

SILVERCREST®



MINI OVEN SGB 1200 B5

(RS)

MINI RERNA

Uputstvo za upotrebu

(DE) (AT) (CH)

MINI-BACKOFEN

Bedienungsanleitung

(RO)

CUPTOR

Instrucțiuni de utilizare

IAN 373136_2104

(RS) (RO)



RS

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

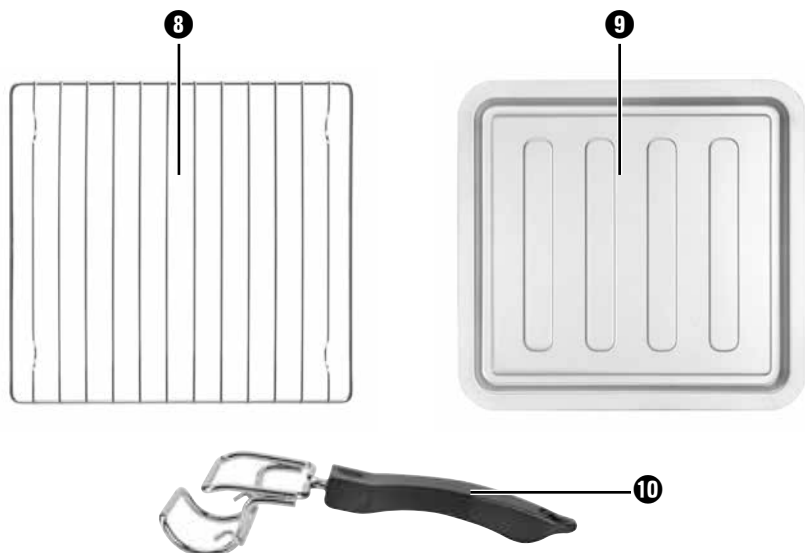
RO

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

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.

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

A**B**

Sadržaj

Uvod	2
Namenska upotreba	2
Obim isporuke	2
Opis aparata	2
Tehnički podaci	2
Bezbednosne napomene	3
Postavljanje	6
Rukovanje aparatom	6
Staklena vrata	6
Umetanje pleha za mrvice	6
Upotreba rešetke	6
Upotreba pleha za pečenje	7
Pre prve upotrebe	7
Rukovanje aparatom	8
Funkcijski prekidač	8
Regulator temperature	8
Tajmer	8
Roštiljanje i pečenje	8
Čišćenje i nega	9
Čuvanje	10
Otklanjanje grešaka	10
Odlaganje	11
Servis	11
Garancija i garantni list	11
Recepti	13

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.
 - ▶ Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnička služba ili kvalifikovana osoba, kako bi se izbegle opasnosti.
 - ▶ 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!

NAPOMENA

- ▶ Nije potrebna nikakva akcija od strane korisnika, da bi se proizvod prebacio između 50 i 60 Hz. Proizvod se prilagođava i frekvenciji od 50 i od 60 Hz.

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 da 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!**

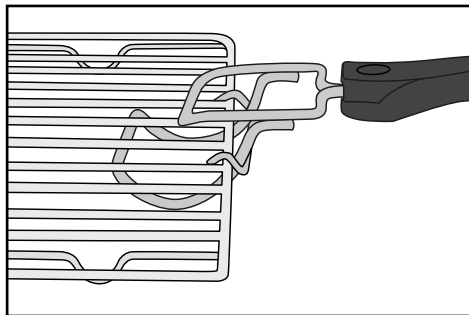
- ▶ Koristite uvek klešta **10** da umetnete ili izvadite vruću rešetku **8** u/iz aparat/-a.

