



MINI-BACKOFEN/MINI OVEN/ MINI-FOUR SGB 800 A1

(DE) (AT) (CH)

MINI-BACKOFEN

Bedienungsanleitung

(GB) (IE)

MINI OVEN

User manual

(FR) (BE)

MINI-FOUR

Mode d'emploi

(NL) (BE)

MINI-OVEN

Gebruiksaanwijzing

(PL)

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z FUNKCJĄ GRILLA

Instrukcja obsługi

(CZ)

MINI TROUBA NA PEČENÍ

Návod k obsluze

(SK)

MINIRÚRA NA PEČENIE

Návod na obsluhu

(ES)

MINI HORNO

Manual de instrucciones

(DK)

MINIOVN

Betjeningsvejledning

FORNO ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

(HU)

MINI SÜTŐ

Használati útmutató

(SI)

MINI PEČICA

Navodila za uporabo

(HR)

MINI PEĆNICA

Upute za uporabu

MINI CUPTOR

Instrucțiuni de utilizare

(BG)

МИНИ ФУРНА С ГРИЛ

Ръководство за експлоатация

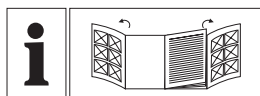
(GR) (CY)

ΦΟΥΡΝΑΚΙ

Οδηγίες χρήσης

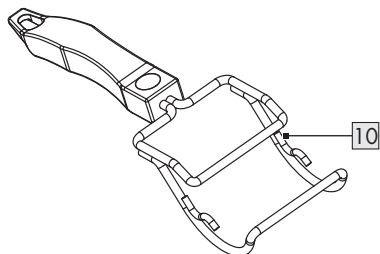
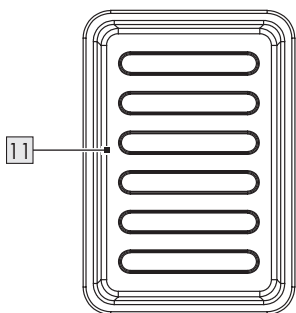
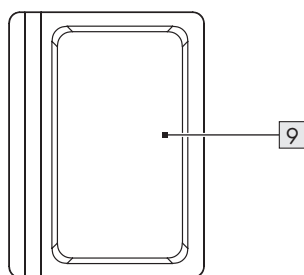
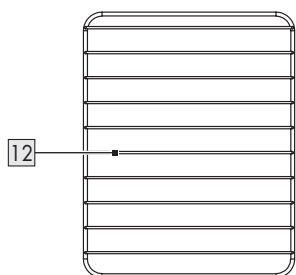
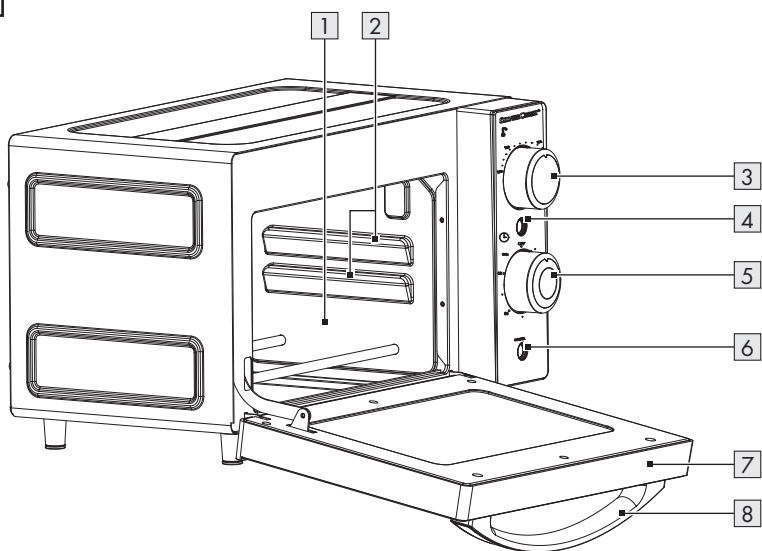
IAN 411258_2207

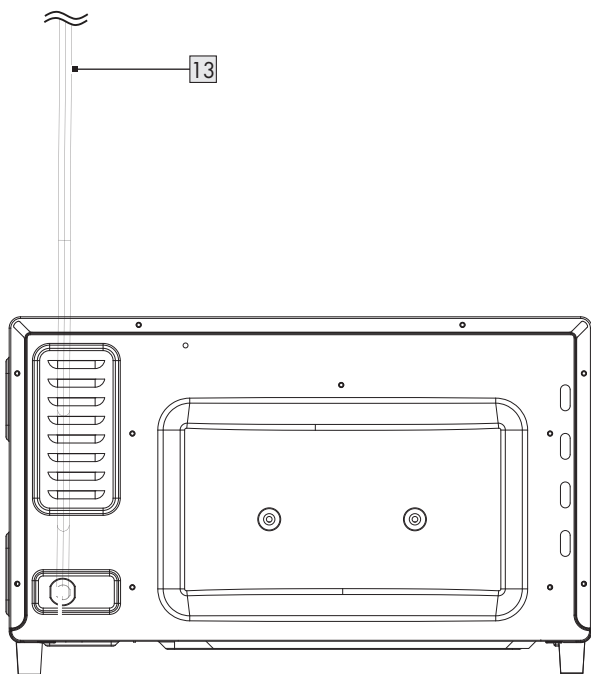
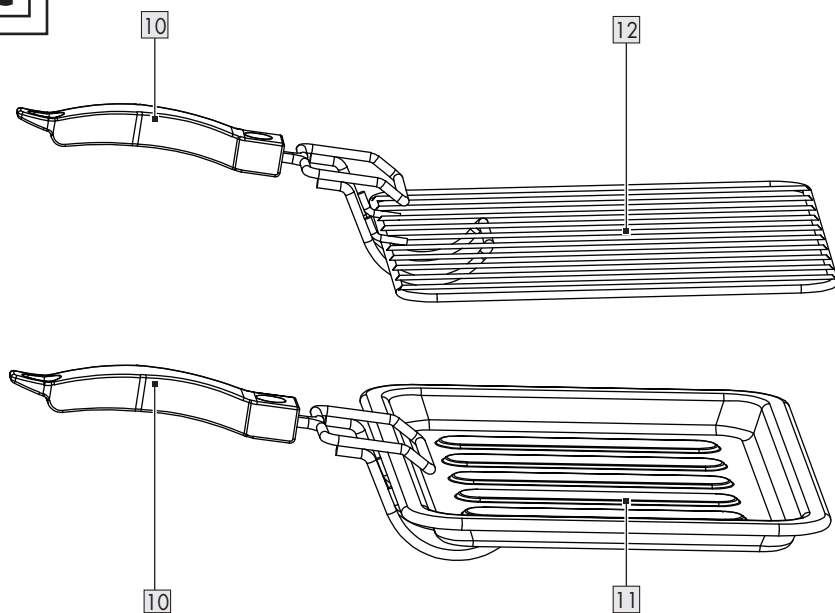
(DE) (FR) (NL) (BE) (PL) (CZ)
(AT) (DK) (HU) (IT) (SI)



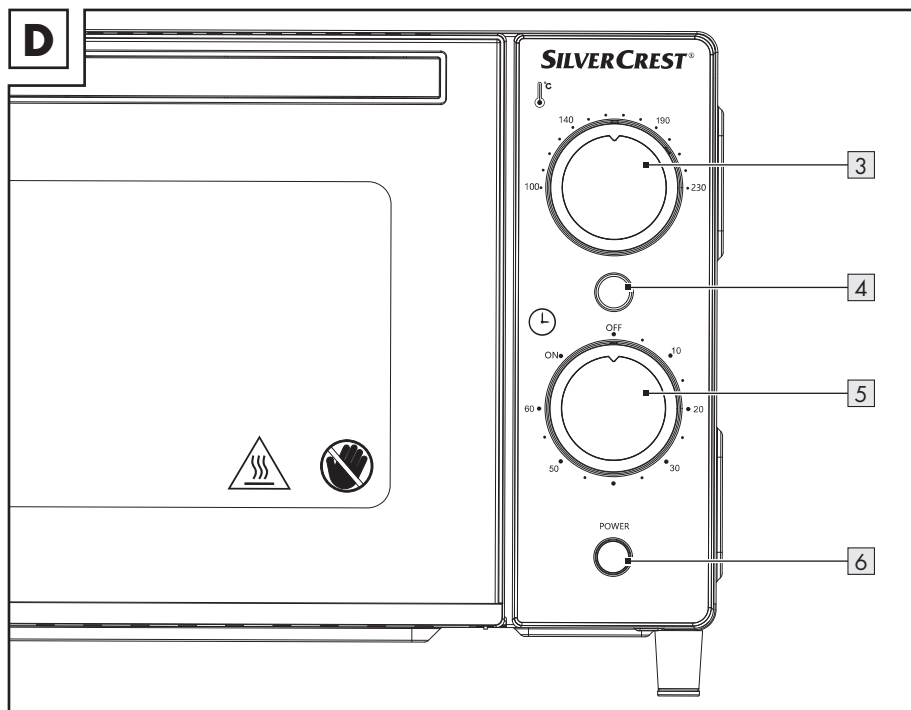
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE	User manual	Page	17
FR/BE	Mode d'emploi	Page	28
NL	Gebruiksaanwijzing	Pagina	41
PL	Instrukcja obsługi	Strona	53
CZ	Návod k obsluze	Strana	65
SK	Návod na obsluhu	Strana	75
ES	Manual de instrucciones	Página	86
DK	Betjeningsvejledning	Side	98
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	108
HU	Használati útmutató	Oldal	119
SI	Navodila za uporabo	stran	130
HR	Upute za uporabu	Stranica	142
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	153
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	164
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	178

A



B**C**

D



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Teilebeschreibung	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Sicherheitshinweise	Seite	7
Vor der ersten Verwendung	Seite	11
Bedienung	Seite	11
Zubehör	Seite	11
Garen und Grillen	Seite	12
Ausschalten	Seite	12
Rezepte	Seite	13
Gebratener Rindfleisch-Burger	Seite	13
Gebratene Hühnerflügel mit schwarzem Pfeffer	Seite	13
Gebackene Knoblauchbuttergarnelen	Seite	13
Rosmarinkartoffeln	Seite	14
Tiefkühl-Pizza backen	Seite	14
Reinigung und Pflege	Seite	14
Lagerung	Seite	15
Entsorgung	Seite	15
Garantie	Seite	16
Abwicklung im Garantiefall	Seite	16
Service	Seite	16

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der Bedienungsanleitung, der Kurzanleitung 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.
	Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen	CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.

MINI-BACKOFEN

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen MINI-BACKOFENS, im Folgenden nur „Produkt“ genannt.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist fester Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise zu Bedienung, Sicherheit und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Verwendung des Produkts mit dem Produkt und allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut.

Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte unbedingt 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.

- 1× Mini-Backofen
- 1× Krümelblech
- 1× Zange
- 1× Backblech
- 1× Grillrost
- 1× Kurzanleitung

● Teilebeschreibung

- 1** Garraum
- 2** Einschubebenen
- 3** Thermostat
- 4** Temperaturanzeige (grüne Leuchte)
- 5** Timer
- 6** Betriebsanzeige (rote Leuchte)
- 7** Tür
- 8** Griff
- 9** Krümelblech
- 10** Zange
- 11** Backblech
- 12** Grillrost
- 13** Anschlussleitung mit Netzstecker

● Technische Daten

Nennspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	800 W
Schutzklasse:	I
Temperaturbereich:	100 bis 230 °C
Garraumvolumen:	ca. 9 Liter

Zertifizierung:

HG09891:	GS (TÜV Rheinland)
HG09891-BS:	-



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.

 **VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!** Das Produkt wird während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach dem Gebrauch.

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 angegeben

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! Verbrennungs- risiko!

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 Fernwirkssystem 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.
- 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 [7].
- Verbinden Sie den Netzstecker [13] mit einer geeigneten Steckdose.
- Vor der ersten Verwendung: Betreiben Sie das Produkt ohne jeglichen Inhalt, damit eventuelle Produktionsrückstände verdampfen.
 - Stellen Sie das Thermostat [3] auf 230 °C.
 - Stellen Sie den Timer [5] auf 20 Minuten. Die Betriebsanzeige [6] schaltet sich ein. Eventuelle Rückstände werden verdampft. Während des Betriebs können Gerüche auftreten. Dies ist normal und unbedenklich.
 - Die Temperaturanzeige [4] leuchtet grün auf, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur wieder abfällt, erlischt die Temperaturanzeige.

- Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist: Lassen Sie das Produkt 10 Minuten lang abkühlen.

- Ziehen Sie den Netzstecker [13] aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe „Reinigung und Pflege“).

● Bedienung

● Zubehör

Krümblech

- ⚠ **ACHTUNG!** Das Krümblech [9] schützt den Boden des Garraums [1] vor groben Verschmutzungen und erleichtert die Reinigung.

Verwenden Sie das Produkt ausschließlich mit eingesetztem Krümblech.

- ⚠ **ACHTUNG!** Das Krümblech [9] kann nach dem Betrieb heiß sein. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um das Krümblech zu entfernen, oder entfernen Sie es, nachdem es abgekühlt ist.

- ⚠ **ACHTUNG!** Öl und Rückstände auf dem Krümblech [9] können leicht herausschwappen. Nehmen Sie das Krümblech immer vorsichtig heraus.

- Halten Sie das Krümblech [9] an der erweiterten Griffkante. Schieben Sie das Krümblech am Produktboden (unter den unteren Heizelementen) bis zum Anschlag nach hinten.

Backblech

- Das Backblech [11] 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

- ① **HINWEIS:** Bei besonders fettigem oder saftigem Grillgut: Setzen Sie das Backblech [11] unter dem Grillrost [12] als Auffangschale ein.

- Verwenden Sie den Grillrost **12**:
 - Wenn Sie größere Speisen grillen wollen.
 - Wenn Sie die Speisen in einem separaten Behälter garen.

Zange

Die Zange **10** dient zum sicheren Hantieren mit dem Backblech **11** und dem Grillrost **12**, wenn diese noch heiß sind (siehe Abb. C).

1. Halten Sie die Zange **10** leicht nach unten geneigt.
2. Haken Sie die Zange **10** in den Rand des Backblechs **11** oder des Grillrosts **12** ein.

⚠ ACHTUNG! Beim Grillrost **12** müssen zusätzlich die kleinen Haken der Zange **10** von oben in das Gitter fassen.

3. Neigen Sie die Zange **10** vorsichtig in Richtung der Waagerechten.
4. Prüfen Sie, ob die Zange **10** fest sitzt. Bewegen Sie das Backblech **11** oder den Grillrost **12**.

● Garen und Grillen

(siehe Abb. D)

① HINWEISE:

- Schließen Sie immer die Tür **7**, wenn der Vorheiz- oder der Garvorgang läuft.
- Solange das Produkt eingeschaltet ist, leuchtet die Betriebsanzeige **6**.
- Heizen Sie das Produkt vor der Verwendung immer ca. 10 Minuten lang auf die gewünschte Temperatur vor.
- Die Temperaturanzeige **4** (grüne Leuchte) schaltet sich während des Vorheizvorgangs häufig ein und aus, da der Garraum **1** während des Vorheizvorgangs die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht hat.
- Nach Abschluss des Vorheizvorgangs leuchtet die Temperaturanzeige **4** auf, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur wieder abfällt, erlischt die Temperaturanzeige.
- Sie können nachträglich die eingestellte Garzeit jederzeit durch Drehen des Timers **5** ändern.

- Verwenden Sie beim Garen großer Speisen immer die untere Einschubebene **2**. Wenn die Oberseite des Garguts zu nahe am oberen Heizelement liegt, verwenden Sie eine niedrigere Gartemperatur, damit die Oberseite des Garguts nicht verbrennt.

1. Verbinden Sie den Netzstecker **13** mit einer geeigneten Steckdose und der richtigen Netzspannung.
2. Drehen Sie das Thermostat **3** auf die gewünschte Gartemperatur.
3. Stellen Sie den Timer **5** auf die gewünschte Garzeit ein (max. 60 Minuten). Der Timer lässt sich, ausgehend von der **AUS**-Position, in beide Richtungen drehen.

Richtung	Garzeit
Im Uhrzeigersinn	Begrenzte Garzeit (bis zu 60 Minuten) Das Produkt schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.
Gegen den Uhrzeigersinn Richtung AN -Position	Unbegrenzte Garzeit Das Produkt schaltet sich nicht automatisch aus.

4. Sobald der Timer **5** eingestellt wurde, schaltet sich das Produkt automatisch ein.
5. Legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech **11** oder den Grillrost **12**, sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.
6. Schieben Sie das Backblech **11** oder den Grillrost **12** in die bevorzugte Einschubebene **2**.

● Ausschalten

- ① **HINWEIS:** Das Signal für den abgelaufenen Timer **5** ertönt nicht, wenn der Timer **5** direkt auf eine Zeit von 5 Minuten oder weniger gedreht wird. Drehen Sie den Timer **5** zuerst über 5 Minuten hinaus und anschließend zurück auf die gewünschte Zeit, um die Funktion des Signaltons sicherzustellen.

- Drehen Sie den Timer **5** auf die **AUS**-Position.
- Wenn das Produkt ausgeschaltet wird:
 - ertönt ein Signal.
 - Erlischt die Betriebsanzeige **6**.

● **Rezepte**

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

● **Gebratener Rindfleisch-Burger**

 50 Min

 × 4

Zutaten

500 g	Rinderhackfleisch (Fettgehalt 10 bis 20 %)
1 TL	Salz
1 TL	Gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Würzen Sie das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer.
2. Nehmen Sie 125 g Rinderhackfleisch und formen Sie es zu Patties mit einem Durchmesser von 75 mm und einer Höhe von 35 mm. Insgesamt können 4 Patties zubereitet werden.
3. Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf 230 °C vor.
4. Legen Sie die Rindfleisch-Burger-Patties auf den Grillrost **12**. Lassen Sie dabei 15 mm Abstand zwischen den Patties.
5. Schieben Sie den Grillrost **12** in die untere Einschubebene des Garraums **1**. 30 Minuten lang backen.

● **Gebratene Hühnerflügel mit schwarzem Pfeffer**

 110–130 Min

 × 2

Zutaten

8	Hühnerflügel mit Mittelgelenk
1 TL	Schwarzer Pfeffer
1 TL	Kreuzkümmelpulver

1 TL	Salz
1 EL	Olivöl

Zubereitung

1. Die Hühnerflügel mit allen Zutaten in einem Behälter marinieren. Den Behälter abdecken und mindestens 1 Stunde lang im Kühlschrank aufbewahren.
2. Das Backblech **11** mit Aluminiumfolie bedecken. Das Backblech in die untere Einschubebene des Garraums **1** schieben.
3. Das Produkt 10 Minuten lang mit 180 °C vorheizen.
4. Die Hühnerflügel auf den Grillrost **12** legen. Den Grillrost in die untere Einschubebene des Garraums **1** schieben. 20 Minuten lang backen.
5. Den Grillrost **12** herausnehmen. Die Hühnerflügel auf die andere Seite wenden. Weitere 15–25 Minuten lang backen, bis alles gar ist.

● **Gebackene Knoblauchbuttergarnelen**

 30–45 Min

 × 2

Zutaten

300 g	Große Garnelen (ca. 6 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

1. Den Grillrost **12** in die untere Einschubebene des Garraums **1** schieben.
2. Das Produkt 10 Minuten lang mit 180 °C vorheizen.

3. 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.
 4. Die Auflaufform auf den Grillrost **12** im Garraum **1** stellen.
 5. 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

 × 2

Zutaten

- | | |
|--------|--|
| 300 g | Mini-Kartoffeln (gewaschen und halbiert oder geviertelt) |
| 2 EL | Olivöl |
| ½ Bund | Rosmarin (fein gehackt) |
| ¾ TL | Salz |
| ¾ TL | Schwarzer Pfeffer |

Zubereitung

1. Das Produkt 10 Minuten lang mit 200 °C vorheizen.
2. Mini-Kartoffeln, Olivenöl, Rosmarin, Salz und schwarzen Pfeffer in eine mittelgroße Schüssel geben. Gut mischen, um die Kartoffeln mit allen anderen Zutaten zu benetzen.
3. Das Backblech **11** mit Aluminiumfolie bedecken.
4. Die Kartoffeln auf das Backblech **11** legen.
5. Das Backblech in die untere Einschubebene des Garraums **1** schieben.
6. Die Kartoffeln 45–60 Minuten lang (abhängig von der Größe der Kartoffeln) braten und dabei gelegentlich umdrehen, bis sie knusprig goldbraun sind.

● Tiefkühl-Pizza backen

 30–35 Min

 × 1–2

Zutaten

- 1 Tiefkühl-Pizza (max. 20 cm Durchmesser)

Zubereitung

1. Den Grillrost **12** in die obere Einschubebene des Garraums **1** schieben.
2. Das Produkt 10 Minuten lang vorheizen. Temperaturangaben auf der Verpackung der Tiefkühl-Pizza beachten.
3. Legen Sie die Tiefkühl-Pizza ohne Verpackung auf den Grillrost **12** in den Garraum **1**.
4. 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

- Benutzen Sie keine Reinigungssprays und andere scharfe Putzmitteln, da diese Flecken, Streifen oder eine Trübung der Oberflächen hervorrufen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- ☐ Entfernen Sie das Zubehör aus dem Garraum **1**.
- ☐ Wischen Sie die folgenden Teile regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab:
 - das Gehäuse,
 - die Tür **7** (beidseitig) und
 - das Sichtfenster (beidseitig)

- Bei der Reinigung des Garraums ¹, geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem angefeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu entfernen.

Zubehör

- Reinigen Sie das Zubehör in einem Spülbecken.
- Stark verschmutztes Zubehör: Lassen Sie das Zubehör vor der Reinigung in einem Wasserbad mit einem milden Reinigungsmittel einweichen. Wischen Sie das Zubehör mit einem Tuch ab und spülen Sie es mit klarem Wasser ab.

⚠ ACHTUNG! Das Zubehör ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

● Lagerung

- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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

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

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● 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 411258_2207) 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-Adresse zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbono) 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



Warnings and symbols used	Page	18
Introduction	Page	18
Intended use.	Page	19
Scope of delivery.	Page	19
Description of parts	Page	19
Technical data	Page	19
Safety instructions	Page	19
Before first use	Page	22
Operation	Page	22
Accessories	Page	22
Cooking and grilling	Page	23
Switching off.	Page	23
Recipes	Page	23
Roasted beef burger.	Page	24
Roasted chicken wings with black pepper	Page	24
Baked garlic butter prawns	Page	24
Rosemary potatoes	Page	24
Baking frozen pizza	Page	25
Cleaning and care	Page	25
Storage	Page	25
Disposal	Page	25
Warranty	Page	26
Warranty claim procedure.	Page	26
Service	Page	27

Warnings and symbols used

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

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

MINI OVEN

● Introduction

Congratulations on the purchase of your new MINI OVEN, hereafter referred to only as "the product".

You have chosen a high-quality product. The user manual forms an integral part of this product. It contains important information on safety,

operation and disposal. Prior to operation of the product, familiarise yourself with the product and all operation and safety notes. For this purpose, carefully read the following operation instructions and safety notes.

Only use the product as described and for the applications stated. Keep this manual in a safe place. If you hand the product on to third parties, all documentation must be passed on as well.

● 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.

- 1× Mini oven
- 1× Crumb tray
- 1× Tongs
- 1× Baking tray
- 1× Grill rack
- 1× Short manual

● Description of parts

-  1 Cooking chamber
-  2 Rack levels
-  3 Thermostat
-  4 Temperature indicator (green light)
-  5 Timer
-  6 Operating indicator (red light)
-  7 Door
-  8 Handle
-  9 Crumb tray
-  10 Tongs
-  11 Baking tray
-  12 Grill rack
-  13 Mains cord with mains plug

● Technical data

Nominal voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	800 W
Protection class:	I
Temperature range:	100 to 230 °C
Cooking chamber volume:	approx. 9 litres

Certification:

HG09891:	GS (TÜV Rheinland)
HG09891-BS:	–



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.

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

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 mains 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 mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.

- Regularly check the mains plug and the mains cord for damages. If the mains 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 mains cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.
- 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.

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.

-  **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 mains supply before cleaning and when not in use.
- Do not pull the mains plug out of the electrical outlet by the mains cord.

- Protect the product, its mains cord and mains 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.
- 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 [7].
- Connect the mains plug [13] with a suitable wall outlet.
- Before using the product for the first time: Operate the product empty in order to let any production residues evaporate.
 - Set the thermostat [3] to 230 °C.
 - Set the timer [5] to 20 minutes. The operating indicator [6] switches on. Residues, if any, are evaporating. Odours may appear during operation. This is normal and harmless.

- The temperature indicator [4] lights up green as soon as the set temperature is reached. If the temperature drops again, the temperature indicator goes out.
- After the set time has elapsed: Allow the product to cool for 10 minutes.
- Disconnect the mains plug [13] from the wall outlet.
- Clean the product and its accessories (see “Cleaning and care”).

● **Operation**

● **Accessories**

Crumb tray

- ⚠ **ATTENTION!** The crumb tray [9] protects the bottom of the cooking chamber [1] from coarse dirt and facilitates cleaning. Use the product only with inserted crumb tray.
- ⚠ **ATTENTION!** The crumb tray [9] may be hot after operation. Always use oven mitts to remove the crumb tray, or remove it after it is cooled down.

- ⚠ **ATTENTION!** Oil and residues on the crumb tray [9] may spill out easily. Always remove the crumb tray carefully.

- Hold the crumb tray [9] 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 [11] is used for cooking food without separate container.
- Use aluminium foil and baking paper to prevent food from burning and facilitate cleaning.

Grill rack

- ① **NOTE:** For very greasy or juicy food: Insert the baking tray [11] underneath the grill rack [12] as a drip tray.
- Use the grill rack [12]:
 - when you want to grill larger meals.
 - when you cook the food in a separate container.

Tongs

The tongs [10] are used for the safe handling of the baking tray [11] and the grill rack [12] when they are still hot (see fig. C).

1. Hold the tongs [10] slightly downwards.
2. Hook the tongs [10] into the edge of the baking tray [11] or the grill rack [12].

⚠ ATTENTION! When using the grill rack [12], the small hooks of the tongs [10] must also grip from above into the grille.

3. Tilt the tongs [10] carefully in the direction of the horizontal.
4. Check if the tongs [10] have a tight grip. Move the baking tray [11] or the grill rack [12].

● Cooking and grilling

(see fig. D)

① NOTES:

- Always close the door [7] when preheating or cooking is in process.
- The operating indicator [6] remains lit as long as the product is switched on.
- Always preheat the product to the desired temperature for approx. 10 minutes before use.
- The temperature indicator [4] (green light) switches on and off frequently during the preheating process, because the cooking chamber [1] did not yet reach the set temperature during the preheating process.
- After the preheating process is completed, the temperature indicator [4] turns on as soon as the set temperature is reached. If the set temperature drops again, the temperature indicator turns off.
- The cooking time can be changed anytime by rotating the timer [5].
- Always use the lower rack level [2] when cooking large foods. If the top of the food is too close to the upper heating element, use a lower cooking temperature to prevent the top of the food from getting burnt.

1. Connect the mains plug [13] with a suitable wall outlet and correct supply voltage.
2. Set the desired cooking temperature by rotating the thermostat [3].
3. Set the timer [5] to the desired cooking time (max. 60 minutes). Starting from the **OFF** position, the timer can be turned in both directions.

Rotation direction	Cooking time
Clockwise	Limited cooking time (up to 60 minutes) The product switches off when the set time has elapsed.
Anti-clockwise to ON position	Unlimited cooking time The product does not switch off automatically.

4. Once the timer [5] has been set, the product turns on automatically.
5. After the preheating process is completed, put the food on the baking tray [11] or the grill rack [12].
6. Insert the baking tray [11] or the grill rack [12] in the preferred rack level [2].

● Switching off

- ① **NOTE:** The signal tone for the expired timer [5] does not sound if the timer [5] is turned directly to a time of 5 minutes or less. First turn the timer [5] beyond 5 minutes and then back to the desired time to ensure that the signal tone works.
- Rotate the timer [5] to the **OFF** position.
 - When the product is switched off:
 - a signal tone sounds.
 - the operating indicator [6] goes off.

● Recipes

- ① **NOTE:** The amount of ingredients is for reference only. It can be adjusted according to personal preferences.

● Roasted beef burger

 50 min

 × 4

Ingredients

500 g Ground beef (fat content 10 to 20 %)
1 tsp Salt
1 tsp Ground pepper

Preparation

1. Season the ground beef with salt and pepper.
2. Take 125 g ground beef, and form it to a patty with a diameter of 75 mm and a height of 35 mm. In total 4 patties can be prepared.
3. Preheat the product to 230 °C for 10 minutes.
4. Put the beef burger patties onto the grill rack **[12]**. Leave 15 mm space between the patties.
5. Put the grill rack **[12]** into the cooking chamber **[1]** at lower rack level. Bake for 30 minutes.

● Roasted chicken wings with black pepper

 110–130 min

 × 2

Ingredients

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

Preparation

1. Marinate the chicken wings with all ingredients in a container. Cover the container and keep it in the fridge for at least 1 hour.
2. Cover the baking tray **[11]** with aluminium foil. Put the baking tray into the cooking chamber **[1]** at lower rack level.
3. Preheat the product to 180 °C for 10 minutes.
4. Put the chicken wings onto the grill rack **[12]**. Put the grill rack into the cooking chamber **[1]** at lower rack level. Bake for 20 minutes.

5. Take out the grill rack **[12]**. 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

 × 2

Ingredients

300 g Big prawns (approx. 6 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

1. Put the grill rack **[12]** into the cooking chamber **[1]** at lower rack level.
 2. Preheat the product to 180 °C for 10 minutes.
 3. 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.
 4. Transfer the baking dish onto the grill rack **[12]** in the cooking chamber **[1]**.
 5. 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

 × 2

Ingredients

300 g Baby potatoes (washed and cut into halves or quarters)
2 tbsp Olive oil
½ bunch Rosemary (finely chopped)
¾ tsp Salt
¾ tsp Black pepper

Preparation

1. Preheat the product to 200 °C for 10 minutes.
2. 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.
3. Cover the baking tray [11] with aluminium foil.
4. Transfer the potatoes to the baking tray [11].
5. Put the baking tray into the cooking chamber [1] at lower rack level.
6. Roast the potatoes while flipping them occasionally for 45–60 minutes until crispy golden brown (depending on the size of the potatoes).

● Baking frozen pizza

 30–35 min

 × 1–2

Ingredients

- 1 Frozen pizza (max. 20 cm diameter)

Preparation

1. Put the grill rack [12] into the cooking chamber [1] at top rack level.
2. Preheat the product for 10 minutes. Observe the temperature information on the packaging of the frozen pizza.
3. Put the frozen pizza without packaging onto the grill rack [12] in the cooking chamber [1].
4. 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

- 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.
- Remove the accessories from the cooking chamber [1].
- Regularly wipe the below parts with a damp cloth:
 - the housing,
 - the door [7] (both sides), and
 - the viewing window (both sides)
- When cleaning the cooking chamber [1], use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.

Accessories

- Clean the accessories in a kitchen sink.
- Heavily soiled accessories: Before cleaning, soak the accessories in a water bath with a mild cleaning agent. Wipe the accessories with a cloth and rinse with clear water.

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

● Storage

- Store the product at a dry location out of the reach of children.

● Disposal

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



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

Product:



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

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

The Triman logo is valid in France only.

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

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

The Triman logo is valid in France only.



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 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 411258_2207) 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 user 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**

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Avertissements et symboles utilisés	Page	29
Introduction	Page	29
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	30
Contenu de l'emballage	Page	30
Description des pièces	Page	30
Données techniques	Page	30
Consignes de sécurité	Page	30
Avant la première utilisation	Page	34
Fonctionnement	Page	34
Accessoires	Page	34
Cuire et griller	Page	35
Éteindre	Page	35
Recettes	Page	36
Hamburger de bœuf rôti	Page	36
Ailes de poulet rôties au poivre noir	Page	36
Crevettes au beurre d'ail rôties	Page	36
Pommes de terre au romarin	Page	37
Cuire des pizzas surgelées	Page	37
Nettoyage et entretien	Page	37
Rangement	Page	38
Mise au rebut	Page	38
Garantie	Page	38
Faire valoir sa garantie	Page	39
Service après-vente	Page	40

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans le mode d'emploi, le mode d'emploi sommaire et sur l'emballage :

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

MINI-FOUR

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvel article MINI-FOUR, désigné uniquement par « produit » ci-dessous.

Vous avez choisi un produit d'excellente qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Ce document contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Avant l'utilisation du produit, familiarisez-vous avec le produit et toutes les instructions d'utilisation et consignes de sécurité.

C'est pourquoi il est utile de lire attentivement les instructions suivantes concernant l'utilisation et les consignes de sécurité.

Utilisez le produit uniquement comme décrit et pour les domaines d'application indiqués. Conservez ce document dans un endroit sûr. Remettez impérativement tous les documents en cas de transmission du produit à des tiers.

● 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

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

- 1× Mini-four
- 1× Plaque de protection
- 1× Pince
- 1× Lèchefrite
- 1× Grille de cuisson
- 1× Guide de démarrage rapide

● Description des pièces

- 1 Compartiment de cuisson
- 2 Niveaux de positionnement
- 3 Thermostat
- 4 Voyant de température (lumière verte)
- 5 Minuteur
- 6 Voyant de fonctionnement (lumière rouge)
- 7 Porte
- 8 Poignée
- 9 Plaque de protection
- 10 Pince
- 11 Lèchefrite

12 Grille de cuisson

13 Cordon d'alimentation avec fiche secteur

● Données techniques

Tension nominale :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation d'énergie :	800 W
Classe de protection :	I
Plage de température :	de 100 à 230 °C
Volume de l'espace de cuisson :	env. 9 litres

Certification :

HG09891 :	GS (TÜV Rheinland)
HG09891-BS :	-



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 en cas de 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 MORTEL ET RISQUE D'ACCIDENT POUR BÉBÉS ET 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 réalisables 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 d'alimentation.
- 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.

- ⚠ **PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !** Le produit devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas le produit pendant ou juste après son utilisation.

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 revendeur.

- 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 l'état de la fiche de secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation 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 cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

Fonctionnement

⚠ DANGER ! Risque de

brûlures ! Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.).

Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.

- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmeur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Utilisez toujours des gants de protection spécial four et la pince fournie pour manipuler des accessoires chauds.
- Il est 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 blessures !

- 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.
- 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 [7].
- Branchez la fiche de secteur [13] sur une prise de courant compatible.
- Avant la première utilisation : Faites fonctionner le produit sans aliments à l'intérieur afin que les résidus de fabrication éventuellement présents s'évaporent.
 - Placez le thermostat [3] sur 230 °C.
 - Réglez le minuteur [5] sur 20 minutes. Le voyant de fonctionnement [6] s'allume. Des résidus éventuels s'évaporent. Des odeurs peuvent survenir durant le fonctionnement. C'est normal et inoffensif.
 - Dès que la température réglée est atteinte, le voyant de température [4] s'allume en vert. Lorsque la température redescend, le voyant de température s'éteint.
 - Après que la durée réglée se soit écoulée : Laissez le produit refroidir pendant 10 minutes.
- Débranchez la fiche de secteur [13] de la prise de courant.
- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).

● **Fonctionnement**

● **Accessoires**

Plaque de protection

- ⚠ **ATTENTION !** La plaque de protection [9] protège le fond du compartiment de cuisson [1] des salissures importantes et facilite le nettoyage. Utilisez le produit avec sa plaque de protection toujours installée.

- ⚠ **ATTENTION !** Après le fonctionnement, la plaque de protection [9] peut être encore chaude. Utilisez toujours des gants spécial four pour retirer la plaque de protection ou retirez-la une fois qu'elle est refroidie.

- ⚠ **ATTENTION !** L'huile et des résidus sur la plaque de protection [9] peuvent facilement s'écouler. Retirez toujours la plaque de protection avec précaution.

- Tenez la plaque de protection [9] 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 [11] 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

- ⓘ **REMARQUE :** Pour les grillades particulièrement grasses ou juteuses : Insérez la lèche-frite [11] sous la grille de cuisson [12] comme plateau de récupération.
- Utilisez la grille de cuisson [12] :
 - Si vous voulez griller de plus grands aliments.
 - Si vous faites cuire les aliments dans un plat séparé.

Pince

La pince [10] permet une manipulation en toute sécurité des lèchefrite [11] et grille de cuisson [12] lorsqu'elles sont encore chaudes (voir ill. C).

1. Tenez la pince [10] inclinée légèrement vers le bas.
2. Accrochez la pince [10] sur le bord de la lèchefrite [11] ou de la grille de cuisson [12].

⚠ ATTENTION ! Pour la grille de cuisson [12], les petits crochets de la pince [10] doivent également être engagés en-haut dans la grille.

3. Inclinez avec précaution la pince [10] à l'horizontale.
4. Vérifiez que la pince [10] est bien installée. Déplacez la lèchefrite [11] ou la grille de cuisson [12].

