

SILVERCREST®



MINI OVEN SGB 1200 B5

LT

NEDIDELĖ ORKAITĖ

Naudojimo instrukcija

DE AT CH

MINI-BACKOFEN

Bedienungsanleitung

IAN 373136_2104

LT



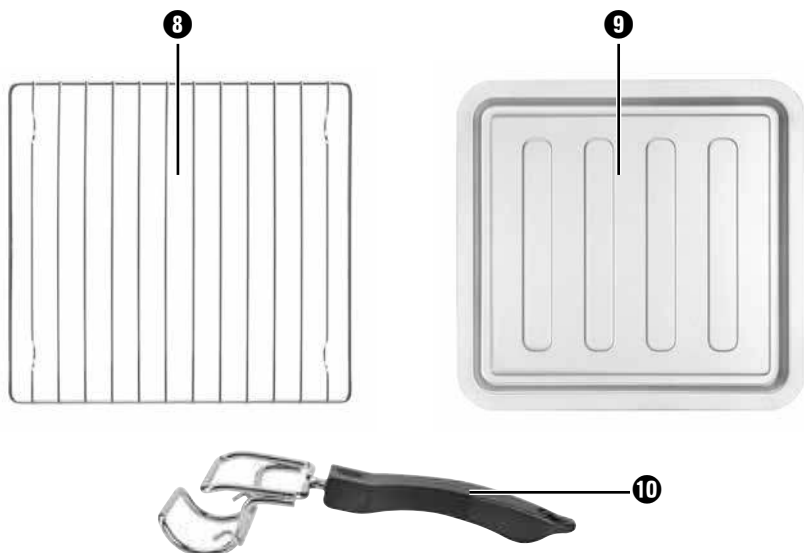
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

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.

LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17

A**B**

Turinyas

Ižanga	2
Naudojimas pagal paskirtį	2
Tiekiamas rinkinys	2
Prietaiso aprašas	2
Techniniai duomenys	2
Saugos nurodymai	3
Prietaiso pastatymas	6
Prietaiso naudojimas	6
Stiklinės durelės	6
Trupinių surinkimo padėklo įdėjimas	6
Kepimo grotelių naudojimas	6
Kepimo skardos naudojimas	7
Prieš naudojant pirmą kartą	7
Prietaiso naudojimas	8
Funkcijų pasirinkimo jungiklis	8
Temperatūros reguliatorius	8
Laikmatis	8
Kepimas ant grotelių ir įprastas kepimas	8
Valymas ir priežiūra	9
Laikymas	10
Gedimų šalinimas	10
Utilizavimas	11
Kompernaß Handels GmbH garantija	11
Priežiūra	12
Importuotojas	12
Receptai	13

Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote aukštos kokybės gaminį. Naudojimo instrukcija yra sudedamoji šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik pagal pateiktą aprašymą ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Gaminį perduodami tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Elektrinė orkaitė su grilio funkcija gali būti naudojama tik maistui šildyti, gaminti ir kepti.

Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Nenaudokite jo komerciniais tikslais.

Kitoks prietaiso naudojimas laikomas naudojimu ne pagal paskirtį, dėl kurio gali būti sugadintas turtas arba nukentėti žmonės.

Tiekiamas rinkinys

- ◆ Nedidelė orkaitė
- ◆ 1 kepimo skarda
- ◆ 1 kepimo grotelės
- ◆ 1 žnyplės
- ◆ 1 trupinių surinkimo padėklas
- ◆ Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

Išpakavę iškart patikrinkite tiekiamą rinkinį ir įsitinkinkite, kad nieko netrūksta ir nėra pažeidimų. Jei reikia, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Prietaiso aprašas

A paveikslėlis

- ➊ bėgeliai
- ➋ temperatūros reguliatorius
- ➌ žalias indikatorius
- ➍ funkcijų pasirinkimo jungiklis
- ➎ raudonas indikatorius
- ➏ laikmatis
- ➐ įdėtas trupinių surinkimo padėklas

B paveikslėlis

- ➑ kepimo grotelės
- ➒ kepimo skarda
- ➓ žnyplės

Techniniai duomenys

Vardinė įtampa: 220 – 240 V ~
(kintamoji srovė), 50/60 Hz

Galia: 1200 W



Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos sąlyčiui su maistu.

