

SILVERCREST®



MINI OVEN SGB 1200 B5

(HR)

MINI PEČNICA

Upute za upotrebu

(RO)

CUPTOR

Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)

ΦΟΥΡΝΑΚΙ

Οδηγίες χρήσης

(RS)

MINI RERNA

Uputstvo za upotrebu

(BG)

МИНИ ФУРНА

Ръководство за експлоатация

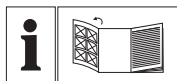
(DE) (AT) (CH)

MINI-BACKOFEN

Bedienungsanleitung

IAN 346016_2004

(HR) (RS) (RO)
(BG) (GR)



HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

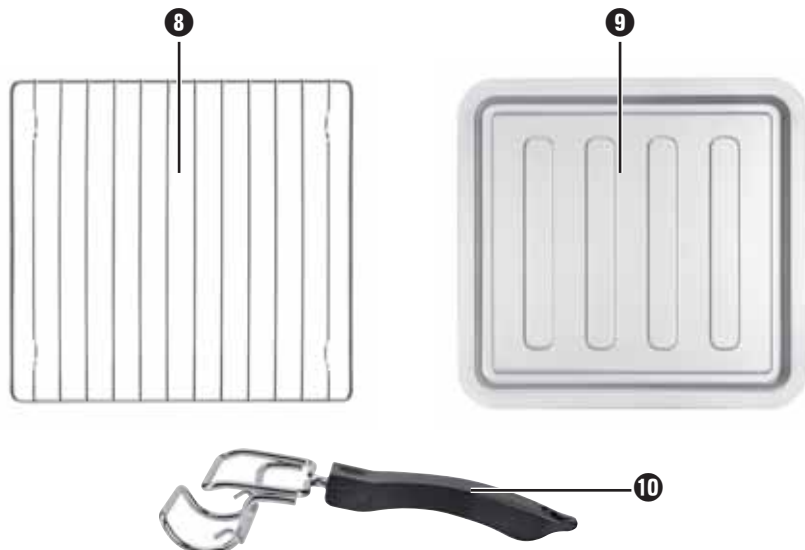
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	17
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	33
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	49
GR / CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	67
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	83

A**B**

Sadržaj

Uvod	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke	2
Opis uređaja	2
Tehnički podaci	2
Sigurnosne napomene	3
Postavljanje	6
Korištenje uređaja	6
Staklena vrata	6
Umetanje ladice za mrvicu	6
Uporaba žičane rešetke	6
Uporaba lima za pečenje	7
Prije prve uporabe	7
Rukovanje uređajem	8
Funkcijski prekidač	8
Regulator temperature	8
Brojač	8
Roštiljanje i pečenje	8
Čišćenje i održavanje	9
Čuvanje	10
Rješavanje problema	10
Zbrinjavanje	11
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	11
Servis	12
Uvoznik	12
Recepti	13

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod.

Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Automat za roštiljanje i pečenje služi samo za zagrijavanje, kuhanje i pečenje hrane.

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Ne koristite ga u gospodarske svrhe.

Svaki drugi način uporabe smatra se nenamjenskim i može dovesti do štete na imovini, a čak i zdravstvenih problema.

Opseg isporuke

- ♦ Mini pećnica
- ♦ 1 lim za pečenje
- ♦ 1 žičana rešetka
- ♦ 1 kliješta
- ♦ 1 ladica za mrvice
- ♦ Upute za uporabu

NAPOMENA

Neposredno nakon raspakiranja provjerite cjelovitost isporuke i ustanovite eventualna oštećenja. Ako je potrebno, obratite se servisu.

Opis uređaja

Slika A:

- 1 Vodilice
- 2 Regulator temperature
- 3 Zelena kontrolna lampica
- 4 Funkcijski prekidač
- 5 Crvena kontrolna lampica
- 6 Brojač
- 7 Umetnuta ladica za mrvice

Slika B:

- 8 Žičana rešetka
- 9 Lim za pečenje
- 10 Kliješta

Tehnički podaci

Nazivni napon: 220 - 240 V ~ (izmjenična struja), 50/60 Hz

Snaga uređaja: 1200 W



Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama prehrambeno su sigurni.

Sigurnosne napomene

OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- ▶ Kućište uređaja ne smijete otvarati niti popravljati. U tom slučaju sigurnost više nije zajamčena i jamstvo prestaje važiti. Neispravan uređaj dajte na popravak isključivo ovlaštenom stručnom osoblju.
- ▶ Oštećene mrežne utikače i kabele obavezno mora zamijeniti ovlašteno stručno osoblje ili servis za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- ▶ Ne dopustite da tekućine dospiju u kućište uređaja. Uređaj ne smijete izlagati vlazi i ne smijete ga koristiti na otvorenom. Osim toga, na uređaj ne smijete postavljati predmete napunjene tekućinom (npr. vaze). Postoji opasnost od požara i opasnost od strujnog udara! Ako tekućina ipak dospije u kućište uređaja, odmah izvucite utikač uređaja iz utičnice, a uređaj predajte na popravak.
- ▶ Uređaj, kabel i utikač nikada ne dirajte mokrim rukama. U protivnom postoji opasnost od strujnog udara.

 Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine! Može doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara ako za vrijeme rada uređaja tekućina dospije na dijelove pod naponom.

Oprez! **Upozorenje:**

Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Djeca od navršenih 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Čišćenje i održavanje koje provodi korisnik ne smiju obavljati djeca ako nisu navršila 8 godina i ako nisu pod nadzorom.
- ▶ Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- ▶ Mrežni kabel postavite tako da nitko na njega ne može stati ili se preko njega spotaknuti.
- ▶ Nikada ne dodirujte staklena vrata ili kućište tijekom rada uređaja jer postaju vrlo vrući. Za otvaranje staklenih vrata koristite krpu za lonce ili sl. kako biste izbjegli opekline!
- ▶ Nikada ne dirajte grijače ili prozorčić tijekom rada ili prije nego što se uređaj ohladi. Tijekom rada ne posežite u unutrašnjost pećnice. Pričekajte da se uređaj ohladi. U protivnom biste se mogli opeći.
- ▶ Nakon korištenja uređaj prije transporta ostavite da se ohladi.
- ▶ Uvijek koristite kuhinjske rukavice ili krpe za lonce prilikom rukovanja vrućim uređajem!



Oprez! Vruća površina!



Oprez! Kada se uređaj zagrije, ne dirajte staklena vrata.
Opasnost od opekline!

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- ▶ Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- ▶ Pazite da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što su ploče štednjaka ili otvoreni plamen.
- ▶ Uređaj koristite isključivo s isporučenom originalnom opremom.
- ▶ Ne gnječite i ne prelamažite mrežni kabel.
- ▶ Mrežni kabel iz mrežne utičnice uvijek izvucite povlačenjem za utikač, nikada ne povlačite sam kabel.
- ▶ Za vrijeme rada automata za roštiljanje i pečenje u njegovoj se neposrednoj blizini ne smiju nalaziti lako zapaljivi materijali (npr. kuhinjske krpe i sl.).
- ▶ Nikada iznad ili u uređaju ne sušite tkanine. Postoji opasnost od požara.
- ▶ Ne koristite lim za pečenje za spremanje i obradu kiselih, alkalnih ili slanijih jela!

Postavljanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Uređaj nikada ne stavljajte pod viseće ormariće ili pokraj zavjesa, zidnih ormara ili drugih zapaljivih predmeta.
- ▶ Udaljenost uređaja od zidnih ormara, stropova, zidova ili sličnog mora biti najmanje 10 cm odozgo i 5 cm s lijeve i desne strane. Uređaj se stoga ne smije stavljati npr. u ormare ili sl. U protivnom nije moguća dostatna ventilacija oko uređaja što može prouzrokovati požar ili oštećenje.
- ▶ Uređaj postavite na podlogu otpornu na visoke temperature. U protivnom postoji opasnost od požara i uređaj se može oštetiti. Područje ispod dna uređaja može promijeniti boju i oštetiti se. Osim toga, na mekim površinama mogu ostati trajni otisci i tragovi.

OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- ▶ Uređaj ne postavljajte u neposrednoj blizini vode, npr. pored sudopera, kada ili u vlažne podrumске prostorije. U protivnom postoji opasnost od strujnog udara.
- Uređaj postavite na čvrstu i ravnu podlogu otpornu na visoke temperature (npr. radne ploče od nehrđajućeg čelika ili radne ploče od prirodnog kamena poput granita). Pobrinite se za dostatnu ventilaciju oko uređaja.
- Stražnju stranu uređaja gurnite do zida. Odstojnici na stražnjoj strani moraju dodirivati zid. Pazite da je zid od materijala otpornog na toplinu, npr. pločica, prirodnog kamena ili granita.
- Očistite sve dijelove na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

Korištenje uređaja

Staklena vrata

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ne naslanjajte se na staklena vrata. Ne postavljajte predmete na staklena vrata. To će uzrokovati oštećenje šarki.
- Ako pripremate hranu koja je posebno masna, može doći do povećanog stvaranja dima. U tom slučaju staklena vrata ne zatvarajte do kraja, već ih ostavite lagano otvorena: Staklena vrata imaju položaj u kojem su lagano otvorena: Ako pažljivo zatvorite staklena vrata, zastat će u tom položaju neposredno prije zatvaranja.

Umetanje ladice za mrvice

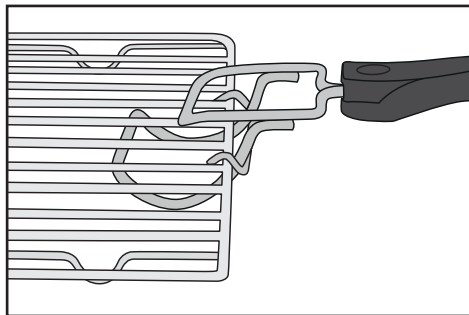
- Gurnite ladicu za mrvicu **7** ispod donjih grijača tako da leži ravno na dnu uređaja.

Uporaba žičane rešetke

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Uvijek koristite kliješta **10** za umetanje i vađenje vruće žičane rešetke **8** iz uređaja.
 - Gurnite žičanu rešetku **8** u jednu od 2 vodilice **1** u unutrašnjosti pećnice.
- #### **POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!**
- ▶ Žičanu rešetku **8** nikada ne stavljajte izravno na grijače.

- Kako biste uklonili vruću žičanu rešetku **8**, zakvačite klijesta **10** na sljedeći način:

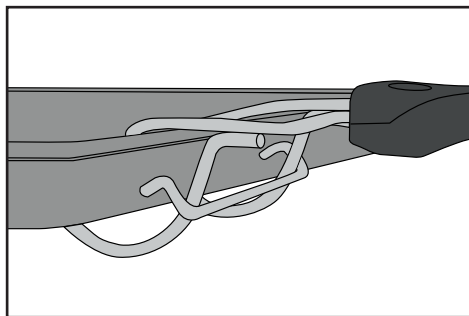


Slika 1: Zakvačite klijesta **10** na žičanu rešetku **8**

Uporaba lima za pečenje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Uvijek koristite klijesta **10** za umetanje i vađenje vrućeg lima za pečenje **9** iz uređaja.



Slika 2: Zakvačite klijesta **10** na lim za pečenje **9**

- Gurnite lim za pečenje **9** u jednu od 2 vodilice **1** u unutrašnjosti pećnice.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Lim za pečenje **9** nikada ne stavljajte izravno na grijače.
- Ne koristite lim za pečenje **9** za spremanje i obradu kiselih, alkalnih ili slanih jela!

Prije prve uporabe

Kada je uređaj ispravno postavljen:

- 1) Mrežni utikač utaknite u utičnicu.
- 2) Regulator temperature **2** okrenite do graničnika u smjeru kazaljke na satu na najvišu temperaturu.
- 3) Funkcijski prekidač **4** okrenite na „Gornji i donji grijač“ .
- 4) Otvorite staklena vrata i ostavite ih otvorenima za ovaj postupak.
- 5) Iz pećnice izvadite sav eventualno umetnuti pribor.
- 6) Brojač **6** okrenite na 20 minuta.

NAPOMENA

- Kod prvog zagrijavanja uređaja zbog naslaga preostalih prilikom izrade uređaja može doći do laganog dimljenja i pojave mirisa. To je sasvim normalna i potpuno bezopasna pojava. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.

Uređaj se samostalno isključuje nakon 20 minuta rada.

Ako želite prijevremeno prekinuti postupak grijanja, okrenite regulator temperature **2** do graničnika u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, postavite funkcijski prekidač **4** na **OFF** i postavite brojač **6** na „OFF“.

- 7) Ostavite da se uređaj ohladi i očistite ga na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

Uređaj je sada spreman za rad.

Rukovanje uređajem

Funkcijski prekidač

Pomoću funkcijskog prekidača **4** možete uključiti uređaj i postaviti 3 različite funkcije:

Simbol	Značenje
	„Gornji grijač“ npr. za zapeći jelo
	„Donji grijač“ npr. za pečenje kolača
	„Gornji i donji grijač“ npr. za pečenje pizze
	„OFF“ uređaj je isključen

Regulator temperature

Regulatorom temperature **2** možete postaviti željenu temperaturu.

Brojač

Pomoću brojača **6** možete postaviti vrijeme pečenje:

Postavite brojač **6** na željeno vrijeme pečenja. Crvena kontrolna lampica **5** svijetli. Kada istekne postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal i uređaj prestaje grijati. Crvena kontrolna lampica **5** se gasi.

NAPOMENA

Brojač **6** možete koristiti i kao tajmer bez funkcije grijanja:

- Funkcijski prekidač **4** postavite na **OFF**.
- Namjestite željeno vrijeme na brojaču **6**.

Prekidač brojača **6** pomiče se u smjeru suprotnom od kazaljke prema „OFF“. Kada istekne postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal. Uređaj nakon toga ne grije.

Roštiljanje i pečenje

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

► Nikada ne posude ili hranu ne stavljajte izravno na dno uređaja, grijače ili ladicu za mrvice **7**!

- Ladicu za mrvice **7** stavite u uređaj.
- Izvadite žičanu rešetku **8** i lim za pečenje **9** iz uređaja. Ako je potrebno, obložite ih papirom za pečenje ili premažite lim za pečenje **9** masnoćom pogodnom za pečenje.

NAPOMENA

- Ovisno o jelu, pečnica se mora prethodno zagrijati. Slijedite upute u receptu. Prethodno zagrijavanje svakako je korisno za:
 - vrlo kratko vrijeme pečenja,
 - hrskave korice,
 - osjetljiva jela koja zahtijevaju stalnu temperaturu, kao što je soufflé.
- Ako nije potrebno prethodno zagrijavanje, preskočite korak 3).

- Ostavite uređaj da se zagrije na željenu temperaturu:
 - Zatvorite staklena vrata.
 - Pomoću regulatora temperature **2** postavite željenu temperaturu.
 - Funkcijskim prekidačem **4** odaberite željenu funkciju.
 - Postavite brojač **6** na vrijeme za zagrijavanje od najmanje 15 minuta.

Crvena kontrolna lampica **5** ukazuje na to da je uređaj uključen. Prekidač brojača **6** pomiče se u smjeru suprotnom od kazaljke prema „OFF“.

- 4) Čim se postigne postavljena temperatura, svijetli zelena kontrolna lampica **3**. Stavite hranu za roštiljanje ili pečenje na žičanu rešetku **8** ili u lim za pečenje **9** i gurnite u jednu od vodilica **1**. Pritom osigurajte da dostatnu udaljenost između namirnica koje se roštiljaju ili peku i unutarnjih stijenki i grijača u uređaju.
- 5) Zatvorite staklena vrata.
- 6) Pomoću brojača **6** namjestite željeno vrijeme roštiljanja ili pečenja. Maksimalno vrijeme roštiljanja ili pečenja iznosi 60 minuta.

NAPOMENA

- Ako je potrebno vrijeme pečenja kraće od 20 minuta, najprije brojač **6** postavite na 40 minuta, a zatim okrenite natrag na željeno vrijeme roštiljanja ili pečenja.

Uređaj se nakon postavljenog vremena automatski isključuje, oglašava se signalni zvuk i kontrolne lampice **5/3** se gase.

Ako želite prijevremeno prekinuti postupak grijanja, okrenite regulator temperature **2** do graničnika u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, postavite funkcijski prekidač **4** na **OFF** i postavite brojač **6** na „OFF“.

- 7) Nakon grijanja, žičanu rešetku **8** ili lim za pečenje **9** izvadite pomoću klijesta **10**.

Čišćenje i održavanje

OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od strujnog udara!



Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ni druge tekućine!

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Ostavite uređaj da se ohladi prije nego ga krenete čistiti. U protivnom postoji opasnost od opekline!

- Uređaj i pribor najbolje očistite neposredno nakon što se ohladi. Tada će se ostaci namirnica lakše odstraniti.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Ne koristite abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Takva sredstva mogu oštetiti površinu uređaja!
- Dijelove uređaja ne smijete prati u perilici posuđa!
- Unutrašnjost pećnice ne čistite sprejevima za čišćenje pećnice, jer se ostaci na grijačima ne mogu ukloniti.

- Uređaj prebrišite vlažnom krpom. Po potrebi na krpu nanesite blago sredstvo za pranje posuđa i nakon toga prebrišite krpom navlaženom samo čistom vodom. Sve dobro osušite.
- Unutrašnjost pećnice i staklena vrata čistite vlažnom krpom. Po potrebi na krpu nanesite blago sredstvo za pranje posuđa i nakon toga prebrišite krpom navlaženom samo čistom vodom. Sve dobro osušite.
- Klijesta **10**, lim za pečenje **9**, žičanu rešetku **8** i ladicu za mrvice **7** očistite u toploj otopini sredstva za pranje posuđa. Nakon čišćenja sve dijelove dobro osušite.

Čuvanje

- Mrežni kabel možete omotati oko odstoynika na stražnjoj strani uređaja i utikač pričvrstiti na jedan od odstoynika:



- Očišćeni uređaj i pribor čuvajte na suhom i čistom mjestu bez prašine.

Rješavanje problema

Greška	Uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Mrežni utikač nije utaknut u utičnicu.	Mrežni utikač utaknite u utičnicu.
	Neispravna mrežna utičnica.	Koristite drugu mrežnu utičnicu.
	Uređaj je neispravan.	Obratite se servisu.
Crvena kontrolna lampica ❸ svijetli, ali uređaj ne grije.	Funkcijski prekidač ❹ je na OFF .	Okrenite funkcijski prekidač ❹ na željenu funkciju.
Vrijeme pečenja jela čini se jako dugo.	Staklena vrata su često otvarana kako bi se provjerio napredak pečenja.	Staklena vrata ne otvarajte više nego što je apsolutno potrebno.
	Postavljena je pogrešna temperatura.	Provjerite postavke temperature.
Tijekom uporabe razvijaju se dim i miris.	Na grijačima postoje ostaci sredstva za čišćenje ili hrane.	Izvadite hranu iz uređaja i nastavite zagrijavati s otvorenim staklenim vratima sve dok dim ne nestane.

Ako smetnje ne možete otkloniti navedenim koracima, ili ako ustanovite neke druge smetnje, obratite se našem servisu.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne smijete baciti s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj direktivi 2012/19/EU.

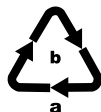
Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje ili preko Vaše komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada. Poštujte treutno važeće propise. U slučaju dvojbe obratite se mjesnom poduzeću za zbrinjavanje otpada.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.



Ambalaža se sastoji od materijala neškodljivih za okoliš koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja:
1–7: Plastika,
20–22: Papir i karton,
80–98: Kompozitni materijali.

Jamstvo tvrtke

Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji.

Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila.

Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (npr. IAN 123456_7890) kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 346016_2004.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 346016_2004

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NJEMAČKA
www.kompernass.com

Recepti

U ovom poglavlju donosimo Vam nekoliko primjera za pripremu jela. Ovi su primjeri samo preporuke. Vrijeme pripreme može varirati.

Recepti su bez jamstva. Svi podaci o sastojcima i pripremi su okvirni podaci. Dopunite ove prijedloge recepata svojim osobnim iskustvima. U svakom Vam slučaju želimo uspjeh i dobar tek.

NAPOMENA

Slijedite upute za pripremu na pakiranju hrane.

Muffini

Sastojci za četiri osobe:

- ◆ 1 šalica brašna
- ◆ 1 čajne žličice praška za pecivo
- ◆ 1 jaje
- ◆ 1 jušna žlica rastopljenog maslaca
- ◆ 1 šalica mlijeka
- ◆ 3 jušne žlice šećera
- ◆ 1 prstohvat soli
- ◆ za različite varijante dodatno orasi, sjeckane banane ili čokoladne pahuljice

Priprema:

- 1) U posudi polako umiješajte brašno, prašak za pecivo, jaje, mlijeko, sol i šećer.
- 2) Maslac rastopite u posudi pa umiješajte u tijesto.
- 3) Prema ukusu umiješajte orahe, čokoladne pahuljice ili izgnječene banane.
- 4) Gotovo tijesto stavite u tipične kalupe za muffine pa iste stavite na lim za pečenje 9.
- 5) Muffine pecite na 220 °C s uključenim gornjim i donjim grijačem otprilike 15 minuta na donjoj vodilici.

