



## **MINI OVEN SGB 1200 F1**

**GB IE NI**

### **MINI OVEN**

Operation and safety notes

**DK**

### **MINI-BAGEOVN**

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

**FR BE**

### **MINI-FOUR**

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

**NL BE**

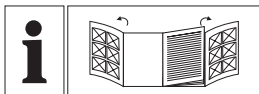
### **MINI-OVEN**

Bedienings- en veiligheidsinstructies

**DE AT CH**

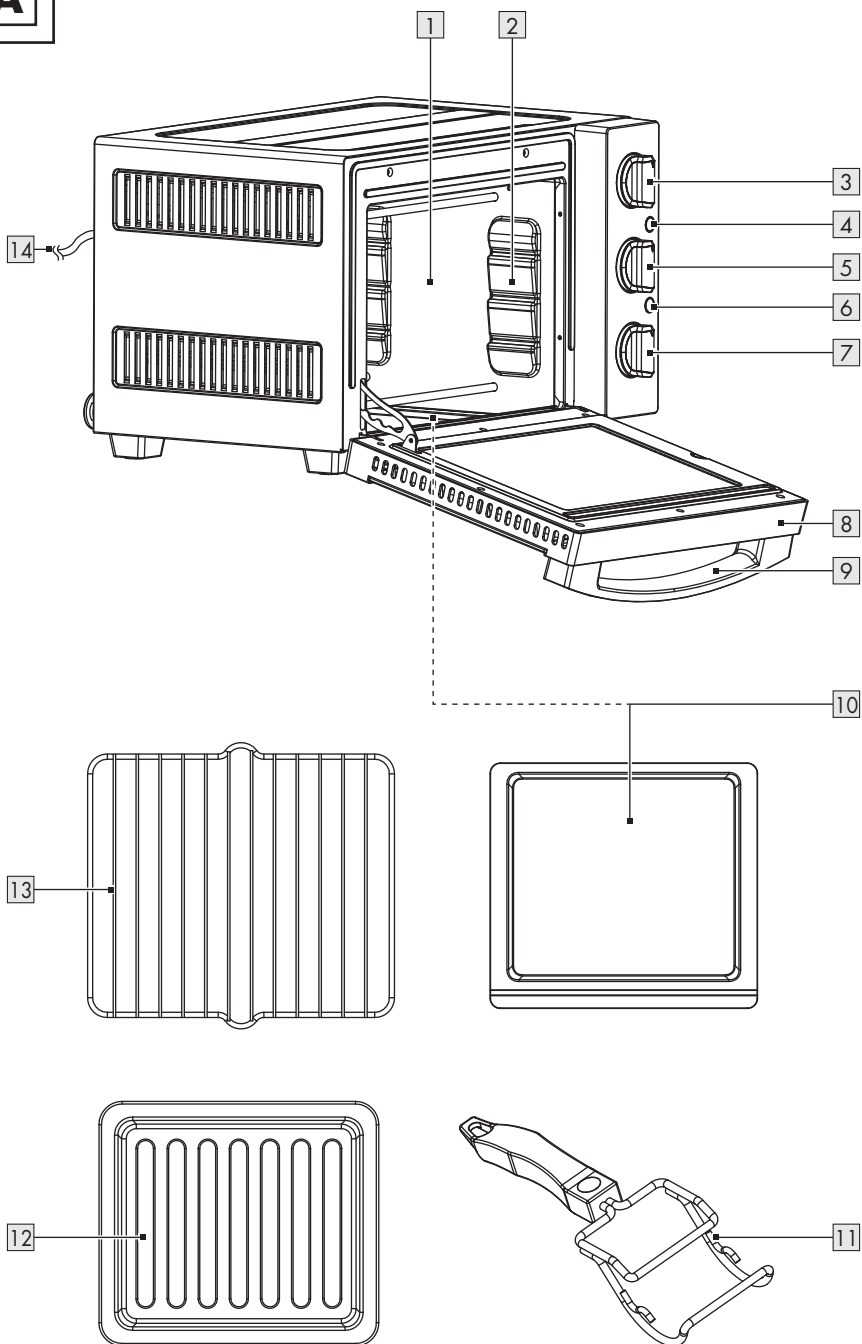