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Negalima atidaryti prietaiso korpuso ar jį remontuoti. Šiuo atveju neužtikrinama sauga ir prarandama garantija. Sugedusį prietaisą paveskite remontuoti prekybininkui arba įgaliotiems specialistams.
 - ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas ar jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba reikiamą kvalifikaciją turintis asmuo.
 - ▶ Neleiskite į prietaiso korpuso vidų patekti skysčiams. Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke. Taip pat nestatykite ant prietaiso jokių daiktų, į kuriuos pripilta skysčių, pvz., vazų. Kyla gaisro arba elektros smūgio pavojus! Į prietaiso korpusą patekus skysčio, nedelsdami ištraukite prietaiso tinklo kištuką iš elektros lizdo ir atiduokite prietaisą sutaisyti.
 - ▶ Niekada neimkite prietaiso, maitinimo laido ir tinklo kištuko šlapiomis rankomis. Kyla elektros smūgio pavojus.
-  Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Šiuo atveju, darbo metu skysčio likučiams patekus ant elektros sistemos dalių, gali kilti pavojus gyvybei dėl elektros smūgio.

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Šį prietaisą gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai, taip pat sutrikusių fizinių, jausminių arba protinių gebėjimų asmenys arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta, kokie gali kilti pavojai.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų ar vyresni ir prižiūrimi.
- ▶ Prietaisas ir jo prijungimo laidas turi būti laikomi atokiai nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų.
- ▶ Maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas negalėtų užlipti arba už jo užkliūti.
- ▶ Prietaisui veikiant niekada nelieskite stiklinių durelių arba korpuso, nes jie labai įkaista. Kad nenusidegintumėte, atidarydami stiklines dureles naudokite puodkėles ar pan.!
- ▶ Prietaisui veikiant ar jam neatvėsus, jokių būdu nelieskite kaitinimo elementų arba langelio. Nekiškite rankų į veikiančios orkaitės vidų. Palaukite, kol prietaisas atvės. Priešingu atveju galite nusideginti.
- ▶ Baigę naudoti prietaisą ir prieš jį transportuodami, visada palaukite, kol prietaisas atvės.
- ▶ Dirbdami prie įkaitusio prietaiso visada naudokite orkaitės pirštines ar puodkėles!



Atsargiai! Karštas paviršius!



Atsargiai! Kai prietaisas įkaitęs, nelieskite stiklinių durelių. Pavojus nusideginti!

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos prietaisui valdyti.
- ▶ Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- ▶ Patikrinkite, ar prietaisas, maitinimo laidas ar tinklo kištukas nesiliečia prie karščio šaltinių, pavyzdžiui, kaitlentės arba atviros liepsnos.
- ▶ Naudokite prietaisą tik su tiekiamais originaliais priedais.
- ▶ Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido.
- ▶ Maitinimo laidą iš elektros lizdo visada ištraukite suėmę už tinklo kištuko. Niekada netraukite už laido.
- ▶ Veikiant elektrinei orkaitei su grilio funkcija, netoliese neturi būti jokių degių medžiagų (pvz., šluosčių, puodkėlių ir t. t.).
- ▶ Niekada nedžiovinkite tekstilės gaminių ar daiktų ant prietaiso, virš jo arba jo viduje. Kyla gaisro pavojus.
- ▶ Nenaudokite kepimo skardos rūgšties, šarminiams arba sūriams produktams laikyti arba apdoroti!

NURODYMAS

- ▶ Naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų, kad gaminys veiktų 50 ir 60 Hz dažniu. Gaminys prisiderina ir prie 50 Hz, ir prie 60 Hz.

Prietaiso pastatymas

ĮSPĖJIMAS! GAISSRO PAVOJUS!

- ▶ Niekada nestatykite prietaiso po pakabinamomis spintelėmis, šalia užuolaidų, spintų ar kitų lengvai užsiliepsnojančių daiktų.
- ▶ Atstumas nuo prietaiso viršaus iki pakabinamų spintelių, lubų, sienų ar pan. turi būti bent 10 cm, o dešinėje ir kairėje pusėje – po 5 cm. Todėl prietaiso negalima statyti pvz., į spintas ar pan. Priešingu atveju prietaisas nebus pakankamai vėdinamas ir gali kilti gaisras arba prietaisas gali būti sugadintas.
- ▶ Statykite prietaisą tik ant karščiui atsparaus paviršiaus. Priešingu atveju gali kilti gaisras arba prietaisas gali būti sugadintas. Gali pakisti paviršiaus, ant kurio stovi prietaisas, spalva arba paviršius gali būti apgadintas. Be to, jei paviršius minkštas, jame visam laikui gali likti įspaudai.