Havajski tost

Sastojci za 4 tosta:

- ◆ 4 kriške kruha za tost
- ◆ 1 – 2 jušne žlice remoulade (začinjene majoneze)
- ◆ 120 g kuhane šunke
- ◆ 1/2 konzerve ananasa
- ◆ 4 kriške sira za zapeći
- ◆ curry

Priprema:

- 1) Kriške kruha za tost prethodno istostirajte.
- 2) Zatim tanko premažite remouladom i na njih stavite kuhanu šunku.
- 3) Na tost stavite po jednu krišku ananasa. Začinite curry začinom.
- 4) Zatim stavite po jednu krišku sira na svaku krišku ananasa.
- 5) Stavite havajski tost na žičanu rešetku 8 i zapećite u automatu za roštiljanje i pečenje na gornjoj vodilici na oko 200 °C, s uključenim gornjim grijačem, otprilike 8 minuta.

Pečenje duboko zamrznute mini pizze

Priprema:

- 1) Gurnite žičanu rešetku 8 u gornju vodilicu u unutrašnjosti automata za roštiljanje i pečenje.
- 2) Stavite duboko zamrznutu mini pizzu bez pakiranja na žičanu rešetku 8.
- 3) Pecite mini pizzu s uključenim gornjim i donjim grijačem oko 20 minuta.
- 4) Za temperaturu provjerite upute na pakiranju.

Keksi

Sastojci:

- ◆ 125 g maslaca
- ◆ 125 g šećera
- ◆ 1 paketić vanilin šećera
- ◆ 1 prstohvat soli
- ◆ 1 jaje
- ◆ 1 bjelanjak
- ◆ 250 g brašna (tip 405)
- ◆ 1 čajne žličice praška za pecivo
- ◆ naribana korica pola limuna

Priprema:

- 1) Maslac pjenasto umutite.
- 2) Dodajte šećer, vanilin šećer, limunovu koricu i jaja.
- 3) Pomiješajte brašno, prašak za pecivo i sol te kuhačom umiješajte u tijesto.
- 4) Ostavite tijesto da miruje otprilike 10 minuta.
- 5) Tijesto oblikujte na željeni način, npr. pomoću mašine na meso, kalupa za rezanje ili vrećice za istiskivanje.
- 6) Kekse odložite na lim za pečenje 9 obložen papirom za pečenje.
- 7) Kekse pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C s uključenim gornjim i donjim grijačem otprilike 10–15 minuta na gornjoj vodilici dok ne postignu zlatnožutu boju.

NAPOMENA

Količina tijesta dovoljna je za nekoliko limova za pečenje 9.

Žemlje

Sastojci:

- ◆ 300 g brašna (ili brašna od cijelog zrna)
- ◆ 2 dobre čajne žličice praška za pecivo
- ◆ 200 g lanenih sjemenki
- ◆ 1 jaje
- ◆ 500 g posnog sira (quark)
- ◆ 1 čajna žličica soli
- ◆ prema ukusu kumin, luk, slanina...

Priprema:

- 1) Sve dobro izmijesite i od tijesta oblikujte malene žemlje.
- 2) Žemlje odložite na lim za pečenje 9 obložen papirom za pečenje.
- 3) Pecite na približno 200 °C s gornjim grijačem otprilike 30 minuta na gornjoj vodilici.

NAPOMENA

Količina tijesta dovoljna je za nekoliko limova za pečenje 9.

Poljupci od bjelanjaka

Sastojci:

- ◆ 1 bjelanjak
- ◆ sol
- ◆ 45 g šećera

Priprema:

- 1) Ohlađeni bjelanjak stavite u zdjelu za miješanje bez masnoće. Ne smije se pomiješati sa žumanjkom, jer u protivnom snijeg neće biti čvrst.
- 2) Bjelanjak tucite na niskoj brzini kako se u snijegu ne bi stvarali preveliki mjehurići.
- 3) Začinite malim prstohvatom soli.
- 4) Malo pomalo dodajte polovicu šećera kada snijeg počne postajati čvrst.
- 5) Zatim istucite čvrst snijeg na najvišoj brzini.
- 6) Dodajte ostatak šećera. Na taj će način poljupci biti još čvršći.
- 7) Smjesu za poljupce stavite u vrećicu s veliki zvjezdastim nastavkom i na malom razmaku na limu za pečenje 9 obloženoj papirom za pečenje oblikujte rozete, jezičke ili slične oblike.
- 8) Automat za roštiljanje i pečenje prethodno zagrijte na oko 120° s uključenim gornjim i donjim grijačem.
- 9) Poljupce pecite na gornjoj vodilici na oko 120 °C s gornjim i donjim grijačem oko 2 sata.

Krutoni s maslacem

Sastojci:

- ◆ 2 kriške kruha za tost
- ◆ 1 jušna žlica maslaca

Priprema:

- 1) Kruh za tost narežite na male kockice.
- 2) Na laganoj vatri rastopite maslac u posudi i umiješajte kruh za tost.
- 3) Lim za pečenje ❹ obložite papirom za pečenje i ravnomjerno rasporedite kockice kruha za tost.
- 4) Pecite kockice kruha za tost na oko 170 °C s gornjim grijačem na gornjoj vodilici. Nakon otprilike 7–10 minuta okrenite kockice kruha za tost i pecite dodatnih 7–10 minuta, sve dok kockice kruha za tost ne poprime zlatnosmeđu boju.

NAPOMENA

Možete koristiti i maslac sa začinskim biljem ili češnjakom umjesto običnog maslaca. Vrijeme pečenja se u tom slučaju smanjuje za otprilike 5 minuta.

Bagueti s mljevenim mesom

Sastojci:

- ◆ 2 baguetta
- ◆ 250 g mljevenog mesa (pola-pola)
- ◆ 2 rajčice
- ◆ 1 luk (narezan na kockice)
- ◆ 2 jušne žlice koncentrata od rajčice
- ◆ 40 g ribanog parmezana
- ◆ 4 kriške sira
- ◆ sol i papar

Priprema:

- 1) Baguette prerežite i izvadite sredinu.
- 2) Pomiješajte mljeveno meso, koncentrat od rajčice, luk, parmezan, malo soli i malo papra.
- 3) Mljeveno meso oblikujte u 4 mesne okruglice iste veličine i stavite na polovice baguette.
- 4) Rajčicu narežite na kriške i rasporedite na baguette.
- 5) Rasporedite sir na baguette.
- 6) Baguette stavite na lim za pečenje ❹ i pecite na oko 225 °C u prethodno zagrijanoj pećnici s uključenim gornjim i donjim grijačem oko 20 minuta na donjoj vodilici.

NAPOMENA

Mljeveno meso možete začiniti i bosiljkom, čilijem ili drugim začinima.

Cvjetača (zapečena)

Sastojci:

- ◆ 1/2 glave cvjetače (oko 250 g)
- ◆ 3 kriške limuna
- ◆ 1 jušna žlica maslaca
- ◆ 1 vrhom puna čajna žličica brašna
- ◆ 1 jušna žlica limunovog soka
- ◆ 1 jušna žlica listića badema
- ◆ 2 jušne žlice sira za zapeći (ribanog)
- ◆ sol, papar, muškatni oraščić

Priprema:

- 1) Cvjetaču podijelite na cvjetice i operite ih.
- 2) Cvjetaču kuhajte s kriškama limuna u kipućoj slanoj vodi 8–10 minuta tako da je cvjetača još uvijek čvrsta. Sačuvajte oko 150 ml vode od kuhanja.
- 3) U loncu rastopite maslac i na njemu popržite brašno uz stalno miješanje oko 1 minute.

- 4) Uz stalno miješanje ulijte vodu u kojoj se kuhala cvjetača i ostavite da kuha oko 2 minute. Ako je smjesa previše čvrsta, postupno dodajte još malo vode dok ne postigne kremastu konzistenciju. Začinite limunovim sokom, solju, paprom i muškatnim oraščićem.
- 5) Cvjetaču stavite u posudu za pečenje (promjera oko 14 cm) i ravnomjerno prelijte umakom.
- 6) Posipajte sirom i listićima badema.
- 7) Stavite posudu za pečenje na lim za pečenje 9.
- 8) Zapecite na oko 200 °C u prethodno zagrijanoj pećnici s uključenim gornjim i donjim grijačem oko 20 minuta na donjoj vodilici.
- 7) Stavite jednu jušnu žlicu mase na pločicu od lisnatog tijesta i preklopite.
- 8) Tako nastali paketić premažite žumanjkom.
- 9) Paketiće lisnatog tijesta stavite na lim za pečenje 9. Ostavite dovoljno prostora između pojedinih paketića jer će se lisnato tijesto raširiti.
- 10) Paketiće od lisnatog tijesta pecite na donjoj vodilici na oko 220 °C s uključenim gornjim i donjim grijačem oko 25 – 30 minuta. Lisnato tijesto trebalo bi postati svijetlo smeđe.

Paketići lisnatog tijesta s nadjevom od lososa

Sastojci:

- ◆ 1 pakiranje lisnatog tijesta (oko 8 komada)
- ◆ 1 pakiranje lososa, dimljenog, narezanog na kriške (oko 200 g)
- ◆ 1 limun
- ◆ 1 luk
- ◆ 1 pakiranje svježeg sira (200 g)
- ◆ svježi kopar
- ◆ sol i papar
- ◆ 1 žumanjak

Priprema:

- 1) Odvojite listove lisnatog tijesta i ostavite ih da se odmrznu ako je potrebno.
- 2) Pomiješajte svježi sir sa solju, paprom i sokom limuna.
- 3) Luk narežite na sitne kockice.
- 4) U smjesu sa svježim sirom dodajte polovicu lososa i luk i sve grubo izmiksajte ručnim mikserom.
- 5) Preostali losos narežite na tanke trakice.
- 6) U smjesu dodajte losos i kopar i sve dobro promiješajte.

NAPOMENA

Navedena količina dovoljna je za nekoliko limova za pečenje 9.

Sadržaj

Uvod	18
Namenska upotreba	18
Obim isporuke	18
Opis aparata	18
Tehnički podaci	18
Bezbednosne napomene	19
Postavljanje	22
Rukovanje aparatom	22
Staklena vrata	22
Umetanje pleha za mrvice	22
Upotreba rešetke	22
Upotreba pleha za pečenje	23
Pre prve upotrebe	23
Rukovanje aparatom	24
Funkcijski prekidač	24
Regulator temperature	24
Tajmer	24
Roštiljanje i pečenje	24
Čišćenje i nega	25
Čuvanje	26
Otklanjanje grešaka	26
Odlaganje	27
Garancija i garantni list	27
Recepti	29

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata. Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Mini pećnica služi isključivo za zagrevanje, pečenje i roštiljanje jela.

Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnom domaćinstvu. Nemojte ga koristiti u komercijalne svrhe.

Svaka druga upotreba važi kao nenamenska i može da dovede do materijalnih šteta ili čak i do telesnih povreda.

Obim isporuke

- ♦ Mini rerna
- ♦ 1 pleh za pečenje
- ♦ 1 rešetka
- ♦ 1 klešta
- ♦ 1 pleh za mrvice
- ♦ Uputstvo za upotrebu

NAPOMENA

Prekontrolišite obim isporuke na celovitost i oštećenja, čim raspakujete aparat. Obratite se servisu, ako je potrebno.

Opis aparata

Slika A:

- 1 Žlebovi
- 2 Regulator temperature
- 3 Zelena kontrolna lampica
- 4 Funkcijski prekidač
- 5 Crvena kontrolna lampica
- 6 Tajmer
- 7 Umetnuti pleh za mrvice

Slika B:

- 8 Rešetka
- 9 Pleh za pečenje
- 10 Klešta

Tehnički podaci

Nazivni napon: 220 – 240 V ~ (naizmenična struja), 50/60 Hz

Ulazna snaga: 1200 W

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.



Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

Bezbednosne napomene

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Ne smete da otvarate niti da popravljate kućište aparata. U tom slučaju sigurnost ne postoji i garancija prestaje da važi. Popravke oštećenog aparata treba da obavlja isključivo prodavac ili ovlašćeno stručno osoblje.
 - ▶ U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni utikač ili električni kabl, ili se obratite korisničkom servisu.
 - ▶ Ne dozvolite da tečnosti dospeju u kućište aparata. Aparat ne smete da izlažete tečnostima i ne koristite ga na otvorenom. Osim toga, ne smete da stavljajte predmete napunjene tečnošću, kao npr. vaze, na aparat. Postoji opasnost od požara i od električnog udara! Ako tečnost ipak dospe u kućište aparata, odmah izvucite mrežni utikač aparata iz utičnice i dajte aparat na popravku.
 - ▶ Nikada ne dirajte aparat, električni kabl i mrežni utikač mokrim rukama. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara.
-  Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! U tom slučaju postoji opasnost po život usled električnog udara, kada tokom rada ostaci tečnosti dođu u dodir sa delovima pod naponom.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- ▶ Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- ▶ Držite decu mlađu od 8 godina podalje od aparata i priključnog kabla.
- ▶ Postavite električni kabl, tako da na njega niko ne može da nagazi ili da se spotakne.
- ▶ Nikada ne dirajte staklena vrata ili kućište tokom korišćenja, jer oni mogu da postanu veoma vrući. Koristite krpu za lonac ili slično da otvorite staklena vrata, radi izbegavanja opekotina!
- ▶ Nikada ne dirajte grejne štapove ili kontrolni prozor tokom rada ili pre nego što se aparat ohladi. Ne dirajte unutrašnji prostor pećnice tokom rada. Sačekajte da se aparat ohladi. U suprotnom biste mogli da se opečete.
- ▶ Ostavite aparat da se prvo ohladi nakon upotrebe, pre nego što ga transportujete.
- ▶ Koristite uvek kuhinjske rukavice ili krpu za lonac kada koristite vruć aparat!



Oprez! Vruća površina!



Oprez! Ne dirajte staklena vrata kada je aparat zagrejan.
Opasnost od opekotina!

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
- ▶ Osigurajte da aparat, električni kabl ili mrežni utikač ne dođu u dodir sa izvorima toplote, kao što su ploče za kuvanje ili otvoreni plamen.
- ▶ Koristite aparat isključivo sa isporučenim originalnim priborom.
- ▶ Ne savijajte ili ne stiskajte električni kabl.
- ▶ Uvek izvucite utikač sa električnim kablom iz utičnice, ne povlačite ga za sami kabl.
- ▶ U toku rada ne smeju da se nalaze lako zapaljivi materijali u neposrednom okruženju mini pećnice (npr. krpa za posuđe, krpa za lonac itd.).
- ▶ Nikada ne sušite tekstil ili predmete na, preko ili u aparatu. Postoji opasnost od požara.
- ▶ Ne koristite pleh za pečenje da skladištite i obrađujete kisela, alkalna ili slana jela!

Postavljanje

UPOZORENJE! **OPASNOST OD POŽARA!**

- ▶ Nikada ne stavljajte aparat ispod visećih ormara ili pored zavesa, zidnih ormara ili drugih zapaljivih predmeta.
- ▶ Rastojanje između aparata i visećih ormara, plafona, zidova ili sličnog mora da iznosi najmanje 10 cm prema gore i po 5 cm na levoj i desnoj strani. Stoga, aparat ne smete da stavite npr. u ormare ili slično. U suprotnom, aparat nema dovoljno provetranje i mogao bi da prouzrokuje požar ili da se ošteti.
- ▶ Stavite aparat samo na vatrostalnu podlogu. U suprotnom postoji opasnost od požara i aparat može da se ošteti. Područje ispod dna aparata može da promeni boju i da se ošteti. Osim toga, na podlozi aparata mogu da ostanu trajni otisci ako je podloga postavljena meka.

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Ne postavljajte aparat u blizini vode, npr. kod sudopere, kada ili u vlažnim podrumskim prostorijama. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara.
- Stavite aparat na čvrstu i ravnu podlogu, otpornu na toplotu (npr. radne površine od nerđajućeg čelika ili od prirodnog kamena, kao što je granit). Pobrinite se za dovoljno provetranje oko aparata.
- Gurnite aparat poledinom do zida. Odstojnici na poledini moraju da dodirnu zid. Vodite računa da zid bude od materijala otpornog na toplotu, npr. keramičke pločice, prirodni kamen ili granit.
- Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i nega“.

Rukovanje aparatom

Staklena vrata

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne naslanjajte se na staklena vrata. Ne stavljajte predmete na staklena vrata. To dovodi do oštećenja na šarkama.

- Ako pripremate jela sa znatnim sadržajem masnoće, može da se pojavi dim. U tom slučaju, ne zatvarajte staklena vrata potpuno, nego ih ostavite malo otvorena: Staklena vrata imaju položaj blokiranja, tako da mogu da ostanu malo otvorena: Kada zatvarate staklena vrata, ona će se pre zatvaranja kratko blokirati u tom položaju.

Umetanje pleha za mrvice

- Gurnite pleh za mrvice **7** ispod donjih grejnih štapova, tako da ravno nalegne na dno aparata.

Upotreba rešetke

UPOZORENJE! **OPASNOST OD POVREDA!**

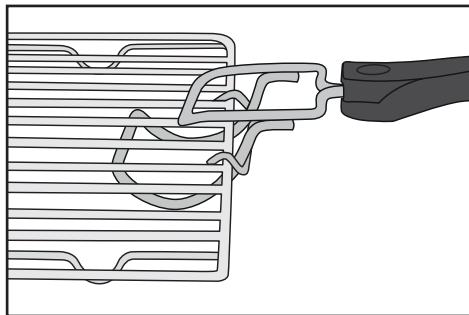
- ▶ Koristite uvek klešta **10** da umetnete ili izvadite vruću rešetku **8** u/iz aparat/-a.

- Gurnite rešetku **8** u jedan od 2 žleba **1** u unutrašnjem prostoru pećnice aparata.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Nikada ne stavljajte rešetku **8** direktno na grejne štapove.

- Da biste mogli da izvadite vruću rešetku **8**, zakačite klešta **10** na sledeći način:

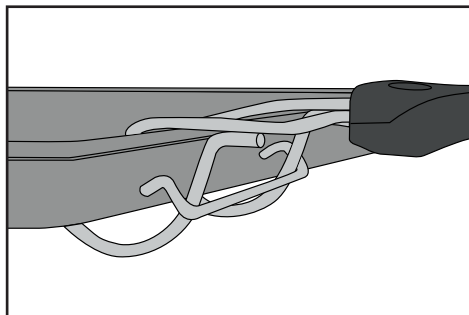


Slika 1: Kačenje klešta **10** za rešetku **8**

Upotreba pleha za pečenje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Koristite uvek klešta **10** da umetnete ili izvadite vruć pleh za pečenje **9** u/iz aparat/-a.



Slika 2: Kačenje klešta **10** za pleh za pečenje **9**

- Grunite pleh za pečenje **9** u jedan od 2 žleba **1** u unutrašnjem prostoru pećnice aparata.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Nikada ne stavljajte pleh za pečenje **9** direktno na grejne štapove.
- Ne koristite pleh za pečenje **9** da skladištite i obrađujete kisela, alkalna ili slana jela!

Pre prve upotrebe

Kada je aparat ispravno postavljen:

- 1) Uključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- 2) Okrenite regulator temperature **2** u smeru kretanja kazaljki na satu na najvišu temperaturu do graničnika.
- 3) Okrenite funkcijski prekidač **4** na „Temperatura gornjeg i donjeg grejača“ .
- 4) Otvorite staklena vrata i ostavite ih otvorena za ovaj postupak.
- 5) Izvadite umetnuti pribor iz unutrašnjeg prostora pećnice, ako ga ima.
- 6) Okrenite tajmer **6** na 20 minuta.

NAPOMENA

- Prilikom prvog zagrevanja aparata, može da se pojavi neznatan dim i neprijatan miris, zbog ostataka usled proizvodnje. To je normalno i potpuno bezopasno. Pobrinite se za dovoljno provetranje, otvorite, na primer, prozor.

Aparat se automatski isključuje nakon 20 minuta. Ako hoćete da prekinete postupak grejanja pre vremena, okrenite regulator temperature **2** u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu do graničnika, stavite funkcijski prekidač **4** na **OFF** i stavite tajmer **6** na „OFF“.

- 7) Ostavite aparat da se ohladi i očistite ga kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i nega“.

Aparat je sada spreman za rad.