● Cuire et griller

(voir ill. D)

① REMARQUES :

- Fermez toujours la porte [7] lorsque le processus de préchauffage ou de cuisson est en cours.
- Tant que le produit est allumé, le voyant de fonctionnement [6] est allumé.
- Préchauffez toujours le produit à la température souhaitée pendant environ 10 minutes avant de l'utiliser.
- Le voyant de température [4] (voyant vert) s'allume et s'éteint fréquemment durant le préchauffage, parce que le compartiment de cuisson [1] n'a pas encore atteint la température réglée du préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant de température [4] s'allume dès que la température réglée est atteinte. Lorsque la température redescend, le voyant de température s'éteint.
- Vous pouvez ensuite modifier le temps de cuisson réglé à tout moment en tournant le minuteur [5].

- Utilisez toujours le niveau de positionnement inférieur [2] pour la cuisson de gros aliments. Si le dessus de l'aliment est trop proche de la résistance supérieur, utilisez une température de cuisson plus basse afin que le dessus de l'aliment ne brûle pas.

1. Branchez la fiche de secteur [13] sur une prise de courant compatible ayant une tension de réseau compatible.
2. Tournez le thermostat [3] sur la température de cuisson souhaitée.
3. Placez le minuteur [5] sur le temps de cuisson souhaité (60 minutes maxi). À partir de la position **OFF** (ARRÊT), le minuteur peut être tourné dans les deux sens.

Direction	Temps de cuisson
Dans le sens des aiguilles d'une montre	Temps de cuisson limité (jusqu'à 60 minutes) Le produit s'éteint automatiquement une fois le délai défini écoulé.
Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - position ON (MARCHE)	Temps de cuisson illimité Le produit ne s'éteint pas automatiquement.

4. Après que le minuteur [5] soit réglé, le produit se met automatiquement en marche.
5. Placez les aliments sur la lèchefrite [11] ou sur la grille de cuisson [12] dès que le processus de préchauffage est terminé.
6. Insérez la lèchefrite [11] ou la grille de cuisson [12] au niveau de positionnement [2] choisi.

● Éteindre

- ① **REMARQUE :** Le signal d'expiration du minuteur [5] ne retentit pas si le minuteur [5] est directement tourné sur une durée égale ou inférieure à 5 minutes. Tournez d'abord le minuteur [5] au-delà de 5 minutes, puis revenez à la durée souhaitée afin d'assurer le fonctionnement du signal sonore.

- ❑ Tournez le minuteur [5] sur la position **OFF** (ARRÊT).
- ❑ Lorsque le produit s'éteint :
 - Un signal sonore retentit.
 - Le voyant de fonctionnement [6] s'éteint.

● Recettes

- ① **REMARQUE :** La quantité des ingrédients ne sert que de référence. Elle peut être adaptée selon vos souhaits.

● Hamburger de bœuf rôti

 50 min

 × 4

Ingrédients

- | | |
|-----------|--|
| 500 g | Viande de bœuf hachée (teneur en graisse de 10 à 20 %) |
| 1 c. à c. | Sel |
| 1 c. à c. | Poivre moulu |

Préparation

1. Assaisonnez la viande de bœuf hachée avec du sel et du poivre.
2. Prenez 125 g de viande de bœuf hachée et formez des hamburgers de 75 mm de diamètre et de 35 mm d'épaisseur. Au total, 4 hamburgers peuvent être préparés.
3. Préchauffez le produit à 230 °C pendant 10 minutes.
4. Placez les hamburgers de bœuf sur la grille de cuisson [12]. Laissez un espace de 15 mm entre les hamburgers.
5. Poussez la grille de cuisson [12] sur le niveau de positionnement inférieur du compartiment de cuisson [1]. Cuire pendant 30 minutes.

● Ailes de poulet rôties au poivre noir

 110–130 min

 × 2

Ingrédients

- | | |
|-----------|------------------------------|
| 8 | Ailes de poulet avec manchon |
| 1 c. à c. | Poivre noir |
| 1 c. à c. | Cumin en poudre |
| 1 c. à c. | Sel |
| 1 c. à s. | Huile d'olive |

Préparation

1. 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.
2. Recouvrir la lèchefrite [11] d'une feuille d'aluminium. Pousser la lèchefrite sur le niveau de positionnement en bas du compartiment de cuisson [1].
3. Préchauffer le produit à 180 °C pendant 10 minutes.
4. Placer les ailes de poulet sur la grille de cuisson [12]. Pousser la grille de cuisson sur le niveau de positionnement inférieur du compartiment de cuisson [1]. Cuire pendant 20 minutes.
5. Retirer la grille de cuisson [12]. 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

 × 2

Ingrédients

- | | |
|-----------|--|
| 300 g | Grosses crevettes (env. 6 pièces, fraîches ou décongelées, crevettes crues avec carapaces) |
| 5 c. à s. | 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

1. Pousser la grille de cuisson [12] sur le niveau de positionnement inférieur du compartiment de cuisson [1].
2. Préchauffer le produit à 180 °C pendant 10 minutes.
3. 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 [12] 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.
- ☐ **Facultatif :** Assaisonner de sel, poivre noir et jus de citron avant de servir.

● Pommes de terre au romarin

 60–75 min

 × 2

Ingrédients

- 300 g Petites pommes de terre (lavées et coupées en quartiers ou en deux)
- 2 c. à s. Huile d'olive
- ½ bouquet Romarin (finement haché)
- ¾ c. à c. Sel
- ¾ c. à c. Poivre noir

Préparation

- Préchauffer le produit à 200 °C pendant 10 minutes.
- 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 [11] d'une feuille d'aluminium.
- Placer les pommes de terre sur la lèchefrite [11].
- Pousser la lèchefrite sur le niveau de positionnement en bas 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.

● Cuire des pizzas surgelées

 30–35 min

 × 1–2

Ingrédients

- Pizza surgelée (diamètre 20 cm maxi)

Préparation

- Pousser la grille de cuisson [12] sur le niveau de positionnement supérieur du compartiment de cuisson [1].
- Préchauffer le produit pendant 10 minutes. Consulter les instructions de température sur l'emballage de la pizza surgelée.
- Placer la pizza surgelée sans son emballage sur la grille de cuisson [12] 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 dès qu'il a refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à retirer.

Compartiment de cuisson et carcasse

- 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.
- ☐ Retirez les accessoires du compartiment de cuisson [1].
- ☐ Essuyez régulièrement les pièces suivantes avec un chiffon humide :
 - la carcasse,
 - la porte [7] (des deux côtés) et
 - le hublot (des deux côtés)

- Lors du nettoyage du compartiment de cuisson **1**, versez un produit vaisselle doux sur un chiffon. Essuyez ensuite avec un chiffon humide afin d'éliminer tout résidu de détergent.

Accessoires

- Nettoyez les accessoires dans un évier.
- Accessoires fortement salis : Avant de nettoyer les accessoires, laissez-les tremper dans de l'eau avec un détergent doux. Rincez les accessoires à l'eau claire et essuyez-les avec un chiffon.

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

Rangement

- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

Mise au rebut

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



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

Produit :



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

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



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



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

Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Le produit a été fabriqué avec soin selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériel ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie débute à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse original dans un endroit sûr, car ce document est nécessaire comme preuve d'achat.

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

Si le produit présente un défaut de matériel ou de fabrication dans les 3 ans suivant la date d'achat, nous le réparons ou le remplaçons – selon notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par un recours à la garantie accordé. Ceci s'applique également aux pièces remplacées et réparées.

La garantie prend fin si le produit a été endommagé, s'il a été utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 411258_2207) 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.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	42
Inleiding	Pagina	42
Beoogd gebruik	Pagina	43
Leveringsomvang	Pagina	43
Onderdelenbeschrijving	Pagina	43
Technische gegevens	Pagina	43
Veiligheidstips	Pagina	43
Voor het eerste gebruik	Pagina	47
Bediening	Pagina	47
Accessoires	Pagina	47
Garen en grillen	Pagina	48
Uitschakelen	Pagina	48
Recepten	Pagina	48
Gebraden rundvlees-burger	Pagina	49
Gebraden kippenvleugels met zwarte peper	Pagina	49
Gebakken knoflookbotergarnalen	Pagina	49
Rozemarijnaardappels	Pagina	50
Diepvriespizza bakken	Pagina	50
Reiniging en onderhoud	Pagina	50
Opbergen	Pagina	51
Afvoer	Pagina	51
Garantie	Pagina	51
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	52
Service	Pagina	52

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In de gebruiksaanwijzing, de beknopte handleiding en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

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

MINI-OVEN

● Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe MINI-OVEN, hierna uitsluitend "product" genoemd.

U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een vast bestanddeel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, bediening en verwijdering. Maak u vertrouwd met het product en met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product gaat gebruiken. Lees voor dit doel de volgende

instructies met betrekking tot de bediening en de veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig door.

Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. 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 als gevolg van ondeskundig gebruik.

● Leveringsomvang

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

- 1× Mini-oven
- 1× Kruimellade
- 1× Tang
- 1× Bakblik
- 1× Grillrooster
- 1× Beknopte handleiding

● Onderdelenbeschrijving

- 1 Bakruimte
- 2 Inschuifsluven
- 3 Thermostaat
- 4 Temperatuurindicator (groene lampjes)
- 5 Timer
- 6 Controlelampje (rode lampjes)
- 7 Deur
- 8 Greep
- 9 Kruimellade
- 10 Tang
- 11 Bakblik
- 12 Grillrooster
- 13 Aansluitsnoer met netstekker

● Technische gegevens

Nominale spanning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energieverbruik:	800 W
Beschermingsklasse:	I
Temperatuurbereik:	100 tot 230 °C
Volume bakruimte:	ca. 9 liter

Certificering:

HG09891:	GS (TÜV Rheinland)
HG09891-BS:	-



Veiligheidstips

MAAK U, VOOR GEBRUIK VAN HET PRODUCT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEeft, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen 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 uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed.

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

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

Beoogd gebruik

WAARSCHUWING!

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

-  **VOORZICHTIG! HETE OPPERVLAKKEN!** Het product wordt tijdens het gebruik warm. Raak het product niet aan tijdens of onmiddellijk na het gebruik.

Elektrische veiligheid

GEVAAR! Kans op elektrische schokken!

Probeer nooit het product zelf te repareren.

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

GEVAAR! Kans op elektrische schokken!

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

GEVAAR! Kans op elektrische schokken!

Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los 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! Kans op verbrandingen!

Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.

- 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 verleng snoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verleng snoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verleng snoeren 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 bakruimte direct vies wordt en maakt onderhoud en service van het product gemakkelijker.



GEVAAR! Kans op 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! Koppel het product van het elektriciteitsnet los 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 netstekker 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 oven deur 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.
- 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 bakruimte **1**. Verwijder de grotere verontreinigingen en achterblijvende resten verpakkingsmateriaal. Veeg de bakruimte met een schone, droge doek schoon.
- Sluit de deur **7**.
- Steek de netstekker **13** in een daarvoor geschikt stopcontact.
- Voor het eerste gebruik: Gebruik het product leeg om er zo voor te zorgen dat eventuele productieresten verdampen.
 - Zet de thermostaat **3** op 230 °C.
 - Zet de timer **5** op 20 minuten. Het controlelampje **6** licht op. Eventuele residuen verdampen. Tijdens het gebruik kunnen geuren ontstaan. Dit is normaal en ongevaarlijk.
 - De temperatuurindicator **4** licht groen op zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Als de temperatuur weer daalt, dooft de temperatuurindicator.
 - Nadat de ingestelde tijd is verstreken: Laat het product 10 minuten lang afkoelen.
- Trek de netstekker **13** uit het stopcontact.
- Reinig het product en alle hulpstukken (zie "Reiniging en onderhoud").

● Bediening

● Accessoires

Kruimellade

- ⚠ OPGELET!** De kruimellade **9** beschermt de bodem van de bakruimte **1** tegen grote verontreinigingen en maakt het schoonmaken gemakkelijker.
- Gebruik het product alleen als de kruimellade erin is gezet.

⚠ OPGELET! De kruimellade **9** kan na het gebruik heet zijn. Gebruik altijd ovenhandschoenen om de kruimellade te verwijderen, of verwijder deze nadat hij is afgekoeld.

⚠ OPGELET! Olie en resten op de kruimellade **9** kunnen er gemakkelijk uitvallen. Haal de kruimellade er altijd voorzichtig uit.

- Pak de kruimellade **9** 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 **11** 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

- ① **TIP:** In geval van bijzonder vette of sappige grillspijzen: Zet het bakblik **11** als opvangschaal onder het grillrooster **12**.
- Gebruik het grillrooster **12**:
 - Als u grotere gerechten wilt grillen.
 - Als u gerechten in een aparte bak wilt klaarmaken.

Tang

De tang **10** dient om het bakblik **11** en het grillrooster **12** veilig vast te pakken als deze nog heet zijn (zie afb. C).

1. Houd de tang **10** enigszins naar beneden gericht.
2. Haak de tang **10** in de rand van het bakblik **11** of het grillrooster **12**.

⚠ OPGELET! Wilt u het grillrooster **12** vastpakken, dan moet u ook met de kleine haak van de tang **10** van boven het rooster vastpakken.

3. Kantel de tang [10] voorzichtig totdat u deze horizontaal houdt.
4. Controleer of de tang [10] goed vastzit. Beweeg het bakblik [11] of het grillrooster [12].

● Garen en grillen

(zie afb. D)

❗ TIPS:

- Sluit altijd de deur [7] als de voorverwarm- of gaarprocedure actief is.
 - Zolang het product ingeschakeld is, brandt het controlelampje [6].
 - Verwarm het product voor gebruik altijd ca. 10 minuten op de gewenste temperatuur voor.
 - De temperatuurindicator [4] (groen lampje) gaat tijdens het voorverwarmen regelmatig aan en uit, omdat de bakruimte [1] tijdens het voorverwarmen de ingestelde temperatuur nog niet bereikt heeft.
 - Na het einde van het voorverwarmen licht de temperatuurindicator [4] op, zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Als de temperatuur weer daalt, dooft de temperatuurindicator.
 - U kunt de ingestelde gaartijd altijd later veranderen door de timer [5] te verdraaien.
 - Gebruik bij het bereiden van grotere hoeveelheden voedsel de onderste inschuifsluif [2]. Als de bovenkant van het te bereiden gerecht te dicht bij het bovenste verwarmingselement ligt, moet u een lagere baktemperatuur gebruiken om te voorkomen dat de bovenkant van het te bereiden gerecht verbrandt.
1. Steek de netstekker [13] in een daarvoor geschikt stopcontact met de juiste netspanning.
 2. Zet de thermostaat [3] op de gewenste gaartemperatuur.
 3. Zet de timer [5] op de gewenste gaartijd (max. 60 minuten). Vanuit de stand **OFF** (UIT) kan de timer in beide richtingen gedraaid worden.

Richting	Baktijd
Met de wijzers van de klok mee	Beperkte baktijd (tot 60 minuten) Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het product zichzelf automatisch uit.
Tegen de wijzers van de klok in de richting van de ON (AAN)-stand	Onbeperkte gaartijd Het product schakelt zichzelf niet automatisch uit.

4. Zodra de timer [5] is ingesteld, zet het product zichzelf automatisch aan.
5. Leg de levensmiddelen op het bakblik [11] of het grillrooster [12] zodra de voorverwarmingsprocedure is beëindigd.
6. Schuif het bakblik [11] of het grillrooster [12] in de inschuifsluif [2] van uw voorkeur.

● Uitschakelen

- ❗ **TIP:** Het signaal voor de afgelopen timer [5] klinkt niet als de timer [5] direct naar een tijd van 5 minuten of korter wordt gedraaid. Draai de timer [5] eerst voorbij de 5 minuten en vervolgens terug naar de gewenste tijd, om de werking van de signaaltoon te garanderen.
- ☐ Zet de timer [5] op stand **OFF** (UIT).
 - ☐ Als het product wordt uitgeschakeld:
 - Klinkt er een geluidssignaal.
 - Dooft het controlelampje [6].

● Recepten

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

● Gebraden rundvlees-burger

 50 min

 × 4

Ingrediënten

500 g Rundergehakt (vetgehalte 10 tot 20 %)

1 theelepel Zout

1 theelepel Gemalen peper

Bereiding

1. Breng het gehakt met zout en peper op smaak.
2. Neem 125 g rundergehakt en maak hier plakken van met een diameter van 75 mm en een dikte van 35 mm. In totaal kunt u 4 plakken bereiden.
3. Warm het product 10 minuten lang op 230 °C voor.
4. Leg de plakken rundvlees-burger op het grillrooster . Houd daarbij 15 mm afstand tussen de plakken.
5. Schuif het grillrooster  in de onderste inschuifsluif van de bakruimte . 30 minuten lang bakken.

● Gebraden kippenvleugels met zwarte peper

 110–130 min

 × 2

Ingrediënten

8 Kippenvleugels met middelste gewricht

1 theelepel Zwarte peper

1 theelepel Komijnpoeder

1 theelepel Zout

1 eetlepel Olijfolie

Bereiding

1. De kippenvleugels met alle ingrediënten in een schaal marinieren. De schaal afdekken en minstens 1 uur in de koelkast laten staan.
2. Het bakblik  met aluminiumfolie bedekken. Het bakblik in de onderste inschuifsluif van de bakruimte  schuiven.
3. Het product 10 minuten lang voorverhitten tot 180 °C.

4. De kippenvleugels op het grillrooster  leggen. Het grillrooster in de onderste inschuifsluif van de bakruimte  schuiven. 20 minuten lang bakken.
5. Het grillrooster  uitnemen. De kippenvleugels omdraaien. 15–25 doorbakken totdat alles gaar is.

● Gebakken knoflookbotergarnalen

 30–45 min

 × 2

Ingrediënten

300 g Grote garnalen (ca. 6 stuks, vers of ontdooid, rauwe garnalen in volledige schaal)

5 eetlepel 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

1. Het grillrooster  in de onderste inschuifsluif van de bakruimte  schuiven.
 2. Het product 10 minuten lang voorverhitten tot 180 °C.
 3. De gesmolten boter in een ovenschaal gieten (pas de hoeveelheid boter aan de grootte van de ovenschaal en van de garnalen aan). Garnalen, verse peterselie en knoflook toevoegen.
 4. De ovenschaal op het grillrooster  in de bakruimte  plaatsen.
 5. 20 minuten lang (afhankelijk van de grootte van de garnalen) bakken totdat alles goed doorgekookt is.
- **Optioneel:** Voor het serveren met zout, zwarte peper en citroensap op smaak brengen.

● Rozemarijn aardappels

 60–75 min

 × 2

Ingrediënten

- 300 g Mini-aardappels (gewassen en in tweeën of in vieren gedeeld)
- 2 eetlepel Olijfolie
- ½ bosje Rozemarijn (fijn gehakt)
- ¾ theelepel Zout
- ¾ theelepel Zwarte peper

Bereiding

1. Het product 10 minuten lang voorverhitten tot 200 °C.
2. In een middelgrote schaal mini-aardappels, olijfolie, rozemarijn, zout en zwarte peper mengen. Goed mengen om de aardappels met alle andere ingrediënten te bevochtigen.
3. Het bakblik  met aluminiumfolie bedekken.
4. De aardappels op het bakblik  leggen.
5. Het bakblik in de onderste inschuifsluif van de bakruimte  schuiven.
6. 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.

● Diepvriespizza bakken

 30–35 min

 × 1–2

Ingrediënten

- 1 Diepvriespizza (max. diameter 20 cm)

Bereiding

1. Het grillrooster  in de bovenste inschuifsluif van de bakruimte  schuiven.
2. Het product 10 minuten lang voorverhitten. Houd de hand aan de op de verpakking van de diepvriespizza aangegeven temperatuur.
3. Haal de diepvriespizza uit zijn verpakking en leg hem op het grillrooster  in de bakruimte .
4. Ongeveer 20 minuten bakken. Houd de hand aan de op de verpakking van de diepvriespizza aangegeven temperatuur.

● Reiniging en onderhoud

 **GEVAAR! Kans op elektrische schokken!** Voor het schoonmaken: Koppel het product altijd los van het elektriciteitsnet.

 **GEVAAR! Kans op verbrandingen!** Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. 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.

Bakruimte en behuizing

- Gebruik geen schoonmaaksprays en andere scherpe schoonmaakmiddelen omdat deze vlekken of strepen kunnen veroorzaken of de oppervlakken dof kunnen maken.
- Gebruik nooit schuurmiddelen.
- Verwijder alle accessoires uit de bakruimte .
- Wrijf de volgende onderdelen regelmatig af met een vochtige doek:
 - De behuizing,
 - De deur  (beide kanten) en
 - Het kijkvenster (beide kanten)
- Doe bij het reinigen van de bakruimte  een beetje mild afwasmiddel op de doek. Wrijf daarna af met een enigszins vochtige doek om resten van het afwasmiddel te verwijderen.

Accessoires

- Maak de accessoires schoon in een afwasbak.
- Sterk verontreinigde accessoires: Laat de accessoires voorafgaand aan het schoonmaken een tijdje in een waterbad met een zacht wasmiddel inweken. Veeg de accessoires met een doek af en spoel ze met stromend water na.

⚠ OPGELET! De accessoires zijn niet geschikt om in de vaatwasser schoongemaakt te worden.

● **Opbergen**

- ☐ Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

● **Afvoer**

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



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

Product:



Het product, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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 is volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen geproduceerd en voor levering zorgvuldig getest. In geval van materiaal- of fabricageschade hebt u wettelijke rechten jegens de verkoper van het product. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele wijze door de hieronder genoemde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf de dag van aankoop. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele koopbon op een veilige plek, omdat dit document nodig is als bewijs van aankoop.

Alle schade of gebreken die reeds op het tijdstip van aankoop voorhanden zijn, moeten direct na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na de dag van aankoop een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantietijd wordt door een toegekende garantieclaim niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt of niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage blootstaan, en daardoor als slijtende onderdelen gelden (bijvoorbeeld batterijen, accu's, slangen, kleurpatronen), noch schade aan breekbare onderdelen, zoals schakelaars of glazen onderdelen.

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 411258_2207) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

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

● Service

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	54
Wstęp	Strona	54
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	55
Zakres dostawy	Strona	55
Opis części	Strona	55
Dane techniczne	Strona	55
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	55
Przed pierwszym użyciem	Strona	59
Obsługa	Strona	59
Akcesoria	Strona	59
Gotowanie i grillowanie	Strona	60
Wyłączanie	Strona	60
Przepisy	Strona	60
Smażony burger wołowy	Strona	61
Pieczone skrzydełka kurczaka z czarnym pieprzem	Strona	61
Pieczone krewetki z masłem czosnkowym	Strona	61
Ziemniaki z rozmarynem	Strona	61
Pieczenie mrożonej pizzy	Strona	62
Czyszczenie i konserwacja	Strona	62
Przechowywanie	Strona	62
Utylizacja	Strona	63
Gwarancja	Strona	63
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	64
Serwis	Strona	64

Używane ostrzeżenia i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, krótkiej instrukcji obsługi i na opakowaniu zastosowano następujące ostrzeżenia:

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

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z FUNKCJĄ GRILLA

● Wstęp

Gratulujemy zakupu nowej PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO Z FUNKCJĄ GRILLA, zwanej dalej „produktem”.

Wybrany został produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest integralną częścią tego produktu. Zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, obsługi i utylizacji. Przed rozpoczęciem obsługi produktu zapoznać się z produktem oraz wszystkimi instrukcjami obsługi i bezpieczeństwa. W tym celu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje obsługi i bezpieczeństwa.

Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. Instrukcje przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wynikłą z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

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

- 1 Piekarnik elektryczny z funkcją grilla
- 1 Tacka na okruchy
- 1 Szczypce
- 1 Tacka do pieczenia
- 1 Ruszt grilla
- 1 Krótka instrukcja

● Opis części

- 1 Komora
- 2 Prowadnice
- 3 Termostat
- 4 Wskaźnik temperatury (zielony)
- 5 Minutnik
- 6 Wskaźnik zasilania (czerwony)
- 7 Drzwiczki
- 8 Uchwyt
- 9 Tacka na okruchy
- 10 Szczypce
- 11 Tacka do pieczenia
- 12 Ruszt grilla
- 13 Kabel zasilania z wtyczką sieciową

● Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:	800 W
Klasa ochronności:	I
Zakres temperatur:	100 do 230 °C
Pojemność komory:	ok. 9 litrów

Certyfikat:

HG09891:	GS (TÜV Rheinland)
HG09891-BS:	-



Instrukcje bezpieczeństwa

**PRZED ROZPOCZĘCIEM
UŻYWANIA PRODUKTU
ZAPOZNAĆ SIĘ ZE
WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI
BEZPIECZEŃSTWA I
INSTRUKCJĄ OBSŁUGI!
PRZEKAZUJĄC PRODUKT
INNEMU OSOBOM, NALEŻY
DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ
DOKUMENTACJĘ!**

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

Dzieci i osoby z ograniczeniami

⚠️ OSTRZEŻENIE!

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

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych.

Materiały pakunkowe stwarzają ryzyko uduszenia.

Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw.

Opakowanie należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

Materiały pakunkowe nie są zabawką.

- Niniejszy produkt może być używany przez dzieci od lat 8 oraz przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia produktu i rozumieją zagrożenia wynikające z jego stosowania.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.

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

Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

- ⚠️ **OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!** Produkt nagrzewa się podczas użytkowania. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

Bezpieczeństwo elektryczne

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania.

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

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

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

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

Obsługa

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko poparzenia!

Produkt nagrzewa się podczas pracy.

Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach).
Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane. W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Podczas posługiwania się gorącymi akcesoriami zawsze używać rękawic kuchennych i dołączonych szczypiec.

- Nigdy nie używać urządzenia bez włożonej tacy na okruchy. Zapobiega to bezpośredniemu zanieczyszczeniu komory i ułatwia czyszczenie oraz konserwację produktu.

-  **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia!** Podczas pracy nie dotykać szklanych drzwiczek, gdyż mogą się silnie nagrzewać. Po zakończeniu pracy nie dotykać szklanych drzwiczek, dopóki nie ostygną całkowicie.

Czyszczenie i konserwacja

- ⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko zranienia!** Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.
- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.

- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie używać szorstkich materiałów ściernych, ponieważ mogą porysować powierzchnię, doprowadzając do pęknięcia szkła.
- Nigdy nie używać do czyszczenia parowych środków czyszczących.

● Przed pierwszym użyciem

- Usunąć opakowanie. Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
- Produkt postawić na płaskiej powierzchni, co najmniej 15 cm od ścian, aby zapewnić wentylację.
- Z komory [1] wyjąć wszystkie akcesoria. Usunąć większe zabrudzenia i resztki opakowania. Komorę do gotowania przetrzeć czystą i suchą ściereczką.
- Zamknąć drzwiczki [7].
- Wtyczkę sieciową [13] podłączyć do gniazdka sieciowego.
- Przed pierwszym użyciem: Uruchomić produkt bez zawartości, aby wyparował wszelkie pozostałości produkcyjne.
 - Termostatem [3] ustawić temperaturę 230 °C.
 - Minutnikiem [5] ustawić czas 20 minut. Wskaźnik zasilania [6] zaświeci się. Wszelkie ewentualne pozostałości zostaną odparowane. Podczas pracy mogą pojawiać się różne zapachy. To normalne i nieszkodliwe.
 - Wskaźnik temperatury [4] zaczyna świecić kolorem zielonym, jak tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta. Gdy temperatura ponownie obniży się, to wskaźnik temperatury zgaśnie.
 - Po upływie ustawionego czasu: Pozwolić, aby produkt stygł przez 10 minut.
- Wtyczkę sieciową [13] wyjąć z gniazdka sieciowego.

- Wyczyścić produkt i akcesoria (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).

● Obsługa

● Akcesoria

Tacka na okruchy

⚠ UWAGA! Tacka na okruchy [9] chroni spód komory [1] przed silnymi zabrudzeniami i ułatwia czyszczenie.

Produkt powinien być używany tylko z włożoną tacą na okruchy.

⚠ UWAGA! Tacka na okruchy [9] może być gorąca po użyciu. Zawsze używać rękawic kuchennych do wyjmowania gorącej tacki na okruchy lub po jej ostygnięciu.

⚠ UWAGA! Olej i resztki na tacce na okruchy [9] mogą się łatwo wylać. Zawsze ostrożnie wyjmować tackę na okruchy.

- Położyć tackę na okruchy [9] na wydłużonej krawędzi uchwytu. Wsunąć całkowicie tackę na okruchy w prowadnicę na spodzie produktu (pod dolne elementy grzejne).

Tacka do pieczenia

- Tacka do pieczenia [11] służy do pieczenia potraw bez używania pojemników.
- Używać folii aluminiowej i papieru do pieczenia, aby żywność nie przypalała się, a czyszczenie było łatwiejsze.

Ruszt grilla

- ⓘ RADA:** W przypadku szczególnie tłustych lub soczystych potraw: Tackę do pieczenia [11] podłożyć pod ruszt grilla [12], aby pełniła funkcję ociekacza.
- Używanie rusztu grilla [12]:
 - Do grillowania większych porcji.
 - Do pieczenia potraw w osobnym pojemniku.

Szczypce

Szczypce [10] służą do bezpiecznego manipulowania tacą do pieczenia [11] i rusztem grilla [12], gdy są jeszcze gorące (patrz rys. C).

1. Trzymać szczypce [10] skierowane lekko w dół.
 2. Zaczepić szczypce [10] o krawędź tacki do pieczenia [11] lub rusztu grilla [12].
- ⚠ UWAGA!** W przypadku rusztu grilla [12] małe zaczepy szczypiec [10] muszą obejmować ruszt również od góry.
3. Ostrożnie przechylić szczypce [10] w kierunku poziomym.
 4. Sprawdzić, czy szczypce [10] zapewniają pewny chwyt. Przesunąć tackę do pieczenia [11] lub ruszt grilla [12].

● Gotowanie i grillowanie

(patrz rys. D)

① RADY:

- Zawsze zamykać drzwiczki [7], gdy trwa podgrzewanie lub gotowanie.
 - Wskaźnik zasilania [6] będzie świecić się tak długo, jak długo produkt będzie włączony.
 - Przed użyciem należy zawsze wygrzewać produkt do żądanej temperatury przez około 10 minut.
 - Wskaźnik temperatury [4] (zielony) często włącza się i wyłącza podczas procesu nagrzewania, gdy podczas procesu nagrzewania w komorze [1] pieczenia nie ma ustawionej temperatury.
 - Po zakończeniu procesu nagrzewania wskaźnik temperatury [4] zaświeci się, jak tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta. Gdy temperatura ponownie obniży się, to wskaźnik temperatury zgaśnie.
 - Ustawiony czas pieczenia można zmienić w dowolnej chwili kręcąc pokrętkę minutnika [5].
 - Podczas pieczenia dużych potraw zawsze używać dolnych prowadnic [2]. Jeśli wierzch potrawy znajdzie się zbyt blisko górnego elementu grzejnego, to należy użyć niższej temperatury pieczenia, aby uniknąć wierzch potrawy nie przypalił się.
1. Wtyczkę sieciową [13] podłączać do gniazdka sieciowego o odpowiednim napięciu.

2. Termostatem [3] ustawić żądaną temperaturę.
3. Minutnikiem [5] ustawić żądany czas gotowania (maks. 60 minut). Z pozycji **OFF** (WYŁ.) pokrętkę minutnika można przekręcić w dowolnym kierunku.

Kierunek	Czas pieczenia
Zgodnie z ruchem wskazówek zegara	Ograniczony czas pieczenia (do 60 minut) Produkt wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.
Przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji ON (WŁ.)	Nieograniczony czas gotowania Produkt nie wyłączy się automatycznie.

4. Po ustawieniu czasu pokrętkę minutnika [5] produkt włączy się automatycznie.
5. Po zakończeniu procesu podgrzewania potrawę umieścić na tacce do pieczenia [11] lub ruszcie grilla [12].
6. Tackę do pieczenia [11] lub ruszt grilla [12] wsunąć na prowadnice [2].

● Wyłączanie

- ① **RADA:** Sygnał wyłączenia minutnika [5] timera nie rozlegnie się, jeśli minutnik [5] jest ustawiony bezpośrednio na czas 5 minut lub krótszy. Najpierw pokrętkę minutnika [5] ustawić na wartość ponad 5 minut, a następnie z powrotem na żądany czas, aby zapewnić działanie sygnału dźwiękowego.
- Pokrętkę minutnika [5] ustawić w pozycji **OFF** (WYŁ.).
 - Gdy produkt zostanie wyłączony:
 - Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Wskaźnik zasilania [6] zgaśnie.

● Przepisy

- ① **RADA:** Ilości składników podano tylko jako odniesienie. Można je dostosować do osobistych upodobań.

● Smażony burger wołowy

 50 min

 × 4

Składniki

500 g Mielona wołowina (zawartość tłuszczu od 10 do 20 %)

1 łyżeczka Soli

1 łyżeczka Mielony pieprz

Przygotowanie

1. Mięso mielone doprawić solą i pieprzem.
2. Ze 125 g mielonej wołowiny uformować kotlety o średnicy 75 mm i wysokości 35 mm. Łącznie można przygotować 4 placki.
3. Podgrzewać produkt przez ok. 10 minut do temperatury 230 °C.
4. Kotlety z burgera wołowego ułożyć na ruszcie grilla [12]. Między plackami zachować odstęp 15 mm.
5. Ruszt grilla [12] wsunąć na dolne prowadnice komory [1]. Piec przez 30 minut.

● Pieczone skrzydełka kurczaka z czarnym pieprzem

 110–130 min

 × 2

Składniki

8 Skrzydełek z kurczaka ze środkowym stawem

1 łyżeczka Czarnego pieprzu

1 łyżeczka Kminku w proszku

1 łyżeczka Soli

1 łyżka Oliwy z oliwek

Przygotowanie

1. W pojemniku zamarynować skrzydełka kurczaka ze wszystkimi składnikami. Przykryć pojemnik i schować do lodówki na co najmniej 1 godzinę.
2. Tackę do pieczenia [11] wyłożyć folią aluminiową. Tackę do pieczenia włożyć na dolne prowadnice komory [1].
3. Nagrzewać produkt przez 10 minut do temperatury 180 °C.
4. Skrzydełka kurczaka ułożyć na ruszcie grilla [12]. Ruszt grilla wsunąć na dolne prowadnice komory [1]. Piec przez 20 minut.

5. Wyjąć ruszt grilla [12]. Skrzydełka kurczaka obrócić na drugą stronę. Piec przez kolejne 15–25 minut, aż wszystko się ugotuje.

● Pieczone krewetki z masłem czosnkowym

 30–45 min

 × 2

Składniki

300 g Dużych krewetek (ok. 6 sztuk, świeże lub rozmrożone, surowe krewetki z całą skórą)

5 łyżka Masła (stopionego)

½ główki Czosnku (obranego i drobno posiekanego)

¼ pęczka Świeżej natki pietruszki (drobno posiekanej)

1 szczypta Czarnego pieprzu (opcjonalnie)

1 szczypta Soli (opcjonalnie)

½ Cytryny (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. Ruszt grilla [12] wsunąć na dolne prowadnice komory [1].
 2. Nagrzewać produkt przez 10 minut do temperatury 180 °C.
 3. Roztopione masło umieścić w żaroodpornym naczyniu (dostosować ilość masła do wielkości naczynia i krewetek). Dodać krewetki, świeżą pietruszkę i czosnek.
 4. Naczynie żaroodporne postawić na ruszcie grilla [12] w komorze [1].
 5. Piec przez 20 minut (w zależności od wielkości krewetek), aż wszystko będzie dobrze ugotowane.
- ☐ **Opcjonalnie:** Przed podaniem doprawić solą, czarnym pieprzem i sokiem z cytryny.

● Ziemniaki z rozmarynem

 60–75 min

 × 2

Składniki

300 g Małych ziemniaków (umytych i pokrojonych na połówki lub w ćwiartki)

2 łyżka Oliwy z oliwek

- ½ pęczka Rozmarynu (drobno posiekanego)
- ¾ łyżeczki Soli
- ¾ łyżeczki Czarnego pieprzu

Przygotowanie

1. Nagrzewać produkt przez 10 minut do temperatury 200 °C.
2. Małe ziemniaki, oliwę z oliwek, rozmaryn, sól i czarny pieprz włożyć do miski średniej wielkości. Dobrze wymieszać, aby nasączyć ziemniaki wszystkimi pozostałymi składnikami.
3. Tackę do pieczenia [11] wyłożyć folią aluminiową.
4. Ziemniaki ułożyć na tacce do pieczenia [11].
5. Tackę do pieczenia włożyć na dolne prowadnice komory [1].
6. Piec ziemniaki przez 45–60 minut (w zależności od wielkości ziemniaków), od czasu do czasu obracając, aż staną się chrupiące, złoto-brązowe.

● Pieczenie mrożonej pizzy

 30–35 min  × 1–2

Składniki

- 1 Mrożona pizza (maks. średnica 20 cm)

Przygotowanie

1. Ruszt grilla [12] wsunąć na górne prowadnice komory [1].
2. Nagrzewać produkt przez 10 minut. Przestrzegać informacji o temperaturze na opakowaniu mrożonej pizzy.
3. Mrożoną pizzę bez opakowania położyć na ruszcie grilla [12] i wsunąć do komory [1].
4. Piec około 20 minut. Przestrzegać informacji o temperaturze na opakowaniu mrożonej pizzy.

● Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem! Przed czyszczeniem: Zawsze odłączyć produkt od źródła zasilania.

