



MINI OVEN SGB 1200 F1

GB IE NI CY

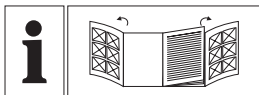
MINI OVEN

Operation and safety notes

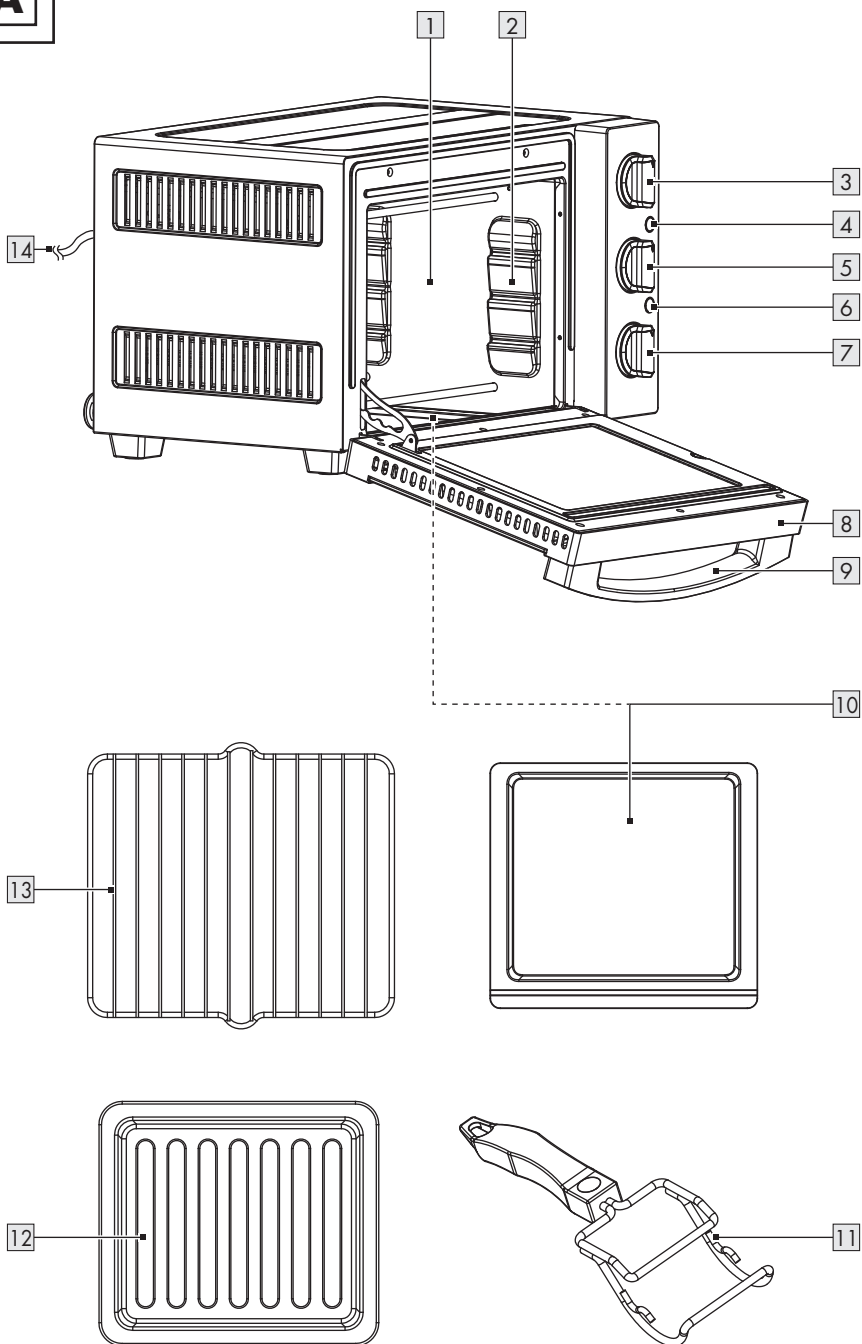
GR CY

ΦΟΥΡΝΆΚΙ

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

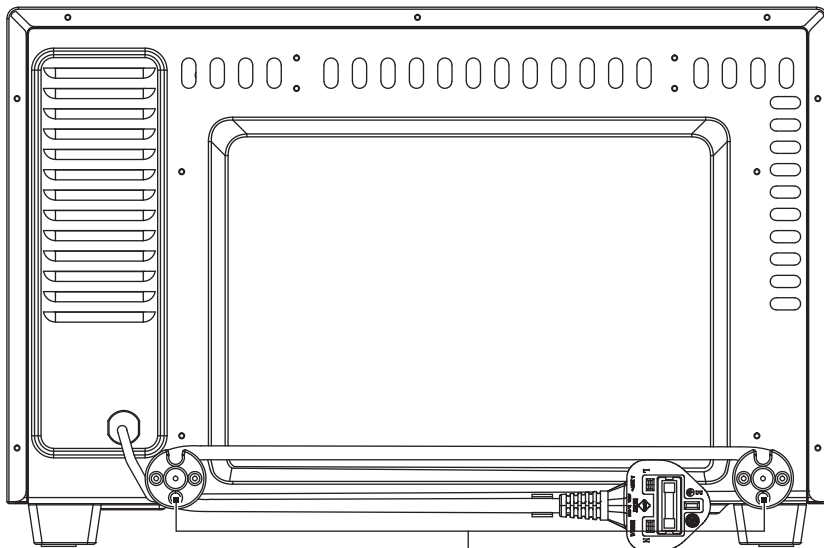


A

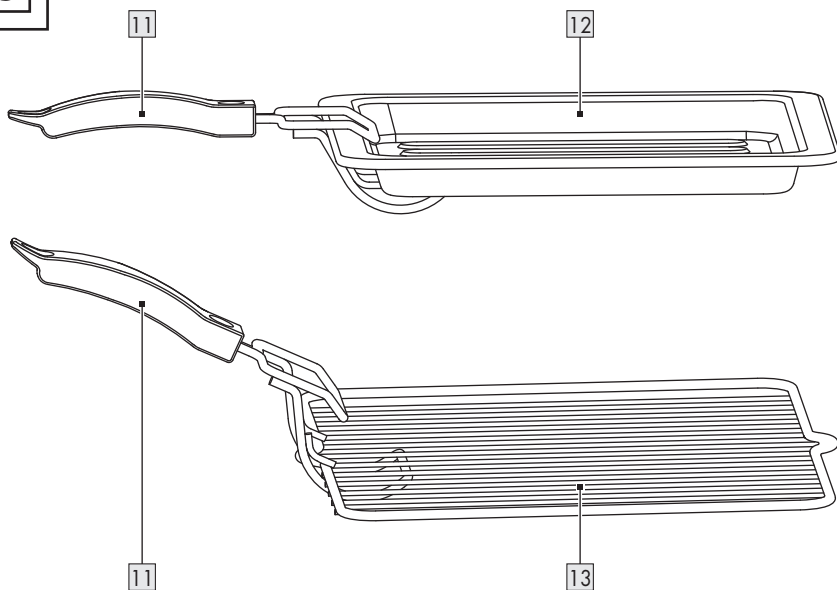


B

HG06349-BS



15

C

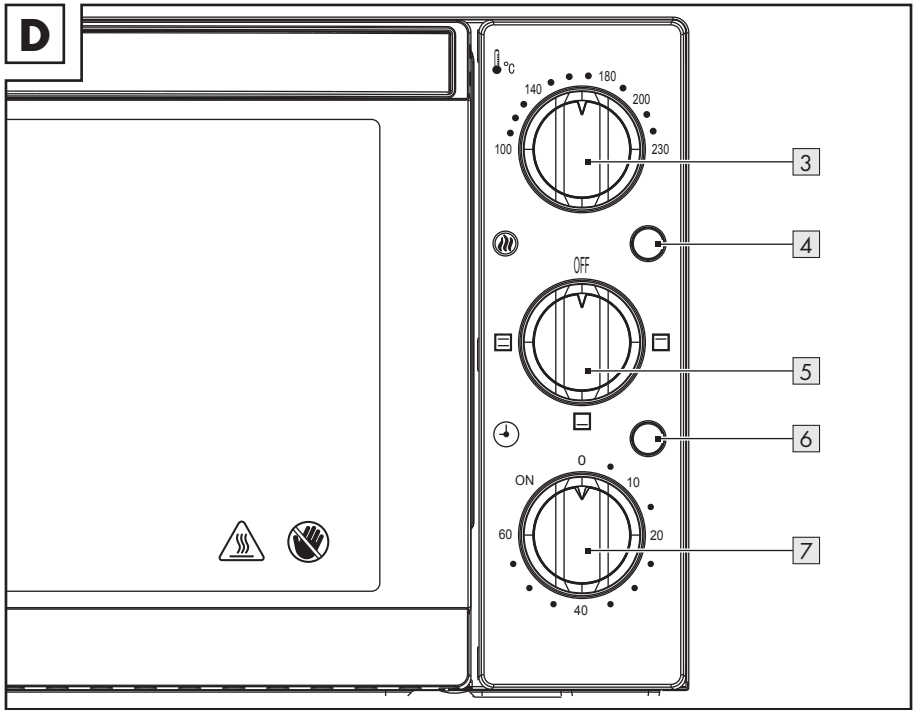
11

12

11

13















D



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

Warnings and symbols used

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

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

MINI OVEN

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product.

They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

This product is intended for heating and baking food. Do not use it for any other purpose.

The product is designed only for use in private household and must not be used in medicinal or commercial areas.

The manufacturer is not liable to damage caused by improper use.

● Scope of delivery

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

- 1x Mini oven
- 1x Crumb tray
- 1x Tongs
- 1x Baking tray
- 1x Grill rack
- 1x Instruction manual

● Description of parts

- 1 Cooking chamber
- 2 Rack levels
- 3 Thermostat
- 4 Temperature control light
- 5 Mode selector switch
- 6 Indicator light
- 7 Timer
- 8 Door
- 9 Handle
- 10 Crumb tray
- 11 Tongs
- 12 Baking tray
- 13 Grill rack
- 14 Power cord with power plug
- 15 Power cord rewind

● Technical data

Nominal voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power consumption:	1200 W
Protection class:	I
Temperature range:	100 to 230 °C
Cooking chamber volume:	approx. 15 litres



Safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, PLEASE FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

⚠️ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material. Packaging material is not a toy.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The door or the outer surface may become hot when the product is operating.

Intended use

⚠️ WARNING! Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.

Electrical safety

⚠️ DANGER! Risk of electric shock!

Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

⚠️ DANGER! Risk of electric shock!

Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠️ DANGER! Risk of electric shock!


Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.

- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

Operation

DANGER! Risk of burns!


- During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
 - Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still warm.
 - The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
 - Lay cords and extension cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
 - Always use oven mitts and the included tongs when handling hot accessories.
