15 litros

Certificación: GS (TÜV Rheinland)



Indicaciones de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE USO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Queda anulada su garantía en el caso de daños por la no contemplación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas por un uso inadecuado o por la no contemplación de las indicaciones de seguridad!

Niños y personas con limitaciones

¡ADVERTENCIA!

¡PELIGRO DE MUERTE Y DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS!

No deje sin vigilancia a los niños con el material de embalaje. El material de embalaje presenta un riesgo de asfixia.

Los niños subestiman a menudo los peligros. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. El material de embalaje no es un juguete.

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, siempre y cuando haya una persona responsable de su seguridad que los supervise o se los haya instruido en el uso seguro del producto y estos conozcan los posibles peligros.

- No permita que los niños jueguen con el producto.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantener alejados del producto y cable de alimentación a niños menores de 8 años.
- La puerta o superficie exterior pueden calentarse si el producto está en funcionamiento.

Uso conforme a lo previsto

-  **¡ADVERTENCIA!** Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones. Utilice solo el producto conforme a este manual de instrucciones. Nunca intente modificar el producto en modo alguno.

Seguridad eléctrica

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca intente reparar el producto usted mismo.

En caso de fallo de funcionamiento, deje que sólo el personal cualificado lleve a cabo las reparaciones.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.

- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con la indicada en la placa de características.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y en el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, deje que el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar lo reemplace para evitar riesgos.
- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga alejado el cable de conexión de superficies calientes y llamas abiertas.

Funcionamiento

¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras! El producto se calienta durante el uso.

No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.

- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocción, cocina a gas, horno etc.). Utilice el producto siempre sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después mientras esté caliente.
- No se recomienda el uso de cables de extensión. Si se debe utilizar un cable de extensión, este deberá estar diseñado para un flujo de corriente mínimo de 10 A.
- Tienda los cables de conexión y extensión, de modo que nadie pueda tropezarse con él ni tampoco se dañe nada.

- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un reloj programador externo o un sistema de telecontrol separado.

- Utilice siempre guantes de horno y la pinza suministrada si va a manipular un accesorio caliente.

- Nunca ponga en funcionamiento el producto sin la bandeja para migas insertada. Esto evita que la cavidad de cocción se ensucie y facilita el cuidado y mantenimiento del producto.

-  **¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras!** No toque la puerta de cristal durante el funcionamiento, ya que puede estar muy caliente. Toque la puerta de cristal una vez finalizado el funcionamiento y después de que se haya enfriado por completo.

Limpieza y cuidado

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión!

- Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
 - Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, la radiación solar directa, el goteo y las salpicaduras.
 - Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.
 - No utilice ningún producto abrasivo para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que esta superficie puede resultar dañada y el cristal podría romperse.
 - No utilice ningún limpiador de vapor para la limpieza.

● Antes del primer uso

- Retire por completo el material de embalaje. Compruebe la totalidad de las piezas.
- Antes del primer uso: Ponga en funcionamiento el producto sin el contenido para que los residuos de producción se evaporen.
 - Coloque el producto sobre una superficie nivelada, que se encuentre a una distancia mínima de 15 cm de la pared para permitir la aireación y ventilación.
 - Extraiga cualquier accesorio de la cavidad de cocción **1**. Elimine la suciedad más gruesa y los residuos del embalaje. Limpie la cavidad de cocción con un paño limpio y seco.
 - Cierre la puerta **8**.
 - Conecte el enchufe **14** a una toma de corriente apropiada.
- Consulte los pasos siguientes en el capítulo "Manejo".
 - Coloque el selector de modo **5** en  (calor superior e inferior).
 - Coloque el termostato **3** a 230 °C.
 - Coloque el temporizador **7** en 20 minutos. El indicador luminoso **6** se enciende. Los posibles residuos se evaporan. Esto es normal e inofensivo.
 - El indicador luminoso de temperatura **4** se enciende cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada. Si la temperatura desciende, el indicador luminoso de temperatura se apaga.
 - Una vez concluido el tiempo ajustado: Deje que el producto se enfríe durante 10 minutos.
- Desconecte el enchufe **14** de la toma de corriente.
- Limpie el producto y los accesorios (véase "Limpieza y cuidado").

● **Funcionamiento**

● **Accesorio**

Bandeja para migas

- ⚠ **¡ATENCIÓN!** La bandeja para migas [10] protege la cavidad de cocción [1] de la suciedad gruesa y facilita la limpieza. Utilice el producto únicamente con la bandeja para migas insertada.
- Sujete la bandeja para migas [10] por los bordes de agarre. Deslice la bandeja para migas en la base del producto (debajo de los elementos calefactores inferiores) hacia atrás hasta el tope.

Bandeja de horno

- La bandeja de horno [12] sirve para cocer alimentos sin utilizar recipientes.
- Utilice papel de aluminio o de hornear para no quemar el alimento y facilitar la limpieza.

Rejilla para hornear

- Utilice la rejilla para hornear [13]:
 - Si desea asar alimentos de gran tamaño.
 - Si cuece los alimentos en un recipiente separado.
- ① **NOTA:** Si el alimento es particularmente graso o jugoso: Inserte la bandeja de horno [12] debajo de la rejilla para hornear [13] como bandeja colectora.

Pinza

La pinza [11] sirve para una manipulación segura de la bandeja de horno [12] y la rejilla para hornear [13] mientras están calientes (véase fig. C).

- Sujete la pinza [11] inclinada ligeramente hacia abajo.
- Enganche la pinza [11] en el borde de la bandeja de horno [12] o la rejilla para hornear [13].

⚠ **¡ATENCIÓN!** Al utilizar la rejilla para hornear [13], los pequeños ganchos de la pinza [11] también deben agarrar de arriba en la rejilla.