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

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

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

Komora i obudowa

- Nie używać aerozoli do czyszczenia ani innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one zostawiać plamy i smugi lub matowieć powierzchnie.
- Nie używać środków ściernych.
- Z komory [1] wyjąć akcesoria.
- Okresowo przecierać następujące części wilgotną ściereczką:
 - Obudowę,
 - Drzwiczki [7] (z obu stron) i
 - Okno podglądu (z obu stron)
- W przypadku czyszczenia komory [1] należy nałożyć na szmatkę łagodny płyn do mycia naczyń. Następnie przetrzeć wilgotną ściereczką, aby usunąć resztki detergentu.

Akcesoria

- Akcesoria myć w zlewie.
- Silnie zabrudzone akcesoria: Przed czyszczeniem moczyć akcesorium w kąpeli wodnej z łagodnym detergentem. Oplukać czystą wodą i wytrzeć ściereczką.

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

● Przechowywanie

- Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

● Utylizacja

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



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

Produkt:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Produkt, materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzuc je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



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

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i

odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany z uwzględnieniem najsurowszych wymagań względem jakości i został dobrze sprawdzony przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych mają Państwo prawo do roszczeń względem sprzedawcy. Prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone zamieszczoną poniżej gwarancją.

Gwarancja na ten produkt obowiązuje przez 3 lata począwszy od daty zakupu. Okres gwarancji jest liczony od daty zakupu. Oryginalny paragon zakupu należy trzymać w bezpiecznym miejscu, ponieważ stanowi on dowód zakupu.

Wszystkie szkody i usterki obecne w momencie zakupu należy zgłosić natychmiast po rozpakowaniu produktu.

Jeśli w ciągu 3 lat od momentu zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub wykonawcze, zostanie on wymieniony lub naprawiony według naszego uznania. Czas gwarancji nie zostanie wtedy wydłużony o nowy okres gwarancyjny. Warunek ten obowiązuje również w przypadku części wymienianych i naprawianych.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony albo był nieprawidłowo używany lub serwisowany.

Gwarancja pokrywa wady materiałowe i produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i w związku z tym są uważane za części zużywające się (np. baterie, akumulatory, wężyki, wkłady atramentowe) oraz delikatne, np. przełączniki lub części wykonane ze szkła.

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 411258_2207) jako dowód zakupu.

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

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

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

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana	66
Úvod	Strana	66
Použití v souladu s určením	Strana	67
Rozsah dodávky	Strana	67
Popis dílů	Strana	67
Technické údaje	Strana	67
Bezpečnostní pokyny	Strana	67
Před prvním použitím	Strana	70
Obsluha	Strana	70
Příslušenství	Strana	70
Vaření a grilování	Strana	71
Vypnout	Strana	71
Recepty	Strana	72
Pečený hovězí burger	Strana	72
Pečená kuřecí křídélka s černým pepřem	Strana	72
Pečené česnekově máslové krevety	Strana	72
Rozmarýnové brambory	Strana	72
Pečení hluboce zmrazené pizzy	Strana	73
Čištění a péče	Strana	73
Skladování	Strana	73
Zlikvidování	Strana	73
Záruka	Strana	74
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	74
Servis	Strana	74

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu na obsluhu, krátkém návodu a na obalu jsou používána následující

Použitá varování:

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

MINI TROUBA NA PEČENÍ

● Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vaší nové MINI TROUBY NA PEČENÍ, dále nazývané jen „výrobek“.

Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod na obsluhu je nedílnou součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost,

obsahu a likvidaci. Před obsluhou výrobku se seznamte s výrobkem a se všemi pokyny k obsluhu a bezpečnostními pokyny. Za tímto účelem si pečlivě přečtěte následující pokyny týkající se obsluhy a bezpečnostní pokyny.

Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Uchovávejte tento návod na bezpečném místě. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

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

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

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

- 1× Mini trouba na pečení
- 1× Tácek na drobky
- 1× Kleště
- 1× Pečící plech
- 1× Grilovací rošt
- 1× Krátký návod

● Popis dílů

- 1 Varný prostor
- 2 Zásuvné roviny
- 3 Termostat
- 4 Teplotní indikátor (zelená kontrolka)
- 5 Časovač
- 6 Provozní indikátor (červená)
- 7 Dveře
- 8 Rukojeť
- 9 Tácek na drobky
- 10 Kleště
- 11 Pečící plech
- 12 Grilovací rošt
- 13 Přípojně vedení se síťovou zástrčkou

● Technické údaje

Jmenovité napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	800 W
Ochranná třída:	I
Rozsah teplot:	100 až 230 °C
Objem varného prostoru:	cca 9 litrů

Certifikace:

HG09891:
HG09891-BS:

GS (TÜV Rheinland)
–



Bezpečnostní pokyny

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

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

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI! Nenechte děti nikdy hrát si bez dozoru s balicími materiály. Obalový materiál představuje nebezpečí udušení.

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

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající nebezpečí.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a byly pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.
- Dveře nebo vnější povrch se mohou stát horkými, když je výrobek v provozu.

Použití v souladu s určením

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

⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH! Výrobek se v průběhu užívání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu použití nebo bezprostředně po něm.

Elektrická bezpečnost

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat.

V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

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

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

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

- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.

- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojně vedení na poškození. Když je přípojně vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
- Chraňte přípojně vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojně vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přírodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Obsluha

NEBEZPEČÍ! Riziko

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

- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Při manipulaci s horkými příslušenstvími vždy používejte kuchyňské rukavice a dodané kleště.
- Nikdy nepoužívejte výrobek bez vloženého tácku na drobky. To zabraňuje přímému znečištění varného prostoru a usnadňuje péči a údržbu výrobku.



NEBEZPEČÍ! Riziko popálení!

Nedotýkejte se během provozu skleněných dveří, protože se mohou během provozu stát velmi horkými. Dotýkejte se po provozu skleněných dveří teprve tehdy, když jsou plně ochlazený.

Čištění a péče

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko

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

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

● Před prvním použitím

- Odstraňte veškeré balicí materiály. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
- Postavte výrobek na rovnou plochu, která nechává minimálně 15 cm odstup od zdi pro přívod a odvod ventilace.
- Odstraňte veškeré příslušenství z varného prostoru [1]. Odstranění hrubých nečistot a zbývající zbytků obalů. Varný prostor otírejte na čistým a suchým hadříkem.
- Zavřete dveře [7].
- Spojte síťovou zástrčku [13] s vhodnou zásuvkou.

- Před prvním použitím: Provozujte výrobek bez jakéhokoliv obsahu, aby se případné zbytky z výroby vypařily.
 - Termostat [3] nastavte na 230 °C.
 - Nastavte časovač [5] na 20 minut. Zapne se provozní indikátor [6]. Případné zbytky se odpaří. Během provozu může dojít k zápachu. To je normální a nezávadné.
 - Teplotní indikátor [4] se rozsvítí zeleně, jakmile se dosáhne nastavené teploty. Když teplota opět klesne, teplotní indikátor zhasne.
 - Po uplynutí nastaveného času: Nechte výrobek 10 minut chladnout.
- Vytáhněte síťovou zástrčku [13] ze zásuvky.
- Očistěte výrobek a díly příslušenství (viz „Čištění a péče“).

● Obsluha

● Příslušenství

Tácek na drobky

- ⚠ **VÝSTRAHA!** Tácek na drobky [9] chrání dno varného prostoru [1] proti hrubým nečistotám a usnadňuje čištění. Používejte tento výrobek výhradně s vloženým táckem na drobky.
- ⚠ **VÝSTRAHA!** Tácek na drobky [9] může být po provozu horký. Při odstraňování táčku na drobky vždy používejte ochranné rukavice nebo ji vyjměte po vychladnutí.
- ⚠ **VÝSTRAHA!** Olej a nečistoty mohou snadno vyšplíchnout na tácek na drobky [9]. Vždy vyjímejte tácek na drobky opatrně.

- Držte tácek na drobky [9] na prodlouženém okraji rukojeti. Zasuňte tácek na drobky na dno výrobku (pod spodní topné elementy) až na doraz dozadu.

Pečicí plech

- Pečicí plech [11] se používá pro úpravu potravin bez použití nádob.
- Používejte hliníkovou fólii a pečicí papír, aby se jídla nepřipálila a zjednodušilo se čištění.

Grilovací rošt

i UPOZORNĚNÍ: Při obzvláště mastných nebo šřavatých grilovaných potravinách: Vložte pečicí plech [11] pod grilovací rošt [12] jako odkapávací misku.

- ☐ Používejte grilovací rošt [12]:
 - Chcete-li grilovat větší jídla.
 - Když vaříte jídla v samostatné nádobě.

Kleště

Kleště [10] slouží k bezpečné manipulaci s pečicím plechem [11] a grilovacím roštem [12], když jsou ještě horké (viz obr. C).

1. Držte kleště [10] skloněné mírně dolů.
2. Zahákněte kleště [10] do okraje pečicího plechu [11] nebo grilovacího roštu [12].

⚠ VÝSTRAHA! U grilovacího roštu [12] se musí navíc malé háčky kleští [10] zachytit shora do mřížky.

3. Nakloňte kleště [10] opatrně ve směru horizontály.
4. Zkontrolujte, zda kleště [10] pevně sedí. Pohněte pečicím plechem [11] nebo grilovacím roštem [12].

● Vaření a grilování

(viz obr. D)

i UPOZORNĚNÍ:

- Pokud probíhá proces předehřívání nebo vaření, vždy zavřete dveře [7].
- Dokud je výrobek zapnut, svítí provozní indikátor [6].
- Před použitím výrobek vždy předehřejte na požadovanou teplotu po dobu přibližně 10 minut.
- Teplotní indikátor [4] (zelené světlo) se během předehřívání často zapíná a vypíná, protože varný prostor [1] během předehřívání ještě nedosáhla nastavené teploty.
- Po dokončení předehřívání se rozsvítí teplotní indikátor [4], jakmile je dosaženo nastavené teploty. Když teplota opět klesne, teplotní indikátor zhasne.

- Nastavenou dobu vaření otočením časovače [5] můžete dodatečně kdykoliv změnit.
- Při vaření velkých pokrmů vždy používejte spodní zásuvnou rovinu [2]. Pokud je horní část pokrmu příliš blízko horního topného tělesa, použijte nižší teplotu vaření, aby se horní část pokrmu nepřipálila.

1. Spojte síťovou zástrčku [13] s vhodnou zásuvkou a správným síťovým napětím.
2. Otočte termostat [3] na požadovanou teplotu vaření.
3. Nastavte časovač [5] na požadovanou dobu vaření (max. 60 minut). Časovačem se dá otáčet oběma směry, vycházejí z polohy **OFF** (VYP).

Směr	Doba přípravy
Ve směru hodinových ručiček	Omezená doba vaření (až 60 minut) Výrobek se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.
Proti směru hodinových ručiček poloha ON (ZAP)	Neomezená doba vaření Výrobek se automaticky nevypne.

4. Jakmile je časovač [5] nastaven, výrobek se automaticky zapne.
5. Po dokončení procesu předehřívání dejte jídlo na pečicí plech [11] nebo grilovací rošt [12].
6. Zasuňte pečicí plech [11] nebo grilovací rošt [12] do preferované zásuvné roviny [2].

● Vypnout

- i UPOZORNĚNÍ:** Pokud je časovač [5] přetočen přímo na dobu 5 minut nebo kratší, signál časovače [5], který proběhl, nezazní. Otočte časovač [5] nejdříve na dobu delší než 5 minut a poté zpět na požadovaný čas, aby se zajistila funkce signálního tónu.
- ☐ Otočte časovač [5] do polohy **VYP** (VYP).
 - ☐ Když se výrobek vypne:
 - Zazní signál.
 - Zhasne provozní indikátor [6].

● Recepty

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Množství složek slouží pouze pro referenci. Ty lze upravit dle osobních preferencí.

● Pečený hovězí burger

 50 min

 × 4

Přísady

500 g	Mleté hovězí maso (obsah tuku 10 až 20 %)
1 čajové lžičky	Soli
1 čajové lžičky	Mletý pepř

Úprava

- Ochuťte mleté hovězí maso solí a pepřem.
- Vezměte 125 g mletého hovězího masa a vyformujte je do placiček o průměru 75 mm a výšce 35 mm. Celkem lze připravit 4 placičky.
- Zahříváte výrobek přibližně 10 minut na 230 °C.
- Položte placičky hovězího burgeru na grilovací rošt ¹². Mezi placičkami přitom ponechte odstup 15 mm.
- Zasuňte grilovací rošt ¹² do spodní zásuvné roviny varného prostoru ¹. Pečte 30 minut.

● Pečená kuřecí křídélka s černým pepřem

 110–130 min

 × 2

Přísady

8	Kuřecích křidélek se středním kloubem
1 čajové lžičky	Černého pepře
1 čajové lžičky	Prášku z římského kmínu
1 čajové lžičky	Soli
1 polévkových lžic	Olivového oleje

Úprava

- Kuřecí křídélka marinujte se všemi přísadami v nádobě. Nádobu zakryjte a alespoň na 1 hodinu uložte do chladničky.
- Pokryjte pečicí plech ¹¹ hliníkovou fólií. Pečicí plech zasuňte do spodní zásuvné roviny varného prostoru ¹.
- Výrobek 10 minut předehříváte při 180 °C.

- Kuřecí křídélka položte na grilovací rošt ¹². Grilovací rošt zasuňte do spodní zásuvné roviny varného prostoru ¹. Pečte 20 minut.
- Vyjmete grilovací rošt ¹². Obaře kuřecí křídélka na druhou stranu. Pečte dalších 15–25 minut, až je vše úplně uvařené.

● Pečené česnekové máslové krevety

 30–45 min

 × 2

Přísady

300 g	Velkých krevet (cca 6 kusů, čerstvých nebo rozmrazených, syrové krevety s celou slupkou)
5 polévkových lžic	Másla (rozpuštěného)
½ palice	Česneku (oloupané a jemně nasekané)
¼ svazku	Čerstvé petrželky (jemně nasekané)
1 špetka	Černého pepře (volitelné)
1 špetka	Soli (volitelné)
½	Citronu (volitelné)

Úprava

- Grilovací rošt ¹² zasuňte do spodní zásuvné roviny varného prostoru ¹.
 - Výrobek 10 minut předehříváte při 180 °C.
 - Roztavené máslo vložte do nákykové formy (upravte množství másla podle velikosti nákykové formy a krevet). Přidejte krevety, čerstvou petrželku a česnek.
 - Nákykovou formu umístěte na grilovací rošt ¹² do varného prostoru ¹.
 - Pečte 20 minut (v závislosti na velikosti krevet), dokud není vše dobře vařeno.
- ☐ **Volitelně:** Před podáváním ochuťte solí, černým pepřem a citronovou šťávou.

● Rozmarýnové brambory

 60–75 min

 × 2

Přísady

300 g	Malých brambor (praných a rozčtvrcených)
2 polévkových lžic	Olivového oleje

½ svazku	Rozmarýnu (jemně nasekaného)
¾ čajové lžičky	Soli
¾ čajové lžičky	Černého pepře

Úprava

1. Výrobek 10 minut předeheřívajte při 200 °C.
2. Malé brambory, olivový olej, rozmarýn, sůl a černý pepř dejte do středně velké misky. Dobře promíchejte, abyste brambory smáčeli všemi ostatními přísadami.
3. Pokryjte pečicí plech [11] hliníkovou fólií.
4. Brambory položte na pečicí plech [11].
5. Pečicí plech zasuněte do spodní zásuvné roviny varného prostoru [1].
6. Brambory pečte 45–60 minut (v závislosti na velikosti brambor) a přitom je příležitostně otáčejte až jsou křupavě zlatohnědé.

● Pečení hluboce zmrazené pizzy

 30–35 min

 × 1–2

Přísady

- 1 Hluboce zmrazená pizza (max. 20 cm v průměru)

Úprava

1. Grilovací rošt [12] zasuněte do horní zásuvné roviny varného prostoru [1].
2. Předeheřívajte výrobek po dobu 10 minut. Dodržujte údaje o teplotě na balení hluboce zmrazené pizzy.
3. Položte hluboce zmrazenou pizzu bez obalu na grilovací rošt [12] ve varném prostoru [1].
4. Pečte asi 20 minut. Dodržujte údaje o teplotě na balení hluboce zmrazené pizzy.

● Čištění a péče

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

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

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

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

Varný prostor a kryt

- Nepoužívejte žádné čisticí spreje a jiné ostré čisticí prostředky, protože ty mohou způsobit skvrny, pruhy nebo zákal povrchů.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Odstraňte příslušenství z varného prostoru [1].
- Otřete následující díly lehce navlhčeným hadříkem:
 - Kryt,
 - Dveře [7] (z obou stran) a
 - Průzor (z obou stran)
- Při čištění varného prostoru [1] dejte na hadřík jemný čisticí prostředek. Otřete následně vlhkým hadříkem, abyste odstranili zbytky mycího prostředku.

Příslušenství

- Příslušenství čistěte v dřezu.
- Silně znečištěné příslušenství: Před čištěním namočte příslušenství do vodní lázně s jemným mycím prostředkem. Otřete příslušenství hadříkem a opláchněte je čistou vodou.

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

● Skladování

- Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.

● Zlikvidování

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



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

Výrobek:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných kvalitativních směrnic a před expedicí pečlivě zkontrolován. V případě závad materiálu nebo výrobní vady máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše zákonná práva nejsou nijak omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruka na tento výrobek je 3 let od data zakoupení. Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Uchovejte originální doklad o nákupu na bezpečném místě, protože tento dokument je vyžadován jako doklad o nákupu.

Jakékoli poškození nebo závady, které již v době nákupu existují, musí být oznámeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud je výrobek shledán vadným materiálem nebo zpracováním do 3 let od data nákupu, opravíme jej nebo vyměníme zdarma, podle našeho uvážení.

Záruční doba se platným záručním nárokem neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka zaniká, jestliže byl výrobek poškozen, neodborně použit nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka se vztahuje na vady materiálu a zpracování. Tato záruka se nevztahuje na části výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a jsou proto považovány za opotřebitelné součásti, které jsou na sobě (např. baterie, akumulátory, hadice, barevné kazety), ani na poškození na křehkých částech, jako jsou např. spínače nebo díly 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 411258_2207) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

● Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Použité výstražné upozornenia a symboly	Strana	76
Úvod	Strana	76
Používanie v súlade s určením	Strana	77
Rozsah dodávky	Strana	77
Popis súčiastok	Strana	77
Technické údaje	Strana	77
Bezpečnostné upozornenia	Strana	77
Pred prvým použitím	Strana	80
Obsluha	Strana	81
Príslušenstvo	Strana	81
Varenie a grilovanie	Strana	81
Vypnúť	Strana	82
Recepty	Strana	82
Pečený hovädzí burger	Strana	82
Pečené kuracie krídelká s čiernym korením	Strana	82
Pečené cesnakové krevety	Strana	83
Zemiaky s rozmarínom	Strana	83
Pečenie hlbokomrazenej pizze	Strana	83
Čistenie a starostlivosť	Strana	83
Skladovanie	Strana	84
Likvidácia	Strana	84
Záruka	Strana	84
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	85
Servis	Strana	85

Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, v krátkom návode a na obale sa používajú nasledujúce výstražné upozornenia:

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

MINIRÚRA NA PEČENIE

● Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe vášho nového MINIRÚRY NA PEČENIE, ktorý sa ďalej označuje len ako „produkt“.

Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný produkt. Návod na obsluhu je neoddeliteľnou súčasťou tohto produktu. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, obsluhy a likvidácie. Pred obsluhou produktu sa oboznámte s produktom, so všetkými upozorneniami k obsluhu a so všetkými bezpečnostnými upozorneniami.

Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledovné pokyny týkajúce sa obsluhy a bezpečnostné upozornenia.

Produkt používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod si uschovajte na bezpečnom mieste. V prípade postúpenia produktu ďalším osobám bezpodmienečne odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k produktu.

● Používanie v súlade s určením

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

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

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

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

- 1× Minirúra na pečenie
- 1× Plech na omrvinky
- 1× Kliešte
- 1× Plech na pečenie
- 1× Grilovací rošt
- 1× Krátky návod

● Popis súčiastok

- 1 Ohrievací priestor
- 2 Polička
- 3 Termostat
- 4 Ukazovateľ teploty (zelené svetlo)
- 5 Časovač
- 6 Ukazovateľ prevádzky (červené svetlo)
- 7 Dvere
- 8 Rukoväť
- 9 Plech na omrvinky
- 10 Kliešte
- 11 Plech na pečenie
- 12 Grilovací rošt
- 13 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou

● Technické údaje

Menovité napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Príkon:	800 W
Trieda ochrany:	I
Teplotný rozsah:	100 až 230 °C
Objem ohrievacieho priestoru:	pribl. 9 litrov

Certifikát:

HG09891:	GS (TÜV Rheinland)
HG09891-BS:	-



Bezpečnostné upozornenia

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

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

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

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

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

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.

- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu káblu.
- Keď je produkt v prevádzke, dvere alebo vonkajšie povrchy môžu byť horúce.

Používanie v súlade s určením

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

⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY! Produkt je počas používania horúci. Počas používania ani bezprostredne po ňom sa produktu nedotýkajte.

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO!
Riziko úrazu elektrickým prúdom! Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Riziko úrazu elektrickým prúdom! Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Riziko úrazu elektrickým prúdom! Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.

- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

Obsluha

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo

popálenia! Produkt je počas prevádzky horúci.

Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.

- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte na rovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Neodporúčame používať predlžovacie káble. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.

- Prípojné a predlžovacie káble uložte tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.
- Keď manipulujete s horúcim príslušenstvom, vždy použite rukavice a dodané kliešte.
- Produkt nikdy nepoužívajte bez vloženého plechu na omrvinky. Zabráni to priamemu znečisteniu ohrievacieho priestoru a uľahčí starostlivosť a údržbu produktu.



NEBEZPEČENSTVO! **Nebezpečenstvo popálenia!**

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

Čistenie a starostlivosť

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia! Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho z elektrickej siete.

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

● Pred prvým použitím

- Odstráňte obalový materiál. Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
- Produkt postavte na rovnú plochu, ktorá je vzdialená minimálne 15 cm od stien, aby bolo zabezpečené vetranie a odvetrávanie.
- Z ohrievacieho priestoru [1] vyberte všetko príslušenstvo. Vyberte hrubšie nečistoty a zvyšky z obalov. Ohrievací priestor utrite čistou a suchou handrou.
- Zatvorte dvere [7].
- Sieťovú zástrčku [13] zapojte do vhodnej zásuvky.
- Pred prvým použitím: Produkt prevádzkujte prázdny, aby sa vyparili eventuálne zvyšky z výroby.
 - Termostat [3] nastavte na 230 °C.
 - Časovač [5] nastavte na 20 minút. Rozsvieti sa ukazovateľ prevádzky [6].

Počas prevádzky môžete z produktu cítiť zápach. Je to normálne a nezávadné.

- Ukazovateľ teploty [4] sa rozsvieti nazeleno, keď sa dosiahne nastavená teplota. Ak teplota znova klesne, ukazovateľ teploty zhasne.
- Po uplynutí nastaveného času: Produkt nechajte 10 minút ochladnúť.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku [13] zo zásuvky.
- Vyčistite produkt a diely príslušenstva (pozri „Čistenie a starostlivosť“).

● **Obsluha**

● **Príslušenstvo**

Plech na omrvinky

⚠ OPATRNE! Plech na omrvinky [9] chráni dno ohrievacieho priestoru [1] pred hrubými nečistotami a uľahčuje čistenie. Produkt používajte výlučne s vloženým plechom na omrvinky.

⚠ OPATRNE! Plech na omrvinky [9] môže byť po použití horúci. Keď budete odstraňovať plech na omrvinky, vždy používajte chňapky, alebo ho odstraňujte až po tom, ako vychladne.

⚠ OPATRNE! Olej a zvyšky na plechu na omrvinky [9] môžu ľahko vyšlechnúť. Plech na omrvinky vyberajte vždy opatrne.

- Plech na omrvinky [9] držte za rozšírenú hranu držiaka. Plech na omrvinky zasunúť v spodnej časti produktu (pod spodným vyhrievacími článkami) až na doraz dozadu.

Plech na pečenie

- Plech na pečenie [11] slúži na pečenie jedál bez použitia nádob.
- Použite hliníkovú fóliu a papier na pečenie, aby jedlo neprihorelo a uľahčilo sa čistenie.

Grilovací rošt

① UPOZORNENIE: V prípade mimoriadne masťného alebo šľavatého grilovaného jedla: Vložte plech na pečenie [11] pod grilovací rošt [12] ako záchytnú misku.

- Grilovací rošt [12] používajte:
 - Keď chcete grilovať väčšie jedlá.
 - Keď chcete variť jedlá v samostatnej nádobe.

Kliešte

Kliešte [10] slúžia na bezpečnú manipuláciu s plechom na pečenie [11] a s grilovacím roštom [12], keď sú ešte horúce (pozri obr. C).

1. Kliešte [10] držte naklonené mierne nadol.
2. Kliešte [10] zaistíte do okraja plechu na pečenie [11] alebo grilovacieho roštu [12].

⚠ OPATRNE! Pri grilovacom rošte [12] musia dodatočne malé háky na kliešťoch [10] zasahovať zhora do mriežky.

3. Kliešte [10] opatrne nakloňte do vodorovnej polohy.
4. Skontrolujte, či sú kliešte [10] dobre upevnené. Pohnite plechom na pečenie [11] alebo grilovacím roštom [12].

● **Varenie a grilovanie**

(pozri obr. D)

① UPOZORNENIA:

- Keď prebieha predhrievanie alebo varenie, dvere [7] udržiavajte vždy zatvorené.
- Keď je produkt zapnutý, svieti ukazovateľ prevádzky [6].
- Produkt pred použitím vždy predhrievajte na požadovanú teplotu pribl. 10 minút.
- Ukazovateľ teploty [4] (zelené svetlo) sa počas predhrievania často zapína a vypína, pretože ohrievací priestor [1] sa ešte predhrieva a ešte nedosiahol nastavenú teplotu.
- Ukazovateľ teploty [4] sa rozsvieti po ukončení predhrievania, keď sa dosiahne nastavená teplota. Ak teplota znova klesne, ukazovateľ teploty zhasne.
- Nastavený čas varenia môžete kedykoľvek dodatočne zmeniť otočením časovača [5].
- Pri varení veľkých jedál používajte vždy spodnú policičku [2]. Ak je horná časť pripravovaného jedla príliš blízko k hornému vyhrievaciemu článku, znížte teplotu varenia, aby sa horná časť jedla nepripálila.

1. Sieťovú zástrčku [13] zapojte do vhodnej zásuvky so správnym sieťovým napätím.
2. Termostat [3] nastavte na požadovanú teplotu varenia.
3. Časovač [5] nastavte na požadovaný čas varenia (max. 60 minút). Časovač sa dá z východiskového bodu **OFF** (VYP.) točiť v oboch smeroch.

Smer	Čas varenia
V smere hodinových ručičiek	Obmedzený čas varenia (do 60 minút) Produkt sa vypne automaticky po uplynutí nastaveného času.
Proti smeru pohybu hodinových ručičiek poloha ON (ZAP.)	Neobmedzený čas varenia Produkt sa automaticky nevypne.

4. Po nastavení časovača [5] sa produkt automaticky zapne.
5. Keď sa predhrievanie ukončí, potraviny položte na plech na pečenie [11] alebo na grilovací rošt [12].
6. Plech na pečenie [11] alebo grilovací rošt [12] zasuňte do požadovanej poličky [2].

● Vypnúť

- ① **UPOZORNENIE:** Signál uplynutého časovača [5] nezaznie, ak ste časovač [5] rovno otočili na 5 minút alebo menej. Aby ste zaistili funkciu signálneho tónu, časovač [5] otočte najprv na viac ako 5 minút a následne naspäť na požadovaný čas.
- ☐ Časovač [5] prepnete do polohy **OFF** (VYP.).
 - ☐ Ak bude produkt vypnutý:
 - Zaznie signál.
 - Ukazovateľ prevádzky [6] zhasne.

● Recepty

- ① **UPOZORNENIE:** Uvedené množstvá sú iba orientačné hodnoty. Môžete ich upraviť podľa svojho uváženia.

● Pečený hovädzí burger

 50 min

 × 4

Prísady

- | | |
|-------|---|
| 500 g | Mletého hovädzieho mäsa (obsah tuku 10 až 20 %) |
| 1 ČL | Soli |
| 1 ČL | Mletého čierneho korenia |

Príprava

1. Mleté hovädzie mäso ochutíme soľou a korením.
2. Zoberieme si 125 g mäsa a vytvárame burgre s priemerom 75 mm a výškou 35 mm. Takto pripravíme dokopy 4 burgre.
3. Produkt predhrievame 10 minút na 230 °C.
4. Burgre z hovädzieho mäsa položíme na grilovací rošt [12]. Medzi burgrami necháme rozstup 15 mm.
5. Grilovací rošt [12] zasunieme do spodnej poličky ohrievacieho priestoru [1]. Pečieme 30 minút.

● Pečené kuracie krídelká s čiernym korením

 110–130 min

 × 2

Prísady

- | | |
|------|-------------------------------------|
| 8 | Kuracích krídelok so stredným kĺbom |
| 1 ČL | Čierneho korenia |
| 1 ČL | Mletej rasce |
| 1 ČL | Soli |
| 1 PL | Olivového oleja |

Príprava

1. Kuracie krídelká marinujeme v nádobe spolu s ostatnými prísadami. Nádobu zakryjeme a uložíme aspoň na 1 hodinu do chladničky.
2. Plech na pečenie [11] prikryjeme alobalom. Plech na pečenie vložíme do spodnej poličky ohrievacieho priestoru [1].
3. Produkt predhrievame 10 minút na 180 °C.
4. Kuracie krídelká položíme na grilovací rošt [12]. Grilovací rošt vložíme do spodnej poličky ohrievacieho priestoru [1]. Pečieme 20 minút.

5. Vyberieme grilovací rošt **12**. Kuracie krídelká otočíme na opačnú stranu. Pečieme ďalších 15–25 minút, kým nebude všetko upečené.

● Pečené cesnakové krevety

 30–45 min

 × 2

Prísady

- 300 g Veľkých kreviet (pribl. 6 kusov, čerstvé alebo rozmrazené, surové krevety so škrupinami)
- 5 PL Masla (roztopeného)
- ½ hlavičky Cesnaku (olúpaného a nakrájaného na jemno)
- ¼ zväzku Čerstvej petržlenovej vňate (nasekanej na jemno)
- 1 štipka Čierneho korenia (voliteľné)
- 1 štipka Soli (voliteľné)
- ½ Citróna (voliteľné)

Príprava

1. Grilovací rošt **12** vložíme do spodnej poličky ohrievacieho priestoru **1**.
 2. Produkt predhrievame 10 minút na 180 °C.
 3. Roztopené maslo nalejeme do zapekacej misy (množstvo masla prispôsobte veľkosti misy na pečenie a kreviet). Pridáme krevety, čerstvý petržlen a cesnak.
 4. Zapekaciu misu položíme na grilovací rošt **12** do ohrievacieho priestoru **1**.
 5. Pečieme 20 minút (v závislosti od veľkosti kreviet), kým nie je všetko dobre prepečené.
- ☐ **Voliteľné:** Pred servírovaním osolíme, okoreníme čiernym korením a pokvapkáme citrónovou šťavou.

● Zemiaky s rozmarínom

 60–75 min

 × 2

Prísady

- 300 g Malých zemiakov (umyté a prekrojené na polovicu alebo rozštvrtené)
- 2 PL Olivového oleja
- ½ zväzku Rozmarínu (posekaného na jemno)
- ¾ ČL Soli
- ¾ ČL Čierneho korenia

Príprava

1. Produkt predhrievame 10 minút na 200 °C.
2. Malé zemiaky, olivový olej, rozmarín, soľ a čierne korenie dáme do stredne veľkej misy. Dobre premiešame, aby sa zemiaky spojili s ostatnými prísadami.
3. Plech na pečenie **11** prikryjeme alobalom.
4. Zemiaky dáme na plech na pečenie **11**.
5. Plech na pečenie vložíme do spodnej poličky ohrievacieho priestoru **1**.
6. Zemiaky pečieme 45–60 minút (v závislosti od veľkosti zemiakov) a príležitostne ich otočíme, kým nebudú chrumkavé a zlatohnedé.

● Pečenie hlbokomrazenej pizze

 30–35 min

 × 1–2

Prísady

1. Hlbokomrazená pizza (s priemerom max 20 cm)

Príprava

1. Grilovací rošt **12** vložíme do hornej poličky ohrievacieho priestoru **1**.
2. Produkt predhrievame 10 minút. Dávajte pozor na údaje o teplote pečenia uvedené na obale hlbokomrazenej pizze.
3. Hlbokomrazenú pizzu vložíme bez obalu na grilovací rošt **12** do ohrievacieho priestoru **1**.
4. Pečieme asi 20 minút. Dávajte pozor na údaje o teplote pečenia uvedené na obale hlbokomrazenej pizze.

● Čistenie a starostlivosť

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

 **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

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

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

Ohrievací priestor a teleso

- Nepoužívajte spreje na čistenie a iné agresívne čistiace prostriedky, lebo tieto môžu spôsobiť flaky, pásy alebo zakalenie povrchu.
- Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
- Z ohrievacieho priestoru **1** vyberte všetko príslušenstvo.
- Tieto časti pravidelne utierajte vlhkou handričkou:
 - Teleso,
 - Dvere **7** (z oboch strán) a
 - Okienko (z oboch strán)
- Pri čistení ohrievacieho priestoru **1** pridajte na handričku jemný čistiaci prostriedok. Aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku, použite následne navlhčenú handru.

Príslušenstvo

- Príslušenstvo umyte vo výlevke.
- Príliš znečistené príslušenstvo: Príslušenstvo nechajte pred čistením odmočiť vo vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo utrite handričkou a opláchnite ho čistou vodou.

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

● Skladovanie

- Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.

● Likvidácia

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



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

Výrobok:



Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



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

● Záruka

Produkt bol vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte voči predajcovi produktu zákonné práva. Záruka, ktorú uvádzame nižšie, žiadnym spôsobom neobmedzuje vaše zákonné práva.

Záruka na tento produkt platí 3 od roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť od dátumu nákupu. Originálny doklad o nákupe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento dokument je potrebný ako dôkaz nákupu.

Akékoľvek poškodenia alebo nedostatky, ktoré sú na produkte už v čase nákupu, musíte nahlásiť neodkladne po vybalení produktu.

Ak bude mať produkt do 3 rokov od dátumu nákupu nejakú materiálovú alebo výrobnú chybu, bezplatne vám ho, podľa svojho uváženia, opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa po vybavení reklamácie nepredlžuje. Platí to aj pre náhradné a opravené časti.

Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo bola neodborne vykonaná údržba.

Záruka pokrýva materiálové a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na tie časti produktu, ktoré podliehajú normálnemu opotrebovaniu, čiže sú považované za spotrebné diely (napr. batérie, akumulátory, hadice, zásobníky na farby), ani na poškodenie krehkých častí, ako napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 411258_2207) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis

SK

Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Indicaciones de advertencia y símbolos empleados	Página	87
Introducción	Página	87
Uso previsto	Página	88
Volumen de suministro	Página	88
Descripción de las piezas	Página	88
Datos técnicos	Página	88
Indicaciones de seguridad	Página	88
Antes del primer uso	Página	91
Funcionamiento	Página	92
Accesorios	Página	92
Cocer y asar	Página	93
Apagado	Página	93
Recetas	Página	93
Hamburguesa de ternera asada	Página	94
Alitas de pollo asadas con pimienta negra	Página	94
Gambas asadas con mantequilla de ajo	Página	94
Patatas con romero	Página	95
Hornear pizza congelada	Página	95
Limpieza y cuidado	Página	95
Almacenamiento	Página	96
Eliminación	Página	96
Garantía	Página	96
Tramitación de la garantía	Página	97
Asistencia	Página	97

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

En el manual de instrucciones, la guía rápida y el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

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

MINI HORNO

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo MINI HORNO, denominado en lo sucesivo solo "producto".

Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, manejo y eliminación. Antes de manejar el producto, familiarícese con el producto y con todas las indicaciones de

manejo y seguridad. Para ello, lea atentamente las siguientes instrucciones de manejo y las indicaciones de seguridad.

Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde este manual en un lugar seguro. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Uso previsto

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

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

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

● Volumen de suministro

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

- 1× Mini horno
- 1× Bandeja para migas
- 1× Pinza
- 1× Bandeja de horno
- 1× Rejilla para hornear
- 1× Guía rápida

● Descripción de las piezas

- 1 Cavidad de cocción
- 2 Nivel de parrilla
- 3 Termostato
- 4 Indicador de temperatura (luz verde)
- 5 Temporizador
- 6 Indicador de funcionamiento (luz roja)
- 7 Puerta
- 8 Empuñadura
- 9 Bandeja para migas
- 10 Pinza
- 11 Bandeja de horno
- 12 Rejilla para hornear
- 13 Cable de conexión con enchufe

● Datos técnicos

Tensión nominal:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consumo de potencia:	800 W
Clase de protección:	I
Rango de temperatura:	100 a 230 °C
Volumen cavidad de cocción:	aprox. 9 litros

Certificación:

HG09891:	GS (TÜV Rheinland)
HG09891-BS:	-



Indicaciones de seguridad

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

¡Quedará anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas si esos daños son el resultado de un uso inadecuado o de la no observación de las indicaciones de seguridad!

