

SILVERCREST®



MINI OVEN SGB 1200 B5

(HU)

MINI SÜTŐ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

MINI-BACKOFEN

Bedienungsanleitung

(SI)

MINI PEČICA

Navodila za uporabo

IAN 373136_2104

(HU) (SI)



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

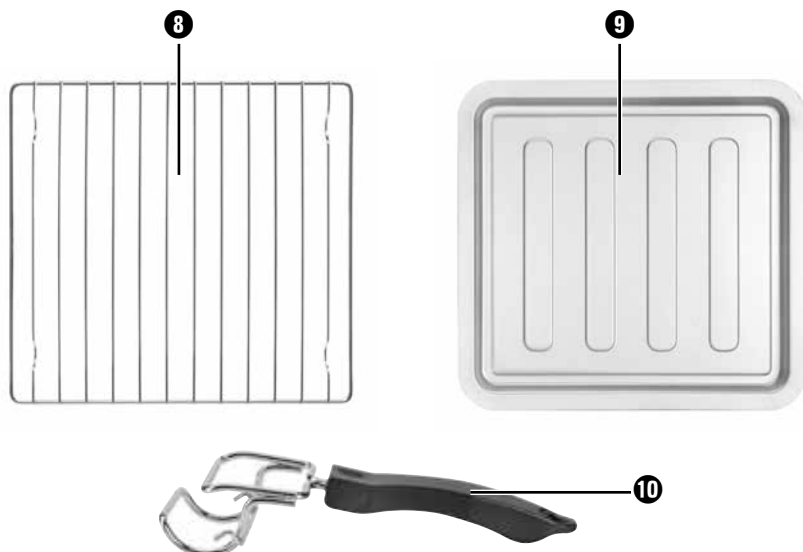
(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása	2
Műszaki adatok	2
Biztonsági utasítások	3
A készülék elhelyezése	6
A készülék használata	6
Üvegajtó	6
Morzsatalca behelyezése	6
Sütőrács használata	6
Sütőlemez használata	7
Az első használat előtt	7
A készülék használata	8
Funkciókapcsoló	8
Hőmérséklet-szabályozó	8
Időzítő	8
Grillezés és sütés	8
Tisztítás és ápolás	9
Tárolás	10
Hibaelhárítás	10
Ártalmatlanítás	11
A Kompernass Handels GmbH garanciája	11
Szerviz	12
Gyártja	12
Receptek	13

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!
Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött.
A használati utasítás a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

A grillező- és sütőautomata kizárólag ételek melegítésére, sütésére és grillezésére szolgál.

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célra.

Minden egyéb felhasználás rendeltetésellenesnek minősül és anyagi károkat vagy személyi sérülést idézhet elő.

A csomag tartalma

- ◆ Mini sütő
- ◆ 1 sütőlemez
- ◆ 1 sütőrács
- ◆ 1 fogó
- ◆ 1 morzsatálca
- ◆ használati útmutató

TUDNIVALÓ

Közvetlenül kicsomagolás után ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és sértetlenségét. Szükség esetén forduljon a szervízhez.

A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 sínek
- 2 hőmérséklet-szabályozó
- 3 zöld működésjelző lámpa
- 4 funkciókapcsoló
- 5 piros működésjelző lámpa
- 6 időzítő
- 7 behelyezett morzsatálca

„B” ábra:

- 8 sütőrács
- 9 sütőlemez
- 10 fogó

Műszaki adatok

Névleges feszültség: 220 – 240 V ~
(váltóáram), 50/60 Hz

Teljesítményfelvétel: 1200 W



A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Tilos a készülékház felnyitása vagy a készülék javítása. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti. A meghibásodott készüléket a kereskedő, vagy felhatalmazott szakember segítségével kell kijavíttatni.
 - ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
 - ▶ A készülékházba nem kerülhet folyadék. Védje a készüléket a nedvességtől és ne használja a szabadban. Ezen kívül nem szabad folyadékkal töltött tárgyakat, mint pl. vázát a készülékre állítani. Tűzveszély és elektromos áramütés veszélye áll fenn! Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati dugóját a hálózati csatlakozóaljzatból és javíttassa meg a készüléket.
 - ▶ Soha ne fogja meg nedves kézzel a készüléket, a hálózati kábelt és a csatlakozódugót. Ekkor elektromos áramütés veszélye áll fenn.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- ▶ Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ Úgy helyezze el a hálózati kábelt, hogy arra senki ne léphessen rá és senki ne botolhasson meg benne.
- ▶ Használat közben ne érjen hozzá az üvegajtóhoz vagy a burkolathoz, mert ezek felforrósodnak. Az üvegajtó kinyitásához használjon edényfogót vagy hasonlót, nehogy megégesse magát!
- ▶ Soha ne érjen a fűtőszálakhoz vagy a kémlelő ablakhoz a készülék működése közben vagy a készülék lehűlése előtt. Működés közben ne nyúljon a sütőtérbe. Várjon amíg a készülék lehűl. Egyébként megégetheti magát.
- ▶ Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt azt elszállítaná!
- ▶ A forró készüléket edényfogó kesztyűvel vagy edényfogó kendővel fogja meg!



Vigyázat! Forró felület!



Vigyázat! Ne nyúljon az üvegajtóhoz, ha a készülék felmelegedett. Égési sérülés veszélye!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel és a csatlakozó ne érjen forró felülethez (pl. főzőlap), illetve azokat ne érje nyílt láng.
- ▶ Csak a mellékelt eredeti tartozékokkal üzemeltesse a készüléket.
- ▶ Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt.
- ▶ A csatlakozót soha ne a kábelnél fogva húzza ki, mindig a csatlakozóvéget fogja meg.
- ▶ Működés közben nem szabad semmilyen gyúlékony anyagot a grillező- és sütőautomata közvetlen közelében tárolni (pl. edénytörlő, edényfogó kendő stb.).
- ▶ Soha ne szárítson textíliákat vagy egyéb tárgyakat a készüléken, a készülék fölött vagy a készülék belsejében. Ez tűzveszélyes.
- ▶ A sütőlemezt ne használja savtartalmú, lúgos vagy sós ételek tárolására és feldolgozására!

TUDNIVALÓ

- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

A készülék elhelyezése

FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ Soha ne állítsa a készüléket fali szekrény alá vagy függöny, szekrénysor, illetve más gyúlékony tárgyak mellé.
- ▶ A készülék és a faliszekrények, mennyezet, fal, stb. között felfelé legalább 10 cm, jobb és bal oldalon pedig 5-5 cm távolságnak kell lennie. Ezért nem szabad a készüléket pl. szekrénybe vagy hasonló helyekre állítani. Ellenkező esetben a készülék megfelelő szellőzése nem biztosított és tüzet okozhat vagy megrongálódhat.
- ▶ A készüléket csak hőálló felületre helyezze! Ellenkező esetben tűzveszély fenyeget és a készülék megrongálódhat. A készülék alatti terület elszíneződhet és megsérülhet. Ezenkívül, puha felület esetén maradandó nyomok keletkezhetnek a felületen.

VESZÉLY! ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Ne állítsa a készüléket víz közvetlen közelébe, pl. mosogató, mosdókagyló mellé, vagy nedves pinchelyiségekbe. Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- A készüléket stabil, sík és hőálló felületre állítsa (pl. rozsdamentes acél munkalapra vagy természetes kőből pl. gránitból készült munkalapra). Gondoskodjon a készülék körüli megfelelő szellőzésről.
- Tolja a készüléket hátlapjával egészen a falig. A hátoldali távtartóknak a falhoz kell érniük. Győződjön meg arról, hogy a fal hőálló anyagból, például csempéből, természetes kőből vagy gránitból készült.
- Tisztítsa meg minden alkatrészt a „Tisztítás és ápolás” részben leírtak alapján.

