Importé par
Imported by
Importado por
Importado da
Importiert durch
Geïmporteerd door

Sunroad Equipment
ZA Caumont II - 20 rue Pierre de Fermat
11200- LEZIGNAN-CORBIERES (FRANCE)

Tél : +33 (0)4 68 44 16 24

Fabriqué en Chine

INCASA

KURZANLEITUNG
SHORT MANUAL
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE



CAMPING BACKOFEN-KIT/CAMPING OVEN SET/ SET FOUR DE CAMPING

(DE) (AT) (CH)
CAMPING BACKOFEN-KIT
Kurzanleitung

(GB) (IE)
CAMPING OVEN SET
Short manual

(FR) (BE)
SET FOUR DE CAMPING
Guide de démarrage rapide

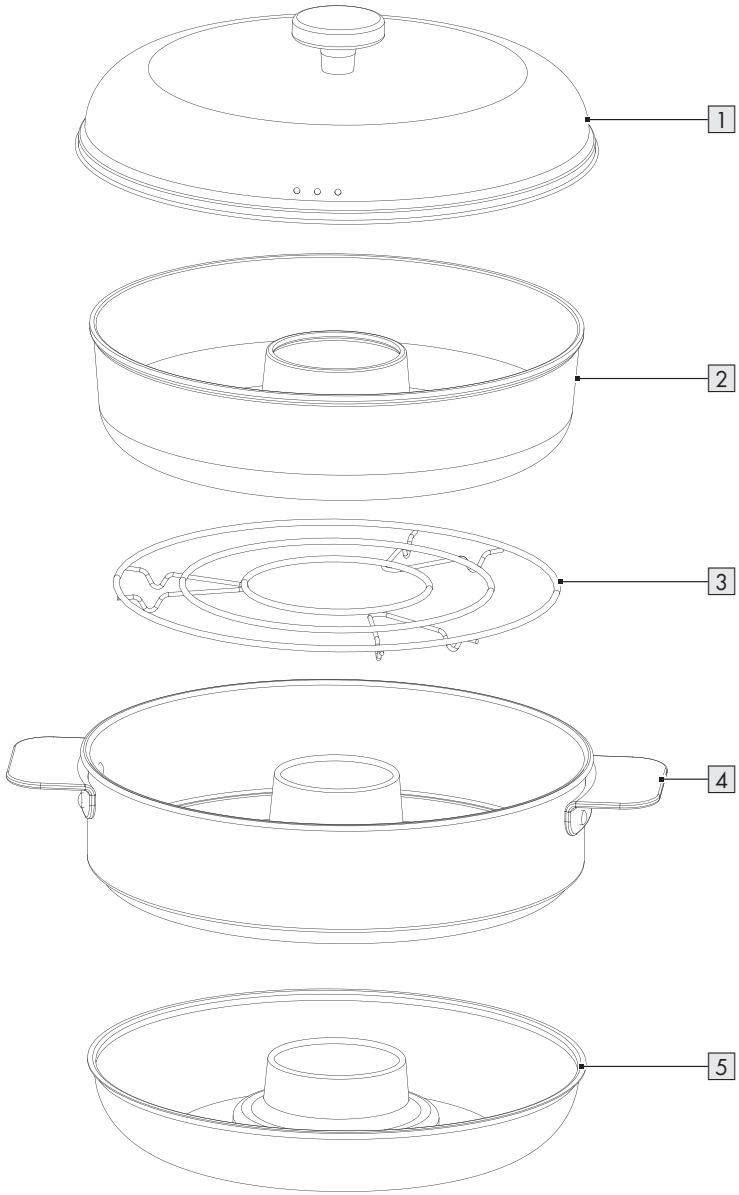
(NL) (BE)
CAMPING BAKOVEN-KIT
Beknopte handleiding

(ES)
KIT DE HORNO PARA CAMPING
Guía rápida

(IT)
KIT FORNO DA CAMPEGGIO
Guida rapida

DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	4
GB/IE	Short manual	Page	9
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	14
NL/BE	Beknopte handleiding	Pagina	20
ES	Guía rápida	Página	40
IT	Guida rapida	Pagina	50

A



Kurzanleitung ... Seite 5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch ... Seite 5
Lieferumfang ... Seite 5
Liste der Teile ... Seite 5
Technische Daten ... Seite 5
Sicherheitshinweise ... Seite 5
Erstverwendung ... Seite 6
Produkt auspacken und grundreinigen ... Seite 6
Verwendung ... Seite 6
Lebensmittel backen/garen ... Seite 6
Lebensmittel aufwärmen/dampfgaren ... Seite 6
Rezepte ... Seite 7
Apfelkuchen ... Seite 7
Nudelgratin ... Seite 7
BBQ-Chicken-Wings ... Seite 7
Reinigung ... Seite 7
Lagerung ... Seite 7
Entsorgung ... Seite 8
Garantie ... Seite 8
Abwicklung im Garantiefall ... Seite 8
Service ... Seite 8

CAMPING BACKOFEN-KIT

Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 446162_2307 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Produkt ist zum Backen, Garen, Aufwärmen oder Dampfgaren von Lebensmitteln auf einer Herdplatte bestimmt.
Das Produkt eignet sich ausschließlich zum Gebrauch auf folgenden Herdarten:

- Gasherd
- Elektroherd
- Halogenherd
- Glaskeramikherd

Das Produkt eignet sich nicht zum Gebrauch auf einem Induktionsherd.
Jede andere Verwendung und jede Produktveränderung ist nicht gestattet und kann zu Verletzungen und Produktschäden führen.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.
Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Lieferumfang

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

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

Liste der Teile

(Abb. A)

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

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

Das Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie Topflappen oder Grillhandschuhe zu Ihrem Schutz. Die Handschuhe müssen die Anforderungen der Hitzeschutzkategorie II (z. B. DIN EN 407) erfüllen.
Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände auf dem Produkt.
Schneiden Sie nicht auf der Oberfläche des Produkts und zerkratzen Sie sie nicht. Dies kann das Produkt beschädigen.
Machen Sie sich mit der ordnungsgemäßen Bedienung Ihres Herds vertraut.
Das Produkt ist nicht für Mikrowellen geeignet.
Das Produkt ist nicht für Backöfen geeignet.
Falls Sie das Produkt auf einem Gasherd verwenden, achten Sie darauf, dass das Produkt einen sicheren Stand hat.
Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
Das Produkt kann sich beim Erhitzen verformen/verziehen. Das Produkt nimmt seine ursprüngliche Form wieder an, wenn es abkühlt.
Tauchen Sie das heiße Produkt niemals in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock kann das Produkt beschädigt werden. Befüllen Sie das heiße Produkt nicht mit kaltem Wasser, um eine Verformung zu vermeiden.
Lassen Sie heißes Öl vor der Reinigung auf Zimmertemperatur herunterkühlen.
Vorsicht: Eiskristalle an gefrorenen Lebensmitteln können dazu führen, dass heißes Öl spritzt.
Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine heiße Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.

Überhitzen Sie das Produkt nicht, da sonst der Antihafteffekt aufgrund einer Beschädigung der Beschichtung nachlässt.
Lassen Sie das Produkt nicht fallen. Das Produkt ist nicht bruchsicher. Ansonsten kann die Funktionsfähigkeit des Produkts beeinträchtigt werden.
Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
Verwenden Sie das Produkt nicht ohne Lebensmittel.
Hohe Temperaturen können das Äußere des Produkts verfärben. Dies ist kein Hinweis auf fehlerhaftes Material und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Produkts.
LEBENSMITTELECHT! Der Geschmack und das Aroma Ihrer Lebensmittel werden von diesem Produkt nicht beeinträchtigt.
Vermeiden Sie Lebensmittel mit hohem Säure- und/oder Salzgehalt.
Lassen Sie das Produkt während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
Aus den Belüftungslöchern im Deckel kann heißer Dampf aufsteigen. Wenden Sie Ihr Gesicht ab, wenn Sie den Deckel entnehmen.
Wenn Sie Brot oder andere Lebensmittel backen, die aufgehen oder sich ausdehnen, befüllen Sie das Produkt nur bis zu Hälfte seiner Höhe.
Überfüllen Sie das Produkt nicht. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 1,5 cm zum oberen Rand.
Stellen Sie sicher, dass der Deckelknopf vor der Verwendung fest angezogen ist. Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Knopf locker ist. Ziehen Sie den Knopf sofort fest, falls er sich während des Gebrauchs löst.

