

SILVERCREST®



MINI OVEN SGB 1200 B5

(EE)

MINI-KÜPSETUSAHI

Kasutusjuhend

(DE) (AT) (CH)

MINI-BACKOFEN

Bedienungsanleitung

(LV)

NELIELA IZMĒRA CEPEŠKRĀSNS

Lietošanas pamācība

IAN 498266_2204

(LV)



EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülg lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

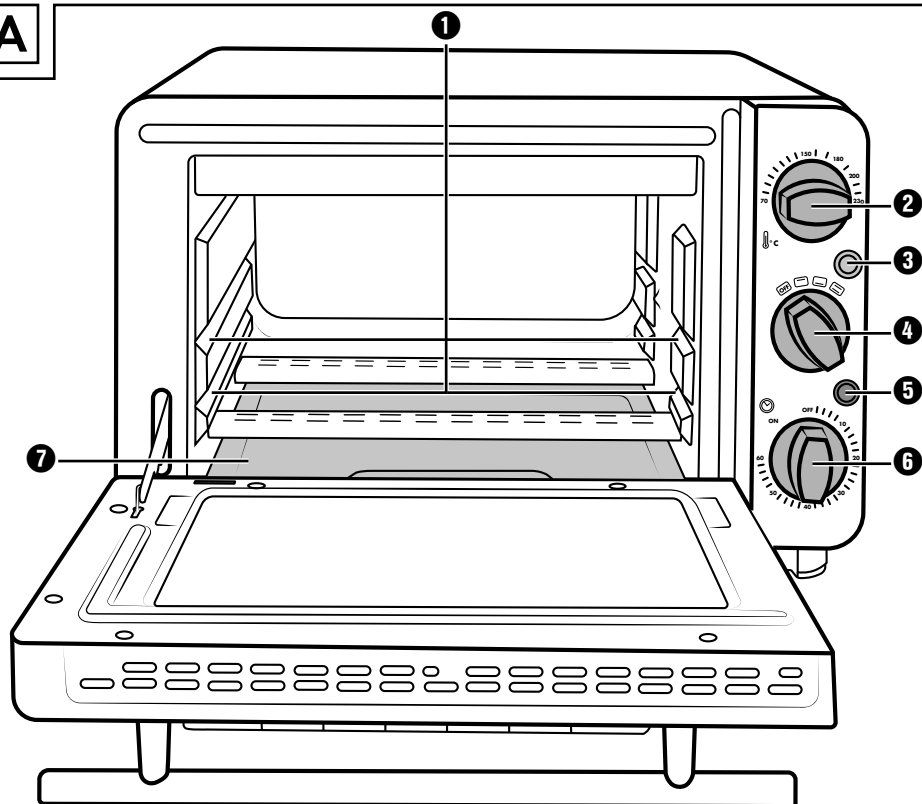
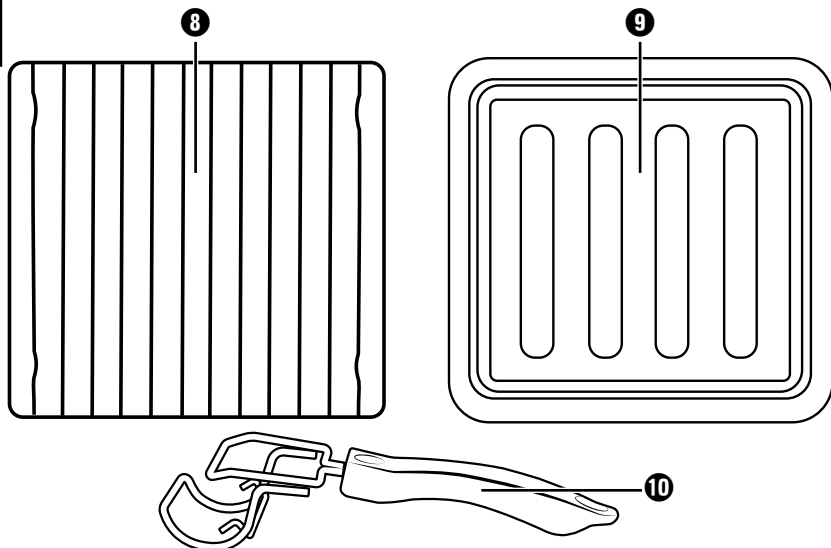
LV

Pirms lasišanas atlokiat lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

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.

EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	1
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

A**B**

Sisukord

Sissejuhatus	2
Sihipärane kasutamine	2
Tarnekomplekt	2
Seadme kirjeldus	2
Tehnilised andmed	2
Ohutusjuhised	3
Paigaldamine	6
Seadme kasutamine	6
Klaasuks	6
Purupleki paigaldamine	6
Resti kasutamine	6
Küpsetusplaadi kasutamine	7
Enne esimest kasutamist	7
Seadme käsitsemine	8
Funktsioonilüliti	8
Termoregulaator	8
Taimer	8
Grillimine ja küpsetamine	8
Puhastamine ja hooldamine	9
Hoiustamine	10
Vigade kõrvaldamine	10
Jäätmekäitlus	11
Seadme jäätmekäitlus	11
Pakendi jäätmekäitlus	11
Kompernaß Handels GmbH garantii	11
Teenindus	12
Importija	12
Retseptid	13

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

Grillimis- ja küpsetusautomaati kasutatakse ainult toitude kuumutamiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks.