A készülék használata

Üvegajtó

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ne támaszkodjon az üvegajtóra. Ne tegyen tárgyakat az üvegajtóra. Ezáltal megsérülhetnek a csuklópántok.
- Ha különösen magas zsírtartalmú ételt készít, akkor nagyobb füst képződhet. Ebben az esetben ne csukja be teljesen az üvegajtót, hanem hagyja résnyire nyitva: Az üvegajtó ütköző pozícióval rendelkezik, így csak résnyire marad nyitva: Ha az üvegajtót óvatosan csukja be, akkor kevésbé a bezáródás előtt ebben a helyzetben marad.

Morzsatálca behelyezése

- Tolja be a morzsatálcát **7** az alsó fűtőszálak alá oly módon, hogy egyenesen feküdjön a készülék alján.

Sütőrács használata

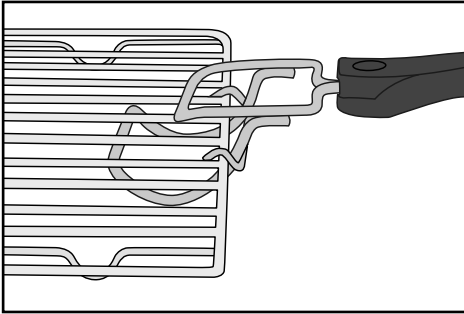
FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A forró sütőrács **10** készülékbe helyezéséhez vagy kiemeléséhez mindig használja a fogót **8**.
- Csúsztassa a sütőrácsot **8** a készülék sütőterében található 2 sín **1** egyikére.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Soha ne helyezze a sütőrácsot **8** közvetlenül a fűtőszálakra.

- A forró sütőrács **8** kivételéhez akassza be a fogót **10** az alábbiak szerint:

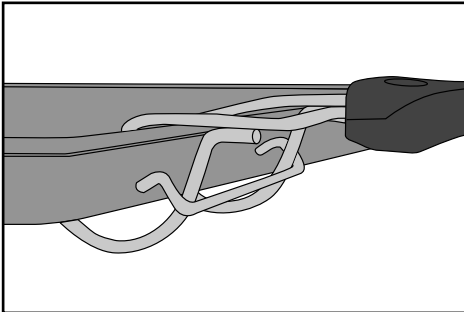


1. ábra: A fogó **10** beakasztása a sütőrácsba **8**

Sütőlemez használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A forró sütőlemez **9** készülékbe helyezéséhez vagy kiemeléséhez mindig használja a fogót **10**.



2. ábra: A fogó **10** beakasztása a sütőlemez **9**

- Csúsztassa a sütőlemez **9** a készülék sütőtérében található 2 sín **1** egyikére.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- Soha ne helyezze a sütőlemez **9** közvetlenül a fűtőszálakra.
- A sütőlemez **9** ne használja savtartalmú, lúgos vagy sós ételek tárolására és feldolgozására!

Az első használat előtt

Ha a készüléket megfelelően telepítették:

- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.
- 2) Forgassa a hőmérséklet-szabályozót **2** az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig, a legmagasabb hőmérsékletre.
- 3) A funkciókapcsolót **4** tekerje „felső és alsó sütésre” .
- 4) Nyissa ki az üvegajtót és a művelet közben hagyja nyitva.
- 5) Vegye ki az esetlegesen a sütőtérbe helyezett tartozékokat.
- 6) Állítsa be az időzítőt **6** 20 percre.

TUDNIVALÓ

- A készülék első felmelegedése során a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.

A készülék 20 perc múlva magától kikapcsol. Amennyiben a sütési folyamatot hamarabb meg kívánja szakítani, forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **2** az óramutató járásával ellentétes irányba, egészen ütközésig, és állítsa a funkciókapcsolót **4** **OFF** pozícióba, illetve állítsa az időzítőt **6** „OFF” állásba.

- 7) Hagyja lehűlni a készüléket és tisztítsa meg a „Tisztítás és ápolás” részben leírtak szerint.

A készülék ezzel üzemkész.

A készülék használata

Funkciókapcsoló

A funkciókapcsoló **4** segítségével bekapcsolhatja a készüléket, és 3 különféle funkciót állíthat be:

Jelzések	Jelentés
	„Felső sütés” pl. pirításhoz
	„Alsó sütés” pl. sütemény sütéshez
	„Felső & alsó sütés” pl. pizza sütéshez
OFF	„OFF” a készülék ki van kapcsolva

Hőmérséklet-szabályozó

- A hőmérséklet-szabályzóval **2** a kívánt hőmérséklet állítható be.

Időzítő

Az időzítő **6** segítségével a sütési időt állíthatja be:

- Állítsa az időzítőt **6** a kívánt sütési időre. Világítani kezd a piros működésjelző lámpa **5**. A beállított idő elteltével egy hangjelzés hallható és a készülék leállítja a fűtést. Kialszik a piros működésjelző lámpa **5**.

TUDNIVALÓ

Az időzítőt **6** fűtési funkció nélkül rövid idő mérésére is használhatja:

- Állítsa a funkciókapcsolót **4** **OFF** állásba.
- Állítsa be a kívánt időt az időzítőn **6**.

Az időzítő **6** kapcsolója az óramutató járásával ellentétesen, az „OFF” felé forog. Hang jelzi a beállított idő lejártát. A készülék nem fűt.

Grillezés és sütés

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- Soha ne tegyen tárolóedényt vagy élelmiszert közvetlenül a készülék aljára, a fűtőelemekre vagy a morzsatálcára **7**!

- 1) Helyezze be a morzsatálcát **7** a készülékbe.
- 2) Vegye ki a sütőrácsot **8** és a sütőlemezt **9** a készülékből. Szükség esetén bélelje ki sütőpapírral a sütőlemezt **9**, illetve kenje be sütéshez alkalmas zsiradékkal.

TUDNIVALÓ

- Ételtől függően a sütő előmelegítést igényel. Tartsa magát az adott receptben foglaltakhoz. Az előmelegítés az alábbi esetekben jelent megoldást:
 - nagyon rövid sütési idő,
 - ropogós kéreg,
 - állandó hőmérsékletet igénylő, érzékeny ételek, például szuflek.
- Ha nem szükséges előmelegítés, akkor hagyja ki a 3. lépést).

- 3) Fűtse fel a készüléket a kívánt hőmérsékletre:
 - Csukja be az üvegajtót.
 - Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályzóval **2**.
 - Válassza ki a kívánt funkciót a funkciókapcsolóval **4**.
 - Állítson be az időzítővel **6** egy legalább 15 perces előmelegítési időt.

A piros működésjelző lámpa **5** jelzi, hogy a készülék be van kapcsolva. Az időzítő **6** kapcsolója az óramutató járásával ellentétes irányba, az „OFF” felé mozog.

- 4) Amint elérte a beállított hőmérséklet, világítani kezd a zöld működésjelző lámpa **3**. Helyezze a sütőrácsra **8**, ill. a sütőlemezre **9** a grillezni, ill. sütni kívánt élelmiszert és csúsztassa be a sínnek **1** egyikébe. Ügyeljen arra, hogy a grillezni, ill. sütni kívánt élelmiszer megfelelő távolságra legyen a készülék belső falaitól és a fűtőszálaktól.
- 5) Csukja be az üvegajtót.
- 6) Állítsa be a kívánt grillezési, ill. sütési időt az időzítővel **6**. A maximális grillezési, ill. sütési idő 60 perc.

TUDNIVALÓ

- Amennyiben a grillezni, ill. sütni kívánt élelmiszer sütési ideje kevesebb, mint 20 perc, állítsa az időzítőt **6** először 40 percre, majd állítsa vissza a kívánt grillezési, ill. sütési időre.