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Nestatykite prietaiso prie pat vandens, pvz., kriauklių, vonių arba drėgname rūsyje. Priešingu atveju kyla elektros smūgio pavojus.
- Statykite prietaisą ant tvirto, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus (pavyzdžiui, nerūdijančiojo plieno ar natūralaus akmens, pvz., granito, stalviršio). Užtikrinkite pakankamą prietaiso vėdinimą iš visų pusių.
- Prietaisą užpakaline puse pristumkite prie sienos. Prie užpakalinės prietaiso pusės pritvirtinti tarpikliai turi liestis prie sienos. Įsitikinkite, kad siena yra iš karščiui atsparios medžiagos, pvz., keraminų plytelių, natūralaus akmens ar granito.
- Nuvalykite visas dalis kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

Prietaiso naudojimas

Stiklinės durelės

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Nesiremkite į stiklines dureles. Nedėkite ant stiklinių durelių jokių daiktų. Dėl to gali būti apgadinti vyriai.
- Gaminant itin riebius patiekalus, gali išsiskirti daugiau dūmų. Tokiu atveju neuždarykite visiškai stiklinių durelių, o palikite jas šiek tiek praviras. Stiklines dureles galima užfiksuoti tam tikroje padėtyje, kad jos liktų šiek tiek praviros: Lėtai uždarančios stiklines dureles, jos prieš pat uždarančios užsifiksuoja šioje padėtyje.

Trupinių surinkimo padėklo įdėjimas

- Įstumkite trupinių surinkimo padėklą **7** po apatiniais kaitinimo elementais taip, kad jis horizontaliai gulėtų ant prietaiso dugno.

Kepimo grotelių naudojimas

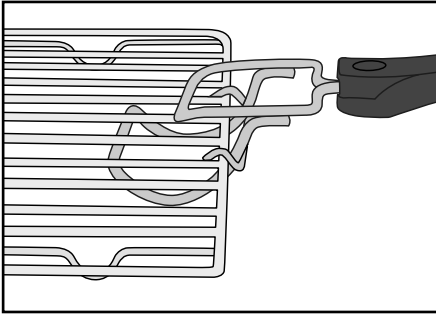
ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Visada naudokite žnyples **10** karštomis kepimo grotelėmis **8** į prietaisą įkišti arba iš jo ištraukti.
- Įstumkite kepimo groteles **8** į vieną bėgelių **1** porą iš 2 orkaitės viduje.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Niekada nedėkite kepimo grotelių **8** tiesiai ant kaitinimo elementų.

- Norėdami išimti karštas kepimo groteles **8**, suimkite jas žnyplėmis **10** kaip pavaizduota:

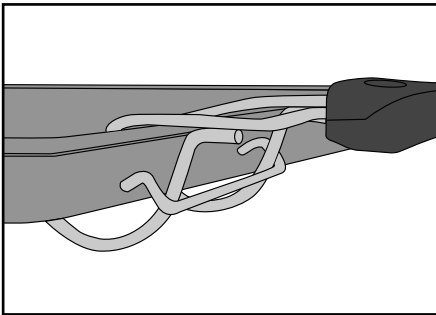


1 pav. Kepimo grotelių **8** suėmimas žnyplėmis **10**.

Kepimo skardos naudojimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Visada naudokite žnyples **10** karštomis kepimo skardos **9** į prietaisą įkišti arba iš jo ištraukti.



2 pav. Kepimo skardos **9** suėmimas žnyplėmis **10**.

- Kepimo skardą **9** įstumkite į vieną bėgelių **1** porą iš 2 orkaitės viduje.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Niekada nedėkite kepimo skardos **9** tiesiai ant kaitinimo elementų.
- Nenaudokite kepimo skardos **9** rūgšties, šarminių arba sūrių produktams laikyti arba apdoroti!

Prieš naudojant pirmą kartą

Kai prietaisas tinkamai pastatytas

- 1) Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
- 2) Temperatūros reguliatorių **2** pasukite iki galo pagal laikrodžio rodyklę ir nustatykite aukščiausią temperatūrą.
- 3) Pasukite funkcijų pasirinkimo jungiklį **4** ir nustatykite kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją
- 4) Atidarykite stiklines dureles ir šio proceso metu palikite jas atviras.
- 5) Jei yra, išimkite iš orkaitės įdėtus priedus.
- 6) Nustatykite laikmatį **6** 20 minučių.

NURODYMAS

- Pirmą kartą įkaitinant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir visiškai nepavojinga. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pavyzdžiui, atidarykite langą.

Prietaisas automatiškai išsijungs po 20 minučių. Jei kaitinimo procesą norite nutraukti anksčiau, temperatūros reguliatorių **2** pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki galo, funkcijų pasirinkimo jungiklį **4** nustatykite į padėtį **OFF**, o laikmatį **6** – į padėtį OFF.

- 7) Palaukite, kol prietaisas atvės ir išvalykite jį kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

Prietaisas paruoštas naudoti.

Prietaiso naudojimas

Funkcijų pasirinkimo jungiklis

Funkcijų pasirinkimo jungikliu **4** galite įjungti prietaisą ir nustatyti 3 skirtingas funkcijas.

