



CAMPING OVEN KIT

(GB)

CAMPING OVEN KIT

Instructions for use

(CZ)

KEMPINKOVÁ PEČÍČÍ TROUBA

Návod na použití

(DE)

(AT)

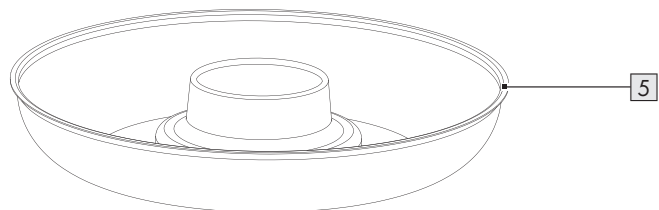
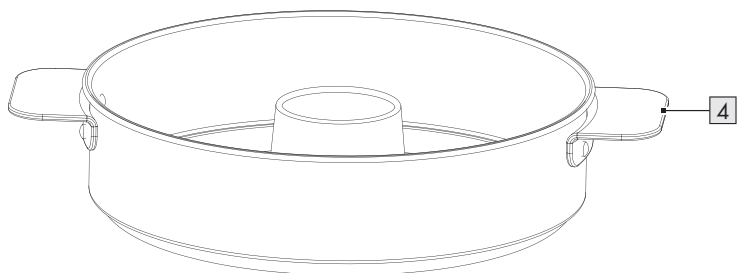
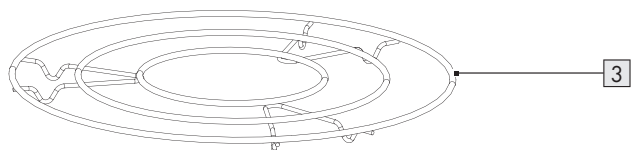
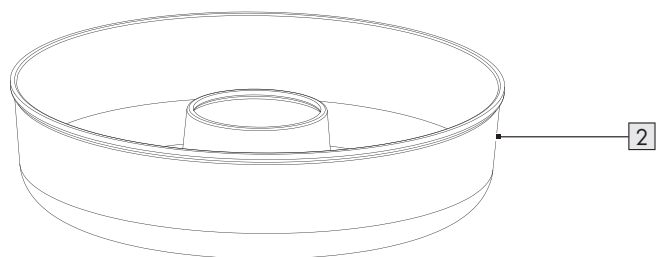
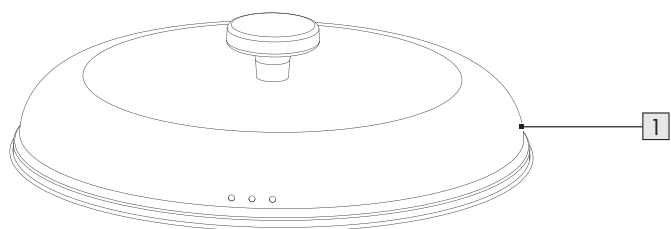
(CH)

CAMPING-BACKOFEN-KIT

Gebrauchsanleitung

GB	Instructions for use	Page	4
CZ	Návod na použití	Strana	10
DE/AT/CH	Gebrauchsanleitung	Seite	16

A



Introduction	Page	5
Intended use.	Page	5
Scope of delivery.	Page	5
Parts list	Page	5
Technical data	Page	5
Safety instructions	Page	5
First use	Page	6
Unpacking the product and basic cleaning	Page	6
Use	Page	6
Baking/cooking food.	Page	6
Heating up/steaming food	Page	6
Recipes	Page	7
Apple cake.	Page	7
Pasta au gratin	Page	7
BBQ chicken wings	Page	7
Cleaning	Page	8
Storage	Page	8
Disposal	Page	8
Warranty	Page	8
Warranty claim procedure.	Page	8
Service	Page	9

CAMPING OVEN KIT

● Introduction

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

● Intended use

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

● Scope of delivery

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

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

● Parts list

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

(Fig. A)

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

● Technical data

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



Safety instructions

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

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

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

● **First use**

● **Unpacking the product and basic cleaning**

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

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

● **Use**

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

● **Baking/cooking food**

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

● **Heating up/steaming food**

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

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

● Recipes

● Apple cake

Ingredients

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

Preparation

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

● Pasta au gratin

Ingredients

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

Preparation

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

● BBQ chicken wings

Ingredients

1 kg	Chicken wings
120 ml	Barbecue sauce

Preparation

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

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

● **Cleaning**

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

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

● **Storage**

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

● **Disposal**

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

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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 492635_2407) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