A beállított idő elteltével a készülék automatikusan kikapcsol, egy hangjelzés hallható és a működésjelző lámpák **5/3** kialszanak. Amennyiben hamarabb meg kívánja szakítani a sütési folyamatot, forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **2** az óramutató járásával ellentétes irányba egészen ütközésig, állítsa a funkciókapcsolót **4** **OFF** pozícióba és állítsa az időzítőt **6** „OFF” állásba.

- 7) A sütést követően vegye ki a sütőrácsot **8**, illetve a sütőlemez **9**.

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- Tisztítás előtt mindig húzza ki az aljzatból a hálózati csatlakozót. Elektromos áramütés veszélye áll fenn!



- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Mindig hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná. Egyéb esetben balesetveszély áll fenn!

- A legjobb, ha a készüléket és a tartozékokat rögtön a lehűlés után megtisztítja. Ebben az esetben az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- Ne használjon súrolószert vagy erős hatású tisztítószert! Ezek kárt tehetnek a felületben.
- Ne tisztítsa a készüléket mosogatógépben!
- Ne tisztítsa a sütőteret sütőtisztító spray-vel, mivel a fűtőszálakra ragadt maradványokat nem lehet eltávolítani.

- A készüléket nedves kendővel törölje át. Szükség esetén tegyen mosogatószer a törölkendőre, majd tiszta vízzel benedvesített kendővel törölje át a felületet. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- A sütőteret és az üvegajtót nedves törölkendővel tisztítsa. Szükség esetén tegyen mosogatószer a törölkendőre, majd tiszta vízzel benedvesített kendővel törölje át a felületet. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- A fogót **10**, a sütőlemez **9**, a sütőrácsot **8** és a morzsátálcát **7** meleg mosogatószeres vízben tisztítsa meg. A tisztítás után minden alkatrészt alaposan szárítsa meg.

Tárolás

- A hálózati kábelt és a készülék hátoldalán lévő távtartó köré tekerheti és a csatlakozódugót a távtartón rögzítheti:



- A megtisztított készüléket és a tartozékokat tiszta, pormentes és száraz helyen kell tárolni.

Hibaelhárítás

Hibajelenség	Oka	Megoldás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozó nincs az elektromos hálózatra csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.
	A hálózati csatlakozó aljzat hibás.	Használjon másik csatlakozó aljzatot!
	A készülék elromlott.	Forduljon a szervizhez.
Világít a piros működésjelző lámpa ⑤, de a készülék nem fűt.	A funkciókapcsoló ④ OFF állásban áll.	Tekerje a funkciókapcsolót ④ a kívánt funkcióra.
Az ételek sütési ideje nagyon hosszúnak tűnik.	Nagyon sokszor kinyitották az üvegajtót a sütés ellenőrzéséhez.	Az üvegajtót csak szükség esetén nyissa ki.
	Helytelen hőmérséklet-értéket állítottak be.	Ellenőrizze a hőmérséklet-beállítást.
Használat közben füst és szag keletkezik.	A fűtőszálakon tisztítószer vagy élelmiszer-maradványok maradtak.	Vegye ki az ételeket a készülékből és a füst teljes megszűnéséig nyitott üvegajtóval folytassa a sütést.

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti hibaelhárító tippekkel, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon szervizünkhöz.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.

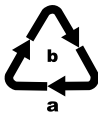
A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen, vagy a helyi hulladékkezelő üzemnél tudja leadni. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A csomagolás környezetbarát anyagokból áll, melyet a helyi hulladékhasznosítónál adhat le.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon látható jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1–7: Műanyag,
20–22: Papír és karton,
80–98: Kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt leliismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásának kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 373136_2104.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 373136_2104 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 373136_2104

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

Ebben a fejezetben néhány ételkészítési példát olvashat. Ezek a példák csak ajánlások. Az elkészítési idők változhatnak.

A receptek sikerét nem garantáljuk. Valamennyi hozzávaló és elkészítési mód adata csak hozzávetőleges érték. Egésztse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival. Sok szerencsét kívánunk a receptekhez és jó étvágyat.

TUDNIVALÓ

Ügyeljen az élelmiszerek csomagolásán található elkészítési útmutatókra.

Muffin

Hozzávalók négy főre:

- ◆ 1 bögre liszt
- ◆ 1 teáskanál sütőpor
- ◆ 1 tojás
- ◆ 1 evőkanál olvasztott vaj
- ◆ 1 bögre tej
- ◆ 3 evőkanál cukor
- ◆ 1 csipet só
- ◆ ezen kívül a különböző változatokhoz dió/mogyoró, apróra vágott banán vagy csokoládépehely

Elkészítés:

- 1) Keverőtálban lassan és a megadott sorrendben keverje össze a lisztet, a sütőport, a tojást, a tejet, a sót és a cukrot.
- 2) Egy másik edényben olvassa fel a vajat és keverje bele a tésztába.
- 3) Ízlés szerint keverjen bele diót/mogyorót, csokoládépehelyt vagy összetört banánt.
- 4) A kész tésztát tegye megszokott muffin formába és helyezze a sütőlemezre ⑨.
- 5) Az alsó sínekre helyezett muffinokat süssse 220 °C-on felső és alsó sütéssel kb. 15 percig.

Hawaii pirítós

Hozzávalók 4 pirítóshoz:

- ◆ 4 szelet pirítós kenyér
- ◆ 1-2 evőkanál remoulade
- ◆ 120 g főtt sonka
- ◆ 1/2 konzervdoboz ananász
- ◆ 4 szelet sajt a pirítóshoz
- ◆ curry

Elkészítés:

- 1) Pirítsa meg a pirítós kenyér szeleteket.
- 2) Ezt követően kenje meg a pirítós kenyér szeleteket remoulade-mártással és tegye rá a főtt sonkát.
- 3) A megkent, sonkás pirítós kenyérszeletekre tegyen ananászt. Fűszerezze curryvel.
- 4) Végül helyezzen egy-egy szelet sajtot az ananász tetejére.
- 5) Helyezze a Hawaii pirítóst a sütőrácsra ⑧ és süssse a grillező- és sütőautomata felső síneire helyezve, felső sütéssel 200 °C-on kb. 8 percig.

Fagyasztott pizza sütése

Elkészítés:

- 1) Csúsztassa a sütőrácsot ⑧ a grillező- és sütőtér felső síneire.
- 2) Helyezze a fagyasztott mini-pizzát csomagolás nélkül a sütőrácsra ⑧.
- 3) Süssse a mini-pizzát felső és alsó sütéssel kb. 20 percig.
- 4) Kérjük vegye figyelembe a csomagoláson található hőmérséklet-információkat.

Omlós teasütemény

Hozzávalók:

- ◆ 125 g vaj
- ◆ 125 g cukor
- ◆ 1 csomag vaníliás cukor
- ◆ 1 csipet só
- ◆ 1 tojás
- ◆ 1 tojásfehérje
- ◆ 250 g (405 típusú) liszt
- ◆ 1 teáskanál sütőpor
- ◆ fél citrom reszelt héja

Elkészítés:

- 1) Keverje habosra a vajat.
- 2) Adja hozzá a cukrot, a vaníliás cukrot, a citromhéjat és a tojást.
- 3) Keverje össze a lisztet, a sütőport és a sót és fakanállal keverje a tésztába.
- 4) Hagyja pihenni a tésztát kb. 10 percig.
- 5) Alakítsa a tésztát a kívánt formára, pl. húsdaráló, kiszűrő forma vagy kinyomó zsák segítségével.
- 6) Helyezze az omlós teasüteményt a sütőpapírral bélelt sütőlemezre 9.
- 7) Az omlós teasüteményt előmelegített sütő felső sínjein, 180 °C-on, felső és alsó sütéssel kb. 10-15 percig addig süsse, amíg aranybarna nem lesz.