Rukovanje aparatom

Funkcijski prekidač

Funkcijskim prekidačem ④ možete da uključite aparat i da podesite 3 različite funkcije:

Simbol	Značenje
	„Temperatura gornjeg grejača“ npr. da zapečete jelo
	„Temperatura donjeg grejača“ npr. za pečenje kolača
	„Temperatura gornjeg i donjeg grejača“ npr. za pečenje pice
	„OFF“ aparat je isključen

Regulator temperature

■ Na regulatoru temperature ② možete da podesite željenu temperaturu.

Tajmer

Pomoću tajmera ⑥ možete da podesite vreme pečenja:

■ Postavite tajmer ⑥ na željeno vreme pečenja. Crvena kontrolna lampica ⑤ svetli. Nakon završetka podešenog vremena se oglašava zvučni signal i aparat prestaje da se greje. Crvena kontrolna lampica ⑤ se gasi.

NAPOMENA

Tajmer ⑥ možete da koristite i kao tajmer bez funkcije grejanja:

- Stavite funkcijski prekidač ④ na **OFF**.
- Podesite željeno vreme na tajmeru ⑥.

Prekidač tajmera ⑥ se sada kreće u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu ka položaju „OFF“. Zvučni signal se oglašava kada je podešeno vreme isteklo. Aparat se pritom ne zagreva.

Roštiljanje i pečenje

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Nikada ne stavljajte posudu ili namirnice direktno na dno aparata, grejne štapove ili pleh za mrvice ⑦!

- 1) Stavite pleh za mrvice ⑦ u aparat.
- 2) Izvadite rešetku ⑧ i pleh za pečenje ⑨ iz aparata. Ako je potrebno, obložite rešetku i pleh za pečenje papirom za pečenje, odnosno podmažite pleh za pečenje ⑨ masnoćom za pečenje.

NAPOMENA

- U zavisnosti od jela, pećnica mora prethodno da se zagreje. Pridržavajte se zadatih vrednosti za određeni recept. Prethodno zagrevanje, u svakom slučaju ima smisla za:
 - veoma kratka vremena pečenja,
 - hrskave kore,
 - osetljiva jela, koja zahtevaju konstantnu temperaturu, kao npr. suflei.
- Kada prethodno zagrevanje nije potrebno, preskočite korak 3.

- 3) Ostavite aparat da se zagreje na željenu temperaturu:
 - Zatvorite staklena vrata.
 - Podesite željenu temperaturu regulatorom temperature ②.
 - Izaberite željenu funkciju pomoću funkcijskog prekidača ④.
 - Podesite vreme prethodnog zagrevanja na najmanje 15 minuta pomoću tajmera ⑥.

Crvena kontrolna lampica ⑤ pokazuje da je aparat uključen. Prekidač tajmera ⑥ se sada kreće u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu ka položaju „OFF“.

- 4) Zelena kontrolna lampica **3** svetli čim je podešena temperatura postignuta. Stavite namirnice za roštiljanje, odn. pečenje na rešetku **8**, odn. na pleh za pečenje **9** i gurnite ga na jedan od žlebova **1**. Pritom vodite računa o dovoljnom rastojanju između namirnica za roštiljanje, odn. pečenje i unutrašnjih zidova i grejnih štapova aparata.
- 5) Zatvorite staklena vrata.
- 6) Podesite željeno vreme roštiljanja, odn. pečenja pomoću tajmera **6**. Maksimalno vreme roštiljanja, odn. pečenja iznosi 60 minuta.

NAPOMENA

- ▶ Ako vreme pečenja Vaših namirnica za roštiljanje, odn. pečenje iznosi manje od 20 minuta, prvo postavite tajmer **6** na 40 minuta i onda ga vratite na željeno vreme roštiljanja, odn. pečenja.

Aparat se automatski isključuje nakon podešenog vremena, zvučni signal se oglašava i kontrolne lampice **5/3** se gase. Ako hoćete da prekinete postupak grejanja pre vremena, okrenite regulator temperature **2** u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu do graničnika, stavite funkcijski prekidač **4** na **OFF** i stavite tajmer **6** na „OFF“.

- 7) Nakon postupka grejanja, izvadite rešetku **8** ili pleh za pečenje **9** pomoću klešta **10**.

Čišćenje i nega

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pre svakog čišćenja, izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od električnog udara!



Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti!

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Uvek ostavite aparat da se prvo ohladi, pre nego što ga očistite. U suprotnom, postoji opasnost od opekotina!

- Najbolje je da očistite aparat i delove pribora čim se ohlade. Na taj način se ostaci namirnica lakše uklanjaju.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Ona mogu da oštete površinu!
- ▶ Ne perite delove aparata u mašini za pranje posuđa!
- ▶ Ne čistite unutrašnji prostor pećnice sprejom za čišćenje pećnice, jer se u suprotnom ostaci na grejnim štapovima više ne mogu ukloniti.

- Obrišite aparat vlažnom krpom. Ako je potrebno, stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu i prebrišite krpom koja je navlažena čistom vodom. Sve dobro osušite.
- Očistite unutrašnji prostor pećnice i staklena vrata vlažnom krpom. Ako je potrebno, stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu i prebrišite krpom koja je navlažena čistom vodom. Sve dobro osušite.
- Očistite klešta **10**, pleh za pečenje **9**, rešetku **8** i pleh za mrvice **7** u toploj vodi za ispiranje. Sve delove dobro osušite nakon čišćenja.

Čuvanje

- Električni kabl možete da namotate na odstoyniku na poledini aparata i utikač možete da fiskirate za odstoynik:



- Čuvajte očišćen aparat, njegove delove pribora na čistom i suvom mestu, bez prašine.

Otklanjanje grešaka

Greška	Uzrok	Rešenje
Aparat ne funkcioniše.	Mrežni utikač nije povezan sa električnom mrežom.	Uključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
	Mrežna utičnica je neispravna.	Koristite drugu mrežnu utičnicu.
	Aparat je neispravan.	Obratite se servisu.
Crvena kontrolna lampica ❶ svetli, ali se aparat ne greje.	Funkcijski prekidač ❷ se nalazi na OFF .	Okrenite funkcijski prekidač ❷ na željenu funkciju.
Vreme pečenja jela deluje veoma dugo.	Staklena vrata su prečesto otvarana da bi se kontrolisao napredak pečenja.	Ne otvarajte staklena vrata češće nego što je neophodno.
	Podešena je pogrešna temperatura.	Proverite postavke temperature.
Prilikom korišćenja se pojavljuju neznatan dim i neprijatan miris.	Na grejnim štapovima se nalaze ostaci od čišćenja ili namirnica.	Izvadite jela iz aparata i nastavite postupak sa otvorenim staklenim vratima, dok pojava dima ne nestane.

Ako smetnje ne mogu da se otklone gore navedenim otklanjanjem grešaka ili ako uočite druge vrste smetnji, molimo Vas da se obratite našem servisu.

Odlaganje



Nipošto ne bacajte aparat u uobičajeni kućni otpad. Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU.

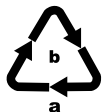
Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne

materijale posebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem:

1–7: Plastika,

20–22: Hartija i karton,

80–98: Kompozitni materijali.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Mini rerna
Model:	SGB 1200 B5
IAN / Serijski broj:	346016_2004
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Dragoslava Srejovića 39b, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Recepti

U ovom poglavlju Vam dajemo nekoliko primera za pripremu jela. Ovi primeri su preporuke. Trajanje pripreme može da varira.

Recepti su bez garancije. Svi podaci o sastojcima i pripremi su približne vrednosti. Dopunite ove predloge receptata svojim ličnim iskustvenim vrednostima. U svakom slučaju Vam želimo uspešnu pripremu. Prijatno!

NAPOMENA

Obratite pažnju na napomene za pripremu na ambalaži namirnica.

Mafini

Sastojci za četiri osobe:

- ◆ 1 šolja brašna
- ◆ 1 kašičica praška za pecivo
- ◆ 1 jaje
- ◆ 1 supena kašika rastopljenog maslaca
- ◆ 1 šolja mleka
- ◆ 3 supene kašike šećera
- ◆ 1 prstohvat soli
- ◆ za različite varijante su dodatno potrebni lešnici, usitnjene banane ili pahuljice od čokolade

Priprema:

- 1) Polako pomešajte brašno, prašak za pecivo, jaje, mleko, so i šećer zaredom u činiji.
- 2) Otpoite maslac u šerpi i pomešajte ga sa testom.
- 3) Pomešajte sve sa lešnicima, pahuljicama od čokolade ili zgnječenim bananama, prema ukusu.
- 4) Uspite testo u standardne kalupe za mafine, pa stavite kalupe na pleh za pečenje 9.
- 5) Pecite mafine na temperaturi gornjeg i donjeg grejača od 220 °C oko 15 minuta na donjem žlebu.

Havaji tost

Sastojci za 4 kriške tosta:

- ◆ 4 kriške tost hleba
- ◆ 1 – 2 supene kašike remulade
- ◆ 120 g kuvane šunke
- ◆ 1/2 konzerve ananasa
- ◆ 4 kriške sira za zapeći
- ◆ kari

Priprema:

- 1) Tostirajte kriške tosta.
- 2) Zatim ih namažite tankim slojem remulade i stavite kuvanu šunku na njih.
- 3) Stavite po jedan kolut ananasa na vrh tosta. Začinite karijem.
- 4) Nakon toga stavite po jednu krišku sira na tost.
- 5) Stavite kriške Havaji tosta na rešetku 8 i zapecite ih 8 minuta u mini pećnici na gornjem žlebu na temperaturi gornjeg grejača od oko 200 °C.

Pečenje dubinsko smrznute mini pice

Priprema:

- 1) Gurnite rešetku 8 u gornji žleb unutrašnjeg prostora pećnice.
- 2) Stavite dubinsko smrznutu mini picu, bez ambalaže, na rešetku 8.
- 3) Pecite mini picu oko 20 minuta na temperaturi gornjeg i donjeg grejača.
- 4) Molimo Vas da obratite pažnju na podatke o temperaturi, koji se nalaze na ambalaži.

Pecivo od istisnutog testa

Sastojci:

- ◆ 125 g maslaca
- ◆ 125 g šećera
- ◆ 1 kesica vanilin šećera
- ◆ 1 prstohvat soli
- ◆ 1 jaje
- ◆ 1 balance
- ◆ 250 g brašna (tip 405)
- ◆ 1 kašičica praška za pecivo
- ◆ narendana kora pola limuna

Priprema:

- 1) Penasto umutite maslac.
- 2) Dodajte šećer, vanilin šećer, koru limuna i jaja.
- 3) Pomešajte brašno, prašak za pecivo i so, pa sve promešajte sa testom kašikom za mešanje (varjačom).
- 4) Ostavite testo oko 10 minuta da miruje.
- 5) Oblikujte testo prema želji, npr. pomoću mašine za mlevenje mesa, kalupa ili slastičarske vrećice.
- 6) Stavite pecivo od istisnutog testa na pleh za pečenje 9, koji je obložen papirom za pečenje.
- 7) Pecite pecivo od istisnutog testa oko 10-15 minuta na gornjem žlebu u prethodno zagrejanoj pećnici na temperaturi gornjeg i donjeg grejača od 180 °C, dok ne bude zlatnožute boje.

NAPOMENA

Količina testa je dovoljna za više plehova za pečenje 9.

Zemičke

Sastojci:

- ◆ 300 g brašna (ili brašno od punog zrna)
- ◆ 2 pune kašičice praška za pecivo
- ◆ 200 g lanenog semena
- ◆ 1 jaje
- ◆ 500 g sitnog posnog sira

- ◆ 1 kašičica soli

- ◆ kim, crni luk, slanina... prema ukusu

Priprema:

- 1) Sve dobro izmesite i onda od toga oblikujte male zemičke.
- 2) Stavite zemičke na pleh za pečenje 9, koji je obložen papirom za pečenje.
- 3) Pecite ih oko 30 minuta na gornjem žlebu, na temperaturi gornjeg grejača od oko 200 °C.

NAPOMENA

Količina testa je dovoljna za više plehova za pečenje 9.

Puslice

Sastojci:

- ◆ 1 balance
- ◆ so
- ◆ 45 g šećera

Priprema:

- 1) Stavite ohlađeno balance u činiju za mešanje, bez masti. Žumance ne sme da se pomeša sa balancem, jer se balance inače neće učvrstiti.
- 2) Mutite balance na malom stepenu, tako da se ne stvore veliki mehurići u balancu.
- 3) Začinite ga malim prstohvatom soli.
- 4) Dodajte postepeno polovinu šećera, kada pena od balanca postaje čvrsta.
- 5) Zatim ga mutite na najvišem stepenu.
- 6) Dodajte preostali šećer. Time će penasta masa za puslice dobiti potrebnu čvrstoću.
- 7) Sipajte penu od balanca u slastičarsku vrećicu sa nastavkom oblika zvezdice i istisnite rozete, jezike ili druge oblike na malim razmacima na pleh za pečenje 9, koji je obložen papirom za pečenje.
- 8) Zagrejte mini pećnicu na temperaturu gornjeg i donjeg grejača od oko 120 °C.
- 9) Pecite puslice oko 2 časa na gornjem žlebu na temperaturi gornjeg i donjeg grejača od oko 120 °C.

Krutoni od maslaca

Sastojci:

- ◆ 2 kriške tost hleba
- ◆ 1 supena kašika maslaca

Priprema:

- 1) Isecite kriške tost hleba na kockice.
- 2) Otopite maslac u šerpi na laganoj temperaturi, dodajte tost hleb i pomešajte ga sa maslacem.
- 3) Obložite pleh za pečenje ❸ papirom za pečenje i ravnomerno raspodelite kockice od tost hleba.
- 4) Pecite kockice od tost hleba na gornjem žlebu na temperaturi gornjeg grejača od oko 170 °C. Okrenite kockice od tost hleba nakon otprilike 7–10 minuta i nastavite da ih pečete još 7–10 minuta, dok ne dobiju zlatnožutu boju.

NAPOMENA

Umesto običnog maslaca možete da koristite i maslac sa začinskim biljem ili belim lukom. U tom slučaju se vreme pečenja smanjuje za oko 5 minuta.

Bageti sa mlevenim mesom

Sastojci:

- ◆ 2 bageta
- ◆ 250 g mlevenog mesa (mešano)
- ◆ 2 paradajza
- ◆ 1 glavica crnog luka (u kockama)
- ◆ 2 supene kašike paradajz pirea
- ◆ 40 g narendanog parmezana
- ◆ 4 kriške sira
- ◆ so i biber

Priprema:

- 1) Rasecite bagete i izdubite ih.
- 2) Pomešajte mleveno meso, paradajz pire, crni luk, parmezan, malo soli i malo bibera.

- 3) Oblikujte mleveno meso u 4 jednako velike, po mogućnosti, pljosnate pljeskavice i stavite ih na polovine bageta.
- 4) Isecite paradajz na kolutove i raspodelite ih na bagete.
- 5) Raspodelite sir na bagete.
- 6) Stavite bagete na pleh za pečenje ❹ i pecite ih oko 20 minuta u prethodno zagrejanoj pećnici na donjem žlebu, na temperaturi gornjeg i donjeg grejača od oko 225 °C.

NAPOMENA

Mleveno meso možete da začinite i bosiljkom, čilijem ili drugim začinima.

Karfiol (zapečeni)

Sastojci:

- ◆ 1/2 glavice karfiola (oko 250 g)
- ◆ 3 kriške limuna
- ◆ 1 supena kašika maslaca
- ◆ 1 puna kašičica brašna
- ◆ 1 supena kašika soka od limuna
- ◆ 1 supena kašika badema, iseckanog na trake
- ◆ 2 supene kašike gratin sira (narendani)
- ◆ so, biber, muskat

Priprema:

- 1) Podelite karfiol na cvetove i operite ih.
- 2) Obarite karfiol sa kriškama limuna u ključaloj slanoj vodi oko 8–10 minuta, tako da karfiol bude „al dente“. Kada prosipate vodu od kuvanja, sačuvajte oko 150 ml.
- 3) Ostavite maslac da se otopi u šerpi i zapržite brašno oko 1 minut, uz stalno mešanje.

- 4) Uz stalno mešanje, dodajte prokuvanu vodu od karfiola i ostavite je da se kuva oko 2 minuta. Ukoliko zaprška postane prečvrsta, postepeno dodajte malo vode, dok smesa ne postane kremasto glatka. Začinite sokom od limuna, solju i muskatom.
- 5) Stavite karfiol u kalup za sufle (prečnika oko 14 cm) i ravnomerno ga prelijte sosom.
- 6) Pospite sve sirom i iseckanim bademom u trakama.
- 7) Stavite kalup za sufle na pleh za pečenje 9.
- 8) Zapecite sufle oko 20 minuta u prethodno zagrejanoj pećnici, na donjem žlebu, na temperaturi gornjeg i donjeg grejača od oko 200 °C.
- 7) Stavite po jednu supenu kašiku smese na podlogu od lisnatog testa, pa preklopite podlogu.
- 8) Namažite napravljenu pašeticu od lisnatog testa žumancem.
- 9) Stavite pašeticu od lisnatog testa na pleh za pečenje 9. Ostavite dovoljno razmaka između svake pašetice, jer se lisnato testo diže.
- 10) Pecite pašetice od lisnatog testa oko 25 – 30 minuta na donjem žlebu, na temperaturi gornjeg i donjeg grejača od oko 220 °C. Lisnato testo bi trebalo blago da potamni.

NAPOMENA

Navedena količina je dovoljna za više plehova za pečenje 9.

Pašetice od lisnatog testa sa nadevom od lososa

Sastojci:

- ◆ 1 pakovanje podloge od lisnatog testa (oko 8 komada)
- ◆ 1 pakovanje lososa, dimljenog, u narescima (oko 200 g)
- ◆ 1 limun
- ◆ 1 glavica crnog luka
- ◆ 1 pakovanje sveži sir (200 g)
- ◆ sveža mirodija
- ◆ so i biber
- ◆ 1 žumance

Priprema:

- 1) Razdvojite podloge od lisnatog testa i ostavite ih da se odmrznu, po potrebi.
- 2) Pomešajte sveži sir, so, biber i sok od jednog limuna.
- 3) Isecite crni luk na sitne kockice.
- 4) Dodajte polovinu lososa i crni luk u sveži sir i pasirajte sve ugrubo štapnim mikserom.
- 5) Isecite preostali losos na sitne trake.
- 6) Dodajte losos i mirodiju u smesu i sve promešajte.

Cuprins

Introducere	34
Utilizarea conform destinației	34
Furnitura	34
Descrierea aparatului	34
Date tehnice	34
Indicații de siguranță	35
Amplasarea	38
Utilizarea aparatului	38
Ușa de sticlă	38
Introducerea tăvii pentru firimituri	38
Utilizarea grătarului	38
Utilizarea tăvii de copt	39
Înainte de prima utilizare	39
Deservirea aparatului	40
Comutator funcțional	40
Butonul de reglare a temperaturii	40
Temporizatorul	40
Frigerea și coacerea	40
Curățarea și îngrijirea	41
Depozitarea	42
Remedierea defecțiunilor	42
Eliminarea	43
Garanția Kompernass Handels GmbH	43
Service-ul	44
Importator	44
Rețete	45

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Prin aceasta v-ați decis pentru un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante pentru siguranță, utilizare și eliminare. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind operarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predați-i de asemenea documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Cuptorul electric cu grill este destinat exclusiv încălzirii, preparării și frigerii alimentelor.

Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Este interzisă utilizarea profesională.

Orice altă utilizare este considerată neconformă cu destinația și poate conduce la pagube materiale sau vătămări corporale.

Furnitura

- ◆ Cuptor
- ◆ 1 tavă de copt
- ◆ 1 grătar
- ◆ 1 clește
- ◆ 1 tavă pentru firimituri
- ◆ Instrucțiuni de utilizare

INDICAȚIE

Imediat după dezambalare verificați dacă furnitura este completă și nu prezintă deteriorări. Adresați-vă centrului de service dacă este cazul.