- 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**

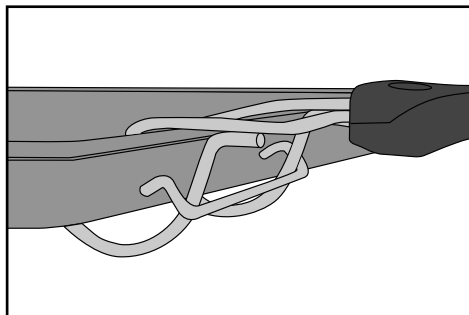
Upotreba pleha za pečenje



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 ❸ svetli čim je podešena temperatura postignuta. Stavite namirnice za roštiljanje, odn. pečenje na rešetku ❸, odn. na pleh za pečenje ❹ i gurnite ga na jedan od žlebova ❶. 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 ❷. 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 ❷ 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 ❷/❸ se gase.

Ako hoćete da prekinete postupak grejanja pre vremena, okrenite regulator temperature ❷ u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu do graničnika, stavite funkcijski prekidač ❹ na **OFF** i stavite tajmer ❷ na „OFF“.

- 7) Nakon postupka grejanja, izvadite rešetku ❸ ili pleh za pečenje ❹ pomoću klešta ❶.

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.

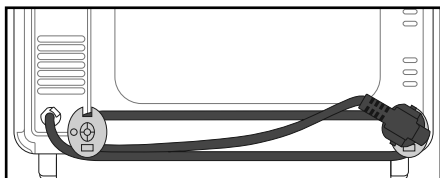
PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ 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 ❶, pleh za pečenje ❹, rešetku ❸ i pleh za mrvice ❺ 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 ❸ svetli, ali se aparat ne greje.	Funkcijski prekidač ❹ se nalazi na OFF .	Okrenite funkcijski prekidač ❹ 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.

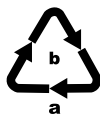
Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



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.

Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidl-ovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 373136_2104 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

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:	SGB 1200 B5
Model:	Mini rerna
IAN / Serijski broj:	373136_2104
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, 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. 0800-300-180, 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 (varjačem).
- 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 belanca u slastičarsku vrećicu sa nastavkom oblika zvezdice i istisnite rozete, jezike ili druge oblike na malim razmacima na pleh za pečenje ❸, 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 ❸ 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 badenom u trakama.
- 7) Stavite kalup za sufle na pleh za pečenje 9.
- 8) Zapečite sufle oko 20 minuta u prethodno zagrejanoj pećnici, na donjem žlebu, na temperaturi gornjeg i donjeg grejača od oko 200 °C.

Paštetice od lisnatog testa sa nadevom od lososa

Sastojci:

- ◆ 1 pakovanje podloge od lisnatog testa (oko 8 komada)
- ◆ 1 pakovanje lososa, dimeljenog, u narescima (oko 200 g)
- ◆ 1 limun
- ◆ 1 glavica crnog luka
- ◆ 1 pakovanje sveži sir (200 g)
- ◆ sveža mirođija
- ◆ 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 mirođiju u smesu i sve promešajte.
- 7) Stavite po jednu supenu kašiku smese na podlogu od lisnatog testa, pa preklopite podlogu.
- 8) Namažite napravljenu paštetu od lisnatog testa žumancem.
- 9) Stavite paštetu od lisnatog testa na pleh za pečenje 9. Ostavite dovoljno razmaka između svake paštete, jer se lisnato testo diže.
- 10) Pecite paštete 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.

Cuprins

Introducere	18
Utilizarea conform destinației	18
Furnitura	18
Descrierea aparatului	18
Date tehnice	18
Indicații de siguranță	19
Amplasarea	22
Utilizarea aparatului	22
Ușa de sticlă	22
Introducerea tăvii pentru firimituri	22
Utilizarea grătarului	22
Utilizarea tăvii de copt	23
Înainte de prima utilizare	23
Deservirea aparatului	24
Comutator funcțional	24
Butonul de reglare a temperaturii	24
Temporizatorul	24
Frigerea și coacerea	24
Curățarea și îngrijirea	25
Depozitarea	26
Remediarea defecțiunilor	26
Eliminarea	27
Garanția Kompernass Handels GmbH	27
Service-ul	28
Importator	28
Rețete	29

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 orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
 - ▶ Evitați pătrunderea oricăror 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!