TUDNIVALÓ

A tészta mennyisége több sütőlemezre 9 elegendő.

Zsemle

Hozzávalók:

- ◆ 300 g liszt (vagy teljes kiőrlésű liszt)
- ◆ bő 2 teáskanál sütőpor
- ◆ 200 g lenmag
- ◆ 1 tojás
- ◆ 500 g túró
- ◆ 1 teáskanál só
- ◆ ízlés szerint kömény, hagyma, szalonna...

Elkészítés:

- 1) Alaposan gyúrja össze a hozzávalókat és a tésztából formázzon kis zsemléket.
- 2) Helyezze a zsemléket a sütőpapírral bélelt sütőlemezre 9.
- 3) Süsse a zsemléket felső sütéssel kb. 200 °C-on kb. 30 percig a felső síneken.

TUDNIVALÓ

A tészta mennyisége több sütőlemezre 9 elegendő.

Habcsók

Hozzávalók:

- ◆ 1 tojásfehérje
- ◆ só
- ◆ 45 g cukor

Elkészítés:

- 1) Tegye a lehűtött tojásfehérjét egy zsírmentes keverőtálba. Tojássárga nem keveredhet hozzá, ellenkező esetben a tojáshab nem lesz kemény.
- 2) A tojásfehérjét alacsony fordulatszámon úgy verje fel, hogy ne képződjenek túl nagy buborékok a tojáshabban.
- 3) Fűszerezze egy csipet sóval.

- 4) Fokozatosan adagolja hozzá a cukor felét akkor, ha a tojás hab már elkezd keményedni.
- 5) Ezt követően verje fel a tojásfehérjét a legmagasabb fokozaton.
- 6) Adja hozzá a maradék cukrot. Ezzel érheti el a habcsók-massza szükséges szilárdságát.
- 7) Töltse a habcsók-masszát egy nagy csillag-nyílású habzsákba és nyomjon ki rózsákat, nyelveket vagy más formákat egymástól kis távolságra a sütőpapírral bélelt sütőlemezre ❸.
- 8) Melegítse elő a grillező- és sütőautomatát 120 °C-ra felső és alsó sütéssel.
- 9) Süssse a habcsókat a felső sínen kb. 120 °C-on felső és alsó sütéssel kb. 2 órán keresztül.

Vajas pirított kenyérkockák

Hozzávalók:

- ◆ 2 szelet pirítós kenyér
- ◆ 1 evőkanál vaj

Elkészítés:

- 1) Vágja fel apró kockákra a pirítós kenyeret.
- 2) Egy edényben olvassa fel a vajat alacsony hőmérsékleten és keverje bele a pirítós kenyeret.
- 3) Bélelje ki a sütőlemez ❸ sütőpapírral és ossza el rajta egyenletesen a kenyérkockákat.
- 4) Süssse át kb. 170 °C felső sütéssel a pirítós-kockákat a felső sínen. Kb. 7 – 10 perc múlva fordítsa meg a pirítós-kockákat és süssse további 7 – 10 percig, amíg a pirítós-kockák aranybarnára nem sülték.

TUDNIVALÓ

A sima vaj helyett fűszernövényes vagy fokhagymás vajat is használhat. Ebben az esetben a sütési idő kb. 5 perccel csökken.

Darált húsos baguette

Hozzávalók:

- ◆ 2 baguette-zsemle
- ◆ 250 g darált hús (fele-fele)
- ◆ 2 paradicsom
- ◆ 1 fej hagyma (kockára vágva)
- ◆ 2 evőkanál paradicsomsűrítő
- ◆ 40 g reszelt parmezán sajt
- ◆ 4 szelet sajt
- ◆ só és bors

Elkészítés:

- 1) Vágja fel a baguettet és vágja ki a belsejét.
- 2) Keverje össze a darált húst, a paradicsompürét, a hagymát, a parmezán sajtot, kevés sót és borsot.
- 3) Formázzon a húsmasszából 4 egyforma nagyságú, lehetőleg lapos húspogácsát és helyezze azokat a félbevágott baguette-ekre.
- 4) Szeletelje fel a paradicsomot és ossza szét a baguette-eken.
- 5) Ossa szét a sajtot a baguette-eken.
- 6) Helyezze a baguette-eket a sütőlemezre ❸ és süssse kb. 20 percig, kb. 225 °C-ra előmelegített sütőben, az alsó sínen, felső és alsó sütéssel.

TUDNIVALÓ

A darált húst bazsalikkal, chilivel vagy egyéb fűszerekkel is fűszerezheti.

Karfiol (pirítva)

Hozzávalók:

- ◆ 1/2 fej karfiol (kb. 250 g)
- ◆ 3 szelet citrom
- ◆ 1 evőkanál vaj
- ◆ 1 púpos teáskanál liszt
- ◆ 1 evőkanál citromlé
- ◆ 1 evőkanál forgácsolt mandula
- ◆ 2 evőkanál sütni való sajt (reszelve)
- ◆ só, bors, szerecsendió

Elkészítés:

- 1) Szedje rózsáira és mossa meg a karfiolt.
- 2) Citromszeletekkel együtt, forrásban lévő só vízben főzze 8 – 10 percen keresztül puhára a karfiolt. A kiöntésnél hagyjon meg kb. 150 ml főzővizet.
- 3) Edényben olvassza fel a vajat és pirítsa a lisztet folyamatos keverés mellett kb. 1 percig.
- 4) Folyamatos keverés közben adja hozzá a karfiol főzővizét és főzze kb. 2 percig. Ha a rántás túl sűrű, fokozatosan addig adjon hozzá kevés vizet, amíg krémes állagú nem lesz. Fűszerezze citromlével, sóval, borssal és szerecsendióval.
- 5) Tegye a karfiolt kb. 14 cm átmérőjű sütőedénybe és egyenletesen elosztva öntse rá a mártást.
- 6) Szórja rá a sajtot és a mandulát.
- 7) Helyezze a sütőedényt a sütőlemezre 9.
- 8) Süsse a felfűjtát kb. 200 °C-on előmelegített sütőben, felső és alsó sütéssel kb. 20 percig az alsó sínen.

Lazacsal töltött leveles tészta-batyu

Hozzávalók:

- ◆ 1 csomag leveles tészta-lapok (kb. 8 darab)
- ◆ 1 csomag szeletelt füstölt lazac (kb. 200 g)
- ◆ 1 citrom
- ◆ 1 fej hagyma
- ◆ 1 csomag krémsajt (200 g)
- ◆ friss kapor
- ◆ só és bors
- ◆ 1 tojássárgája

Elkészítés:

- 1) Szedje szét a leveles tészta-lapokat és szükség esetén hagyja kiolvadni.
- 2) Keverje össze a krémsajtot sóval, borssal és egy citrom levével.
- 3) Darabolja apró kockákra a hagymát.
- 4) Adja a lazac felét és a hagymát a krémsajt-masszához és az egészet pürésítse durva állagúra egy botmixer segítségével.
- 5) A többi lazacot darabolja vékony csíkokra.
- 6) Adja a lazacot és a kaporat a masszához és az egészet keverje össze.
- 7) Tegyen egy-egy evőkanál masszát a leveles tészta lapokra és hajtsa össze azokat.
- 8) A kész batyut kenje meg tojássárgájával.
- 9) Helyezze a leveles tészta-batyukat sütőlemezre 9. Hagyon elegendő helyet a batyuk között, mert a leveles tészta megkel.
- 10) Süsse a leveles tészta batyukat az alsó sínen kb. 220 °C-on felső és alsó sütéssel kb. 25 – 30 percen keresztül. A leveles tészta nek enyhén barnának kell lennie.