Descrierea aparatului

Figura A:

- ❶ Șine
- ❷ Buton de reglare a temperaturii
- ❸ Bec de control verde
- ❹ Comutator funcțional
- ❺ Bec de control roșu
- ❻ Temporizator
- ❼ Tava pentru firimituri montată

Figura B:

- ❽ Grătar
- ❾ Tavă de copt
- ❿ Clește

Date tehnice

Tensiune nominală: 220 – 240 V ~
(curent alternativ), 50/60 Hz

Consum: 1200 W



Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele, sunt adecvate pentru uz alimentar.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Nu este permisă deschiderea sau repararea carcasei aparatului. În aceste cazuri nu mai este asigurată siguranța, iar garanția se anulează. Solicitați repararea aparatului defect numai distribuitorului sau personalului de specialitate autorizat.
 - ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul tehnic a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
 - ▶ Evitați pătrunderea oricărui lichide în carcasă. Nu expuneți aparatul mediilor umede și nu-l utilizați în aer liber. De asemenea, este interzisă așezarea pe cuptor a vaselor cu lichide, cum ar fi vasele. Pericol de incendiu și de electrocutare! Dacă din întâmplare în carcasa aparatului se infiltrează lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist în vederea reparării.
 - ▶ Nu puneți mâinile ude pe aparat, pe cablul de alimentare sau pe ștecăr. Pericol de electrocutare.
-  Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat atât de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- ▶ Poziționați cablul de alimentare astfel încât să nu se calce pe el sau să devină un obstacol pentru persoane.
- ▶ În timpul utilizării nu atingeți niciodată ușa de sticlă sau carcasa, deoarece acestea devin foarte fierbinți. Pentru a deschide ușa de sticlă utilizați o lavetă de bucătărie sau ceva similar, în scopul prevenirii arsurilor!
- ▶ Nu atingeți niciodată elementii de încălzire sau geamul în timpul funcționării sau înainte de răcirii aparatului. Nu introduceți mâna în interiorul aparatului în timp ce funcționează. Așteptați până ce aparatul s-a răcit. Altfel, vă puteți arde.
- ▶ După utilizare, înainte de a-l transporta, așteptați până când aparatul s-a răcit.
- ▶ Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie sau lavete atunci când manevrați aparatul!



Precauție! Suprafețe fierbinți!



Precauție! Nu atingeți ușa de sticlă după ce s-a încălzit aparatul. Pericol de arsuri!

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- ▶ Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți cum sunt plitele sau flăcările deschise.
- ▶ Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale din pachetul de livrare.
- ▶ Nu îndoiți și nu striviți cablul de alimentare.
- ▶ Scoateți întotdeauna cablul din priză trăgând de ștecăr; nu trageți direct de cablu.
- ▶ În timpul funcționării, în imediata apropiere a cuptorului electric cu grill nu trebuie să se afle materiale inflamabile (de ex. prosoape de bucătărie, lavete etc.).
- ▶ Nu uscați niciodată textile sau altfel de obiecte pe aparat, deasupra acestuia sau în interior. Există pericol de incendiu.
- ▶ Nu utilizați tava de copt pentru depozitarea și prepararea alimentelor acide, alcaline sau sărate!

Amplasarea

AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Nu așezați niciodată aparatul sub dulapuri suspendate sau în apropierea perdelelor, pereților de dulapuri sau a altor obiecte inflamabile.
- ▶ Distanța dintre aparat și dulapurile suspendate, plafoane, pereți etc. trebuie să fie de minimum 10 cm în sus și câte 5 cm în dreapta și în stânga. De aceea, aparatul nu trebuie montat, de exemplu, în dulapuri etc. Altfel nu este posibilă aerisirea suficientă a aparatului, care ar putea provoca incendii sau s-ar putea defecta.
- ▶ Așezați aparatul doar pe o suprafață termorezistentă. Altfel există pericol de incendiu, iar aparatul s-ar putea defecta. Zona de sub aparat se poate păta sau poate fi deteriorată. În plus, dacă suprafața este construită dintr-un material moale, în aceasta se pot forma adâncituri permanente.

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Nu amplasați aparatul în imediata apropiere a apei, de exemplu lângă chiuvete, căzi sau în pivnițe umede. Altfel există pericol de electrocutare.
- Așezați aparatul pe o suprafață dură, dreaptă și rezistentă la căldură (de ex. blat de lucru din oțel sau piatră naturală, cum este granitul). Asigurați o aerisire suficientă pe toate părțile aparatului.
- Împingeți aparatul cu partea din spate la perete. Distanțierile de pe partea din spate trebuie să atingă peretele. Asigurați-vă că peretele este realizat dintr-un material termorezistent, de ex. este acoperit cu faianță, piatră naturală sau granit.
- Curățați toate componentele în modul descris în capitolul „Curățarea și îngrijirea”.

Utilizarea aparatului

Ușa de sticlă

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu vă sprijiniți de ușa de sticlă. Nu așezați niciun obiect pe ușa de sticlă. Acest lucru ar deteriora balamalele.
- În cazul preparării alimentelor cu multă grăsime se poate forma foarte mult fum. În acest caz nu închideți de tot ușa de sticlă, ci lăsați-o puțin deschisă:
Ușa de sticlă dispune de o poziție de blocare, astfel încât aceasta poate rămâne puțin deschisă. La închiderea cu atenție a ușii de sticlă, aceasta se va bloca, cu puțin înainte de închidere, în poziția respectivă.

Introducerea tăvii pentru firimituri

- Împingeți tava pentru firimituri **7** sub elementii inferiori de încălzire, până la poziționarea plană a acesteia pe fundul aparatului.

Utilizarea grătarului

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Utilizați întotdeauna cleștele **10** pentru introducerea sau scoaterea din aparat a grătarului **8** fierbinte.
- Împingeți grătarul **8** într-una dintre cele 2 șine **1** din interiorul aparatului.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu așezați niciodată grătarul **8** direct pe elementii de încălzire.

- Pentru a putea scoate grătarul **8** fierbinte, prindeți cleștele **10** după cum urmează:

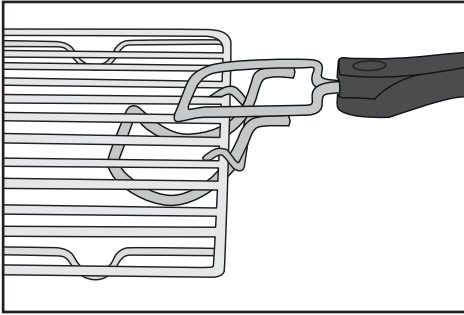


Fig. 1: Prinderea cleștelui **10** la grătar **8**

Utilizarea tăvii de copt

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Utilizați întotdeauna cleștele **10** pentru introducerea sau scoaterea din aparat a tava de copt **9** fierbinte.

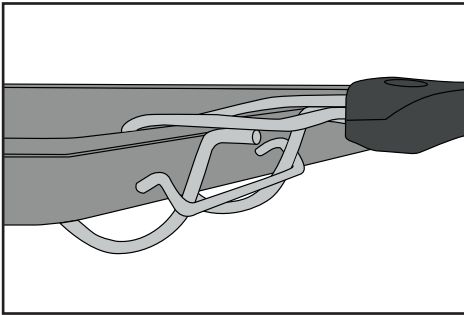


Fig. 2: Prinderea cleștelui **10** la tava de copt **9**

- Împingeți tava de copt **9** într-una dintre cele 2 șine **1** din interiorul aparatului.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu așezați niciodată tava de copt **9** direct pe elementii de încălzire.
- Nu utilizați tava de copt **9** pentru depozitarea și prepararea alimentelor acide, alcaline sau sărate!

Înainte de prima utilizare

După ce aparatul a fost amplasat corect:

- 1) Introduceți ștecărul în priză.
- 2) Rotiți butonul de reglare a temperaturii **2** până la limită, în sensul acelor de ceasornic, la temperatura maximă.
- 3) Rotiți comutatorul funcțional **4** pe „Încălzire în partea superioară și încălzire în partea inferioară” .
- 4) Deschideți ușa de sticlă și lăsați-o deschisă pentru această operațiune.
- 5) Scoateți eventualele accesorii din interiorul aparatului.
- 6) Rotiți temporizatorul **6** la 20 de minute.

INDICAȚIE

- La prima încălzire a aparatului se pot degaja ușoare mirosuri și fum din cauza resturilor rămase din fabricație. Acest lucru este absolut normal și inofensiv.

Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea ferestrei.

Aparatul se oprește automat după 20 de minute.

Pentru a întrerupe anticipat procesul de încălzire rotiți butonul de reglare a temperaturii **2** până la limită, în sens invers acelor de ceasornic, poziționați comutatorul funcțional **4** pe **OFF** și temporizatorul **6** pe „OFF”.

- 7) Așteptați ca aparatul să se răcească și curățați-l conform descrierii din capitolul „Curățarea și îngrijirea”.

Acum puteți utiliza aparatul.

Deservirea aparatului

Comutator funcțional

Cu ajutorul comutatorului funcțional ④ poate fi pornit aparatul și pot fi reglate 3 funcții diferite:

Simbolul	Semnificația
	„Căldură de sus”, de ex. pentru gratinare
	„Căldură de jos”, de ex. pentru copt prăjituri
	„Căldură de sus și de jos”, de ex. pentru copt pizza
	„OFF” aparatură este oprit

Butonul de reglare a temperaturii

■ Cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii ② poate fi reglată temperatura dorită.

Temporizatorul

Cu ajutorul temporizatorului ⑥ poate fi reglat timpul de preparare:

■ Reglați temporizatorul ⑥ pe timpul de preparare dorit. Se aprinde becul de control roșu ⑤. După încheierea perioadei setate este emis un semnal sonor, iar aparatul oprește încălzirea. Se stinge becul de control roșu ⑤.

INDICAȚIE

Temporizatorul ⑥ poate fi utilizat pe post de cronometru chiar și fără funcția de încălzire:

- Poziționați comutatorul funcțional ④ pe .
- Setati timpul dorit cu ajutorul temporizatorului ⑥.

Acum, comutatorul temporizatorului ⑥ se deplasează în sens invers acelor de ceasornic, spre „OFF”. La expirarea timpului setat se poate auzi un semnal acustic. Aparatură nu mai încălzește din acest moment.

Frigerea și coacerea

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

► Nu așezați niciodată recipiente sau alimente direct pe partea de jos a aparatului, pe elementii de încălzire sau pe tava pentru firimituri ⑦!

- 1) Introduceți tava pentru firimituri ⑦ în aparat.
- 2) Scoateți grătarul ⑧ și tava de copt ⑨ din aparat. Eventual așezați hârtie de copt sau ungeți tava de copt ⑨ cu grăsime adecvată.

INDICAȚIE

► În funcție de preparat poate fi necesară pre-încălzirea cuptorului. Respectați indicațiile din rețeta respectivă. Preîncălzirea este recomandată întotdeauna pentru:

- durate de coacere foarte scurte,
- cruste crocante,
- preparate sensibile care necesită o temperatură constantă, cum ar fi sufleurile.

► Dacă nu este necesară preîncălzirea, ignorați pasul 3).

- 3) Așteptați până ce aparatul atinge temperatura dorită:
 - Închideți ușa de sticlă.
 - Setati temperatura dorită cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii ②.
 - Selectați funcția dorită cu ajutorul comutatorului funcțional ④.
 - Reglați un timp de preîncălzire de cel puțin 15 minute cu ajutorul temporizatorului ⑥.

Becul de control roșu ⑤ indică faptul că aparatul este pornit. Acum, comutatorul temporizatorului ⑥ se deplasează în sens invers acelor de ceasornic, spre „OFF”.

- 4) Imediat ce temperatura setată este atinsă, luminează becul de control verde **3**. Așezați produsul care urmează a fi prăjit sau copt pe grătar **8** sau pe tava de copt **9** și împingeți într-una dintre șine **1**. Asigurați-vă că există spațiu suficient între produs și pereții interiori și elementii de încălzire ai aparatului.
- 5) Închideți ușa de sticlă.
- 6) Cu ajutorul temporizatorului **6** reglați timpul dorit de preparare pe grătar sau la cuptor. Timpul maxim de preparare pe grătar sau la cuptor este de 60 de minute.

INDICAȚIE

- Dacă timpul de preparare a produsului pe grătar sau la cuptor este mai mic de 20 de minute, reglați mai întâi temporizatorul **6** pe 40 de minute și apoi pe timpul dorit.

După expirarea timpului setat, aparatul se oprește automat, emite un semnal sonor, iar becurile de control **5/3** se sting.

Pentru a întrerupe anticipat procesul de încălzire, rotiți butonul de reglare a temperaturii **2** până la limită, în sens invers acelor de ceasornic, poziționați comutatorul funcțional **4** pe **OFF** și temporizatorul **6** pe „OFF”.

- 7) După încălzire scoateți grătarul **8** respectiv tava de copt **9** cu ajutorul cleștelui **10**.

Curățarea și îngrijirea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de fiecare curățare, scoateți ștecărul din priză! Pericol de electrocutare!



Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide!

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Înainte de a-l curăța, așteptați până când aparatul s-a răcit. În caz contrar, există pericol de arsuri!

- Se recomandă curățarea aparatului și a accesoriilor imediat după răcirea acestora. Astfel, resturile de alimente pot fi îndepărtate mai ușor.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau agresive. Acestea pot deteriora suprafața aparatului!
- Nu spălați componentele aparatului în mașina de spălat vase!
- Nu curățați interiorul aparatului cu spray pentru cuptor, deoarece reziduurile de pe elementii de încălzire nu se vor mai putea îndepărta.

- Ștergeți aparatul cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați un detergent delicat pe lavetă și ștergeți cu o lavetă umezită cu apă curată. Uscați totul foarte bine.
- Curățați interiorul aparatului și ușa de sticlă cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați un detergent delicat pe lavetă și ștergeți cu o lavetă umezită cu apă curată. Uscați totul foarte bine.
- Curățați cleștele **10**, tava de copt **9**, grătarul **8** și tava pentru firimituri **7** în apă caldă. După spălare uscați bine toate componentele.

Depozitarea

- Puteți înfășura cablul de alimentare în jurul distanțierului, pe partea din spate a aparatului și puteți fixa ștecărul pe unul dintre distanțiere:



- Păstrați aparatul și accesoriile acestuia curățate, într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

Remediarea defecțiunilor

Defecțiunea	Cauza	Remedierea
Aparatul nu funcționează.	Ștecărul nu este conectat la rețeaua electrică.	Introduceți ștecărul în priză.
	Priza este defectă.	Introduceți aparatul într-o altă priză.
	Aparatul este defect.	Adresați-vă centrului de service.
Becul de control roșu ❸ se aprinde, dar aparatul nu încălzește.	Comutatorul funcțional ❹ este poziționat pe OFF .	Rotiți comutatorul funcțional ❹ pe funcția dorită.
Timpul de preparare a alimentelor este prea lung.	Ușa de sticlă a fost deschisă de prea multe ori pentru a verifica stadiul de preparare.	Nu deschideți ușa de sticlă mai des decât este neapărat necesar.
	Este setată o temperatură eronată.	Verificați setările temperaturii.
Pe durata utilizării este degajat fum și se înregistrează zgomote.	Pe elementii de încălzire se află reziduuri de detergent sau de alimente.	Scoateți alimentele din aparat și continuați prepararea cu ușa de sticlă deschisă până la dispariția fumului.

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate mai sus sau dacă constatați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă centrului nostru de service.

Eliminarea



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați reglementările actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului uzat pot fi obținute de la administrația locală.



Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina la centrele locale de eliminare a deșeurilor.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b)

cu următoarea semnificație:

1–7: materiale plastice,

20–22: hârtie și carton,

80–98: materiale compozite.

Garanția

Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertisări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 123456_7890) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 346016_2004.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 346016_2004

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

În acest capitol vă sunt oferite câteva exemple pentru prepararea mâncărilor. Aceste exemple sunt recomandări. Timpul de preparare poate varia.

Rețete fără garanție. Toate ingredientele și datele de preparare sunt orientative. Completați aceste propuneri cu experiența personală. Vă urăm succes și poftă bună.

INDICAȚIE

Respectați indicațiile de preparare de pe ambalajul respectivului produs.

Brioșe

Ingrediente pentru 4 porții:

- ◆ 1 cană de făină
- ◆ 1 linguriță de praf de copt
- ◆ 1 ou
- ◆ 1 lingură de unt topit
- ◆ 1 cană de lapte
- ◆ 3 linguri de zahăr
- ◆ 1 priză de sare
- ◆ pentru sortimente diferite se pot adăuga nuci, banane mărunțite sau fulgi de ciocolată

Prepararea:

- 1) Amestecați încet făina, praful de copt, oul, laptele, sarea și zahărul într-un castron.
- 2) Topiți untul într-o cratiță și amestecați-l cu aluatul.
- 3) După gust, adăugați nucă, fulgi de ciocolată sau banane mărunțite.
- 4) Turnați aluatul preparat în formele speciale pentru brioșe și așezați-le pe tava de copt ⑨.
- 5) Coaceți la 220 °C, cu căldură de sus și de jos, timp de aproximativ 15 minute, pe șina inferioară.

Toast Hawaii

Ingrediente pentru 4 porții:

- ◆ 4 felii de pâine toast
- ◆ 1–2 linguri de sos remoulade
- ◆ 120 g șuncă presată
- ◆ 1/2 cutie de ananas
- ◆ 4 felii de cașcaval pentru gratinare
- ◆ curry

Prepararea:

- 1) Prăjiți feliile de pâine.
- 2) Apoi ungeți-le cu sos remoulade și adăugați șunca.
- 3) Așezați câte o felie de ananas pe fiecare felie de pâine. Presărați curry.
- 4) Apoi așezați câte o felie de cașcaval pe ananas.
- 5) Așezați preparatul pe grătar ⑧ și coaceți-l cca 8 minute pe șina din mijloc la aproximativ 200 °C, cu căldură de sus și aer recirculat.

Coacerea minipizzei congelate

Prepararea:

- 1) Introduceți grătarul ⑧ pe șina de sus în interiorul aparatului.
- 2) Așezați minipizzele fără ambalaj pe grătar ⑧.
- 3) Coaceți-le cu căldură de sus și de jos și cu aer recirculat cca 20 de minute.
- 4) Respectați instrucțiunile de pe ambalajul produsului în ceea ce privește temperatura.

Biscuiți

Ingrediente:

- ◆ 125 g unt
- ◆ 125 g zahăr
- ◆ 1 vanilie
- ◆ 1 priză de sare
- ◆ 1 ou
- ◆ 1 albuș
- ◆ 250 g de făină (tip 405)
- ◆ 1 linguriță de praf de copt
- ◆ Coaja rasă de la jumătate de lămâie

Prepararea:

- 1) Bateți untul spumă.
- 2) Adăugați zahărul, zahărul vanilat, coaja de lămâie și ouăle.
- 3) Amestecați cu făina, praful de copt și sarea și amestecați aluatul cu o lingură.
- 4) Lăsați aluatul să stea cca 10 minute.
- 5) Dați aluatului forma dorită, de ex. cu ajutorul mașinii de tocat, formelor speciale sau al poșului.
- 6) Așezați biscuiții în tava de copt 9 acoperită cu hârtie de copt.
- 7) Coaceți biscuiții până devin aurii în cuptorul preîncălzit la 180 °C, cu căldură de sus și de jos, aprox. 10 – 15 minute, pe șina din mijloc.

INDICAȚIE

Aluatul este suficient pentru mai multe tăvi de copt 9.

Chifle

Ingrediente:

- ◆ 300 g de făină (sau făină integrală)
- ◆ 2 lingurițe de praf de copt
- ◆ 200 g de semințe de in
- ◆ 1 ou
- ◆ 500 g brânză de vaci fină
- ◆ 1 linguriță de sare
- ◆ după gust adăugați chimen, ceapă, bucățele de slănină ...

Prepararea:

- 1) frământați bine toate ingredientele și dați formă chiflelor.
- 2) Așezați chiflele în tava de copt 9 acoperită cu hârtie de copt.
- 3) Coaceți-le la cca 200 °C, cu căldură de sus, timp de aproximativ 30 minute, pe șina superioară.

INDICAȚIE

Aluatul este suficient pentru mai multe tăvi de copt 9.

Bezele

Ingrediente:

- ◆ 1 albuș
- ◆ sare
- ◆ 45 g zahăr

Prepararea:

- 1) vărșați albușul rece într-un castron fără grăsimi. Nu trebuie să existe resturi de gălbenuș, deoarece spuma nu va avea consistență.
- 2) Bateți albușul la viteză mică pentru a evita formarea bulelor de aer.
- 3) Condimentați cu un praf de sare.
- 4) Adăugați treptat jumătate din zahăr când albușul începe să se întărească.
- 5) Bateți-l apoi la viteză maximă până devine tare.

- 6) Adăugați zahărul rămas. Astfel bezeaua primește consistența necesară.
- 7) Turnați bezeaua într-un poș care are montat un sprîț mare în formă de stea și formați rozete, limbi de pisică sau alte forme în tava de copt **10** acoperită cu hârtie de copt.
- 8) Preîncălziți cuptorul la cca 120 °C, cu căldură de sus și de jos.
- 9) Lăsați bezele să se coacă pe șina superioară la cca 120 °C, cu căldură de sus și de jos timp de cca 2 ore.