Erstverwendung

Produkt auspacken und grundreinigen

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

Verwendung

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

Lebensmittel backen/garen

1. Stellen Sie die Edelstahl-Bodenschale [5] auf eine ebene Oberfläche.
2. Stellen Sie die Stahl-Backform [4] auf die Edelstahl-Bodenschale [5].
3. **Verwendung mit Silikon-Backform:** Stellen Sie die Silikon-Backform [2] in die Stahl-Backform [4].
   Verwendung ohne Silikon-Backform: Fetten Sie die Innenseite der Stahl-Backform [4] ein oder kleiden Sie sie mit Backpapier aus.
4. Geben Sie die Lebensmittel in das Produkt.
5. Decken Sie das Produkt mit dem Deckel [1] ab.
6. Stellen Sie das Produkt mittig auf eine Herdplatte.
7. Schalten Sie die Herdplatte ein. Die Heizstufe und die Back-/Garzeit hängen von den Lebensmitteln und der Herdplatte ab.
8. Sobald der Back-/Garvorgang beendet ist, entnehmen Sie das Produkt vorsichtig von der Herdplatte. Schalten Sie die Herdplatte aus.
9. Stellen Sie das Produkt auf eine hitzebeständige Oberfläche.
10. Entnehmen Sie vorsichtig den Deckel [1].
11. Entnehmen Sie vorsichtig die Lebensmittel aus dem Produkt.
12. Lassen Sie das Produkt abkühlen.

Lebensmittel aufwärmen/ dampfgaren

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

Pfanne an. Geben Sie Sahne in die Pfanne und bringen Sie sie kurz zum Kochen. Würzen Sie die Soße mit Salz und Pfeffer.

Zubereitung

1. Kochen Sie die Nudeln al dente vor, gemäß der Beschreibung auf der Verpackung.
2. Braten Sie Zwiebeln, Knoblauch und Kochschinken in einer

	Butter
	Salz und Pfeffer
Optional	Kräuter (gehackt)
2 Zehen	Knoblauch (gehackt)
2	Zwiebeln (fein gewürfelt)
100 g	Käse (gerieben)
150 g	Kochschinken (in kleine Stücke geschnitten)
200 ml	Sahne
200 g	Nudeln (trocken)

Zubereitung

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

Nudelgratin

Zutaten

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

10. Stellen Sie das Produkt auf eine hitzebeständige Oberfläche.
11. Entnehmen Sie vorsichtig den Deckel [1].
12. Entnehmen Sie vorsichtig die Lebensmittel aus dem Produkt.
13. Lassen Sie das Produkt abkühlen.

Rezepte

Apfelkuchen

Zutaten

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

einem milden Reinigungsmittel ein.

3. Trocknen Sie das Produkt sorgfältig ab.

Lagerung

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

immer herunterkühlen.
Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt zu reinigen.
Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigung

⚠ **VORSICHT!** Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung

Ranch-Dressing-Dip zu servieren.

5. Prüfen Sie, ob die Hähnchenflügel gut durchgegart sind.
6. Optional: Glacieren Sie die Hühnerflügel nach dem Wenden mit mehr Soße.
7. Wir empfehlen, die Hühnerflügel mit einem Salat und einem Hitze. Wenden Sie die Hühnerflügel gelegentlich, damit sie gleichmäßig durchgaren.

Zubereitung

1. Geben Sie die Hühnerflügel und die Barbecue-Soße in eine Schale. Schwenken Sie alles gut durch, um die Hühnerflügel mit der Soße zu benetzen.
2. Geben Sie die Hühnerflügel in die Stahl-Backform [4].
3. Decken Sie das Produkt mit dem Deckel [1] ab.
4. Garen Sie die Hühnerflügel 35 Minuten lang bei mittlerer

120 ml	Barbecue-Soße
1 kg	Hühnerflügel

BBQ-Chicken-Wings

Zutaten

niedriger Hitze, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

3. Optional: Geben Sie Kräuter in die Soße.
4. Fetten Sie die Innenseite der Stahl-Backform [4] mit Butter ein.
5. Geben Sie die Nudeln in die Stahl-Backform [4].
6. Gießen Sie die Soße über die Nudeln und streuen Sie den Käse darüber.
7. Decken Sie das Produkt mit dem Deckel [1] ab.
8. Backen Sie das Nudelgratin 15 bis 20 Minuten lang bei

● Entsorgung

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

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



Das Produkt inkl. Zubehör 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.

● Garantie

Dauer:
2 Jahre gegen alle Herstellungsfehler. Kontaktieren Sie Ihren Händler.
Einschränkungen:
Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (übermäßige Hitze, Kratzer, starke Stöße, Verfärbungen durch aggressive Produkte).

Short manual . . . . . Page 10
Intended use . . . . . Page 10
Scope of delivery . . . . . Page 10
Parts list . . . . . Page 10
Technical data . . . . . Page 10
Safety instructions . . . . . Page 10
First use . . . . . Page 11
Unpacking the product and basic cleaning . . . . . Page 11
Use . . . . . Page 11
Baking/cooking food . . . . . Page 11
Heating up/steaming food . . . . . Page 11
Recipes . . . . . Page 11
Apple cake . . . . . Page 11
Pasta au gratin . . . . . Page 11
BBQ chicken wings . . . . . Page 12
Cleaning . . . . . Page 12
Storage . . . . . Page 12
Disposal . . . . . Page 12
Warranty . . . . . Page 12
Warranty claim procedure . . . . . Page 12
Service . . . . . Page 13

CAMPING OVEN SET

Short manual

This document is a shorter printed version of the complete instruction manual. Scanning the QR code takes you straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can view and download the complete instruction manual by entering the article number (IAN) 446162_2307.

The short guide forms an integral part of this product. Prior to using the product, familiarize yourself with all operation and safety notes. Store the short guide in a safe place, and if you give the product to third parties, all documentation should be passed on to them as well.

Intended use

The product is intended for baking, cooking, heating up or steaming food on a hob.
The product is only suitable for use on following hob types:
- Gas hob
- Electric hob
- Halogen hob
- Glass-ceramic hob

The product is not suitable for use on an induction hob.
Any other use and any product modification is prohibited and can lead to injuries and product damage.
The manufacturer is not liable for any damages caused by any use other than for the intended purpose.
The product is intended for private use only.
The product is not intended for commercial use.

Scope of delivery

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

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

Parts list

(Fig. A)

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

Technical data

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

Safety instructions

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

The product becomes very hot during use. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection. The gloves have to meet the requirements for category II heat protection (e.g. DIN EN 407).
Do not use pointy or sharp objects on the product.
Do not cut or scratch the surface of the product. This may damage the product.
Familiarise yourself with the proper operation of your hob.
The product is not microwave-proof.
The product is not oven-proof.
If you use the product on a gas hob, make sure that the product has a secure stand.
The product is not suitable for a dishwasher.
The product may deform/warp when heating. The product returns to its original shape when cooling off.
Never submerge the product in cold water while it is still hot. The temperature shock may damage the product. Do not fill the hot product with cold water to avoid deformation.
Allow hot oil to cool down to room temperature before cleaning.
Caution: Ice crystals on frozen foods may cause hot oil to splatter.
Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.
Do not overheat the product to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.
Avoid dropping the product. The product is not break-proof. This may affect the product's ability to function properly.
Do not use the product if it is damaged.
Do not use the product without any food inside. High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material or impact the quality or function of the product.

FOOD-SAFE! The flavour and aroma of your foods are not affected by this product.
Avoid foods with high acid and/or salt content.
Do not leave the product unattended during use.
Hot steam may rise from the ventilation holes in the lid. When removing the lid, turn your face away.
When baking bread or other food that will rise or expand, only fill the product up to the half of its height.
Do not overfill the product. Leave a space of at least 1.5 cm to the top edge.
Ensure that the lid knob is securely tightened before using. Do not use the lid if the knob is loose. Retighten the knob immediately if it becomes loose during use.