TUDNIVALÓ

A megadott mennyiség több sütőlemezre 9 elegendő.

Kazalo

Uvod	18
Predvidena uporaba	18
Vsebina kompleta	18
Opis naprave	18
Tehnični podatki	18
Varnostna navodila	19
Postavitev	22
Uporaba naprave	22
Steklena vrata	22
Vstavljanje pladnja za drobtine	22
Uporaba rešetke	22
Uporaba pekača	23
Pred prvo uporabo	23
Nastavljanje naprave	24
Funkcijsko stikalo	24
Regulator temperature	24
Časovnik	24
Peka na žaru in v pečici	24
Čiščenje in vzdrževanje	25
Shranjevanje	26
Odpravljanje napak	26
Odstranjevanje med odpadke	27
Proizvajalec	27
Pooblaščen servisier	27
Garancijski list	27
Recepti	28

Uvod

Zahvaljujemo se vam za nakup nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Pečica z žarom je namenjena izključno za segrevanje, pripravo in peko jedi na žaru.

Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

Vsaka drugačna uporaba velja za nepredvideno in lahko povzroči materialno škodo ali celo telesne poškodbe.

Vsebina kompleta

- ◆ Mini pečica
- ◆ 1 pekač
- ◆ 1 rešetka
- ◆ 1 prijemalo
- ◆ 1 pladenj za drobtine
- ◆ Navodila za uporabo

OPOMBA

Takoj ko izdelek in vse sestavne dele vzamete iz embalaže, preverite, ali komplet vsebuje vse dele in ali ti niso poškodovani. Po potrebi se obrnite na servisno službo.

Opis naprave

Slika A:

- ❶ vodila
- ❷ regulator temperature
- ❸ zelena kontrolna lučka
- ❹ funkcijsko stikalo
- ❺ rdeča kontrolna lučka
- ❻ časovnik
- ❼ vstavljeni pladenj za drobtine

Slika B:

- ❽ rešetka
- ❾ pekač
- ❿ prijemalo

Tehnični podatki

Nazivna napetost: 220–240 V~ (izmenični tok),
50/60 Hz

Vhodna moč: 1200 W



Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za stik z živili.

Varnostna navodila

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Ohišja naprave ne smete odpirati ali popravljati. V tem primeru varnost ni zagotovljena in jamstvo preneha veljati. Okvarjeno napravo dajte v popravilo samo trgovcu ali pooblaščenim strokovnim osebam.
 - ▶ Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
 - ▶ Ne dovolite, da bi v ohišje naprave zašle tekočine. Naprave ne smete izpostavljati vlagi in je uporabljati na prostem. Poleg tega na napravo ne postavljajte nobenih predmetov, napolnjenih s tekočino, npr. vaz. Obstaja nevarnost požara in električnega udara! Če v ohišje naprave vseeno vdre tekočina, električni vtič naprave takoj potegnite iz vtičnice in dajte napravo v popravilo.
 - ▶ Naprave, električnega kabla in vtiča se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami. V nasprotnem primeru lahko pride do udara električnega toka.
-  Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- ▶ Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- ▶ Električni kabel položite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se spotakniti čezenj.
- ▶ Med uporabo se nikoli ne dotikajte steklenih vrat ali ohišja, saj se ta zelo segrejejo. Da preprečite opekline uporabljajte za odpiranje steklenih vrat krpo za prijemanje loncev ipd.!
- ▶ Ko naprava deluje ali preden se je ohladila, se nikoli ne dotikajte grelnih palic ali okna. Med delovanjem pečice ne segajte vanjo. Počakajte, da se naprava ohladi. Drugače bi se lahko opekli.
- ▶ Po uporabi napravo pustite, da se ohladi, preden jo prestavite drugam.
- ▶ Pri delu z vročo napravo vedno uporabljajte rokavice ali krpe za prijemanje loncev!



Previdno! Vroča površina!



Previdno! Ne dotikajte se steklenih vrat, ko je naprava segreta. Nevarnost opeklin!

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- ▶ Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▶ Preprečite, da bi naprava, električni kabel ali električni vtič prišel v stik z viri vročine, kot so kuhalne plošče ali odprti plamen.
- ▶ Napravo uporabljajte samo s priloženo originalno opremo.
- ▶ Električnega kabla ne prepogibajte in ga ne stiskajte.
- ▶ Električni kabel iz električne vtičnice zmeraj povlecite za vtič, ne vlecite pa za sam kabel.
- ▶ Med delovanjem v neposredni bližini pečice z žarom ne sme biti hitro vnetljivih materialov (npr. kuhinjske krpe, krpe za prijemanje loncev itd.).
- ▶ Na, nad ali v napravi nikoli ne sušite tekstilnih izdelkov ali predmetov. Obstaja nevarnost požara.
- ▶ Pekača ne uporabljajte za shranjevanje in obdelavo jedi, ki vsebujejo kisline, alkalije ali sol!

OPOMBA

- ▶ Uporabniku izdelka ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali 60 Hz.

Postavitev

OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Naprave nikoli ne postavljajte pod viseče omarice ali poleg zaves, sten omar ali drugih vnetljivih predmetov.
- ▶ Razdalja naprave do visečih omaric, stropov, sten ali podobnega mora navzgor znašati najmanj 10 cm, na desno in na levo stran pa po 5 cm. Zato naprave ne smete postavljati v omare ipd. V nasprotnem primeru ni mogoče zadostno prezračevanje naprave in lahko pride do požara ali okvare pečice.
- ▶ Napravo postavite samo na podlago, odporno proti vročini. Drugače obstaja nevarnost požara in se naprava lahko poškoduje. Površina pod dnom naprave se lahko obarva in poškoduje. Poleg tega bi na mehki podlagi lahko ostale trajne sledi.

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Naprave ne postavljajte v neposredno bližino vode, npr. ob pomivalna korita, kadi za pranje ali v vlažne kletne prostore. V nasprotnem primeru lahko pride do električnega udara.
- Napravo postavite na trdno, ravno in proti vročini odporno podlago (npr. na delovne površine iz nerjavnega jekla ali na plošče iz naravnega kamna, na primer granita). Poskrbite za zadosten pretok zraka okrog naprave.
- Napravo s hrbtno stranjo postavite ob steno. Odmični nastavki na hrbtni strani se morajo dotikati stene. Pazite na to, da je stena iz toplotno odpornega materiala, npr. iz keramičnih ploščic, naravnega kamna ali granita.
- Očistite vse dele naprave, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«.

Uporaba naprave

Steklena vrata

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Ne naslanjajte se na steklena vrata naprave. Na steklena vrata ne odlagajte nobenih predmetov. To bi poškodovalo tečaje vrat.
- Če so živila, ki jih pripravljate, zelo mastna, se lahko pojavi močnejši dim. V takem primeru steklenih vrat ne zaprite popolnoma, ampak jih pustite malo priprta: Steklena vrata imajo položaj, v katerem se zaskočijo, tako da ostanejo odprta za velikost špranje: če steklena vrata previdno priprete, se malce pred zaprtjem zaskočijo v tem položaju.

Vstavljanje pladnja za drobtine

- Pladenj za drobtine **7** potisnite pod spodnji grelni palici, tako da se po vsej površini prilega dnu naprave.

Uporaba rešetke

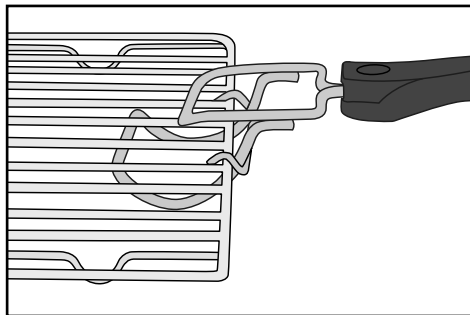
OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Vedno uporabljajte prijemalo **10** za vstavljanje vroče rešetke **8** v napravo in jemanje iz naprave.
- Rešetko **8** potisnite v eno od obeh vodil **1** v notranjosti naprave.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Rešetke **8** nikoli ne položite neposredno na grelne palice.