- Incline la pinza [11] con cuidado en sentido horizontal.
- Compruebe si la pinza [11] asienta bien. Mueva la bandeja de horno [12] o la rejilla para hornear [13].

● **Cocer y asar**

(véase fig. D)

- Gire el termostato [3] a la temperatura de cocción deseada.
- Seleccione el tipo de modo deseado con el selector de modo [5]:

Posición	Modo operativo
OFF	Apagado Los elementos calefactores están apagados.
	Calor superior Solo se encienden los elementos calefactores superiores.
	Calor inferior Solo se encienden los elementos calefactores inferiores.
	Calor superior e inferior Se encienden los elementos calefactores superiores e inferiores.
■ Ajuste el temporizador [7] al tiempo de cocción deseado (máx. 60 minutos). El temporizador se puede girar, partiendo de la posición 0, en ambos sentidos.	
Sentido	Tiempo de cocción
Tiempo de cocción limitado	
En sentido horario	El producto se apaga automáticamente al finalizar el tiempo ajustado.
Tiempo de cocción ilimitado	
En sentido antihorario posición a ON	El producto no se apaga automáticamente.

- Una vez ajustado el temporizador [7], el producto se enciende automáticamente.

❗ **NOTA:**

- El indicador luminoso se enciende [6] cuando se haya encendido el producto.
- El indicador luminoso de temperatura [4] se enciende tan pronto como se haya alcanzado la temperatura ajustada. Si la temperatura desciende, el indicador luminoso de temperatura se apaga.
- Si fuera necesario, precalentar el producto durante aprox. 10 minutos a la temperatura deseada hasta que se encienda el indicador luminoso de temperatura [4].
- Si lo desea, puede modificar más tarde la temperatura de cocción ajustada girando el temporizador [7].

● **Apagado**

- Gire el temporizador [7] a la posición 0.
- Si el producto se apaga:
 - Emite una señal.
 - Se apaga el indicador luminoso [6].

● **Recetas**

- ❗ **NOTA:** La cantidad de ingredientes sirve solo como referencia. Si lo desea, puede adaptarla a su propio gusto.

● **Filete de salmón al horno**

🕒 55–70 min.

👤 x 2

Ingredientes

550 g	Filete de salmón
3 cucharadas	Aceite vegetal
1 cucharadita	Hojas de tomillo (picadas)
1 pizca	Sal
1 pizca	Pimienta
½	Limón (opcional)

Preparación

- Precalentar el producto durante 10 minutos a 200 °C (calor superior e inferior).
- Marinar el salmón en un recipiente con aceite, hojas de tomillo, sal y pimienta.

- Colocar el salmón (con la piel hacia arriba) sobre un trozo grande de papel de aluminio. Enrollar el salmón en el papel de aluminio para cubrirlo.
- Luego, introducir el salmón enrollado en la bandeja de horno [12]. Insertar la bandeja de horno en el nivel de parrilla medio de la cavidad de cocción [1]. Hornear durante 30 minutos.
- Sacar la bandeja de horno [12]. Abrir el papel de aluminio enrollado.
- Volver a introducir la bandeja de horno [12] con el salmón sobre el papel de aluminio en el nivel de parrilla medio de la cavidad de cocción [1]. Asar durante aproximadamente 15 minutos.
- **Opcional:** Antes de servir, exprimir zumo de limón sobre el salmón.

● **Carne asada**

🕒 120–200 min.

👤 x 4

Ingredientes

1 kg	Solomillo de ternera
1 cucharadita	Sal
1 cucharadita	Pimienta negra (recién molida)
2 cucharadas	Aceite vegetal
200 g	Minipatas (lavadas y cortadas en cuartos)
2	Zanahorias (lavadas y picadas)
1	Cebolla (lavada y picada)
1 cabeza	Ajo (pelado)
¼ manojo	Tomillo
¼ manojo	Romero

Preparación de la carne asada

- Sacar la carne de ternera del frigorífico. Dejar reposar la carne de ternera durante aprox. 30 minutos a temperatura ambiente. Salpimentar.
- Precalentar el producto durante 10 minutos a 200 °C (calor superior e inferior).
- Cubrir la bandeja de horno [12] con papel de aluminio.

- Calentar en una sartén el aceite a fuego medio-alto. Poco antes de que salga humo del aceite: añadir la carne de ternera. Cocinar la carne de ternera durante aprox. 5–10 minutos y darle la vuelta cuando esté dorada. Colocar la carne de ternera en un plato. Conservar el aceite restante en la sartén.
- Añadir a la sartén las minipatatas, las zanahorias, el ajo, el tomillo y el romero. Freír a fuego medio durante aprox. 10 minutos. Añadir todos los ingredientes con el aceite en la bandeja de horno **12**.
- Colocar la carne de ternera sobre la verdura que se encuentra en la bandeja de horno **12**.
- Introducir la bandeja de horno **12** durante aprox. 40–100 minutos en el nivel de parrilla medio de la cavidad de cocción **1** (los tiempos de cocción dependen del nivel de cocción deseado. Los tiempos de cocción pueden variar según el tamaño y forma del trozo de carne).

Nivel de cocción	Tiempo de cocción
En su punto	40–55 minutos
Bien hecho	60–80 minutos
Muy hecho	80–100 minutos

- Colocar la carne de ternera y la verdura en un plato.

Opcional: Mezcla de salsa instantánea para carne de ternera

- Observe las indicaciones de preparación del envase de la mezcla de salsa instantánea.