First use

Unpacking the product and basic cleaning

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter "Cleaning".

Use

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

Baking/cooking food

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

Heating up/steaming food

1. Place the stainless steel bottom tray [5] on a level surface.
2. Place the steel baking pan [4] on the stainless steel bottom tray [5].
3. **Steaming food:** Add water into the steel baking pan [4].
4. Place the stainless steel oven grid [3] into the steel baking pan [4].
5. Place the food on the stainless steel baking grid [3].
6. Cover the product with the lid [1].
7. Place the product on the centre of a hob.
8. Switch on the hob. The heat level and time for heating up/steaming depend on the food and the hob.
9. Once heating up/steaming is done, carefully remove the product from the hob. Switch off the hob.
10. Place the product on a heat-resistant surface.
11. Carefully remove the lid [1].
12. Carefully remove the food from the product.
13. Let the product cool down.

Recipes

Apple cake

Ingredients

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

Preparation

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

Pasta au gratin

Ingredients

200 g	Pasta (dry)
200 ml	Cream

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

Preparation

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

● BBQ chicken wings

Ingredients

1 kg	Chicken wings
120 ml	Barbecue sauce

Preparation

1. Add the chicken wings and barbecue sauce in a bowl. Toss well to coat the chicken wings with the sauce.
2. Add the chicken wings into the steel baking pan [4].
3. Cover the product with the lid [1].
4. Cook the chicken wings at medium heat for 35 minutes. Flip the chicken wings over occasionally so that they cook evenly.
5. Check if the chicken wings are cooked thoroughly.
6. Optional: After flipping the chicken wings over, glaze them with more sauce.
7. We recommend to serve the chicken wings with salad and ranch dressing for dipping.

● Cleaning

⚠ **CAUTION!** Always allow the product to cool down before cleaning.
Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product.
The product is not suitable for dishwashers.

1. Before initial use and after each use: Clean the product with warm water and a mild cleaning detergent.
2. Soak the product in warm water and a mild cleaning detergent, if required.
3. Dry the product off thoroughly.

● Storage

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

● Disposal

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

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



The product incl. accessories 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.

● Warranty

Duration:
2 years against any manufacturing defects. Contact your dealer.
Limitations:
The warranty does not cover damage caused by misuse (excessive heat, scratches, heavy impacts, discoloration due to aggressive products).

Guide de démarrage rapide . . . . . Page 14
Utilisation conforme aux prescriptions . . . . . Page 14
Contenu de l'emballage. . . . . Page 14
Liste des pièces. . . . . Page 14
Données techniques . . . . . Page 14
Consignes de sécurité . . . . . Page 14
Première utilisation . . . . . Page 15
Déballage du produit et premier nettoyage . . . . . Page 15
Utilisation . . . . . Page 15
Cuire/mijoter des aliments . . . . . Page 15
Réchauffer les aliments/cuire à la vapeur . . . . . Page 15
Recettes . . . . . Page 16
Gâteau aux pommes . . . . . Page 16
Gratin de pâtes . . . . . Page 16
Ailes de poulet BBQ. . . . . Page 16
Nettoyage . . . . . Page 16
Rangement . . . . . Page 16
Mise au rebut . . . . . Page 16
Garantie . . . . . Page 17
Faire valoir sa garantie . . . . . Page 17

SET FOUR DE CAMPING

Guide de démarrage rapide

Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR, vous accédez directement à la page de service de Lidl (www.lidl-service.com), et en saisissant le numéro d'article (IAN) 446162_2307, vous pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet.

Ce mode d'emploi résumé fait partie de ce produit. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, veuillez lire soigneusement toutes les instructions d'utilisation et consignes de sécurité. Veuillez conserver le mode d'emploi résumé et fournir tous les documents aux autres utilisateurs lorsque vous leur transmettez le produit.

Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit est destiné à cuire, mijoter, réchauffer ou à cuire à la vapeur des aliments sur une plaque de cuisson.
Le produit convient exclusivement à une utilisation sur les types de foyers suivants :

- Cuisinière à gaz
- Cuisinière électrique
- Cuisinière halogène
- Cuisinière vitrocéramique

Le produit ne convient pas pour une utilisation sur une cuisinière à induction.
Toute autre utilisation ou modification du produit est interdite et peut entraîner des blessures et des dommages au produit.
Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour des dommages qui seront causés par une utilisation conforme aux prescriptions.
Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique.
Le produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale.

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. Avant l'utilisation, enlevez tous les matériaux d'emballage.

1 Couvercle
1 Moule en silicone
1 Grille en acier inoxydable
1 Moule en acier
1 Coque du fond en acier inoxydable
1 Guide de démarrage rapide

Liste des pièces

(Ill. A)

1 Couvercle
2 Moule en silicone
3 Grille en acier inoxydable
4 Moule en acier
5 Coque du fond en acier inoxydable

Données techniques

Ø du fond :	180 mm
Dimensions totales (Ø × H) :	318 mm × 156 mm

Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT !

Le produit devient très chaud pendant l'utilisation. Utilisez des maniques ou des gants spécial barbecue pour votre protection. Les gants doivent répondre aux exigences de la catégorie de protection thermique II (par ex. DIN EN 407).
N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants sur le produit.
Ne coupez pas et ne rayez pas la surface du produit. Cela peut endommager le produit.
Familiarisez-vous avec le bon fonctionnement de votre cuisinière.
Le produit ne convient pas pour une utilisation dans un four à micro-ondes.
Le produit n'est pas adapté aux fours.
Si vous utilisez le produit sur une cuisinière à gaz, veillez à ce que la position du produit soit bien stable.
Le produit ne va pas au lave-vaisselle.
Le produit peut se déformer/se tordre lorsqu'il est chauffé. Le produit reprend sa forme initiale lorsqu'il refroidit.
Ne plongez jamais le produit chaud dans de l'eau froide. Le choc de température peut endommager le produit. Pour éviter toute déformation, ne remplissez pas le produit chaud d'eau froide.
Avant le nettoyage, laissez l'huile chaude refroidir à température ambiante.
Prudence : Les cristaux de glace sur des aliments congelés peuvent provoquer des éclaboussures d'huile chaude.
Ne déposez pas de viande juteuse dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur une plaque de cuisson chaude peuvent facilement déclencher un incendie.

Ne surchauffez pas le produit, car une détérioration du revêtement diminuera l'effet anti-adhérent.
Ne faites pas tomber le produit. Le produit n'est pas incassable. Dans le cas contraire, le bon fonctionnement du produit peut être affecté.
N'utilisez pas le produit s'il est endommagé.
N'utilisez pas le produit sans denrées alimentaires.
Des températures élevées peuvent décolorer l'extérieur du produit. Cela n'indique pas que le matériau est défectueux et n'affecte pas la qualité ou le fonctionnement du produit.
QUALITÉ ALIMENTAIRE ! Le goût et l'arôme de vos aliments ne sont pas affectés par ce produit.
Évitez les aliments à forte teneur en acide et/ou en sel.
Il est interdit de laisser le produit sans surveillance lors de son fonctionnement.
De la vapeur chaude peut s'échapper des trous d'aération du couvercle. Lorsque vous retirez le couvercle, détournez votre visage.
Ne remplissez pas le produit au-delà de la moitié de sa hauteur, si vous faites cuire du pain ou d'autres aliments qui vont lever ou se dilater.
Ne remplissez pas trop le produit. Laissez un espace d'au moins 1,5 cm du bord supérieur.
Avant toute utilisation, assurez-vous que le bouton du couvercle est bien attaché.
N'utilisez pas le couvercle, si le bouton est lâche. Resserrez immédiatement le bouton s'il se détache durant l'utilisation.

Première utilisation

Déballage du produit et premier nettoyage

1. Sortez le produit de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage et films protecteurs.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage décrit est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Avant la première utilisation du produit, nettoyez toutes ses pièces comme indiqué au chapitre « Nettoyage ».

Utilisation

Utilisez toujours ensemble le couvercle [1], le moule en acier [4] et la coque du fond en acier inoxydable [5]. N'utilisez aucune de ces pièces séparément.