Crutoane cu unt

Ingrediente:

- ◆ 2 felii de pâine toast
- ◆ 1 lingură de unt

Prepararea:

- 1) Tăiați pâinea toast în cuburi mici.
- 2) Topiți untul într-o cratiță, la temperatură scăzută și adăugați cuburile de pâine toast.
- 3) Puneți hârtie de copt pe tavă de copt **9** și distribuiți uniform cuburile de pâine pe ea.
- 4) Coaceți cuburile de pâine toast la cca. 170 °C, cu căldură de sus, pe șina superioară, până când acestea devin aurii (cca 15 – 20 minute).

INDICAȚIE

De asemenea puteți înlocui untul obișnuit cu cel cu verdețuri sau cu usturoi. Timpul de coacere se reduce în acest caz cu cca 5 minute.

Baghete cu carne tocată

Ingrediente:

- ◆ 2 baghete mici
- ◆ 250 g carne tocată (amestec)
- ◆ 2 roșii
- ◆ 1 ceapă (tocată)
- ◆ 2 linguri de pastă de roșii
- ◆ 40 g parmezan ras
- ◆ 4 felii cașcaval
- ◆ sare și piper

Prepararea:

- 1) Tăiați baghetele și scobiți interiorul.
- 2) Amestecați carnea tocată, pasta de roșii, ceapa, parmezanul, puțină sare și puțin piper.
- 3) Formați din amestec 4 chiftele mari, pe cât posibil de plate și așezați-le pe jumătățile de baghetă.
- 4) Tăiați roșiile felii și așezați-le deasupra.
- 5) Așezați și feliile de cașcaval pe baghete.
- 6) Așezați baghetele pe o tavă de copt **9** și coaceți-le în cuptorul preîncălzit la 225 °C, cu căldură de sus și de jos, timp de cca 20 minute, pe șina inferioară.

INDICAȚIE

Puteți condimenta carnea tocată cu busuioc, chilli sau alte condimente.

Conopidă (gratinată)

Ingrediente:

- ◆ 1/2 căpățână conopidă (cca 250 g)
- ◆ 3 felii de lămâie
- ◆ 1 lingură de unt
- ◆ 1 linguriță cu vârf de făină
- ◆ 1 lingură de suc de lămâie
- ◆ 1 lingură migdale tăiate
- ◆ 2 linguri cașcaval pentru gratinat (ras)
- ◆ sare, piper, nucșoară

Prepararea:

- 1) Tăiați conopida în buchețele și spălați-le.
- 2) Fierbeți conopida cu feliile de lămâie în apă cu sare, timp de 8 – 10 minute, astfel încât conopida să nu fie prea moale. Când turnați apa, păstrați cca 150 ml din apa în care a fiert.
- 3) Într-o cratiță topiți untul și căliți făina timp de cca 1 minut, amestecând continuu.
- 4) Adăugați apa de la fierbere amestecând continuu și lăsați să fiarbă cca 2 minute. Dacă amestecul de făină devine prea tare, adăugați câte puțină apă până obțineți o consistență cremoasă. Condimentați cu zeamă de lămâie, sare, piper și nucșoară.
- 5) Puneți conopida într-o formă de sufleu (cca 14 cm diametru) și turnați sosul uniform deasupra.
- 6) Presărați cașcavalul și migdalele tăiate.
- 7) Așezați forma de sufleu pe tava de copt 9.
- 8) Coaceți sufleul la cca 200 °C în cuptorul preîncălzit, cu căldură de sus și de jos, timp de cca 20 minute, pe șina inferioară.

Buzunare cu somon

Ingrediente:

- ◆ 1 pachet foi de plăcintă (cca 8 bucăți)
- ◆ 1 pachet somon afumat, felii (cca 200 g)
- ◆ 1 lămâie
- ◆ 1 ceapă
- ◆ 1 pachet cremă de brânză (200 g)
- ◆ mărar proaspăt
- ◆ sare și piper
- ◆ 1 gălbenuș

Prepararea:

- 1) Separați foile de plăcintă și lăsați-le să se decongeleze dacă este cazul.
- 2) Amestecați crema de brânză cu sare, piper și zeama de la o lămâie.
- 3) Tăiați ceapa în cubulețe fine.
- 4) Adăugați jumătate din cantitatea de somon și ceapa la amestecul de brânză proaspătă și pasați folosind un blender de mână.
- 5) Tăiați restul de somon în fâșii fine.
- 6) Adăugați somonul și mărarul în compoziție și amestecați totul.
- 7) Pentru o foaie de plăcintă folosiți o lingură din compoziția preparată și împăturiți.
- 8) Ungeți buzunarul format cu gălbenuș.
- 9) Așezați buzunarele pe tava de copt 9. Lăsați spațiu suficient între buzunare, deoarece foitașul crește.
- 10) Lăsați buzunarele să se coacă pe șina inferioară la cca 220 °C, cu căldură de sus și de jos, timp de cca 25 – 30 minute. Aluatul trebuie să devină ușor maroniu.

INDICAȚIE

Cantitatea specificată ajunge pentru mai multe tăvi de copt 9.

Съдържание

Въведение	50
Употреба по предназначение	50
Окомплектовка на доставката	50
Описание на уреда	50
Технически характеристики	50
Указания за безопасност	51
Разполагане	54
Употреба на уреда	54
Съгласна врата	54
Поставяне на тавичката за трохи	54
Употреба на решетъчната скара	54
Употреба на тавата за печене	55
Преди първата употреба	55
Работа с уреда	56
Превключвател на функциите	56
Регулатор на температурата	56
Таймер	56
Гриловане и печене	56
Почистване и поддръжка	57
Съхранение	58
Отстраняване на неизправности	58
Предаване за отпадъци	59
Гаранция	59
Сервизно обслужване	61
Вносител	61
Рецепти	62

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред. Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указанияте области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Минифурната с грил служи само за затопляне, приготвяне и гриловане на ястия.

Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Всякаква друга употреба се счита за нецелесъобразна и може да доведе до материални щети и дори до телесни увреждания.

Окомплектовка на доставката

- ◆ Мини фурна
- ◆ 1 тава за печене
- ◆ 1 решетъчна скара
- ◆ 1 щипка
- ◆ 1 тавичка за трохи
- ◆ Ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

Непосредствено след разопаковане проверете доставката за комплектност и повреди. При необходимост се обърнете към сервиза.

Описание на уреда

Фигура А:

- ❶ Релси
- ❷ Регулатор на температурата
- ❸ Зелен контролен индикатор
- ❹ Превключвател на функциите
- ❺ Червен контролен индикатор
- ❻ Таймер
- ❼ Тавичка за трохи, поставена

Фигура Б:

- ❽ Решетъчна скара
- ❾ Тава за печене
- ❿ Щипка

Технически характеристики

Номинално
напрежение: 220 – 240 V ~
(променлив ток), 50/60 Hz

Консумирана
мощност: 1200 W



Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност** ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!**

- ▶ Не отваряйте и не ремонтирайте корпуса на уреда. В противен случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада. Повреден уред трябва да се ремонтира само от търговеца или оторизирани специалисти.
 - ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервизната служба, за да се избегнат опасности.
 - ▶ Не допускайте проникване на течности в корпуса на уреда. Не излагайте уреда на влага и не го използвайте на открито. Не поставяйте върху уреда предмети, пълни с течности, напр. вази. Съществува опасност от пожар и токов удар! В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте щепсела на уреда от контакта и дайте уреда за ремонт.
 - ▶ Никога не хващайте с мокри ръце уреда, мрежовия кабел или щепсела. В противен случай съществува опасност от токов удар.
-  Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, в случай че по време на работа остатъци от течност попаднат върху токопроводящи части.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- ▶ Дръжте уреда и свързващия кабел далече от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Прокарвайте мрежовия кабел така, че никой да не може да го настъпи или да се спъне в него.
- ▶ Никога не докосвайте стъклената врата или корпуса по време на употреба, тъй като те се нагряват силно. За отваряне на стъклената врата използвайте кърпа за хващане на горещи съдове или др.п., за да предотвратите изгаряния!
- ▶ Никога не докосвайте нагревателите или прозореца на фурната по време на работа или преди уредът да е изстинал. По време на работа не посягайте с ръце във фурната. Изчакайте, докато уредът се охлади. В противен случай е възможно да се изгорите.
- ▶ След употреба първо оставете уреда да се охлади, преди да го преместите.
- ▶ Винаги използвайте готварски ръкавици или кърпи за хващане на горещи съдове, когато боравите с уреда!



Повишено внимание! Гореща повърхност!



Повишено внимание! Не докосвайте стъклената врата, когато уредът е загрят. Опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- ▶ Уверете се, че уредът, мрежовият кабел или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина, като котлони или открити пламъци.
- ▶ Използвайте уреда единствено с доставените оригинални принадлежности.
- ▶ Не огъвайте и не притискайте мрежовия кабел.
- ▶ Винаги изключвайте мрежовия кабел, като издърпате щепсела от контакта. Не дърпайте самия кабел.
- ▶ По време на работа в непосредствена близост до минифурната с грил не трябва да се намират леснозапалими материали (напр. кърпи за бърсане на съдове, кърпи за хващане на горещи съдове и др.).
- ▶ Никога не сушете текстилни изделия или предмети върху, над или в уреда. Съществува опасност от пожар.
- ▶ Не използвайте тавата за печене за съхранение или обработване на съдържащи киселини, основи или сол храни!

Разполагане

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Никога не поставяйте уреда под висящи шкафове или до завеси, стени или др.п. трябва да е минимум 10 cm над уреда и съответно 5 cm от дясната и лявата страна. Затова уредът не трябва да се поставя напр. в шкафове или др.п. В противен случай не е възможна достатъчна вентилация на уреда и това може да доведе до пожар или повреди.
- ▶ Поставяйте уреда само върху термоустойчива основа. В противен случай съществува опасност от пожар и уредът може да се повреди. Възможни са промени в цвета и повреди в областта под дъното на уреда. Освен това, ако основата е мека, е възможно образуване на трайни отпечатъци в основата.

ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- ▶ Не разполагайте уреда в непосредствена близост до вода, напр. до кухненски мивки, вани за миене или във влажни мазета. В противен случай съществува опасност от токов удар.
- Разположете уреда върху твърда, равна и термоустойчива основа (напр. работни плотове от висококачествена стомана или естествен камък, напр. гранит). Осигурете достатъчна вентилация около уреда.
- Поставете уреда със задната страна до стената. Дистанционните елементи на задната страна трябва да допират стената. Уверете се, че стената е от термоустойчив материал, напр. керамични плочки, естествен камък или гранит.
- Почистете всички части, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“.

Употреба на уреда

Стъклена врата

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не се подпирайте на стъклената врата. Не поставяйте предмети на стъклената врата. Това води до повреди на пантите.
- Когато приготвяте ястия с особено високо съдържание на мазнина, е възможно повишено образуване на дим. В такъв случай не затваряйте изцяло стъклената врата, а оставете тесен процеп отворен: Стъклената врата има фиксирано положение, което я задържа в леко отворено състояние: Когато затваряте стъклената врата внимателно, тя се фиксира в това положение малко преди затваряне.

Поставяне на тавичката за трохи

- Поставете тавичката за трохи  под долните нагреватели така, че да приляга плътно по дъното на уреда.

Употреба на решетъчната скара

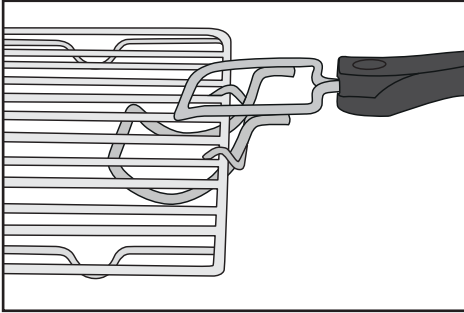
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Винаги използвайте щипката  за поставяне или изваждане на горещата решетъчна скара  в респ. от уреда.
- Поставете решетъчната скара  на една от 2-те релси  във фурната на уреда.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Никога не поставяйте решетъчната скара  директно върху нагревателите.

- За да можете да извадите горещата решетъчна скара **8**, я захванете с щипката **10** по следния начин:



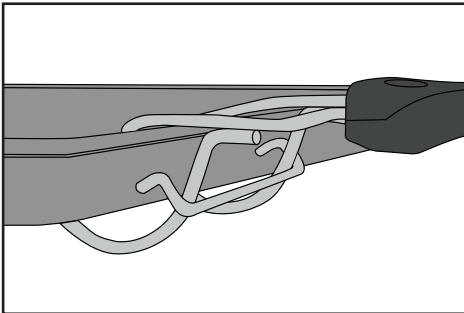
Фиг. 1: Захващане на решетъчната скара **8** с щипката **10**

Употреба на тавата за печене



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Винаги използвайте щипката **10** за поставяне или изваждане на горещата тава за печене **9** в респ. от уреда.



Фиг. 2: Захващане на тавата за печене **9** с щипката **10**

- Поставете тавата за печене **9** на една от 2-те релси **1** във фурната на уреда.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не поставяйте тавата за печене **9** директно върху нагревателите.
- Не използвайте тавата за печене **9** за съхранение или обработване на съдържащи киселини, основи или сол храни!

Преди първата употреба

След като сте разположили правилно уреда:

- 1) Включете щепсела в контакт.
- 2) Завъртете регулатора на температурата **2** до упор по часовниковата стрелка на максималната температура.
- 3) Завъртете превключвателя на функциите **4** на „Горно и долно нагряване“ .
- 4) Отворете стъклената врата и я оставете отворена за тази процедура.
- 5) Извадете от фурната евентуално поставени в нея принадлежности.
- 6) Завъртете таймера **6** на 20 минути.

УКАЗАНИЕ

- При първото загряване на уреда е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е нормално и напълно безопасно. Осигурете достатъчно проветряване, напр. отворете прозорец.

Уредът се изключва автоматично след 20 минути.

Ако желаете да прекъснете преждевременно процеса на нагряване, завъртете регулатора на температурата **2** до упор обратно на часовниковата стрелка, поставете превключвателя на функциите **4** на **OFF** и таймера **6** на „OFF“.

- 7) Оставете уреда да се охлади и го почистете, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“.

Сега уредът е готов за работа.

Работа с уреда

Превключвателя на функциите

Посредством превключвателя на функциите **4** можете да включите уреда, както и да настроите 3 различни функции:

Символ	Значение
	„Горно нагряване“ напр. за запичане
	„Долно нагряване“ напр. за печене на сладкиш
	„Горно и долно нагряване“ напр. за печене на пица
	„OFF“ уредът е изключен

Регулатор на температурата

■ Посредством регулатора на температурата **2** можете да настроите желаната температура.

Таймер

С помощта на таймера **6** можете да настроите времето за приготвяне:

■ Настройте таймера **6** на желаното време за приготвяне. Червеният контролен индикатор **5** светва. След изтичане на настроеното време прозвучава акустичен сигнал и уредът спира да нагрява. Червеният контролен индикатор **5** угасва.

УКАЗАНИЕ

Можете да използвате таймера **6** също и без нагревателната функция като уред за измерване на кратки интервали от време:

- Поставете превключвателя на функциите **4** на **OFF**.
- Настройте желаното време на таймера **6**.

Сега превключвателят на таймера **6** се движи обратно на часовниковата стрелка в посока към позиция „OFF“. След изтичане на настроеното време прозвучава акустичен сигнал. При това уредът не нагрява.

Гриловане и печене

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

► Никога не поставяйте съдове или хранителни продукти директно върху дъното на уреда, нагревателите или тавичката за трохи **7**!

- 1) Поставете тавичката за трохи **7** в уреда.
- 2) Извадете решетъчната скара **8** и тавата за печене **9** от уреда. Ако е необходимо, застелете с хартия за печене респ. намажете тавата за печене **9** с подходяща за печене мазнина.

УКАЗАНИЕ

- В зависимост от ястието е необходимо предварително загреване на фурната. Спазвайте указанията в съответната рецепта. Предварителното загреване е целесъобразно особено:
 - при много кратки времена на печене,
 - за хрупкави корички,
 - при чувствителни ястия, изискващи постоянна температура, като напр. суфлета.
- Когато не е необходимо предварително загреване, пропуснете стъпка 3).

- 3) Оставете уреда да загрее до желаната температура:
 - Затворете стъклената врата.
 - Настройте желаната температура с регулатора на температурата **2**.
 - С превключвателя на функциите **4** изберете желаната функция.
 - С таймера **6** настройте време за предварително загреване от минимум 15 минути.

Червеният контролен индикатор **5** показва, че уредът е включен. Сега превключвателят на таймера **6** се движи обратно на часовниковата стрелка в посока към позиция „OFF“.

- 4) След достигане на настроената температура светва зеленият контролен индикатор **3**. Поставете продуктите за гриловане респ. печене върху решетъчната скара **8** респ. тавата за печене **9** и я поставете на една от релсите **1**. Уверете се, че е налично достатъчно разстояние на продуктите за гриловане респ. печене спрямо вътрешните стени и нагревателите на уреда.
- 5) Затворете стъклената врата.
- 6) С таймера **6** настройте желаното време за гриловане респ. печене. Максималното време за гриловане респ. печене е 60 минути.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако времето за приготвяне на продуктите за гриловане респ. печене е по-кратко от 20 минути, първо поставете таймера **6** на 40 минути и след това го върнете на желаното време за гриловане респ. печене.

След изтичане на настроеното време уредът се изключва автоматично, прозвучава акустичен сигнал и контролните индикатори **5/3** угасват.

Ако желаете да прекъснете преждевременно процеса на нагряване, завъртете регулатора на температурата **2** до упор обратно на часовниковата стрелка, поставете превключвателя на функциите **4** на **OFF** и таймера **6** на „OFF“.

- 7) След процеса на нагряване извадете решетъчната скара **8** или тавата за печене **9** с помощта на щипката **10**.

Почистване и поддръжка

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди почистване винаги изключвайте щепсела от контакта! Съществува опасност от токов удар!



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Винаги оставяйте уреда да се охлади, преди да го почистите. В противен случай съществува опасност от изгаряне!

- Препоръчително е да почиствате уреда и принадлежностите веднага след охлаждане. Тогава остатъците от хранителни продукти се отстраняват по-лесно.

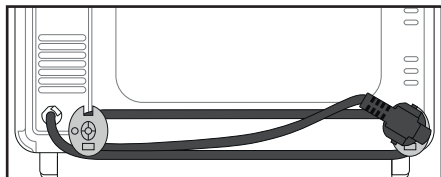
ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте абразивни или агресивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхността!
- ▶ Не мийте частите на уреда в съдомиялна машина!
- ▶ Не почиствайте фурната със спрей за почистване на фурни, тъй като остатъци върху нагревателите повече не могат да се отстранят.

- Избършете уреда с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миеш препарат върху кърпата и след това избършете с навлажнена с чиста вода кърпа. Подсушете добре всичко.
- Почистете фурната и стъклената врата с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миеш препарат върху кърпата и след това избършете с навлажнена с чиста вода кърпа. Подсушете добре всичко.
- Измийте щипката **10**, тавата за печене **9**, решетъчната скара **8** и тавичката за трохи **7** в топъл разтвор на вода и миеш препарат. След измиването подсушете добре всички части.

Съхранение

- Можете да увиете мрежовия кабел около дистанционните елементи на задната страна на уреда и да фиксирате щепсела на един от дистанционните елементи:



- Съхранявайте почистения уред и принадлежностите му на чисто, защитено от прах и сухо място.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Причина	Отстраняване
Уредът не функционира.	Щепселът не е включен към електрическата мрежа.	Включете щепсела в контакт.
	Контактът е повреден.	Използвайте друг електрически контакт.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза.
Червеният контролен индикатор ⑤ свети, но уредът не нагрява.	Превключвателят на функциите ④ е поставен на OFF .	Завъртете превключвателя на функциите ④ на желаната функция.
Времето за приготвяне на ястията е необичайно дълго.	Стъклената врата е отваряна твърде често за проверка на напредъка на процеса на приготвяне.	Не отваряйте стъклената врата по-често от необходимото.
	Настроена е неподходяща температура.	Проверете настройките на температурата.
По време на употреба се образуват дим и мирис.	По нагревателите се намират остатъци от почистващи препарати или хранителни продукти.	Извадете ястията от уреда и продължете процеса на приготвяне при отворена стъклена врата до изчезване на образуването на дим.

Ако неизправностите не могат да се отстранят по горепосочените начини или установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервиз.

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от вашата общинска или

градска управа.



Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни

материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:

1 – 7: пластмаси,

20 – 22: хартия и картон,

80 – 98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **346016_2004**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reclamaция.

- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване**България**

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 346016_2004

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH**BURGSTRASSE 21****44867 BOCHUM****ГЕРМАНИЯ**www.kompernass.com*** Чл. 112.**

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителята има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.
- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.
- (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Рецепти

В тази глава ви даваме няколко примера за приготвяне на ястия. Тези примери представляват препоръки. Времето за приготвяне може да варира.

Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са ориентировъчни. Допълнете тези предложения за рецепти с идеи от вашия личен опит. Желаем ви успех и добър апетит.

УКАЗАНИЕ

Спазвайте указанията за приготвяне върху опаковката на хранителните продукти.

Мъфини

Продукти за 4 порции:

- ◆ 1 чаша брашно
- ◆ 1 ч.л. бакпулвер
- ◆ 1 яйце
- ◆ 1 с.л. разтопено масло
- ◆ 1 чаша мляко
- ◆ 3 с.л. захар
- ◆ 1 щипка сол
- ◆ За получаване на различни варианти допълнително могат да се добавят ядки, нарязани на дребно банани или шоколадови люспи

Приготвяне:

- 1) В купа бавно смесете последователно брашното, бакпулвера, яйцето, млякото, солта и захарта.
- 2) Разтопете маслото в тенджера и го разбъркайте с тестото.
- 3) По желание можете да добавите ядки, шоколадови люспи или намачкани банани.
- 4) Сипете готовото тесто в специални формички за мъфини и ги поставете върху тавата за печене 9.
- 5) Печете мъфините на 220 °C на долната релса при горно и долно нагряване в продължение на около 15 минути.

Тост „Хаваи“

Продукти за 4 тоста:

- ◆ 4 филии хляб за тост
- ◆ 1 – 2 с.л. ремулада
- ◆ 120 g варена шунка
- ◆ 1/2 консерва ананас
- ◆ 4 резена кашкавал за запичане
- ◆ кърри

Приготвяне:

- 1) Препечете предварително филиите хляб.
- 2) След това ги намажете тънко с ремулада и гарнирайте с варената шунката.
- 3) Поставете филийка ананас върху гарнирания тост. Подправете с кърри.
- 4) След това поставете резен кашкавал върху ананаса.
- 5) Поставете тостовите „Хаваи“ върху решетъчната скара **8** и ги запечете на около 200 °C на горната релса на минифурната с грил при горно нагряване в продължение на около 8 минути.

Печене на замразени минипици

Приготвяне:

- 1) Поставете решетъчната скара **8** на горната релса на минифурната с грил.
- 2) Поставете замразените минипици без опаковката върху решетъчната скара **8**.
- 3) Печете минипиците при горно и долно нагряване в продължение на около 20 минути.
- 4) Моля спазвайте указанията на опаковката относно температурата.

Шприцовани сладки

Продукти:

- ◆ 125 g масло
- ◆ 125 g захар
- ◆ 1 пакетче ванилова захар
- ◆ 1 щипка сол
- ◆ 1 яйце
- ◆ 1 белтък
- ◆ 250 g брашно (тип 405)
- ◆ 1 ч.л. бакпулвер
- ◆ настърганата кора на половин лимон

Приготвяне:

- 1) Разбийте маслото на пяна.
- 2) Прибавете захарта, ваниловата захар, лимоновата кора и яйцата.
- 3) Смесете брашното, бакпулвера и солта и с бъркалка ги разбъркайте с тестото.
- 4) Оставете тестото да почине около 10 минути.
- 5) Оформете тестото в желаната форма, напр. с помощта на месомелачка, формички за сладки или шприц торбичка.
- 6) Поставете шприцованите сладки върху застелената с хартия за печене тава за печене **9**.
- 7) В предварително загрята фурна изпечете до златисто шприцованите сладки на 180 °C на горната релса при горно и долно нагряване в продължение на около 10 – 15 минути.

УКАЗАНИЕ

Това количество тесто е достатъчно за няколко тава за печене **9**.

Хлебчета

Продукти:

- ◆ 300 г брашно (или пълнозърнесто брашно)
- ◆ 2 пълни ч.л. бакпулвер
- ◆ 200 г ленено семе
- ◆ 1 яйце
- ◆ 500 г извара
- ◆ 1 ч.л. сол
- ◆ По желание кимион, лук, бекон...

Приготвяне:

- 1) Размесете добре всички продукти и оформете малки хлебчета.
- 2) Поставете хлебчетата върху застелената с хартия за печене тава за печене 9.
- 3) Изпечете хлебчетата на около 200 °C на горната релса при горно нагряване в продължение на около 30 минути.

УКАЗАНИЕ

Това количество тесто е достатъчно за няколко тави за печене 9.

Целувки

Продукти:

- ◆ 1 белтък
- ◆ сол
- ◆ 45 г захар

Приготвяне:

- 1) Сипете охладения белтък в почистена от мазнина купа. В купата не трябва да попада жълтък, в противен случай разбитите белтъци няма да се втвърдят на сняг.
- 2) Разбийте с миксер на ниска степен, за да предотвратите образуване на твърде големи мехурчета в белтъка на сняг.
- 3) Подправете с малка щипка сол.
- 4) Когато белтъкът започне да се втвърдява на сняг, добавете постепенно половината захар.

- 5) След това разбийте до втвърдяване на най-висока степен.
- 6) Добавете останалата захар. Така сместа за целувки ще се втвърди до необходимата степен.
- 7) Сипете сместа за целувки в шприц торбичка с накрайник с формата на голяма звезда и шприцвайте на малко разстояние една от друга розетки, езичета или други форми върху застелената с хартия за печене тава за печене 9.
- 8) Загрейте предварително минифурната с грил на около 120 °C при горно и долно нагряване.
- 9) Изпечете целувките на около 120 °C на горната релса при горно и долно нагряване в продължение на около 2 часа.

Крутони с масло

Продукти:

- ◆ 2 филии хляб за препичане
- ◆ 1 с.л. масло

Приготвяне:

- 1) Нарежете хляба за препичане на малки кубчета.
- 2) Разтопете в тенджера маслото на ниска температура и добавете хляба за препичане.
- 3) Застелете тавата за печене **9** с хартия за печене и върху нея разпределете равномерно кубчетата хляб.
- 4) Печете кубчетата хляб на около 170 °C на горната релса при горно нагряване. След около 7 – 10 минути обърнете кубчетата хляб и ги печете още 7 – 10 минути, докато придобият златистокафяв цвят.

УКАЗАНИЕ

Можете да използвате също масло с подправки или чесън вместо обикновено масло. Тогава времето за печене се съкращава с около 5 минути.

Багети с кайма

Продукти:

- ◆ 2 багети
- ◆ 250 g кайма (смесена)
- ◆ 2 домата
- ◆ 1 глава лук (на кубчета)
- ◆ 2 с.л. доматиена паста
- ◆ 40 g настърган пармезан
- ◆ 4 резена кашкавал
- ◆ сол и черен пипер

Приготвяне:

- 1) Разрежете багетите и ги издълбайте.
- 2) Смесете каймата, доматиената паста, лука, пармезана, малко сол и черен пипер.
- 3) Оформете каймата на 4 еднакви по големина и по възможност сплеснати кюфтета и ги поставете върху разполовените багети.
- 4) Нарежете доматиите на кръгчета и ги разпределете върху багетите.
- 5) Разпределете кашкавала върху багетите.
- 6) Поставете багетите върху тавата за печене **9** и ги печете в предварително загрятата на около 225 °C фурна на долната релса при горно и долно нагряване в продължение на около 20 минути.

УКАЗАНИЕ

Можете да овкусите каймата също с босилек, чили или други подправки.

Карфиол (запечен)

Продукти:

- ◆ 1/2 глава карфиол (около 250 g)
- ◆ 3 резенчета лимон
- ◆ 1 с.л. масло
- ◆ 1 препълнена с.л. брашно
- ◆ 1 с.л. сок от лимон
- ◆ 1 с.л. бадеми на пръчици
- ◆ 2 с.л. кашкавал за гратиниране (настърган)
- ◆ сол, черен пипер, индийско орехче

Приготвяне:

- 1) Разделете карфиола на розички и ги измийте.
- 2) Варете карфиола с резенчетата лимон във вряща подсолена вода в продължение на 8 – 10 минути, така че карфиолът да остане полутвърд. При изливането отделете около 150 ml от водата за варене.
- 3) Разтопете маслото в тенджерата и запържете брашното при непрекъснато бъркане в продължение на около 1 минута.
- 4) Добавете водата от варенето на карфиола при непрекъснато разбъркване и оставете да поври около 2 минути. Ако брашнената запържка се сгъсти твърде много, добавете постепенно още малко вода до получаване на гъста консистенция. Подправете с лимонов сок, сол, черен пипер и индийско орехче.
- 5) Поставете карфиола във форма за запеканка (с диаметър около 14 cm) и го полейте равномерно със соса.
- 6) Поръсете с кашкавала и бадемите на пръчици.
- 7) Поставете формата за запеканка върху тавата за печене 9.
- 8) Печете запеканката в предварително загрята на около 200 °C фурна на долната релса при горно и долно нагряване в продължение на около 20 минути.

Джобчетата от многолистно тесто с пълнеж от сьомга

Продукти:

- ◆ 1 п. кори от многолистно тесто (около 8 броя)
- ◆ 1 п. сьомга, пушена, на резени (около 200 g)
- ◆ 1 лимон
- ◆ 1 глава лук
- ◆ 1 п. крема сирене (200 g)
- ◆ пресен копър
- ◆ сол и черен пипер
- ◆ 1 жълтък

Приготвяне:

- 1) Разделете корите от многолистно тесто и при необходимост ги оставете да се размразят.
- 2) Смесете крема сиренето със сол, черен пипер и сока от един лимон.
- 3) Нарезжете лука на малки кубчета.
- 4) Прибавете половината от сьомгата и лука към сместа от крема сирене и пюрирайте всичко на едро с пасатор.
- 5) Нарезжете останалата част от сьомгата на тънки ивици.
- 6) Прибавете сьомгата и копъра към сместа и смесете всичко.
- 7) Сипете съответно по една супена лъжица от сместа върху корите от многолистно тесто и ги сгънете.
- 8) Намажете получените джобчета с жълтък.
- 9) Поставете джобчетата от многолистно тесто върху тавата за печене 9. Оставете достатъчно разстояние между отделните джобчета, тъй като многолистното тесто увеличава обема си.
- 10) Изпечете джобчетата от многолистно тесто на около 220 °C на долната релса при горно и долно нагряване в продължение на около 25 – 30 минути. Многолистното тесто трябва да се зачерви леко.

УКАЗАНИЕ

Посоченото количество е достатъчно за няколко тави за печене 9.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	68
Προβλεπόμενη χρήση	68
Παραδοτέος εξοπλισμός	68
Περιγραφή συσκευής	68
Τεχνικά χαρακτηριστικά	68
Υποδείξεις ασφαλείας	69
Τοποθέτηση	72
Χρήση της συσκευής	72
Γυάλινη πόρτα	72
Τοποθέτηση δίσκου συλλογής ψίχουλων	72
Χρήση σχάρας	72
Χρήση ταψιού	73
Πριν την πρώτη χρήση	73
Χρήση της συσκευής	74
Διακόπτης λειτουργίας	74
Ρυθμιστής θερμοκρασίας	74
Χρονοδιακόπτης	74
Ψήσιμο στο γκριλ και ψήσιμο στο φούρνο	74
Καθαρισμός και φροντίδα	75
Αποθήκευση	76
Διόρθωση σφαλμάτων	76
Απόρριψη	77
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	77
Σέρβις	78
Εισαγωγέας	78
Συνταγές	79

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Ο αυτόματος φούρνος με γκριλ εξυπηρετεί αποκλειστικά στο ζέσταμα, το μαγείρεμα και το ψήσιμο στο γκριλ φαγητών.

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό.

Κάθε άλλη χρήση ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς και μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές ή ακόμη και σε σωματικές βλάβες.

Παραδοτέος εξοπλισμός

- ◆ Φουρνάκι
- ◆ 1 ταψί
- ◆ 1 σχάρα
- ◆ 1 λαβίδα
- ◆ 1 δίσκος συλλογής ψίχουλων
- ◆ Οδηγίες χρήσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για ζημιές, απευθείας μετά την αποσυσκευασία. Απευθυνθείτε, εάν απαιτείται, στο τμήμα σέρβις.

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

- ❶ Ράγες
- ❷ Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- ❸ Πράσινη λυχνία ελέγχου
- ❹ Διακόπτης λειτουργίας
- ❺ Κόκκινη λυχνία ελέγχου
- ❻ Χρονοδιακόπτης
- ❼ Τοποθετημένος δίσκος συλλογής ψίχουλων

Εικόνα Β:

- ❽ Σχάρα
- ❾ Ταψί
- ❿ Λαβίδα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση: 220 – 240 V ~
(εναλλασσόμενο ρεύμα),
50/60 Hz

Κατανάλωση ισχύος: 1200 W



Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε ή να επισκευάζετε το περίβλημα της συσκευής. Σε αυτήν την περίπτωση δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση.
Η ελαττωματική συσκευή πρέπει να επισκευάζεται μόνο από τον προμηθευτή ή εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό.
 - ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
 - ▶ Μην αφήνετε υγρά να διεισδύουν μέσα στο περίβλημα της συσκευής. Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους. Επίσης, δεν επιτρέπεται να τοποθετείτε επάνω στη συσκευή αντικείμενα γεμάτα με υγρά, όπως π.χ. βάζα. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας! Στην περίπτωση που ωστόσο εισχωρήσουν υγρά μέσα στο περίβλημα, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και παραδώστε τη συσκευή προς επισκευή.
 - ▶ Ποτέ μην πιάνετε τη συσκευή, το καλώδιο και το βύσμα με βρεγμένα χέρια. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπολείμματα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές δυνατότητες ή ελλείψεις σε εμπειρία και/ή γνώσεις, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους προκύπτοντες κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- ▶ Παιδιά μικρότερα των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Τοποθετείτε το καλώδιο έτσι ώστε να μην μπορεί να το πατήσει κανείς ή να σκοντάψει σε αυτό.
- ▶ Ποτέ μην αγγίζετε τη γυάλινη πόρτα ή το περίβλημα κατά τη διάρκεια της χρήσης, διότι μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Για το άνοιγμα της γυάλινης πόρτας χρησιμοποιείτε ένα πανί κουζίνας ή κάτι παρόμοιο, ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα!
- ▶ Ποτέ μην αγγίζετε τις θερμαντικές ράβδους ή το παράθυρο παρακολούθησης κατά τη λειτουργία ή πριν κρυώσει η συσκευή. Κατά τη λειτουργία ποτέ μην πιάνετε μέσα στο χώρο ψησίματος. Περιμένετε έως ότου κρυώσει η συσκευή. Αλλιώς μπορεί να καείτε.
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά μετά τη χρήση, πριν τη μεταφέρετε.
- ▶ Χρησιμοποιείτε πάντα ειδικά γάντια ή πανιά όταν πιάνετε την καυτή συσκευή!



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!



Προσοχή! Όταν ζεσταθεί η συσκευή μην αγγίζετε τη γυάλινη πόρτα. Κίνδυνος εγκαύματος!

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- ▶ Βεβαιώνετε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.
- ▶ Μη διπλώνετε ή μαγκώνετε το καλώδιο.
- ▶ Πιάνετε πάντα το βύσμα κατά την αποσύνδεση από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ από το ίδιο το καλώδιο.
- ▶ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν επιτρέπεται να υπάρχουν εύφλεκτα υλικά πολύ κοντά στον αυτόματο φούρνο με γκριλ (π.χ. πετσέτα, πανιά κουζίνας, κλπ.).
- ▶ Ποτέ μη στεγνώνετε υφάσματα ή αντικείμενα επάνω ή μέσα στη συσκευή. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε το ταψί για την αποθήκευση και επεξεργασία τροφίμων που περιέχουν οξέα, αλκαλικών ή αλατισμένων τροφίμων!

Τοποθέτηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από εντοιχισμένα ερμάρια ή δίπλα σε κουρτίνες, ράφια ή άλλα εύφλεκτα αντικείμενα.
- ▶ Η απόσταση της συσκευής από κρεμαστά ντουλάπια, ταβάνια, τοίχους ή παρόμοια πρέπει να ανέρχεται προς τα επάνω τουλάχιστον στα 10 εκ. και δεξιά και αριστερά στο πλάι από 5 εκ.. Συνεπώς η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετείται σε ντουλάπια ή παρόμοια έπιπλα. Αλλιώς δεν είναι δυνατός ο επαρκής αερισμός της και η συσκευή θα μπορούσε να προκαλέσει πυρκαγιά ή ζημιά.
- ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο επάνω σε μια θερμανθεκτική βάση. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και η συσκευή μπορεί να πάθει βλάβη. Η περιοχή κάτω από τον πάτο της συσκευής μπορεί να αποχρωματιστεί και να υποστεί ζημιά. Επίσης, εάν η βάση είναι μαλακή, μπορεί να πιέζεται συνεχώς.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πολύ κοντά σε νερό, π.χ. σε νεροχύτες, σκάφες ή σε υγρούς χώρους κελαριών. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη και θερμανθεκτική βάση (π.χ. πλάκες εργασίας από ανοξείδωτο χάλυβα ή πλάκες εργασίας από φυσική πέτρα, όπως γρανίτη). Φροντίζετε για επαρκή αερισμό γύρω από τη συσκευή.
- Σπρώξτε τη συσκευή με την πίσω πλευρά μέχρι τον τοίχο. Οι αποστάτες στην πίσω πλευρά πρέπει να αγγίζουν τον τοίχο. Φροντίζετε ώστε ο τοίχος να αποτελείται από θερμανθεκτικό υλικό, π.χ. επένδυση από πλακάκια, φυσική πέτρα ή γρανίτη.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο „Καθαρισμός και φροντίδα“.

Χρήση της συσκευής

Γυάλινη πόρτα

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη στηρίζετε στη γυάλινη πόρτα. Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη γυάλινη πόρτα. Αυτό προκαλεί ζημιά στους μεντεσέδες.
- Όταν ετοιμάζετε ιδιαίτερα λιπαρά φαγητά, ίσως δημιουργηθεί πολύς καπνός. Σε αυτή την περίπτωση μην κλείνετε τη γυάλινη πόρτα εντελώς, αλλά αφήνετέ την λίγο ανοιχτή: Η γυάλινη πόρτα διαθέτει μία θέση μανδάλωσης, ώστε να μένει ελαφρώς ανοιχτή: Όταν κλείνετε προσεκτικά τη γυάλινη πόρτα, αυτή ασφαλίζει σε αυτή τη θέση λίγο πριν το κλείσιμο.

Τοποθέτηση δίσκου συλλογής ψίχουλων

- Ωθήστε το δίσκο συλλογής ψίχουλων ⑦ κάτω από τις κάτω θερμαντικές ράβδους, ώστε να βρίσκεται χαμηλά στον πάτο της συσκευής.

Χρήση σχάρας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

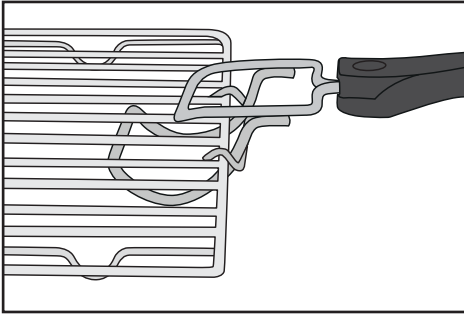
- ▶ Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβίδα ⑩ για να τοποθετήσετε ή να αφαιρέσετε την καυτή σχάρα ⑧ στη/από τη συσκευή.

- Σπρώξτε τη σχάρα ⑧ σε μία από τις 2 ράγες ① στο χώρο ψησίματος της συσκευής.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε τη σχάρα ⑧ απευθείας στις θερμαντικές ράβδους.

- Για να μπορέσετε να αφαιρέσετε την καυτή σχάρα **8**, πιάστε τη λαβίδα **10** ως εξής:

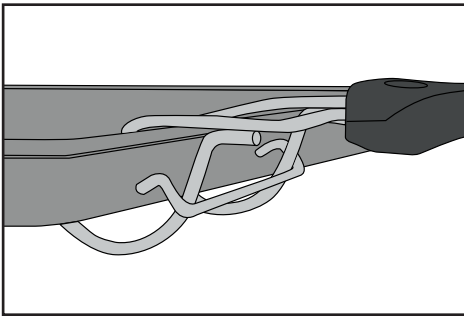


Εικ. 1: Πιάσιμο της λαβίδας **10** στη σχάρα **8**

Χρήση ταψιού

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβίδα **10** για να τοποθετήσετε ή να αφαιρέσετε την καυτή ταψί **9** στη/από τη συσκευή.