 - Never operate the product without inserted crumb tray. This prevents direct contamination of the cooking chamber and facilitates the care and maintenance of the product.
 -  **DANGER! Risk of burns!** Do not touch the glass door during operation, because it can become very hot. Only touch the glass door after operation once it has completely cooled down.

Cleaning and care

⚠ WARNING! Risk of

- injury!** Disconnect the product from the power supply before cleaning and when not in use.
- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
 - Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
 - Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.
 - Do not use abrasive cleaning agents to clean the oven door glass, as they may scratch the surface, which can lead to glass breakage.
 - The product shall not be cleaned with a steam cleaner.

● **Before first use**

- Remove the packaging material. Check if all parts are complete.
- Before using the product for the first time: Operate the product empty in order to let any production residues evaporate.
 - Place the product on a flat surface that leaves at least 15 cm distance to walls to ensure ventilation.
 - Remove any accessories from the cooking chamber **1**. Remove coarse dirt and remaining packaging residue. Wipe the cooking chamber with a clean and dry cloth.
 - Close the door **8**.
 - Connect the power plug **14** with a suitable wall outlet.
- For the following steps, refer to the "Operation" chapter.
 - Set the mode selector switch **5** to the  position (upper and lower heat).
 - Set the thermostat **3** to 230 °C.
 - Set the timer **7** to 20 minutes. The indicator light **6** switches on. Residues, if any, are evaporating. This is normal and harmless.
 - The temperature control light **4** lights up as soon as the set temperature is reached. If the temperature drops again, the temperature control light goes out.
 - After the set time has elapsed: Allow the product to cool for 10 minutes.
- Disconnect the power plug **14** from the wall outlet.
- Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").

● Operation

● Accessories

Crumb tray

⚠ ATTENTION! The crumb tray **10** protects the bottom of the cooking chamber **1** from coarse dirt and facilitates cleaning. Use the product only with inserted crumb tray.

- Hold the crumb tray **10** on the extended grip edge. Fully push in the crumb tray at the product's bottom (underneath the lower heating elements).

Baking tray

- The baking tray **12** is used for cooking food without separate container.
- Use aluminium foil and baking paper to prevent food from burning and facilitate cleaning.

Grill rack

- Use the grill rack **13**:
 - when you want to grill larger meals.
 - when you cook the food in a separate container.

