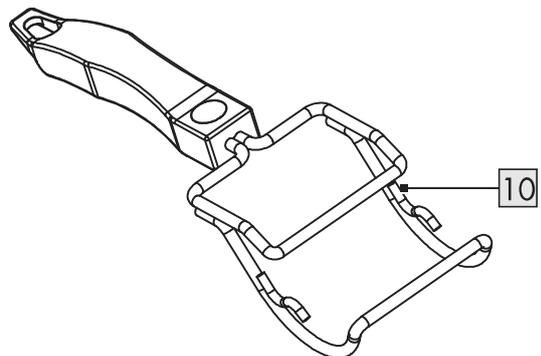
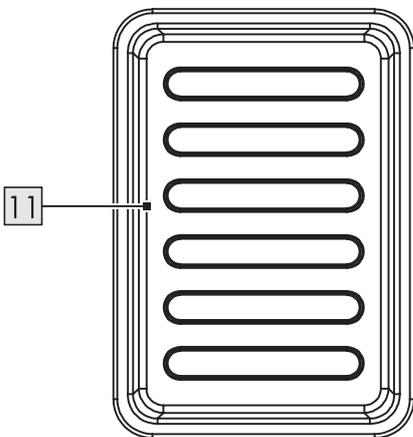
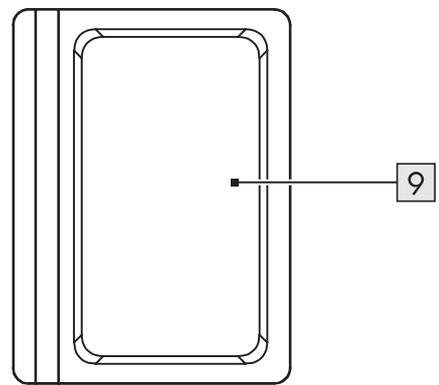
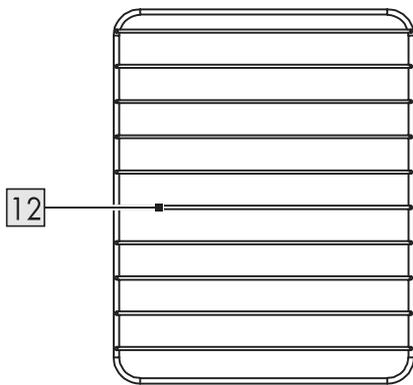
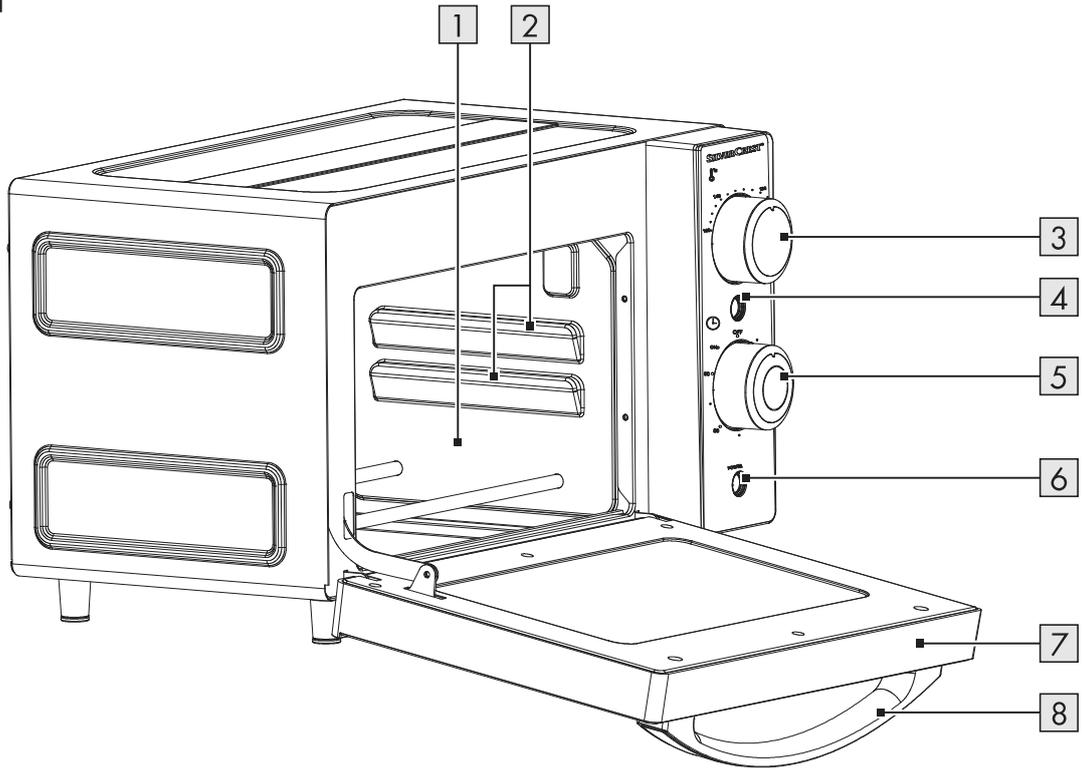
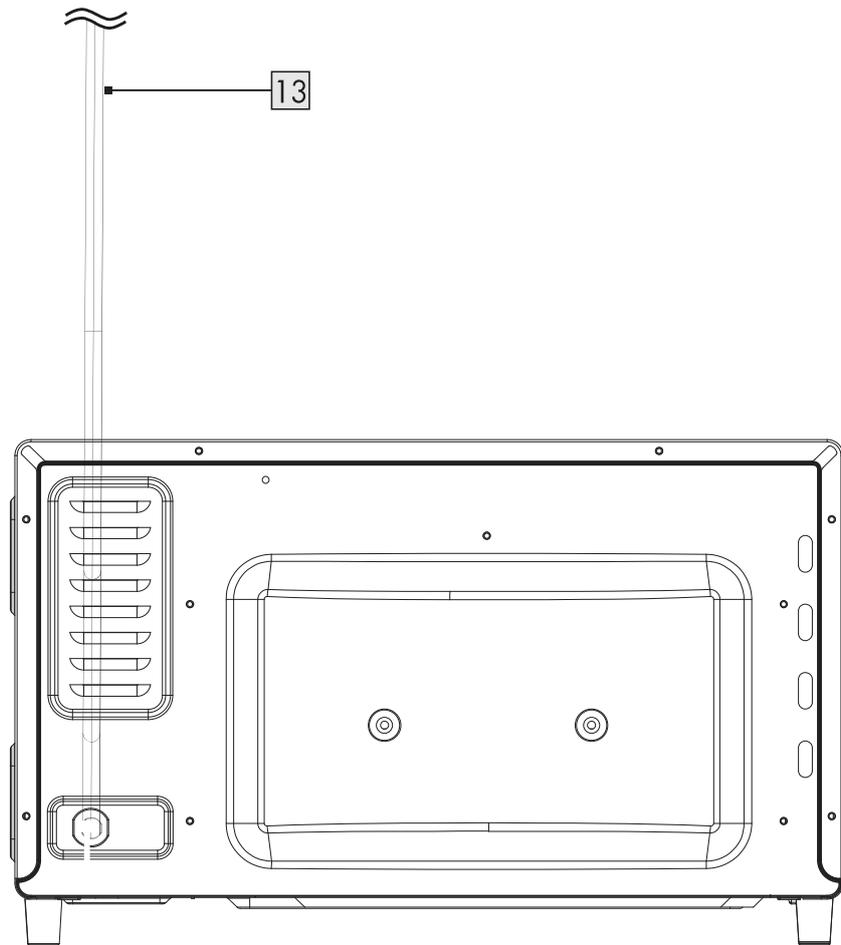
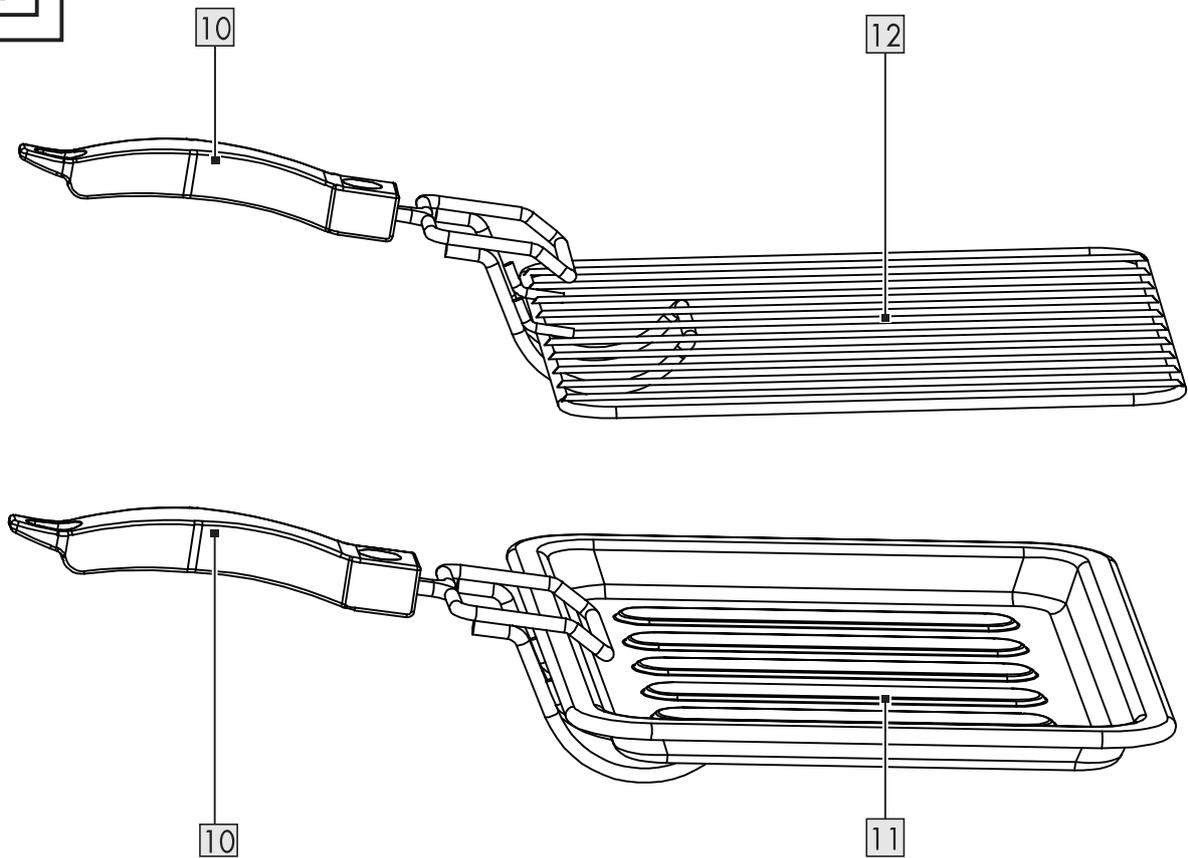
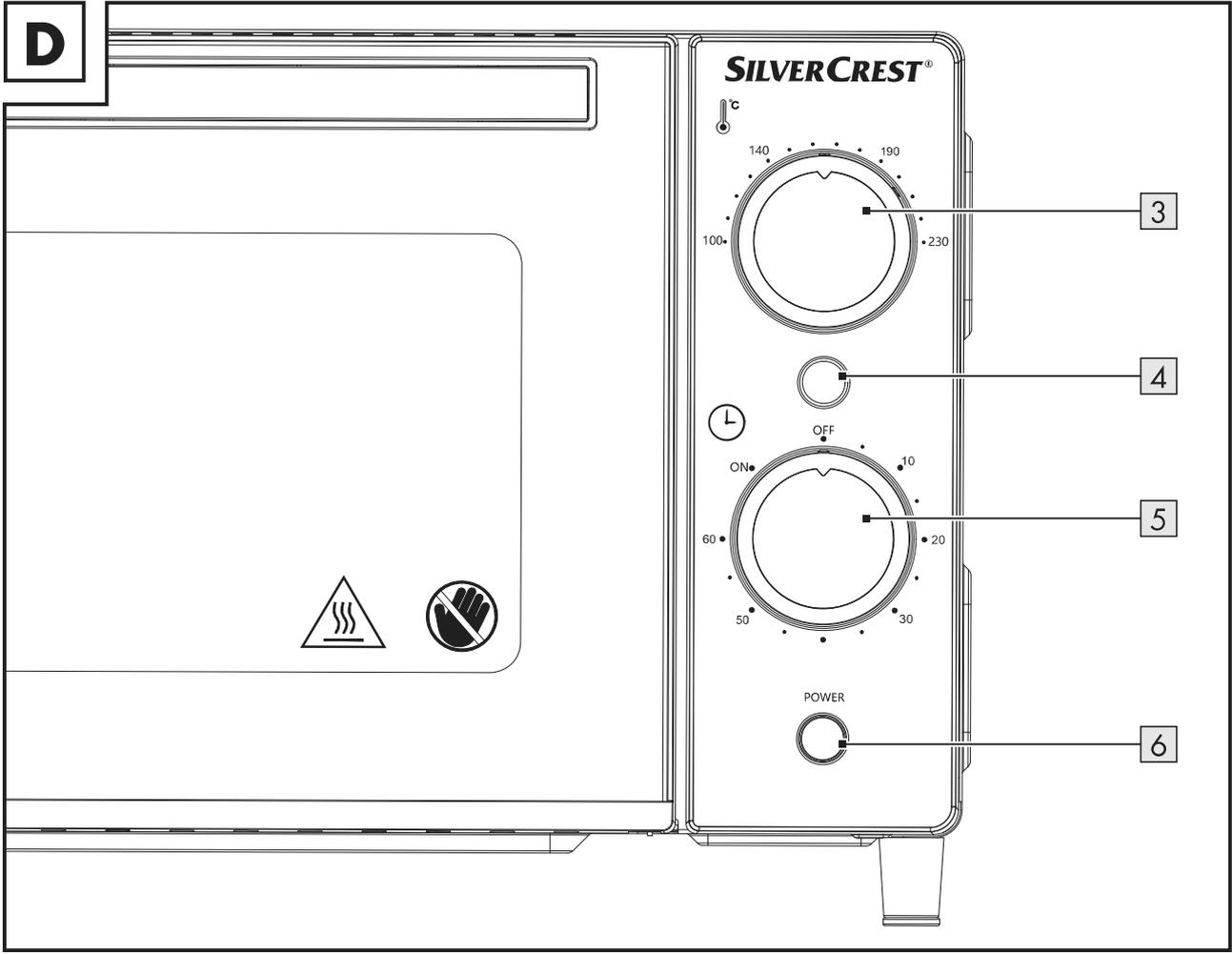


**A**



**B****C**

**D**



3

4

5

6

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

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

Details zur Stromversorgung entsprechen.

- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

## Bedienung

### ⚠ **GEFAHR! 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

#### **Krümellech**

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

Verwenden Sie das Produkt ausschließlich mit eingesetztem Krümellech.

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

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

- Halten Sie das Krümellech **9** an der erweiterten Griffkante. Schieben Sie das Krümellech 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)

#### ⓘ 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	<b>Begrenzte Garzeit (bis zu 60 Minuten)</b> Das Produkt schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.
Gegen den Uhrzeigersinn Richtung <b>AN</b> -Position	<b>Unbegrenzte Garzeit</b> 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

- ⓘ **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**

- i 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 Olivenöl

#### **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	Olivenöl
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:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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 Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber 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-Anschrift 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**

Ⓝ **Service Deutschland**  
Tel.: 0800 5435 111

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

Ⓜ **Service Österreich**  
Tel.: 0800 292726

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

Ⓢ **Service Schweiz**  
Tel.: 0800 562153  
E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