Εικ. 2: Πιάσιμο της λαβίδας **10** στη ταψί **9**

- Ωθήστε το ταψί **9** σε μία από τις 2 ράγες **1** στον χώρο ψησίματος της συσκευής.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Ποτέ μην τοποθετείτε το ταψί **9** απευθείας στις θερμαντικές ράβδους.
► Μη χρησιμοποιείτε το ταψί **9** για την αποθήκευση και επεξεργασία τροφίμων που περιέχουν οξέα, αλκαλικών ή αλατισμένων τροφίμων!

Πριν την πρώτη χρήση

Όταν η συσκευή έχει τοποθετηθεί σωστά:

- 1) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
- 2) Γυρίστε τέρμα δεξιά το ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** στην υψηλότερη θερμοκρασία.
- 3) Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας **4** στη θέση «Επάνω και κάτω αντίσταση» .
- 4) Ανοίξτε τη γυάλινη πόρτα και αφήστε την ανοιχτή για αυτή τη διαδικασία.
- 5) Απομακρύνετε τυχόν τοποθετημένα εξαρτήματα από το χώρο ψησίματος.
- 6) Γυρίστε το χρονοδιακόπτη **6** στα 20 λεπτά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής μπορεί να προκύψουν υπολείμματα από τη διαδικασία ετοιμασίας, όπως και μικρή ανάπτυξη καπνού και οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και πλήρως ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 20 λεπτά.

Εάν επιθυμείτε να διακόψετε πρόωρα τη θερμαντική διαδικασία, γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** τέρμα αριστερά, θέστε το διακόπτη λειτουργίας **4** στη θέση **OFF** και το χρονοδιακόπτη **6** στη θέση „OFF”.

- 7) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και καθαρίστε τη, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο “Καθαρισμός και φροντίδα”.

Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

Χρήση της συσκευής

Διακόπτης λειτουργίας

Με το διακόπτη λειτουργίας ④ μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, αλλά και να ρυθμίσετε 3 διαφορετικές λειτουργίες:

Σύμβολο	Σημασία
	"Επάνω αντίσταση" π.χ. για ψήσιμο στο φούρνο
	"Κάτω αντίσταση" π.χ. για ψήσιμο γλυκών
	"Επάνω και κάτω αντίσταση" π.χ. για ψήσιμο πίτσας
	"OFF" η συσκευή είναι απενεργοποιημένη

Ρυθμιστής θερμοκρασίας

■ Μέσω του ρυθμιστή θερμοκρασίας ② μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

Χρονοδιακόπτης

Με τη βοήθεια του χρονοδιακόπτη ⑥ μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος:

■ Θέστε το χρονοδιακόπτη ⑥ στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου ⑤ ανάβει. Με το πέρας του ρυθμισμένου χρόνου ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η συσκευή σταματά τη θέρμανση. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου ⑤ σβήνει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη ⑥ και χωρίς λειτουργία θέρμανσης ως μετρητή μικρών χρονικών διαστημάτων:

- Θέστε το διακόπτη λειτουργίας ④ στο **OFF**.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο στο χρονοδιακόπτη ⑥.

Ο διακόπτης του χρονοδιακόπτη ⑥ κινείται τώρα προς τα αριστερά, στη θέση „OFF”.

Ακούγεται ένας ήχος σήματος όταν έχει λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος. Η συσκευή δε ζεσταίνεται.

Ψήσιμο στο γκριλ και ψήσιμο στο φούρνο

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Ποτέ μην τοποθετείτε/ακουμπάτε δοχεία ή τρόφιμα απευθείας στον πάτο της συσκευής, στις θερμαντικές ράβδους ή στο δίσκο συλλογής ψίχουλων ⑦!

- 1) Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής ψίχουλων ⑦ στη συσκευή.
- 2) Απομακρύνετε τη σχάρα ⑧ και το ταψί ⑨ από τη συσκευή. Τοποθετήστε σε αυτά, εάν χρειαστεί, χαρτί ψησίματος ή περάστε το ταψί ⑨ με κατάλληλο για ψήσιμο λίπος.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Αναλόγως του πιάτου, ο φούρνος πρέπει να προθερμαίνεται. Τηρείτε τις οδηγίες της εκάστοτε συνταγής. Η προθέρμανση ενδείκνυται σε κάθε περίπτωση για:

- πολύ σύντομους χρόνους ψησίματος,
- τραγανιστές κόρες,
- ευαίσθητα πιάτα που απαιτούν σταθερή θερμοκρασία, όπως π.χ. σουφλέ.

► Εάν δεν απαιτείται προθέρμανση, υπερπηδήστε το βήμα 3).

- 3) Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί στην επιθυμητή θερμοκρασία:
 - Κλείστε τη γυάλινη πόρτα.
 - Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία μέσω του ρυθμιστή θερμοκρασίας ②.
 - Επιλέξτε μέσω του διακόπτη λειτουργίας ④ την επιθυμητή λειτουργία.
 - Ρυθμίστε μέσω του χρονοδιακόπτη ⑥ έναν χρόνο προθέρμανσης τουλάχιστον 15 λεπτών.

Η κόκκινη λυχνία ελέγχου ⑤ δείχνει ότι η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Ο διακόπτης του χρονοδιακόπτη ⑥ κινείται τώρα αριστερόστροφα, στη θέση «OFF».

- 4) Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου ❸. Τοποθετήστε το προϊόν ψησίματος στη σχάρα ❸ ή στο ταψί ❹ και σπρώξτε το σε μία από τις ράγες ❶. Φροντίστε για επαρκή απόσταση του προϊόντος ψησίματος προς τα εσωτερικά τοιχώματα και τις θερμαντικές ράβδους της συσκευής.
- 5) Κλείστε τη γυάλινη πόρτα.
- 6) Ρυθμίστε μέσω του χρονοδιακόπτη ❺ τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος ανέρχεται σε 60 λεπτά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν ο χρόνος ψησίματος του προϊόντος ψησίματος είναι μικρότερος από 20 λεπτά, θέστε το χρονοδιακόπτη ❺ αρχικά στα 40 λεπτά και στη συνέχεια πίσω στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά την παρέλευση του ρυθμισμένου χρόνου, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η λυχνία ελέγχου ❺/❸ σβήνει.

Εάν επιθυμείτε να διακόψετε πρόωρα τη διαδικασία ψησίματος, περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❷ αριστερόστροφα μέχρι την κατάσταση μη περαιτέρω μετατόπισης του, θέστε τον διακόπτη λειτουργίας ❹ στη θέση **OFF** και τον χρονοδιακόπτη ❺ στη θέση «OFF».

- 7) Μετά τη θερμαντική διαδικασία, βγάλτε τη σχάρα ❸ ή το ταψί ❹ με τη βοήθεια της λαβίδας ❿.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Αφήνετε πάντα πρώτα τη συσκευή να κρυώνει, προτού την καθαρίσετε. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!

- Κατά προτίμηση καθαρίζετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα αμέσως μόλις κρυώσουν. Έτσι, υπολείμματα τροφίμων απομακρύνονται ευκολότερα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε τριβικά ή επιθετικά απορρυπαντικά. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια!
- Μην καθαρίζετε τα μέρη της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων!
- Μην καθαρίζετε το χώρο ψησίματος με σπρέι για φούρνους, διότι τα υπολείμματα στις θερμαντικές ράβδους δεν θα αφαιρούνται πλέον.

- Σκουπίζετε τη συσκευή με ένα νωπό πανί. Εάν χρειάζεται, προσθέτετε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και ξεπλένετε με πανί βρεγμένο με καθαρό νερό. Στεγνώνετε τα όλα καλά.
- Καθαρίζετε το χώρο ψησίματος και τη γυάλινη πόρτα με ένα νωπό πανί. Εάν χρειάζεται, προσθέτετε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και ξεπλένετε με πανί βρεγμένο με καθαρό νερό. Στεγνώνετε τα όλα καλά.
- Καθαρίζετε τη λαβίδα ❿, το ταψί ❹, τη σχάρα ❸ και το δίσκο συλλογής ψίχουλων ❷ σε ζεστό νερό πλύσης. Μετά το πλύσιμο στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα.

Αποθήκευση

- Μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο δικτύου γύρω από τον αποστάτη στην πίσω πλευρά της συσκευής και να στερεώσετε το βύσμα σε έναν από τους αποστάτες:



- Φυλάξτε την καθαρή συσκευή και τα εξαρτήματά της σε έναν καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

Διόρθωση σφαλμάτων

Σφάλμα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το βύσμα δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.	Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
	Η πρίζα είναι ελαττωματική.	Χρησιμοποιήστε μια άλλη πρίζα.
	Η συσκευή είναι ελαττωματική.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
Η κόκκινη λυχνία ελέγχου ❶ ανάβει, αλλά η συσκευή δεν θερμαίνεται.	Ο διακόπτης λειτουργίας ❷ είναι στη θέση OFF .	Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας ❷ στην επιθυμητή λειτουργία.
Ο χρόνος ψησίματος των φαγητών φαίνεται πολύ μεγάλος.	Η γυάλινη πόρτα άνοιξε πολλές φορές, για να ελεγχθεί η πρόοδος του ψησίματος.	Μην ανοίγετε τη γυάλινη πόρτα συχνότερα από ό,τι χρειάζεται.
	Έχει ρυθμιστεί λάθος θερμοκρασία.	Ελέγξτε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας.
Κατά τη χρήση εμφανίζεται καπνός και θόρυβος.	Στις θερμαντικές ράβδους υπάρχουν υπολείμματα από τον καθαρισμό, καθώς και υπολείμματα φαγητών.	Απομακρύνετε τα φαγητά από τη συσκευή και συνεχίστε τη διαδικασία ψησίματος με ανοιχτή τη γυάλινη πόρτα, έως ότου εξαφανιστεί ο καπνός.

Εάν οι βλάβες δε διορθώνονται με τις ανωτέρω αναφερόμενες προτάσεις αντιμετώπισης σφαλμάτων, ή εάν εξακριβώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις μας.

Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

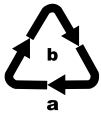
Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών σημείων ανακύκλωσης.



Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα

υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

1-7: Πλαστικά,
20-22: Χαρτί και χαρτόνι,
80-98: Συνθετικά υλικά.

Εγγύηση της

Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διατίθεται 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παραινείται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 123456_7890) ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.

- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορεί να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγόνοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 346016_2004 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 346016_2004

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Συνταγές

Σε αυτό το κεφάλαιο σας δίνουμε μερικά παραδείγματα για την προετοιμασία φαγητών. Αυτά τα παραδείγματα είναι προτάσεις. Η διάρκεια προετοιμασίας μπορεί να ποικίλει.

Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες. Σας ευχόμαστε σε κάθε περίπτωση καλή επιτυχία και καλή όρεξη.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Προσέξτε τις υποδείξεις προετοιμασίας στη συσκευασία των τροφίμων.

Μάφιν

Υλικά για τέσσερα άτομα:

- ♦ 1 φλιτζάνι αλεύρι
- ♦ 1 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ♦ 1 αυγό
- ♦ 1 ΚΣ λιωμένο βούτυρο
- ♦ 1 φλιτζάνι γάλα
- ♦ 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
- ♦ 1 πρέζα αλάτι
- ♦ Για διαφορετικές εναλλακτικές, επιπλέον καρύδια, ψιλοκομμένες μπανάνες ή νιφάδες σοκολάτας

Ετοιμασία:

- 1) Ανακατεύετε αργά και διαδοχικά σε ένα μπολ το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το αυγό, το γάλα, το αλάτι και τη ζάχαρη.
- 2) Λιώνετε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα και το ανακατεύετε με τη ζύμη.
- 3) Εάν επιθυμείτε, αναμειγνύετε με καρύδια, νιφάδες σοκολάτας ή ψιλοκομμένες μπανάνες.
- 4) Βάζετε την έτοιμη ζύμη σε συνήθεις φόρμες για μάφιν και τις τοποθετείτε επάνω στο ταψί ⑨.
- 5) Ψήνετε τα μάφιν στους 220 °C στην επάνω και κάτω αντίσταση για περίπου 15 λεπτά στην κάτω ράγα.

Τοστ Χαβάη

Υλικά για 4 τοστ:

- ♦ 4 φέτες ψωμί του τοστ
- ♦ 1–2 ΚΣ γαλλική πικάντικη σάλτσα
- ♦ 120 γρ. βρασμένο ζαμπόν
- ♦ 1/2 κονσέρβα ανανά
- ♦ 4 φέτες τυρί για ογκρατέν
- ♦ Κάρυ

Ετοιμασία:

- 1) Τοσάρετε τις φέτες ψωμί του τοστ.
- 2) Στη συνέχεια περνάτε με λίγη πικάντικη σάλτσα και επιστρώνετε με το βρασμένο ζαμπόν.
- 3) Βάζετε από μια φέτα ανανά επάνω στο επιστρωμένο τοστ. Καρυκεύετε με κάρυ.
- 4) Στη συνέχεια τοποθετείτε από μια φέτα τυρί επάνω στον ανανά.
- 5) Τοποθετείτε τα τοστ Χαβάη επάνω στη σχάρα ⑧ και ψήνετε στον αυτόματο φούρνο με γκριλ, στην επάνω ράγα, στους 200 °C, στην επάνω αντίσταση, για περ. 8 λεπτά.

Ψήσιμο κατεψυγμένης μίνι πίτσας

Ετοιμασία:

- 1) Ωθείτε τη σχάρα ⑧ στην επάνω ράγα του αυτόματου φούρνου με γκριλ.
- 2) Τοποθετείτε την κατεψυγμένη μίνι πίτσα χωρίς τη συσκευασία επάνω στη σχάρα ⑧.
- 3) Ψήνετε τη μίνι πίτσα στην επάνω και κάτω αντίσταση για περ. 20 λεπτά.
- 4) Προσοχή στα στοιχεία συσκευασίας σχετικά με τη θερμοκρασία.

Κουλουράκια

Υλικά:

- ♦ 125 γρ. βούτυρο
- ♦ 125 γρ. ζάχαρη
- ♦ 1 πακετάκι βανίλια
- ♦ 1 πρέζα αλάτι
- ♦ 1 αυγό
- ♦ 1 ασπράδι
- ♦ 250 γρ. αλεύρι (τύπος 405)
- ♦ 1 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ♦ Ξύσμα μισού λεμονιού

Ετοιμασία:

- 1) Χτυπάτε το βούτυρο έως ότου γίνει αφρός.
- 2) Προσθέτετε τη ζάχαρη, τη βανίλια, το ξύσμα λεμονιού και τα αυγά.
- 3) Αναμιγνύετε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και ανακατεύετε με ένα αντίστοιχο κουτάλι ξεκινώντας από κάτω από τη ζύμη.
- 4) Αφήνετε τη ζύμη να καθίσει για περ. 10 λεπτά.
- 5) Δίνετε στη ζύμη την επιθυμητή μορφή, π.χ. με τη βοήθεια της κρεατομηχανής, του κόφτη ή της σακούλας διακόσμησης.
- 6) Τοποθετείτε τα κουλουράκια επάνω στο ταψί με χαρτί ψησίματος 9.
- 7) Ψήνετε τα μπισκότα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C, στην επάνω και κάτω αντίσταση, για περ. 10 - 15 λεπτά, στην επάνω ράγα, έως ότου γίνουν χρυσοκίτρινα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Η ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά 9.

Ψωμάκια

Υλικά:

- ♦ 300 γρ. αλεύρι (ή αλεύρι ολικής άλεσης)
- ♦ 2 γεμάτες ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ♦ 200 γρ. λιναρόσπορος
- ♦ 1 αυγό
- ♦ 500 γρ. άσπρο μαλακό τυρί
- ♦ 1 ΚΓ αλάτι
- ♦ Εάν επιθυμείτε, κύμινο, κρεμμύδια, μπέικον ...

Ετοιμασία:

- 1) Ανακατεύετε όλα τα υλικά καλά και σχηματίζετε μικρά ψωμάκια.
- 2) Τοποθετείτε τα ψωμάκια επάνω στο ταψί 9 με χαρτί ψησίματος.
- 3) Ψήνετε περ. στους 200° C επάνω αντίσταση, για περίπου 30 λεπτά, στην επάνω ράγα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Η ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά 9.

Μαρέγκα

Υλικά:

- ♦ 1 ασπράδι
- ♦ Αλάτι
- ♦ 45 γρ. ζάχαρη

Ετοιμασία:

- 1) Βάζετε το κρύο ασπράδι σε ένα μπολ ανάμειξης χωρίς λίπος. Σε αυτό δεν πρέπει να αναμειχθεί καθόλου κρόκος, αλλιώς το χτυπημένο ασπράδι δε θα είναι σφιχτό.
- 2) Χτυπάτε το ασπράδι σε αργή βαθμίδα, ώστε να μη δημιουργούνται πολύ μεγάλες φουσκάλες στο χτυπημένο ασπράδι.
- 3) Βάζετε μια πρέζα αλάτι.
- 4) Προσθέτετε το ήμισυ της ζάχαρης λίγο - λίγο, όταν το χτυπημένο ασπράδι αρχίζει να σφίγγει.

- 5) Τότε χτυπάτε σε πιο υψηλή βαθμίδα έως όπου σφίξει.
- 6) Προσθέτετε την υπόλοιπη ζάχαρη. Έτσι η μάζα μαρέγκας γίνεται όσο στέρεη χρειάζεται.
- 7) Βάζετε τη μαρέγκα σε μια σακούλα διακόσμησης με μεγάλο αστεροειδές στόμιο και κάνετε με λίγη απόσταση ροζέτες, γλωπτίδες και άλλα σχήματα στο επιστρωμένο με χαρτί ψησίματος ταψί 9.
- 8) Προθερμαίνετε τον αυτόματο φούρνο με γκριλ περ. στους 120° C, στην επάνω και κάτω αντίσταση.
- 9) Αφήνετε τη μαρέγκα να ψηθεί στην επάνω ράγα, περ. στους 120 °C, στην επάνω και κάτω αντίσταση για περ. 2 ώρες.

Κρουτόν βούτυρου

Υλικά:

- ♦ 2 φέτες ψωμί τοστ
- ♦ 1 ΚΣ βούτυρο

Ετοιμασία:

- 1) Κόβετε το ψωμί του τοστ σε μικρούς κύβους.
- 2) Λιώνετε το βούτυρο σε ήπια θερμοκρασία σε μια κατσαρόλα και ανακατεύετε μαζί το ψωμί του τοστ.
- 3) Τοποθετείτε ένα ταψί 9 με χαρτί ψησίματος και ρίχνετε εκεί τους κύβους ψωμιού τοστ ομοιόμορφα.
- 4) Ψήνετε τους κύβους ψωμιού τοστ περ. στους 170 °C, στην επάνω αντίσταση, στην επάνω ράγα. Μετά από περ. 7 - 10 λεπτά γυρίζετε τους κύβους ψωμιού τοστ και τους ψήνετε άλλα 7 - 10 λεπτά, έως όπου γίνουν χρυσοκιτρινοί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκορδοβούτυρο ή βούτυρο με βότανα αντί του σκέτου βούτυρου. Ο χρόνος ψησίματος μειώνεται τότε περ. κατά 5 λεπτά.

Μπαγκέτες με κιμά

Υλικά:

- ♦ 2 ψωμάκια μπαγκέτες
- ♦ 250 γρ. κιμάς (μισός μοσχάρι και μισός χοιρινός)
- ♦ 2 τομάτες
- ♦ 1 κρεμμύδι (κομμένο)
- ♦ 2 ΚΣ τομάτα πελτέ
- ♦ 40 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- ♦ 4 φέτες τυρί
- ♦ Αλάτι και πιπέρι

Ετοιμασία:

- 1) Κόβετε τις μπαγκέτες και βγάζετε την ψίχα.
- 2) Ανακατεύετε τον κιμά, τον πελτέ τομάτας, τα κρεμμύδια, την παρμεζάνα, λίγο αλάτι και πιπέρι.
- 3) Σχηματίζετε από τον κιμά 4 μεγάλα, ισομεγέθη μπιφτέκια και τα τοποθετείτε επάνω στα μισά κομμάτια των μπαγκετών.
- 4) Κόβετε την τομάτα σε φέτες και τις μοιράζετε στις μπαγκέτες.
- 5) Μοιράζετε το τυρί στις μπαγκέτες.
- 6) Τοποθετείτε τις μπαγκέτες σε ένα ταψί 9 και τις ψήνετε περ. στους 225 °C σε προθερμασμένο φούρνο, στην επάνω και κάτω αντίσταση, περ. για 20 λεπτά, στην κάτω ράγα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μπορείτε να καρυκεύσετε τον κιμά και με βασιλικό, τσίλι ή άλλα καρυκεύματα.