ⓘ NOTE: For very greasy or juicy food: Insert the baking tray **12** underneath the grill rack **13** as a drip tray.

Tongs

The tongs **11** are used for the safe handling of the baking tray **12** and the grill rack **13** when they are still hot (see fig. C).

- Hold the tongs **11** slightly downwards.
- Hook the tongs **11** into the edge of the baking tray **12** or the grill rack **13**.




⚠ ATTENTION! When using the grill rack **13**, the small hooks of the tongs **11** must also grip from above into the grille.

- Tilt the tongs **11** carefully in the direction of the horizontal.
- Check if the tongs **11** have a tight grip. Move the baking tray **12** or the grill rack **13**.

● Cooking and grilling

(see fig. D)

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

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

Rotation direction	Cooking time
Clockwise	Limited cooking time 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.

- Once the timer **7** has been set, the product turns on automatically.

i NOTES:

- The indicator light **6** remains lit as long as the product is switched on.
- The temperature control light **4** turns on as soon as the set temperature is reached. If the set temperature drops again, the temperature control light turns off.
- If necessary, preheat the product to the desired temperature for approx. 10 minutes until temperature control light **4** turns on.
- The cooking temperature setting can be changed anytime by rotating the timer **7**.


● Switching off

- Rotate the timer **7** to the **0** position.
- When the product is switched off:
 - a signal tone sounds.
 - the indicator light **6** goes off.

● Recipes

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

● Baked salmon fillet

 55–70 min.

 x 2

Ingredients


550 g	Salmon fillet
3 tbsp	Vegetable oil
1 tsp	Thyme leaves (chopped)
1 dash	Salt
1 dash	Pepper
½	Lemon (optional)

Preparation

- Preheat the product to 200 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Marinate the salmon in a container with oil, thyme leaves, salt, and pepper.

- Transfer the salmon (with skin on top) to a big sheet of aluminium foil. Wrap the foil around the salmon to cover it.
- Transfer the wrapped salmon with foil onto the baking tray **12**. Put the baking tray into the cooking chamber **1** at middle rack level. Bake for about 30 minutes.
- Take out the baking tray **12**. Open the foil wrap.
- Return the baking tray **12** with the salmon on the foil into the cooking chamber **1** at middle rack level. Broil for about 15 minutes.
- **Optional:** Before serving, squeeze the lemon juice on the salmon.

● Roast beef

 120–200 min.

 x 4

Ingredients

1 kg	Sirloin of beef
1 tsp	Salt
1 tsp	Black pepper (freshly ground)
2 tbsp	Vegetable oil
200 g	Baby potatoes (washed and cut into quarters)
2	Carrots (washed and chopped)
1	Onion (washed and chopped)
1 bulb	Garlic (peeled)
¼ bunch	Thyme
¼ bunch	Rosemary

Preparation for the roast beef

- Take the beef out of the fridge. Let the beef rest at room temperature for about 30 minutes. Season with salt and black pepper.
- Preheat the product to 200 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Cover the baking tray **12** with aluminium foil.

- Heat the vegetable oil in a skillet at medium-high heat. When the oil is about to smoke, add the beef. Cook and flip the beef for 5 to 10 minutes until it turns brown. Transfer the beef from the skillet to a plate. Keep the remaining oil in the skillet.
- Put the baby potatoes, carrots, onions, garlic, thyme, and rosemary in the skillet. Fry for 10 minutes at medium heat. Transfer all these ingredients to the baking tray **12**, including the oil.
- Put the beef on top of the vegetables on the baking tray **12**.
- Put the baking tray **12** into the cooking chamber **1** at middle rack level for about 40–100 minutes (Cooking times are depending on the desired degree of doneness. Cooking times may vary, depending on the size and shape of the beef cut).


Doneness	Cooking time
Medium	40–55 minutes
Medium well	60–80 minutes
Well done	80–100 minutes

- Transfer the beef and the vegetables to a serving plate.

Optional: Instant gravy mix for beef

- Refer to the cooking instructions on the packaging of your purchase.

● Roast chicken breast

 130–140 min.

 x 4


Ingredients

- 4 Chicken breasts (approx. 160 g each)
- 1 tbsp Olive oil
- 1 tsp Paprika powder
- ¼ tsp Garlic powder
- ¼ tsp Brown sugar
- ¼ tsp Salt
- ¼ tsp Black pepper

Preparation

- Marinate the chicken breasts with all ingredients in a container. Cover the container and keep it in the fridge for at least 1 hour.
- Preheat the product to 200 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Cover the baking tray **12** with aluminium foil.
- Put the marinated chicken breast onto the baking tray **12**. Put the baking tray into the cooking chamber **1** at middle rack level. Bake for about 20 minutes.
- Take out the baking tray **12** from the cooking chamber **1**.
- Turn the chicken breasts over to the other side. Return the baking tray **12** into the cooking chamber **1**. Bake for 35–45 minutes until fully cooked.

● Roasted chicken wings with black pepper

 110–130 min.

 x 2

Ingredients

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

Preparation

- Marinate the chicken wings with all ingredients in a container. Cover the container and keep it in the fridge for at least 1 hour.
- Cover the baking tray **12** with aluminium foil. Put the baking tray into the cooking chamber **1** at lower rack level.
- Preheat the product to 180 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Put the chicken wings onto the grill rack **13**. Put the grill rack into the cooking chamber **1** at middle rack level. Bake for 20 minutes.
- Take out the grill rack **13**. Turn the chicken wings over to the other side. Bake for another 15–25 minutes until fully cooked.

● Baked garlic butter prawns

 30–45 min.

 x 3


Ingredients

300 g	Big prawns (approx. 6–9 pieces, fresh or unfrozen, whole shell-on raw prawns)
5 tbsp	Butter (melted)
½ bulb	Garlic (peeled and finely chopped)
¼ bunch	Fresh parsley (finely chopped)
1 dash	Black pepper (optional)
1 dash	Salt (optional)
½	Lemon (optional)

Preparation

- Put the grill rack **13** into the cooking chamber **1** at middle rack level.
- Preheat the product to 180 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Fill the melted butter into a baking dish (adjust the amount of butter according to the size of the baking dish and the prawns). Add prawns, fresh parsley, and garlic.
- Transfer the baking dish onto the grill rack **13** in the cooking chamber **1**.
- Bake for about 20 minutes until well cooked (depending on the size of the prawns).
- **Optional:** Before serving, season with salt, black pepper, and lemon juice.