Niños y personas con limitaciones

¡ADVERTENCIA!

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

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

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

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, siempre y cuando haya una persona responsable de su seguridad que los supervise o se los haya instruido en el uso seguro del producto y estos conozcan los posibles peligros.
- No permita que los niños jueguen con el producto.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estos sean

mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.
- La puerta o superficie exterior pueden calentarse si el producto está en funcionamiento.

Uso previsto

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

-  **¡CUIDADO! ¡SUPERFICIE CALIENTE!** El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.

Seguridad eléctrica

-  **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, deje que solo el personal cualificado lleve a cabo las reparaciones.

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

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

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con la indicada en la placa de características.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, para evitar riesgos, solicite su sustitución al fabricante, a su representante de servicio al cliente o a una persona con una cualificación similar.

- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga alejado el cable de conexión de superficies calientes y llamas abiertas.

Funcionamiento

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

No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.

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

- Tienda los cables de conexión y extensión, de modo que nadie pueda tropezarse con él ni tampoco se dañe nada.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- Utilice siempre guantes de horno y la pinza suministrada si va a manipular un accesorio caliente.
- Nunca ponga en funcionamiento el producto sin la bandeja para migas insertada. Esto evita que la cavidad de cocción se ensucie y facilita el cuidado y mantenimiento del producto.
-  **¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!** No toque la puerta de cristal durante el funcionamiento, ya que puede estar muy caliente. Toque la puerta de cristal una vez finalizado el funcionamiento y después de que se haya enfriado por completo.

Limpeza y cuidado

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

● **Antes del primer uso**

- ☐ Retire por completo el material de embalaje. Compruebe la totalidad de las piezas.
- ☐ Coloque el producto sobre una superficie nivelada, que se encuentre a una distancia mínima de 15 cm de la pared para permitir la aireación y ventilación.

- ❑ Extraiga cualquier accesorio de la cavidad de cocción [1]. Elimine la suciedad más gruesa y los residuos del embalaje. Limpie la cavidad de cocción con un paño limpio y seco.
- ❑ Cierre la puerta [7].
- ❑ Conecte el enchufe [13] a una toma de corriente apropiada.
- ❑ Antes del primer uso: Ponga en funcionamiento el producto sin el contenido para que los residuos de producción se evaporen.
 - Coloque el termostato [3] a 230 °C.
 - Coloque el temporizador [5] en 20 minutos. El indicador de funcionamiento [6] se enciende. Los posibles residuos se evaporan. Durante el funcionamiento pueden producirse olores. Esto es normal e inofensivo.
 - El indicador de temperatura [4] se enciende en verde cuando se ha alcanzado la temperatura ajustada. Si la temperatura descende, el indicador de temperatura se apaga.
 - Una vez concluido el tiempo ajustado: Deje que el producto se enfríe durante 10 minutos.
- ❑ Desconecte el enchufe [13] de la toma de corriente.
- ❑ Limpie el producto y los accesorios (véase "Limpieza y cuidado").

● **Funcionamiento**

● **Accesorios**

Bandeja para migas

⚠ **¡ATENCIÓN!** La bandeja para migas [9] protege la cavidad de cocción [1] de la suciedad gruesa y facilita la limpieza. Utilice el producto únicamente con la bandeja para migas insertada.

⚠ **¡ATENCIÓN!** La bandeja para migas [9] puede estar caliente después del funcionamiento. Utilice siempre guantes de horno para quitar la bandeja para migas, o hágalo después de que se haya enfriado.

⚠ **¡ATENCIÓN!** El aceite y los restos de la bandeja para migas [9] pueden derramarse fácilmente. Extraiga siempre con cuidado la bandeja para migas.

- ❑ Sujete la bandeja para migas [9] por los bordes de agarre. Deslice la bandeja para migas en la base del producto (debajo de los elementos calefactores inferiores) hacia atrás hasta el tope.

Bandeja de horno

- La bandeja de horno [11] sirve para cocer alimentos sin utilizar recipientes.
- ❑ Utilice papel de aluminio o de hornear para no quemar el alimento y facilitar la limpieza.

Rejilla para hornear

- ① **NOTA:** Si el alimento es particularmente graso o jugoso: Inserte la bandeja de horno [11] debajo de la rejilla para hornear [12] como bandeja colectora.
- ❑ Utilice la rejilla para hornear [12]:
 - Si desea asar alimentos de gran tamaño.
 - Si cuece los alimentos en un recipiente separado.

Pinza

La pinza [10] sirve para manipular de forma segura la bandeja de horno [11] y la rejilla para hornear [12] mientras están calientes (véase fig. C).

1. Sujete la pinza [10] inclinada ligeramente hacia abajo.
2. Enganche la pinza [10] en el borde de la bandeja de horno [11] o la rejilla para hornear [12].

⚠ **¡ATENCIÓN!** Al utilizar la rejilla para hornear [12], los pequeños ganchos de la pinza [10] también deben agarrar de arriba en la rejilla.

3. Incline la pinza [10] con cuidado en sentido horizontal.
4. Compruebe si la pinza [10] asienta bien. Mueva la bandeja de horno [11] o la rejilla para hornear [12].

● Cocer y asar

(véase fig. D)

❗ **NOTA:**

- Cierre siempre la puerta [7] si está en marcha el proceso de precalentamiento o cocción.
- El indicador de funcionamiento [6] se enciende mientras esté encendido el producto.
- Antes del uso, precaliente siempre el producto durante aprox. 10 minutos a la temperatura deseada.
- El indicador de temperatura [4] (luz verde) se enciende y apaga con frecuencia durante el proceso de precalentamiento porque la cavidad de cocción [1] aún no ha alcanzado la temperatura ajustada.
- Tras finalizar el proceso de precalentamiento, el indicador de temperatura [4] se enciende tan pronto se haya alcanzado la temperatura ajustada. Si la temperatura desciende, el indicador de temperatura se apaga.
- Si lo desea, puede modificar más tarde la temperatura de cocción ajustada girando el temporizador [5].
- Utilice siempre el nivel de parrilla [2] inferior cuando cocine platos grandes. Si la parte superior del alimento está muy cerca del elemento calefactor superior, utilice una temperatura de cocción más baja para que la parte superior del alimento no se queme.

1. Conecte el enchufe [13] a una toma de corriente apropiada y a la tensión de red correcta.
2. Gire el termostato [3] a la temperatura de cocción deseada.
3. Ajuste el temporizador [5] al tiempo de cocción deseado (máx. 60 minutos). El temporizador se puede girar, partiendo de la posición **OFF** (APAGADO), en ambos sentidos.

Sentido	Tiempo de cocción
En sentido horario	Tiempo de cocción limitado (hasta 60 minutos) El producto se apaga automáticamente al finalizar el tiempo ajustado.
En sentido anti-horario posición a ON (ENCENDIDO)	Tiempo de cocción ilimitado El producto no se apaga automáticamente.

4. Una vez ajustado el temporizador [5], el producto se enciende automáticamente.
5. Coloque el alimento en la bandeja de horno [11] o la rejilla para hornear [12] tan pronto como finalice el proceso de precalentamiento.
6. Introduzca la bandeja de horno [11] o la rejilla para hornear [12] en el nivel de parrilla [2] deseado.

● Apagado

- ❗ **NOTA:** La señal de que el temporizador [5] ha finalizado no suena si el temporizador [5] se gira directamente a un tiempo de 5 minutos o menos. Gire primero el temporizador [5] por encima de los 5 minutos y luego vuelva al tiempo deseado para garantizar que funciona la señal acústica.

- Gire el temporizador [5] a la posición **OFF** (APAGADO).
- Si el producto se apaga:
 - Emite una señal.
 - Se apaga el indicador de funcionamiento [6].

● Recetas

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

● Hamburguesa de ternera asada

 50 min

 × 4

Ingredientes

- 500 g Carne de ternera picada (contenido en grasa de 10 a 20 %)
- 1 cda. Sal
- 1 cda. Pimienta molida

Preparación

1. Salpimente la carne de ternera picada.
2. Tome 125 g de carne picada y dele forma de hamburguesas con un diámetro de 75 mm y una altura de 35 mm. Pueden prepararse en total 4 hamburguesas.
3. Precaliente el producto unos 10 minutos a 230 °C.
4. Coloque las hamburguesas de carne de ternera en la rejilla para hornear **[12]**. Deje un espacio de 15 mm entre hamburguesas.
5. Inserte la rejilla para hornear **[12]** en el nivel de parrilla inferior de la cavidad de cocción **[1]**. Horneear durante 30 minutos.

● Alitas de pollo asadas con pimienta negra

 110–130 min

 × 2

Ingredientes

- 8 Alitas de pollo con articulación media
- 1 cda. Pimienta negra
- 1 cda. Comino en polvo
- 1 cda. Sal
- 1 cdas. Aceite de oliva

Preparación

1. Marinar las alitas de pollo con todos los ingredientes en un recipiente. Cubrir el recipiente y guardar en el frigorífico durante al menos 1 hora.
2. Cubrir la bandeja de horno **[11]** con papel de aluminio. Insertar la bandeja de horno en el nivel de parrilla inferior de la cavidad de cocción **[1]**.

3. Precalentar el producto durante 10 minutos a 180 °C.
4. Colocar las alitas de pollo en la rejilla para hornear **[12]**. Insertar la rejilla para hornear en el nivel de parrilla inferior de la cavidad de cocción **[1]**. Horneear durante 20 minutos.
5. Sacar la rejilla para hornear **[12]**. Dar la vuelta a las alitas de pollo. Horneear durante otros 15–25 minutos hasta que estén bien cocidas.

● Gambas asadas con mantequilla de ajo

 30–45 min

 × 2

Ingredientes

- 300 g Gambas grandes (aprox. 6 piezas, gambas crudas, frescas o descongeladas, con piel)
- 5 cdas. Mantequilla (fundida)
- ½ cabeza Ajo (pelados y finamente picados)
- ¼ manojo de Perejil fresco (finamente picado)
- 1 pizca Pimienta negra (opcional)
- 1 pizca Sal (opcional)
- ½ Limón (opcional)

Preparación

1. Insertar la rejilla para hornear **[12]** en el nivel de parrilla inferior de la cavidad de cocción **[1]**.
 2. Precalentar el producto durante 10 minutos a 180 °C.
 3. Llenar el molde para soufflé de mantequilla fundida (ajustar la cantidad de mantequilla al tamaño del molde para soufflé y las gambas). Añadir las gambas, el perejil fresco y el ajo.
 4. Colocar el molde para soufflé sobre la rejilla para hornear **[12]** en la cavidad de cocción **[1]**.
 5. Horneear durante aprox. 20 minutos (en función del tamaño de las gambas) hasta que todo esté bien cocido.
- ☐ **Opcional:** Antes de servir, condimentar con sal, pimienta negra y zumo de limón.

● Patatas con romero

 60–75 min

 × 2

Ingredientes

- 300 g Minipatatas (lavadas y cortadas por la mitad o a cuartos)
- 2 cdas. Aceite de oliva
- ½ manojo Romero (picado finamente)
- de
- ¾ cdtas. Sal
- ¾ cdtas. Pimienta negra

Preparación

1. Precalentar el producto durante 10 minutos a 200 °C.
2. Añadir las minipatatas, el aceite de oliva, el romero, la sal y la pimienta negra en una fuente de tamaño medio. Mezclar bien para que se empapen las patatas con los demás ingredientes.
3. Cubrir la bandeja de horno **[11]** con papel de aluminio.
4. Colocar las patatas en la bandeja de horno **[11]**.
5. Insertar la bandeja de horno en el nivel de parrilla inferior de la cavidad de cocción **[1]**.
6. Asar las patatas durante aprox. 45–60 minutos (en función del tamaño de las patatas) y dar la vuelta de vez en cuando hasta que estén doradas y crujientes.

● Hornear pizza congelada

 30–35 min

 × 1–2

Ingredientes

- 1 Pizza congelada (diámetro máx. 20 cm)

Preparación

1. Insertar la rejilla para hornear **[12]** en el nivel de parrilla superior de la cavidad de cocción **[1]**.
2. Precalentar el producto durante 10 minutos. Observar los datos de temperatura del envase de la pizza congelada.
3. Coloque la pizza congelada sin el envase sobre la rejilla para hornear **[12]** en la cavidad de cocción **[1]**.

4. Hornear durante aprox. 20 minutos. Observar los datos de temperatura del envase de la pizza congelada.

● Limpieza y cuidado

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

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras! No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

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

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

Cavidad de cocción y carcasa

- No utilice productos de limpieza para pulverizar o afilados, ya que pueden manchar, rayar o empañar la superficie.
- No utilice ningún producto abrasivo.
- Retire cualquier accesorio de la cavidad de cocción **[1]**.
- Limpie regularmente las piezas siguientes con un paño húmedo:
 - La carcasa,
 - La puerta **[7]** (ambos lados) y
 - La ventanilla (ambos lados)
- Al limpiar la cavidad de cocción **[1]**, añada un poco de detergente suave al paño. A continuación, limpie con un paño húmedo para eliminar los restos de detergente.

Accesorios

- Limpie el accesorio en un fregadero.
- Accesorio con suciedad resistente: Antes de limpiar, sumerja el accesorio en un baño de agua con un detergente suave. Limpie el accesorio con un paño y enjuáguelo con agua limpia.

⚠ ¡ATENCIÓN! El producto no es apropiado para el lavavajillas.

● Almacenamiento

- Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

● Eliminación

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



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

Producto:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



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



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

● Garantía

El producto ha sido fabricado siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado cuidadosamente antes de su entrega. En caso de defectos de material o de fabricación del producto, usted dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Sus derechos no son limitados en modo alguno por nuestra garantía, que describimos abajo.

La garantía de este producto es de 3 años a partir de la fecha de la compra. El período de garantía comienza también en la fecha de la compra. Conserve el recibo de compra original en un lugar seguro, puesto que este documento es indispensable como comprobante de la compra del producto.

Inmediatamente después de desembalar el producto, se debe presentar una reclamación por todos los daños o defectos que puedan estar presentes en el momento de la compra.

Si el producto llegase a tener algún defecto de material o de fabricación dentro del período de 3 años contados a partir de la fecha de la compra, lo repararemos o lo sustituiremos, según lo decidamos, gratuitamente para usted. El período de garantía no se prolongará si se presenta una reclamación y esta se acepta. Se aplicará la misma disposición en el caso de piezas sustituidas o reparadas.

Esta garantía quedará anulada si el producto resulta dañado al ser utilizado de forma inadecuada o al recibir un mantenimiento deficiente.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que se desgasten con el uso normal y que, por lo tanto, son consideradas piezas sujetas a desgaste (por ejemplo, pilas, baterías recargables, mangueras, cartuchos de tinta), ni tampoco cubre los daños en piezas frágiles, por ejemplo, interruptores o piezas de cristal.

● Tramitación de la garantía

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 411258_2207) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● Asistencia

 **Asistencia en España**

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Anvendte advarselssætninger og symboler	Side 99
Indledning	Side 99
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 100
Leveringsomfang	Side 100
Beskrivelse af delene	Side 100
Tekniske data	Side 100
Sikkerhedsanvisninger	Side 100
Før første ibrugtagning	Side 103
Betjening	Side 103
Tilbehør	Side 103
Madlavning og grillning	Side 104
Slukning	Side 104
Opskrifter	Side 105
Stegt oksekødsburger	Side 105
Stegte kyllingevinger med sort peber	Side 105
Smørstegte hvidløgsrejer	Side 105
Rosmarinkartofler	Side 105
Opvarmning af dybfrostpizza	Side 106
Rengøring og vedligeholdelse	Side 106
Opbevaring	Side 106
Bortskaffelse	Side 106
Garanti	Side 107
Afvikling af garantisager	Side 107
Service	Side 107

Anvendte advarselssætninger og symboler

Følgende advarsler bruges i denne betjeningsvejledning, i lynvejledningen og på emballagen:

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

MINIOVN

● Indledning

Vi ønsker dig hjerteligt tillykke med købet af din nye MINIOVN, efterfølgende benævnt "produkt".

Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en fast bestanddel af produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, betjening og bortskaffelse.

Gør dig inden betjeningen af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Læs hertil omhyggeligt de følgende anvisninger om betjening og sikkerhedsanvisningerne.

Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. 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.

- 1× Miniovn
- 1× Krummebakke
- 1× Tang
- 1× Bageplade
- 1× Grillrist
- 1× Lynvejledning

● Beskrivelse af delene

- 1 Ovnrum
- 2 Pladeriller
- 3 Termostat
- 4 Temperaturindikator (grønt lys)
- 5 Timer
- 6 Driftsindikator (rødt lys)
- 7 Låge
- 8 Håndtag
- 9 Krummebakke
- 10 Tang
- 11 Bageplade
- 12 Grillrist
- 13 Tilslutningsledning med netstik

● Tekniske data

Mærkespænding:	220–240 V~, 50–60 Hz
Effektforbrug:	800 W
Beskyttelsesklasse:	I
Temperaturområde:	100 til 230 °C
Ovnkapacitet:	ca. 9 liter

Certificering:

HG09891:

GS (TÜV Rheinland)

HG09891-BS:

–



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 betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret! 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 kvælningsrisiko.

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

- Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og indforstået med de risici, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.
- Lågen eller udvendige overflader kan blive varme, når produktet bruges.

Forskriftsmæssig anvendelse

⚠ ADVARSEL! Enhver uautoriseret brug kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning.

Forsøg ikke at ændre produktet på nogen måde.

⚠ FORSIGTIG! VARM OVERFLADE! Produktet

bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under eller umiddelbart efter brug.

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! Anvend 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 den 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!**

Forbrændingsrisiko!

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 kapacitet på mindst 10 A.
- Anbring tilslutnings- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over dem, og således 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! Forbrændingsrisiko!** Rør ikke ved glaslågen under brug, da den kan blive meget varm. Rør først ved glaslågen 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 i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at tage 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.
- 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 lågen [7].

- Tilslut netstikket [13] til en egnet stikkontakt.
- Før første brug: Start produktet uden indhold, således at eventuelle produktionsrester fordampes.
 - Sæt termostaten [3] på 230 °C.
 - Indstil timeren [5] til 20 minutter. Driftsindikatoren [6] tænder. Eventuelle produktionsrester fordampes. Under driften kan der opstå lugte. Dette er normalt og uden betydning.
 - Temperaturindikatoren [4] lyser grønt, så snart den indstillede temperatur er nået. Når temperaturen falder igen, slukker temperaturindikatoren.
 - Når den indstillede tid er udløbet: Lad produktet afkøle i 10 minutter.
- Træk netstikket [13] ud af stikkontakten.
- Rengør produktet og tilbehøret (se "Rengøring og vedligeholdelse").

● **Betjening**

● **Tilbehør**

Krummebakke

- ⚠ **OBS!** Krummebakken [9] beskytter ovnrummets [1] bund mod grovere snavs og gør rengøring nemmere. Anvend kun produktet med monteret krummebakke.
- ⚠ **OBS!** Krummebakken [9] kan være varm efter drift. Brug altid grydelapper, når krummebakken skal fjernes, eller fjern den først, når den er kølet af.
- ⚠ **OBS!** Olie og rester på krummebakken [9] kan nemt spildes. Tag altid krummebakken forsigtigt ud.

- Hold krummebakken [9] i den fremskudte gribekant. Skub krummebakken over produktets bund (under det nederste varmeelement) til anslag bagerst.

Bageplade

- Bagepladen [11] er beregnet til tilberedning af retter uden anvendelse af beholdere.
- Anvend aluminiumsfolie og bagepapir for at undgå at maden brænder på og for at lette rengøringen.

Grillrist

❗ **BEMÆRK:** Hvis grillretten er særligt fedt- eller saftholdigt: Anbring bagepladen [11] under grillristen [12] som opsamlingsbakke.

- Anvend grillristen [12] til:
 - Stegning af større retter.
 - Når der skal tilberedes retter i separate beholdere.

Tang

Tangen [10] er beregnet til sikker håndtering af bagepladen [11] og grillristen [12], så længe de er varme (se fig. C).

1. Hold på tangen [10], så den peger lidt nedad.
2. Anbring tangen [10] på bagepladens [11] eller grillristens [12] kant.

⚠ **OBS!** Med grillristen [12] skal de små kroge på tangen [10] også gribe fat i gitteret fra oven.

3. Drej forsigtigt tangen [10] mod vandret.
4. Kontrollér, at tangen [10] sidder fast. Flyt bagepladen [11] eller grillristen [12].

● Madlavning og grillning

(se fig. D)

❗ **BEMÆRK:**

- Luk altid lågen [7] under forvarmning og tilberedning.
- Så længe produktet er tændt, lyser driftsindikatoren [6].
- Forvarm altid produktet før brugen i ca. 10 minutter til den ønskede temperatur.
- Temperaturindikatoren [4] (grønt lys) tænder og slukker ofte under forvarmningen, da ovnrummet [1] under forvarmningen endnu ikke har nået den indstillede temperatur.
- Når forvarmningen er færdig, lyser temperaturindikatoren [4] op, så snart den indstillede temperatur er nået. Når temperaturen falder igen, slukker temperaturindikatoren.
- Den indstillede tilberedningstid kan til enhver tid ændres ved at dreje på timeren [5].

- Brug ved tilberedning af større fødevarer altid den nederste pladerille [2]. Hvis oversiden af maden er for tæt på det øverste varmelement, skal du bruge en lavere tilberedningstemperatur for at undgå at brænde madens overside.

1. Tilslut netstikket [13] til en egnet stikkontakt med den rigtige netspænding.
2. Stil termostaten [3] på den ønskede tilberedningstemperatur.
3. Indstil timeren [5] på den ønskede tilberedningstid (maks. 60 minutter). Timeren kan fra **OFF** (FRA)-positionen drejes i begge retninger.

Retning	Tilberedningstid
Med uret	Begrænset tilberedningstid (op til 60 minutter) Produktet slukker automatisk efter den indstillede tid.
Mod uret ON (TIL)-position	Ubegrænset tilberedningstid Produktet slukker ikke automatisk.

4. Så snart timeren [5] er indstillet tænder produktet.
5. Læg fødevarerne på bagepladen [11] eller grillristen [12], så snart forvarmningen er slut.
6. Skub bagepladen [11] eller grillristen [12] i de ønskede pladeriller [2].

● Slukning

- ❗ **BEMÆRK:** Signalet for den udløbne timer [5] lyder ikke, når timeren [5] er drejet direkte til en tid på eller under 5 minutter. Drej først timeren [5] til over 5 minutter og derefter tilbage på den ønskede tid for at sikre signaltonens funktion.
- Drej timeren [5] til **OFF** (FRA)-positionen.
 - Når produktet slukkes:
 - Afgives et lydsignal.
 - Driftsindikatoren [6] slukker.

● Opskrifter

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

● Stegt oksekødsburger

🕒 50 min

👤 × 4

Ingredienser

- | | |
|--------|--|
| 500 g | Hakket oksekød (fedtindhold 10 til 20 %) |
| 1 tsk. | Salt |
| 1 tsk. | Stødt peber |

Tilberedning

1. Krydr det hakkede oksekød med salt og peber.
2. Tag 125 g hakket oksekød, og form det til bøffer med en diameter på 75 mm og en tykkelse på 35 mm. I alt 4 bøffer kan tilberedes.
3. Opvarm produktet i 10 minutter på 230 °C.
4. Læg burgerbøfferne af oksekød på grillristen [12]. Læg bøffer med en afstand på 15 mm til hinanden.
5. Skub grillristen [12] ind i de nederste pladeriller i ovnrummet [1]. Bag i 30 minutter.

● Stegte kyllingevinger med sort peber

🕒 110–130 min

👤 × 2

Ingredienser

- | | |
|---------|-----------------------------|
| 8 | Kyllingevinger med mellemed |
| 1 tsk. | Sort peber |
| 1 tsk. | Spidskommen |
| 1 tsk. | Salt |
| 1 spsk. | Olivেনলী |

Tilberedning

1. Kyllingevingerne marineres med alle ingredienser i en skål. Skålen tildækkes og sættes i køleskabet i mindst 1 time.
2. Læg aluminiumsfolie på bagepladen [11]. Bagepladen sættes ind i de nederste pladeriller i ovnrummet [1].

3. Produktet forvarmes i 10 minutter ved 180 °C.
4. Læg kyllingevingerne på grillristen [12]. Grillristen sættes ind i de nederste pladeriller i ovnrummet [1]. 20 minutters bagning.
5. Tag grillristen [12] ud. Vend kyllingevingerne. Bages i 15–25 minutter mere, til de er møre.

● Smørstegte hvidløgсреjer

🕒 30–45 min

👤 × 2

Ingredienser

- | | |
|-------------|--|
| 300 g | Store rejer (ca. 6 stk., friske eller optøede 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

1. Grillristen [12] sættes ind i de nederste pladeriller i ovnrummet [1].
 2. Produktet forvarmes i 10 minutter ved 180 °C.
 3. Det smeltede smør hældes i et stegefad (tilpas mængden af smør til bageformens og rejerens størrelse). Tilsæt rejer, frisk persille og hvidløg.
 4. Stegefadet sættes på grillristen [12] i ovnrummet [1].
 5. Steg i 20 minutter (afhængig af rejerens størrelse) til alt er gennemstegt.
- ❑ **Ekstra:** Krydres med salt, sort peber og citronsaft.

● Rosmarinkartofler

🕒 60–75 min

👤 × 2

Ingredienser

- | | |
|---------|--|
| 300 g | Mini-kartofler (vasket og delt i halve eller kvarte) |
| 2 spsk. | Olivেনলী |
| ½ bundt | Rosmarin (finhakket) |
| ¾ tsk. | Salt |
| ¾ tsk. | Sort peber |

Tilberedning

1. Produktet forvarmes i 10 minutter ved 200 °C.
2. Mini-kartofler, olivenolie, rosmarin, salt og sort peber hældes i en mellemstor skål. Blandes grundigt således at kartoflerne er godt fugtet af ingredienserne.
3. Læg aluminiumsfolie på bagepladen ^[11].
4. Kartoflerne lægges på bagepladen ^[11].
5. Bagepladen sættes ind i de nederste pladeriller i ovnrummet ^[1].
6. Kartoflerne steges i 45–60 minutter (afhængig af kartoflernes størrelse) og vendes jævnligt til de er brune og sprøde.

● Opvarmning af dybfrostpizza

 30–35 min

 × 1–2

Ingredienser

- 1 Dybfrostpizza (maks. 20 cm diameter)

Tilberedning

1. Grillristen ^[12] sættes ind i de øverste pladeriller i ovnrummet ^[1].
2. Produktet forvarmes i 10 minutter. Overhold temperaturangivelserne på dybfrostpizzas emballage.
3. Dybfrostpizzaen lægges uden emballage på grillristen ^[12] i ovnrummet ^[1].
4. 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! Forbrændingsrisiko!** Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

 **ADVARSEL!** Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

 **BEMÆRK:** Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtørret, er de ikke nemme at fjerne.

Ovnrum og kabinet

- Anvend ikke rengøringspray og andre skarpe pudseredskaber, da disse kan give pletter, striber eller matte overflader.
- Anvend ikke skuremidler.
- Fjern alt tilbehør fra ovnrummet ^[1].
- Rengør de følgende dele regelmæssigt med en fugtig klud:
 - Kabinettet,
 - Lågen ^[7] (begge sider) og
 - Ovnlasset (begge sider)
- Anvend eventuelt et mildt opvaskemiddel på kluden ved rengøring af ovnrummet ^[1]. Tør efter med en fugtig klud for at fjerne rester af opvaskemidlet.

Tilbehør

- Rengør tilbehøret i en opvaskebalje.
- Meget snavset tilbehør: Lad tilbehøret ligge i blød i et vandbad med mildt rengøringsmiddel før rengøring. Tør tilbehøret af med en klud, og skyl det med rent vand.

 **OBS!** Tilbehøret er ikke beregnet til rengøring i en opvaskemaskine.

● Opbevaring

- Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

● Bortskaffelse

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



Bemærk forpakkingsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1–7: kunststoffer/20–22: papir og pap/80–98: kompositmaterialer.

Produkt:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Produktet og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



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 er fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og omhyggeligt kontrolleret inden levering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl har du juridiske rettigheder over for sælgeren af produktet. Dine lovbestemte rettigheder er på ingen måde begrænset af vores garanti angivet nedenfor.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år fra købsdatoen. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kvittering på et sikkert sted, da dette dokument er påkrævet som købsbevis.

Enhver skade eller mangel, der allerede er til stede på købstidspunktet, skal rapporteres umiddelbart efter udpakning af produktet.

Hvis produktet udviser materiale- eller produktionsfejl inden for 3 år fra købsdatoen, vil vi efter vores valg reparere eller erstatte det gratis for dig. Garantifristen forlænges ikke ved et givet garantikrav. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Garantien bortfalder, hvis produktet anvendes beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien omfatter materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, der er udsat for normalt slid og derfor betragtes som sliddele (f.eks. batterier, genopladelige batterier, slanger, blækpatroner), ej heller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 411258_2207) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● Service

(DK) **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina 109
Introduzione	Pagina 109
Uso previsto	Pagina 110
Contenuto della confezione	Pagina 110
Descrizione dei componenti	Pagina 110
Dati tecnici	Pagina 110
Istruzioni di sicurezza	Pagina 110
Prima del primo utilizzo	Pagina 113
Funzionamento	Pagina 114
Accessori	Pagina 114
Cuocere e grigliare	Pagina 114
Spegnimento	Pagina 115
Ricette	Pagina 115
Hamburger di manzo arrosto	Pagina 115
Ali di pollo arrosto con pepe nero	Pagina 116
Gamberetti con burro all'aglio al forno	Pagina 116
Patate al rosmarino	Pagina 116
Pizza surgelata al forno	Pagina 117
Pulizia e manutenzione	Pagina 117
Conservazione	Pagina 117
Smaltimento	Pagina 117
Garanzia	Pagina 118
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 118
Assistenza	Pagina 118

Avvertenze e simboli utilizzati

Nelle istruzioni per l'uso, nella guida rapida e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

	PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.	 Corrente/tensione alternata
		Hz Hertz (frequenza di rete)
		W Watt
	AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.	 Questo prodotto è classificato con classe di protezione I e deve essere messo a terra.
		 Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	CAUTELA! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.	 Pericolo - rischio di scossa elettrica!
		 Avvertenza - la superficie può diventare calda durante l'uso!
	ATTENZIONE! Questo simbolo, insieme alla parola "Attenzione", indica il rischio di possibili danni materiali.	 Per alimenti. Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
	INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.	 PERICOLO! Pericolo di ustioni! Non toccare lo sportello di vetro durante il funzionamento perché può diventare molto caldo. Non toccare lo sportello di vetro dopo il funzionamento fino a quando non si è completamente raffreddato.
	Istruzioni di sicurezza Istruzioni	CE Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.

FORNO ELETTRICO

● Introduzione

Congratulations per l'acquisto del vostro nuovo FORNO ELETTRICO, di seguito denominato "prodotto".

Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni per l'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima dell'uso del prodotto, familiarizzare con tutte le istruzioni per l'uso e delle istruzioni di sicurezza. A tal fine, leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza.

Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Tenere queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Uso previsto

Questo prodotto è destinato alla cottura di alimenti alla griglia e al forno. Non utilizzarlo per altri scopi.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali o medici.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

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

- 1× Forno elettrico
- 1× Vassoio raccoglibriciole
- 1× Pinza
- 1× Teglia
- 1× Griglia
- 1× Guida rapida

● Descrizione dei componenti

- 1 Camera di cottura
- 2 Piani di inserimento
- 3 Termostato
- 4 Indicatore della temperatura (luce verde)
- 5 Timer
- 6 Spia di alimentazione (luce rossa)
- 7 Sportello
- 8 Impugnatura
- 9 Vassoio raccoglibriciole
- 10 Pinza
- 11 Teglia
- 12 Griglia
- 13 Cavo di alimentazione e spina

● Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	800 W
Classe di protezione:	I
Gamma di temperature:	da 100 a 230 °C
Volume camera di cottura:	circa 9 litri

Certificazione:

HG09891:	GS (TÜV Rheinland)
HG09891-BS:	-



Istruzioni di sicurezza

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

Bambini e disabili

AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!

Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale d'imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un rischio di soffocamento.

I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Il materiale dell'imballaggio non è un giocattolo.

- Il prodotto può essere usato da bambini di almeno 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o sensoriali, oppure senza esperienza e conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.

- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.
- Lo sportello o la superficie esterna può diventare calda quando il prodotto è in uso.

Uso previsto

 **AVVERTENZA!** L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

 **CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!** Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

Sicurezza elettrica

 **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.

- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

Funzionamento

- ⚠ PERICOLO! Pericolo di ustioni!** Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
 - Non coprire il prodotto fin tanto che è in uso o poco dopo l'uso, finché è ancora caldo.
 - Si sconsiglia l'uso di prolunghie. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.
 - Posare i cavi di alimentazione e le prolunghie in modo che nessuno possa inciamparvi e che nulla possa essere danneggiato.

- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Utilizzare sempre i guanti da forno e la pinza in dotazione quando si maneggiano accessori caldi.
- Non utilizzare mai il prodotto senza il vassoio raccoglibriciole inserito. In questo modo si evita di sporcare direttamente la camera di cottura e si facilita la cura e la manutenzione del prodotto.



PERICOLO! Pericolo di ustioni!

Non toccare lo sportello di vetro durante il funzionamento perché può diventare molto caldo. Non toccare lo sportello di vetro dopo il funzionamento fino a quando non si è completamente raffreddato.

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni! Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.

- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.

- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.
- Per pulire il vetro dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi in quanto potrebbero graffiare la superficie e rompere il vetro.
- Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia.

● Prima del primo utilizzo

- Rimuovere il materiale di imballaggio. Verificare che tutti i componenti siano integri.
- Collocare il prodotto su una superficie piana che lasci 15 cm di spazio dalle pareti per la ventilazione.
- Rimuovere tutti gli accessori dalla camera di cottura **[1]**. Rimuovere lo sporco più grossolano e i residui d'imballaggio. Pulire la camera di cottura con un panno pulito e asciutto.
- Chiudere lo sportello **[7]**.
- Inserire la spina **[13]** in una presa idonea.
- Prima del primo utilizzo: Far funzionare il prodotto senza alcun contenuto in modo da far evaporare gli eventuali residui di produzione.
 - Impostare il termostato **[3]** su 230 °C.
 - Impostare il timer **[5]** su 20 minuti. La spia di alimentazione **[6]** si accende. Gli eventuali residui evaporano. Durante il funzionamento possono verificarsi odori. Ciò è normale ed innocuo.

- L'indicatore della temperatura [4] resta acceso in verde fino a quando la temperatura impostata non viene raggiunta. Quando la temperatura scende di nuovo, l'indicatore della temperatura si spegne.
- Allo scadere del tempo impostato: Lasciare raffreddare il prodotto per 10 minuti.
- Staccare la spina [13] dalla presa.
- Pulire il prodotto e i gli accessori (vedi "Pulizia e manutenzione").

● **Funzionamento**

● **Accessori**

Vassoio raccoglibriciolo

⚠ ATTENZIONE! Il vassoio raccoglibriciolo [9] protegge il fondo della camera di cottura [1] dallo sporco grossolano e facilita la pulizia. Utilizzare il prodotto solo con il vassoio raccoglibriciolo inserito.

⚠ ATTENZIONE! Dopo il funzionamento, il vassoio raccoglibriciolo [9] potrebbe essere caldo. Usare sempre i guanti da forno per rimuovere il vassoio raccoglibriciolo o rimuoverlo dopo che si è raffreddato.

⚠ ATTENZIONE! L'olio e i residui sul vassoio raccoglibriciolo [9] possono fuoriuscire facilmente. Rimuovere il vassoio raccoglibriciolo sempre con cautela.

- Tenere il vassoio raccoglibriciolo [9] dal bordo esteso dell'impugnatura. Spingere all'indietro il vassoio raccoglibriciolo sulla base del prodotto (sotto gli elementi riscaldanti inferiori) fino all'arresto.

Teglia

- La teglia [11] serve a cuocere gli alimenti senza l'uso di contenitori.
- Utilizzare foglio di alluminio e carta da forno per evitare che i cibi brucino e per semplificare la pulizia.

Griglia

i INDICAZIONE: Per cibi particolarmente grassi o succosi: Inserire la teglia [11] sotto la griglia [12] come cassetta di raccolta.

- Utilizzare la griglia [12]:
 - Se si desidera grigliare cibi più grandi.
 - Se si cuociono i cibi in un contenitore separato.

Pinza

La pinza [10] serve a maneggiare in sicurezza la teglia [11] e la griglia [12] quando sono ancora calde (vedi fig. C).

1. Tenere la pinza [10] leggermente inclinata verso il basso.
 2. Agganciare la pinza [10] al bordo della teglia [11] o della griglia [12].
- ⚠ ATTENZIONE!** Sulla griglia [12], anche i piccoli ganci della pinza [10] devono inserirsi nella griglia dall'alto.
3. Inclinare con cautela la pinza [10] in direzione orizzontale.
 4. Controllare che la pinza [10] sia posizionata correttamente. Spostare la teglia [11] o la griglia [12].