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

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● **Service**

Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Úvod	Strana	11
Použití v souladu s určením	Strana	11
Rozsah dodávky	Strana	11
Seznam dílů	Strana	11
Technické údaje	Strana	11
Bezpečnostní pokyny	Strana	11
První použití	Strana	12
Výrobek vybalte a vyčistěte jej	Strana	12
Použití	Strana	12
Pečte/vařte potraviny	Strana	12
Zahřívání/příprava potravin v páře	Strana	12
Recepty	Strana	13
Jablečný koláč	Strana	13
Těstovinový nákyp	Strana	13
Kuřecí křídla ke grilování	Strana	13
Čištění	Strana	14
Skladování	Strana	14
Zlikvidování	Strana	14
Záruka	Strana	14
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	14
Servis	Strana	15

KEMPINKOVÁ PEČICÍ TROUBA

● Úvod

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

● Použití v souladu s určením

- Výrobek je určen k pečení, vaření, ohřívání nebo vaření v páře na varné desce.
- Výrobek není vhodný pro použití na následujících typech sporáků:
 - Plynový sporák
 - Elektrický sporák
 - Halogenový sporák
- Výrobek není vhodný pro použití na indukčním sporáku.
- Jakékoli jiné použití a jakákoliv změna výrobku jsou zakázány a mohou vést ke zraněním nebo poškozením výrobku.
- Výrobce neručí za škody, které vzniknou použitím v rozporu s určením.
- Tento výrobek je vhodný výhradně pro soukromé použití.
- Výrobek není určen pro použití k podnikatelským účelům.

● Rozsah dodávky

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

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

● Seznam dílů

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

(Obr. A)

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

● Technické údaje

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



Bezpečnostní pokyny

ULOŽTE VŠECHNY POKYNY PRO BEZPEČNOST A POUŽÍVÁNÍ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ!

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

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

● První použití

● Výrobek vybalte a vyčistěte jej

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

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

● Použití

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

● Peče/vaře potraviny

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

● Zahřívání/příprava potravin v páře

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

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

● Recepty

● Jablečný koláč

Přísady

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

Úprava

1. Vejce rozšlehejte v míse.
2. Přidejte mouku a prášek do pečiva a vše dobře promíchejte.
3. Přidejte rozpuštěné máslo a moučkový cukr a vše dobře promíchejte.
4. Přidejte mléko a vše dobře promíchejte.
5. Dejte jablečné kousky do těsta na koláč.
6. Těsto nalijte do silikonové formy na pečení [2].
7. Zakryjte výrobek víkem [1].

8. Pečte jablečný koláč po dobu 30 minut při nízkém až středním ohřevu.
9. Zkontrolujte, zda je jablečný koláč propečený.

● Těstovinový nákyp

Přísady

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

Úprava

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

● Kuřecí křídla ke grilování

Přísady

1 kg	Kuřecích křidélek
120 ml	Grilovací omáčky

Úprava

1. Kuřecí křídla a grilovací omáčku dejte do mísy. Vše dobře promíchejte, aby se kuřecí křídla obalila omáčkou.
2. Dejte kuřecí křídla do ocelové formy na pečení **4**.
3. Zakryjte výrobek víkem **1**.
4. Kuřecí křídla vařte při střední intenzitě 35 minut. Občas otočte kuřecí křídla tak, aby se vařila rovnoměrně.
5. Zkontrolujte, zda jsou kuřecí křídla dobře propečená.
6. Volitelně: Po otočení potřete kuřecí křídla dalším množstvím omáčky.
7. Kuřecí křídélka doporučujeme podávat se salátem a dipem s rančerským dresinkem.

● Čištění

⚠ OPATRNĚ! Nechte výrobek před čištěním vždy zchladit.

- K čištění výrobku a jeho příslušenství nepoužívejte žádné drsné, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.
- Výrobek není vhodný do myčky na nádobí.

1. Před prvním použitím a po každém použití: Vyčistěte výrobek teplou vodou a mírným čisticím prostředkem.
2. Pokud je to nutné, namočte výrobek do teplé vody a mírného čisticího prostředku.
3. Výrobek pečlivě osušte.