● Rosemary potatoes

 60–75 min.

 x 3


Ingredients

450 g	Baby potatoes (washed and cut into halves or quarters)
2–3 tbsp	Olive oil
½ bunch	Rosemary (finely chopped)
1 tsp	Salt
1 tsp	Black pepper

Preparation

- Preheat the product to 200 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Put the baby potatoes, olive oil, rosemary, salt, and black pepper into a medium-sized bowl. Mix well to coat the potatoes with all other ingredients.
- Cover the baking tray **12** with aluminium foil.
- Transfer the potatoes to the baking tray **12**.
- Put the baking tray into the cooking chamber **1** at middle rack level.
- Roast the potatoes while flipping them occasionally for 45–60 minutes until crispy golden brown (depending on the size of the potatoes).

● Roasted lamb chop

 60–70 min.

 x 2

Ingredients


4	Lamb chops
300 g	Baby potatoes (cut into quarters)
150 g	Cherry tomatoes
3 tbsp	Olive oil
1 bunch	Rosemary (cut into 4 pieces)
1 dash	Pepper
1 dash	Salt

Preparation

- Preheat the product to 200 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Cover the baking tray **12** with aluminium foil.

- Transfer the lamb chops and baby potatoes onto the baking tray **12**. Season with oil. Add the cherry tomatoes and rosemary.
- Put the baking tray **12** into the cooking chamber **1** at middle rack level. Bake for 20 minutes.
- Take out the baking tray **12** from the cooking chamber **1**.
- Turn the lamb chops and potatoes over to the other side. Sprinkle the salt and pepper over the lamb chops and potatoes.
- Put the baking tray **12** into the cooking chamber **1**. Bake for about 20–30 minutes (depending on the size of the lamb chops and potatoes and the desired degree of doneness).

● Baked spaghetti with tomato sauce

 60–80 min.

 x 3

Ingredients


250 g	Spaghetti
1 dash	Salt
130 g	Minced beef
1 tsp	Vegetable oil
4 cloves	Garlic (peeled and finely chopped)
500 g	Tomato pasta sauce
1 tbsp	Sugar
125 g	Cheddar cheese (shredded)
125 g	Mozzarella cheese (shredded)

Preparation

- Bring a large pot of water to a boil at medium-high heat. When the water is boiling, add the spaghetti and the salt.
- Let spaghetti cook for about 10 minutes (refer to the cooking time on the packaging of the spaghetti). Drain the spaghetti and set them aside.
- Put the grill rack **13** into the cooking chamber **1** at middle rack level.
- Preheat the product to 200 °C for 10 minutes (upper and lower heat).

- Heat the vegetable oil in a non-stick sauce pan over medium heat. When the oil is just about to smoke, add the garlic and minced beef. Fry for 3 minutes. Transfer the minced beef to a plate and set it aside.
- Put the tomato pasta sauce and sugar into another non-stick sauce pan. Cook and stir for 5 minutes. Add the minced beef to the tomato pasta sauce in the sauce pan. Cook for 1 minute and mix well.
- Put half of the cooked spaghetti into a baking dish. Top with half portion of the tomato pasta sauce with minced beef and shredded cheese.
- Put the remaining spaghetti into the baking dish. Top with the remaining tomato pasta sauce with minced beef and shredded cheese.
- Put the baking dish onto the grill rack **13** in the cooking chamber **1**. Bake for 20–30 minutes until the cheese is melted and slightly golden brown.

● Roasted asparagus

 25–35 min.

 x 2–3

Ingredients


1 bunch	Green asparagus (fresh)
2 tbsp	Olive oil
1 dash	Salt
1 dash	Black pepper (freshly ground)

Preparation

- Preheat the product to 180 °C for 10 minutes (upper and lower heat).
- Cover the baking tray **12** with aluminium foil.
- Cut off about 3 cm from the dry bottom part of the asparagus. Peel off the skin from the bottom half of each asparagus spear.
- Wash the asparagus thoroughly and dry it afterwards. Put the asparagus onto the baking tray **12**. Season with oil, salt, and black pepper.

- Put the baking tray **12** into the cooking chamber **1** at middle rack level for 12–15 minutes (depending on the thickness of the asparagus).

● Baking frozen pizza

 30–35 min.

 x 1–2


Ingredients


- 1 Frozen pizza (max. 26 cm diameter)


Preparation


- Put the grill rack **13** into the cooking chamber **1** at middle rack level.
- Preheat the product for 10 minutes (upper and lower heat). Observe the temperature information on the packaging of the frozen pizza.
- Put the frozen pizza without packaging onto the grill rack **13** in the cooking chamber **1**.
- Bake for about 20 minutes. Observe the temperature information on the packaging of the frozen pizza.

● Cleaning and care

 **DANGER! Risk of electric shock!** Before cleaning: Always disconnect the product from the wall outlet.

 **DANGER! Risk of burns!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool first.


 **WARNING!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.

 **NOTE:** Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.

Cooking chamber and housing

- Remove the accessories from the cooking chamber **1**.
- Regularly wipe
 - the housing,
 - the door **8** (both sides), and
 - the viewing window (both sides)with a damp cloth.
- If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.
- Do not use cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, smears or clouding on the surfaces.
- Do not use abrasive cleaning agents.

Accessories

- Clean the accessories in a kitchen sink.
 - Heavily soiled accessories: Before cleaning, soak the accessories in a water bath for a while.
-  **ATTENTION!** The accessories are not suitable for cleaning in the dishwasher.

● Storage

- Wind the power cord **14** on the power cord rewind **15**.
- 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.



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● Warranty

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

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

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

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 200736

NI **Service Northern Ireland**
Tel.: 0800927852
E-Mail: owim@lidl.ie

CY **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4211
E-Mail: owim@lidl.com.cy



Χρησιμοποιούμενες προειδοποιητικές υποδείξεις και σύμβολα	Σελίδα	21
Εισαγωγή	Σελίδα	21
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα	22
Περιεχόμενο συσκευασίας	Σελίδα	22
Περιγραφή μερών	Σελίδα	22
Τεχνικά δεδομένα	Σελίδα	22
Υποδείξεις ασφαλείας	Σελίδα	22
Πριν την πρώτη χρήση	Σελίδα	26
Χειρισμός	Σελίδα	27
Εξαρτήματα	Σελίδα	27
Μαγείρεμα και ψήσιμο	Σελίδα	27
Απενεργοποίηση	Σελίδα	28
Συνταγές	Σελίδα	28
Ψητό φιλέτο σολομού	Σελίδα	28
Ροσμπίφ	Σελίδα	28
Ψητό στήθος κοτόπουλου	Σελίδα	29
Ψητές φτερούγες κοτόπουλου με μαύρο πιπέρι	Σελίδα	29
Ψητές γαρίδες με σκόρδο και βούτυρο	Σελίδα	30
Πατάτες με δενδρολίβανο	Σελίδα	30
Ψητά αρνίσια παϊδάκια	Σελίδα	30
Σπαγγέτι στο φούρνο με σάλτσα ντομάτας	Σελίδα	31
Ψητά σπαράγγια	Σελίδα	31
Ψήσιμο κατεψυγμένης πίτσας	Σελίδα	32
Καθαρισμός και φροντίδα	Σελίδα	32
Αποθήκευση	Σελίδα	33
Απόσυρση	Σελίδα	33
Εγγύηση	Σελίδα	33

Χρησιμοποιούμενες προειδοποιητικές υποδείξεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης και στη 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 I 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 κρυσώσει καλά.