INDICAȚIE

- ▶ Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul se adaptează atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

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:

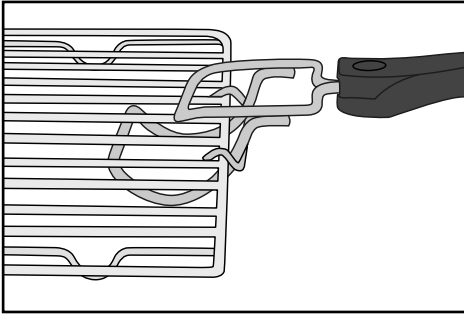


Fig. 1: Prinderea cleștelui **10** la grătar **8**

Utilizarea tăvii de copt

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

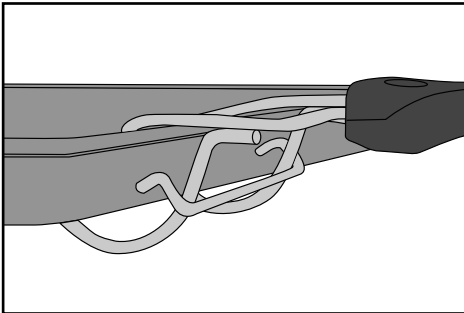


Fig. 2: Prinderea cleștelui **10** la tava de copt **9**

- 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 elementele 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 preîncălzirea 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.

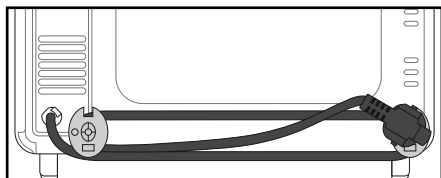
ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- 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.

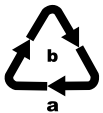
Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați reglementările actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



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. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

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 (IAN) 373136_2104 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) 373136_2104.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 373136_2104

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) vărsați 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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	34
Lieferumfang	34
Gerätebeschreibung	34
Technische Daten	34
Sicherheitshinweise	35
Aufstellen	38
Benutzung des Gerätes	38
Glastür	38
Krümblech einlegen	38
Gitterrost benutzen	38
Backblech benutzen	39
Vor dem ersten Gebrauch	39
Bedienen des Gerätes	40
Funktionsschalter	40
Temperaturregler	40
Timer	40
Grillen und Backen	40
Reinigung und Pflege	41
Aufbewahrung	42
Fehlerbehebung	42
Entsorgung	43
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	43
Service	44
Importeur	44
Rezepte	45

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:

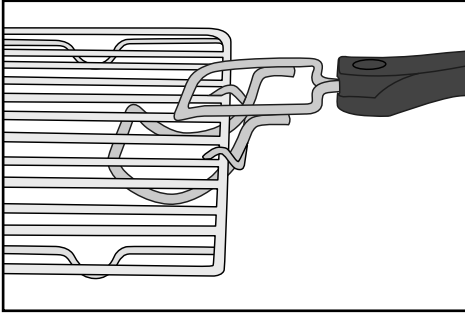


Abb. 1: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **8**

Backblech benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

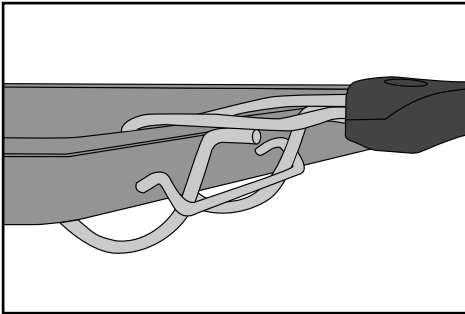


Abb. 2: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **9**

- 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 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.

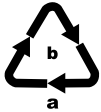
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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 (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

Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Stand der Informationen:

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

IAN 373136_2104