● Muslos de pollo asados

 130–140 min.

 x 4

Ingredientes

4	Muslos de pollo (cada uno aprox. 160 g)
1 Cucharada	Aceite de oliva
1 Cucharadita	Pimentón
¼ Cucharadita	Ajo en polvo
¼ Cucharadita	Azúcar moreno
¼ Cucharadita	Sal
¼ Cucharadita	Pimienta negra

Preparación

- Marinar los muslos de pollo con todos los ingredientes en un recipiente. Cubrir el recipiente y guardar en el frigorífico durante al menos 1 hora.
- Precalentar el producto durante 10 minutos a 200 °C (calor superior e inferior).
- Cubrir la bandeja de horno **12** con papel de aluminio.
- Colocar los muslos de pollo marinado en la bandeja de horno **12**. Insertar la bandeja de horno en el nivel de parrilla medio de la cavidad de cocción **1**. Hornear durante aprox. 20 minutos.
- Sacar la bandeja de horno **12** de la cavidad de cocción **1**.
- Dar la vuelta a los muslos de pollo. Volver a insertar la bandeja de horno **12** en la cavidad de cocción **1**. Hornear durante 35–45 minutos hasta que estén bien cocidos.

● Alitas de pollo asadas con pimienta negra

 110–130 min.

 x 2

Ingredientes

8	Alitas de pollo con articulación media
1 Cucharadita	Pimienta negra
1 Cucharadita	Comino en polvo
1 Cucharadita	Sal
1 Cucharada	Aceite de oliva

Preparación

- Marinar las alitas de pollo con todos los ingredientes en un recipiente. Cubrir el recipiente y guardar en el frigorífico durante al menos 1 hora.
- Cubrir la bandeja de horno **12** con papel de aluminio. Insertar la bandeja de horno en el nivel de parrilla inferior de la cavidad de cocción **1**.
- Precalentar el producto durante 10 minutos a 180 °C (calor superior e inferior).
- Colocar las alitas de pollo en la rejilla para hornear **13**. Insertar la rejilla para hornear en el nivel de parrilla medio de la cavidad de cocción **1**. Hornear durante 20 minutos.

- Sacar la rejilla para hornear [13]. Dar la vuelta a las alitas de pollo. Hornear durante otros 15–25 minutos hasta que estén bien cocidas.

● Gambas asadas con mantequilla de ajo

🕒 30–45 min.

👤 x 3

Ingredientes

300 g	Gambas grandes (aprox. 6–9 piezas, gambas crudas, frescas o descongeladas, con piel)
5 cucharadas	Mantequilla (fundida)
½ cabeza	Ajo (pelada y finamente picada)
¼ manojo	Perejil fresco (finamente picado)
1 pizca	Pimienta negra (opcional)
1 pizca	Sal (opcional)
½	Limón (opcional)

Preparación

- Insertar la rejilla para hornear [13] en el nivel de parrilla medio de la cavidad de cocción [1].
- Precalentar el producto durante 10 minutos a 180 °C (calor superior e inferior).
- Llenar el molde para soufflé de mantequilla fundida (ajustar la cantidad de mantequilla al tamaño del molde para soufflé y las gambas). Añadir las gambas, el perejil fresco y el ajo.
- Colocar el molde para soufflé sobre la rejilla para hornear [13] en la cavidad de cocción [1].
- Hornear durante aprox. 20 minutos (en función del tamaño de las gambas) hasta que todo esté bien cocido.
- **Opcional:** Antes de servir, condimentar con sal, pimienta negra y zumo de limón.

● Patatas con romero

🕒 60–75 min.

👤 x 3

Ingredientes

450 g	Minipatatas (lavadas y cortadas por la mitad o a cuartos)
2–3 cucharadas	Aceite de oliva
½ manojo	Romero (picado finamente)
1 cucharadita	Sal
1 cucharadita	Pimienta negra

Preparación

- Precalentar el producto durante 10 minutos a 200 °C (calor superior e inferior).
- Añadir las minipatatas, el aceite de oliva, el romero, la sal y la pimienta negra en una fuente de tamaño medio. Mezclar bien para que se empapen las patatas con los demás ingredientes.
- Cubrir la bandeja de horno [12] con papel de aluminio.
- Colocar las patatas en la bandeja de horno [12].
- Insertar la bandeja de horno en el nivel de parrilla medio de la cavidad de cocción [1].
- Asar las patatas durante aprox. 45–60 minutos (en función del tamaño de las patatas) y dar la vuelta de vez en cuando hasta que estén doradas y crujientes.

● Chuletas de cordero asadas

🕒 60–70 min.

👤 x 2

Ingredientes

4	Chuletas de cordero
300 g	Minipatatas (cortadas a cuartos)
150 g	Tomates cherry
3 cucharadas	Aceite de oliva
1 manojo	Romero (cortado en 4 trozos)
1 pizca	Pimienta
1 pizca	Sal

Preparación

- Precalentar el producto durante 10 minutos a 200 °C (calor superior e inferior).

- Cubrir la bandeja de horno [12] con papel de aluminio.
- Colocar las chuletas de cordero y las minipatatas en la bandeja de horno [12]. Condimentar con aceite. Añadir los tomates cherry y el romero.
- Insertar la bandeja de horno [12] en el nivel de parrilla medio de la cavidad de cocción [1]. Hornear durante 20 minutos.
- Sacar la bandeja de horno [12] de la cavidad de cocción [1].
- Dar la vuelta a las chuletas de cordero y las patatas. Salpimentar las chuletas de cordero y las patatas.
- Introducir la bandeja de horno [12] de la cavidad de cocción [1]. Hornear durante 20-30 minutos (en función del tamaño de las chuletas de cordero y las patatas, así como el nivel de cocción deseado).