ΦΟΥΡΝΑΚΙ

● Εισαγωγή

Σας συχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, το χειρισμό και την απόρριψη.

Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. 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.

- 1x Φουρνάκι
- 1x Δίσκος για ψίχουλα
- 1x Λαβίδα
- 1x Ταψί
- 1x Σχάρα ψησίματος
- 1x Οδηγίες χρήσης

● Περιγραφή μερών

- 1 Θάλαμος μαγειρέματος
- 2 Οδηγοί σχάρας
- 3 Θερμοστάτης
- 4 Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
- 5 Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
- 6 Ενδεικτική λυχνία
- 7 Χρονοδιακόπτης
- 8 Πόρτα
- 9 Λαβή
- 10 Δίσκος για ψίχουλα
- 11 Λαβίδα
- 12 Ταψί
- 13 Σχάρα ψησίματος
- 14 Καλώδιο τροφοδοσίας με φως
- 15 Βάση περιτύλιξης καλωδίου τροφοδοσίας

● Τεχνικά δεδομένα

Όνομαστική τάση:	220-240 V~, 50 Hz
Ισχύς εισόδου:	1200 W
Κατηγορία προστασίας:	I
Εύρος θερμοκρασίας:	100 έως 230 °C
Όγκος θαλάμου μαγειρέματος:	περ. 15 λίτρα



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 αφήσετε 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 επιτρέπεται 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.

Ηλεκτρική ασφάλεια

⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην επιχειρείτε ποτέ να επισκευάσετε το προϊόν μόνονι 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 φως 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 τέτοιο 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 φις, όχι το καλώδιο, για να το βγάλετε από την πρίζα.
- Προστατεύστε το προϊόν, το καλώδιο τροφοδοσίας και το φις από σκόνη, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, σταγόνες και πιτσιλίσμα.
- 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.
- Πριν την πρώτη χρήση: Θέστε το προϊόν σε λειτουργία χωρίς να τοποθετήσετε μέσα τρόφιμα, ώστε να εξατμιστούν τυχόν υπολείμματα παραγωγής.
 - 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 **[8]**.
 - Συνδέστε το φις **[14]** σε κατάλληλη πρίζα.
- Για τα παρακάτω βήματα ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Χειρισμός».
 - Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας **[5]** στη θέση  (πάνω και κάτω αντίσταση).
 - Ρυθμίστε το θερμοστάτη **[3]** στους 230 °C.
 - Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη **[7]** σε 20 λεπτά. Η ενδεικτική λυχνία **[6]** ανάβει. Τυχόν υπολείμματα εξατμίζονται. Αυτό είναι φυσιολογικό και ακίνδυνο.
 - Η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας **[4]** ανάβει μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μόλις η θερμοκρασία πέσει, η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας σβήνει.
 - Μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου: Αφήστε το προϊόν να κρυώσει για 10 λεπτά.
- Βγάλτε το φις **[14]** από την πρίζα.
- Καθαρίστε το προϊόν και τα εξαρτήματα (βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα»).

● Χειρισμός

● Εξαρτήματα

Δίσκος για ψίχουλα

⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Ο δίσκος για ψίχουλα 10

προστατεύει τον πυθμένα του θαλάμου μαγειρέματος 1 από μεγάλους ρύπους και διευκολύνει τον καθαρισμό.

Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με το δίσκο για ψίχουλα τοποθετημένο.

- Κρατήστε το δίσκο για ψίχουλα 10 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 12 εξυπηρετεί στο ψήσιμο τροφίμων χωρίς τη χρήση σκευών.
- Χρησιμοποιήστε αλουμινόχαρτο και χαρτί ψησίματος για να μην καίγονται τα τρόφιμα και να διευκολύνεται το καθάρισμα.

Σχάρα ψησίματος

- Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ψησίματος 13:
 - Για να ψήσετε τρόφιμα μεγάλου μεγέθους.
 - Για να ψήσετε τρόφιμα σε ξεχωριστό σκεύος.

- ⓘ **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Αν τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε είναι πολύ λιπαρά ή ζουμερά: Τοποθετήστε το ταψί 12 κάτω από τη σχάρα ψησίματος 13, σαν πιπέλα για να συλλέγονται τα υγρά.

Λαβίδα

Η λαβίδα 11 εξυπηρετεί στον ασφαλή χειρισμό του ταψιού 12 και της σχάρας ψησίματος 13 όταν είναι θερμά (βλ. εικ. C).

- Κρατήστε τη λαβίδα 11 με ελαφριά κλίση προς τα κάτω.
- Στερεώστε τη λαβίδα 11 στην περίμετρο του ταψιού 12 ή της σχάρας ψησίματος 13.




- ⚠ **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ!** Στη σχάρα ψησίματος 13 πρέπει και τα μικρά άγκιστρα της λαβίδας 11 να αγκιστρώνονται στο πλέγμα από πάνω.

- Γείρετε ελαφρώς τη λαβίδα 11 με προσοχή προς την οριζόντια κατεύθυνση.
- Ελέγξτε αν η λαβίδα 11 είναι σταθερή. Μετακινήστε το ταψί 12 ή τη σχάρα ψησίματος 13.

● Μαγείρεμα και ψήσιμο

(βλ. εικ. D)

- Γυρίστε το θερμοστάτη 3 στην επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.
- Επιλέξτε μέσω του διακόπτη επιλογής λειτουργίας 5 την επιθυμητή κατάσταση λειτουργίας:

Θέση	Κατάσταση λειτουργίας
OFF	Απενεργοποίηση Τα θερμαντικά στοιχεία είναι απενεργοποιημένα.
	Πάνω αντίσταση Ενεργοποιούνται μόνο τα πάνω θερμαντικά στοιχεία.
	Κάτω αντίσταση Ενεργοποιούνται μόνο τα κάτω θερμαντικά στοιχεία.
	Πάνω και κάτω αντίσταση Ενεργοποιούνται τα πάνω και τα κάτω θερμαντικά στοιχεία.
■	Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη 7 στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος (μέγ. 60 λεπτά). Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να γυρίσει και προς τις δύο κατευθύνσεις από τη θέση 0.