- Za jemanje vroče rešetke **8** iz naprave vstavite prijemalo **10** takole:

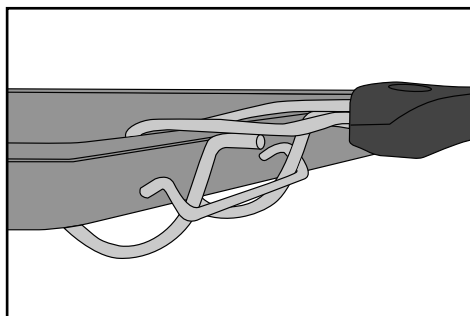


Sl. 1: Vstavljanje prijemala **10** pri rešetki **8**

Uporaba pekača

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Vedno uporabljajte prijemalo **10**, kadar v napravo vstavljate ali iz nje jemljete vroči pekač **9**.



Sl. 2: Vstavljanje prijemala **10** pri pekaču **9**

- Pekač **9** potisnite v eno od obeh vodil **1** v notranjosti naprave.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Pekača **9** nikoli ne položite neposredno na grelne palice.
- Pekača **9** ne uporabljajte za shranjevanje in obdelavo jedi, ki vsebujejo kisline, alkalije ali sol!

Pred prvo uporabo

Ko je naprava pravilno postavljena:

- 1) Električni vtič vtaknite v električno vtičnico.
- 2) Regulator temperature **2** zavrtite do konca v smeri urnega kazalca na najvišjo temperaturo.
- 3) Funkcijsko stikalo **4** obrnite na »zgornjo in spodnjo vročino« .
- 4) Odprite steklena vrata in jih za ta postopek pustite odprta.
- 5) Odstranite morebiti vstavljen pribor iz peči.
- 6) Časovnik **6** zavrtite in nastavite na 20 minut.

OPOMBA

- Pri prvem segrevanju naprave lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastane rahel dim in vonj. To je popolnoma običajno in ni nevarno. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.

Naprava se po 20 minutah samodejno izklopi.

Če želite postopek segrevanja predčasno prekiniti, do konca obrnite regulator temperature **2** v nasprotni smeri urnega kazalca, nastavite funkcijsko stikalo **4** na **OFF** in časovnik **6** nastavite na »OFF«.

- 7) Napravo pustite, da se ohladi, in jo očistite, kot je to opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«.

Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

Nastavljanje naprave

Funkcijsko stikalo

S funkcijskim stikalom ④ lahko vklopite napravo in nastavite 3 različne funkcije:

Simbol	Pomen
	»zgornja vročina«, npr. za gratiniranje
	»spodnja vročina«, npr. za peko kolačev
	»zgornja in spodnja vročina«, npr. za peko pice
	»OFF« – naprava je izklopljena

Regulator temperature

■ Z regulatorjem temperature ② lahko nastavite želeno temperaturo.

Časovnik

S pomočjo časovnika ⑥ lahko nastavite čas priprave jedi:

■ Časovnik ⑥ prestavite na zeleno stopnjo priprave jedi. Rdeča kontrolna lučka ⑤ zasveti. Po koncu nastavljenega časa se oglasi zvočni signal in naprava se preneha segrevati. Rdeča kontrolna lučka ⑤ ugasne.

OPOMBA

Časovnik ⑥ lahko uporabite tudi brez funkcije ogrevanja kot kratkotrajni merilnik časa:

- Funkcijsko stikalo ④ prestavite na .
- Na časovniku ⑥ nastavite zeleni čas.

Stikalo časovnika ⑥ se zdaj pomika v nasprotni smeri urnega kazalca proti »OFF«. Ko nastavljeni čas preteče, se oglasi zvočni signal. Naprava pri tem ne greje.

Peka na žaru in v pečici

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

► Posode ali živil nikoli ne odlagajte/postavite neposredno na dno naprave, na grelne palice ali pladenj za drobtine ⑦!

- 1) Pladenj za drobtine ⑦ položite v napravo.
- 2) Rešetko ⑧ in pekač ⑨ vzemite iz naprave. Po potrebi ju obložite s papirjem za peko oz. pekač ⑨ premažite z maslčobo, primerno za peko.

OPOMBA

► Odvisno od jedi je pečico morda treba predhodno segreti. Upoštevajte navodila v svojem receptu. Predhodno segrevanje je vsekakor smiselno pri:

- zelo kratkem času peke,
- hrustljavi skorji,
- občutljivih jedeh, za katere je potrebna stalna temperatura, na primer sufle.

► Če predhodno segrevanje ni potrebno, preskočite 3. korak.

- 3) Počakajte, da se naprava segreje na želeno temperaturo:
 - Zaprite steklena vrata.
 - Z regulatorjem temperature ② izberite želeno temperaturo.
 - S funkcijskim stikalom ④ izberite zeleno funkcijo.
 - S časovnikom ⑥ nastavite čas predhodnega segrevanja, najmanj 15 minut.

Rdeča kontrolna lučka ⑤ prikazuje, da je naprava vklopljena. Stikalo časovnika ⑥ se zdaj pomika v nasprotni smeri urnega kazalca proti »OFF«.

- 4) Ko je nastavljena temperatura dosežena, zasveti zelena kontrolna lučka **3**. Živilo za peko ali pripravo na žaru položite na rešetko **8** oz. v pekač **9** in rešetko oz. pekač potisnite v eno od vodil **1**. Pri tem pazite, da je jed za pripravo na žaru oz. peko dovolj oddaljena od notranjih sten in grelnih palic naprave.
- 5) Zaprite steklena vrata.
- 6) S časovnikom **6** nastavite želeni čas priprave jedi na žaru oz. peke. Najdaljši možen čas priprave jedi na žaru oz. peke je 60 minut.

OPOMBA

- Če znaša čas priprave vaše jedi na žaru oz. peke manj kot 20 minut, nastavite časovnik **6** najprej na 40 minut in potem nazaj na želeni čas priprave jedi na žaru oz. peke.

Naprava se po poteku nastavljenega časa samodejno izklopi, oglasi se zvočni signal in kontrolni lučki **5/3** ugasneta.

Če želite postopek segrevanja predčasno prekiniti, do konca obrnite regulator temperature **2** v nasprotni smeri urnega kazalca, nastavite funkcijsko stikalo **4** na **OFF** in časovnik **6** nastavite na »OFF«.

- 7) Po postopku segrevanja rešetko **8** oz. pekač **9** s pomočjo prijemala **10** vzemite ven.

Čiščenje in vzdrževanje

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz električne vtičnice! Obstaja nevarnost električnega udara!



Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Pred čiščenjem vedno počakajte, da se naprava ohladi. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost opeklin!

- Najbolje, da napravo in dele pribora očistite, takoj ko se ohladijo. Tako boste lažje odstranili ostanke živil.

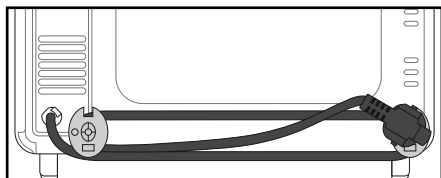
POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistilnih sredstev. Ta bi lahko poškodovala površino!
- Delov naprave ne čistite v pomivalnem stroju!
- Notranjosti pečice ne čistite s pršilom za čiščenje pečic, saj ostankov pršila na grelnih palicah ne bo več mogoče odstraniti.