Cuire/mijoter des aliments

1. Placez la coque du fond en acier inoxydable [5] sur une surface plane.
2. Placez le moule en acier [4] sur la coque du fond en acier inoxydable [5].
3. **Utilisation avec le moule en silicone :** Placez le moule en silicone [2] dans le moule en acier [4].
   Utilisation sans moule en silicone : Graissez l'intérieur du moule en acier [4] ou recouvrez-le de papier sulfurisé.
4. Ajoutez les aliments dans le produit.
5. Couvrez le produit avec le couvercle [1].
6. Placez le produit au centre d'une plaque de cuisson.
7. Allumez la plaque de cuisson. Le niveau de puissance et le temps de cuisson/de mijotage dépendent des aliments et de la plaque de cuisson choisis.
8. Dès que la cuisson/le mijotage sont terminés, retirez avec précaution le produit de la plaque de cuisson. Éteignez la plaque de cuisson.
9. Placez le produit sur une surface résistante à la chaleur.
10. Enlevez prudemment le couvercle [1].
11. Enlevez prudemment les aliments du produit.
12. Laissez le produit refroidir.

Réchauffer les aliments/cuire à la vapeur

1. Placez la coque du fond en acier inoxydable [5] sur une surface plane.
2. Placez le moule en acier [4] sur la coque du fond en acier inoxydable [5].
3. **Cuire les aliments à la vapeur :** Versez de l'eau dans le moule en acier [4].
4. Placez la grille en acier inoxydable [3] dans le moule en acier [4].
5. Placez les aliments sur la grille en acier inoxydable [3].
6. Couvrez le produit avec le couvercle [1].
7. Placez le produit au centre d'une plaque de cuisson.
8. Allumez la plaque de cuisson. Le niveau de puissance et le temps de réchauffage/cuisson à la vapeur dépendent des aliments et de la plaque de cuisson choisis.
9. Dès que le réchauffage/la cuisson à la vapeur sont terminés, retirez avec précaution le produit de la plaque de cuisson. Éteignez la plaque de cuisson.
10. Placez le produit sur une surface résistante à la chaleur.
11. Enlevez prudemment le couvercle [1].
12. Enlevez prudemment les aliments du produit.
13. Laissez le produit refroidir.

Recettes

Gâteau aux pommes

Ingrédients

120 g	Pommes (épluchées et coupées en petits morceaux)
2	Œufs
50 g	Sucre cristallisé
20 g	Beurre (fondu)
100 ml	Lait (demi-écrémé)
100 g	Farine
20 g	Levure en poudre

Préparation

1. Battez les œufs dans un récipient.
2. Ajoutez la farine et la levure chimique et mélangez bien le tout.
3. Ajoutez le beurre fondu et le sucre cristallisé et mélangez bien le tout.
4. Ajoutez le lait et mélangez à nouveau.
5. Ajoutez les morceaux de pomme à l'appareil.
6. Versez l'appareil dans le moule en silicone 2.
7. Couvrez le produit avec le couvercle 1.
8. Faites cuire le gâteau aux pommes pendant 30 minutes à feu doux ou moyen.
9. Vérifiez que le gâteau aux pommes est bien cuit.

Gratin de pâtes

Ingrédients

200 g	Pâtes (sèches)
200 ml	Crème
150 g	Jambon blanc (coupé en petits morceaux)
100 g	Fromage (râpé)
2	Oignons (coupés en petits dés)
2 gousses	Ail (haché)
Facultatif	Herbes aromatiques (hachées)
	Sel et poivre
	Beurre

Préparation

1. Faites précuire les pâtes al dente, comme indiqué sur l'emballage.
2. Faites revenir les oignons, l'ail et le jambon blanc dans une poêle. Ajoutez de la crème dans la poêle et portez brièvement à ébullition. Assaisonnez la sauce avec du sel et du poivre.
3. Facultatif : Ajoutez des herbes aromatiques à la sauce.
4. Graissez l'intérieur du moule en acier 4 avec du beurre.
5. Mettez les pâtes dans le moule en acier 4.
6. Versez la sauce sur les pâtes et saupoudrez de fromage.
7. Couvrez le produit avec le couvercle 1.
8. Faites cuire le gratin de pâtes à feu doux pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

Ailes de poulet BBQ

Ingrédients

1 kg	Aile de poulet
120 ml	Sauce barbecue

Préparation

1. Mettez les ailes de poulet et la sauce barbecue dans un récipient. Pour entourer les ailes de poulet de sauce, remuez bien le tout.
2. Mettez les ailes de poulet dans le moule en acier 4.
3. Couvrez le produit avec le couvercle 1.
4. Faites cuire les ailes de poulet pendant 35 minutes à feu moyen. Retournez les ailes de poulet de temps en temps pour qu'elles cuisent uniformément.
5. Vérifiez que les ailes de poulet sont bien cuites.
6. Facultatif : Badigeonnez les ailes de poulet après les avoir retournées avec plus de sauce.
7. Pour servir, nous vous recommandons d'accompagner les ailes de poulet d'une salade et d'une sauce barbecue relevée.

Nettoyage

⚠ **PRUDENCE !** Avant le nettoyage, laissez le produit toujours refroidir.
N'utilisez jamais de produits de nettoyage soit agressifs soit récurants ou de brosses dures pour nettoyer le produit.
Le produit ne va pas au lave-vaisselle.

1. Avant la première utilisation et après chaque utilisation : Nettoyez le produit avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.
2. Si nécessaire, faites tremper le produit dans de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux.
3. Séchez soigneusement le produit.

Rangement

Avant le rangement : Nettoyez le produit (voir « Nettoyage »).
Si le produit n'est pas utilisé, rangez-le dans l'emballage d'origine.
Rangez le produit dans un endroit bien aéré, frais et sec.

Mise au rebut

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

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



Le produit ainsi que les accessoires 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.

● Garantie

Durée :
2 ans contre tout défaut de fabrication. Contacter votre revendeur.
Limites :
La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation (chaleur excessive, rayures, impacts violents, décoloration due aux produits agressifs).

Beknopte handleiding . . . . . Pagina 19
Beoogd gebruik . . . . . Pagina 19
Leveringsomvang . . . . . Pagina 19
Lijst van onderdelen . . . . . Pagina 19
Technische gegevens . . . . . Pagina 19
Veiligheidsaanwijzingen . . . . . Pagina 19
Eerste gebruik . . . . . Pagina 20
Product uitpakken en grondig reinigen. . . . . Pagina 20
Toepassing . . . . . Pagina 20
Levensmiddelen bakken/garen . . . . . Pagina 20
Levensmiddelen opwarmen/stomen. . . . . Pagina 20
Recepten . . . . . Pagina 21
Appelcake . . . . . Pagina 21
Gegratineerde pasta . . . . . Pagina 21
BBQ-Chicken-Wings . . . . . Pagina 21
Schoonmaken . . . . . Pagina 21
Opbergen . . . . . Pagina 21
Afvoer . . . . . Pagina 21
Garantie . . . . . Pagina 22
Afwikkeling in geval van garantie . . . . . Pagina 22

CAMPING BAKOVEN-KIT

Beknopte handleiding

Bij dit document gaat het om een verkorte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Door het scannen van de QR-code komt u direct op de Lidl-Service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door het invoeren van het artikelnummer (IAN) 446162_2307 de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden.

De beknopte handleiding maakt deel uit van het product. Maak u voor het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsinstructies. Bewaar de beknopte handleiding zorgvuldig en overhandig alle documenten bij de doorgifte van het product aan derden.

