

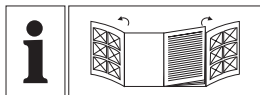


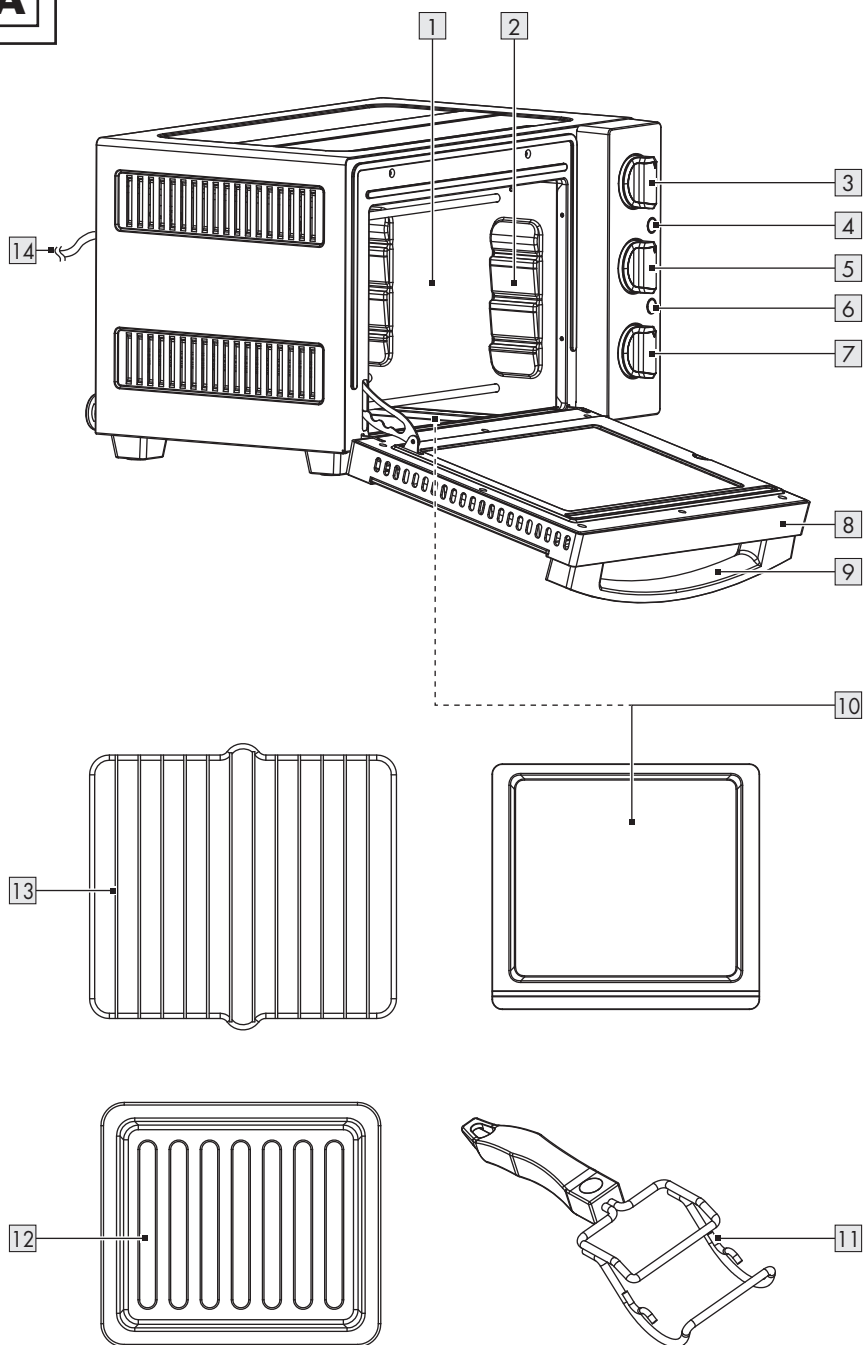
MINI-BACKOFEN SGB 1200 F1

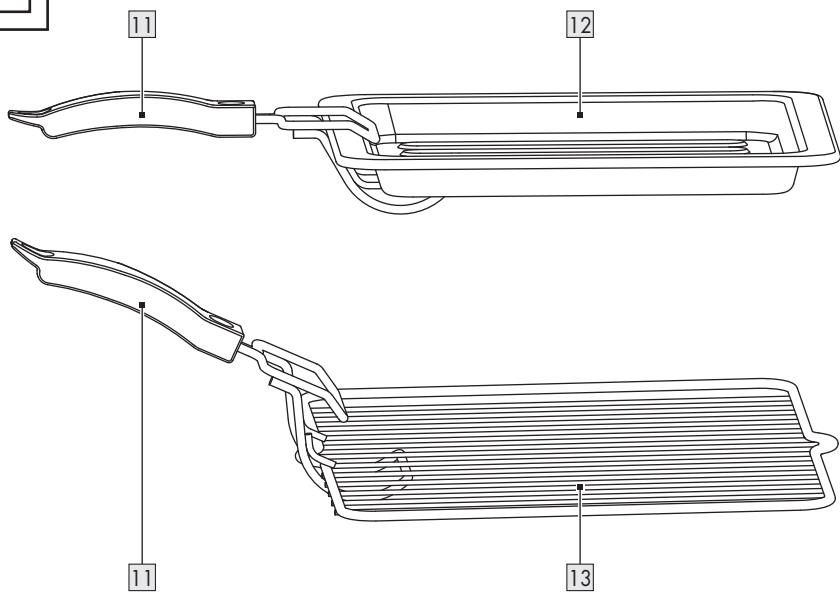
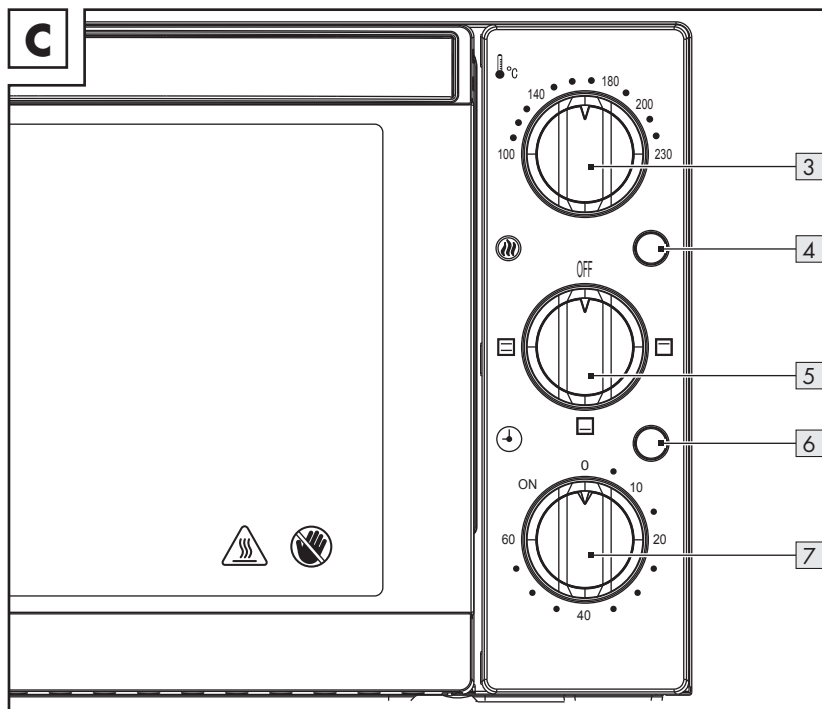
DE AT CH

MINI-BACKOFEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



A

B**C**

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

MINI-BACKOFEN

● Einleitung

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

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

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

● Teilebeschreibung

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

● 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 Erstickungsrisiko dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder immer vom Verpackungsmaterial fern. Das Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug.

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

GEFAHR! Stromschlag- risiko!

Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren.

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

GEFAHR! Stromschlag- risiko!

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

GEFAHR! Stromschlag- risiko!

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

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

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

Bedienung

⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko!

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

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

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



GEFAHR!

Verbrennungsrisiko!

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

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG! Verletzungsrisiko!

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

● **Vor der ersten Verwendung**

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

● Bedienung

● Zubehör

Krümbleblech

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

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

Backblech

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

Grillrost

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

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

Zange

Die Zange **11** dient zum sicheren Hantieren mit dem Backblech **12** und dem Grillrost **13**, wenn diese noch heiß sind (siehe Abb. 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
OFF	Aus Die Heizelemente sind ausgeschaltet.
	Oberhitze Nur die oberen Heizelemente werden eingeschaltet.
	Unterhitze Nur die unteren Heizelemente werden eingeschaltet.
	Ober- und Unterhitze Die oberen und die unteren Heizelemente werden eingeschaltet.