● **Cuocere e grigliare**

(vedi fig. D)

i INDICAZIONI:

- Chiudere sempre lo sportello [7] quando è in corso il processo di preriscaldamento o di cottura.
- Finché il prodotto è acceso, la spia di alimentazione [6] rimane accesa.
- Preriscaldare sempre il prodotto alla temperatura desiderata per circa 10 minuti prima dell'uso.
- Durante il processo di preriscaldamento l'indicatore della temperatura [4] (luce verde) si accende e si spegne spesso perché la camera di cottura [1] non ha ancora raggiunto la temperatura impostata.

- Al termine del processo di preriscaldamento, l'indicatore della temperatura [4] si accende non appena viene raggiunta la temperatura impostata. Quando la temperatura scende di nuovo, l'indicatore della temperatura si spegne.
 - Il tempo di cottura impostato può essere modificato in qualsiasi momento ruotando il timer [5].
 - Quando si cucinano cibi di grandi dimensioni, utilizzare sempre il piano di inserimento inferiore [2]. Se la parte superiore dell'alimento è troppo vicina all'elemento riscaldante superiore, utilizzare una temperatura di cottura più bassa per evitare che la parte superiore dell'alimento si bruci.
1. Inserire la spina [13] in una presa idonea e della corretta tensione di rete.
 2. Ruotare il termostato [3] alla temperatura di cottura desiderata.
 3. Impostare il timer [5] sul tempo di cottura desiderato (max. 60 minuti). Il timer può essere ruotato in entrambe le direzioni a partire dalla posizione **OFF** (SPENTO).

Direzione	Tempo di cottura
In senso orario	Tempo di cottura limitato (fino a 60 minuti) Il prodotto si spegne automaticamente allo scadere del tempo impostato.
In senso antiorario Direzione posizione ON (ACCESO)	Tempo di cottura illimitato Il prodotto non si spegne automaticamente.

4. Non appena il timer [5] è stato impostato, il prodotto si accende automaticamente.
5. Posizionare gli alimenti sulla teglia [11] o sulla griglia [12] non appena il processo di preriscaldamento è terminato.
6. Spingere la teglia [11] o la griglia [12] nel piano di inserimento [2] preferito.

● Spegnimento

- ❗ **INDICAZIONE:** Il segnale del timer [5] scaduto non suona se il timer [5] viene impostato direttamente su un tempo pari o inferiore a 5 minuti. Portare il timer [5] prima oltre i 5 minuti e poi di nuovo al tempo desiderato per assicurarsi che il segnale acustico funzioni.
- Ruotare il timer [5] in posizione **OFF** (SPENTO).
 - Quando il prodotto viene spento:
 - Si sente un segnale acustico.
 - La spia di alimentazione [6] si spegne.

● Ricette

- ❗ **INDICAZIONE:** La quantità di ingredienti è solo di riferimento. Può essere adattata in base alle proprie esigenze personali.

● Hamburger di manzo arrosto

🕒 50 min

👤 × 4

Ingredienti

500 g Manzo tritato (contenuto di grassi dal 10 al 20 %)

1 cucchiaino Sale

1 cucchiaino Pepe macinato

Preparazione

1. Condire il manzo tritato con sale e pepe.
2. Prendere 125 g di manzo tritato e modellarlo in polpette del diametro di 75 mm e dell'altezza di 35 mm. È possibile preparare un totale di 4 polpette.
3. Preriscaldare il prodotto a 230 °C per 10 minuti.
4. Mettere le polpette di manzo tritato sulla griglia [12]. Lasciare uno spazio di 15 mm tra le polpette.
5. Spingere la griglia [12] nel piano di inserimento inferiore della camera di cottura [1]. Cuocere per 30 minuti.

● Ali di pollo arrosto con pepe nero

 110–130 min

 × 2

Ingredienti

- 8 Ali di pollo con articolazione centrale
- 1 cucchiaino Pepe nero
- 1 cucchiaino Cumino in polvere
- 1 cucchiaino Sale
- 1 cucchiaio Olio d'oliva

Preparazione

1. Marinare le ali di pollo con tutti gli ingredienti in un contenitore. Coprire il contenitore e conservare in frigorifero per almeno 1 ora.
2. Coprire la teglia  con un foglio di alluminio. Spingere la teglia nel piano di inserimento inferiore della camera di cottura .
3. Preriscaldare il prodotto per 10 minuti a 180 °C.
4. Posizionare le ali di pollo sulla griglia . Spingere la griglia nel piano di inserimento inferiore della camera di cottura . Cuocere per 20 minuti.
5. Estrarre la griglia . Girare le ali di pollo dall'altra parte. Cuocere per altri 15–25 minuti fino a quando tutto è cotto.

● Gamberetti con burro all'aglio al forno

 30–45 min

 × 2

Ingredienti

- 300 g Gamberetti grandi (circa 6 pezzi, freschi o scongelati, gamberetti crudi con guscio intero)
- 5 cucchiai Burro (fuso)
- ½ testa Aglio (sbucciato e tritato finemente)
- ¼ mazzetto Prezzemolo fresco (tritato finemente)
- 1 pizzico Pepe nero (opzionale)
- 1 pizzico Sale (opzionale)
- ½ Limone (opzionale)

Preparazione

1. Spingere la griglia  nel piano di inserimento inferiore della camera di cottura .
 2. Preriscaldare il prodotto per 10 minuti a 180 °C.
 3. Versare il burro fuso in una pirofila (regolare la quantità di burro in base alle dimensioni della pirofila e dei gamberetti). Aggiungere i gamberetti, il prezzemolo fresco e l'aglio.
 4. Mettere la pirofila sulla griglia  nella camera di cottura .
 5. Cuocere in forno per 20 minuti (a seconda delle dimensioni dei gamberetti) fino a quando tutto è ben cotto.
- ☐ **Opzionale:** Prima di servire, condire con sale, pepe nero e succo di limone.

● Patate al rosmarino

 60–75 min

 × 2

Ingredienti

- 300 g Patate mini (lavate e divise in due o in quattro)
- 2 cucchiai Olio d'oliva
- ½ mazzetto Rosmarino (tritato finemente)
- ¾ cucchiaino Sale
- ¾ cucchiaino Pepe nero

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto per 10 minuti a 200 °C.
2. Mettere le patate mini, l'olio d'oliva, il rosmarino, il sale e il pepe nero in una ciotola di medie dimensioni. Mescolare bene per bagnare le patate con tutti gli altri ingredienti.
3. Coprire la teglia  con un foglio di alluminio.
4. Posizionare le patate sulla teglia .
5. Spingere la teglia nel piano di inserimento inferiore della camera di cottura .
6. Cuocere le patate per 45–60 minuti (a seconda delle dimensioni delle patate), girandole di tanto in tanto fino a quando non diventano croccanti e dorate.

● Pizza surgelata al forno

 30-35 min

 × 1-2

Ingredienti

- 1 Pizza surgelata (diametro massimo 20 cm)

Preparazione

1. Spingere la griglia **12** nel piano di inserimento superiore della camera di cottura **1**.
2. Preriscaldare il prodotto per 10 minuti. Osservare le informazioni sulla temperatura riportate sulla confezione della pizza surgelata.
3. Mettere la pizza surgelata senza confezione sulla griglia **12** nella camera di cottura **1**.
4. Cuocere per circa 20 minuti. Osservare le informazioni sulla temperatura riportate sulla confezione della pizza surgelata.

● Pulizia e manutenzione

PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

Prima della pulizia: Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica.

 **PERICOLO! Pericolo di ustioni!** Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

 **AVVERTENZA!** Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

 **INDICAZIONE:** Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono facili da rimuovere.

Camera di cottura e alloggiamento

- Non utilizzare spray detergenti o altri agenti detergenti taglienti che possono causare macchie, striature o offuscamento delle superfici.
- Non usare detergenti abrasivi.
- Rimuovere gli accessori dalla camera di cottura **1**.

- Pulire regolarmente con un panno umido le parti seguenti:
 - l'alloggiamento,
 - lo sportello **7** (entrambi i lati) e
 - la finestra (entrambi i lati)
- Per la pulizia della camera di cottura **1**, applicare un detergente delicato sul panno. Pulire poi con un panno inumidito per rimuovere i residui di detersivo.

Accessori

- Pulire gli accessori in un lavandino.
- Accessori molto sporchi: Lasciare in ammollo gli accessori in acqua con un detergente delicato prima di pulirli. Pulire gli accessori con un panno e risciacquarli con acqua pulita.

 **ATTENZIONE!** Gli accessori non sono adatti per la pulizia in lavastoviglie.

● Conservazione

- Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

● Smaltimento

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



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi.

Prodotto:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !

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

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

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



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



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato secondo rigorose direttive di qualità e controllato attentamente prima della consegna. In caso di difetto nei materiali o nella lavorazione, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. I vostri diritti legali non sono in alcun modo limitati dalla nostra garanzia indicata di seguito.

La garanzia per questo prodotto è di 3 anni dalla data di acquisto. Il periodo di garanzia inizia dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino di vendita originale in un luogo sicuro poiché questo documento è richiesto come prova d'acquisto.

Eventuali danni o difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo aver disimballato il prodotto.

Se il prodotto si rivela difettoso nei materiali o nella lavorazione entro 3 anni dalla data di acquisto, lo ripareremo o lo sostituiremo, a nostra discrezione, gratuitamente. Il periodo di garanzia non è esteso da una richiesta di garanzia concessa. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione impropri.

La garanzia copre i difetti relativi al materiale e alla lavorazione. La presente garanzia non si estende alle parti del prodotto soggette a normale usura e quindi considerate parti soggette ad usura (ad es. batterie, batterie ricaricabili, tubi flessibili, cartucce d'inchiostro), né al danneggiamento di parti fragili, ad es. interruttori o parti in vetro.

● **Gestione dei casi in garanzia**

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 41 1258_2207) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● **Assistenza**



Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it



Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal 120
Bevezető	Oldal 120
Rendeltetésszerű használat	Oldal 121
A csomagolás tartalma	Oldal 121
A részegységek leírása	Oldal 121
Műszaki adatok	Oldal 121
Biztonsági utasítások	Oldal 121
Első használat előtt	Oldal 124
Kezelés	Oldal 125
Tartozékok	Oldal 125
Sütés és grillezés	Oldal 125
Kikapcsolás	Oldal 126
Receptek	Oldal 126
Sült marhaburger	Oldal 126
Sült csirkeszárnycsontok feketeborssal	Oldal 126
Fokhagymás-vajas sült garnélarák	Oldal 127
Rozmaringos burgonya	Oldal 127
Mirelit pizza sütése	Oldal 127
Tisztítás és ápolás	Oldal 128
Tárolás	Oldal 128
Mentesítés	Oldal 128
Garancia	Oldal 129
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 129
Szerviz	Oldal 129

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a rövid útmutatóban és a csomagoláson az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:

	VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.	 Váltóáram/-feszültség
		Hz Hertz (hálózati frekvencia)
		W Watt
	FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.	 A termék az I. védelmi osztályba tartozik, és földelni kell.
		 A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.	 Veszély – áramütésveszély!
		 Figyelmeztetés – a felület a használat során felforrósodhat!
	FIGYELEM! Ez a szimbólum a „Figyelem” szó mellett anyagi károk veszélyére utal.	 Élelmiszerbiztos. A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
	MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.	 VESZÉLY! Égési sérülés veszélye! A használat során ne érjen az üvegajtóhoz, mert az rendkívül forró lehet. Használat után csak akkor érjen az üvegajtóhoz, ha az már teljes mértékben lehűlt.
	Biztonsági utasítások Kezelési utasítások	CE A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.

MINI SÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk új MINI SÜTŐJÉNEK vásárlása alkalmából, a továbbiakban „termék” néven hivatkozunk rá.

Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati útmutató a termék szerves részét képezi. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonsággal, a használattal és a kiselejtezéssel kapcsolatban. A termék használata előtt ismerkedjen meg a termékkel, valamint minden használati és biztonsági utasítással.

Ezért olvassa el figyelmesen az alábbi használati és biztonsági utasításokat.

A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztonságos helyen. Ha a terméket egy harmadik személynek továbbadja, mindenképp adja mellé annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetészerű használat

A termék élelmiszerek grillezésére és sütésére alkalmas. Más célra ne használja.

A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti vagy orvosi célra nem használható.

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A csomagolás tartalma

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

- 1× Mini sütő
- 1× Morzsagyűjtő tálca
- 1× Fogó
- 1× Sütőtepsi
- 1× Grillrács
- 1× Rövid útmutató

● A részegységek leírása

- 1 Sütőtér
- 2 Polctartók
- 3 Hőmérséklet-szabályozó
- 4 Hőmérsékletjelző fény (zöld lámpa)
- 5 Időzítő
- 6 Működési jelzőfény (piros lámpa)
- 7 Ajtó
- 8 Fogó
- 9 Morzsagyűjtő tálca
- 10 Fogó
- 11 Sütőtepsi
- 12 Grillrács
- 13 Elektromos vezeték csatlakozóval

● Műszaki adatok

Névleges feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	800 W
Védelmi osztály:	I
Hőmérsékleti tartomány:	100 és 230 °C között
A sütőtér űrtartalma:	kb. 9 liter

Tanúsítvány:

HG09891:	GS (TÜV Rheinland)
HG09891-BS:	-



Biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATBA VÉTELE ELŐTT ISMERKEDJEN MEG A TERMÉK BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSAIVAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti! A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐKRE ÉS GYERMEKEKRE NÉZVE!

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. A csomagolóanyagokat mindig tartsa gyermekektől távol. A csomagolóanyag nem játékszer.

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban, és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.

- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak.
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.
- Az ajtó és a külső felület a termék működése közben felforrósodhat.

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

A termék használat közben forró. A termékhez ne érjen hozzá használat közben és közvetlenül azután.

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY!

Áramütésveszély! Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

⚠ VESZÉLY!

Áramütésveszély! A

terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ VESZÉLY!

Áramütésveszély! Ne

használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassa le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozó és az elektromos vezeték épségét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- Óvja az elektromos vezetékét a sérülésektől. Ne hagyja, hogy azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg.

Az elektromos vezetékét tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

Kezelés

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés

veszélye! A termék működés közben nagyon forró.

A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.

- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis szükség van hosszabbítókábelre, annak alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram vezetésére.
- A csatlakozó- és hosszabbítókábeleket úgy vezesse, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani és hogy azok ne tudjanak semmiben kárt tenni.

- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.
- A forró elemek kezelése során viseljen sütőkesztyűt és használja a mellékelt fogót.
- Soha ne használja a terméket behelyezett morzsagyűjtő tálca nélkül. Ez megakadályozza a sütőtér közvetlen szennyeződését, és megkönnyíti a termék ápolását és karbantartását.



VESZÉLY! Égési sérülés veszélye! A használat során ne érjen az üvegajtóhoz, mert az rendkívül forró lehet. Használat után csak akkor érjen az üvegajtóhoz, ha az már teljes mértékben lehűlt.

Tisztítás és ápolás

▲ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély! A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen

napfénytől, a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.

- Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.
- A sütő ajtóüvegének tisztításához ne használjon éles súroló eszközöket, mert azok összekarcolhatják a felületet, ami az üveg töréséhez vezethet.
- A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztítót.

● Első használat előtt

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat. Ellenőrizze az alkatrészek hiánytalanságát.
- A terméket helyezze egy egyenes felületre úgy, hagyjon a termék és a falak között legalább 15 cm távolságot a szellőzés biztosításához.
- Vegyen ki minden tartozékot a sütőtér **1** belsejéből. Távolítsa el a makacsabb szennyeződések és maradék csomagolóanyagokat. Törölje át a sütőteret egy tiszta, száraz ruhával.
- Csukja be az ajtót **7**.
- Dugja be az elektromos csatlakozót **13** egy megfelelő konnektorba.
- Mielőtt először használná: Indítsa be a terméket üresen, hogy az esetleges gyártási maradékok el tudjanak párologni.
 - A hőmérséklet-szabályozót **3** állítsa 230 °C-ra.
 - Állítsa be az időzítőt **5** 20 percre. A működési jelzőfény **6** kigyullad. Az esetleges maradékok ekkor elpárolognak. A működés során füst keletkezhet. Ez normális és jelentéktelen.

- Amint a hőmérséklet elért a beállított szintre, a hőmérsékletjelző fény [4] zöld színben kigyullad. Amint a hőmérséklet lecsökken, a hőmérsékletjelző fény kialszik.
- A beállított idő lejártá után: Hagyja a terméket 10 percig hűlni.

- Húzza ki az elektromos csatlakozót [13] a konnektorból.
- Tisztítsa meg a terméket és az alkatrészeit (lásd a „Tisztítás és ápolás”).

● Kezelés

● Tartozékok

Morzsagyűjtő tálca

⚠ FIGYELEM! A morzsagyűjtő tálca [9] megvédi a sütőtér [1] alját a makacs szennyeződésektől és megkönnyíti a tisztítást. A terméket csak behelyezett morzsagyűjtő tálcával használja.

⚠ FIGYELEM! A morzsagyűjtő tálca [9] működés után forró lehet. A morzsagyűjtő tálca kivételéhez használjon sütőfogó kesztyűt, vagy csak akkor vegye ki, amikor az már lehűlt.

⚠ FIGYELEM! A morzsagyűjtő tálcán [9] lévő olaj és maradékok könnyen kifolyhatnak. A morzsagyűjtő tálcát mindig óvatosan vegye ki.

- A morzsagyűjtő tálcát [9] tartsa a meghosszabbított fogóperemnél. Tolja be a morzsagyűjtő tálcát a termék aljába (alulra, az alsó fűtőelem alá) ütközésig.

Sütőtepsi

- A sütőtepsi [11] ételek sütésére használható külön edények használata nélkül.
- Az ételek letapadásának megakadályozása és a tisztítás megkönnyítése érdekében használjon alufóliát és sütőpapírt.

Grillrács

① MEGJEGYZÉS: Különösen nagy zsírtartalmú, szaftos húsok grillezésekor: Helyezze a sütőtepsit [11] a grillrács [12] alá a zsiradék felfogásához.

- A grillrácsot [12] az alábbi esetekben használja:
 - Nagyobb méretű élelmiszerek grillezése esetén.
 - Ha az ételt egy külön edényben sűti.

Fogó

A fogó [10] segítségével biztonságosabban tudja a sütőtepsit [11] és a grillrácsot [12] kezelni, amikor azok forróak (lásd a C ábrát).

1. Tartsa a fogót [10] kissé lefelé.
2. Akassza be a fogót [10] a sütőtepsi [11] vagy a grillrács [12] peremébe.

⚠ FIGYELEM! A grillrács [12] esetében a fogó [10] kisebb kampójának is be kell akadnia felülről a rácsba.

3. Döntse meg kissé a fogót [10] óvatosan a vízszintes felé.
4. Ellenőrizze a fogó [10] erős tartását. Mozgassa a sütőtepsit [11] vagy a grillrácsot [12].

● Sütés és grillezés

(lásd a D ábrát)

① MEGJEGYZÉSEK:

- Az előmelegítés és a sütés alatt mindig csukja be az ajtót [7].
- Amíg a termék be van kapcsolva, a működési jelzőfény [6] világít.
- A terméket használat előtt mindig melegítse elő kb. 10 percig a kívánt hőmérsékletre.
- A hőmérsékletjelző fény [4] (zöld lámpa) az előmelegítés közben gyakran be- és kikapcsol, mert a sütőtér [1] még nem érte el a beállított hőmérsékletet az előmelegítés alatt.
- Az előmelegítés befejeztével a hőmérsékletjelző fény [4] kigyullad, amint a hőmérséklet elérte a beállított szintet. Amint a hőmérséklet lecsökken, a hőmérsékletjelző fény kialszik.
- A beállított sütési időt az időzítő [5] elforgatásával bármikor módosíthatja.

- Nagyobb méretű élelmiszerek sütéséhez használja az alsó poltartót [2]. Ha az élelmiszer teteje túl közel van a felső fűtőelemhez, állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet, hogy az élelmiszer teteje ne tudjon megégni.

1. Dugja be az elektromos csatlakozót [13] egy megfelelő feszültséggel rendelkező konnektorba.
2. Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót [3] a kívánt sütési hőmérsékletre.
3. Állítsa be az időzítőt [5] a kívánt sütési időre (max. 60 perc). Az időzítő gombját az **OFF** (KI) állásból bármelyik irányba lehet tekerni.

Irány	Sütési idő
Az óramutató járásának megfelelő	Korlátozott sütési idő (legfeljebb 60 perc) A termék a beállított idő lejártá után magától kikapcsol.
Az óramutató járásával ellentétes irány, az ON (BE) felé	Korlátlan sütési idő A termék nem kapcsol ki magától.

4. Amint az időzítőt [5] beállítja, a készülék megkezd a működést.
5. Az előmelegítés befejezése után helyezze rá az élelmiszereket a sütőtepsire [11] vagy a grillrácsra [12].
6. Tolja be a sütőtepsit [11] vagy a grillrácsot [12] a kiválasztott poltartóra [2].

● Kikapcsolás

- ① **MEGJEGYZÉS:** Az időzítő [5] hangjelzése nem szólal meg, ha az időzítő [5] közvetlenül 5 percre, vagy annál rövidebb időre van állítva. Először fordítsa az időzítőt [5] 5 percen túlra, majd vissza a kívánt időre, hogy a hangjelzés működjön.
- Fordítsa az időzítőt [5] az **OFF** (KI) állásba.
- A termék kikapcsolásakor:
 - Egy jelzőhang hallható.
 - A működési jelzőfény [6] kialszik.

● Receptek

- ① **MEGJEGYZÉS:** A hozzávalók mennyisége csak tájékoztató érték. Ezeket kívánság szerint megváltoztathatja.

● Sült marhaburger

 50 perc

 × 4

Hozzávalók

- | | |
|-------|---|
| 500 g | Darált marhahús (10 és 20 % közötti zsírtartalom) |
| 1 TK | Só |
| 1 TK | Örölt bors |

Elkészítés

1. Fűszerezze meg a darált marhahúst sóval és borssal.
2. Fogjon 125 g darált marhahúst, és formázzon belőle 75 mm átmérőjű, 35 mm vastagságú húspogácsákat. Összesen 4 húspogácsát tud majd készíteni.
3. Melegítse elő a terméket kb. 10 perccig 230 °C-ra.
4. Helyezze rá a marhahúsból készült burgerpogácsákat a grillrácsra [12]. Hagyjon 15 mm-t a húspogácsák között.
5. Tolja be a grillrácsot [12] a sütőtér [1] alsó poltartójára. Süsse 30 perccig.

● Sült csirkeszárnyak feketeborssal

 110–130 perc

 × 2

Hozzávalók

- | | |
|------|-------------------|
| 8 | Csirkeszárnyközép |
| 1 TK | Feketebors |
| 1 TK | Örölt kömény |
| 1 TK | Só |
| 1 EK | Olívaolaj |

Elkészítés

1. Pácolja be a csirkeszárnyakat az összes hozzávalóval együtt egy edényben. Fedje le az edényt, majd tegye be a hűtőszekrénybe legalább 1 órára.

2. Fedje le a sütőepsit **[11]** alufóliával. A sütőepsit tolja rá a sütőtér **[1]** alsó polctartójára.
3. Melegítse elő a terméket 10 percig 180 °C-ra.
4. Helyezze rá a csirkeszárnyakat a grillrácsra **[12]**. A grillrácsot tolja rá a sütőtér **[1]** alsó polctartójára. Süsse 20 percig.
5. Vegye ki a grillrácsot **[12]**. Fordítsa meg a csirkeszárnyakat. Süsse további 15–25 percig, amíg teljesen át nem sülnek.

● Fokhagymás-vajas sült garnélarák

 30–45 perc

 × 2

Hozzávalók

300 g	Nagy garnélarák (kb. 6 darab, friss vagy kiolvasztott, nyers, héjas garnéla)
5 EK	Vaj (olvasztott)
½ fej	Fokhagyma (megtisztítva, finomra aprítva)
¼ csokor	Friss petrezselyem (finomra aprítva)
1 csipet	Feketebors (elhagyható)
1 csipet	Só (elhagyható)
½	Citrom (elhagyható)

Elkészítés

1. A grillrácsot **[12]** tolja rá a sütőtér **[1]** alsó polctartójára.
 2. Melegítse elő a terméket 10 percig 180 °C-ra.
 3. Tölts be az olvasztott vajat egy sütőedénybe (a vaj mennyiségét igazítsa a sütőedény és a garnélarák méretéhez). Tegye bele a garnélarákot, a friss petrezselymet és a fokhagymát.
 4. Helyezze rá a sütőedényt a sütőtérben **[1]** lévő grillrácsra **[12]**.
 5. Süsse 20 percig (a garnélák méretétől függően), amíg mind át nem sül.
- ☐ **Opionális:** Tálalás előtt fűszerezze sóval, borssal és citromlével.

● Rozmaringos burgonya

 60–75 perc

 × 2

Hozzávalók

300 g	Apró burgonya (átmosva, felezve vagy negyedelve)
2 EK	Olívaolaj
½ csokor	Rozmaring (finomra aprítva)
¾ TK	Só
¾ TK	Feketebors

Elkészítés

1. Melegítse elő a terméket 10 percig 200 °C-ra.
2. Az apró burgonyát, az olívaolajat, a rozmaringot, a sót és a feketeborsot tegye bele egy közepes méretű edénybe. Jól keverje össze, hogy a hozzávalók jól átjárják a burgonyákat.
3. Fedje le a sütőepsit **[11]** alufóliával.
4. Helyezze rá a burgonyát a sütőepsire **[11]**.
5. A sütőepsit tolja rá a sütőtér **[1]** alsó polctartójára.
6. Süsse a burgonyákat (méretüktől függően) 45–60 percig, amíg ropogós aranybarnára nem sülnek, sütés közben időnként fordítson rajtuk.

● Mirelit pizza sütése

 30–35 perc

 × 1–2

Hozzávalók

- 1 Mirelit pizza (max. 20 cm átmérőjű)

Elkészítés

1. A grillrácsot **[12]** tolja rá a sütőtér **[1]** felső polctartójára.
2. Melegítse elő a terméket 10 percig. A hőmérsékleti szintek a mirelit pizza csomagolásán találhatók.
3. Helyezze rá a mirelit pizzát a csomagolása nélkül a sütőtérben **[1]** lévő grillrácsra **[12]**.
4. Süsse körülbelül 20 percig. A hőmérsékleti szintek a mirelit pizza csomagolásán találhatók.

● Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély! Tisztítás előtt: Húzza ki a termék csatlakozóját a konnektorból.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye! Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

i MEGJEGYZÉS: Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.

A sütőtér és a burkolat

- Ne használjon tisztító sprayt vagy más erős tisztítószeret, mert azoktól a felületek foltosak, csíkosak lehetnek vagy kifakulhatnak.
- Ne használjon súrolószert.
- ☐ Vegyen ki minden tartozékot a sütőtér **1** belsejéből.
- ☐ Törölje át az alábbi az elemeket rendszeresen egy enyhén nedves ruhával:
 - a borítást,
 - az ajtót **7** (mindkét oldalról) és
 - a betekintő ablakot (mindkét oldalról)
- ☐ A sütőtér **1** tisztításakor a ruhára némi lágy tisztítószer is tehető. Ezt követően törölje át még egyszer egy enyhén nedves ruhával a tisztítószer maradványainak eltávolításához.

Tartozékok

- ☐ A tartozékokat tisztítsa meg mosogatóban.
- ☐ A tartozékok erős szennyeződése esetén: Tisztítás előtt hagyja a tartozékokat egy lágy tisztítószerrel kevert vízfürdőben ázni. Törölje át a tartozékokat egy ruhával, majd öblítse le őket tiszta vízzel.
- ⚠ FIGYELEM!** A tartozékok mosogatógépben nem moshatók.

● Tárolás

- ☐ A terméket száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.

● Mentésítés

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



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagokon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok/20–22: papír és karton/80–98: kötőanyagok.

Termék:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégier la réparation ou le don de votre appareil !

A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

A terméket szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és szállítás előtt alaposan ellenőrzésnek vetettük alá. Anyaghibák és gyártási hibák esetén Önt a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az alábbiakban ismertetett garanciánk semmilyen módon nem korlátozza.

A termékre a vásárlás dátumától számítva 3 év garancia vonatkozik. A garanciaidő a vásárlás dátumával kezdődik. Őrizze meg az eredeti vásárlási nyugtát egy biztonságos helyen, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás tényének igazolására.

A vásárláskor már meglévő sérüléseket vagy hibákat a termék kicsomagolása után azonnal jelenteni kell.

Ha a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyaghibát vagy gyártási hibát talál, akkor azt saját döntésünk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garanciaidő a jótállási igény érvényesítésével nem hosszabbodik meg. Ez a kicserélt és megjavított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az agyaghibákra és a gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki a termék azon alkatrészeire, amelyek normál felhasználásnak vannak kitéve, és ezért kopóalkatrészeknek számítanak (pl. elemek, akkumulátorok, tömlők, tintapatronok), valamint nem terjed ki a törékeny alkatrészek, pl. kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek sérüléseire.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 411258_2207) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



Uporabljena opozorila in simboli	Stran 131
Uvod	Stran 131
Namenska uporaba	Stran 132
Obseg dobave	Stran 132
Opis delov	Stran 132
Tehnični podatki	Stran 132
Varnostni napotki	Stran 132
Pred prvo uporabo	Stran 135
Uporaba	Stran 135
Dodatna oprema	Stran 135
Kuhanje in pečenje na žaru	Stran 136
Izklop	Stran 136
Recepti	Stran 137
Pečeni goveji burger	Stran 137
Pražene piščančje perutničke s črnim poprom	Stran 137
Pečene kozice s česnovim maslom	Stran 137
Krompir z rožmarinom	Stran 138
Priprava globoko zamrznjene pice	Stran 138
Čiščenje in nega	Stran 138
Shranjevanje	Stran 138
Odstranjevanje	Stran 139
Garancijski list	Stran 140
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran 141
Servis	Stran 141

Uporabljena opozorila in simboli

V teh navodilih za uporabo, kratkih navodilih in na embalaži se uporabljajo naslednja opozorila:

	NEVARNOST! Ta simbol z opozorilno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.		Izmenični tok/napetost
		Hz	Hertz (omrežna frekvenca)
		W	Vat
	OPOZORILO! Ta simbol z opozorilno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednje visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.		Izdelek je razvrščen kot razred I in ga je treba ozemljiti.
			Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
	PREVIDNO! Ta simbol z opozorilno besedo »Previdno« označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja nevarnosti povzroči majhno ali srednje hudo poškodbo.		Nevarnost – tveganje električnega udara!
			Opozorilo – površina lahko med uporabo postane vroča!
	POZOR! Ta simbol s signalno besedo »Pozor« označuje nevarnost morebitne poškodbe lastnine.		Varno za živila. Ta izdelek nima nobenih negativnih učinkov na okus ali vonj.
	OPOMBA: Ta simbol s signalno besedo »Opomba« nudi nadaljnje koristne informacije.		NEVARNOST! Nevarnost opeklin! Med delovanjem se ne dotikajte steklenih vrat, saj se lahko zelo segrejejo. Steklenih vrat se po delovanju dotaknite šele, ko se popolnoma ohladijo.
 	Varnostni napotki Navodila za ravnanje	CE	Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.

MINI PEČICA

● Uvod

Čestitamo vam ob nakupu novega MINI PEČICA, v nadaljevanju krajše »izdelek«.

Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del tega izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke.

Pred uporabo izdelka se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi navodili. V ta namen natančno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostne napotke.

Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ta navodila hranite na varnem. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

● Namenska uporaba

Ta izdelek je namenjen za peko na žaru in peko živil. Ne uporabljajte za druge namene.

Izdelek je namenjen uporabi v zasebnih gospodinjstvih in ne v komercialne ali medicinske namene.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

● Obseg dobave

Po odstranitvi embalaže preverite, ali je dobava popolna in ali so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1× Mini pečica
- 1× Pladenj za drobtine
- 1× Klešče
- 1× Pekač
- 1× Rešetka za žar
- 1× Kratka navodila

● Opis delov

- 1 Prostor za kuhanje
- 2 Nivoji vstavljanja
- 3 Termostat
- 4 Indikator temperature (zelena lučka)
- 5 Časovnik
- 6 Indikator delovanja (rdeča lučka)
- 7 Vrata
- 8 Ročaj
- 9 Pladenj za drobtine
- 10 Klešče
- 11 Pekač
- 12 Rešetka za žar
- 13 Priključni kabel z električnim vtičem

● Tehnični podatki

Nazivna napetost:	220–240 V~, 50–60 Hz
Priključna moč:	800 W
Zaščitni razred:	I
Temperaturno območje:	od 100 do 230 °C
Kapaciteta prostora za kuhanje:	pribl. 9 litrov

Certifikat:

HG09891:

GS (TÜV Rheinland)

HG09891-BS:

–



Varnostni napotki

PRED UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI VARNOSTNIMI NAPOTKI IN NAVODILI ZA UPORABO! ČE IZDELEK POSREDUJETE DRUGIM OSEBAM, PRILOŽITE TUDI VSE DOKUMENTE!

Pri škodi zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo garancija preneha veljati! Ne prevzemamo odgovornosti za posledično škodo! Ne prevzemamo odgovornosti za gmotno škodo ali telesne poškodbe, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih napotkov!

Otroci in osebe s posebnimi potrebami

OPOZORILO!

NEVARNOST SMRTI IN NESREČ ZA DOJENČKE TER OTROKE! Otrok ne

puščajte z embalažnim materialom brez nadzora. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve.

Otroci pogosto podcenjujejo s tem povezane nevarnosti.

Ne pustite otrokom blizu embalažnega materiala.

Embalažni material ni igrača.

- Ta izdelek smejo otroci od 8 leta in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljati samo, če so pod nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo nevarnosti, ki iz tega izhajajo.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, v kolikor niso starejši od 8 let in so nadzorovani.
- Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop od izdelka in priključnega kabla.
- Ko izdelek deluje, se lahko vrata ali zunanja površina zelo segrejeta.

Namenska uporaba

- ⚠ **OPOZORILO!** Nepravilna uporaba lahko povzroči telesne poškodbe. Ta izdelek uporabljajte izključno skladno s temi navodili.

Izdelka ne poskušajte kakor koli spreminjati.

- ⚠ **PREVIDNO! VROČA POVRŠINA!** Izdelek se med uporabo segreje. Med uporabo ali neposredno po njej se izdelka ne dotikajte.

Električna varnost

- ⚠ **NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!**

Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Pri napačnem delovanju sme popravila opraviti izključno usposobljeno osebo.

- ⚠ **NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!**

Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.

Izdelka ne držite pod tekočo vodo.

- ⚠ **NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!**

Ne uporabljajte izdelka, če je poškodovan. Izdelek ločite od električnega omrežja in se posvetujte s prodajalcem, če je poškodovan.

- Izdelka ne smete uporabljati, če vam je padel na tla, če so na njem vidne poškodbe.

- Pred priključitvijo izdelka na električno omrežje preverite, da napetost in nazivni tok ustrezata podatkom o napajanju, navedenim na imenski tablici izdelka.
- Redno preverjajte, ali sta električni vtič in priključni kabel poškodovana. Če je priključni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljene osebe, da se izognete nevarnostim.
- Priključni kabel zaščitite pred poškodbami. Pazite, da ne visi čez ostre robove in ga ne mečkajte ali prepogibajte. Priključni kabel ne sme biti v bližini vročih površin ali odprtega ognja.
- Izdelka ne pokrivajte, dokler je le-ta v uporabi ali tik po njej, dokler je izdelek še topel.
- Uporabe podaljševalnega kabla ne priporočamo. Če morate uporabiti podaljšek za kabel, mora biti podaljšek primeren za tok najmanj 10 A.
- Priključne vode in podaljške položite tako, da se nihče ne more spotakniti obnje ali da bi se lahko kakorkoli poškodovali.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo z zunanjo stikalno uro ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Pri rokovanju z vročim priborom vedno uporabljajte rokavice za pečico in priložene klešče.
- Izdelka nikoli ne uporabljajte brez vstavljenega pladnja za drobtine. To preprečuje neposredno onesnažitev prostora za kuhanje ter lajša nego in vzdrževanje izdelka.

Uporaba

NEVARNOST! Nevarnost

opeklin! Izdelek se med delovanjem segreje.

Med delovanjem ali takoj po uporabi se izdelka ne dotikajte.

- Izdelka ne smete nikoli postaviti na vroče plošče (plinska peč, električni štedilnik, pečica itd.). Izdelek mora delovati vedno na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, odporni proti toploti.

■ **NEVARNOST! Nevarnost opeklin!**

Med delovanjem se ne dotikajte steklenih vrat, saj se lahko zelo segrejejo. Steklenih vrat se po delovanju dotaknite šele, ko se popolnoma ohladijo.

Čiščenje in nega

⚠ OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb!

Izdelek pred čiščenjem ali ob prenehanju uporabe ločite od električnega omrežja.

- Električnega vtiča iz vtičnice ne vlecite za priključni kabel.
- Izdelek, priključni kabel in električni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.
- Izdelek zaščitite pred vročino. Izdelka ne postavljajte v bližino odprtega plamena ali virov toplote, kot so peči ali grelniki.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih abrazivov, saj lahko praskajo površino, kar lahko privede do zloma stekla.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilcev.