Beoogd gebruik

Het product is bedoeld voor bakken, garen, opwarmen of stomen van levensmiddelen op een kookplaat.
Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik op de volgende typen fornuizen:
- Gasfornuis
- Elektrisch fornuis
- Halogeenfornuis
- Glaskeramisch fornuis

Het product is niet geschikt voor gebruik op een inductiefornuis.
Ieder ander gebruik en iedere verandering aan het product zijn niet toegestaan en kunnen leiden tot verwondingen en schade aan het product.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade ontstaan door gebruik waarvoor het product niet bedoeld is.
Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik.
Het product is niet bestemd voor commercieel 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 Deksel
1 Silicone bakvorm
1 Roestvrij stalen ovenrooster
1 Stalen bakvorm
1 Roestvrij stalen bodemschaal
1 Beknopte handleiding

Lijst van onderdelen

(Afb. A)

1 Deksel
2 Silicone bakvorm
3 Roestvrij stalen ovenrooster
4 Stalen bakvorm
5 Roestvrij stalen bodemschaal

Technische gegevens

Bodem-Ø:	180 mm
Totale afmetingen (Ø × H):	318 mm × 156 mm

Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN OM DEZE IN DE TOEKOMST TE KUNNEN RAADPLEGEN!

Het product wordt tijdens het gebruik zeer heet. Gebruik pannenlappen of grillhandschoenen voor uw eigen veiligheid. De handschoenen moeten voldoen aan de eisen van hittebeschermingscategorie II (bijv. DIN EN 407).
Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen op het product.
Snij niet op het oppervlak van het product en kras het niet. Dit kan het product beschadigen.
Zorg ervoor dat u bekend bent met de juiste bedieningswijze van uw fornuis.
Het product is niet geschikt voor in de magnetron.
Het product is niet geschikt voor in de oven.
Indien u het product op een gasfornuis gebruikt, moet u erop letten dat het product stabiel staat.
Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.
Het product kan, doordat het verhit wordt, vervormen/krom trekken. Het product krijgt zijn oorspronkelijke vorm terug als het afkoelt.
Dompel het hete product nooit onder in koud water. Door de plotselinge temperatuurverandering kan het product beschadigd worden. Vul om vervormingen te voorkomen het product als het heet is niet met koud water.
Laat de hete olie tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het product schoonmaakt.
Voorzichtig: IJskristallen aan bevroren levensmiddelen kunnen ertoe leiden dat hete olie spat.
Leg geen kletsnat vlees in heet vet. Het op een hete kookplaat spattend vet kan gemakkelijk brand veroorzaken.

Oververhit het product niet, omdat anders het anti-aanbakeffect door beschadiging van de coating wordt verminderd.
Laat het product niet vallen. Het product is breekbaar. Anders kan dit invloed hebben op de werking van het product.
Gebruik het product niet als het is beschadigd.
Gebruik het product nooit zonder levensmiddelen.
Hoge temperaturen kunnen de buitenkant van het product verkleuren. Dit duidt niet op gebrekkig materiaal en heeft geen invloed op de kwaliteit of op de werking van het product.
GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!
De smaak en het aroma van de levensmiddelen worden niet beïnvloed door dit product.
Vermijd levensmiddelen met een hoog zuur- en/of zoutaandeel.
Laat het product nooit zonder toezicht als het gebruikt wordt.
Uit de ventilatiegaten in het deksel kan hete damp komen. Keer uw gezicht af als u het deksel verwijdert.
Als u brood of andere levensmiddelen bakt, die omhoog komen of uitzetten, mag u het product slechts tot de helft van zijn hoogte vullen.
Doe niet teveel water in het product. Laat een afstand van minimaal 1,5 cm tot de bovenste rand.
Zorg ervoor dat de dekselknop voor gebruik goed aangedraaid is. Gebruik het deksel niet als de knop loszit. Draai de knop direct vast, als deze tijdens het gebruik loskomt.

Eerste gebruik

Product uitpakken en grondig reinigen

1. Haal het product uit zijn verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken" staat beschreven.

Toepassing

Gebruik het deksel [1], de stalen bakvorm [4] en de roestvrij stalen bodemschaal [5] altijd tezamen. Gebruik deze onderdelen niet los.

Levensmiddelen bakken/garen

1. Plaats de roestvrij stalen bodemschaal [5] op een effen ondergrond.
2. Plaats de stalen bakvorm [4] op de roestvrij stalen bodemschaal [5].
3. **Gebruik met silicone bakvorm:** Plaats de silicone bakvorm [2] in de stalen bakvorm [4].
   Gebruik zonder silicone bakvorm: Vet de binnenzijde van de stalen bakvorm [4] in of bedek deze met bakpapier.
4. Doe de levensmiddelen in het product.
5. Dek het product met het deksel [1] af.
6. Plaats het product in het midden op een kookplaat.
7. Schakel de kookplaat in. Het verwarmingsniveau en de bak-/garingstijd hangen af van de levensmiddelen en de kookplaat.
8. Zodra het bak-/garingsproces is beëindigd, neemt u het product voorzichtig van de kookplaat. Schakel de kookplaat uit.
9. Plaats het product op een hittebestendige ondergrond.
10. Verwijder voorzichtig het deksel [1].
11. Haal voorzichtig de levensmiddelen uit het product.
12. Laat het product afkoelen.

Levensmiddelen opwarmen/stomen

1. Plaats de roestvrij stalen bodemschaal [5] op een effen ondergrond.
2. Plaats de stalen bakvorm [4] op de roestvrij stalen bodemschaal [5].
3. **Levensmiddelen stomen:** Giet water in de stalen bakvorm [4].
4. Plaats het roestvrij stalen ovenrooster [3] in de stalen bakvorm [4].
5. Leg de levensmiddelen op het roestvrij stalen ovenrooster [3].
6. Dek het product met het deksel [1] af.
7. Plaats het product in het midden op een kookplaat.
8. Schakel de kookplaat in. Het verwarmingsniveau en de opwarm-/stoomtijd hangen af van de levensmiddelen en de kookplaat.
9. Zodra het opwarm-/stoomproces is beëindigd, neemt u het product voorzichtig van de kookplaat. Schakel de kookplaat uit.
10. Plaats het product op een hittebestendige ondergrond.
11. Verwijder voorzichtig het deksel [1].
12. Haal voorzichtig de levensmiddelen uit het product.
13. Laat het product afkoelen.

Recepten

Appelcake

Ingrediënten

20 g	Bakpoeder
100 g	Bloem
100 ml	Melk (halfvol)
20 g	Boter (gesmolten)
50 g	Poedersuiker
2	Eieren
120 g	Appels (geschild en in kleine stukjes gesneden)

Bereiding

1. Klop de eieren los in een kom.
2. Voeg meel en bakpoeder toe en meng alles goed door.
3. Voeg gesmolten boter en poedersuiker toe en meng alles goed door.
4. Voeg melk toe en meng alles goed door.
5. Voeg de appelstukjes toe aan het cakedeeg.
6. Giet het cakedeeg in de silicone bakvorm [2].
7. Dek het product met het deksel [1] af.
8. Bak de appelcake 30 minuten lang bij lage tot gemiddelde
9. Controleer of de appelcake goed is doorgebakken. hitte.

Gegratineerde pasta

Ingrediënten

200 g	Pasta (droog)
200 ml	Slagroom
100 g	Gekookte ham (in kleine stukjes gesneden)
150 g	Kaas (geraspt)
2	Uien (in kleine blokjes)
2 tenen	Knoflook (gehakt)
Optioneel	Boter Peper en zout Kruiden (gehakt)

Bereiding

1. Kook de pasta al dente voor, volgens de beschrijving op de verpakking.
2. Bak de uien, knoflook en gekookte ham in een pan aan Giet de slagroom in de en breng dit kort aan de kook. Breng de saus op smaak met zout en peper.
3. Optioneel: Voeg kruiden toe aan de saus
4. Vet de binnenzijde van de stalen bakvorm [4] in met boter.
5. Giet de pasta in de stalen bakvorm [4]
6. Giet de saus over de pasta en strooi de kaas eroverheen.
7. Dek het product met het deksel [1] af.
8. Bak de gegratineerde pasta 15 tot 20 minuten lang bij lage hitte, totdat de kaas gesmolten en goudbruin is

BBQ-Chicken-Wings

Ingrediënten

1 kg	Kippenvleugels
120 ml	BBQ-saus

Bereiding

1. Doe de kippenvleugels en de BBQ-saus in een kom. Meng alles goed door, zodat de kippenvleugels goed met saus bevochtigd zijn.
2. Doe de kippenvleugels in de stalen bakvorm [4].
3. Dek het product met het deksel [1] af.
4. Gaar de kippenvleugels 35 minuten lang bij gemiddelde hitte. Keer de kippenvleugels af en toe om zodat ze gelijkmatig gaar worden.
5. Controleer of de kippenvleugels goed zijn doorgegaard.
6. Optioneel: Glaceer de kippenvleugels na het keren met meer saus
7. Wij raden aan om de kippenvleugels met een salade en een Ranch-dressing-dip te serveren.