■ Stellen Sie den Timer 7 auf die gewünschte Garzeit ein (max. 60 Minuten). Der Timer lässt sich, ausgehend von der 0 -Position, in beide Richtungen drehen.	

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

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

HINWEISE:

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

Ausschalten

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

Rezepte

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

Gebackenes Lachsfilet

 55–70 Min.

 x 2

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Roastbeef

 120–200 Min.

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung des Roastbeefs

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

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

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

- Das Rindfleisch und das Gemüse auf einen Servierteller geben.

Optional: Instant-Soßenmischung für Rindfleisch

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

● Gebratene Hähnchenbrust

 130–140 Min.

 x 4

Zutaten

4	Hähnchenbrüste (je ca. 160 g)
1 EL	Oliveöl
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	Oliveöl

Zubereitung

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

● Gebackene Knoblauchbuttergarnelen

 30–45 Min.

 x 3

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Rosmarinkartoffeln

 60–75 Min.

 x 3

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Gebratenes Lammkotelett

 60–70 Min.

 x 2

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Überbackene Spaghetti mit Tomatensoße

 60–80 Min.

 x 3

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Gebratener Spargel

 25–35 Min.

 x 2–3

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Tiefkühl-Pizza backen

 30–35 Min.

 x 1–2

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Reinigung und Pflege

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

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

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

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

Garraum und Gehäuse

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

Zubehör

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

● 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 Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer 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 (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Service

Service Deutschland

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

E-Mail: owim@lidl.de

Service Österreich

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

E-Mail: owim@lidl.at

Service Schweiz

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

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG06349

Version: 04/2020

IAN 339252_1910