● Pred prvo uporabo

- Odstranite embalažo. Preverite, ali so priloženi vsi deli.
- Da omogočite prezračevanje in odzračevanje, izdelek postavite na ravno površino, ki je oddaljena od sten vsaj 15 cm.
- Odstranite ves pribor iz prostora za kuhanje **[1]**. Odstranite grobo umazanijo in ostanke embalaže. Prostor za kuhanje obrišite s čisto in suho krpo.
- Zaprite vrata **[7]**.
- Električni vtič **[13]** vtaknite v primerno vtičnico.

- Pred prvo uporabo: Izdelek uporabite brez kakršne koli vsebine, da izhlapijo morebitni ostanki proizvodnje.
 - Nastavite termostat **[3]** na 230 °C.
 - Nastavite vrtljivi časovnik **[5]** v položaj 20 minut. Vklopi se indikator delovanja **[6]**. Vsi ostanki se uparijo. Med delovanjem lahko pride do vonjav. To je običajno in neškodljivo.
 - Indikator temperature **[4]** sveti zeleno, ko je dosežena nastavljena temperatura. Indikator temperature se izklopi, ko temperatura spet pade.
 - Po poteku nastavljenega časa: Počakajte 10 minut, da se izdelek ohladi.
- Električni vtič **[13]** izvlecite iz vtičnice.
- Izdelek in pribor očistite (glejte »Čiščenje in nega«).

● Uporaba

● Dodatna oprema

Pladenj za drobtine

- ⚠ **POZOR!** Pladenj za drobtine **[9]** ščiti dno prostora za kuhanje **[1]** pred grobo umazanijo in lajša čiščenje. Uporabljajte ta izdelek samo z vstavljenim pladnjem za drobtine.
- ⚠ **POZOR!** Pladenj za drobtine **[9]** je lahko po uporabi vroč. Za odstranjevanje pladnja za drobtine vedno uporabljajte rokavice ali ga odstranite, ko se ohladi.
- ⚠ **POZOR!** Olje in ostanki na pladnju za drobtine **[9]** se lahko zlahka razlijejo. Vedno previdno odstranite pladenj za drobtine.

- Pladenj za drobtine **[9]** držite na podaljšanem robu ročaja. Pladenj za drobtine potisnite na dno izdelka (pod spodnjimi grelnimi elementi) do končnega položaja.

Pekač

- Pekač **[11]** se uporablja za kuhanje hrane brez posod.
- Uporabite aluminijско folijo in papir za peko, da preprečite prismojenje živil in olajšate čiščenje.

Rešetka za žar

- ❗ **OPOMBA:** Za posebno mastno ali sočno hrano na žaru: Pekač [11] vstavite pod rešetko za žar [12] kot lovilni pladenj.
- Uporabite rešetko za žar [12]:
- Če želite na žaru peči večja živila.
 - Če živila kuhate v ločeni posodi.

Klešče

Klešče [10] so namenjene za varno rokovanje s pekačem [11] in rešetko za žar [12], ko sta še vroča (glejte sl. C).

1. Klešče [10] držite nekoliko nagnjene navzdol.
 2. Klešče [10] zatakните v rob pekača [11] ali na rešetko za žar [12].
- ⚠ **POZOR!** Pri rešetki za žar [12] se morajo dodatno zatakčiti tudi majhni kavlji klešč [10] na zgornji strani rešetke.
3. Previdno nagnite klešče [10] proti vodoravnemu položaju.
 4. Preverite, ali so klešče [10] vpete. Premaknite pekač [11] ali rešetko za žar [12].

● Kuhanje in pečenje na žaru

(glejte sl. D)

❗ OPOMBA:

- Medtem ko se pečica segreva ali med peko, vrata [7] vedno zaprite.
- Ko je izdelek vklopljen, sveti indikator delovanja [6].
- Pred uporabo izdelek vedno segrevajte na želeno temperaturo približno 10 minut.
- Indikator temperature [4] (zelena lučka) se med segrevanjem pogosto vkaplja in izklaplja, ker prostor za kuhanje [1] med segrevanjem še ni dosegel nastavitvene temperature.
- Ko je postopek segrevanja končan, indikator temperature [4] zasveti, ko je dosežena nastavljena temperatura. Indikator temperature se izklopi, ko temperatura spet pade.
- Nastavljeni čas kuhanja lahko kadar koli spremenite z obračanjem časovnika [5].

- Pri kuhanju velikih živil vedno uporabljajte spodnji nivo vstavljanja [2]. Če je zgornji del živila preblizu zgornjega grelnega elementa, uporabite nižjo temperaturo kuhanja, da se zgornji del živila ne zažge.
1. Električni vtič [13] vtaknite v primerno vtičnico z ustrežno omrežno napetostjo.
 2. Termostat [3] obrnite na želeno temperaturo kuhanja.
 3. Časovnik [5] nastavite na želeni čas kuhanja (največ 60 minut). Iz položaja **OFF** (IZKLOP) lahko časovnik obračate v obe smeri.

Smer	Čas priprave
V desno	Omejen čas kuhanja (do 60 minut) Izdelek se po preteku nastavljenega časa samodejno izklopi.
Smer v nasprotni smeri vrtenja urnega kazalca položaj ON (VKLOP)	Neomejen čas kuhanja Izdelek se ne izklopi samodejno.

4. Ko je časovnik [5] nastavljen, se naprava samodejno vklopi.
5. Živila položite na pekač [11] ali rešetko za žar [12], takoj ko se segrevanje zaključi.
6. Premaknite pekač [11] ali rešetko za žar [12] na želeni nivo vstavljanja [2].

● Izkllop

- ❗ **OPOMBA:** Signal pretečenega časovnika [5] se ne oglasi, če je časovnik [5] obrnjen neposredno na 5 minut ali manj. Časovnik [5] najprej zavrtite za več kot 5 minut in nato nazaj na želeni čas, da zagotovite delovanje zvočnega signala.
- Obrnite časovnik [5] v položaj **AUS** (IZKLOP).
 - Ko se izdelek izklopi:
 - Zasliši se signal.
 - Indikator delovanja [6] se izklopi.

● Recepti

- ❶ **OPOMBA:** Količina sestavin je samo za referenco. Lahko jo prilagodite osebnim željam.

● Pečeni goveji burger

🕒 50 min

👤 × 4

Sestavine

- | | |
|----------|---|
| 500 g | Mleto goveje meso (vsebnost maščob od 10 do 20 %) |
| 1 žlički | Soli |
| 1 žlički | Mleti poper |

Priprava

1. Mleto goveje meso začinite s soljo in poprom.
2. Vzemite 125 g mletega govejega mesa in iz njega oblikujte polpete premera 75 mm in višine 35 mm. Skupno lahko pripravite 4 polpete.
3. Izdelek segrevajte na 230 °C približno 10 minut.
4. Na rešetko za žar **12** položite polpete za goveji burger. Med polpeti pustite 15 mm razmika.
5. Rešetko za žar **12** potisnite na spodnji nivo vstavljanja v prostoru za kuhanje **1**. Pecite 30 minut.

● Pražene piščančje perutničke s črnim poprom

🕒 110–130 min

👤 × 2

Sestavine

- | | |
|-----------------|---|
| 8 | Piščančjih perutničk s srednjim sklepom |
| 1 žlički | Črnega popra |
| 1 žlički | Kumine v prahu |
| 1 žlički | Soli |
| 1 jedilnih žlic | Olivnega olja |

Priprava

1. Piščančje perutničke marinirajte z vsemi sestavinami v posodi. Posodo pokrijte in hranite v hladilniku vsaj 1 uro.
2. Pekač **11** obložite z aluminijasto folijo. Pekač potisnite na spodnji nivo vstavljanja v prostoru za kuhanje **1**.
3. Izdelek 10 minut segrevajte na 180 °C.
4. Položite piščančje perutničke na rešetko za žar **12**. Rešetko za žar potisnite na spodnji nivo vstavljanja v prostoru za kuhanje **1**. Pecite 20 minut.
5. Odstranite rešetko za žar **12**. Piščančje perutničke obrnite. Pecite še 15–25 minut, dokler perutničke niso dobro pečene.

● Pečene kozice s česnovim maslom

🕒 30–45 min

👤 × 2

Sestavine

- | | |
|-----------------|---|
| 300 g | Velikih kozic (pribl. 6 kosov, svežih ali odtajanih, surove kozice s celo lupino) |
| 5 jedilnih žlic | Masla (stopljeno) |
| ½ stroka | Česna (olupljen in drobno sesekljan) |
| ¼ šopka | Svežega peteršilja (drobno sesekljan) |
| 1 ščepec | Črnega popra (izbirno) |
| 1 ščepec | Soli (izbirno) |
| ½ | Limone (izbirno) |

Priprava

1. Rešetko za žar **12** potisnite na spodnji nivo vstavljanja v prostoru za kuhanje **1**.
 2. Izdelek 10 minut segrevajte na 180 °C.
 3. Stopljeno maslo dajte v visok pekač (količino masla prilagodite glede na velikost pekača in kozic). Dodajte kozice, svež peteršilj in česen.
 4. Visok pekač postavite na rešetko za žar **12** v prostor za kuhanje **1**.
 5. Pecite 20 minut (odvisno od velikosti kozic), dokler niso dobro kuhane.
- ❑ **Poljubno:** Pred postrežbo začinite s soljo, črnim poprom in limoninim sokom.

● Krompir z rožmarinom

 60–75 min

 × 2

Sestavine

- | | |
|-----------------|---|
| 300 g | Majhnega krompirja (oprani in narezani na četrtine) |
| 2 jedilnih žlic | Olivnega olja |
| ½ šopka | Rožmarina (drobno sesekljani) |
| ¾ žlička | Soli |
| ¾ žlička | Črnega popra |

Priprava

1. Izdelek 10 minut segrevajte na 200 °C.
2. Majhen krompir, olivno olje, rožmarin, sol in črni poper položite v srednje veliko skledo. Dobro premešajte, da prekrijete krompir z vsemi drugimi sestavinami.
3. Pekač [11] obložite z aluminijasto folijo.
4. Položite krompir v pekač [11].
5. Pekač potisnite na spodnji nivo vstavljanja v prostoru za kuhanje [1].
6. Krompir pražite 45–60 minut (odvisno od velikosti krompirja), občasno obrnite, dokler ne postane hrustljivo zlato rjav.

● Priprava globoko zamrznjene pice

 30–35 min

 × 1–2

Sestavine

1. Globoko zamrznjena pica (najv. 20 cm premera)

Priprava

1. Rešetko za žar [12] potisnite na zgornji nivo vstavljanja v prostoru za kuhanje [1].
2. Izdelek segrevajte 10 minut. Upoštevajte podatke o temperaturi na embalaži zamrznjene pice.
3. Zamrznjeno pico brez embalaže postavite na rešetko za žar [12] v prostoru za kuhanje [1].
4. Pecite pribl. 20 minut. Upoštevajte podatke o temperaturi na embalaži zamrznjene pice.

● Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST! Nevarnost električnega udara! Pred čiščenjem: Izdelek varno odklopite iz električnega omrežja.

⚠ NEVARNOST! Nevarnost opeklin! Izdelka ne čistite takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

⚠ OPOZORILO! Električnih delov izdelka ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.

ⓘ OPOMBA: Izdelek očistite, takoj ko se ohladi. Ostanke boste težko odstranili, ko se izsušijo.

Prostor za kuhanje in ohišje

- Ne uporabljajte čistilnih razpršil ali drugih čistih čistilnih sredstev, ker lahko povzročijo madeže, proge ali motnost površin.
- Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev.
- ☐ Odstranite pribor iz prostora za kuhanje [1].
- ☐ Te dele redno brišite z vlažno krpo:
 - ohišje,
 - vrata [7] (na obeh straneh) in
 - kontrolno okno (na obeh straneh)
- ☐ Pri čiščenju prostora za kuhanje [1] na krpo nanesite blago čistilo. Nato obrišite z rahlo vlažno krpo, da odstranite ostanke detergenta.

Dodatna oprema

- ☐ Pribor očistite v umivalniku.
- ☐ Zelo umazan pribor: Pred čiščenjem pribor za nekaj časa namakajte v vodni kopeli s blagim detergentom. Pribor obrišite s krpo in sperite s čisto vodo.

⚠ POZOR! Pribor ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

● Shranjevanje

- ☐ Izdelek hranite na suhem in zunaj dosega otrok.

● Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:
1 – 7: umetne mas./20 – 22: papir in karton/80 – 98: vezni materiali.

Izdelek:



Izdelek in embalažni materiali so primerni za recikliranje. Zanje veljajo določila proizvajalčeve razširjene odgovornosti.

Za boljše ravnanje z odpadki jih odlagajte ločeno, upoštevajoč prikazane informacije o razvrščanju.

Logotip Triman velja samo za Francijo.



O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.

Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 70 60

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

● **Postopek pri uveljavljanju garancije**

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 41 1258_2207) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

● **Servis**

 **Servis Slovenija**

Tel.: 00386 (0) 80 70 60

E-Mail: owim@lidl.si



Korištene upozoravajuće napomene i simboli	Stranica 143
Uvod	Stranica 143
Uporaba u skladu s odredbama	Stranica 144
Sadržaj isporuke	Stranica 144
Opis dijelova	Stranica 144
Tehnički podatci	Stranica 144
Sigurnosne napomene	Stranica 144
Prije prve uporabe	Stranica 147
Korištenje	Stranica 147
Pribor	Stranica 147
Pečenje i roštiljanje	Stranica 148
Isključivanje	Stranica 148
Recepti	Stranica 149
Pržena juneća pljeskavica	Stranica 149
Pržena pileća krilca s crnim paprom	Stranica 149
Pečene kozice s maslacem i češnjakom	Stranica 149
Krumpir s ružmarinom	Stranica 149
Pečenje duboko smrznute pizze	Stranica 150
Čišćenje i njega	Stranica 150
Skladištenje	Stranica 150
Zbrinjavanje	Stranica 150
Jamstvo	Stranica 151
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom	Stranica 151
Servis	Stranica 152

Korištene upozoravajuće napomene i simboli

U ovim uputama za uporabu, kratkim uputama ili na pakiranju korištene su sljedeće upozoravajuće napomene:

	OPASNOST! Ovaj simbol s izrazom „Opasnost“ označava opasnost visokog stupnja rizika koja, ako se ne izbjegne, uzrokuje tešku ozljedu ili smrt.	 Izmjenična struja/napon
		Hz Hertz (mrežna frekvencija)
		W Watt
	UPOZORENJE! Ovaj simbol s izrazom „Upozorenje“ označava opasnost srednjeg stupnja rizika koja, ako se ne izbjegne, može dovesti do teške ozljede ili smrti.	 Ovaj je uređaj klasificiran kao razred zaštite I i mora biti uzemljen.
		 Proizvod upotrebljavajte samo u suhim prostorijama.
	OPREZ! Ovaj simbol s izrazom „Oprez“ označava opasnost niskog stupnja rizika koja, ako se ne izbjegne, može dovesti do manje ili srednje ozljede.	 Opasnost od električnog udara!
		 Upozorenje – površina tijekom pečenja može postati vruća!
	PAŽNJA! Ovaj simbol s oznakom opasnosti „Pažnja“ prikazuje opasnost od moguće materijalne štete.	 Prikladno za namirnice. Ovaj proizvod nema negativnog utjecaja na okus ili miris.
	NAPOMENA: Ovaj simbol s izrazom „Napomena“ pruža dodatne korisne informacije.	
	Sigurnosne napomene Upute za rukovanje	OPASNOST! Opasnost od opekline! Nemojte dirati staklena vrata tijekom rada jer se mogu jako zagrijati. Staklena vrata dirajte tek nakon rada kada se potpuno rashlade.
		CE Oznaka CE potvrđuje sukladnost sa smjernicama EU-a koje se primjenjuju na proizvod.

MINI PEĆNICA

● Uvod

Čestitamo na kupnji vašeg novog MINI PEĆNICE, u daljnjem tekstu „proizvod“.

Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Uputa za uporabu je sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne upute o sigurnosti, uporabi i uklanjanju otpada. Prije upotrebe

proizvoda se upoznajte sa svim njegovim uputama za uporabu i sigurnosnim uputama. U tu svrhu pažljivo pročitajte sljedeće upute za rad i sigurnosne upute.

Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Ove upute pohranite na sigurnom mjestu. Ukoliko proizvod dajete nekoj drugoj osobi, predajte toj osobi također i sve upute.

● Uporaba u skladu s odredbama

Ovaj proizvod je predviđen za roštiljanje i pečenje namirnica. Nemojte koristiti u druge svrhe.

Proizvod je predviđen isključivo za uporabu u privatnim kućanstvima, a ne u komercijalne ili medicinske svrhe.

Proizvođač neće biti odgovoran za štete nastale zbog nepravilne uporabe.

● Sadržaj isporuke

Nakon raspakiravanja proizvoda, provjerite jesu li isporučeni i ispravni svi dijelovi. Prije uporabe uklonite svu ambalažu.

- 1× Mini pećnica
- 1× Ladica za mrvice
- 1× Kliješta
- 1× Lim za pečenje
- 1× Rešetka za roštiljanje
- 1× Kratke upute

● Opis dijelova

- 1 Prostor za pečenje
- 2 Razine umetanja
- 3 Termostat
- 4 Indikator temperature (zeleni)
- 5 Tajmer
- 6 Indikator napajanja (crveni)
- 7 Vrata
- 8 Ručka
- 9 Ladica za mrvice
- 10 Kliješta
- 11 Lim za pečenje
- 12 Rešetka za roštiljanje
- 13 Priključni kabel s utikačem

● Tehnički podatci

Nazivni napon:	220–240 V~, 50–60 Hz
Snaga:	800 W
Razred zaštite:	I
Područje temperature:	100 do 230 °C
Zapremnina prostora za pečenje:	otpr. 9 litara

Certifikat:

HG09891:
HG09891-BS:

GS (TÜV Rheinland)
–



Sigurnosne napomene

PRIJE UPORABE PROIZVODA UPOZNAJTE SE SA SVIM UPUTAMA ZA UPORABU I SIGURNOSNIM NAPOMENAMA! AKO OVAJ PROIZVOD DAJETE NOVOM VLASNIKU, URUČITE MU I DOKUMENTACIJU!

U slučaju oštećenja zbog nepridržavanja ovih uputa za uporabu bit će poništeno pravo na primjenu jamstva! Ne preuzimamo odgovornost za posljedične štete! Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja ili ozljeda zbog nepravilne uporabe ili nepridržavanja sigurnosnih napomena!

Djeca i osobe s poteškoćama

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST PO ŽIVOT I OPASNOST OD NEZGODA ZA NOVOROĐENČAD I DJECU! Ne ostavljajte djecu

s ambalažnim materijalom bez nadzora. Ambalažni materijal može izazvati rizik od gušenja. Djeca često potcjenjuju opasnosti koje su s time povezane. Djecu držite podalje

od ambalažnog materijala. Ambalažni materijal nije igračka.

- Proizvod smiju koristiti djeca od 8 godina te osobe s ograničenim psihičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i/ili znanja kada su pod nadzorom ili ako su upoznati s uputama o sigurnom korištenju proizvoda kao i s potencijalnim opasnostima.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom.
- Čišćenje i korisnikovo održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog kabela.
- Vrata ili vanjska površina mogu biti vruće tijekom rada proizvoda.

Uporaba u skladu s odredbama

- ⚠ **UPOZORENJE!** Nepravilna uporaba može uzrokovati ozljede. Proizvodom se koristite samo u skladu s uputama. Nikada nemojte sami pokušavati mijenjati proizvod ni na koji način.

- ⚠ **OPREZ! VRUĆE POVRŠINE!** Tijekom uporabe proizvod postaje vruć. Nemojte dirati proizvod tijekom ni odmah nakon uporabe.

Električna sigurnost

- ⚠ **OPASNOST! Opasnost od električnog udara!** Nikada nemojte sami pokušavati popraviti proizvod. U slučaju kvara, popravke smije izvršiti samo kvalificirano osoblje.
- ⚠ **OPASNOST! Opasnost od električnog udara!** Proizvod nikada nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Proizvod nikada nemojte držati pod tekućom vodom.
- ⚠ **OPASNOST! Opasnost od električnog udara!** Nikada se nemojte koristiti oštećenim proizvodom. Ako je oštećen, proizvod isključite iz mreže i obratite se svom trgovcu.
- Proizvod se ne smije upotrebljavati ako je pao, ako ima vidljive znakove oštećenja.

- Prije spajanja proizvoda na napajanje, provjerite odgovaraju li napon i nazivna struja podacima na označnoj pločici za dovod električne energije.
- Redovito provjeravajte nisu li utikač i priključni kabel oštećeni. Ako je priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Zaštitite priključni kabel od oštećenja. Ne ostavljajte ga obješenog o oštre rubove i nemojte ga prelamati. Priključni kabel držite ga podalje od vrućih površina i otvorenog plamena.
- Nemojte prekrivati proizvod dok god se koristi ni neposredno nakon uporabe ako je još topao.
- Upotreba produžnih kabela nije preporučljiva. Ako je produžni kabel nužan, mora biti dimenzioniran za protok struje od najmanje 10 A.
- Produžni kabel i utikač položite tako da se nitko ne može spotaknuti o nj i da se ne može oštetiti.
- Proizvod nije primjeren uporabi u kombinaciji s vanjskom vremenskom sklopkom ili nekim drugim daljinskim sustavom.
- Kada rukujete vrućim priborom, uvijek koristite rukavice za pećnicu i isporučena kliješta.
- Proizvod nikada nemojte koristiti bez umetnute ladice za mrvice. Time sprječavate izravno onečišćenje prostora za pečenje te se olakšava njega i održavanje proizvoda.

Korištenje

⚠ OPASNOST! Opasnost od opekline! Proizvod će za vrijeme uporabe postati vruć. Nemojte dirati proizvod tijekom ni odmah nakon uporabe.

- Proizvod ne odlažite na vruće površine (štednjak na plin, električni štednjak, pećnica itd.).
Proizvodom rukujte na ravnoj, stabilnoj, čistoj i suhoj površini otpornoj na visoku temperaturu.



OPASNOST!
Opasnost od opekline!

Nemojte dirati staklena vrata tijekom rada jer se mogu jako zagrijati. Staklena vrata dirajte tek nakon rada kada se potpuno rashlade.

Čišćenje i njega

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od nezgode! Prije

radova čišćenja i ako ga ne upotrebljavate, proizvod odvojite od električne mreže.

- Nemojte povlačiti utikač iz utičnice za priključni kabel.
- Proizvod, priključni kabel i utikač zaštitite od prašine, izravnog sunčeva zračenja te kapanja i prskanja vode.
- Proizvod zaštitite od vrućine. Proizvod ne stavljajte u blizinu otvorenog plamena ili izvora topline, npr. pećnice ili grijalica.
- Za čišćenje stakla vrata pećnice nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva jer bi ona mogla izgubiti površinu, a to bi moglo uzrokovati lom stakla.
- Za čišćenje nemojte koristiti parni čistač.

● Prije prve uporabe

- Uklonite ambalažni materijal. Provjerite jesu li isporučeni svi potrebni dijelovi.
- Postavite proizvod na ravnu površinu, minimalno 15 cm od zidova radi prozračivanja i odvoda zraka.
- Izvadite sav pribor iz prostora za pečenje **1**. Uklonite veća onečišćenja i zaostale ostatke ambalaže. Obrišite prostor za pečenje čistom i suhom krpom.
- Zatvorite vrata **7**.
- Mrežni utikač **13** povežite s prikladnom utičnicom.

- Prije prve uporabe: Proizvod uključite bez ikakvog sadržaja kako bi isparili eventualni ostaci iz proizvodnje.
 - Stavite termostatski **3** na 230 °C.
 - Stavite tajmer **5** na 20 minuta. Uključuje se indikator napajanja **6**. Svi ostaci će ispariti. Tijekom rada se mogu pojaviti neugodni mirisi. To je normalna i bezopasna pojava.
 - Kada se postigne namještena temperatura indikator temperature **4** svijetli zeleno. Kada temperatura ponovno padne, prestat će svijetliti indikator temperature.
 - Nakon isteka namještenog vremena: Pričekajte 10 minuta da se proizvod ohladi.
- Izvucite priključni kabel s utikačem **13** iz utičnice.
- Očistite proizvod i njegov pribor (pogledajte „Čišćenje i njega“).

● Korištenje

● Pribor

Ladica za mrvice

⚠ PAŽNJA! Ladica za mrvice **9** štiti dno prostora za pečenje **1** od velike prljavštine te olakšava čišćenje.

Proizvod upotrijebite isključivo s umetnutom ladicom za mrvice.

⚠ PAŽNJA! Ladica za mrvice **9** može biti vruća nakon upotrebe. Za uklanjanje ladice za mrvice uvijek koristite rukavice za pećnicu ili je izvadite nakon što se ohladi.

⚠ PAŽNJA! Ulje i ostaci na ladici za mrvice **9** mogu se lako prolići. Ladicu za mrvice uvijek vadite pažljivo.

- Ladicu za mrvice **9** držite za prošireni rub ručke. Gurnite ladicu za mrvice na dnu proizvoda (ispod donjih grijača) do graničnika prema natrag.

Lim za pečenje

- Lim za pečenje **11** služi za pečenje namirnica bez uporabe spremnika.
- Upotrijebite aluminijsku foliju i papir za pečenje kako namirnice ne bi zagorjele i kako bi čišćenje bilo lakše.

Rešetka za roštiljanje

- i NAPOMENA:** Kod posebno masnih ili sočnih namirnica za roštiljanje: Lim za pečenje **11** umetnite ispod rešetke za roštiljanje **12** kao posudu za sakupljanje.
- ☐ Upotrijebite rešetku za roštiljanje **12**:
- Kada želite roštiljati veće namirnice.
 - Kada namirnice pečete u zasebnoj posudi.

Kliješta

Kliješta **10** služe za sigurno rukovanje limom za pečenje **11** i rešetkom za roštiljanje **12** dok su još vrući (pogledajte sl. C).

1. Kliješta **10** držite malo nagnuta prema dolje.
2. Zakačite kliješta **10** za rub lima za pečenje **11** ili rešetke za roštiljanje **12**.

⚠ PAŽNJA! Kod rešetke za roštiljanje **12** kukice kliješta **10** moraju dodatno zahvatiti rešetku odozgo.

3. Pažljivo nagnite kliješta **10** u vodoravnom smjeru.
4. Provjerite pričvršćenost kliješta **10**. Pomaknite lim za pečenje **11** ili rešetku za roštiljanje **12**.

● Pečenje i roštiljanje

(pogledajte sl. D)

i NAPOMENA:

- Kada je u tijeku predgrijavanje ili pečenje uvijek zatvorite vrata **7**.
- Dok god je proizvod uključen, svijetli indikator napajanja **6**.
- Uvijek prethodno zagrijte proizvod na željenu temperaturu oko 10 minuta prije upotrebe.
- Indikator temperature **4** (zeleno svjetlo) često se uključuje i isključuje tijekom postupka predgrijavanja jer prostor za pečenje **1** tijekom postupka predgrijavanja još nije dosegao zadanu temperaturu.
- Nakon završetka postupka predgrijavanja indikator temperature **4** svijetli čim se postigne zadana temperatura. Kada temperatura ponovno padne, prestat će svijetliti indikator temperature.

- Naknadno možete u svakom trenutku promijeniti namješteno vrijeme pečenja okretanjem tajmera **5**.
- Kada pečete velika jela uvijek koristite donju razinu umetanja **2**. Ako je vrh hrane preblizu gornjem grijaču, upotrijebite nižu temperaturu pečenja kako biste izbjegli spaljivanje gornje površine hrane.

1. Utikač **13** povežite s prikladnom utičnicom odgovarajućeg napona.
2. Okrenite termostat **3** na željenu temperaturu pečenja.
3. Tajmer **5** stavite na željeno vrijeme pečenja (maks. 60 minuta). Od položaja **OFF** (ISKUJ.) tajmer se može okretati u oba smjera.

Smjer	Vrijeme pečenja
U smjeru kazaljke na satu	Ograničeno vrijeme pečenja (do 60 minuta) Proizvod se nakon isteka namještenog vremena automatski isključuje.
Suprotno kazaljci na satu prema položaju ON (UKUJ.)	Neograničeno vrijeme pečenja Proizvod se ne isključuje automatski.

4. Čim se namjesti tajmer **5**, proizvod će se automatski uključiti.
5. Nakon završetka predgrijavanja stavite namirnice na lim za pečenje **11** ili rešetku za roštiljanje **12**.
6. Pomaknite lim za pečenje **11** ili rešetku za roštiljanje **12** na željenu razinu umetanja **2**.

● Isključivanje

- i NAPOMENA:** Ako se tajmer **5** izravno okrene na vrijeme na 5 minuta ili manje signalni ton isteka vremena tajmera **5** se ne oglašava. Kako biste osigurali funkciju signalnog tona najprije okrenite tajmer **5** na više od 5 minuta, a zatim ga vratite natrag na željeno vrijeme.
- ☐ Okrenite tajmer **5** u položaj **OFF** (ISKUJ.).
 - ☐ Kada se proizvod isključuje:
 - Oglašava se signal.
 - Indikator napajanja **6** prestaje svijetliti.

● Recepti

- ① **NAPOMENA:** Količina sastojaka služi samo za orijentaciju. Možete je prilagoditi svojim željama.

● Pržena juneća pljeskavica

🕒 50 min

👤 × 4

Sastojci

- 500 g Mljevena junetina (sadržaj masti 10 do 20 %)
1 žličice Sol
1 žličice Mljeveni papar

Priprema

1. Na mljeveno meso dodajte sol i papar.
2. Uzmite 125 g mljevene junetine i oblikujte pljeskavice promjera 75 mm i visine 35 mm. Ukupno se mogu pripremiti 4 pljeskavice.
3. Zagrijte proizvod na 230 °C tijekom 10 minuta.
4. Stavite goveđe pljeskavice na rešetku za roštiljanje **12**. Ostavite 15 mm razmaka između pljeskavica.
5. Rešetku za roštiljanje **12** postavite na donju razinu umetanja u prostoru za pečenje **1**. Pecite 30 minuta.

● Pržena pileća krilca s crnim paprom

🕒 110–130 min

👤 × 2

Sastojci

- 8 Pileća krilca sa središnjim zglobovima
1 žličice Crni papar
1 žličice Kim u prahu
1 žličice Sol
1 žlica Maslinovo ulje

Priprema

1. Pileća krilca sa svim sastojcima marinirajte u posudi. Pokrijte posudu i držite je najmanje 1 sat u hladnjaku.
2. Pokrijte lim za pečenje **11** aluminijskom folijom. Lim za pečenje gurnite u donju razinu umetanja u prostoru za pečenje **1**.

3. Proizvod 10 minuta zagrijavajte na 180 °C.
4. Pileća krilca položite na rešetku za roštiljanje **12**. Rešetku za roštiljanje gurnite u donju razinu umetanja u prostoru za pečenje **1**. Pecite 20 minuta.
5. Izvadite rešetku za roštiljanje **12**. Pileća krilca okrenite na donju stranu. Pecite dodatnih 15 do 25 minuta dok ne budu potpuno pečena.

● Pečene kozice s maslacem i češnjakom

🕒 30–45 min

👤 × 2

Sastojci

- 300 g Velike kozice (otpr. 6 komada, svježe ili odmrznute, sirove kozice u cijeloj ljusci)
5 žlica Maslac (rastopljen)
½ češnja Češnjak (oguljen i sitno nasjeckan)
¼ svežnja Svježeg peršina (sitno nasjeckan)
1 prstohvat Crni papar (opcija)
1 prstohvat Sol (opcija)
½ Limun (opcija)

Priprema

1. Rešetku za roštiljanje **12** gurnite u donju razinu umetanja u prostoru za pečenje **1**.
 2. Proizvod 10 minuta zagrijavajte na 180 °C.
 3. Rastopljeni maslac ulijte u kalup za nabujak (prilagodite količinu maslaca veličini kalupa za nabujak i kozica). Dodajte kozice, svježi peršin i češnjak.
 4. Kalup za nabujak stavite na rešetku za roštiljanje **12** u prostor za pečenje **1**.
 5. 20 minuta (ovisno o veličini kozica) pecite dok sve ne bude dobro ispečeno.
- ❑ **Opcija:** Prije posluživanja začinite solju, crnim paprom i limunovim sokom.

● Krumpir s ružmarinom

🕒 60–75 min

👤 × 2

Sastojci

- 300 g Mali krumpiri (oprani i narezani na polovice ili četvrtine)

- 2 žlica Maslinovo ulje
½ svežnja Ružmarina (sitno nasjeckan)
¾ žličice Sol
¾ žličice Crni papar

Priprema

1. Proizvod 10 minuta zagrijavajte na 200 °C.
2. Mali krumpiri, maslinovo ulje, ružmarin, sol ili crni papar stavite u posudu srednje veličine. Dobro promiješajte kako bi krumpiri pokupili sve druge sastojke.
3. Pokrijte lim za pečenje [11] aluminijskom folijom.
4. Krumpire položite na lim za pečenje [11].
5. Lim za pečenje gurnite u donju razinu umetanja u prostoru za pečenje [1].
6. Krumpire pecite 45–60 minuta (ovisno o njihovoj veličini) i pritom ih temeljito i povremeno okrećite tako da postanu hrskavi i poprime zlatnosmeđu boju.

● Pečenje duboko smrznute pizze

 30–35 min

 × 1–2

Sastojci

- 1 Duboko smrznuta pizza (maks. promjer 20 cm)

Priprema

1. Rešetku za roštiljanje [12] gurnite u gornju razinu umetanja u prostoru za pečenje [1].
2. Zagrijavajte proizvod 10 minuta. Uvažite podatke o temperaturi navedene na ambalaži duboko smrznute pizze.
3. Položite duboko smrznutu pizzu bez ambalaže na rešetku za roštiljanje [12] u prostor za pečenje [1].
4. Pecite otpr. 20 minuta. Uvažite podatke o temperaturi navedene na ambalaži duboko smrznute pizze.

● Čišćenje i njega

⚠ OPASNOST! Opasnost od električnog udara! Prije čišćenja: Proizvod sigurno odvojite od strujnog napajanja.

⚠ OPASNOST! Opasnost od opekline!

Proizvod nemojte čistiti odmah nakon pečenja. Pričekajte da se proizvod potpuno ohladi.

⚠ UPOZORENJE! Električne dijelove proizvoda ne uranjajte pod vodu ni druge tekućine. Proizvod nikada nemojte držati pod tekućom vodom.

❗ NAPOMENA: Proizvod čistite odmah nakon što se ohladi. Osušeni ostaci hrane ne mogu se lako ukloniti.

Prostor za pečenje i kućište

- Nemojte koristiti nikakve sprejeve za čišćenje ni druga agresivna sredstva za pranje, jer mogu uzrokovati mrlje, prugice ili zamućivanje površina.
- Nemojte rabiti sredstva za ribanje.
- ☐ Uklonite pribor iz prostora za pečenje [1].
- ☐ Povremeno obrišite sljedeće dijelove vlažnom krpom:
 - kućište,
 - vrata [7] (obje strane) i
 - kontrolna stakla (obje strane)
- ☐ Kada čistite prostor za pečenje [1], na krpu stavite blago sredstvo za pranje. Zatim navlaženom krpom dodatno obrišite kako biste uklonili ostatke deterdženta.

Pribor

- ☐ Pribor perite u sudoperu.
- ☐ Jako zaprljani pribor: Prije čišćenja potopite pribor u vodenu kupelj s blagim deterdžentom. Obrišite dodatak krpom i isperite čistom vodom.

⚠ PAŽNJA! Pribor nije predviđen za čišćenje u perilici suda.

● Skladištenje

- ☐ Proizvod čuvajte na suhom mjestu izvan dohvata djece.

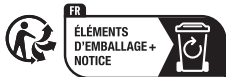
● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Uvažavajte obilježavanje ambalaže za odvajanje otpada, ono je obilježeno s kraticama (a) i brojevima (b) sa slijedećim značenjem: 1–7: plastika/20–22: papir I karton/80–98: miješani materijali.

Proizvod:



Proizvod i materijali za pakiranje mogu se reciklirati i podliježu proširenoj odgovornosti proizvođača.

Odložite ih odvojeno, slijedeći ilustrirani Info-tri (informacije o razvrstavanju), za bolji tretman otpada.

Triman-Logo važi samo za Francusku.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Zbog zaštite okoliša ne bacajte dotrajali proizvod u kućni otpad, već ga predajte stručnom zbrinjavanju. Informacije o mjestima za sakupljanje otpada i njihovom radnom vremenu možete dobiti pri Vašem nadležnom općinskom uredu.

● Jamstvo

Proizvod je proizveden u skladu sa strogim smjernicama kvalitete i pažljivo provjeren prije isporuke. U slučaju greške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našim jamstvom navedenim u nastavku.

Jamstvo za ovaj proizvod je 3 godine od datuma kupnje. Jamstveni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Swako oštećenje ili nedostatak koji je već prisutan u trenutku kupnje mora se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u pogledu materijala ili izrade, mi ćemo ga, prema vlastitom nahođenju, besplatno popraviti ili zamijeniti. Odobrenim jamstvenim zahtjevom se ne produljuje jamstveni rok. Ovo se također odnosi na zamijenjene i popravljene dijelove.

Ovo jamstvo ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepravilno korišten ili održavan.