### **MINI-BACKOFEN**

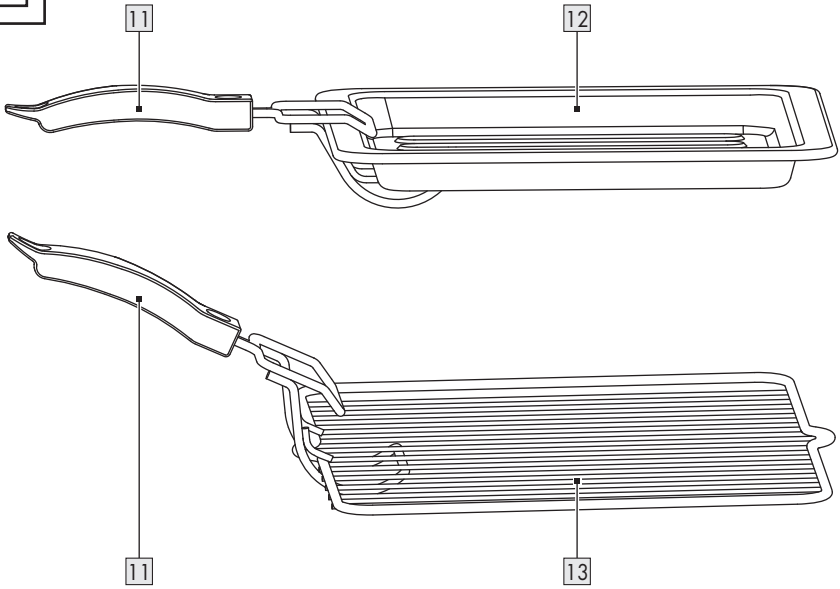
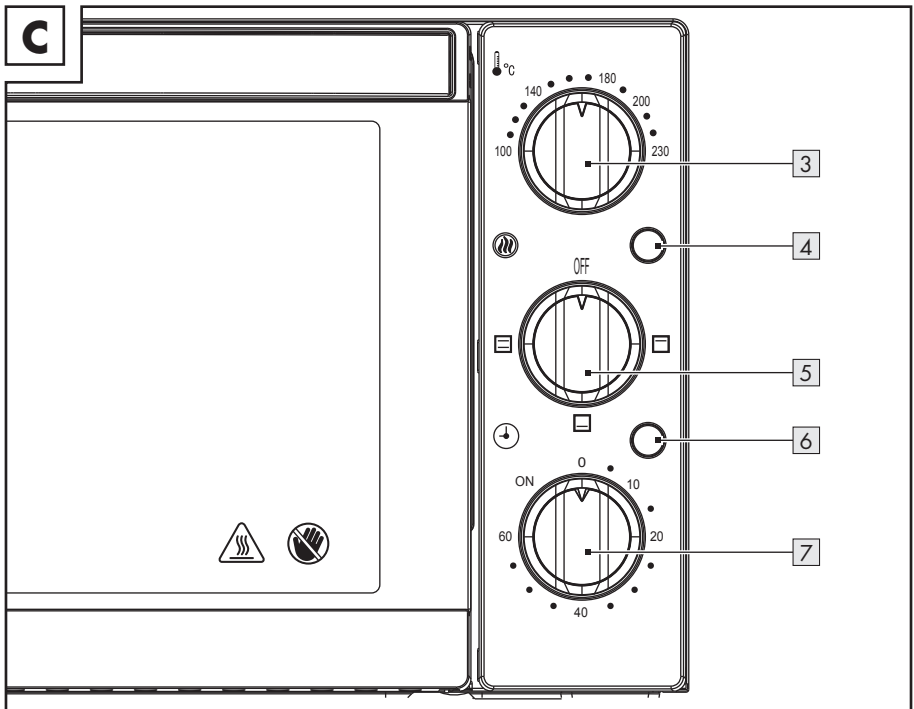
Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	5
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	20
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	35
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	50
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	65