Φορά	Χρόνος ψησίματος
Προς τα δεξιά	Περιορισμένος χρόνος ψησίματος Το προϊόν απενεργοποιείται αυτόματα μετά την πάροδο του ρυθμισμένου χρόνου.
Προς τα αριστερά, στη θέση ON	Απεριόριστος χρόνος ψησίματος Το προϊόν δεν απενεργοποιείται αυτόματα.

- Αν ρυθμίστηκε ο χρονοδιακόπτης [7] το προϊόν ενεργοποιείται αυτόματα.

❶ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Όταν το προϊόν είναι ενεργοποιημένο, ανάβει η ενδεικτική λυχνία [6].
- Η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας [4] ανάβει μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μόλις η θερμοκρασία πέσει, η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας σβήνει.
- Αν είναι απαραίτητο, αφήστε το προϊόν να προθερμανθεί για περ. 10 λεπτά στην επιθυμητή θερμοκρασία, μέχρι να ανάψει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας [4] να ανάψει.
- Μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή τον ρυθμισμένο χρόνο ψησίματος γυρίζοντας το χρονοδιακόπτη [7].

● Απενεργοποίηση

- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη [7] στη θέση 0.
- Κατά την απενεργοποίηση του προϊόντος:
 - Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
 - Η ενδεικτική λυχνία [6] σβήνει.

● Συνταγές

- ❶ **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Η ποσότητα των συστατικών είναι ενδεικτική. Μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με τις προτιμήσεις.

● Ψητό φιλέτο σολομού

🕒 55–70 λεπτά

👤 x 2

Υλικά

550 g	Φιλέτο σολομού
3 κουταλιές	Φυτικό λάδι
1 κουταλάκι	Θυμαρί (ψιλοκομμένο)
1 πρέζα	Αλάτι
1 πρέζα	Πιπέρι
½	Λεμόνι (προαιρετικά)

Διαδικασία

- Προθερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά στους 200 °C (στις αντιστάσεις).
- Μαρινάρετε το σολομό σε ένα σκεύος με λάδι, θυμάρι, αλάτι και πιπέρι.

- Τοποθετήστε το σολομό (με το δέρμα προς τα πάνω) σε ένα μεγάλο κομμάτι αλουμινόχαρτο. Διπλώστε το αλουμινόχαρτο, ώστε να σκεπάζει το σολομό.
- Τοποθετήστε το αλουμινόχαρτο με το σολομό στο ταψί [12]. Τοποθετήστε το ταψί στο μεσαίο οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος [1]. Ψήστε για 30 λεπτά.
- Αφαιρέστε το ταψί [12]. Ανοίξτε το αλουμινόχαρτο.
- Τοποθετήστε το ταψί [12] με το σολομό στο ανοιχτό αλουμινόχαρτο στον μεσαίο οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος [1]. Ψήστε για περίπου 15 λεπτά.
- **Προαιρετικά:** Πριν το σερβίρισμα, περιχύστε το σολομό με χυμό λεμονιού.

● Ροσμπίφ

🕒 120–200 λεπτά

👤 x 4

Υλικά

1 kg	Φιλέτο μοσχαριού
1 κουταλάκι	Αλάτι
1 κουταλάκι	Μαύρο πιπέρι (φρεσκοκομμένο)
2 κουταλιές	Φυτικό λάδι
200 g	Μικρές πατάτες (πλυμένες και κομμένες στα τέσσερα)
2	Καρότα (πλυμένα και τριμμένα)
1	Κρεμμύδι (πλυμένο και τριμμένο)
1 σκελίδα	Σκόρδο (ξεφλουδισμένο)
¼ ματσάκι	Θυμαρί
¼ ματσάκι	Δενδρολίβανο

Προετοιμασία του ροσμπίφ

- Αφαιρέστε το μοσχάρι από το ψυγείο. Αφήστε το μοσχάρι σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 30 λεπτά. Προσθέστε αλάτι και μαύρο πιπέρι.
- Προθερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά στους 200 °C (στις αντιστάσεις).
- Καλύψτε το ταψί [12] με αλουμινόχαρτο.

- Θερμάνετε το φυτικό λάδι σε ένα τηγάνι, σε μεσαία έως υψηλή φωτιά. Λίγο πριν καεί το λάδι: Προσθέστε το μοσχάρι. Αφήστε το μοσχάρι να ψηθεί για περίπου 5 έως 10 λεπτά γυρίζοντάς το, μέχρι να ροδίσει. Αφαιρέστε το μοσχάρι από το τηγάνι και τοποθετήστε το σε ένα πιάτο. Αφήστε το λάδι που έχει απομείνει στο τηγάνι.
- Προσθέστε στο τηγάνι τις πατάτες, τα καρότα, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, το θυμάρι και το δενδρολίβανο. Ψήστε για περίπου 10 λεπτά σε μεσαία θερμοκρασία. Προσθέστε όλα τα υλικά με το λάδι στο ταψί [12].
- Τοποθετήστε το μοσχάρι στο ταψί [12], πάνω από τα λαχανικά.
- Τοποθετήστε το ταψί [12] για περίπου 40-100 λεπτά στον μεσαίο οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος [1] (οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα του κρέατος).


Βαθμός ψησίματος	Χρόνος ψησίματος
Ωμό	40-55 λεπτά
Μέτριο	60-80 λεπτά
Καλοψημένο	80-100 λεπτά

- Τοποθετήστε το μοσχάρι και τα λαχανικά σε μια πιατέλα.

Προαιρετικά: Σος στιγμής για το μοσχάρι

- Τηρείτε τις οδηγίες της συσκευασίας της σος στιγμής.