Jamstvo obuhvaća greške u materijalu i proizvodnji. Ovo se jamstvo ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni normalnom trošenju i habanju te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidači ili dijelovi od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 411258_2207) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

● **Servis**



Servis Hrvatska

Tel.: 0800806355

E-Mail: owim@lidl.hr



Indicații de avertizare și simboluri folosite	Pagina 154
Introducere	Pagina 154
Utilizarea conform destinației	Pagina 155
Volumul livrării	Pagina 155
Descrierea pieselor	Pagina 155
Date tehnice	Pagina 155
Indicații de siguranță	Pagina 155
Înainte de prima utilizare	Pagina 158
Folosirea	Pagina 158
Accesorii	Pagina 158
Gătirea și prăjirea	Pagina 159
Oprirea	Pagina 160
Rețete	Pagina 160
Burger de vită prăjit	Pagina 160
Aripi de pui prăjite cu piper negru	Pagina 160
Creveți prăjiți cu unt și usturoi	Pagina 161
Cartofi cu rozmarin	Pagina 161
Prăjirea de pizza congelată	Pagina 161
Curățarea și îngrijirea	Pagina 161
Depozitarea	Pagina 162
Înlăturare	Pagina 162
Garanție	Pagina 162
Modul de desfășurare în caz de garanție	Pagina 163
Service	Pagina 163

Indicații de avertizare și simboluri folosite

În instrucțiunile de utilizare, instrucțiunile scurte și pe ambalaj se folosesc următoarele indicații de avertizare:

	PERICOL! Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Pericol” indică o pericolitare cu grad ridicat de risc care, dacă nu este evitat, are ca urmare o rănire gravă sau moartea.	 Curent alternativ/tensiune alternativă
		Hz Hertz (frecvența rețelei)
		W Watt
	AVERTISMENT! Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Avertisment” indică o pericolitare cu grad mediu de risc care, dacă nu este evitat, poate avea ca urmare o rănire gravă sau moartea.	 Acest produs este clasificat în clasa de protecție I și necesită împământare.
		 Utilizați produsul doar în spații interioare uscate.
	PRECAUȚIE! Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Precauție” indică o pericolitare cu grad scăzut de risc care, dacă nu este evitat, are ca urmare o rănire redusă sau medie.	 Pericol – riscul unei electrocutări!
		 Avertisment – suprafața se poate înfierbânta în timpul folosirii!
	ATENȚIE! Acest simbol cu cuvântul de avertizare „Atenție” indică pericolul unei posibile daune materiale.	 Potrivit pentru alimente. Acest produs nu are efecte negative asupra gustului sau mirosului.
	INDICAȚIE: Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Indicație” oferă mai multe informații utile.	 PERICOL! Risc de arsuri! Nu atingeți ușa de sticlă în timpul funcționării, deoarece ea poate fi foarte fierbinte. Atingeți ușa de sticlă după funcționare numai după ce s-a răcit complet.
	Indicații de siguranță Instrucțiuni de manevrare	CE Semnul CE confirmă conformitatea cu directivele UE referitoare la produs.

MINI CUPTOR

● Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră MINI CUPTOR, denumit în continuare numai „produs”.

Ați ales un produs de înaltă calitate. Instrucțiunile de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Ele conțin informații importante referitoare la siguranță, la utilizare și la eliminarea ca deșeu.

Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu produsul și cu toate instrucțiunile de utilizare și de siguranță. În acest scop, citiți cu atenție următoarele instrucțiuni referitoare la utilizare și instrucțiunile de siguranță.

Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc sigur. Predați neapărat toate documentele în cazul în care transferați produsul unei terțe persoane.

● Utilizarea conform destinației

Acest produs este prevăzut pentru prăjirea și coacerea alimentelor. Nu-l folosiți în alte scopuri.

Produsul este conceput exclusiv pentru utilizarea în gospodăriile private și nu este prevăzut pentru scopuri profesionale sau medicinale.

Producătorul nu preia nicio responsabilitate pentru pagube datorate utilizării necorespunzătoare.

● Volumul livrării

După despachetarea produsului, verificați dacă livrarea este completă și dacă toate piesele sunt în stare bună. Înainte de utilizare, îndepărtați toate materialele de ambalare.

- 1 × Mini cuptor
- 1 × Tava pentru firimituri
- 1 × Clește
- 1 × Tavă de copt
- 1 × Grătar
- 1 × Instrucțiuni scurte

● Descrierea pieselor

- 1 Cameră de gătit
- 2 Etaje pentru rafturi
- 3 Termostat
- 4 Indicator de temperatură (bec verde)
- 5 Temporizator
- 6 Indicator de funcționare (bec roșu)
- 7 Ușă
- 8 Mâner
- 9 Tavă pentru firimituri
- 10 Clește
- 11 Tavă de copt
- 12 Grătar
- 13 Cablu de alimentare cu ștecher

● Date tehnice

Tensiune nominală:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consum de putere:	800 W
Clasă de protecție:	I
Domeniu de temperatură:	100 până la 230 °C
Volumul camerei de gătit:	cca. 9 litri

Certificare:

HG09891:
HG09891-BS:

GS (TÜV Rheinland)
–



Indicații de siguranță

FAMILIARIZAȚI-VĂ CU TOATE INDICAȚIILE DE SIGURANȚĂ ȘI INSTRUȚIUNILE DE FOLOSIRE ÎNAINTE DE UTILIZAREA PRODUSULUI! DACĂ DAȚI PRODUSUL ALTEI PERSOANE, ATAȘAȚI TOATE DOCUMENTELE!

În cazul deteriorărilor datorate nerespectării acestor instrucțiuni de utilizare, pretenția de garanție dispăre! Nu se preia nicio responsabilitate pentru urmări! În cazul deteriorărilor materiale sau a lezării persoanelor datorate unei utilizări necorespunzătoare sau a nerespectării indicațiilor de siguranță, nu se preia nicio responsabilitate!

Copiii și persoanele cu dezabilități

⚠️ AVERTISMENT! PERICOL DE MOARTE ȘI ACCIDENTE PENTRU SUGARI ȘI COPII!

Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați cu materialul de ambalare.

Materialul de ambalare prezintă risc de sufocare.

Copiii subestimează adesea pericolele legate de acesta. Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor. Materialul de ambalare nu este o jucărie.

- Acest produs poate fi folosit de copiii începând cu 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă aceștia sunt supravegheați sau au fost instruiți în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
- Copiii nu au voie să se joace cu produsul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie făcută de copii, decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti la distanță de produs și de cablul de alimentare.
- Ușa sau suprafața exterioară se pot înfierbânta, dacă produsul funcționează.

Utilizarea conform destinației

⚠️ AVERTISMENT! O utilizare incorectă poate duce la răni. Folosiți produsul numai conform acestor instrucțiuni. Nu încercați să modificați în niciun fel produsul.

⚠️ PRECAUȚIE! SUPRAFAȚĂ FIERBINTE! Produsul se înfierbântă în timpul funcționării. Nu atingeți produsul în timpul sau imediat după utilizare.

Securitatea electrică

⚠️ PERICOL! Risc de electrocutare! Nu încercați niciodată să reparați singur produsul.

În cazul unei funcționări defectuoase, reparațiile pot fi efectuate numai de personal calificat.

⚠️ PERICOL! Risc de electrocutare! Nu scufundați niciodată produsul în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jetul de apă.

⚠️ PERICOL! Risc de electrocutare! Nu folosiți un produs deteriorat. Deconectați produsul de la alimentarea electrică și adresați-vă

comerciantului dacă produsul este deteriorat.

- Produsul nu trebuie folosit dacă a căzut, dacă prezintă deteriorări vizibile.
- Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea și curentul nominal de pe plăcuța de tip a produsului corespund cu detaliile date pentru alimentarea electrică.
- Verificați regulat ștecherul și cablul de alimentare cu privire la deteriorări. Dacă s-a deteriorat cablul de alimentare, el trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o altă persoană calificată asemănător, pentru a evita pericolele.
- Protejați cablul de alimentare de deteriorări. Nu-l lăsați să atârne peste margini ascuțite și nu-l striviți sau îndoiți. Țineți departe cablul de alimentare de suprafețele fierbinți și de flăcările deschise.

Folosirea

PERICOL! Risc de arsuri!

Produsul se înfierbântă în timpul funcționării.

Nu atingeți produsul în timpul sau imediat după utilizare.

- Nu așezați produsul pe suprafețe fierbinți (plică de gaz, plită electrică, cuptor, etc.). Utilizați produsul pe o suprafață plană, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
- Nu acoperiți produsul atât timp cât el este utilizat sau imediat după aceasta, atât timp cât el este cald.
- Nu este recomandată folosirea de prelungitoare. În cazul în care ar fi nevoie de un cablu prelungitor, acesta trebuie să fie prevăzut pentru un flux de curent de cel puțin 10 A.
- Așezați cablurile de alimentare și prelungitor în așa fel încât nimeni să nu se împiedice de ele și să nu poată fi deteriorate.
- Acest produs nu este destinat pentru operarea printr-un temporizator extern sau un sistem separat de acționare de la distanță.
- Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie și cleștele livrat când manevrați accesorii fierbinți.
- Nu folosiți niciodată produsul fără tava pentru firimituri introdusă. Aceasta evită o murdărire directă a camerei de

gătire și ușurează îngrijirea și întreținerea produsului.



PERICOL! Risc de

arsuri! Nu atingeți ușa de sticlă în timpul

funcționării, deoarece ea poate fi foarte fierbinte. Atingeți ușa de sticlă după funcționare numai după ce s-a răcit complet.

Curățarea și îngrijirea

⚠️ AVERTISMENT! Risc de

rănire! Decuplați produsul de la rețeaua electrică înainte de a-l curăța sau dacă nu mai este folosit.

- Nu deconectați ștecherul din priză ținându-l de cablul de alimentare.
- Protejați produsul, cablul de alimentare și ștecherul de praf, razele solare directe, picături și împrășcări cu apă.
- Protejați produsul de căldură. Nu poziționați produsul în apropierea flăcărilor deschise sau a surselor de căldură, cum ar fi cuptoare sau aparate de încălzire.
- Pentru curățarea sticlei ușii cuptorului nu folosiți produse de frecat ascuțite, deoarece acestea pot zgâria suprafața,

ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

- Nu folosiți niciodată curățător cu abur pentru curățare.

● Înainte de prima utilizare

- ☐ Îndepărtați materialul de ambalare. Verificați dacă toate piesele sunt complete.
- ☐ Așezați produsul pe o suprafață plană care lasă o distanță de minim 15 cm față de pereți, pentru ventilație și aerisire.
- ☐ Scoateți orice accesoriu din camera de gătit [1]. Îndepărtați murdăriile mari și resturile de ambalaj rămase. Ștergeți camera de gătit cu o cârpă curată și uscată.
- ☐ Închideți ușa [7].
- ☐ Introduceți ștecherul [13] într-o priză potrivită.
- ☐ Înainte de prima utilizare: Folosiți produsul fără niciun fel de conținut, pentru ca eventualele reziduuri de producție să se vaporizeze.
 - Fixați termostatul [3] pe 230 °C.
 - Fixați temporizatorul [5] pe 20 de minute. Indicatorul de funcționare [6] se aprinde. Eventualele reziduuri sunt vaporizate. În timpul funcționării pot apărea mirosuri. Acest lucru este normal și nepericulos.
 - Indicatorul de temperatură [4] se aprinde verde imediat ce este atinsă temperatura setată. Dacă temperatura scade din nou, indicatorul de temperatură se stinge.
 - După ce timpul setat a trecut: Lăsați produsul să se răcească 10 minute.
- ☐ Scoateți ștecherul [13] din priză.
- ☐ Curățați produsul și accesoriile sale (vezi „Curățarea și îngrijirea”).

● Folosirea

● Accesorii

Tava pentru firimituri

- ⚠️ ATENȚIE!** Tava pentru firimituri [9] protejează podeaua camerei de gătit [1] de murdăriile mari și ușurează curățarea. Folosiți produsul numai cu tava pentru firimituri introdusă.

⚠ ATENȚIE! Tava pentru firimituri [9] poate fi fierbinte după funcționare. Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a îndepărta tava pentru firimituri sau scoateți-o după ce s-a răcit.

⚠ ATENȚIE! Uleiul și resturile de pe tava pentru firimituri [9] se pot vărsa cu ușurință. Scoateți întotdeauna cu atenție tava pentru firimituri.

- Țineți tava pentru firimituri [9] de marginea extinsă a mânerului. Împingeți tava pentru firimituri spre înapoi pe podeaua produsului (sub elementele de încălzire de jos), până la capăt.

Tavă de copt

- Tava de copt [11] servește la gătirea alimentelor fără a folosi recipiente.
- Folosiți folie de aluminiu și hârtie de copt pentru ca alimentele să nu se ardă și curățarea să fie simplificată.

Grătarul

① INDICAȚIE: În cazul alimentelor deosebit de grase sau suculente care trebuie prăjite: Introduceți tava de copt [11] sub grătar [12] ca și cuvă de captare.

- Folosiți grătarul [12]:
 - Când vreți să prăjiți alimente mai mari.
 - Când gătiți alimentele într-un recipient separat.

Cleștele

Cleștele [10] folosește la manevrarea în siguranță a tăvii de copt [11] și a grătarului [12], când acestea sunt încă fierbinți (vezi fig. C).

1. Țineți cleștele [10] înclinat ușor în jos.
2. Agățați cleștele [10] în muchia tăvii de copt [11] sau a grătarului [12].

⚠ ATENȚIE! La grătar [12], cârligele mici ale cleștelui [10] trebuie să se prindă suplimentar de sus în grilaj.

3. Înclinați cu atenție cleștele [10] în direcție orizontală.
4. Verificați dacă cleștele [10] stă fix. Mișcați tava de copt [11] sau grătarul [12].

● Gătirea și prăjirea

(vezi fig. D)

① INDICAȚII:

- Închideți întotdeauna ușa [7] atunci când procesul de preîncălzire sau de gătire este în curs.
- Cât timp produsul este pornit, indicatorul de funcționare [6] este aprins.
- Preîncălziți întotdeauna produsul la temperatura dorită timp de cca. 10 minute înainte de utilizare.
- Indicatorul de temperatură [4] (lumină verde) se aprinde și se stinge adesea în timpul procesului de preîncălzire, deoarece camera de gătire [1] nu a atins încă temperatura setată în timpul procesului de preîncălzire.
- După încheierea procesului de preîncălzire, indicatorul de temperatură [4] se aprinde imediat ce se atinge temperatura setată. Dacă temperatura scade din nou, indicatorul de temperatură se stinge.
- Puteți modifica ulterior oricând durata de gătire reglată, prin rotirea temporizatorului [5].
- Când gătiți feluri de mâncare mari, utilizați întotdeauna etajul inferior pentru raft [2]. Dacă partea de sus a alimentelor este prea aproape de elementul de încălzire superior, utilizați o temperatură de gătit mai mică, astfel încât partea de sus a alimentelor să nu se ardă.

1. Introduceți ștecherul [13] într-o priză potrivită, cu tensiunea corectă a rețelei.
2. Rotiți termostatul [3] pe temperatura de gătire dorită.
3. Reglați temporizatorul [5] pe durata de gătire dorită (max. 60 minute). Temporizatorul se poate roti în ambele direcții, pornind de la poziția **OFF** (OPRIT).

Direcție	Durată de gătire
În sens orar	Durată de gătire limitată (până la 60 de minute) Produsul se oprește automat după trecerea timpului reglat.

Direcție	Durată de gătire
Direcția în sens antiorar, poziția ON (PORNIT)	Durată de gătire nelimitată Produsul nu se oprește automat.

- După ce temporizatorul [5] a fost reglat, produsul pornește automat.
- Așezați alimentele pe tava de copt [11] sau pe grătar [12] imediat ce procesul de preîncălzire este finalizat.
- Împingeți tava de copt [11] sau grătarul [12] în etajul pentru rafturi [2] preferat.

● Oprire

- i INDICAȚIE:** Semnalul pentru temporizatorul [5] expirat nu sună când temporizatorul [5] este rotit direct la un timp de 5 minute sau mai mic. Rotiți temporizatorul [5] mai întâi la peste 5 minute și apoi înapoi la timpul dorit pentru a vă asigura că sunetul funcționează.
- Rotiți temporizatorul [5] pe poziția **OFF** (OPRIT).
 - Când produsul este oprit:
 - Se aude un semnal.
 - Se stinge indicatorul de funcționare [6].

● Rețete

- i INDICAȚIE:** Cantitatea ingredientelor servește doar ca referință. Ele pot fi adaptate conform dorințelor personale.

● Burger de vită prăjit

 50 min

 x 4

Ingrediente

- 500 g Carne de vită tocată (conținut de grăsime între 10 și 20 %)
- 1 lingurițe Sare
- 1 lingurițe Piper măcinat

Prepararea

- Condimentați carnea de vită tocată cu sare și piper.
- Luati 125 g de carne de vită tocată și faceți din ea chiftele cu un diametru de 75 mm și o înălțime de 35 mm. Pot fi pregătite 4 chiftele în total.
- Preîncălziți produsul la 230 °C timp de 10 minute.
- Puneți chiftelele de burger de vită pe grătar [12]. Lăsați o distanță de 15 mm între chiftele.
- Împingeți grătarul [12] în etajul inferior pentru rafturi al camerei de gătire [1]. Coaceți timp de 30 minute.

● Aripă de pui prăjită cu piper negru

 110-130 min

 x 2

Ingrediente

- 8 Aripă de pui cu articulația mediană
- 1 lingurițe Piper negru
- 1 lingurițe Praf de chimion
- 1 lingurițe Sare
- 1 linguri Ulei de măsline

Prepararea

- Marinați aripile de pui cu toate ingredientele într-un vas. Acoperiți vasul și lăsați-l cel puțin 1 oră în frigider.
- Acoperiți tava de copt [11] cu folie de aluminiu. Împingeți tava de copt în etajul pentru rafturi de jos al camerei de gătire [1].
- Preîncălziți produsul 10 minute la 180 °C.
- Puneți aripile de pui pe grătar [12]. Împingeți grătarul în etajul pentru rafturi de jos al camerei de gătire [1]. Coaceți timp de 20 minute.
- Scoateți grătarul [12]. Întoarceți aripile de pui pe cealaltă parte. Coaceți încă 15-25 minute, până când totul este gătit.

● Creveți prăjiți cu unt și usturoi

 30–45 min

 × 2

Ingrediente

- 300 g Creveți mari (cca. 6 bucăți, proaspeți sau congelați, creveți cruzi cu cochilia întreagă)
- 5 linguri Unt (topit)
- ½ cățel de Usturoi (curățat și tăiat mărunt)
- ¼ legătură Pătrunjel proaspăt (tăiat mărunt)
- de
- 1 pic de Piper negru (opțional)
- 1 pic de Sare (opțional)
- ½ Lămâie (opțional)

Prepararea

1. Împingeți grătarul  în etajul inferior pentru rafturi al camerei de gătire .
 2. Preîncălziți produsul 10 minute la 180 °C.
 3. Turnați untul topit într-o formă (potrivii cantitatea de unt la mărimea formei și a creveților). Adăugați creveții, pătrunjelul proaspăt și usturoiul.
 4. Puneți forma pe grătar  în camera de gătire .
 5. Coaceți 20 de minute (în funcție de mărimea creveților), până când torul este gătit.
- ☐ **Opțional:** Înainte de servire, condimentați cu sare, piper negru și zeamă de lămâie.

● Cartofi cu rozmarin

 60–75 min

 × 2

Ingrediente

- 300 g Cartofi mici (spălați și tăiați în două sau în patru)
- 2 linguri Ulei de măsline
- ½ legătură Rozmarin (tăiat mărunt)
- de
- ¾ linguriță Sare
- ¾ linguriță Piper negru

Prepararea

1. Preîncălziți produsul 10 minute la 200 °C.
2. Puneți cartofii, uleiul de măsline, rozmarinul, sarea și piperul negru într-un castron de mărime medie. Amestecați bine, pentru a unge cartofii cu toate celelalte ingrediente.
3. Acoperiți tava de copt  cu folie de aluminiu.
4. Așezați cartofii pe tava de copt .
5. Împingeți tava de copt în etajul pentru rafturi de jos al camerei de gătire .
6. Coaceți cartofii 45–60 de minute (în funcție de mărimea cartofilor) și întoarceți-i din când în când până când sunt crocanți și au o culoare maro-aurie.

● Prăjirea de pizza congelată

 30–35 min

 × 1–2

Ingrediente

- 1 Pizza congelată (max. 20 cm diametru)

Prepararea

1. Împingeți grătarul  în etajul superior pentru rafturi al camerei de gătire .
2. Preîncălziți produsul 10 minute. Respectați indicațiile de temperatură de pe ambalajul de pizza congelată.
3. Puneți pizza congelată fără ambalaj pe grătar  în camera de gătire .
4. Coaceți cca. 20 minute. Respectați indicațiile de temperatură de pe ambalajul de pizza congelată.

● Curățarea și îngrijirea

 **PERICOL! Risc de electrocutare!** Înainte de curățare: Decuplați întotdeauna produsul de la alimentarea cu tensiune.

 **PERICOL! Risc de arsuri!** Nu curățați produsul imediat după funcționare. Lăsați produsul mai întâi să se răcească.

 **AVERTISMENT!** Nu scufundați niciodată părțile electrice ale produsului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jetul de apă.

INDICAȚIE: Curățați produsul imediat după ce acesta s-a răcit. Dacă resturile alimentare sau uscat, acestea nu sunt simplu de îndepărtat.

Camera de gătire și carcasa

- Nu folosiți spray de curățare și alte mijloace de curățare ascuțite, deoarece acestea pot provoca pete, dungi și alte opacizări ale suprafețelor.
- Nu folosiți substanțe de frecare.
- Îndepărtați accesoriile din camera de gătire **1**.
- Ștergeți următoarele piese cu o cârpă umedă:
 - Carcasa,
 - Ușa **7** (pe ambele părți) și
 - Geamul de observație (pe ambele părți)
- La curățarea camerei de gătire **1**, puneți pe cârpă un detergent delicat. Ștergeți apoi cu o cârpă umedă, pentru a îndepărta resturile de detergent.

Accesorii

- Curățați accesoriile într-o chiuvetă.
- Accesoriile foarte murdare: Înainte de curățare, lăsați accesoriile să se moaie într-o baie de apă cu detergent delicat. Ștergeți accesoriile cu o cârpă și clătiți-le cu apă curată.

ATENȚIE! Accesoriile nu sunt potrivite pentru curățare în mașina de spălat vase.

Depozitarea

- Păstrați produsul într-un loc uscat și nu la îndemâna copiilor.

Înlăturare

Ambalajul este produs din material ecologic care poate fi eliminat la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație: 1-7: plastice/20-22: hârtie și carton/80-98: substanțe de conexiune.

Produsul:



Points de collecte sur www.quairedemendesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Produsul, și materialele de ambalare sunt reciclabile și fac obiectul responsabilității extinse a producătorului.

Eliminați-le separat, urmând informațiile ilustrate (informații de sortare), pentru o mai bună tratare a deșeurilor.

Logo Triman este valabil doar pentru Franța.



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoii menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predați-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrația competentă.

● Garanție

Produsul a fost produs cu atenție conform unor standarde stricte de calitate și verificat înainte de livrare. În cazul defectelor de material sau de fabricație la nivelul acestui produs aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția noastră stabilită mai jos.

Garanția pentru acest produs este de 3 ani de la data achiziției. Perioada garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța de achiziție originală într-un loc sigur, deoarece este nevoie de acest document ca dovadă a achiziției.

Orice daune sau defecte deja prezente în momentul achiziției trebuie raportate imediat după despachetarea produsului.

În cazul în care produsul prezintă un defect de material sau de fabricație în termen de 3 ani de la data achiziției, îl vom repara sau înlocui gratuit, la alegerea noastră. Perioada de garanție nu se prelungește prin acordarea unei cereri de garanție. Acest lucru e valabil și pentru piesele înlocuite și reparate.

Dreptul de garanție se stinge dacă produsul este deteriorat sau este utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de fabricație. Această garanție nu acoperă piesele produsului care sunt supuse uzurii normale și, prin urmare, sunt considerate piese de uzură (de ex. baterii, acumulatori, furtunuri, cartușe de cerneală) și nici nu acoperă deteriorarea pieselor fragile, cum ar fi întrerupătoarele sau piesele din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 411258_2207) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

● Service



Service România

Tel.: 0800890239

E-Mail: owim@lidl.ro



Използвани предупредителни указания и символи	Страница 165
Увод	Страница 166
Употреба по предназначение	Страница 166
Обем на доставката	Страница 166
Описание на частите	Страница 166
Технически данни	Страница 166
Указания за безопасност	Страница 166
Преди първата употреба	Страница 170
Работа	Страница 170
Принадлежности.	Страница 170
Готвене и печене.	Страница 171
Изключване	Страница 172
Рецепти	Страница 172
Печени телешки бургери	Страница 172
Печени пилешки крилца с черен пипер	Страница 172
Печени скариди с масло и чесън	Страница 173
Картофи с розмарин	Страница 173
Печене на дълбокозамразена пица	Страница 173
Почистване и грижи	Страница 174
Съхранение	Страница 174
Изхвърляне	Страница 174
Гаранция	Страница 175
Процедиране в случай на reclamaция	Страница 177
Сервиз	Страница 177

Използвани предупредителни указания и символи

В ръководството за експлоатация, краткото ръководство и върху опаковката са използвани следните предупредителни указания:

	ОПАСНОСТ! Този символ със сигналната дума „Опасност“ указва заплахата с висока степен на риск, която, ако не бъде избегната, води до тежко нараняване или смърт.	 Променлив ток/напрежение
		Hz Херц (мрежова честота)
		W Ват
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Този символ със сигналната дума „Предупреждение“ указва заплахата със средна степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до тежко нараняване или смърт.	 Този продукт е с клас на защита I и трябва да бъде заземен.
		 Използвайте продукта само в сухи закрити помещения.
	ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Този символ със сигналната дума „Предпазливост“ указва заплахата с ниска степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.	 Опасност – риск от токов удар!
		 Предупреждение – повърхността може да стане гореща по време на употребата!
	ВНИМАНИЕ! Този символ със сигналната дума „Внимание“ указва опасност от възможни материални щети.	 Безвреден за хранителни продукти. Този продукт не оказва отрицателно въздействие върху вкуса или аромата.
	УКАЗАНИЕ: Този символ със сигналната дума „Указание“ предлага допълнителна полезна информация.	 ОПАСНОСТ! Риск от изгаряне! Не докосвайте стъклената врата по време на експлоатацията, тъй като тя може да стане много гореща. Докосвайте стъклената врата след експлоатацията едва тогава, когато тя е напълно изстинала.
 	Указания за безопасност Инструкции за работа	CE Знакът CE потвърждава съответствието с отнасящите се до продукта директиви на ЕС.

МИНИ ФУРНА С ГРИЛ

● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов МИНИ ФУРНА С ГРИЛ, наричан по-долу само „продукт“.

С това Вие избрахте висококачествен продукт. Ръководството за експлоатация е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасност, експлоатация и изхвърляне. Преди експлоатацията на продукта се запознайте с продукта и с всички указания за експлоатация и безопасност. За целта прочетете внимателно следните инструкции относно експлоатацията и указанията за безопасност.

Използвайте продукта само според описанието и за посочените области на приложение. Съхранявайте това ръководство на сигурно място. Непременно предавайте всички документи при предаване на продукта на трети лица.

● Употреба по предназначение

Този продукт е предназначен за изпичане на грил и печене на хранителни продукти. Не го използвайте за никакви други цели.

Продуктът е предвиден за употреба само в частни домакинства и не е подходящ за професионални или медицински цели.

Производителят не поема отговорност за щети поради неправилна употреба.

● Обем на доставката

След разопаковането на продукта се уверете, че доставката е пълна и всички части са в изрядно състояние. Преди употребата отстранете всички опаковъчни материали.

- 1× Мини фурна с грил
- 1× Тава за трохи
- 1× Щипка
- 1× Тава за печене
- 1× Решетка за печене
- 1× Кратко ръководство

● Описание на частите

- 1 Отделение за готвене
- 2 Нива за вкарване
- 3 Термостат
- 4 Температурна индикация (зелена лампа)
- 5 Таймер
- 6 Работна индикация (червена лампа)
- 7 Врата
- 8 Дръжка
- 9 Тава за трохи
- 10 Щипка
- 11 Тава за печене
- 12 Решетка за печене
- 13 Свързващ проводник с мрежов щепсел

● Технически данни

Номинално напрежение:	220–240 V~, 50–60 Hz
Консумирана енергия:	800 W
Клас на защита:	I
Температурен диапазон:	100 до 230 °C
Обем на отделението за готвене:	ок. 9 литра

Сертифициране:

HG09891:	GS (TÜV Rheinland)
HG09891-BS:	-



Указания за безопасност

ПРЕДИ ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА СЕ ЗАПОЗНАЙТЕ С ВСИЧКИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА! АКО ПРЕДАВАТЕ ТОЗИ ПРОДУКТ НА ДРУГИ ЛИЦА, ПРЕДАВАЙТЕ СЪЩО И ВСИЧКИ ДОКУМЕНТИ!

В случай на щети поради неспазване на настоящото ръководство за експлоатация губите Вашето право на гаранционни претенции! За косвени щети не се поема отговорност! В случай на материални щети или телесни наранявания поради неправилна употреба или неспазване на указанията за безопасност не се поема отговорност!

Деца и лица с ограничени способности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА И ОПАСНОСТ ОТ ЗЛОПОЛУКИ ЗА БЕБЕТА И ДЕЦА!

Никога не оставяйте деца с опаковъчните материали без надзор. Опаковъчните материали представляват риск от задушаване. Децата често подценяват свързаните с това опасности. Винаги дръжте децата далеч от опаковъчните материали. Опаковъчният материал не е играчка.

- Този продукт може да бъде използван от деца на 8 или повече години, както и от лица с намалени физически, сензорни или интелектуални способности или липса на опит и познания, ако те се наблюдават или са били инструктирани относно безопасната употреба на продукта и разбират възникващите от това опасности.
- Деца не бива да играят с продукта.
- Почистването и поддръжката от потребителя не бива да се извършват от деца, освен ако те не са на повече от 8 години и са под наблюдение.
- Деца на по-малко от 8 години трябва да се държат далеч от продукта и свързващия проводник.
- Вратата или външната повърхност могат да станат горещи, когато продуктът работи.

Употреба по предназначение

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Неправилната употреба може да доведе до наранявания. Използвайте продукта единствено съгласно това ръководство. Не се опитвайте да промените по какъвто и да е начин продукта.

ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!

Продуктът се нагорещява по време на употребата. Не докосвайте продукта по време на или непосредствено след употребата.

Безопасност при работа с електрически ток

ОПАСНОСТ! Риск от токов удар!

Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта. В случай на неправилно функциониране ремонти могат да бъдат извършвани само от квалифициран персонал.

ОПАСНОСТ! Риск от токов удар!

Не потапяйте продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.

 **ОПАСНОСТ! Риск от токов удар!** Не използвайте повреден продукт. Отделете продукта от електрическата мрежа и се обърнете към Вашия продавач, ако той е повреден.

- Продуктът не бива да се използва, ако е паднал или има видими щети.
- Преди да свържете продукта към електрическата мрежа, проверете дали напрежението и мрежовата честота съответстват на посочените върху табелата за тип на продукта данни за електрозахранване.
- Проверявайте редовно мрежовия щепсел и свързващия проводник за повреди. Ако свързващият проводник е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, от неговата сервисна служба или от подобно квалифицирано лице, за да се избегнат опасности.
- Пазете свързващия проводник от повреди. Не го оставяйте да виси над остри ръбове и не го притискайте или прегъвайте.

Дръжте свързващия проводник далеч от горещи повърхности и открит пламък.

Работа

ОПАСНОСТ! Риск от изгаряне!

По време на употреба продуктът се нагорещява.

Не докосвайте продукта по време на или непосредствено след употребата.

- Не поставяйте продукта върху горещи повърхности (газова печка, електрическа печка, фурна и т.н.). Винаги използвайте продукта върху равна, стабилен, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Не покривайте продукта, докато той е в употреба или скоро след употребата, ако е още топъл.
- Използването на удължаващи проводници не се препоръчва. Ако се налага използване на удължаващ проводник, той трябва да е проектиран за протичането на най-малко 10 А ток.
- Прокарайте свързващия и удължаващите проводници по такъв начин, че никой да не може да се спъне в тях

и нищо да не може да бъде повредено.

- Този продукт не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно задействане.
- Винаги използвайте ръкавица за фурна и доставената щипка, когато боравите с горещи принадлежности.
- Никога не експлоатирайте продукта без поставена тава за трохи. Това предотвратява директно замърсяване на отделението за готвене и улеснява грижите и поддръжката на продукта.

ОПАСНОСТ! Риск от изгаряне!

Не докосвайте стъклената врата по време на експлоатацията, тъй като тя може да стане много гореща. Докосвайте стъклената врата след експлоатацията едва тогава, когато тя е напълно изстинала.

Почистване и грижи

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от нараняване!

Отделете продукта от електрическата мрежа преди почистване или когато той не се използва.

- Не дърпайте свързващия проводник за изваждане на мрежовия щепсел от контакта.
- Пазете продукта, свързващия проводник и мрежовия щепсел от прах, пряка слънчева светлина, капеща и пръскаща вода.
- Пазете продукта от горещина. Не поставяйте продукта в близост до открит пламък или източници на топлина като печки или отоплителни уреди.
- Не използвайте абразивни препарати за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до счупване на стъклото.
- Никога не използвайте парочистачка за почистване.

● **Преди първата употреба**

- Отстранете опаковъчните материали. Проверете дали всички части са налични.
- Поставете продукта върху равна повърхност, която осигурява най-малко 15 cm разстояние от стените за вентилация.
- Извадете всякакви принадлежности от отделениято за готвене [1]. Отстранете по-грубите замърсявания и останалите остатъци от опаковката. Избършете отделениято за готвене с чиста и суха кърпа.

- Затворете вратата [7].
- Свържете мрежовия щепсел [13] към подходящ контакт.
- Преди първата употреба: Включете продукта без никакво съдържание, за да се изпарят евентуални производствени остатъци.
 - Поставете термостата [3] на 230 °C.
 - Поставете таймера [5] на 20 минути. Работната индикация [6] се включва. Евентуални остатъци се изпаряват. По време на работата могат да се появят миризми. Това е нормално и не бива да Ви притеснява.
 - Температурната индикация [4] светва в зелено, щом настроената температура е достигната. Когато температурата падне отново, температурната индикация изгасва.
 - След като настроеното време изтече: Оставете продукта да изстива в продължение на 10 минути.
- Извадете мрежовия щепсел [13] от контакта.
- Почистете продукта и принадлежностите (вижте „Почистване и грижи“).

● **Работа**

● **Принадлежности**

Тава за трохи

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Тавата за трохи [9] предпазва дъното на отделениято за готвене [1] от груби замърсявания и улеснява почистването. Използвайте продукта само с поставена тава за трохи.

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Тавата за трохи [9] може да е гореща след работата. Винаги използвайте ръкавици за фурна, за да отстраните тавата за трохи, или я отстранявайте, след като тя е изстинала.

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Мазнина и остатъци върху тавата за трохи [9] могат лесно да се разлеят. Винаги изваждайте предпазливо тавата за трохи.

- Хванете тавата за трохи [9] за удължения ръб за хващане. Вкарайте докрай навътре тавата за трохи на дъното на продукта (под долните нагревателни елементи).

Тава за печене

- Тавата за печене [11] служи за готвене на ястия без използване на съдове.
- Използвайте алуминиево фолио и хартия за печене, с което ястията не загарят и почистването се улеснява.

Решетка за печене

- ① **УКАЗАНИЕ:** При особено мазни или сочни продукти за печене: Поставете тавата за печене [11] под решетката за печене [12] като събирателна тава.
- Използвайте решетката за печене [12]:
 - Когато желаете да изпечете на грил по-големи ястия.
 - Когато печете ястия в отделен съд.

Щипка

Щипката [10] служи за сигурно боравене с тавата за печене [11] и с решетката за печене [12], когато те все още са горещи (вижте фиг. С).

1. Хванете щипката [10] с лек наклон надолу.
2. Закачете щипката [10] на ръба на тавата за печене [11] или на решетката за печене [12].

⚠ **ВНИМАНИЕ!** При решетката за печене [12] малките куки на щипката [10] трябва допълнително да влязат отгоре в решетката.

3. Наклонете щипката [10] внимателно в хоризонтална посока.
4. Проверете дали щипката [10] е закрепена здраво. Преместете тавата за печене [11] или решетката за печене [12].

● Готвене и печене

(вижте фиг. D)

① УКАЗАНИЯ:

- Винаги затваряйте вратата [7], когато тече процес на предварително загряване или готвене.
 - Докато продуктът е включен, работната индикация [6] свети.
 - Преди използването винаги загрявайте предварително продукта за ок. 10 минути до желаната температура.
 - Температурната индикация [4] (зелена лампа) се включва и изключва често по време на предварителното загряване, тъй като по време на процеса на предварително загряване отделението за готвене [1] все още не е достигнало настроената температура.
 - След завършване на процеса на предварително загряване температурната индикация [4] светва, щом настроената температура е достигната. Когато температурата падне отново, температурната индикация изгасва.
 - Можете допълнително да променят настроеното време за готвене по всяко време чрез завъртане на таймера [5].
 - При готвене на по-големи ястия винаги използвайте долното ниво за вкарване [2]. Ако горната страна на приготвяния продукт се намира твърде близо до горния нагревателен елемент, използвайте по-ниска температура на печене, за да не изгори горната страна на приготвяния продукт.
1. Свържете мрежовия щепсел [13] към подходящ контакт с правилното мрежово напрежение.
 2. Завъртете термостата [3] до желаната температура на готвене.
 3. Настройте таймера [5] на желаното време за готвене (макс. 60 минути). От положение **OFF** (ИЗКЛ) таймерът може да се върти и в двете посоки.