● Espaguetis gratinados con salsa de tomate

 60-80 min.

 x 3

Ingredientes

250 g	Espaguetis
1 pizca	Sal
130 g	Carne de ternera picada
1 cucharadita	Aceite vegetal
4 dientes	Ajo (pelados y finamente picados)
500 g	Salsa de tomate para pasta
1 cucharada	Azúcar
125 g	Queso cheddar (rallado)
125 g	Queso mozzarella (rallado)

Preparación

- Ponga a hervir una olla grande con agua a fuego medio-alto. Cuando hierva el agua, añadir los espaguetis y la sal.
- Dejar cocer los espaguetis durante aprox. 10 minutos (véase tiempo de cocción en el envase de los espaguetis). Escurrir los espaguetis y apartar.

- Insertar la rejilla para hornear [13] en el nivel de parrilla medio de la cavidad de cocción [1].
- Precalentar el producto durante 10 minutos a 200 °C (calor superior e inferior).
- Calentar el aceite vegetal a fuego medio en una sartén para salsas con revestimiento. Poco antes de que salga humo del aceite: Añadir la carne de ternera picada y el ajo. Freír durante 3 minutos. Colocar la carne de ternera picada en un plato y apartar.
- Añadir la salsa de tomate y el azúcar en otra sartén con revestimiento. Cocer durante 5 minutos removiendo de vez en cuando. Añadir la carne de ternera picada en la sartén con la salsa de tomate. Cocer durante 1 minuto y mezclar bien.
- Añadir la mitad de los espaguetis cocidos en un molde para soufflé. Distribuir por encima la mitad de la salsa de tomate con la carne de ternera picada y el queso rallado.
- Añadir el resto de los espaguetis en el molde para soufflé. Distribuir por encima el resto de la salsa de tomate con la carne de ternera picada y el queso rallado.
- Colocar el molde para soufflé sobre la rejilla para hornear [13] en la cavidad de cocción [1]. Hornear durante aprox. 20-30 minutos hasta que el queso esté fundido y ligeramente dorado.

● Espárragos asados

 25-35 min.

 x 2-3

Ingredientes

1 manojo	Espárragos verdes (frescos)
2 cucharadas	Aceite de oliva
1 pizca	Sal
1 pizca	Pimienta negra (recién molida)

Preparación

- Precalentar el producto durante 10 minutos a 180 °C (calor superior e inferior).
- Cubrir la bandeja de horno [12] con papel de aluminio.

- Corte unos 3 cm de la parte de abajo seca de los espárragos. Pele el tallo de los espárragos de la mitad para abajo.
- Lavar bien los espárragos y, luego, secar. Colocar los espárragos en la bandeja de horno [12]. Condimentar con aceite, sal y pimienta negra.
- Introducir la bandeja de horno [12] durante aprox. 12-15 minutos (en función del grosor del espárrago) en el nivel de parrilla medio de la cavidad de cocción [1].

● Hornear pizza congelada

 30-35 min.

 x 1-2

Ingredientes

- 1 Pizza congelada (diámetro máx. 26 cm)

Preparación

- Insertar la rejilla para hornear [13] en el nivel de parrilla medio de la cavidad de cocción [1].
- Precalentar el producto durante 10 minutos (calor superior e inferior). Observar los datos de temperatura del envase de la pizza congelada.
- Coloque la pizza congelada sin el envase sobre la rejilla para hornear [13] en la cavidad de cocción [1].
- Hornear durante aprox. 20 minutos. Observar los datos de temperatura del envase de la pizza congelada.

● Limpieza y cuidado

 **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Antes de la limpieza: Desconecte siempre el producto de la toma de corriente.

 **¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras!** No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe.

 **¡ADVERTENCIA!** No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

 **NOTA:** Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Si los restos de alimentos se secan, serán difíciles de eliminar.

Cavidad de cocción y carcasa

- Retire cualquier accesorio de la cavidad de cocción [1].
- Limpie regularmente
 - la carcasa,
 - la puerta [8] (ambos lados) y
 - la ventanilla (ambos lados)
 con un paño húmedo.
- En su caso, añada un poco de detergente en el paño. A continuación, limpie con un paño húmedo para eliminar los restos de detergente.
- No utilice productos de limpieza para pulverizar o afilados, ya que pueden manchar, rayar o empañar la superficie.
- No utilice ningún producto abrasivo.

Accesorio

- Limpie el accesorio en un fregadero.
 - Accesorio con suciedad resistente: Antes de limpiar, sumerja el accesorio en agua durante un tiempo para reblandecer la suciedad.
-  **¡ATENCIÓN!** El producto no es apropiado para el lavavajillas.

● Almacenamiento

- Enrolle el cable de conexión **14** en el bobinado para el cable de conexión **15**.
- Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

● Eliminación

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



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.



El producto y el material de embalaje son reciclables. Separe los materiales para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



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.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● Garantía

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

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

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

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

Tramitación de la garantía

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (por ej. IAN 123456_7890) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, 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

Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Anvendte advarselssætninger og symboler	Side 127
Indledning	Side 127
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 128
Leveringsomfang	Side 128
Beskrivelse af delene	Side 128
Tekniske data	Side 128
Sikkerhedsanvisninger	Side 128
Før første ibrugtagning	Side 132
Betjening	Side 133
Tilbehør	Side 133
Madlavning og grillning	Side 133
Slukning	Side 134
Opskrifter	Side 134
Stegt laksefilet	Side 134
Roastbeef	Side 134
Stegt kyllingebryst	Side 135
Stegte kyllingevinger med sort peber	Side 135
Smørstegte hvidløgssrejer	Side 136
Rosmarinkartofler	Side 136
Stegt lammekotelet	Side 136
Bagt spaghetti med tomatsovs	Side 137
Stegte asparges	Side 137
Opvarmning af dybfrostpizza	Side 138
Rengøring og vedligeholdelse	Side 138
Opbevaring	Side 139
Bortskaffelse	Side 139
Garanti	Side 139

Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

	FARE! Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.		Vekselspænding/-spænding
		Hz	Hertz (netfrekvens)
		W	Watt
	ADVARSEL! Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.		Dette produkt er klassificeret som beskyttelsesklasse I og skal jordes.
			Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	FORSIGTIG! Dette symbol, sammen med signalordet "Forsigtig", betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre mindre eller moderate kvæstelser.		Fare – risiko for elektrisk stød!
			Advarsel - overfladen kan blive varm under brug!
	OBS! Dette symbol, sammen med signalordet "Obs", betyder fare for tingskader.		Levnedsmiddelsikker. Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
	BEMÆRK: Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.		FARE! Forbrændingsfare! Rør ikke ved glaslågen under brug, da den kan blive meget varm. Rør først ved glasdøren efter brug, når den er helt afkølet.

MINI-BAGEOVN

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse.

Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Forskriftsmæssig anvendelse

Dette produkt er beregnet til at stege og bage levnedsmidler. Anvend ikke produktet til andre formål.

Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommercielle eller medicinske formål.

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert 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.

- 1x Mini-bageovn
- 1x Krummebakke
- 1x Tang
- 1x Bageplade
- 1x Grillrist
- 1x Betjeningsvejledning

● Beskrivelse af delene

- 1 Ovnrum
- 2 Pladeriller
- 3 Termostat
- 4 Temperaturkontrollampe
- 5 Funktionsvælger
- 6 Kontrollampe
- 7 Timer
- 8 Låge
- 9 Håndtag
- 10 Krummebakke
- 11 Tang
- 12 Bageplade
- 13 Grillrist
- 14 Tilslutningsledning med netstik
- 15 Ledningsoprulning

● Tekniske data

Mærkespænding:	220–240 V~, 50 Hz
Effektforbrug:	1200 W
Beskyttelsesklasse:	I
Temperaturområde:	100 til 230 °C
Ovnkapacitet:	ca. 15 liter
Certificering:	GS (TÜV Rheinland)



Sikkerhedsanvisninger

**FØR PRODUKTET TAGES
I BRUG SKAL DU VÆRE
FORTROLIG MED ALLE
SIKKERHEDS- OG
BETJENINGSANVISNINGER!
HVIS PRODUKTET OVERLADES
TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE
DOKUMENTER MEDFØLGE!**

Hvis der opstår skader som følge af at brugsanvisningen ikke følges, bortfalder garantiforpligtelserne! Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskaader, der opstår som følge af forkert anvendelse eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

Børn og personer med handicap

⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!

Børn må aldrig efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningsrisiko.

Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde. Emballagen er ikke et legetøj.

- Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og indforstået med de risici, der er forbundet hermed.

- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.
- Lågen eller udvendige overflader kan blive varme, når produktet bruges.

Forskriftsmæssig anvendelse

- ⚠ **ADVARSEL!** Enhver anden form for anvendelse kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning. Forsøg ikke at ændre produktet under nogen form.

Elektrisk sikkerhed

FARE! Risiko for

elektriske stød! Forsøg ikke

at reparere produktet selv.

Ved funktionsfejl skal

reparationer udføres af

kvalificerede medarbejdere.

FARE! Risiko for

elektriske stød! Produktet

må aldrig nedsænkes i vand

eller andre væsker. Hold aldrig

produktet under rindende vand.

FARE! Risiko for

elektriske stød! Brug aldrig

et beskadiget produkt. Afbryd

produktet fra netspændingen

og ret henvendelse til

forhandleren, hvis det er

beskadiget.

- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.

- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnligt netstik og tilslutningsledning for skader. Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Beskyt tilslutningsledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter og knæk eller bøj den ikke. Tilslutningsledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

Betjening

FARE! Forbrændingsfare!

Produktet bliver varmt under brug.

Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.

- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkofur, ovn etc.).
Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke. Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den have en strømkapacitet på mindst 10 A.
- Anbring tilslutnings- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over den og at de ikke kan tage skade.

- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.
- Anvend altid ovnhandsker og den medfølgende tang, når der skal håndteres varmt tilbehør.
- Anvend aldrig produktet uden monteret krummebakke. Dette forhindrer direkte tilsmudsning af ovnrummet og gør pleje og vedligeholdelse nemmere.

■ **FARE! Forbrændingsfare!**

Rør ikke ved glaslågen under brug, da den kan blive meget varm. Rør først ved glasdøren efter brug, når den er helt afkølet.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL! Fare for

kvæstelser! Afbryd

produktet fra netforsyningen, før det rengøres eller når det ikke er i brug.

- Træk ikke i netledningen for at trække netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, tilslutningsledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.
- Der må ikke anvendes kraftige skuremidler ved rengøring af ovnglasset, da disse kan ridse overfladen og forårsage revner i glasset.
- Anvend aldrig en damprenser til rengøring.

● Før første ibrugtagning

- Fjern emballagen. Kontrollér at alle dele er komplette.
- Før første ibrugtagning: Start produktet uden indhold, således at eventuelle produktionsrester fordampes.
 - Anbring produktet på en plan overflade og med en afstand på mindst 15 cm til vægge for at give plads til ventilation.
 - Fjern alt tilbehør fra ovnrummet [1]. Fjern grovere snavs og rester fra emballagen. Aftør ovnrummet med en ren og tør klud.
 - Luk ovnlågen [8].
 - Tilslut netstikket [14] til en stikkontakt.
- Følg disse trin i kapitlet "Betjening".
 - Stil funktionsvælgeren [5] på  (over- og undervarme).
 - Sæt termostaten [3] på 230 °C.
 - Indstil timeren [7] til 20 minutter.
 - Kontrollampen [6] tænder. Eventuelle produktionsrester fordampes. Dette er normalt og uden betydning.
 - Temperaturkontrollampen [4] lyser, så snart den indstillede temperatur er nået. Når temperaturen falder igen, slukker temperaturkontrollampen.
 - Når den indstillede tid er udløbet: Lad produktet afkøle i 10 minutter.
- Træk netstikket [14] ud af stikkontakten.
- Rengør produktet og tilbehøret (se "Rengøring og vedligeholdelse").