Schoonmaken

⚠ **VOORZICHTIG!** Laat het product vóór het schoonmaken

- Gebruik voor het schoonmaken van het product geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.
- Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.

1. Voor het eerste gebruik en na iedere keer dat u het product gebruikt hebt: Reinig het product met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
2. Week het product indien nodig in warm water met een mild . afwasmiddel
3. Droog het product daarna zorgvuldig af

Opbergen

- Voor het opbergen: Reinig het product (zie “Schoonmaken”).
- Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
- Bewaar het product op een droge en goed geventileerde plaats.

- **Afvoer**

Deverpakkingbestaat uit milieuvriendelijke grondstoff en die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Het product, waaronder het toebehoren, 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.

● Garantie

Duur:
2 jaar tegen alle fabricagefouten. Neem contact op met uw verkoper.
Beperkingen:
De garantie dekt geen schade veroorzaakt door verkeerd gebruik (overmatige hitte, krassen, harde stoten, verkleuring door agressieve producten).

Guía rápida ... Página 24
Uso previsto ... Página 24
Volumen de suministro ... Página 24
Lista de las partes ... Página 24
Datos técnicos ... Página 24
Indicaciones de seguridad ... Página 24
Primer uso ... Página 25
Desembalar y limpiar a fondo el producto ... Página 25
Uso ... Página 25
Hornear/cocinar alimentos ... Página 25
Recalentar/cocer alimentos al vapor ... Página 25
Recetas ... Página 26
Tarta de manzana ... Página 26
Pasta gratinada ... Página 26
Alitas de pollo en barbacoa ... Página 26
Limpieza ... Página 26
Conservación ... Página 26
Eliminación ... Página 26
Garantía ... Página 27
Tramitación de la garantía ... Página 27

KIT DE HORNO PARA CAMPING

Guía rápida

Este documento se trata de una copia impresa acortada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accede directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN) 446162_2307, puede consultar y descargar el manual de instrucciones completo.

La guía de inicio rápido es parte integrante de este producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y seguridad. Conserve bien la guía de inicio rápido y entregue todos los documentos en caso de transferir el producto a terceros.

Uso previsto

Este producto sirve para hornear, cocinar, recalentar o cocer al vapor alimentos sobre una placa de cocción.
El producto es adecuado exclusivamente para usarse en los siguientes tipos de cocina:
- Cocinas de gas
- Cocinas eléctricas
- Cocinas de placas halógenas
- Cocinas de vitrocerámica

El producto no es apropiado para usarse en cocinas de inducción.
Queda prohibido cualquier otro uso, así como la modificación del producto, ya que tales acciones pueden provocar lesiones corporales y daños al producto.
El fabricante no se responsabiliza de los daños resultantes de un uso contrario al previsto.
El producto ha sido concebido únicamente para un uso privado.
El producto no ha sido concebido para el uso comercial.

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 Tapa
1 Molde de hornear de silicona
1 Rejilla de parrilla de acero fino
1 Molde de hornear de acero
1 Bandeja inferior de acero fino
1 Guía rápida

Lista de las partes

(Fig. A)

1 Tapa
2 Molde de hornear de silicona
3 Rejilla de parrilla de acero fino
4 Molde de hornear de acero
5 Bandeja inferior de acero fino

Datos técnicos

Diámetro de la base:	180 mm
Dimensiones (Ø × Al):	318 mm × 156 mm

Indicaciones de seguridad

¡GUARDE TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y USO PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO!

El producto se calienta mucho durante el uso. Utilice agarradores o guantes de protección para barbacoas para protegerse. Los guantes deben cumplir las exigencias de la categoría II de protección térmica (por ejemplo, DIN EN 407).
No utilice objetos con punta o afilados en el producto.
No corte nada sobre la superficie del producto ni permita que sufra arañazos. Esto puede dañar el producto.
Familiarícese con el manejo correcto de su cocina.
El producto no es apto para microondas.
El producto no es apto para el uso en hornos.
Si utiliza el producto sobre una cocina de gas, cerciórese de que el producto está sobre una base segura.
El producto no es apto para lavavajillas.
El producto puede deformarse/doblarse con el calor. El producto recupera su forma original una vez que ha vuelto a enfriarse.
Nunca sumerja el producto caliente en agua fría. El producto puede resultar dañado en caso de choque térmico. Para evitar deformaciones en el producto, no lo llene con agua fría mientras esté caliente.
Deje que el aceite caliente se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiar el producto.
Cuidado: Los cristales de hielo de los alimentos congelados pueden provocar salpicaduras de aceite caliente.
Nunca ponga carne de la que se desprendan gotas en grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una placa de cocción caliente pueden provocar fácilmente un incendio.

No caliente excesivamente el producto, ya que esto podría afectar al efecto antiadherente o dañar el revestimiento del producto.
No deje caer el producto. El producto no es resistente a la rotura. La funcionalidad del producto puede verse afectada en caso de caída.
No utilice el producto si está dañado.
No utilice el producto sin alimentos.
Las altas temperaturas pueden decolorar el exterior del producto. Esto no indica ningún defecto de material y no afecta a la calidad o la funcionalidad del producto.
¡SEGURIDAD ALIMENTARIA! El sabor y el aroma de sus alimentos no se verán afectados por este producto.
Evite los alimentos que tengan un gran contenido de sustancias ácidas o sal.
No deje el producto sin vigilancia durante su funcionamiento.
Puede salir vapor caliente por los orificios de ventilación de la tapa. Vuelva la cara hacia otro lado al retirar la tapa.
Si va a hornear pan u otros alimentos que aumenten de volumen o se expandan, llene el producto sólo hasta la mitad de su altura.
No llene en exceso el producto. Deje una distancia de al menos 1,5 cm respecto al borde superior del producto.
Antes de utilizar la tapa, asegúrese de que el pomo de la tapa está bien apretado. No utilice la tapa si el pomo está flojo. Apriete el pomo inmediatamente, si se afloja durante el uso.

Primer uso

Desembalar y limpiar a fondo el producto

1. Extraiga el producto del embalaje y retire todos los materiales de embalaje y láminas de protección.
2. Compruebe la integridad de todas las piezas y si el volumen de suministro descrito está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas sus piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo "Garantía".
4. Antes del primer uso, limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo "Limpieza".

Uso

Utilice siempre juntos la tapa [1], el molde de hornear de acero [4] y la bandeja inferior de acero fino [5]. No utilice ninguna de estas piezas por separado.

Hornear/cocinar alimentos

1. Coloque la bandeja inferior de acero fino [5] sobre una superficie nivelada.
2. Coloque el molde de hornear de acero [4] sobre la bandeja inferior de acero fino [5].
3. **Uso del molde de hornear de silicona:** Coloque el molde de hornear de silicona [2] en el molde de hornear de acero [4].
   Uso sin el molde de hornear de silicona: Engrase la cara interior del molde de hornear de acero [4] o cúbrala con papel de hornear.
4. Coloque los alimentos en el producto.
5. Cubra el producto con la tapa [1].
6. Coloque el producto justo en el centro de una placa de cocción.
7. Encienda la placa de cocción. El nivel de calentamiento y el tiempo de horneado/cocción dependen del alimento y de la placa de cocción.
8. En cuanto finalice el proceso de horneado/cocción, retire con cuidado el producto de la placa de cocción. Apague la placa de cocción.
9. Coloque el producto sobre una superficie resistente al calor.
10. Retire cuidadosamente la tapa [1].
11. Extraiga cuidadosamente los alimentos del producto.
12. Deje que el producto se enfríe.