Simbolis	Reikšmė
	Kaitinimas iš viršaus, pvz., skrudinti
	Kaitinimas iš apačios, pvz., pyragui kepti
	Kaitinimas iš viršaus ir iš apačios, pvz., picai kepti
OFF	OFF, prietaisas išjungtas

Temperatūros regulatorius

■ Temperatūros regulatoriumi **2** galite nustatyti norimą temperatūrą.

Laikmatis

Laikmačiu **6** galite nustatyti patiekalo gaminimo laiką.

■ Nustatykite laikmačiu **6** norimą patiekalo gaminimo laiką. Raudonas indikatorius **5** įsijiebia. Paėjus nustatytam laikui, pasigirsta garsinis signalas ir prietaiso kaitinimo funkcija išsijungia. Raudonas indikatorius **5** užgesa.

NURODYMAS

Laikmatį **6** galite naudoti ir kaip atgalinės atskaitos laikmatį, neįjungdami kaitinimo funkcijos.

- Funkcijų pasirinkimo jungiklį **4** nustatykite į padėtį **OFF**.
- Laikmačiu **6** nustatykite norimą laiką.

Laikmačio **6** jungiklis ima judėti prieš laikrodžio rodyklę link OFF padėties. Praėjus nustatytam laikui, pasigirsta garsinis signalas. Tuo metu prietaisas nekaista.

Kepimas ant grotelių ir įprastas kepimas

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

► Niekada nedėkite (nestatykite) indų arba pačių maisto produktų tiesiai ant prietaiso dugno, kaitinimo elementų ar trupinių surinkimo padėklų **7**!

- 1) Įdėkite į prietaisą trupinių surinkimo padėklą **7**.
- 2) Išimkite iš prietaiso kepimo groteles **8** ir kepimo skardą **9**. Jei reikia, iškllokite jas kepimo popieriui arba patepkite kepimo skardą **9** kepimo riebalais.

NURODYMAS

- Atsižvelgiant į tai, koks patiekalas bus gaminamas, kartais orkaitė turi būti iš anksto įkaitinta. Laikykitės atitinkamame recepte pateiktų nurodymų. Įkaitinti iš anksto tikslinga šiais atvejais:
- kai kepimo laikas labai trumpas,
 - kai pageidaujama traškos plutelės,
 - kai ruošiami trapūs patiekalai, pavyzdžiui, suflė, kuriuos kepanč reikalinga pastovi temperatūra.
- Jei įkaitinti iš anksto nebūtina, 3 veiksmą praleiskite.

- 3) Palaukite, kol prietaisas įkais iki norimos temperatūros.
 - Uždarykite stiklines dureles.
 - Temperatūros regulatoriumi **2** nustatykite norimą temperatūrą.
 - Funkcijų pasirinkimo jungikliu **4** nustatykite norimą funkciją.
 - Laikmačiu **6** nustatykite ne trumpesnę nei 15 minučių prietaiso įkaitinimo laiką.

Raudonas indikatorius **5** rodo, kad prietaisas įjungtas. Laikmačio **6** jungiklis dabar juda prieš laikrodžio rodyklę link OFF padėties.

- 4) Vos tik prietaisais įkaista iki nustatytos temperatūros, įsižiebia žalias indikatorius **5**. Ant grotelių ar įprastai kepanus produktus sudėkite ant kepimo grotelių **8** ar į kepimo skardą **9** ir groteles arba skardą įstumkite į kuriuos nors bėgelius **1**. Įsitikinkite, kad atstumas nuo įprastai arba ant grotelių kepanų produktų iki prietaiso vidinių sienelių ir kaitinimo elementų yra pakankamas.
- 5) Uždarykite stiklines dureles.
- 6) Laikmačiu **6** nustatykite norimą kepimo ant grotelių arba įprasto kepimo laiką. Ant grotelių ar įprastai galima kepti ne ilgiau nei 60 minučių.

NURODYMAS

- Jei maistas ant grotelių ar įprastai kepanas trumpiau nei 20 minučių, laikmačiu **6** pirmiausia nustatykite 40 minučių, tada laikmatį pasukite atgal, nustatydami norimą kepimo laiką.

Praejus nustatytam laikui, prietaisas automatiškai išsijungia, pasigirsta garsinis signalas, o indikatoriai **5/3** užgesa.

Jei norite, kad prietaisas anksčiau nustotų kaitinti, temperatūros reguliatorių **2** pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki galo, funkcijų pasirinkimo jungiklį **4** nustatykite į padėtį **OFF**, o laikmatį **6** – į padėtį **OFF**.

- 7) Kai orkaitės nebekaitinate, išimkite kepimo groteles **8** arba užsimovę išimkite kepimo skardą **9**.

Valymas ir priežiūra

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami prietaisą visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo! Kyla elektros smūgio pavojus!



- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius!