● **Betjening**

● **Tilbehør**

Krummebakke

⚠ OBS! Krummebakken [10] beskytter ovnrummets bund [1] mod grovere snavs og gør rengøring nemmere.

Anvend kun produktet med monteret krummebakke.

- Hold krummebakken [10] i den fremskudte gribekant. Skub krummepladen over produktets bund (under det nederste varmeelement) til anslag bagerst.

Bageplade

- Bagepladen [12] er beregnet til tilberedning af retter uden anvendelse af skåle etc.
- Anvend aluminiumsfolie og bagepapir for at undgå at maden brænder på og for at lette rengøringen.

Grillrist

- Anvend grillristen [13] til:
 - Stegning af større retter.
 - Når der skal tilberedes retter i separate beholdere.

① BEMÆRK: Hvis grillretten er særligt fedt- eller saftholdigt: Anbring bagepladen [12] under grillristen [13] som opsamlingsbakke.

Tang

Tangen [11] er beregnet til sikker håndtering af bagepladen [12] og grillristen [13] så længe de er varme (se fig. C).

- Hold på tangen [11] så den peger lidt nedad.
- Anbring tangen [11] på bagepladens [12] eller grillristens [13] kant.

⚠ OBS! Med grillristen [13] skal de små kroge på tangen [11] også gribe fat i gitteret fra oven.

- Drej forsigtigt tangen [11] mod vandret.
- Kontrollér at tangen [11] sidder fast. Flyt bagepladen [12] eller grillristen [13].

● **Madlavning og grillning**

(se fig. D)

- Stil termostaten [3] på den ønskede tilberedningstemperatur.
- Med funktionsvælgeren [5] vælges den ønskede driftsform:

Indstilling	Driftsform
OFF	Fra Varmeelementet er slukket.
	Overvarme Kun det øverste varmeelement er tændt.
	Undervarme Kun det nederste varmeelement er tændt.
	Over- og undervarme Både det øverste og det nederste varmeelement er tændt.

- Indstil timeren [7] på den ønskede tilberedningstid (maks. 60 minutter). Timeren kan drejes i begge retninger fra **0**-positionen.

Retning	Tilberedningstid
Med uret	Begrænset tilberedningstid Produktet slukker automatisk efter den indstillede tid.
Mod uret ON -position	Ubegrænset tilberedningstid Produktet slukker ikke automatisk.

- Så snart timeren [7] er indstillet tænder produktet.

❗ BEMÆRK:

- Så længe produktet er tændt, lyser kontrollampen [6].
- Temperaturkontrollampen [4] lyser, så snart den indstillede temperatur er nået. Når temperaturen falder igen, slukker temperaturkontrollampen.
- Om nødvendigt forvarmes produktet i ca. 10 minutter til den ønskede temperatur og til temperaturkontrollampen [4] lyser.
- Den indstillede tilberedningstid kan til enhver tid ændres ved at dreje på timeren [7].

● Slukning

- Stil timeren [7] i stilling 0.
- Når produktet slukkes:
 - Afgives et lydsignal.
 - Kontrollampen [6] slukker.

● Opskrifter

- ❗ **BEMÆRK:** Mængden af ingredienser er kun vejledende. De kan ændres efter den personlige smag.

● Stegt laksefilet

🕒 55–70 min.

👤 x 2

Ingredienser

- 550 g Laksefilet
- 3 spsk. Vegetabilsk olie
- 1 ts. Timian (hakket)
- 1 knivspids Salt
- 1 knivspids Peber
- ½ Citron (efter behov)

Tilberedning

- Produktet forvarmes i 10 minutter ved 200 °C (over- og undervarme).
- Laksen marineres i en skål med olie, timian, salg og peber.

- Laksen (med skindet opad) lægges på et stort stykke aluminiumsfolie. Folien pakkes om laksen, så den er helt dækket.
- Den indpakke laks lægges på bagepladen [12]. Bagepladen sættes ind i midten af ovnrummet [1]. Steges i 30 minutter.
- Bagepladen [12] tages ud. Aluminiumsfolien åbnes.
- Bagepladen [12] med laksen på folien sættes tilbage i midten af ovnrummet [1]. Grilles i ca. 15 minutter.
- **Ekstra:** Før servering kan der presses citronsaft over laksen.

● Roastbeef

🕒 120–200 min.

👤 x 4

Ingredienser

- 1 kg Oksemørbrad
- 1 ts. Salt
- 1 ts. Sort peber (friskmalet)
- 2 spsk. Vegetabilsk olie
- 200 g Mini-kartofler (vasket og delt i kvarte)
- 2 Gulerødder (vasket og hakket)
- 1 Løg (vasket og hakket)
- 1 fed Hvidløg (afskallet)
- ¼ bundt Timian
- ¼ bundt Rosmarin

Tilberedning af roastbeef

- Oksemørbraden tages ud af køleskabet. Lad oksemørbraden ligge ved rumtemperatur i ca. 30 minutter. Drysses med salt og sort peber.
- Produktet forvarmes i 10 minutter ved 200 °C (over- og undervarme).
- Læg aluminiumsfolie på bagepladen [12].