Recalentar/cocer alimentos al vapor

1. Coloque la bandeja inferior de acero fino [5] sobre una superficie nivelada.
2. Coloque el molde de hornear de acero [4] sobre la bandeja inferior de acero fino [5].
3. **Cocer alimentos al vapor:** Vierta agua en el molde de hornear de acero [4].
4. Coloque la rejilla de parrilla de acero fino [3] en el molde de hornear de acero [4].
5. Coloque los alimentos sobre la rejilla de parrilla de acero fino [3].
6. Cubra el producto con la tapa [1].
7. Coloque el producto justo en el centro de una placa de cocción.
8. Encienda la placa de cocción. El nivel de calentamiento y el tiempo de recalentamiento/cocción al vapor dependen del alimento y de la placa de cocción.
9. En cuanto finalice el proceso de recalentamiento/cocción al vapor, retire con cuidado el producto de la placa de cocción. Apague la placa de cocción.
10. Coloque el producto sobre una superficie resistente al calor.
11. Retire cuidadosamente la tapa [1].
12. Extraiga cuidadosamente los alimentos del producto.
13. Deje que el producto se enfríe.

Recetas

Tarta de manzana

Ingredientes

120 g	Manzanas (mondadas y cortadas en trozos pequeños)
2	Huevos
50 g	Azúcar glasé
20 g	Mantequilla (fundida)
100 ml	Leche (semidesnatada)
100 g	Harina
20 g	Levadura en polvo

Preparación

1. Bata los huevos en un bol.
2. Añada la harina y la levadura en polvo y mézclelas bien.
3. Añada la mantequilla fundida y el azúcar glasé y mézclelos bien.
4. Añada la leche y mézclelo todo muy bien.
5. Añada los trozos de manzana a la masa de la tarta.
6. Vierta la masa de la tarta en el molde de hornear de silicona 2.
7. Cubra el producto con la tapa 1.
8. Hornee la tarta de manzana durante 30 minutos a fuego bajo o medio.
9. Compruebe si la tarta de manzana está bien horneada.

Pasta gratinada

Ingredientes

200 g	Pasta (seca)
200 ml	Nata
150 g	Jamón cocido (cortado en trozos pequeños)
100 g	Queso (rallado)
2	Cebollas (picadas en dados finos)
2 dientes	Ajo (picado)
Opcional	Hierbas (picadas)
	Sal y pimienta
	Mantequilla

Preparación

1. Precocine la pasta al dente, según las indicaciones incluidas en el envoltorio.
2. Dore las cebollas, el ajo y el jamón cocido en una sartén. Añada la nata a la sartén y hiérvala unos momentos. Salpimiente la salsa.
3. Opcional: Añada las hierbas a la salsa.
4. Engrase la cara interior del molde de hornear de acero 4 con mantequilla.
5. Añada la pasta al molde de hornear de acero 4.
6. Vierta la salsa sobre la pasta y esparza el queso sobre ella.
7. Cubra el producto con la tapa 1.
8. Hornee la pasta gratinada entre 15 y 20 minutos a fuego bajo, hasta fundir y dorar el queso.

Alitas de pollo en barbacoa

Ingredientes

1 kg	Alitas de pollo
120 ml	Salsa para barbacoa

Preparación

1. Ponga las alitas de pollo y la salsa para barbacoa en una fuente. Remuévalo todo bien para cubrir las alitas de pollo con la salsa.
2. Ponga las alitas de pollo en el molde de hornear de acero 4.
3. Cubra el producto con la tapa 1.
4. Cocine las alitas de pollo durante 35 minutos a fuego medio. Dé vuelta a las alitas de pollo de tiempo en tiempo para que queden hechas uniformemente.
5. Compruebe que las alitas de pollo hayan quedado bien hechas.
6. Opcional: Glasee las alitas de pollo vertiendo más salsa sobre ellas tras darles vuelta.
7. Recomendamos servir las alitas de pollo acompañadas con una ensalada y un bol donde bañar las alitas en un aderezo tipo rancho.

Limpieza

⚠ **¡CUIDADO!** Deje enfriar siempre el producto antes de proceder a limpiarlo.
No utilice ningún producto de limpieza abrasivo o agresivo ni cepillos duros para limpiar el producto.
El producto no es apto para lavavajillas.

1. Antes del primer uso y después de cada uso: Limpie el producto con agua tibia y un detergente suave.
2. En caso necesario, deje el producto en remojo en agua tibia y un detergente suave.
3. Seque el producto cuidadosamente.

Conservación

Antes de guardar el producto: Limpie el producto (véase el capítulo "Limpieza").
Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
Guarde el producto en un lugar seco, fresco y bien ventilado.

Eliminación

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

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.



El producto, incluidos los accesorios, 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.

● Garantía

Duración:
2 años contra cualquier defecto de fabricación. Contacte con su distribuidor.
Limitaciones:
La garantía no cubre daños causados por mal uso (calor excesivo, arañazos, fuertes impactos, decoloración debida a productos agresivos).

Guida rapida . . . . . Pagina 29
Uso previsto . . . . . Pagina 29
Contenuto della confezione . . . . . Pagina 29
Elenco delle parti . . . . . Pagina 29
Dati tecnici . . . . . Pagina 29
Istruzioni di sicurezza . . . . . Pagina 29
Primo utilizzo . . . . . Pagina 30
Disimballo e pulizia accurata del prodotto . . . . . Pagina 30
Utilizzo . . . . . Pagina 30
Cottura degli alimenti . . . . . Pagina 30
Riscaldamento/Cottura al vapore degli alimenti . . . . . Pagina 30
Ricette . . . . . Pagina 30
Torta di mele . . . . . Pagina 30
Pasta gratinata . . . . . Pagina 31
Ali di pollo al barbecue . . . . . Pagina 31
Pulizia . . . . . Pagina 31
Conservazione . . . . . Pagina 31
Smaltimento . . . . . Pagina 31
Garanzia . . . . . Pagina 31
Gestione dei casi in garanzia . . . . . Pagina 31

KIT FORNO DA CAMPEGGIO

Guida rapida

Questo documento è un'edizione abbreviata delle istruzioni per l'uso complete. Facendo la scansione del codice QR puoi accedere direttamente alla pagina del servizio di assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e inserendo il codice articolo (IAN) 446162_2307 puoi scaricare e visionare le istruzioni per l'uso complete.

Le istruzioni brevi sono parte integrante di questo prodotto. Prima dell'uso del prodotto leggere attentamente tutte le indicazioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza. Conservare bene le istruzioni brevi e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso previsto

Il prodotto è destinato a cuocere, cucinare, riscaldare o cuocere a vapore i cibi su un piano cottura.
Il prodotto è adatto al solo impiego sui seguenti tipi di piastre:

- Fornello a gas
- Fornello elettrico
- Piano cottura alogeno
- Piano cottura in vetroceramica

Il prodotto non è adatto all'impiego su una piastra a induzione.
Qualsiasi uso diverso e qualsiasi modifica al prodotto non sono consentiti e possono causare lesioni e danni al prodotto.
Il produttore non è responsabile per danni causati da un uso improprio.
Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato.
Il prodotto non è adatto per l'uso commerciale.

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 Coperchio
1 Teglia da forno in silicone
1 Griglia del forno in acciaio inox
1 Teglia da forno in acciaio
1 Ciotola di fondo in acciaio inox
1 Guida rapida

Elenco delle parti

(Fig. A)

1 Coperchio
2 Teglia da forno in silicone
3 Griglia del forno in acciaio inox
4 Teglia da forno in acciaio
5 Ciotola di fondo in acciaio inox

Dati tecnici

Ø del fondo:	180 mm
Dimensioni totali (Ø × A):	318 mm × 156 mm

Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA E D'USO PER RIFERIMENTO FUTURO!