Κουνουπίδι (ογκρατέν)

Υλικά:

- ◆ 1/2 κεφάλι κουνουπίδι (περ. 250 γρ.)
- ◆ 3 φέτες λεμονιού
- ◆ 1 ΚΣ βούτυρο
- ◆ 1 γεμάτη ΚΓ αλεύρι
- ◆ 1 ΚΣ χυμό λεμονιού
- ◆ 1 ΚΣ λεπτοκομμένα αμύγδαλα
- ◆ 2 ΚΣ τυρί που λιώνει (τριμμένο)
- ◆ Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Ετοιμασία:

- 1) Κόβετε το κουνουπίδι σε κομμάτια και τα πλένετε.
- 2) Βράζετε το κουνουπίδι με τις φέτες λεμονιού σε βραστό αλατισμένο νερό για 8 – 10 λεπτά, έτσι ώστε το κουνουπίδι να γίνει αλ ντέντε. Κρατάτε περ. 150 ml του βρασμένου νερού.
- 3) Λιώνετε σε μια κασαρόλα το βούτυρο και αχνίζετε το αλεύρι, ανακατεύοντάς το συνεχώς περ. για 1 λεπτό.
- 4) Ανακατεύοντας συνεχώς, προσθέτετε το βραστό νερό από το κουνουπίδι και αφήνετε να βράσει περ. για 2 λεπτά. Εάν το αχνισμένο αλεύρι γίνει πολύ σφιχτό, προσθέτετε λίγο – λίγο νερό, έως ότου δημιουργηθεί ιξώδης πυκνότητα. Καρυκεύετε με χυμό λεμονιού, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.
- 5) Βάζετε το κουνουπίδι σε ένα πυρέξ (διαμέτρου περ. 14 εκ.) και περιχύνετε από πάνω τη σάλτσα ομοιόμορφα.
- 6) Πασπαλίζετε με το τυρί και τα ψιλοκομμένα αμύγδαλα.
- 7) Τοποθετείτε το πυρέξ επάνω στο ταψί 9.
- 8) Ψήνετε το ογκρατέν περ. στους 200 °C σε προθερμασμένο φούρνο, στην επάνω και κάτω αντίσταση, περ. για 20 λεπτά, στην κάτω ράγα.

Πουγκάκια φύλλου με γέμιση σολομού

Υλικά:

- ◆ Υλικά: 1 πακ. φύλλα ζύμης (περ. 8 τεμάχια)
- ◆ 1 πακ. σολομός, καπνιστός σε φέτες (περ. 200 γρ.)
- ◆ 1 λεμόνι
- ◆ 1 κρεμμύδι
- ◆ 1 πακ. νωπό τυρί (200 γρ.)
- ◆ Φρέσκος άνηθος
- ◆ Αλάτι και πιπέρι
- ◆ 1 κρόκος

Ετοιμασία:

- 1) Ξεχωρίζετε τα φύλλα ζύμης μεταξύ τους και τα αφήνετε, εάν χρειάζεται, να ξεπαγώσουν.
- 2) Ανακατεύετε το νωπό τυρί με αλάτι, πιπέρι και με το χυμό του λεμονιού.
- 3) Κόβετε τα κρεμμύδια σε μικρούς κύβους.
- 4) Βάζετε το ήμισυ του σολομού και τα κρεμμύδια στη μάζα του νωπού τυριού και τα πολτοποιείτε όλα με ένα μίξερ χειρός.
- 5) Κόβετε τον υπόλοιπο σολομό σε λεπτές λωρίδες.
- 6) Προσθέτετε το σολομό και τον άνηθο στη μάζα και τα ανακατεύετε όλα.
- 7) Βάζετε από μια κουταλιά της σούπας από τη μάζα σε κάθε φύλλο και το διπλώνετε.
- 8) Απλώνετε στο πουγκί κρόκο αυγού.
- 9) Τοποθετείτε τα πουγκάκια ζύμης επάνω στο ταψί 9. Αφήνετε επαρκή απόσταση ανάμεσα στα πουγκάκια, διότι το φύλλο ζύμης ανοίγει.
- 10) Αφήνετε τα πουγκάκια να ψηθούν στην κάτω ράγα, περ. στους 220 °C, στην επάνω και κάτω αντίσταση, για περ. 25 – 30 λεπτά. Το φύλλο ζύμης πρέπει να αποκτήσει ελαφρύ καφέ χρώμα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Η αναφερόμενη ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά 9.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	84
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	84
Lieferumfang	84
Gerätebeschreibung	84
Technische Daten	84
Sicherheitshinweise	85
Aufstellen	88
Benutzung des Gerätes	88
Glastür	88
Krümblech einlegen	88
Gitterrost benutzen	88
Backblech benutzen	89
Vor dem ersten Gebrauch	89
Bedienen des Gerätes	90
Funktionsschalter	90
Temperaturregler	90
Timer	90
Grillen und Backen	90
Reinigung und Pflege	91
Aufbewahrung	92
Fehlerbehebung	92
Entsorgung	93
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	93
Service	94
Importeur	94
Rezepte	95

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill- und Backautomat dient ausschließlich dem Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Lieferumfang

- ◆ Mini-Backofen
- ◆ 1 Backblech
- ◆ 1 Gitterrost
- ◆ 1 Zange
- ◆ 1 Krümelblech
- ◆ Bedienungsanleitung

HINWEIS

Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Schienen
- ❷ Temperaturregler
- ❸ grüne Kontrollleuchte
- ❹ Funktionsschalter
- ❺ rote Kontrollleuchte
- ❻ Timer
- ❼ eingesetztes Krümelblech

Abbildung B:

- ❽ Gitterrost
- ❾ Backblech
- ❿ Zange

Technische Daten

Nennspannung: 220 – 240 V ~ (Wechselstrom),
50/60 Hz

Leistungsaufnahme: 1200 W



Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Sie dürfen das Gerätegehäuse des Gerätes nicht öffnen oder reparieren. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt. Lassen Sie ein defektes Gerät nur vom Händler oder autorisiertem Fachpersonal reparieren.
 - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse gelangen. Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Darüber hinaus dürfen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, wie z. B. Vasen, auf dem Gerät abstellen. Es besteht Brandgefahr und Gefahr eines elektrischen Schlags! Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es reparieren.
 - ▶ Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind von Gerät und Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Berühren Sie niemals die Glastür oder das Gehäuse während der Benutzung, da diese sehr heiß werden. Verwenden Sie zum Öffnen der Glastür einen Topflappen o. Ä., um Verbrennungen zu vermeiden!
- ▶ Berühren Sie niemals die Heizstäbe oder das Sichtfenster während des Betriebs oder bevor das Gerät abgekühlt ist. Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Garraum. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Sie könnten sich andernfalls verbrennen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch erst abkühlen, bevor Sie es transportieren.
- ▶ Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem heißen Gerät hantieren!



Vorsicht! Heiße Oberfläche!



Vorsicht! Berühren Sie nicht die Glastür, wenn das Gerät aufgeheizt ist. Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Es dürfen sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Grill- und Backautomaten befinden (z. B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.).
- ▶ Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.
- ▶ Verwenden Sie das Backblech nicht zur Lagerung und Verarbeitung von säurehaltigen, alkalischen oder salzigen Speisen!

Aufstellen

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
- ▶ Der Abstand des Gerätes zu Hängeschränken, Decken, Wänden oder Ähnlichem muss nach oben hin mindestens 10 cm und zur rechten und linken Seite jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Gerät z. B. nicht in Schränke o. Ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung des Gerätes möglich und es könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage. Andernfalls besteht Brandgefahr und das Gerät kann beschädigt werden. Der Bereich unter dem Geräteboden kann sich verfärben und beschädigt werden. Darüber hinaus können bei einem weichen Untergrund dauerhafte Abdrücke in der Unterlage entstehen.

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund (z. B. Edelstahlarbeitsplatten oder Natursteinarbeitsplatten wie Granit) auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.
 - Schieben Sie das Gerät mit der Rückseite bis an die Wand. Die Abstandhalter an der Rückseite müssen die Wand berühren. Achten Sie darauf, dass die Wand aus hitzebeständigem Material besteht, z. B. ein Fliesenspiegel, Naturstein oder Granit.
 - Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.

- Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen: Die Glastür hat eine Raststellung, so dass diese einen Spalt breit offen steht: Wenn Sie die Glastür vorsichtig zuklappen, rastet diese kurz vor dem Schließen in dieser Stellung ein.

Krümblech einlegen

- Schieben Sie das Krümblech **7** unter die unteren Heizstäbe, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt.

Gitterrost benutzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange **10**, um den heißen Gitterrost **8** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

- Schieben Sie den Gitterrost **8** in eine der 2 Schienen **1** im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie den Gitterrost **8** niemals direkt auf die Heizstäbe.

- Um den heißen Gitterrost **8** entnehmen zu können, haken Sie die Zange **10** folgendermaßen ein:

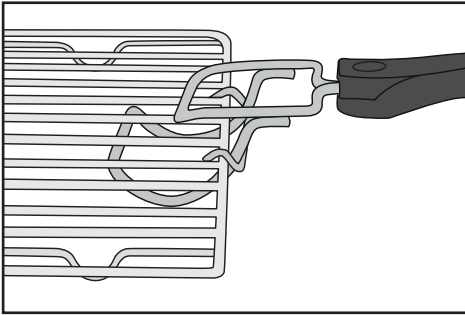


Abb. 1: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **8**

Backblech benutzen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Benutzen Sie immer die Zange **10**, um das heiße Backblech **9** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

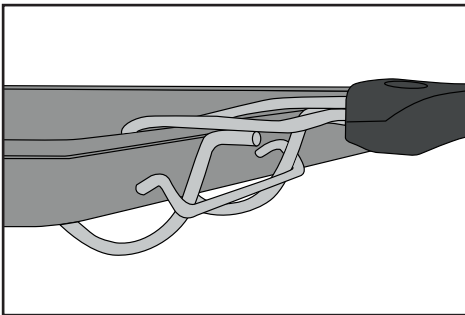


Abb. 2: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **9**

- Schieben Sie das Backblech **9** in eine der 2 Schienen **1** im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Legen Sie das Backblech **9** niemals direkt auf die Heizstäbe.
- Verwenden Sie das Backblech **9** nicht zur Lagerung und Verarbeitung von säurehaltigen, alkalischen oder salzigen Speisen!

Vor dem ersten Gebrauch

Wenn das Gerät korrekt aufgestellt ist:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn auf die höchste Temperatur.
- 3) Drehen Sie den Funktionsschalter **4** auf „Ober- und Unterhitze“ .
- 4) Öffnen Sie die Glastür und lassen Sie diese für diesen Vorgang geöffnet.
- 5) Entnehmen Sie eventuell eingesetztes Zubehör aus dem Garraum.
- 6) Drehen Sie den Timer **6** auf 20 Minuten.

HINWEIS

- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, stellen Sie den Funktionsschalter **4** auf **OFF** und stellen Sie den Timer **6** auf „OFF“.

- 7) Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

Am Funktionsschalter **4** können Sie das Gerät einschalten sowie 3 verschiedene Funktionen einstellen:

Symbol	Bedeutung
	„Oberhitze“ z. B. zum Überbacken
	„Unterhitze“ z. B. zum Kuchenbacken
	„Ober- & Unterhitze“ z. B. zum Pizza backen
	„OFF“ das Gerät ist ausgeschaltet

Temperaturregler

■ Am Temperaturregler **2** können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.

Timer

Mit Hilfe des Timers **6** können Sie die Garzeit einstellen:

■ Stellen Sie den Timer **6** auf die gewünschte Garzeit. Die rote Kontrollleuchte **5** leuchtet auf. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen. Die rote Kontrollleuchte **5** erlischt.

HINWEIS

Sie können den Timer **6** auch ohne Heizfunktion als Kurzzeitmesser verwenden:

- Stellen Sie den Funktionsschalter **4** auf .
- Stellen Sie die gewünschte Zeit am Timer **6** ein.

Der Schalter des Timers **6** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“ zu. Ein Signalton erklingt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Das Gerät heizt dabei nicht.

Grillen und Backen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Legen/Stellen Sie niemals Behälter oder Lebensmittel direkt auf den Boden des Gerätes, die Heizstäbe oder das Krümelblech **7**!

- 1) Legen Sie das Krümelblech **7** in das Gerät.
- 2) Nehmen Sie den Gitterrost **8** und das Backblech **9** aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech **9** mit zum Backen geeignetem Fett.

HINWEIS

- Je nach Gericht muss der Backofen vorgeheizt werden. Halten Sie sich an die Vorgaben im jeweiligen Rezept. Das Vorheizen ist auf jeden Fall sinnvoll bei:
 - sehr kurzen Backzeiten,
 - knusprigen Krusten,
 - empfindlichen Gerichten, die eine konstante Temperatur erfordern, wie zum Beispiel Soufflés.
- Wenn kein Vorheizen nötig ist, überspringen Sie Handlungsschritt 3).

- 3) Lassen Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
 - Schließen Sie die Glastür.
 - Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **2** ein.
 - Wählen Sie mit dem Funktionsschalter **4** die gewünschte Funktion.
 - Stellen Sie mit dem Timer **6** eine Vorheizzeit ein von mindestens 15 Minuten ein.

Die rote Kontrollleuchte **5** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers **6** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“ zu.

- 4) Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte **3** auf. Legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **8** bzw. das Backblech **9** und schieben Sie es in eine der Schienen **1**. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.
- 5) Schließen Sie die Glastür.
- 6) Stellen Sie mit dem Timer **6** die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

HINWEIS

- Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 20 Minuten beträgt, stellen Sie den Timer **6** zunächst auf 40 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Das Gerät schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch aus, ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchten **5/3** erlöschen.

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, stellen Sie den Funktionsschalter **4** auf **OFF** und stellen Sie den Timer **6** auf „OFF“.

- 7) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost **8** oder das Backblech **9** mit Hilfe der Zange **10**.

Reinigung und Pflege

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht sonst Verbrennungsgefahr!

- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehöerteile am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!
- Reinigen Sie die Teile des Gerätes nicht in der Spülmaschine!
- Reinigen Sie den Garraum nicht mit einem Backofenspray, da sich Rückstände auf den Heizstäben nicht mehr entfernen lassen.

- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie den Garraum und die Glastür mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Zange **10**, das Backblech **9**, den Gitterrost **8** und das Krümelblech **7** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

- Sie können das Netzkabel um die Abstandhalter auf der Rückseite des Gerätes wickeln und den Stecker an einem der Abstandhalter fixieren:



- Bewahren Sie das gereinigte Gerät und seine Zubehörteile an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die rote Kontrollleuchte ❸ leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter ❹ steht auf OFF .	Drehen Sie den Funktionsschalter ❹ auf die gewünschte Funktion.
Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.	Die Glastür wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür nicht öfter als unbedingt notwendig.
	Es ist eine falsche Temperatur eingestellt.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.
Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittelrückstände.	Entnehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und führen Sie den Garvorgang mit geöffneter Glastür fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,
20–22: Papier und Pappe,
80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 346016_2004 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 346016_2004

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Rezepte

In diesem Kapitel geben wir Ihnen einige Beispiele für die Zubereitung von Speisen. Diese Beispiele sind Empfehlungen. Die Zubereitungsdauer kann variieren.

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

- ◆ 1 Tasse Mehl
- ◆ 1 Teelöffel Backpulver
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Esslöffel geschmolzene Butter
- ◆ 1 Tasse Milch
- ◆ 3 Esslöffel Zucker
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ für verschiedene Varianten zusätzlich Nüsse, zerkleinerte Bananen oder Schokoflocken

Zubereitung:

- 1) Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.
- 2) Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.
- 3) Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.
- 4) Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und diese auf das Backblech ❸ stellen.
- 5) Die Muffins bei 220 °C mit Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Hawaiiitoast

Zutaten für 4 Toasts:

- ◆ 4 Scheiben Toast
- ◆ 1–2 Esslöffel Remoulade
- ◆ 120 g gekochter Schinken
- ◆ 1/2 Dose Ananas
- ◆ 4 Scheiben Käse zum Überbacken
- ◆ Curry

Zubereitung:

- 1) Die Toastscheiben vortoasten.
- 2) Anschließend dünn mit Remoulade bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.
- 3) Jeweils eine Scheibe Ananas auf den belegten Toast legen. Mit Curry würzen.
- 4) Danach jeweils eine Scheibe Käse oben auf die Ananas legen.
- 5) Die Hawaiiitoasts auf den Gitterrost ❸ legen und im Grill- und Backautomaten auf der oberen Schiene bei ca. 200 °C Oberhitze ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Mini-Pizza backen

Zubereitung:

- 1) Schieben Sie den Gitterrost ❸ in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
- 2) Legen Sie die tiefgefrorene Mini-Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost ❸.
- 3) Backen Sie die Mini-Pizza bei Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten.
- 4) Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben bezüglich der Temperatur.

Spritzgebäck

Zutaten:

- ◆ 125 g Butter
- ◆ 125 g Zucker
- ◆ 1 Päckchen Vanillinzucker
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ 250 g Mehl (Type 405)
- ◆ 1 Teelöffel Backpulver
- ◆ abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:

- 1) Die Butter schaumig schlagen.
- 2) Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
- 3) Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
- 4) Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- 5) Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.
- 6) Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech 9 legen.
- 7) Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze, ca. 10 – 15 Minuten auf der oberen Schiene, goldgelb backen.

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche 9.

Brötchen

Zutaten:

- ◆ 300 g Mehl (oder Vollkornmehl)
- ◆ gut 2 Teelöffel Backpulver
- ◆ 200 g Leinsamen
- ◆ 1 Ei
- ◆ 500 g Quark
- ◆ 1 Teelöffel Salz
- ◆ je nach Geschmack Kümmel, Zwiebeln, Speck...

Zubereitung:

- 1) Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
- 2) Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech 9 legen.
- 3) Bei ca. 200 °C Oberhitze ungefähr 30 Minuten auf der oberen Schiene backen.

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche 9.

Baiser

Zutaten:

- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ Salz
- ◆ 45 g Zucker

Zubereitung:

- 1) Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
- 2) Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
- 3) Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
- 4) Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
- 5) Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
- 6) Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
- 7) Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Backblech 9 spritzen.
- 8) Den Grill- und Backautomaten auf ca. 120 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 9) Das Baiser auf der oberen Schiene bei ca. 120 °C Ober- und Unterhitze ca. 2 Stunden backen lassen.

Buttercroutons

Zutaten:

- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 1 EL Butter

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
- 2) Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
- 3) Legen Sie ein Backblech **9** mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
- 4) Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 170 °C Oberhitze auf der oberen Schiene. Nach ca. 7 – 10 Minuten wenden Sie die Toastbrot-Würfel und backen Sie diese weitere 7 – 10 Minuten, bis die Toastbrot-Würfel goldbraun sind.

HINWEIS

Sie können auch Kräuter- oder Knoblauchbutter anstatt der normalen Butter verwenden. Die Backzeit verringert sich dann um ca. 5 Minuten.

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

- ◆ 2 Baguette-Brötchen
- ◆ 250 g Hackfleisch (halb und halb)
- ◆ 2 Tomaten
- ◆ 1 Zwiebel (gewürfelt)
- ◆ 2 EL Tomatenmark
- ◆ 40 g geriebenen Parmesan
- ◆ 4 Scheiben Käse
- ◆ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie die Baguettes auf und höhlen Sie sie aus.
- 2) Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.

- 3) Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.
- 4) Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.
- 5) Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.
- 6) Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech **9** und backen Sie sie bei ca. 225 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

HINWEIS

Sie können das Hackfleisch auch mit Basilikum, Chili oder anderen Gewürzen abschmecken.

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

- ◆ 1/2 Kopf Blumenkohl (ca. 250 g)
- ◆ 3 Zitronenscheiben
- ◆ 1 EL Butter
- ◆ 1 gehäuftes TL Mehl
- ◆ 1 EL Zitronensaft
- ◆ 1 EL Mandelstifte
- ◆ 2 EL Gratinkäse (gerieben)
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- 1) Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
- 2) Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8 – 10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.
- 3) Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.

- 4) Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach noch etwas Wasser hinzu, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 5) Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.
- 6) Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.
- 7) Stellen Sie die Auflaufform auf das Backblech 9.
- 8) Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.
- 7) Geben Sie je einen Esslöffel der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
- 8) Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
- 9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech 9. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig aufgeht.
- 10) Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 220 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 – 30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

HINWEIS

Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche 9.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

- ◆ 1 Pck. Blätterteigplatten (ca. 8 Stück)
- ◆ 1 Pck. Lachs, geräuchert, in Scheiben (ca. 200 g)
- ◆ 1 Zitrone
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 1 Pck. Frischkäse (200 g)
- ◆ frischer Dill
- ◆ Salz und Pfeffer
- ◆ 1 Eigelb

Zubereitung:

- 1) Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
- 2) Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
- 3) Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
- 4) Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
- 5) Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
- 6) Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 08/2020 · Ident.-No.: SGB1200B5-052020-2

IAN 346016_2004