- Napravo obrišite z vlažno krpo. Po potrebi na krpo nanesite blago pomivalno sredstvo in površine naknadno obrišite s krpo, navlaženo s čisto vodo. Vse dele naprave skrbno osušite.
- Notranjost pečice in steklena vrata očistite z vlažno krpo. Po potrebi na krpo nanesite blago pomivalno sredstvo in površine naknadno obrišite s krpo, navlaženo s čisto vodo. Vse dele naprave skrbno osušite.
- Prijemalo **10**, pekač **9**, rešetko **8** in pladenj za drobtine **7** očistite v topli vodi za pomivanje. Po čiščenju vse dele dobro osušite.

Shranjevanje

- Električni kabel lahko ovijete okrog odmičnih nastavkov na hrbtni strani naprave in vtič pritrdite na enega od nastavkov:



- Očiščeno napravo in njen pribor hranite na čistem ter suhem mestu brez prisotnosti prahu.

Odpravljanje napak

Napaka	Vzrok	Rešitev
Naprava ne deluje.	Električni vtič ni povezan z električnim omrežjem.	Električni vtič vtaknite v električno vtičnico.
	Električna vtičnica je pokvarjena.	Uporabite drugo električno vtičnico.
	Naprava je pokvarjena.	Obrnite se na servisno službo.
Rdeča kontrolna lučka ❸ sveti, naprava pa ne segreva.	Funkcijsko stikalo ❹ je na OFF .	Obrnite funkcijsko stikalo ❹ na zeleno funkcijo.
Čas priprave jedi se zdi zelo dolg.	Steklena vrata so bila zelo pogosto odprta zaradi preverjanja napredovanja priprave jedi.	Steklenih vrat ne odpirajte pogosteje, kot je nujno potrebno.
	Nastavljena je napačna temperatura.	Preverite temperaturne nastavitve.
Med uporabo se pojavljata dim in neprijeten vonj.	Na grelnih palicah so ostanki čistilnih sredstev ali živil.	Jedi vzemite iz naprave in nadaljujte postopek priprave pri odprtih steklenih vratih, dokler dim ne preneha nastajati.

Če motenji ni mogoče odpraviti z navedenimi ukrepi ali če ugotovite druge vrste motenj, se obrnite na naš servis.

Odstranjevanje med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

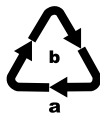
Odpadno napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če o čem niste prepričani, se obrnite na svoje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



O možnostih za odstranitev odslužene- ga izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Embalaža je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:
1–7: umetne snovi,
20–22: papir in karton,
80–98: sestavljeni materiali.

Proizvajalec

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

Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@idl.si

IAN 373136_2104

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec: Lidl Slovenija d.o.o. k.d.,
Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Recepti

V tem poglavju vam nudimo nekaj primerov priprave jedi. Primeri so le priporočila. Čas priprave se lahko razlikuje od navedenega.

Vsi recepti so brez zagotovila za uspeh. Vsi podatki o sestavinah in pripravi so približni. Predloge receptov dopolnite s svojimi izkušnjami. Vsekakor vam želimo veliko uspeha in dober tek.

OPOMBA

Upoštevajte navodila za pripravo, navedena na embalaži živil.

Mafini

Sestavine za štiri osebe:

- ◆ 1 skodelica moke
- ◆ 1 žlička pecilnega praška
- ◆ 1 jajce
- ◆ 1 jedilna žlica stopljenega masla
- ◆ 1 skodelica mleka
- ◆ 3 žlice sladkorja
- ◆ 1 ščepec soli
- ◆ po želji še oreški, koščki banane ali čokoladni kosmiči

Priprava:

- 1) V skledi počasi in drugo za drugim premešajte moko, pecilni prašek, jajce, mleko, sol ter sladkor.
- 2) V primerni posodi raztopite maslo in ga umešajte v testo.
- 3) Po želji primešajte oreške, čokoladne kosmiče ali pretlačene banane.
- 4) Izdelano testo dajte v ustrezne modelčke za mafine, te pa položite na pekač **9**.
- 5) Mafine v pekaču pecite pri 220 °C z zgornjo in spodnjo vročino na spodnjem položaju približno 15 minut.

Havajski opečenec

Sestavine za 4 opečence:

- ◆ 4 rezine opečenca
- ◆ 1–2 jedilni žlici remulade
- ◆ 120 g kuhane šunke
- ◆ 1/2 konzerve ananasa
- ◆ 4 rezine sira za gratiniranje
- ◆ curry

Priprava:

- 1) Rezine opečenca opecite.
- 2) Nato jih na tanko namažite z remulado in obložite s kuhano šunko.
- 3) Na vsak obloženi opečenec položite po eno rezino ananasa. Začinite s curryjem.
- 4) Potem na vsak kos ananasa položite rezino sira.
- 5) Kose havajskega opečenca položite na rešetko **8** in jih v pečici z žarom približno 8 minut pecite na zgornjem vodilu pri približno 200 °C zgornje vročine.

Peka zamrznjene mini pice

Priprava:

- 1) Potisnite rešetko **8** v zgornje vodilo v prostoru za pripravo jedi.
- 2) Zamrznjeno mini pico brez embalaže položite na rešetko **8**.
- 3) Mini pico pecite na zgornji in spodnji vročini približno 20 minut.
- 4) Upoštevajte podatke o temperaturi, navedene na embalaži.

Brizgani keksi

Sestavine:

- ◆ 125 g masla
- ◆ 125 g sladkorja
- ◆ 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- ◆ 1 ščepec soli
- ◆ 1 jajce
- ◆ 1 beljak
- ◆ 250 g moke (tip 405)
- ◆ 1 žlička pecilnega praška
- ◆ nastrgana lupina polovice limone

Priprava:

- 1) Maslo penasto umešajte.
- 2) Dodajte sladkor, vaniljev sladkor, limonino lupino in jajca.
- 3) Moki primešajte pecilni prašek in sol ter ju s kuhalnico umešajte v testo.
- 4) Testo pustite mirovati pribl. 10 minut.
- 5) Testo oblikujte v zeleno obliko, npr. s pomočjo strojčka za mletje mesa, modelčkov za izrezovanje ali vrečk za brizganje testa.
- 6) Kekske zložite na pekač 9, obložen s papirjem za peko.
- 7) Brizgane kekse pecite v predhodno ogreti pečici pri 180 °C zgornje in spodnje vročine pribl. 10–15 minut na zgornjem vodilu, dokler niso zlatorumeni.

OPOMBA

Količina testa zadostuje za več pekačev 9.

Žemljice

Sestavine:

- ◆ 300 g moke (ali polnozrnatke moke)
- ◆ 2 čajni žlički pecilnega praška
- ◆ 200 g lanenih semen
- ◆ 1 jajce
- ◆ 500 g skute
- ◆ 1 čajna žlička soli
- ◆ po želji kumina, čebula, slanina ...

Priprava:

- 1) Vse skupaj dobro premesite in oblikujte majhne žemljice.
- 2) Žemljice položite na pekač 9, obložen s papirjem za peko.
- 3) Na zgornjem vodilu jih pri pribl. 200 °C zgornje vročine pecite približno 30 minut.

OPOMBA

Količina testa zadostuje za več pekačev 9.