● Skladování

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

● Zlikvidování

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

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

● Záruka

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

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

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

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

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

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 492635_2407) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

● **Servis**



Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

Einleitung	Seite	17
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	17
Lieferumfang	Seite	17
Liste der Teile	Seite	17
Technische Daten	Seite	17
Sicherheitshinweise	Seite	17
Erstverwendung	Seite	18
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	18
Verwendung	Seite	18
Lebensmittel backen/garen	Seite	18
Lebensmittel aufwärmen/dampfgaren	Seite	19
Rezepte	Seite	19
Apfelkuchen	Seite	19
Nudelgratin	Seite	19
BBQ-Chicken-Wings	Seite	20
Reinigung	Seite	20
Lagerung	Seite	20
Entsorgung	Seite	20
Garantie	Seite	20
Abwicklung im Garantiefall	Seite	21
Service	Seite	21

CAMPING-BACKOFEN-KIT

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

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

- 1 Deckel
- 1 Silikon-Backform

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

● Liste der Teile

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

(Abb. A)

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

● Technische Daten

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



Sicherheitshinweise

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

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

- Das Produkt kann sich beim Erhitzen verformen/verziehen. Das Produkt nimmt seine ursprüngliche Form wieder an, wenn es abkühlt.
- Tauchen Sie das heiße Produkt niemals in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock kann das Produkt beschädigt werden. Befüllen Sie das heiße Produkt nicht mit kaltem Wasser, um eine Verformung zu vermeiden.
- Lassen Sie heißes Öl vor der Reinigung auf Zimmertemperatur herunterkühlen.
- **Vorsicht:** Eiskristalle an gefrorenen Lebensmitteln können dazu führen, dass heißes Öl spritzt.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine heiße Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne die Edelstahl-Bodenschale.
- Überhitzen Sie das Produkt nicht, da sonst der Antihafteffekt aufgrund einer Beschädigung der Beschichtung nachlässt.
- Lassen Sie das Produkt nicht fallen. Das Produkt ist nicht bruchstabil. Ansonsten kann die Funktionsfähigkeit des Produkts beeinträchtigt werden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne Lebensmittel.
- Hohe Temperaturen können das Äußere des Produkts verfärben. Dies ist kein Hinweis auf fehlerhaftes Material und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
- **LEBENSMITTELECHT!** Der Geschmack und das Aroma Ihrer Lebensmittel werden von diesem Produkt nicht beeinträchtigt.
- Vermeiden Sie Lebensmittel mit hohem Säure- und/oder Salzgehalt.
- Lassen Sie das Produkt während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Aus den Belüftungsöffnungen im Deckel kann heißer Dampf aufsteigen. Wenden Sie Ihr Gesicht ab, wenn Sie den Deckel entnehmen.

- Wenn Sie Brot oder andere Lebensmittel backen, die aufgehen oder sich ausdehnen, befüllen Sie das Produkt nur bis zu Hälfte seiner Höhe.
- Überfüllen Sie das Produkt nicht. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 1,5 cm zum oberen Rand.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckelknopf vor der Verwendung fest angezogen ist. Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Knopf locker ist. Ziehen Sie den Knopf sofort fest, falls er sich während des Gebrauchs löst.

● **Erstverwendung**

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Überprüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

● **Verwendung**

- Verwenden Sie den Deckel **[1]**, die Stahl-Backform **[4]** und die Edelstahl-Bodenschale **[5]** immer zusammen. Verwenden Sie keines dieser Teile einzeln.

● **Lebensmittel backen/garen**

1. Stellen Sie die Edelstahl-Bodenschale **[5]** auf eine ebene Oberfläche.
2. Stellen Sie die Stahl-Backform **[4]** auf die Edelstahl-Bodenschale **[5]**.
3. **Verwendung mit Silikon-Backform:** Stellen Sie die Silikon-Backform **[2]** in die Stahl-Backform **[4]**.

Verwendung ohne Silikon-Backform:

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

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

Lebensmittel aufwärmen/dampfgaren

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

12. Entnehmen Sie vorsichtig die Lebensmittel aus dem Produkt.

13. Lassen Sie das Produkt abkühlen.

Rezepte

Apfelkuchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Nudelgratin

Zutaten

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

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

Zubereitung

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

● BBQ-Chicken-Wings

Zutaten

1 kg	Hühnerflügel
120 ml	Barbecue-Soße

Zubereitung

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

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

● Reinigung

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

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

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

● Lagerung

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

● Entsorgung

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

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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 492635_2407) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11237

Version: 12/2024

IAN 492635_2407