**A**

















**B****C**

<b>Warnings and symbols used</b> .....	Page 6
<b>Introduction</b> .....	Page 6
Intended use .....	Page 7
Scope of delivery .....	Page 7
Description of parts .....	Page 7
Technical data .....	Page 7
<b>Safety instructions</b> .....	Page 7
<b>Before first use</b> .....	Page 11
<b>Operation</b> .....	Page 12
Accessories .....	Page 12
Cooking and grilling .....	Page 12
Switching off .....	Page 13
<b>Recipes</b> .....	Page 13
Baked salmon fillet .....	Page 13
Roast beef .....	Page 13
Roast chicken breast .....	Page 14
Roasted chicken wings with black pepper .....	Page 14
Baked garlic butter prawns .....	Page 15
Rosemary potatoes .....	Page 15
Roasted lamb chop .....	Page 15
Baked spaghetti with tomato sauce .....	Page 16
Roasted asparagus .....	Page 16
Baking frozen pizza .....	Page 17
<b>Cleaning and care</b> .....	Page 17
<b>Disposal</b> .....	Page 18
<b>Warranty</b> .....	Page 18

## Warnings and symbols used

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

 <p><b>DANGER!</b> 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.</p>	 Alternating current / voltage
	 Hertz (supply frequency)
	 Watts
 <p><b>WARNING!</b> 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.</p>	 This product is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p><b>CAUTION!</b> 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.</p>	 Danger – risk of electric shock!
	 Warning – The surface is liable to get hot during use!
 <p><b>ATTENTION!</b> This symbol with the signal word “Attention” indicates a possible property damage.</p>	 Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.
 <p><b>NOTE:</b> This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.</p>	 <b>DANGER! Risk of burns!</b> 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

## ● 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
GS certified (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.

**ⓘ 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. B).

- 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. C)

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

Setting	Mode
<b>OFF</b>	<b>Off</b> Heating elements off.
	<b>Upper heat</b> Only upper heating elements are switched on.
	<b>Lower heat</b> Only lower heating elements are switched on.
	<b>Upper and lower heat</b> Upper and lower heating elements are switched on.
■	Set the timer <b>7</b> to the desired cooking time (max. 60 minutes). Starting from the <b>0</b> position, the timer can be turned in both directions.

Rotation direction	Cooking time
Clockwise	<b>Limited cooking time</b> The product switches off when the set time has elapsed.
Anti-clockwise to <b>ON</b> position	<b>Unlimited cooking time</b> 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.

## ● 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 type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.

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.: 0800 404 7657

E-Mail: [owim@lidl.co.uk](mailto:owim@lidl.co.uk)

#### **Service Ireland**

#### **Service Northern Ireland**

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))


E-Mail: [owim@lidl.ie](mailto:owim@lidl.ie)



<b>Anvendte advarselssætninger og symboler</b> .....	Side 21
<b>Indledning</b> .....	Side 21
Forskriftsmæssig anvendelse .....	Side 22
Leveringsomfang .....	Side 22
Beskrivelse af delene .....	Side 22
Tekniske data .....	Side 22
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	Side 22
<b>Før første ibrugtagning</b> .....	Side 26
<b>Betjening</b> .....	Side 27
Tilbehør .....	Side 27
Madlavning og grillning .....	Side 27
Slukning .....	Side 28
<b>Opskrifter</b> .....	Side 28
Stegt laksefilet .....	Side 28
Roastbeef .....	Side 28
Stegt kyllingebryst .....	Side 29
Stegte kyllingevinger med sort peber .....	Side 29
Smørstegte hvidløgsrejer .....	Side 30
Rosmarinkartofler .....	Side 30
Stegt lammekotelet .....	Side 30
Bagt spaghetti med tomatsovs .....	Side 31
Stegte asparges .....	Side 31
Opvarmning af dybfrostpizza .....	Side 32
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	Side 32
<b>Bortskaffelse</b> .....	Side 33
<b>Garanti</b> .....	Side 33

## Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

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

## ● Tekniske data

Mærkespænding:	220-240 V~, 50 Hz
Effektforbrug:	1200 W
Beskyttelsesklasse:	I
Temperaturområde:	100 til 230 °C
Ovnapacitet:	ca. 15 liter
GS-certificeret (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 personskader, 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 kvælningrisiko.

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 gribeant. 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. B).