- Den vegetabiliske olie opvarmes i en pande ved middel til høj varme. Lige før olien begynder at ryge: Læg oksemørbraden på. Oksemørbraden steges i 5 til 10 minutter og vendes til den er blevet brun. Oksemørbraden tages af panden og lægges på en tallerken. Lad resten af olien blive på panden.
- Mini-kartofler, gulerødder, løg, hvidløg, timian og rosmarin hældes på panden. Brases i ca. 10 minutter ved middel varme. Alle ingredienser og olien fordeles på bagepladen **12**.
- Oksemørbraden lægges på grøntsagerne på bagepladen **12**.
- Bagepladen **12** skubbes ind i den midterste rille i ovnrummet **1** i 40–100 minutter (stegetiden afhænger af den ønskede stegning. Stegetiden kan variere afhængig af oksekødets størrelse og facon).

Stegning	Stegetid
Rosa	40–55 minutter
Mediumrød	60–80 minutter
Gennemstegt	80–100 minutter

- Oksemørbraden og grøntsagerne anbringes på et serveringsfad.

Ekstra: Instant-sovseblanding til oksemørbrad

- Følge tilberedningsanvisningerne på Instant-sovseblandings emballage.

● Stegt kyllingebryst

 130–140 min.

 x 4

Ingredienser

- 4 Kyllingebryster (á ca. 160 g)
- 1 spsk. Olivenolie
- 1 tsk. Paprika
- ¼ tsk. Hvidlødspulver
- ¼ tsk. Farin
- ¼ tsk. Salt
- ¼ tsk. Sort peber

Tilberedning

- Kyllingebrysterne marineres med alle ingredienser i en skål. Skålen tildækkes og sættes i køleskabet i mindst 1 time.
- Produktet forvarmes i 10 minutter ved 200 °C (over- og undervarme).
- Læg aluminiumsfolie på bagepladen **12**.
- De marinerede kyllingebryster lægges på bagepladen **12**. Bagepladen sættes ind i den midterste rille i ovnrummet **1**. Steges i ca. 20 minutter.
- Tag bagepladen **12** ud af ovnrummet **1**.
- Vend kyllingebrysterne. Skub bagepladen **12** ind i ovnrummet **1** igen. Bages i 35–45 minutter til de er møre.

● Stegte kyllingevinger med sort peber

 110–130 min.

 x 2

Ingredienser

- 8 Kyllingevinger med mellemlid
- 1 tsk. Sort peber
- 1 tsk. Spidskommen
- 1 tsk. Salt
- 1 spsk. Olivenolie

Tilberedning

- Kyllingevingerne marineres med alle ingredienser i en skål. Skålen tildækkes og sættes i køleskabet i mindst 1 time.
- Læg aluminiumsfolie på bagepladen **12**. Bagepladen sættes ind i den midterste rille i ovnrummet **1**.
- Produktet forvarmes i 10 minutter ved 180 °C (over- og undervarme).
- Læg kyllingevingerne på grillristen **13**. Grillristen sættes ind i den midterste rille i ovnrummet **1**. Steges i 20 minutter.
- Tag grillristen **13** ud. Vend kyllingevingerne. Bages i 15–25 minutter mere, til de er møre.

● Smørstegte hvidløgsrejer

 30–45 min.

 x 3

Ingredienser

- | | |
|-------------|---|
| 300 g | Store rejer (ca. 6-9 stk., friske eller opfædede hele rejer med skal) |
| 5 spsk. | Smør (smeltet) |
| ½ fed | Hvidløg (afskallet og finhakket) |
| ¼ bundt | Frisk persille (finhakket) |
| 1 knivspids | Sort peber (efter behov) |
| 1 knivspids | Salt (efter behov) |
| ½ | Citron (efter behov) |

Tilberedning

- Grillristen **13** sættes ind i den midterste rille i ovnrummet **1**.
- Produktet forvarmes i 10 minutter ved 180 °C (over- og undervarme).
- Det smeltede smør hældes i et stegefad (tilpas mængden af smør til bageformens og rejerens størrelse). Tilsæt rejer, frisk persille og hvidløg.
- Stegefadet sættes på grillristen **13** i ovnrummet **1**.
- Steg i 20 minutter (afhængig af rejerens størrelse) til alt er gennemstegt.
- **Ekstra:** Krydres med salt, sort peber og citronsaft.

● Rosmarinkartofler

 60–75 min.

 x 3

Ingredienser

- | | |
|-----------|--|
| 450 g | Mini-kartofler (vasket og delt i halve eller kvarte) |
| 2-3 spsk. | Olivেনolio |
| ½ bundt | Rosmarin (finhakket) |
| 1 tsk. | Salt |
| 1 tsk. | Sort peber |

Tilberedning

- Produktet forvarmes i 10 minutter ved 200 °C (over- og undervarme).
- Mini-kartofler, olivenolio, rosmarin, salt og sort peber hældes i en mellemstor skål. Blandes grundigt således at kartoflerne er godt fugtet af ingredienserne.
- Læg aluminiumsfolie på bagepladen **12**.
- Kartoflerne lægges på bagepladen **12**.
- Bagepladen sættes ind i den midterste rille i ovnrummet **1**.
- Kartoflerne steges i 45–60 minutter (afhængig af kartoflernes størrelse) og vendes jævnligt til de er brune og sprøde.

● Stegt lammekotelet

 60–70 min.

 x 2

Ingredienser

- | | |
|-------------|--------------------------------|
| 4 | Lammekoteletter |
| 300 g | Mini-kartofler (delt i kvarte) |
| 150 g | Cherrytomater |
| 3 spsk. | Olivেনolio |
| 1 bundt | Rosmarin (delt i 4 dele) |
| 1 knivspids | Peber |
| 1 knivspids | Salt |

Tilberedning

- Produktet forvarmes i 10 minutter ved 200 °C (over- og undervarme).
- Læg aluminiumsfolie på bagepladen **12**.