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš valydami prietaisą visada pirmiausia palaukite, kol jis atvės. Priešingu atveju kyla pavojus nusidėginti!

- Rekomenduojame valyti prietaisą ir priedus iškart jiems atvėsus. Taip lengviau pašalinsite maisto produktų likučius.

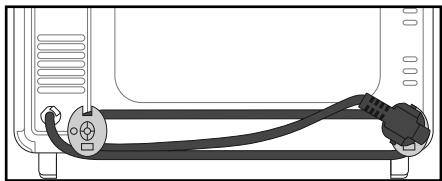
DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Nenaudokite šveičiamųjų ar agresyvių valymo priemonių. Tai gali sugadinti paviršius!
- Neplaukite prietaiso dalių indaplovėje!
- Nevalykite orkaitės vidaus purškiamuoju orkaitių valikliu, nes neįmanoma pašalinti jo likučių nuo kaitinimo elementų.

- Valykite prietaisą drėgna šluoste. Jei reikia, valykite švelniu plovikliu sudrėkinta šluoste, o po to nuvalykite švari vandeniu sudrėkinta šluoste. Visą gerai nusauskinkite.
- Prietaiso vidų ir stiklines dureles valykite drėgna šluoste. Jei reikia, valykite švelniu plovikliu sudrėkinta šluoste, o po to nuvalykite švari vandeniu sudrėkinta šluoste. Visą gerai nusauskinkite.
- Žnyples **10**, kepimo skardą **9**, kepimo groteles **8** ir trupinių surinkimo padėklą **7** plaukite šiltu vandeniu. Nuplovę visas dalis gerai išdžiovinkite.

Laikymas

- Maitinimo laidą galite užvynioti ant tarpiklių užpakalinėje prietaiso pusėje, o kištuką pritvirtinti prie vieno iš tarpiklių.



- Išvalytą prietaisą ir jo priedus laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

Gedimų šalinimas

Gedimas	Priežastis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Tinklo kištukas neįjungtas į elektros tinklą.	Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
	Elektros lizdas neveikia.	Ijunkite prietaisą į kitą elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Raudonas indikatorius ❶ šviečia, bet prietaisas nekaista.	Funkcijų pasirinkimo jungiklis ❷ nustatytas į padėtį OFF .	Pasukdami funkcijų pasirinkimo jungiklį ❷ nustatykite norimą funkciją.
Maistas labai ilgai kepas.	Labai dažnai atidarinėjamos stiklinės durelės tikrinant, kaip kepa maistas.	Neatidarinėkite stiklinių durelių dažniau, nei būtina.
	Nustatyta netinkama temperatūra.	Patikrinkite nustatytą temperatūrą.
Prietaisui veikiant sklinda dūmai ir degėsių kvapas.	Ant kaitinimo elementų yra valymo priemonių ar maisto likučių.	Išimkite iš prietaiso maistą ir kaitinkite prietaisą atidarę stiklines dureles, kol nustos sklirti dūmai.

Jei problemų negalima išspręsti aukščiau aprašytais būdais arba yra kitokių trikčių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Utilizavimas



Prietaiso jokiu būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.

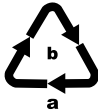
Prietaisą utilizuokite jį atiduodami sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykites galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.



Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite utilizuoti vietos utilizavimo įmonėse.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):
1–7: Plastikai,
20–22: Popierius ir kartonas,
80–98: Sudėtinės medžiagos.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisykite, pakeisite arba grąžinsite sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvėnčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 373136_2104.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminį vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 373136_2104 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 373136_2104

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Šiame skyriuje pateikiame keletą patiekalų ruošimo pavyzdžių. Šie pavyzdžiai laikytini rekomendacijomis. Patiekalų gaminimo trukmė gali skirtis.

Receptai be garantijos. Visi sudedamųjų dalių ir gaminimo duomenys yra apytiksliai. Siūlomus receptus pakoreguokite pagal savo skonį. Linkime Jums visokeriopos sėkmės ir gero apetito.

NURODYMAS

Atkreipkite dėmesį į ruošimo nurodymus, pateikiamus ant maisto produktų pakuočių.

Keksiukai

Sudedamosios dalys (keturiems asmenims):

- ◆ 1 puodelis miltų
- ◆ 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
- ◆ 1 kiaušinis
- ◆ 1 valgomas šaukštas tirpinto sviesto
- ◆ 1 puodelis pieno
- ◆ 3 valgomieji šaukštai cukraus
- ◆ 1 žiupsnelis druskos
- ◆ keksiukus galima pajavairinti papildomai įdedant riešutų, susmulkintų bananų ar šokolado drožlių

Paruošimas:

- 1) Į dubenį lėtai maišydami paeiliui dėkite miltus, kepimo miltelius, kiaušinį, pieną, druską ir cukrų.
- 2) Ištirpinkite puode sviestą ir įmaišykite į tešlą.
- 3) Pagal skonį įmaišykite riešutų, šokolado drožlių arba trintų bananų.
- 4) Paruoštą tešlą supilkite į keksiukų formeles, o šias padėkite ant kepimo skardos **9**.
- 5) Įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją, kepkite keksiukus 220 °C temperatūroje apie 15 minučių ant apatinės bėgelių poros.