- 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. C)

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

Indstilling	Driftsform
<b>OFF</b>	<b>Fra</b> Varmeelementet er slukket.
	<b>Overvarme</b> Kun det øverste varmeelement er tændt.
	<b>Undervarme</b> Kun det nederste varmeelement er tændt.
	<b>Over- og undervarme</b> 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	<b>Begrænset tilberedningstid</b> Produktet slukker automatisk efter den indstillede tid.
Mod uret <b>ON</b> -position	<b>Ubegrænset tilberedningstid</b> Produktet slukker ikke automatisk.

- Så snart timeren **7** er indstillet tænder produktet.

### **i** 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

- i** 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 tsk. Timian (hakked)
- 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, salt 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**. Grillen i ca. 15 minutter.
- **Ekstra:** Før servering kan der presses citronsaft over laksen.

### ● Roastbeef

 120–200 min.

 x 4

#### Ingredienser

- 1 kg Oksemørbrad
- 1 tsk. Salt
- 1 tsk. 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 (å ca. 160 g)
- 1 spsk. Olivenolie
- 1 tsk. Paprika
- ¼ tsk. Hvidløgpulver
- 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 rejernes størrelse). Tilsæt rejer, frisk persille og hvidløg.
- Stegefadet sættes på grillristen **13** i ovnrummet **1**.
- Steg i 20 minutter (afhængig af rejernes 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. Olivenolie
- 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, olivenolie, 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 jævnlige 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. Olivenolie
- 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	Hakket 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 spaghettieballagen). 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 vegetabiliske olie opvarmes ved middel varme i en slip-let sovepande. 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.	Olivenerolie
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**. Tilsmales 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.

### Ovnrøm 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 opvaskemiddel.
- 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.



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

## Afvikling af garantiasager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (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.: 32 710005















E-Mail: [owim@lidl.dk](mailto:owim@lidl.dk)



<b>Avertissements et symboles utilisés</b> .....	Page	36
<b>Introduction</b> .....	Page	36
Utilisation conforme aux prescriptions .....	Page	37
Contenu de l'emballage .....	Page	37
Description des pièces .....	Page	37
Données techniques .....	Page	37
<b>Consignes de sécurité</b> .....	Page	37
<b>Avant la première utilisation</b> .....	Page	41
<b>Fonctionnement</b> .....	Page	42
Accessoires .....	Page	42
Cuire et griller .....	Page	42
Arrêt .....	Page	43
<b>Recettes</b> .....	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
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page	47
<b>Mise au rebut</b> .....	Page	48
<b>Garantie</b> .....	Page	48

## Avertissements et symboles utilisés

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

	<p><b>DANGER !</b> 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.</p>	 Courant alternatif/tension alternative
		 Hertz (fréquence du secteur)
		 Watt
	<p><b>AVERTISSEMENT !</b> 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.</p>	 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.
	<p><b>PRUDENCE !</b> 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.</p>	 Danger - risque d'électrocution !
		 Avertissement - la surface peut devenir chaude durant l'utilisation !
	<p><b>ATTENTION !</b> Ce symbole avec la mention « Attention » indique un possible risque de dégâts matériels.</p>	 Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
	<p><b>REMARQUE :</b> Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.</p>	 <b>DANGER ! Risque de brûlures !</b> 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 Lèche-frite
- 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 Lèche-frite
- 13 Grille de cuisson
- 14 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur

## ● 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
Certifié 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 programmateur 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.

**i 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. B).

- 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. C)

- 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**

<b>OFF</b>	<b>Désactivée</b> Les résistances de chauffage sont désactivées.
	<b>Chaleur en haut</b> Seulement les résistances du haut sont activées.
	<b>Chaleur en bas</b> Seulement les résistances du bas sont activées.
	<b>Chaleur en haut et en bas</b> 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	<b>Temps de cuisson limité</b> Le produit s'éteint automatiquement une fois le délai défini écoulé.
Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - position <b>ON</b>	<b>Temps de cuisson illimité</b> Le produit ne s'éteint pas automatiquement.

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

### **i** 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

- i** **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

### Ingédients


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

### Ingédients

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 : laissez tremper l'accessoire dans de l'eau pendant un moment avant de le nettoyer.