- Lammekoteletter og mini-kartofler lægges på bagepladen **12**. Stænk med olie. Tilsæt cherrytomater og rosmarin.
- Bagepladen **12** sættes ind i den midterste rille i ovnrummet **1**. Steges i 20 minutter.
- Tag bagepladen **12** ud af ovnrummet **1**.
- Vend lammekoteletter og kartofler. Drys salt og peber på lammekoteletter og kartofler.
- Skub bagepladen **12** ind i ovnrummet **1** igen. Steges i 20–30 minutter (afhængig af størrelsen på lammekoteletter og kartofler samt det ønskede stegeniveau).

● Bagt spaghetti med tomatsovs

 60–80 min.

 x 3

Ingredienser

- 250 g Spaghetti
- 1 knivspids Salt
- 130 g Hakked oksekød
- 1 tsk. Vegetabilsk olie
- 4 fed Hvidløg (afskallet og finhakket)
- 500 g Tomatsovs til nudler
- 1 spsk. Sukker
- 125 g Cheddarost (revet)
- 125 g Mozzarellaost (revet)

Tilberedning

- Sæt en stor gryde med vand til at koge ved middel til høj varme. Når vandet koger, tilsættes spaghetti og salt.
- Spaghettien koger ca. 10 minutter (se kogetid på spaghettimballagen). Vandet hældes ud og spaghettien stilles til side.
- Grillristen **13** sættes ind i den midterste rille i ovnrummet **1**.
- Produktet forvarmes i 10 minutter ved 200 °C (over- og undervarme).

- Den vegetabilsk olie opvarmes ved middel varme i en slip-let sovsepande. Lige før olien begynder at ryge: Tilsæt det hakkede oksekød og hvidløg. Steges i 3 minutter. Det hakkede oksekød lægges på en tallerken og stilles til side.
- Tomatsovsen og sukkeret hældes på en anden slip-let pande. Koges i 5 minutter under omrøring. Det hakkede oksekød tilsættes tomatsovsen i sovepanden. Koges i 1 minut under grundig omrøring.
- Halvdelen af den kogte spaghetti lægges i et stegefad. Herover fordeles halvdelen af tomatsovsen med det hakkede oksekød og revet ost.
- Resten af spaghettien lægges i stegeformen. Herover fordeles resten af tomatsovsen med det hakkede oksekød og revet ost.
- Stegefadet sættes på grillristen **13** i ovnrummet **1**. Bages i 20–30 minutter indtil osten er smeltet og let brunlig.

● Stegte asparges

 25–35 min.

 x 2–3

Ingredienser

- 1 bundt Grønne asparges (friske)
- 2 spsk. Olivenolie
- 1 knivspids Salt
- 1 knivspids Sort peber (friskmalet)

Tilberedning

- Produktet forvarmes i 10 minutter ved 180 °C (over- og undervarme).
- Læg aluminiumsfolie på bagepladen **12**.
- Skær ca. 3 cm af det nederste tørre stykke af hver asparges. Skræl den nederste halvdel af hver aspargesstængel.
- Aspargeserne vaskes grundigt og tørres derefter af. Aspargeserne lægges på bagepladen **12**. Tilsættes med olie, salt og sort peber.

- Bagepladen **12** sættes ind i den midterste rille i ovnrummet **1** i 12–15 minutter (afhængig af aspargesernes tykkelse).

● Opvarmning af dybfrostpizza

 30–35 min.

 x 1–2

Ingredienser

- 1 Stk. dybfrostpizza (maks. 26 cm diameter)

Tilberedning

- Grillristen **13** sættes ind i den midterste rille i ovnrummet **1**.
- Produktet forvarmes i 10 minutter (over- og undervarme). Overhold temperaturangivelserne på dybfrostpizzas emballage.
- Dybfrostpizzaen lægges uden emballage på grillristen **13** i ovnrummet **1**.
- Bages i ca. 20 minutter. Overhold temperaturangivelserne på dybfrostpizzas emballage.

● Rengøring og vedligeholdelse

 **FARE! Risiko for elektriske stød!** Før rengøring: Afbryd produktet fra stikkontakten.

 **FARE! Forbrændingsfare!** Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

 **ADVARSEL!** Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

 **BEMÆRK:** Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtørret, er de ikke nemme at fjerne.

Ovnrum og kabinet

- Fjern alt tilbehør fra ovnrummet **1**.
- Regelmæssig aftørring af
 - kabinettet,
 - lågen **8** (begge sider) og
 - ovnglasset (begge sider)med en fugtig klud.
- Anvend eventuelt et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør efter med en fugtig klud for at fjerne rester af opvaskemidlet.
- Anvend ikke rengøringspray og andre skarpe pudseredskaber, da disse kan give pletter, striber eller matte overflader.
- Anvend ikke skuremidler.

Tilbehør

- Rengør tilbehøret i en opvaskebalje.
- Meget snavset tilbehør: Lad tilbehøret ligge i blød i en opvaskebalje et stykke tid før rengøring.

 **OBS!** Tilbehøret er ikke beregnet til rengøring i en opvaskemaskine.

● Opbevaring

- Tilslutningsledningen ¹⁴ vikles op på ledningsoprulningen ¹⁵.
- Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

● Bortskaffelse

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



Bemærk forpakkingsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmaterialer.



Produktet og indpakkingsmaterialerne kan genbruges; bortskaf disse særskilt til en bedre affaldsbehandling. Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



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



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● Garanti

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (f.eks. IAN 123456_7890) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

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

Service

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG06349
Version: 05/2021

IAN 360601_2010