Beljakovi poljubčki

Sestavine:

- ◆ 1 beljak
- ◆ sol
- ◆ 45 g sladkorja

Priprava:

- 1) Ohlajen beljak dajte v nepomaščeno posodo za mešanje. V beljaku ne sme biti nič rumenjaka, sicer se sneg iz beljaka ne bo strdil.
- 2) Beljak stepajte z majhno hitrostjo, da v snegu ne nastanejo preveliki mehurčki.
- 3) Začinite ga z majhnim ščepcem soli.
- 4) Polovico sladkorja dodajajte postopoma, ko se sneg začne strjevati.
- 5) Potem ga na največji stopnji zmešajte tako, da postane trden.
- 6) Dodajte preostali sladkor. Tako bo masa za poljubčke postala dovolj trdna.
- 7) Maso dajte v vrečko za brizganje z velikim zvezdastim nastavkom in na majhni razdalji na pekaču 9, obloženem s papirjem za peko, z brizganjem oblikujte rozete, jezičke ali druge oblike.
- 8) Pečico z žarom segrejte na pribl. 120 °C zgornje in spodnje vročine.
- 9) Poljubčke na zgornjem vodilu pecite pri pribl. 120 °C zgornje in spodnje vročine pribl. 2 uri.

Maslene kruhove kockice

Sestavine:

- ♦ 2 rezini opečenca
- ♦ 1 žlica masla

Priprava:

- 1) Narežite opečenec na majhne kocke.
- 2) V loncu raztopite maslo na majhni vročini in vmešajte koščke opečenca.
- 3) Na pekač 9 položite papir za peko in kocke opečenca enakomerno razporedite po papirju.
- 4) Kocke opečenca pecite na pribl. 170 °C zgornje vročine na zgornjem vodilu. Čez pribl. 7–10 minut kocke opečenca obrnite in jih pecite nadaljnjih 7–10 minut, dokler kocke opečenca niso zlatorjavo zapečene.

OPOMBA

Namesto običajnega masla lahko uporabite tudi takšnega z zelišči ali česnom. Čas peke se potem skrajša za pribl. 5 minut.

Francoske štruce z mletim mesom

Sestavine:

- ♦ 2 francoski štruci
- ♦ 250 g mletega mesa (mešano)
- ♦ 2 paradižnika
- ♦ 1 čebula (narezana na kocke)
- ♦ 2 žlici paradižnikove mezge
- ♦ 40 g nastrganega parmezan
- ♦ 4 rezine sira
- ♦ sol in poper

Priprava:

- 1) Francoski štruci prerežite in odstranite sredico.
- 2) Zmešajte mleto meso, paradižnikovo mezgo, čebulo, parmezan, malce soli in malce popra.
- 3) Iz mletega mesa oblikujte 4 enako velike, po možnosti ploske polpete in jih položite na polovice francoskih štruc.

- 4) Paradižnik narežite na rezine in te porazdelite po polovicah štruc.
- 5) Potem po štrucih porazdelite še sir.
- 6) Francoske štruce položite na pekač 9 in jih pecite pri pribl. 225 °C v predhodno segreti pečici z zgornjo in spodnjo vročino pribl. 20 minut na spodnjem vodilu.

OPOMBA

Maso iz mletega mesa lahko začinite tudi z baziliko, čilijem ali drugimi začimbami.

Cvetača (gratinirana)

Sestavine:

- ♦ 1/2 glave cvetače (pribl. 250 g)
- ♦ 3 rezine limone
- ♦ 1 žlica masla
- ♦ 1 zvrhana žlica moke
- ♦ 1 žlica limoninega soka
- ♦ 1 žlica nasekanih mandljev
- ♦ 2 žlici sira za gratiniranje (nastrganega)
- ♦ sol, poper, muškadni orešek

Priprava:

- 1) Cvetačo razdelite na posamezne cvetove in jih operite.
- 2) Cvetačo kuhajte z rezinami limone v vreli slani vodi 8–10 minut, tako da je cvetača ravno dovolj mehka za ugriz. Pri odlivanju vode od kuhanja dajte pribl. 150 ml na stran.
- 3) V loncu stopite maslo in dodajte moko ter ob nenehnem mešanju v pribl. 1 minuti naredite prežganko.

- 4) Ob nenehnem mešanju dolivajte vodo od cvetače in vse skupaj pustite, da se kuha pribl. 2 minuti. Če je prežganka pregosta, ji postopoma dolivajte vodo, tako da dobi mehko konsistenco. Začinite jo z limoninim sokom, soljo, poprom in muškatnim oreščkom.
- 5) Cvetačo dajte v posodo za pripravo narastka (pribl. 14 cm premera) in jo enakomerno prelijte z omako.
- 6) Potem čez vse skupaj potresite sir in mandljeve koščke.
- 7) Posodo za narastek postavite na pekač 9.
- 8) Narastek pecite pri pribl. 200 °C v predhodno ogreti pečici na zgornji in spodnji vročini pribl. 20 minut na spodnjem vodilu.
- 8) Tako nastale žepke premažite z rumenjakom.
- 9) Žepke iz listnatega testa položite na pekač 9. Med posameznimi žepki pustite dovolj prostora, saj bo listnato testo vzhajalo.
- 10) Žepke iz listnatega testa pecite na spodnjem vodilu pri pribl. 220 °C zgornje in spodnje vročine pribl. 25–30 minut. Listnato testo se mora rahlo rjavo obarvati.

OPOMBA

Navedena količina zadostuje za več pekačev

9.

Žepki iz listnatega testa z lososovim nadevom

Sestavine:

- ◆ 1 zavitek listnatega testa (pribl. 8 kosov)
- ◆ 1 zavitek dimljenega lososa v rezinah (pribl. 200 g)
- ◆ 1 limona
- ◆ 1 čebula
- ◆ 1 zavitek svežega sira (200 g)
- ◆ sveži koper
- ◆ sol in poper
- ◆ 1 rumenjak

Priprava:

- 1) Kose listnatega testa ločite med seboj in jih po potrebi pustite, da se odtalijo.
- 2) Zmešajte sveži sir s soljo, poprom in sokom ene limone.
- 3) Narežite čebulo na fine kocke.
- 4) Svežemu siru dodajte polovico lososa in čebulo ter vse skupaj na grobo stlačite s paličnim mešalnikom.
- 5) Narežite preostali losos na tanke trakove.
- 6) Dodajte losos in koper k siru ter vse skupaj premešajte.
- 7) Na vsak list testa dajte po eno žlico sirove mase in testo prepognite.

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

Gitterrost benutzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

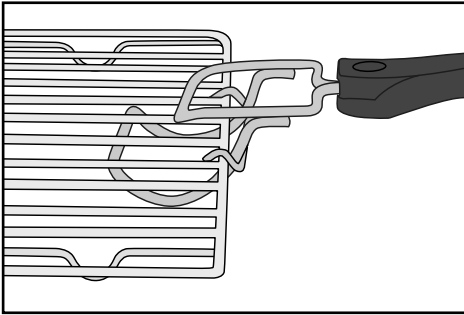


Abb. 1: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **8**

Backblech benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

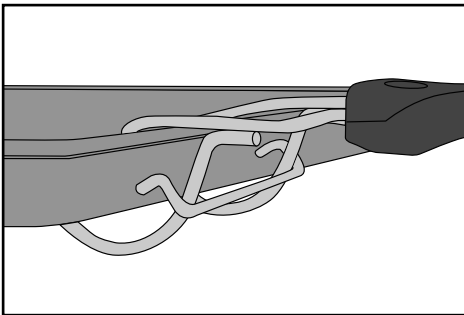


Abb. 2: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **9**

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

Wenn das Gerät korrekt aufgestellt ist:

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

HINWEIS

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

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

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

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

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

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

Temperaturregler

■ Am Temperaturregler ② können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.

Timer

Mit Hilfe des Timers ⑥ können Sie die Garzeit einstellen:

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

HINWEIS

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

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

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

Grillen und Backen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

HINWEIS

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

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

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

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

HINWEIS

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

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

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

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

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Aufbewahrung

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



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

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die rote Kontrollleuchte 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.

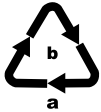
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

Információk állása · Stanje informacij · Stand der Informationen:

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

IAN 373136_2104