Havajų skrebutis

Sudedamosios dalys 4 skrebučiams:

- ◆ 4 riekelės duonos
- ◆ 1–2 valgomieji šaukštai majonezo padažo
- ◆ 120 g virto kumpio
- ◆ 1/2 skardinės ananasų
- ◆ 4 riekelės sūrio užkepti
- ◆ kario

Paruošimas:

- ◆ Pirmiausia paskrudinkite duonos riekes.
- ◆ Tada užtepkite ant jų ploną sluoksnį majonezo padažo ir uždėkite virtą kumpį.
- ◆ Ant taip paruoštos duonos riekelės uždėkite griežinėlių ananaso. Pagardinkite kariu.
- ◆ Ant ananaso griežinėlio uždėkite riekelę sūrio.
- ◆ Havajų skrebučius sudėkite ant kepimo grotelių **8** ir įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją kepkite orkaitėje su grilio funkcija 200 °C temperatūroje apie 8 minutes ant viršutinės bėgelių poros.

Šaldytų mažų picų kepimas

Paruošimas:

- ◆ Kepimo groteles **8** įstumkite į orkaitės su grilio funkcija viršutinę bėgelių porą.
- ◆ Iš pakuotės išimtas mažas šaldytas picas sudėkite ant kepimo grotelių **8**.
- ◆ Įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją, kepkite mažas picas apie 20 minučių.
- ◆ Nustatydami temperatūrą laikykitės ant pakuotės pateiktų nurodymų.

Sausainiai

Sudedamosios dalys:

- ◆ 125 g sviesto
- ◆ 125 g cukraus
- ◆ 1 pakelis vanilinio cukraus
- ◆ 1 žiupsnelis druskos
- ◆ 1 kiaušinis
- ◆ 1 kiaušinio baltymas
- ◆ 250 g miltų (405 tipo)
- ◆ 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
- ◆ tarkuota pusės citrinos žievelė

Paruošimas:

- 1) Išsukite sviestą iki purumo.
- 2) Sudėkite cukrų, vanilinį cukrų, citrinos žievelę ir kiaušinius.
- 3) Suberkite miltus, kepimo miltelius, druską ir išmaišykite tešlą mentele.
- 4) Palikite tešlą maždaug 10 minučių pastovėti.
- 5) Iš tešlos suformuokite sausainius, pvz., mės-male, sausainių formelėmis arba konditeriniu maišeliu.
- 6) Sausainius sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos 9.
- 7) Įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją ir uždėję skardą ant viršutinės bėgelių poros, kepkite sausainius iš anksto iki 180 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 10 – 15 minučių, kol sausainiai taps auksiniai geltoni.

NURODYMAS

Tešlos pakanka kelioms kepimo skardoms 9.

Bandelės

Sudedamosios dalys:

- ◆ 300 g miltų (arba rupių miltų)
- ◆ 2 arbatiniai šaukšteliai su kaupe kepimo miltelių
- ◆ 200 g linų sėmenų
- ◆ 1 kiaušinis
- ◆ 500 g varškės
- ◆ 1 arbatinis šaukštelis druskos
- ◆ pagal skonį kmynų, svogūnų, lašinukų...

Paruošimas:

- 1) Visas sudedamąsias dalis gerai kartu suminkykite ir suformuokite nedideles bandeles.
- 2) Sudėkite bandeles ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos 9.
- 3) Įjungę kaitinimo iš viršaus funkciją, kepkite maždaug 200 °C temperatūroje apie 30 minučių ant viršutinės bėgelių poros.

NURODYMAS

Tešlos pakanka kelioms kepimo skardoms 9.

Morengai

Sudedamosios dalys:

- ◆ 1 kiaušinio baltymas
- ◆ druskos
- ◆ 45 g cukraus

Paruošimas:

- 1) Atšaldytą kiaušinio baltymą supilkite į neriebaluotą maišymo dubenį. Baltyme neturi būti trynio likučių, kitaip nebus galima standžiai suplakti baltymo.
- 2) Baltymą plakite plaktuvu mažu greičiu, kad plakamo baltymo masė netaptų pernelyg akyta.
- 3) Įberkite žiupsnelį druskos.
- 4) Baltymo masei pradėjus standėti, po truputį supilkite pusę cukraus.