Посока	Време за готвене
По часовниковата стрелка	Ограничено време за готвене (до 60 минути) Продуктът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.
Обратно на часовниковата стрелка в посока към положение ON (ВКЛ)	Неограничено време за готвене Продуктът не се изключва автоматично.

- Щом таймерът [5] бъде настроен, продуктът се включва автоматично.
- Поставете хранителните продукти върху тавата за печене [11] или решетката за печене [12], щом процесът на предварително загряване завърши.
- Вкарайте тавата за печене [11] или решетката за печене [12] в предпочитаното ниво за вкарване [2].

● Изключване

- ① УКАЗАНИЕ:** Сигналът за изтеклия таймер [5] не прозвучава, когато таймерът [5] се завърти директно на време от 5 минути или по-малко. Завъртете таймера [5] първо над 5 минути, а след това обратно до желаното време, за да активирате функцията на сигналния тон.
- Завъртете таймера [5] в положението **OFF** (ИЗКЛ).
 - Когато продуктът се изключи:
 - Прозвучава звуков сигнал.
 - Работната индикация [6] изгасва.

● Рецепти

- ① УКАЗАНИЕ:** Количеството на съставките е само ориентировъчно. То може да бъде коригирано според личните предпочитания.

● Печени телешки бургери

 50 мин

 × 4

Съставки

- | | |
|--------|--|
| 500 g | Телешка кайма (съдържание на мазнини 10 до 20 %) |
| 1 ч.л. | Сол |
| 1 ч.л. | Млян черен пипер |

Приготвяне

- Подправете телешката кайма със сол и пипер.
- Вземете 125 g телешка кайма и я оформете на бургери с диаметър от 75 mm и височина от 35 mm. Могат да бъдат приготвени общо 4 бургера.
- Загрейте предварително продукта в продължение на 10 минути на 230 °C.
- Поставете телешките бургери върху решетката за печене [12]. При това оставете 15 mm разстояние между бургерите.
- Вкарайте решетката за печене [12] в долното ниво за вкарване на отделението за готвене [1]. Печете в продължение на 30 минути.

● Печени пилешки крилца с черен пипер

 110–130 мин

 × 2

Съставки

- | | |
|--------|---------------------------------|
| 8 | Пилешки крилца със средна става |
| 1 ч.л. | Черен пипер |
| 1 ч.л. | Кимион на прах |
| 1 ч.л. | Сол |
| 1 с.л. | Зехтин |

Приготвяне

- Мариновайте пилешките крилца в съд с всички съставки. Покрийте съда и го оставете в продължение на най-малко 1 час в хладилника.
- Покрийте тавата за печене [11] с алуминиево фолио. Вкарайте тавата за печене в долното ниво за вкарване на отделението за готвене [1].

- Загрейте предварително продукта в продължение на 10 минути на 180 °C.
- Поставете пилешките крилца върху решетката за печене **[12]**. Вкарайте решетката за печене в долното ниво за вкарване на отделението за готвене **[1]**. Печете в продължение на 20 минути.
- Извадете решетката за печене **[12]**. Обърнете пилешките крилца от другата страна. Печете още 15–25 минути, докато всичко е сготвено.

● Печени скариди с масло и чесън

 30–45 мин

 × 2

Съставки

- | | |
|----------|---|
| 300 g | Големи скариди (ок. 6 броя, пресни или размразени, сурови скариди с цяла черупка) |
| 5 с.л. | Масло (разтопено) |
| ½ глава | Чесън (обелен и нарязан на ситно) |
| ¼ връзка | Пресен магданоз (нарязан на ситно) |
| 1 щипка | Черен пипер (по желание) |
| 1 щипка | Сол (по желание) |
| ½ | Лимон (по желание) |

Приготвяне

- Вкарайте решетката за печене **[12]** в долното ниво за вкарване на отделението за готвене **[1]**.
- Загрейте предварително продукта в продължение на 10 минути на 180 °C.
- Изсипете разтопеното масло в алуминиева форма (съобразете количеството масло с размера на алуминиевата форма и на скаридите). Добавете скаридите, пресния магданоз и чесъна.
- Поставете алуминиевата форма върху решетката за печене **[12]** в отделението за готвене **[1]**.
- Печете в продължение на 20 минути (в зависимост от размера на скаридите), докато всичко се сготви добре.

- **По желание:** Преди сервиране подправете със сол, черен пипер и лимонов сок.

● Картофи с розмарин

 60–75 мин

 × 2

Съставки

- | | |
|----------|---|
| 300 g | Мини картофи (измити и нарязани на половини или четвъртини) |
| 2 с.л. | Зехтин |
| ½ връзка | Розмарин (нарязан на ситно) |
| ¾ ч.л. | Сол |
| ¾ ч.л. | Черен пипер |

Приготвяне

- Загрейте предварително продукта в продължение на 10 минути на 200 °C.
- Поставете мини картофите, зехтина, розмарина, солта и черния пипер в средно голяма купа. Разбъркайте добре, за да се подправят картофите с всички други съставки.
- Покрийте тавата за печене **[11]** с алуминиево фолио.
- Поставете картофите върху тавата за печене **[11]**.
- Вкарайте тавата за печене в долното ниво за вкарване на отделението за готвене **[1]**.
- Печете картофите в продължение на 45–60 минути (в зависимост от големината на картофите) и от време на време ги обръщайте, докато станат хрупкави и златисто-кафяви.

● Печене на дълбокозамразена пица

 30–35 мин

 × 1–2

Съставки

- Дълбокозамразена пица (макс. 20 cm диаметър)

Приготвяне

- Вкарайте решетката за печене **[12]** в горното ниво за вкарване на отделението за готвене **[1]**.

2. Загрейте предварително продукта в продължение на 10 минути. Съблюдавайте указанията за температура върху опаковката на дълбокозамразената пица.
3. Поставете дълбокозамразената пица без опаковка върху решетката за печене **12** в отделението за готвене **1**.
4. Печете около 20 минути. Съблюдавайте указанията за температура върху опаковката на дълбокозамразената пица.

● Почистване и грижи

⚠ ОПАСНОСТ! Риск от токов удар!

Преди почистването: Винаги изключвайте продукта от електрозахранването.

⚠ ОПАСНОСТ! Риск от изгаряне! Не почиствайте продукта непосредствено след работата му. Първо оставете продукта да изстине.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не потапяйте електрическите части на продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.

ⓘ УКАЗАНИЕ: Почиствайте продукта незабавно, след като той е изстинал. Щом остатъците от хранителни продукти изсъхнат, те не се отстраняват лесно.

Отделение за готвене и корпус

- Не използвайте спрей за почистване и други остри средства за почистване, тъй като те могат да причинят петна, ивици или помътняване на повърхностите.
- Не използвайте абразивни средства.
- Отстранете принадлежностите от отделението за готвене **1**.
- Избърсвайте редовно следните части с влажна кърпа:
 - Корпуса,
 - Вратата **7** (от двете страни) и
 - Прозорчето (от двете страни)

- При почистването на отделението за готвене **1** добавете мек почистващ препарат върху кърпата. След това избършете с навлажнена кърпа, за да отстраните остатъците от почистващия препарат.

Принадлежности

- Почиствайте принадлежностите в мивка.
- Силно замърсени принадлежности: Преди почистването накснете принадлежностите във водна баня с мек почистващ препарат. Избършете принадлежностите с кърпа и ги изплакнете с чиста вода.

⚠ ВНИМАНИЕ! Принадлежностите не са подходящи за почистване в миялна машина.

● Съхранение

- Съхранявайте продукта на сухо място извън обсега на деца.

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.



За разделното събиране на отпадъците съблюдавайте маркировката на опаковъчните материали, те са маркирани със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1-7: пластмаси/20-22: хартия и картон/80-98: композитни материали.

Продукт:



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Продуктът и опаковката могат да се рециклират и са предмет на разширената отговорност на производителя. Изхвърляйте ги отделно като следвате илюстрираната информация (за сортиране) за по-добро третиране на отпадъците.

Triman-логото важи само за Франция.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



В интерес на опазването на околната среда не изхвърляйте излезлия от употреба продукт заедно с битовите отпадъци, а го предайте за правилно рециклиране. За събирателните пунктове и тяхното работно време можете да се информирате от местната управа.

● **Гаранция**

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 411258_2207) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз/извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване България

Тел.: 008001184975

Е-мейл: owim@lidl.bg

IAN 411258_2207

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ОВИМ ГмБХ & Ко.КГ

Щифтсбергштрассе 1

74167 Некарсулм

Германия

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на

пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условието и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

● Процедиране в случай на рекламация

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 411258_2207) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

● Сервиз



Сервиз България

Телефон: 008001184975

Е-мейл: owim@lidl.bg



Χρησιμοποιούμενες προειδοποιητικές υποδείξεις και σύμβολα	Σελίδα 179
Εισαγωγή	Σελίδα 180
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα 180
Περιεχόμενο συσκευασίας	Σελίδα 180
Περιγραφή μερών	Σελίδα 180
Τεχνικά δεδομένα	Σελίδα 180
Υποδείξεις ασφαλείας	Σελίδα 180
Πριν την πρώτη χρήση	Σελίδα 184
Χειρισμός	Σελίδα 184
Εξαρτήματα	Σελίδα 184
Μαγείρεμα και ψήσιμο	Σελίδα 185
Απενεργοποίηση	Σελίδα 185
Συνταγές	Σελίδα 186
Μοσχαρίσιο μπέργκερ	Σελίδα 186
Ψητές φτερούγες κοτόπουλου με μαύρο πιπέρι	Σελίδα 186
Ψητές γαρίδες με σκόρδο και βούτυρο	Σελίδα 186
Πατάτες με δενδρολίβανο	Σελίδα 187
Ψήσιμο κατεψυγμένης πίτσας	Σελίδα 187
Καθαρισμός και φροντίδα	Σελίδα 187
Αποθήκευση	Σελίδα 188
Απόσυρση	Σελίδα 188
Εγγύηση	Σελίδα 188
Διεκπεραίωση της εγγύησης	Σελίδα 189
Σέρβις	Σελίδα 189

Χρησιμοποιούμενες προειδοποιητικές υποδείξεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, τις σύντομες οδηγίες και τη συσκευασία χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιητικές υποδείξεις:

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Κίνδυνος» υποδεικνύει έναν υψηλό βαθμό κινδύνου ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, θα έχει ως αποτέλεσμα σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.	 Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση
		Hz Hertz (συχνότητα δικτύου)
		W Watt
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Προειδοποίηση» υποδεικνύει έναν μέτριο βαθμό κινδύνου ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.	 Αυτό το προϊόν κατατάσσεται στην κατηγορία προστασίας Ι και πρέπει να γειώνεται.
		 Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Προσοχή» υποδεικνύει έναν χαμηλό βαθμό κινδύνου ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό.	 Κίνδυνος – κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
		 Προειδοποίηση – η επιφάνεια μπορεί να θερμανθεί πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης!
	ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Επιφυλακή» υποδεικνύει τον κίνδυνο πιθανής υλικής ζημιάς.	 Κατάλληλο για τρόφιμα. Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει τη γεύση ή την οσμή.
	ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Υπόδειξη» παρέχει περισσότερες χρήσιμες πληροφορίες.	 ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαύματος! Μην αγγίζετε τη γυάλινη πόρτα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, επειδή μπορεί να θερμανθεί υπερβολικά. Αγγίξτε τη γυάλινη πόρτα μετά τη λειτουργία μόνο εφόσον έχει κρυώσει καλά.
	Υποδείξεις ασφαλείας Οδηγίες χειρισμού	CE Το σύμβολο CE επιβεβαιώνει τη συμβατότητα με τις οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για το προϊόν.

ΦΟΥΡΝΑΚΙ

● Εισαγωγή

Σας συγχαιρούμε για την αγορά του νέου σας ΦΟΥΡΝΑΚΙΟΥ, εφεξής το «προϊόν».

Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις σχετικά με την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χρήσης και ασφαλείας. Για τον συγκεκριμένο σκοπό διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες αναφορικά με τη χρήση και τις υποδείξεις ασφαλείας.

Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε ασφαλές μέρος. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

● Προβλεπόμενη χρήση

Αυτό το προϊόν προορίζεται για το ψήσιμο και το μαγείρεμα τροφίμων. Μην το χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς.

Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και όχι για επαγγελματικούς ή ιατρικούς σκοπούς.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες λόγω ακατάλληλης χρήσης.

● Περιεχόμενο συσκευασίας

Μετά την αφαίρεση του προϊόντος από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι δεν λείπει κανένα εξάρτημα και ότι όλα τα εξαρτήματα βρίσκονται σε άριστη κατάσταση. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν τη χρήση.

- 1× Φουρνάκι
- 1× Δίσκος για ψίχουλα
- 1× Λαβίδα
- 1× Ταψί
- 1× Σχάρα ψησίματος
- 1× Σύντομες οδηγίες

● Περιγραφή μερών

- 1 Θάλαμος μαγειρέματος
- 2 Οδηγοί σχάρας
- 3 Θερμοστάτης
- 4 Ένδειξη θερμοκρασίας (πράσινη λυχνία)
- 5 Χρονοδιακόπτης
- 6 Ένδειξη λειτουργίας (κόκκινη λυχνία)
- 7 Πόρτα
- 8 Λαβή
- 9 Δίσκος για ψίχουλα
- 10 Λαβίδα
- 11 Ταψί
- 12 Σχάρα ψησίματος
- 13 Καλώδιο τροφοδοσίας με φισ

● Τεχνικά δεδομένα

Ονομαστική τάση:	220-240 V~, 50-60 Hz
Ισχύς εισόδου:	800 W
Κατηγορία προστασίας:	I
Εύρος θερμοκρασίας:	100 έως 230 °C
Όγκος θαλάμου μαγειρέματος:	περ. 9 λίτρα

Πιστοποίηση:

HG09891:	GS (TÜV Rheinland)
HG09891-BS:	-



Υποδείξεις ασφαλείας

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ! ΑΝ ΔΩΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΑΛΛΑ ΑΤΟΜΑ, ΔΩΣΤΕ ΜΑΖΙ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!

Σε περίπτωση πρόκλησης βλαβών λόγω μη τήρησης αυτών των

οδηγιών χρήσης, η εγγύηση ακυρώνεται! Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για επακόλουθες ζημιές! Σε περίπτωση υλικών ζημιών ή τραυματισμών λόγω ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των υποδείξεων ασφαλείας δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη!

Παιδιά και άτομα με περιορισμένες ικανότητες

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΖΩΗ ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ! Μην αφήνετε

ποτέ τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας χωρίς να επιβλέπονται. Τα υλικά συσκευασίας μπορεί να προκαλέσουν ασφυξία.

Τα παιδιά υποτιμούν συχνά τους σχετικούς κινδύνους. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να πλησιάζουν τα υλικά συσκευασίας. Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιχνίδι.

- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον τελούν υπό επιτήρηση ή τους έχουν δοθεί

οδηγίες για την ασφαλή χρήση του προϊόντος και κατανοούν τον κίνδυνο που ενέχεται.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός αν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Μην επιτρέπετε σε παιδιά κάτω των 8 ετών να πλησιάζουν το προϊόν και το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Η πόρτα ή η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να θερμανθούν πολύ όταν το προϊόν βρίσκεται σε λειτουργία.

Προβλεπόμενη χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η

ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σύμφωνα με τις οδηγίες. Μην επιχειρείτε να τροποποιήσετε το προϊόν με οποιονδήποτε τρόπο.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΠΟΛΥ ΘΕΡΜΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ! Το προϊόν

θερμαίνεται πολύ κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε το προϊόν κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά από τη χρήση.

Ηλεκτρική ασφάλεια

⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην επιχειρείτε ποτέ να επισκευάσετε το προϊόν μόνοι σας.

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.

⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει υποστεί βλάβη. Σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο και απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς.

- Απαγορεύεται η χρήση του προϊόντος σε περίπτωση πτώσης ή αν έχει ορατά σημάδια ζημιάς.
- Πριν συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση και η ένταση ρεύματος που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου του προϊόντος

συμφωνούν με τα αντίστοιχα στοιχεία της παροχής ρεύματος.

- Ελέγχετε τακτικά το φισ και το καλώδιο τροφοδοσίας για βλάβες. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών του ή παρομοίως εξειδικευμένο τεχνικό για την αποφυγή κινδύνων.
- Προστατεύστε το καλώδιο τροφοδοσίας από ζημιές. Μην το αφήνετε να κρέμεται από αιχμηρές ακμές, μην το συνθλίβετε και μην το λυγίζετε. Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από καυτές επιφάνειες και ελεύθερες φλόγες.

Χειρισμός

⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαύματος!

Το προϊόν θερμαίνεται πολύ κατά τη χρήση.

Μην αγγίζετε το προϊόν κατά τη διάρκεια της χρήσης και αμέσως μετά τη χρήση.

- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε θερμές επιφάνειες (εστίες αερίου, ηλεκτρικές εστίες, φούρνους κ.ο.κ.).

Λειτουργείτε το προϊόν σε μια επίπεδη, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.

- Μην καλύπτετε το προϊόν κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά τη χρήση, ενώ είναι ακόμη ζεστό.
- Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίων επέκτασης. Αν η χρήση καλωδίου επέκτασης είναι απαραίτητη, πρέπει να είναι κατάλληλη για ένταση ρεύματος τουλάχιστον 10 Α.
- Δρομολογήστε το καλώδιο τροφοδοσίας και το καλώδιο επέκτασης με τέτοιον τρόπο, ώστε να αποκλείεται το ενδεχόμενο να σκοντάψει κάποιος πάνω τους και να προκληθούν ζημιές.
- Το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας και την παρεχόμενη λαβίδα κατά το χειρισμό θερμών εξαρτημάτων.
- Μην λειτουργείτε ποτέ το προϊόν χωρίς να έχετε τοποθετήσει το δίσκο για ψίχουλα. Με τον τρόπο αυτόν δεν λερώνεται ο θάλαμος

μαγειρέματος και διευκολύνεται η φροντίδα και η συντήρηση του προϊόντος.

■ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** **Κίνδυνος**

εγκαύματος! Μην

αγγίζετε τη γυάλινη πόρτα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, επειδή μπορεί να θερμανθεί υπερβολικά. Αγγίξτε τη γυάλινη πόρτα μετά τη λειτουργία μόνο εφόσον έχει κρυώσει καλά.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού!

Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν τον καθαρισμό ή όταν δεν χρησιμοποιείται.

- Τραβάτε το φιν, όχι το καλώδιο τροφοδοσίας, για να το βγάλετε από την πρίζα.
- Προστατεύστε το προϊόν, το καλώδιο τροφοδοσίας και το φιν από σκόνη, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, σταγόνες και πιπίλισμα.
- Προστατεύστε το προϊόν από τη θερμότητα. Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε ελεύθερες φλόγες ή πηγές θερμότητας, όπως φούρνοι και θερμάστρες.

- Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά λειαντικά μέσα για τον καθαρισμό της πόρτας του φούρνου, επειδή μπορεί αυτά να γρατσουνίσουν την επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.
- Μην καθαρίζετε ποτέ με ατμοκαθαριστή.

● Πριν την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας. Βεβαιωθείτε ότι δεν λείπει κανένα εξάρτημα.
- Τοποθετήστε το προϊόν σε μια επίπεδη επιφάνεια με απόσταση τουλάχιστον 15 cm από τους τοίχους για αερισμό και εξαερισμό.
- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το θάλαμο μαγειρέματος [1]. Καθαρίστε τους μεγάλους ρύπους και τα υπολείμματα της συσκευασίας. Σκουπίστε το θάλαμο μαγειρέματος με ένα καθαρό και στεγνό πανί.
- Κλείστε την πόρτα [7].
- Συνδέστε το φως [13] σε κατάλληλη πρίζα.
- Πριν την πρώτη χρήση: Θέστε το προϊόν σε λειτουργία χωρίς να τοποθετήσετε μέσα τρόφιμα, ώστε να εξατμιστούν τυχόν υπολείμματα παραγωγής.
 - Ρυθμίστε το θερμοστάτη [3] στους 230 °C.
 - Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη [5] σε 20 λεπτά. Η ένδειξη λειτουργίας [6] ανάβει. Τυχόν υπολείμματα εξατμίζονται. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μπορεί να προκύψουν οσμές. Αυτό είναι φυσιολογικό και ακίνδυνο.
 - Η ένδειξη θερμοκρασίας [4] ανάβει με πράσινο χρώμα μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μόλις η θερμοκρασία πέσει, η ένδειξη θερμοκρασίας σβήνει.
 - Μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου: Αφήστε το προϊόν να κρυώσει για 10 λεπτά.
- Βγάλτε το φως [13] από την πρίζα.

- Καθαρίστε το προϊόν και τα εξαρτήματα (βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα»).

● Χειρισμός

● Εξάρτηματα

Δίσκος για ψίχουλα

- ⚠ **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ!** Ο δίσκος για ψίχουλα [9] προστατεύει τον πυθμένα του θαλάμου μαγειρέματος [1] από μεγάλους ρύπους και διευκολύνει τον καθαρισμό. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με το δίσκο για ψίχουλα τοποθετημένο.

- ⚠ **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ!** Ο δίσκος για ψίχουλα [9] μπορεί να καίει μετά τη λειτουργία. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το δίσκο για ψίχουλα ή αφαιρέστε τον αφού κρυώσει.

- ⚠ **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ!** Το λάδι και τα υπολείμματα μπορεί να ξεχειλίσουν εύκολα από το δίσκο για ψίχουλα [9]. Αφαιρείτε πάντα προσεκτικά το δίσκο για ψίχουλα.

- Κρατήστε το δίσκο για ψίχουλα [9] από το διευρυμένο άκρο λαβής. Ωθήστε το δίσκο για ψίχουλα στον πυθμένα του προϊόντος (κάτω από τα κάτω θερμαντικά στοιχεία) προς τα πίσω μέχρι τέρμα.

Ταψί

- Το ταψί [11] εξυπηρετεί στο ψήσιμο τροφίμων χωρίς τη χρήση σκευών.
- Χρησιμοποιήστε αλουμινοχαρτο και χαρτί ψησίματος για να μην καίγονται τα τρόφιμα και να διευκολύνεται το καθάρισμα.

Σχάρα ψησίματος

- ① **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Αν τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε είναι πολύ λιπαρά ή ζουμερά: Τοποθετήστε το ταψί [11] κάτω από τη σχάρα ψησίματος [12], σαν πιατέλα για να συλλέγονται τα υγρά.
- Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ψησίματος [12]:
 - Για να ψήσετε τρόφιμα μεγάλου μεγέθους.
 - Για να ψήσετε τρόφιμα σε ξεχωριστό σκεύος.

Λαβίδα

Η λαβίδα [10] εξυπηρετεί στον ασφαλή χειρισμό του ταψιού [11] και της σχάρας ψησίματος [12] όταν είναι θερμά (βλ. εικ. C).

1. Κρατήστε τη λαβίδα [10] με ελαφριά κλίση προς τα κάτω.
2. Στερεώστε τη λαβίδα [10] στην περίμετρο του ταψιού [11] ή της σχάρας ψησίματος [12].

⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Στη σχάρα ψησίματος [12] πρέπει και τα μικρά άγκιστρα της λαβίδας [10] να αγκιστρώνονται στο πλέγμα από πάνω.

3. Γείρετε ελαφρώς τη λαβίδα [10] με προσοχή προς την οριζόντια κατεύθυνση.
4. Ελέγξτε αν η λαβίδα [10] είναι σταθερή. Μετακινήστε το ταψί [11] ή τη σχάρα ψησίματος [12].

● Μαγείρεμα και ψήσιμο

(βλ. εικ. D)

① ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Κλείνετε πάντα την πόρτα [7] κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης ή του ψησίματος.
- Όταν το προϊόν είναι ενεργοποιημένο, ανάβει η ένδειξη λειτουργίας [6].
- Πριν τη χρήση θερμαίνετε πάντα το προϊόν για περ. 10 λεπτά στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Η ένδειξη θερμοκρασίας [4] (πράσινη λυχνία) αναβοσβήνει τακτικά κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, επειδή δεν έχει επιτευχθεί ακόμη στο θάλαμο μαγειρέματος [1] η ρυθμισμένη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.
- Μετά την ολοκλήρωση της προθέρμανσης η ένδειξη θερμοκρασίας [4] ανάβει μόνιμα επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μόνιμα η θερμοκρασία πέσει, η ένδειξη θερμοκρασίας σβήνει.
- Μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή τον ρυθμισμένο χρόνο ψησίματος γυρίζοντας το χρονοδιακόπτη [5].
- Χρησιμοποιείτε πάντα το κάτω οδηγό σχάρας [2] για το ψήσιμο μεγαλύτερων τροφίμων. Αν η πάνω πλευρά των τροφίμων βρίσκεται πολύ κοντά στο θερμαντικό στοιχείο, επιλέξτε μια χαμηλότερη

θερμοκρασία ψησίματος για να μην καεί η πάνω πλευρά των τροφίμων.

1. Συνδέστε το φως [13] σε κατάλληλη πρίζα με σωστή τάση δικτύου.
2. Γυρίστε το θερμοστάτη [3] στην επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.
3. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη [5] στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος (μέγ. 60 λεπτά). Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να γυρίσει και προς τις δύο κατευθύνσεις από τη θέση **OFF** (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).

Κατεύθυνση	Χρόνος ψησίματος
Προς τα δεξιά	Περιορισμένος χρόνος ψησίματος (έως 60 λεπτά) Το προϊόν απενεργοποιείται αυτόματα μετά την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου.
Προς τα αριστερά, στη θέση ON (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)	Απεριόριστος χρόνος ψησίματος Το προϊόν δεν απενεργοποιείται αυτόματα.

4. Αν ρυθμίστηκε ο χρονοδιακόπτης [5], το προϊόν ενεργοποιείται αυτόματα.
5. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο ταψί [11] ή τη σχάρα ψησίματος [12] μετά την ολοκλήρωση της προθέρμανσης.
6. Ωθήστε το ταψί [11] ή τη σχάρα ψησίματος [12] στον οδηγό σχάρας [2] που θέλετε.

● Απενεργοποίηση

- ① **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Το σήμα για την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου του χρονοδιακόπτη [5] δεν ακούγεται αν ο χρονοδιακόπτης [5] ρυθμιστεί απευθείας σε 5 λεπτά ή λιγότερο. Ρυθμίστε αρχικά το χρονοδιακόπτη [5] σε μια επιλογή πέρα από τα 5 λεπτά και, στη συνέχεια, γυρίστε τον στον επιθυμητό χρόνο για να διασφαλίσετε ότι θα ακουστεί το ηχητικό σήμα.
- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη [5] στη θέση **OFF** (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).

- Κατά την απενεργοποίηση του προϊόντος:
 - Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
 - Η ένδειξη λειτουργίας **6** σβήνει.

● Συνταγές

- ① ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Η ποσότητα των συστατικών είναι ενδεικτική. Μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με τις προτιμήσεις.

● Μοσχαρίσιο μπέργκερ

 50 λεπτά

 × 4

Υλικά

500 g Μοσχαρίσιος κιμάς (10 έως 20 % λιπαρά)

1 κουταλάκι Αλάτι

1 κουταλάκι Τριμμένο πιπέρι

Διαδικασία

1. Αλατοπιπερώστε τον μοσχαρίσιο κιμά.
2. Πάρτε 125 g μοσχαρίσιο κιμά και φτιάξτε μπιφτέκια διαμέτρου 75 mm και πάχους 35 mm. Ετοιμάστε 4 μπιφτέκια συνολικά.
3. Θερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά στους 230 °C.
4. Τοποθετήστε τα μπιφτέκια στη σχάρα ψησίματος **12**. Αφήστε απόσταση 15 mm ανάμεσα στα μπιφτέκια.
5. Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος **12** στον κάτω οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος **1**. Ψήστε για 30 λεπτά.

● Ψητές φτερούγες κοτόπουλου με μαύρο πιπέρι

 110–130 λεπτά

 × 2

Υλικά

8 Φτερούγες κοτόπουλου με κόκκαλο

1 κουταλάκι Μαύρο πιπέρι

1 κουταλάκι Κύμινο

1 κουταλάκι Αλάτι

1 κουταλιά Ελαιόλαδο

Διαδικασία

1. Μαρινάρετε σε ένα σκεύος τις φτερούγες κοτόπουλου με όλα τα υλικά. Σκεπάστε το σκεύος και αφήστε το για τουλάχιστον 1 ώρα στο ψυγείο.
2. Καλύψτε το ταψί **11** με αλουμινόχαρτο. Τοποθετήστε το ταψί στον κάτω οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος **1**.
3. Προθερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά στους 180 °C.
4. Τοποθετήστε τις φτερούγες κοτόπουλου στη σχάρα ψησίματος **12**. Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος στον κάτω οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος **1**. Ψήστε για 20 λεπτά.
5. Αφαιρέστε τη σχάρα ψησίματος **12**. Γυρίστε τις φτερούγες κοτόπουλου από την άλλη πλευρά. Ψήστε για άλλα 15–25 λεπτά.

● Ψητές γαρίδες με σκόρδο και βούτυρο

 30–45 λεπτά

 × 2

Υλικά

300 g Μεγάλες γαρίδες (περ. 6 τεμάχια, φρέσκες ή κατεψυγμένες, ωμές με το κέλυφος)

5 κουταλιές Βούτυρο (λιωμένο)

½ σκελίδα Σκόρδο (καθαρισμένο και ψιλοκομμένο)

¼ ματσάκι Φρέσκος μαϊντανός (ψιλοκομμένος)

1 πρέζα Μαύρο πιπέρι (προαιρετικά)

1 πρέζα Αλάτι (προαιρετικά)

½ Λεμόνι (προαιρετικά)

Διαδικασία

1. Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος **12** στον κάτω οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος **1**.
2. Προθερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά στους 180 °C.
3. Αλείψτε με το λιωμένο βούτυρο μια φόρμα (χρησιμοποιήστε ποσότητα βουτύρου ανάλογα με το μέγεθος της φόρμας και των γαρίδων). Προσθέστε τις γαρίδες, τον φρέσκο μαϊντανό και το σκόρδο.

4. Τοποθετήστε τη φόρμα στη σχάρα ψησίματος [12] στο θάλαμο μαγειρέματος [1].
 5. Ψήστε για 20 λεπτά (Ανάλογα με το μέγεθος των γαριδών), μέχρι να είναι έτοιμες.
- ☐ **Προαιρετικά:** Πριν το σερβίρισμα προσθέστε αλάτι, μαύρο πιπέρι και χυμό λεμονιού.

● Πατάτες με δενδρολίβανο

 60–75 λεπτά

 × 2

Υλικά

- 300 g Μικρές πατάτες (πλυμένες και κομμένες στα δύο ή στα τέσσερα)
- 2 κουταλιές Ελαιόλαδο
- ½ ματσάκι Δενδρολίβανο (ψιλοκομμένο)
- ¾ κουταλάκι Αλάτι
- ¾ κουταλάκι Μαύρο πιπέρι

Διαδικασία

1. Προθερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά στους 200 °C.
2. Προσθέστε τις πατάτες, το ελαιόλαδο, το δενδρολίβανο, το αλάτι και το μαύρο πιπέρι σε ένα μεσαίο μπολ. Αναμιξτε καλά, ώστε οι πατάτες να καλυφθούν με όλα τα υπόλοιπα υλικά.
3. Καλύψτε το ταψί [11] με αλουμινόχαρτο.
4. Τοποθετήστε τις πατάτες στο ταψί [11].
5. Τοποθετήστε το ταψί στον κάτω οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος [1].
6. Ψήστε τις πατάτες για 45–60 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθός τους) και ανακατέψτε τις κατά διαστήματα, μέχρι να ροδίσουν και να είναι τραγανές.

● Ψήσιμο κατεψυγμένης πίτσας

 30–35 λεπτά

 × 1–2

Υλικά

- 1 Κατεψυγμένη πίτσα (διαμέτρου έως 20 cm)

Διαδικασία

1. Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος [12] στον πάνω οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος [1].

2. Προθερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά. Τηρείτε τις οδηγίες θερμοκρασίας στη συσκευασία της κατεψυγμένης πίτσας.
3. Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα χωρίς τη συσκευασία στη σχάρα ψησίματος [12] στο θάλαμο μαγειρέματος [1].
4. Ψήστε για περ. 20 λεπτά. Τηρείτε τις οδηγίες θερμοκρασίας στη συσκευασία της κατεψυγμένης πίτσας.

● Καθαρισμός και φροντίδα

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!** Πριν τον καθαρισμό: Αποσυνδέετε πάντα το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο.

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαύματος!** Μην καθαρίζετε το προϊόν αμέσως μετά τη χρήση. Αφήστε αρχικά το προϊόν να κρυώσει.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην βυθίζετε ποτέ τα ηλεκτρικά μέρη του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

 **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Καθαρίστε το προϊόν αμέσως μετά, αφού κρυώσει. Αν τα υπολείμματα στεγνώσουν, δεν μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα.

Θάλαμος μαγειρέματος και περίβλημα

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά σπρέι και άλλα αιχμηρά μέσα καθαρισμού, επειδή μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες, γραμμές και θάμπωμα των επιφανειών.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά.
- ☐ Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από το θάλαμο μαγειρέματος [1].
- ☐ Σκουπίζετε τακτικά τα παρακάτω μέρη με ένα υγρό πανί:
 - Το περίβλημα,
 - Την πόρτα [7] (και τις δύο πλευρές) και
 - Το τζάμι (και τις δύο πλευρές)
- ☐ Για τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος [1] προσθέστε λίγο ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Στη συνέχεια σκουπίστε με ένα υγρό πανί για την απομάκρυνση των υπολειμμάτων απορρυπαντικού.

Εξαρτήματα

- Καθαρίζετε τα εξαρτήματα στο νεροχύτη.
- Για τους επίμονους ρύπους: Πριν τον καθαρισμό αφήστε τα εξαρτήματα να μουλιάσουν για λίγο σε νερό με ήπιο απορρυπαντικό. Σκουπίστε τα εξαρτήματα με ένα πανί και ξεβγάλτε με καθαρό νερό.

⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Τα εξαρτήματα δεν ενδείκνυνται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

● Αποθήκευση

- Φυλάξτε το προϊόν σε στεγνό μέρος, μακριά από σημεία στα οποία φτάνουν τα παιδιά.

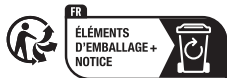
● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμευσεις (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά/20-22: χαρτί και χαρτόνι/80-98: σύνθετο υλικό.

Προϊόν:



Το προϊόν και των υλικών συσκευασίας, είναι ανακυκλώσιμο και υπόκειται στη διευρυμένη ευθύνη του κατασκευαστή. Απορρίπτετε τα ξεχωριστά τηρώντας τις απεικονιζόμενες πληροφορίες ταξινόμησης για καλύτερη επεξεργασία των αποβλήτων.

Το λογότυπο Triman ισχύει μόνο για τη Γαλλία.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίπτετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε προσεκτικά κάτω από αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την αποστολή. Σε περίπτωση σφαλμάτων υλικού ή κατασκευής μπορείτε ασκήσετε τα νόμιμα δικαιώματά σας κατά του πωλητή του προϊόντος. Τα νόμιμα δικαιώματά σας δεν περιορίζονται με κανέναν τρόπο από την εγγύησή μας που παρατίθεται παρακάτω.

Η εγγύηση για αυτό το προϊόν είναι 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε την αρχική απόδειξη αγοράς σε ασφαλές μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη αγοράς.

Οποιαδήποτε ζημιά ή ελάττωμα που υπάρχει ήδη κατά τη στιγμή της αγοράς πρέπει να αναφέρεται αμέσως μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Εάν το προϊόν παρουσιάσει κάποιο υλικό ή κατασκευαστικό σφάλμα εντός 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς, θα το επισκευάσουμε – κατά την κρίση μας – ή θα το αντικαταστήσουμε για εσάς δωρεάν. Η περίοδος εγγύησης δεν παρατείνεται από μια χορηγηθείσα αξίωση εγγύησης. Αυτό ισχύει επίσης για ανταλλακτικά και επισκευασμένα ανταλλακτικά.

Η παρούσα εγγύηση παύει να ισχύει, εάν το προϊόν έχει υποστεί φθορά, δεν χρησιμοποιήθηκε ή δεν συντηρήθηκε κατά τον προβλεπόμενο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει υλικά και κατασκευαστικά σφάλματα. Αυτή η εγγύηση δεν επεκτείνεται σε μέρη του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ. μπαταρίες, συσσωρευτές, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα μέρη, όπως π.χ. σε διακόπτες ή μέρη από γυαλί.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 411258_2207) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

● Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 491800674

Email: owim@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4211

Email: owim@lidl.com.cy



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG09891
Version: 12/2022

IAN 411258_2207