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

## ● 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 composite.



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

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

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

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

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



## Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (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

#### **FR** Service après-vente France

Tél.: 0800 919270

E-Mail: [owim@lidl.fr](mailto:owim@lidl.fr)

#### **BE** Service après-vente Belgique

Tél.: 070 270 171

(0,15 EUR/Min.)















E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)



<b>Gebruikte waarschuwingen en symbolen</b> .....	Pagina 51
<b>Inleiding</b> .....	Pagina 51
Beoogd gebruik .....	Pagina 52
Leveringsomvang .....	Pagina 52
Onderdelenbeschrijving .....	Pagina 52
Technische gegevens .....	Pagina 52
<b>Veiligheidstips</b> .....	Pagina 52
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	Pagina 56
<b>Bediening</b> .....	Pagina 57
Accessoires .....	Pagina 57
Garen en grillen .....	Pagina 57
Uitschakelen .....	Pagina 58
<b>Recepten</b> .....	Pagina 58
Gebakken zalmfilet .....	Pagina 58
Roastbeef .....	Pagina 58
Gebraden kippenborst .....	Pagina 59
Gebraden kippenvleugels met zwarte peper .....	Pagina 59
Gebakken knoflookbotergarnalen .....	Pagina 60
Rozemarijnardappels .....	Pagina 60
Gebraden lamskotelet .....	Pagina 60
Gegratineerde spaghetti met tomatensaus .....	Pagina 61
Gegrilde asperges .....	Pagina 61
Diepvriespizza bakken .....	Pagina 62
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	Pagina 62
<b>Afvoer</b> .....	Pagina 63
<b>Garantie</b> .....	Pagina 63

## Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

	<p><b>GEVAAR!</b> 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.</p>	 Wisselstroom/-spanning
		 Hertz (netfrequentie)
		 Watt
	<p><b>WAARSCHUWING!</b> 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.</p>	 Dit product is ingedeeld in beschermingsklasse I en moet geaard worden.
		 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	<p><b>VOORZICHTIG!</b> Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelzware verwondingen.</p>	 Gevaar – Kans op elektrische schokken!
		 Waarschuwing – Het oppervlak kan tijdens gebruik heet worden!
	<p><b>OPGELET!</b> Dit symbool met de aanduiding "Opgelet" geeft aan dat er mogelijk gevaar bestaat op materiële schade.</p>	 Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
	<p><b>TIP:</b> Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.</p>	<p><b>GEVAAR! Gevaar voor verbrandingen!</b> 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.</p> 

## 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 Kruiemellade
- 1x Tang
- 1x Bakblik
- 1x Grillrooster
- 1x Gebruiksaanwijzing

## ● Onderdelenbeschrijving

- 1 Gaaruimte
- 2 Inschuifsluven
- 3 Thermostaat
- 4 Temperatuurcontrolelampje
- 5 Keuzeschakelaar gebruikswijzen
- 6 Controlelampje
- 7 Timer
- 8 Deur
- 9 Greep
- 10 Kruiemellade
- 11 Tang
- 12 Bakblik
- 13 Grillrooster
- 14 Aansluitsnoer met netstekker

## ● Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V~, 50 Hz
Energieverbruik:	1200 W
Beschermingsklasse:	I
Temperatuurbereik:	100 tot 230 °C
Inhoud gaaruimte:	ca. 15 liter
GS-gecertificeerd (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 aansluitnoer 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. B).

- 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. C)

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

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

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

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

### **i** 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	Plantaardige olie
1 Theelepels	Tijmblaadjes (gehakt)
1 Snufje	Zout
1 Snufje	Peper
½	Citroen (indien gewenst)

#### **Bereiding**

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

- 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 Theelepels	Zout
1 Theelepels	Versgemalen zwarte peper
2 Eetlepels	Plantaardige 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 onderverwarming).
- Het bakblik **12** met aluminiumfolie bedekken.

- De plantaardige 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 inschuifsluf 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 serverbord 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 marinieren. 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 inschuifsluf 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 marinieren. De schaal afdekken en minstens 1 uur in de koelkast laten staan.
- Het bakblik **12** met aluminiumfolie bedekken. Het bakblik in de onderste inschuifsluf 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 inschuifsluf 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 inschuifsluf 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 inschuifsluf 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 Theelepels	Plantaadige olie
4 Tenen	Knoflook (geschild en fijngesakt)
500 g	Tomatensaus voor pasta
1 Eetlepels	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 spaghettiverpakking 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	Verfgemalen 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 inschuifsluf 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 inschuifsluf 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.