- 5) Toliau plakite didžiausiu greičiu, kol baltymas taps standus.
- 6) Supilkite likusį cukrų. Taip morengų masę įgaus reikiamo standumo.
- 7) Morengų masę sudėkite į konditerinį maišelį su dideliu žvaigždės formos antgaliu ir ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos ❹ nedideliu atstumu išspauskite apvalius, pailgus ar kitokios formos morengus.
- 8) Įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją, orkaitę su grilio funkcija įkaitinkite iki maždaug 120 °C.
- 9) Orkaitę kaistant iš viršaus ir iš apačios, kepkite morengus maždaug 120 °C temperatūroje apie 2 valandas ant viršutinės bėgelių poros.

Sviestiniai skrebučiai

Sudedamosios dalys:

- ◆ 2 riekelės skrudinimo duonos
- ◆ 1 valgomasis šaukštas sviesto

Paruošimas:

- 1) Supjaustykite skrudinimo duoną mažais kubeliais.
- 2) Puodelyje ant silpnos ugnies ištirpinkite sviestą ir sudėkite duoną.
- 3) Išklokite kepimo skardą ❹ kepimo popieriumi ir tolygiai paskirstykite ant jos duonos kubelius.
- 4) Kepkite duonos kubelius maždaug 170 °C temperatūroje, įjungę kaitinimo iš viršaus funkciją ir uždėję skardą ant viršutinės bėgelių poros. Maždaug po 7 – 10 minučių duonos kubelius apverskite ir kepkite juos dar 7 – 10 minučių, kol duonos kubeliai taps rūsiai geltoni.

NURODYMAS

Vietoje įprasto sviesto galite naudoti ir žolelėmis pagardintą arba česnakinį sviestą. Tokiu atveju reikia kepti apie 5 minutes trumpiau.

Prancūziškas batonas su faršu

Sudedamosios dalys:

- ◆ 2 prancūziški batonai
- ◆ 250 g faršo (jautienos ir kiaulienos)
- ◆ 2 pomidorai
- ◆ 1 svogūnas (supjaustytas kubeliais)
- ◆ 2 valgomieji šaukštai pomidorų tyrės
- ◆ 40 g tarkuoto parmezano sūrio
- ◆ 4 sūrio riekelės
- ◆ druskos ir pipirų

Paruošimas:

- 1) Prancūziškus batonus perpjaukite išilgai ir išskobkite minkštimą.
- 2) Sumaišykite faršą, pomidorų tyrę, svogūną, parmezano sūrį, šiek tiek druskos ir pipirų.
- 3) Iš faršo suformuokite 4 vienodo dydžio kuo plokštesnius kukulius ir sudėkite juos ant prancūziško batono puselių.
- 4) Supjaustykite griežinėliais pomidorus ir uždėkite juos ant batono puselių.
- 5) Sudėkite ant batono puselių sūrio riekeles.
- 6) Prancūziško batono puseles sudėkite ant kepimo skardos ❹ ir įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją kepkite jas iš anksto iki maždaug 225 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 20 minučių ant apatinės bėgelių poros.

NURODYMAS

Faršą galite pagardinti baziliku, aitriąja paprika ar kitais prieskoniais.

Žiedinis kopūstas (užkeptas)

Sudedamosios dalys:

- ◆ 1/2 žiedinio kopūsto (maždaug 250 g)
- ◆ 3 griežinėliai citrinos
- ◆ 1 valgomasis šaukštas sviesto
- ◆ 1 kupinas arbatinis šaukštelis miltų
- ◆ 1 valgomasis šaukštas citrinos sulčių
- ◆ 1 valgomasis šaukštas migdolų drožlių
- ◆ 2 valgomieji šaukštai skrudinimui tinkamo sūrio (tarkuoto)
- ◆ druskos, pipirų, muskato riešuto

Paruošimas:

- 1) Suskirstykite žiedinį kopūstą į žiedynus ir nuplaukite.
- 2) Sudėkite žiedinį kopūstą ir citrinos griežinėlius į verdantį pasūdytą vandenį ir virkite 8–10 minučių, kad žiedinis kopūstas nepervirtų. Nupildami vandenį pasilikite maždaug 150 ml nuoviro.
- 3) Ištirpinkite puode sviestą, suberkite miltus ir nuolat maišydami kepinkite maždaug 1 minutę.
- 4) Nenustodami maišyti supilkite žiedinio kopūsto nuovirą ir maždaug 2 minutes pavirkite. Jei miltinis padažas per tirštas, po truputį vis įpilkite vandens, kol padažas taps kreminės konsistencijos. Pagardinkite citrinos sultimis, druska, pipirais ir muskato riešutu.
- 5) Sudėkite žiedinį kopūstą į kepimo indą (maždaug 14 cm skersmens) ir tolygiai užpilkite padažu.
- 6) Apibarstykite sūriu ir migdolų drožlėmis.
- 7) Padėkite kepimo indą ant kepimo skardos 9.
- 8) Įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją, kepkite apkepą iš anksto iki maždaug 200 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 20 minučių ant apatinės bėgelių poros.