Il prodotto diventa molto caldo durante l'uso. Usare delle presine o dei guanti da cucina per proteggersi. I guanti devono soddisfare i requisiti della categoria di protezione termica II (ad es. DIN EN 407).
Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati sul prodotto.
Non tagliare o graffiare la superficie del prodotto. Ciò può danneggiare il prodotto.
Familiarizzate con il corretto funzionamento del vostro fornello.
Il prodotto non è adatto per il microonde.
Il prodotto non è adatto ai forni.
Se si utilizza il prodotto su un piano cottura a gas, assicurarsi che il prodotto sia stabile.
Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
Il prodotto può deformarsi/distorcersi se riscaldato. Una volta raffreddato, il prodotto riprenderà la sua forma originale.
Non immergere mai il prodotto caldo in acqua fredda. Il prodotto può subire danni da shock termico. Non riempire il prodotto caldo di acqua fredda per evitare deformazioni.
Prima di pulire, lasciare raffreddare l'olio caldo a temperatura ambiente.
Cautela: I cristalli di ghiaccio sui cibi congelati possono far schizzare l'olio caldo.
Non mettere la carne bagnata e gocciolante nel grasso caldo. Gli spruzzi di grasso sul piano di cottura caldo possono provocare facilmente un incendio.
Non surriscaldare il prodotto, altrimenti l'effetto antiaderente si deteriora a causa del danneggiamento del rivestimento.
Non far cadere il prodotto. Il prodotto non è infrangibile. In caso contrario si può compromettere le funzionalità del prodotto.

Non utilizzare il prodotto se danneggiato.
Non utilizzare il prodotto senza alimenti.
Le alte temperature possono scolorire l'esterno del prodotto. Questo non indica un difetto del materiale e non influisce sulla qualità o sul funzionamento del prodotto.
PER ALIMENTI! Il gusto e l'aroma dei cibi non vengono influenzati da questo prodotto. Evitare alimenti ad alto contenuto di acidi e/o sale.
Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.
Dai fori di ventilazione del coperchio può fuoriuscire del vapore caldo. Quando si toglie il coperchio, girare il viso dall'altra parte.
Quando si cuoce il pane o altri alimenti che lievitano o si espandono, riempire il prodotto solo fino a metà della sua altezza.
Non riempire eccessivamente il prodotto. Lasciare uno spazio di almeno 1,5 cm dal bordo superiore.
Prima dell'uso, assicurarsi che il pomello del coperchio sia ben stretto. Non utilizzare il coperchio se il pomello è allentato. Se il pomello si allenta durante l'uso, stringerlo immediatamente.

Primo utilizzo

Disimballo e pulizia accurata del prodotto

1. Estrarre il prodotto dall'imballaggio e rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia".

Utilizzo

Utilizzare il coperchio 1, la teglia da forno in acciaio 4 e la ciotola di fondo in acciaio inox 5 sempre insieme. Non utilizzare singolarmente nessuna di queste parti.

Cottura degli alimenti

1. Collocare la ciotola di fondo in acciaio inox 5 su una superficie piana.
2. Collocare la teglia da forno in acciaio 4 sulla ciotola di fondo in acciaio inox 5.
3. **Uso con teglia da forno in silicone:** Collocare la teglia da forno in silicone 2 nella teglia da forno in acciaio 4.
   Uso senza teglia da forno in silicone: Ingrassare l'interno della teglia da forno in acciaio 4 o rivestirlo con carta da forno.
4. Mettere gli alimenti nel prodotto.
5. Coprire il prodotto con il coperchio 1.
6. Posizionare il prodotto al centro su un piano cottura.
7. Accendere il piano cottura. Il livello di riscaldamento e il tempo di cottura dipendono dai cibi e dal piano cottura.
8. Al termine del processo di cottura, rimuovere con cautela il prodotto dal piano cottura. Spegnere il piano cottura.
9. Posizionare il prodotto su una superficie resistente al calore.
10. Rimuovere con cautela il coperchio 1.
11. Rimuovere con cautela gli alimenti dal prodotto.
12. Lasciar raffreddare il prodotto.

Riscaldamento/Cottura al vapore degli alimenti

1. Collocare la ciotola di fondo in acciaio inox 5 su una superficie piana.
2. Collocare la teglia da forno in acciaio 4 sulla ciotola di fondo in acciaio inox 5.
3. **Cottura degli alimenti al vapore:** Versare dell'acqua nella teglia da forno in acciaio 4.
4. Collocare la griglia del forno in acciaio inox 3 nella teglia da forno in acciaio 4.
5. Mettere gli alimenti sulla griglia del forno in acciaio inox 3.
6. Coprire il prodotto con il coperchio 1.
7. Posizionare il prodotto al centro su un piano cottura.
8. Accendere il piano cottura. Il livello di riscaldamento e il tempo di riscaldamento/cottura al vapore dipendono dai cibi e dal piano cottura.
9. Al termine del processo di riscaldamento/cottura al vapore, rimuovere con cautela il prodotto dal piano cottura. Spegnere il piano cottura.
10. Posizionare il prodotto su una superficie resistente al calore.
11. Rimuovere con cautela il coperchio 1.
12. Rimuovere con cautela gli alimenti dal prodotto.
13. Lasciar raffreddare il prodotto.

Ricette

Torta di mele

Ingredienti

120 g	Mele (sbucciate e tagliate a pezzetti)
2	Uova
50 g	Zucchero semolato
20 g	Burro (fuso)
100 ml	Latte (parzialmente scremato)
100 g	Farina
20 g	Lievito in polvere

Preparazione

1. Sbattere le uova in una ciotola.
2. Aggiungere la farina e il lievito in polvere e mescolare bene.
3. Aggiungere il burro fuso e lo zucchero semolato e mescolare bene.
4. Aggiungere il latte e mescolare bene.
5. Aggiungere i pezzi di mela all'impasto della torta.
6. Versare l'impasto per torta nella teglia da forno in silicone 2.
7. Coprire il prodotto con il coperchio 1.
8. Cuocere la torta di mele per 30 minuti a fuoco medio-basso.
9. Controllare che la torta di mele sia cotta.

Pasta gratinata

Ingredienti

200 g	Pasta (secca)
200 ml	Panna
150 g	Prosciutto cotto (tagliato a pezzetti)
100 g	Formaggio (grattugiato)
2	Cipolle (a dadini)
2 spicchi	Aglio (tritato)
Opzionale	Erbe (tritate)
	Sale e pepe
	Burro

Preparazione

1. Cuocere la pasta al dente secondo le istruzioni della confezione.
2. Soffriggere le cipolle, l'aglio e il prosciutto cotto in una padella. Mettere della panna in padella e portare brevemente a ebollizione. Condire la salsa con sale e pepe.
3. Opzionale: Mettere le erbe nella salsa.
4. Ingrassare l'interno della teglia da forno in acciaio 4 con del burro.
5. Mettere la pasta nella teglia da forno in acciaio 4.
6. Versare la salsa sulla pasta e cospargere il formaggio.
7. Coprire il prodotto con il coperchio 1.
8. Cuocere la pasta gratinata per 15–20 minuti a fuoco basso, finché il formaggio non sarà fuso e dorato.

Ali di pollo al barbecue

Ingredienti

1 kg	Ali di pollo
120 ml	Salsa barbecue

Preparazione

1. Mettere le ali di pollo e la salsa barbecue in una ciotola. Mescolare bene per ricoprire le ali di pollo con la salsa.
2. Mettere le ali di pollo nella teglia da forno in acciaio 4.
3. Coprire il prodotto con il coperchio 1.
4. Cuocere le ali di pollo per 35 minuti a fuoco medio. Girare le ali di pollo di tanto in tanto in modo che si cuociano uniformemente.
5. Controllare che le ali di pollo siano ben cotte.
6. Opzionale: Dopo aver girato, glassare le ali di pollo con altra salsa.
7. Si consiglia di servire le ali di pollo con un'insalata e una salsa ranch.

Pulizia

⚠ **CAUTELA!** Lasciar raffreddare sempre il prodotto prima della pulizia.
Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto.
Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.

1. Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo: Pulire il prodotto con acqua calda e un detergente delicato.
2. Se necessario, mettere a mollo il prodotto in acqua calda e un detergente delicato.
3. Asciugare il prodotto con cura.

Conservazione

Prima di conservare: Pulire il prodotto (vedi "Pulizia").
Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
Conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ben ventilato.

Smaltimento

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

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



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifi uti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta diff erenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

Garanzia

Durata:
2 anni contro ogni difetto di fabbricazione. Contattare il proprio rivenditore.
Limitazioni:
La garanzia non copre danni causati da un uso improprio (calore eccessivo, graffi, impatti violenti, scolorimento dovuto a prodotti aggressivi).