● Ψητό στήθος κοτόπουλου

 130-140 λεπτά

 x 4


Υλικά

- | | |
|-------------|---|
| 4 | Στήθη κοτόπουλου (περ. 160 g το καθένα) |
| 1 κουταλιά | Ελαιόλαδο |
| 1 κουταλάκι | Πάπρικα |
| ¼ κουταλάκι | Σκόνη σκόρδου |
| ¼ κουταλάκι | Καστανή ζάχαρη |
| ¼ κουταλάκι | Αλάτι |
| ¼ κουταλάκι | Μαύρο πιπέρι |

Διαδικασία

- Μαρινάρετε σε ένα σκεύος τα στήθη κοτόπουλου με όλα τα υλικά. Σκεπάστε το σκεύος και αφήστε το για τουλάχιστον 1 ώρα στο ψυγείο.
- Προθερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά στους 200 °C (στις αντιστάσεις).
- Καλύψτε το ταψί [12] με αλουμινόχαρτο.
- Τοποθετήστε το μαριναρισμένο κοτόπουλο στο ταψί [12]. Τοποθετήστε το ταψί στον μεσαίο οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος [1]. Ψήστε για περ. 20 λεπτά.
- Αφαιρέστε το ταψί [12] από το θάλαμο μαγειρέματος [1].
- Γυρίστε τα στήθη κοτόπουλου. Τοποθετήστε ξανά το ταψί [12] στο θάλαμο μαγειρέματος [1]. Ψήστε για 35-45 λεπτά.

● Ψητές φτερούγες κοτόπουλου με μαύρο πιπέρι

 110-130 λεπτά

 x 2

Υλικά


- | | |
|-------------|---------------------------------|
| 8 | Φτερούγες κοτόπουλου με κόκκαλο |
| 1 κουταλάκι | Μαύρο πιπέρι |
| 1 κουταλάκι | Κύμινο |
| 1 κουταλάκι | Αλάτι |
| 1 κουταλιά | Ελαιόλαδο |

Διαδικασία

- Μαρινάρετε σε ένα σκεύος τις φτερούγες κοτόπουλου με όλα τα υλικά. Σκεπάστε το σκεύος και αφήστε το για τουλάχιστον 1 ώρα στο ψυγείο.
- Καλύψτε το ταψί [12] με αλουμινόχαρτο. Τοποθετήστε το ταψί στον κάτω οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος [1].
- Προθερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά στους 180 °C (στις αντιστάσεις).
- Τοποθετήστε τις φτερούγες κοτόπουλου στη σχάρα ψησίματος [13]. Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος στον μεσαίο οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος [1]. Ψήστε για 20 λεπτά.

- Αφαιρέστε τη σχάρα ψησίματος [13](#). Γυρίστε τις φτερούγες κοτόπουλου από την άλλη πλευρά. Ψήστε για άλλα 15-25 λεπτά.

● Ψητές γαρίδες με σκόρδο και βούτυρο

 30-45 λεπτά

 x 3


Υλικά

300 g	Μεγάλες γαρίδες (περ. 6-9 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

- Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος [13](#) στον μεσαίο οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος [1](#).
- Προθερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά στους 180 °C (στις αντιστάσεις).
- 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.
- Τοποθετήστε τη φόρμα στη σχάρα ψησίματος [13](#) στο θάλαμο μαγειρέματος [1](#).
- Ψήστε για 20 λεπτά (Ανάλογα με το μέγεθος των γαρίδων), μέχρι να είναι έτοιμες.
- **Προαιρετικά:** Πριν το σερβίρισμα προσθέστε αλάτι, μαύρο πιπέρι και χυμό λεμονιού.

● Πατάτες με δενδρολίβανο

 60-75 λεπτά

 x 3


Υλικά

450 g	Μικρές πατάτες (πλυμένες και κομμένες στα δύο ή στα τέσσερα)
2-3 κουταλιές	Ελαιόλαδο
½ ματσάκι	Δενδρολίβανο (ψιλοκομμένο)
1 κουταλάκι	Αλάτι
1 κουταλάκι	Μαύρο πιπέρι

Διαδικασία

- Προθερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά στους 200 °C (στις αντιστάσεις).
- Προσθέστε τις πατάτες, το ελαιόλαδο, το δενδρολίβανο, το αλάτι και το μαύρο πιπέρι σε ένα μεσαίο μπολ. Αναμίξτε καλά, ώστε οι πατάτες να καλυφθούν με όλα τα υπόλοιπα υλικά.
- Καλύψτε το ταψί [12](#) με αλουμινόχαρτο.
- Τοποθετήστε τις πατάτες στο ταψί [12](#).
- Τοποθετήστε το ταψί στον μεσαίο οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος [1](#).
- Ψήστε τις πατάτες για 45-60 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθός τους) και ανακατέψτε τις κατά διαστήματα, μέχρι να ροδίσουν και να είναι τραγανές.

● Ψητά αρνίσια παϊδάκια

 60-70 λεπτά

 x 2

Υλικά


4	Αρνίσια παϊδάκια
300 g	Μικρές πατάτες (κομμένες στα τέσσερα)
150 g	Ντοματίνια
3 κουταλιές	Ελαιόλαδο
1 ματσάκι	Δενδρολίβανο (κομμένο σε 4 κομμάτια)
1 πρέζα	Πιπέρι
1 πρέζα	Αλάτι

Διαδικασία

- Προθερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά στους 200 °C (στις αντιστάσεις).
- Καλύψτε το ταψί [12](#) με αλουμινόχαρτο.

- Τοποθετήστε τα αρνίσια παϊδάκια και τις πατάτες στο ταψί [12]. Περιχύστε με λάδι. Προσθέστε τα ντοματίνια και το δενδρολίβανο.
- Τοποθετήστε το ταψί [12] τον μεσαίο οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος [1]. Ψήστε για 20 λεπτά.
- Αφαιρέστε το ταψί [12] από το θάλαμο μαγειρέματος [1].
- Γυρίστε τα αρνίσια παϊδάκια και τις πατάτες. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι στα αρνίσια παϊδάκια και τις πατάτες.
- Τοποθετήστε το ταψί [12] από το θάλαμο μαγειρέματος [1]. Ψήστε για περίπου 20–30 λεπτά (ανάλογα με το πόσο μεγάλα είναι τα αρνίσια παϊδάκια και οι πατάτες, και ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό μαγειρέματος).

● Σπαγγέτι στο φούρνο με σάλτσα ντομάτας

 60–80 λεπτά

 x 3

Υλικά


250 g	Σπαγγέτι
1 πρέζα	Αλάτι
130 g	Μοσχαρίσιος κιμάς
1 κουταλάκι	Φυτικό λάδι
4 σκελίδες	Σκόρδο (καθαρισμένο και φιλοκομμένο)
500 g	Σάλτσα ντομάτας για ζυμαρικά
1 κουταλιά	ζάχαρη
125 g	Τσένταρ (τριμμένο)
125 g	Μοτσαρέλα (τριμμένη)

Διαδικασία

- Τοποθετήστε μια κατσαρόλα γεμάτη με νερό σε μεσαία με υψηλή φωτιά να βράσει. Μόλις το νερό είναι έτοιμο, προσθέστε τα μακαρόνια και το αλάτι.
- Αφήστε τα μακαρόνια να βράσουν για περίπου 10 λεπτά (βλ. χρόνο βρασμού στη συσκευασία). Σουρώστε τα μακαρόνια και αφήστε τα στην άκρη.
- Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος [13] στον μεσαίο οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος [1].

- Προθερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά στους 200 °C (στις αντιστάσεις).
- Θερμάνετε το φυτικό λάδι σε ένα αντικολητικό τηγάνι σε μεσαία θερμοκρασία. Λίγο πριν καεί το λάδι: Προσθέστε τον μοσχαρίσιο κιμά και το σκόρδο. Ψήστε για 3 λεπτά. Βάλτε τον μοσχαρίσιο κιμά σε ένα πιάτο και αφήστε τον στην άκρη.
- Προσθέστε τη σάλτσα ντομάτας και τη ζάχαρη σε ένα άλλο αντικολητικό τηγάνι. Βράστε για 5 λεπτά ανακατεύοντας. Προσθέστε τον μοσχαρίσιο κιμά στη σάλτσα ντομάτας, στο τηγάνι. Βράστε για 1 λεπτό και αναμίξτε καλά.
- Τοποθετήστε τα μισά μακαρόνια σε μια φόρμα. Προσθέστε από πάνω τη μισή σάλτσα ντομάτας με τον μοσχαρίσιο κιμά και τριμμένο τυρί.
- Τοποθετήστε τα υπόλοιπα μακαρόνια στη φόρμα. Προσθέστε από πάνω την υπόλοιπη σάλτσα ντομάτας με τον μοσχαρίσιο κιμά και τριμμένο τυρί.
- Τοποθετήστε τη φόρμα στη σχάρα ψησίματος [13] στο θάλαμο μαγειρέματος [1]. Ψήστε για 20–30 λεπτά, μέχρι να λιώσει το τυρί και να ροδίσει ελαφρώς.

● Ψητά σπαράγγια

 25–35 λεπτά

 x 2–3

Υλικά


1 ματσάκι	Πράσινα σπαράγγια (φρέσκα)
2 κουταλιές	Ελαιόλαδο
1 πρέζα	Αλάτι
1 πρέζα	Μαύρο πιπέρι (φρεσκοκομμένο)

Διαδικασία

- Προθερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά στους 180 °C (στις αντιστάσεις).
- Καλύψτε το ταψί [12] με αλουμινοχαρτό.
- Κόψτε περ. 3 cm από τη στεγνή κάτω πλευρά των σπαραγγιών. Καθαρίστε το κάτω μισό του κορμού των σπαραγγιών.
- Πλύνετε καλά τα σπαράγγια και στεγνώστε τα. Τοποθετήστε τα σπαράγγια στο ταψί [12]. Προσθέστε λάδι, αλάτι και μαύρο πιπέρι.

- Τοποθετήστε το ταψί **12** για περίπου 12–15 λεπτά (ανάλογα με το πάχος των σπαραγγιών) στον μεσαίο οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος **1**.

● Ψήσιμο κατεψυγμένης πίτσας

 30–35 λεπτά

 x 1–2

Υλικά

- 1 Κατεψυγμένη πίτσα (διαμέτρου έως 26 cm)

Διαδικασία

- Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος **13** στον μεσαίο οδηγό σχάρας του θαλάμου μαγειρέματος **1**.
- Προθερμάνετε το προϊόν για 10 λεπτά (στις αντιστάσεις). Τηρείτε τις οδηγίες θερμοκρασίας στη συσκευασία της κατεψυγμένης πίτσας.
- Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα χωρίς τη συσκευασία στη σχάρα ψησίματος **13** στο θάλαμο μαγειρέματος **1**.
- 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 περιβλήμα

- Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από το θάλαμο μαγειρέματος **1**.
- Σκουπίζετε τακτικά
 - το περιβλήμα,
 - την πόρτα **8** (και τις δύο πλευρές) και
 - το τζάμι (και τις δύο πλευρές) με ένα υγρό πανί.
- Αν χρειάζεται, προσθέστε λίγο ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Στη συνέχεια σκουπίστε με ένα υγρό πανί για την απομάκρυνση των υπολειμμάτων απορρυπαντικού.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά σπρέι και άλλα αιχμηρά μέσα καθαρισμού, επειδή μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες, γραμμές και θάμπωμα των επιφανειών.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά.

Εξαρτήματα

- Καθαρίζετε τα εξαρτήματα στο νεροχύτη.
- Για τους επίμονους ρύπους: Πριν τον καθαρισμό αφήστε τα εξαρτήματα να μουλιάσουν για λίγο σε νερό.

- ⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ!** Τα εξαρτήματα δεν ενδείκνυνται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

● Αποθήκευση

- Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας **14** στη βάση περιτύλιξης καλωδίου τροφοδοσίας **15**.
- 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.



Το προϊόν και το υλικό συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμα, απορρίψτε τα χωριστά για μια καλύτερη κατεργασία απορριμμάτων.

Το λογότυπο Tripan 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 απορρίψετε 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 βλαβών στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα προς τον πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρατίθεται παρακάτω.

Για το παρόν προϊόν σάς παρέχεται δικαίωμα εγγύησης 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλείσθε να φυλάξετε με προσοχή την ταμειακή απόδειξη. Το συγκεκριμένο έγγραφο θα απαιτηθεί ως αποδεικτικό αγοράς.

Σε περίπτωση που εντός του διαστήματος των 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτού του προϊόντος προκύψει κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς - κατόπιν επιλογής μας - δωρεάν. Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει αν το προϊόν πάθει βλάβη, χρησιμοποιηθεί ή συντηρηθεί εκτός των προδιαγραφών.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Αυτή η εγγύηση δεν επεκτείνεται σε μέρη προϊόντος, τα οποία εκτέθηκαν σε φυσιολογική φθορά και για αυτό το λόγο μπορούν να θεωρηθούν ως φθαρτά μέρη (π.χ. μπαταρίες) ή για βλάβες σε εύθραυστα μέρη, π.χ. διακόπτες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες ή παρόμοια, τα οποία είναι κατασκευασμένα 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 (π.χ. IAN 123456_7890) 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.

Σέρβια

 **Σέρβια Ελλάδα**

Τηλ: 00800 491800674

Email: owim@lidl.gr

 **Σέρβια Κύπρος**

Τηλ: 8009 4211

Email: owim@lidl.com.cy



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG06349-BS

Version: 05/2021

IAN 360601_2010