Sluoksniuotos tešlos pyragėliai su lašišos įdaru

Sudedamosios dalys:

- ◆ 1 pakelis sluoksniuotos tešlos lakštų (maždaug 8 vnt.)
- ◆ 1 pakelis rūkytos riekelėmis supjaustytos lašišos (maždaug 200 g)
- ◆ 1 citrina
- ◆ 1 svogūnas
- ◆ 1 pakelis varškės sūrio (200 g)
- ◆ šviežių krapų
- ◆ druskos ir pipirų
- ◆ 1 kiaušinio trynys

Paruošimas:

- 1) Sluoksniuotos tešlos lakštus atskirkite vieng nuo kito ir, jei reikia, palikite atitirpti.
- 2) Sumaišykite varškės sūrį su druska, pipirais ir citrinos sultimis.
- 3) Supjaustykite svogūną smulkiais kubeliais.
- 4) Sudėkite pusę lašišos ir svogūnus į varškės sūrio masę ir gana rupiai sutrinkite trintuvu.
- 5) Likusią lašišą supjaustykite plonomis juostelėmis.
- 6) Sudėkite lašišą ir krapus į įdaro masę ir viską išmaišykite.
- 7) Dėkite po vieną valgomąjį šaukštą įdaro ant sluoksniuotos tešlos lakšto ir sujunkite tešlos kraštus.
- 8) Paruoštą pyragėlį patepkite kiaušinio tryniu.
- 9) Sudėkite sluoksniuotos tešlos pyragėlius ant kepimo skardos 9. Palikite tarp pyragėlių pakankamai vietos, nes kepama sluoksniuota tešla išskyla.
- 10) Įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją, kepkite sluoksniuotos tešlos pyragėlius maždaug 220 °C temperatūroje apie 25–30 minučių ant apatinės bėgelių poros. Sluoksniuota tešla turi įgauti rusvą atspalvį.

NURODYMAS

Nurodyto kiekio pakanka kelioms skardoms 9.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
Lieferumfang	18
Gerätebeschreibung	18
Technische Daten	18
Sicherheitshinweise	19
Aufstellen	22
Benutzung des Gerätes	22
Glastür	22
Krümblech einlegen	22
Gitterrost benutzen	22
Backblech benutzen	23
Vor dem ersten Gebrauch	23
Bedienen des Gerätes	24
Funktionsschalter	24
Temperaturregler	24
Timer	24
Grillen und Backen	24
Reinigung und Pflege	25
Aufbewahrung	26
Fehlerbehebung	26
Entsorgung	27
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	27
Service	28
Importeur	28
Rezepte	29

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.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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!

HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

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  unter die unteren Heizstäbe, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt.

Gitterrost benutzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange , um den heißen Gitterrost  in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Schieben Sie den Gitterrost  in eine der 2 Schienen  im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

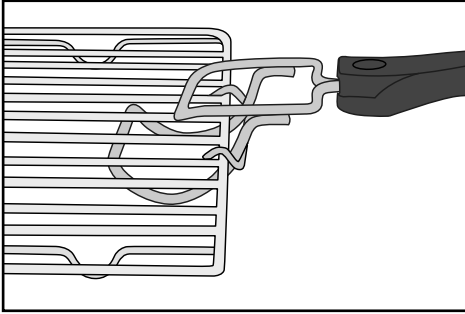


Abb. 1: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **8**

Backblech benutzen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

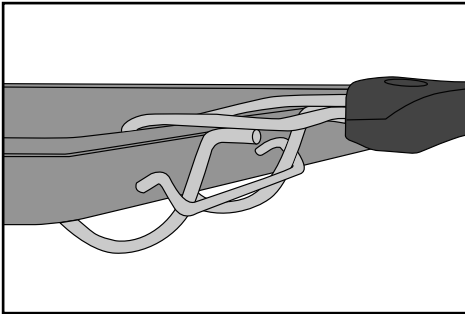


Abb. 2: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **9**

- 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 ⑤ leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter ④ steht auf OFF .	Drehen Sie den Funktionsschalter ④ 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 Lebensmittelmrückstände.	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.

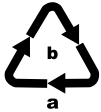
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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 (IAN) 373136_2104 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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 373136_2104 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 373136_2104

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 ❹ 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 ❶ 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

Informacijos data - Stand der Informationen:

08 / 2021 · Ident.-No.: SGB1200B5-062021-1

IAN 373136_2104