## ● 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 serviceafdeling op te nemen.

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

### Service

#### **Service Nederland**

Tel.: 0900 0400 223  
(0,10 EUR/Min.)

E-Mail [owim@lidl.nl](mailto:owim@lidl.nl)

#### **Service België**

Tel.: 070 270 171  
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)



















<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	Seite 66
<b>Einleitung</b> .....	Seite 66
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite 67
Lieferumfang .....	Seite 67
Teilebeschreibung .....	Seite 67
Technische Daten .....	Seite 67
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite 67
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	Seite 71
<b>Bedienung</b> .....	Seite 72
Zubehör .....	Seite 72
Garen und Grillen .....	Seite 72
Ausschalten .....	Seite 73
<b>Rezepte</b> .....	Seite 73
Gebackenes Lachsfilet .....	Seite 73
Roastbeef .....	Seite 73
Gebratene Hähnchenbrust .....	Seite 74
Gebratene Hühnerflügel mit schwarzem Pfeffer .....	Seite 74
Gebackene Knoblauchbuttergarnelen .....	Seite 75
Rosmarinkartoffeln .....	Seite 75
Gebratenes Lammkotelett .....	Seite 75
Überbackene Spaghetti mit Tomatensoße .....	Seite 76
Gebratener Spargel .....	Seite 76
Tiefkühl-Pizza backen .....	Seite 77
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite 77
<b>Entsorgung</b> .....	Seite 78
<b>Garantie</b> .....	Seite 78

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

 <p><b>GEFAHR!</b> 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.</p>	 Wechselstrom / -spannung
	 Hertz (Netzfrequenz)
	 Watt
 <p><b>WARNUNG!</b> 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.</p>	 Dieses Produkt ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.
	 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
 <p><b>VORSICHT!</b> 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.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	 Warnung – Die Oberfläche kann während des Gebrauchs heiß werden!
 <p><b>ACHTUNG!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Achtung“ zeigt die Gefahr einer möglichen Sachbeschädigung an.</p>	 Lebensmittelecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
 <p><b>HINWEIS:</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>	 <b>GEFAHR! Verbrennungsrisiko!</b> 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 ordnungsgemäßem 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

## ● Technische Daten

Nennspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
Schutzklasse:	I
Temperaturbereich:	100 bis 230 °C
Garraumvolumen:	ca. 15 Liter
GS-zertifiziert (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 Erstickenrisiko 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! Stromschlagrisiko!**

Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren.

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

### **⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko!**

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

### **⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko!**

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! Verletzungs-**

**risiko!** 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 Behältnis 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. B).

- 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. C)

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

Stellung	Betriebsart
<b>OFF</b>	<b>Aus</b> Die Heizelemente sind ausgeschaltet.
	<b>Oberhitze</b> Nur die oberen Heizelemente werden eingeschaltet.
	<b>Unterhitze</b> Nur die unteren Heizelemente werden eingeschaltet.
	<b>Ober- und Unterhitze</b> Die oberen und die unteren Heizelemente werden eingeschaltet.
■ Stellen Sie den Timer <b>7</b> auf die gewünschte Garzeit ein (max. 60 Minuten). Der Timer lässt sich, ausgehend von der <b>0</b> -Position, in beide Richtungen drehen.	

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



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

### **i 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**

- i 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 auspressen.

### **● 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	Olivenöl
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	Olivenöl
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	Olivenöl
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.

## ● 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 Teile, 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 Kassenschein 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 Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.

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 (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

### Service

DE

#### Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111  
(kostenfrei aus dem  
dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)

AT

#### Service Österreich

Tel.: 0820 201 222  
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

CH

#### Service Schweiz

Tel.: 0842 665566  
(0,08 CHF/Min.,  
Mobilfunk max. 0,40 CHF/  
Min.)

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG06349

Version: 04/2020

IAN 339252\_1910