See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Ärge kasutage seda töönduslikult.

Igasugune muu kasutamine on mittesihipärane ja võib tekitada materiaalseid kahjusid või isegi isikukahjusid.

Tarnekomplekt

- ♦ Miniküpsetusahi
- ♦ 1 küpsetusplaat
- ♦ 1 rest
- ♦ 1 tangid
- ♦ 1 puruplekk
- ♦ Kasutusjuhend

JUHIS

Kontrollige kohe pärast pakendist väljavõtmist tarnekomplekti kompleksust ja kahjustuste puudumist. Vajadusel pöörduge teeninduse poole.

Seadme kirjeldus

Joonis A:

- 1 Siinid
- 2 Termoregulaator
- 3 Roheline märgulamp
- 4 Funktsioonilüliti
- 5 Punane märgulamp
- 6 Taimer
- 7 Paigaldatud puruplekk

Joonis B:

- 8 Rest
- 9 Küpsetusplaat
- 10 Tangid

Tehnilised andmed

Nimipinge: 220–240 V ~ (vahelduvvool),
50/60 Hz

Võimsustarve: 1200 W



Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.

Ohutusjuhised

OHT! ELEKTRILÖÖK!

- ▶ Te ei tohi seadme korpust avada ega seda remontida. Sel juhul ei ole ohutus enam tagatud ja garantii kaotab kehtivuse. Laske defektset seadet remontida ainult edasimüüjal või volitatud spetsialistil.
 - ▶ Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
 - ▶ Ärge laske seadme korpuse sisemusse sattuda vedelikke. Te ei tohi lasta seadmele mõjuda niiskusel ja kasutada seadet välistingimustes. Lisaks sellele ei tohi te seadmele asetada vedelikega täidetud esemeid, nagu nt vaase. Esineb tulekahju ja elektrilöögi oht! Juhul kui vedelik tungib siiski seadme korpusesse, tõmmake seadme võrgupistik koheselt pistikupesast välja ja laske seade remontida.
 - ▶ Ärge mitte kunagi võtke seadmest, võrgukaablist ja -pistikust kinni märgade kätega. Vastasel juhul esineb elektrilöögi oht.
-  Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse! Siin võib tekkida elektrilöögi tõttu eluohtlik olukord, kui kasutamisel sattuvad vedelikujäägid pinge all olevatele osadele.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- ▶ Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all.
- ▶ Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühenduskaablist eemal.
- ▶ Paigutage võrgukaabel nii, et keegi ei saaks selle peale astuda või sellele komistada.
- ▶ Ärge mitte kunagi puudutage kasutamise ajal klaasust või korpust, sest need lähevad väga kuumaks. Põletuste vältimiseks kasutage klaasukse avamiseks pajalappi vms!
- ▶ Ärge mitte kunagi puudutage käitamise ajal või enne seadme jahtumist küttevardaid või vaateakent. Ärge pange käsi käitamise ajal küpsetusruumi. Oodake, kuni seade on jahtunud. Vastasel juhul võite end põletada.
- ▶ Laske seadmel pärast kasutamist esmalt jahtuda, enne kui hakkate seda transportima.
- ▶ Kuuma seadme käsitlemisel kasutage alati pajakindaid või pajalappi!



Ettevaatust! Kuum pealispind!



Ettevaatust! Ärge puudutage klaasust, kui seade on soojenenud. Põletusoht!

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.
- ▶ Ärge jätke seadet kasutamise ajal mitte kunagi järelevalveta.
- ▶ Veenduge, et seade, võrgukaabel või võrgupistik ei puutu kokku soojusallikate nagu pliidiplaatide või lahtise leegiga.
- ▶ Kasutage seadet ainult tarnekomplekti kuuluvate originaaltarvikutega.
- ▶ Ärge murdke või muljuge võrgukaablit.
- ▶ Tõmmake võrgukaabel pistikupesast välja alati pistikust, ärge tõmmake kaablist endast.
- ▶ Käitamise ajal ei tohi grillimis- ja küpsetusautomaadi vahetus ümbruses olla kergesti põlevaid materjale (nt köögirätik, pajalapp jne).
- ▶ Ärge mitte kunagi kuivatage tekstiilmaterjale või esemeid seadme peal, selle kohal või sees. Esineb tuleoht.
- ▶ Ärge kasutage küpsetusplaati happeid sisaldavate, leeliseliste või soolaste toitude ladustamiseks ja töötlemiseks!

JUHIS

- ▶ Toote ümberseadmiseks sageduste 50 ja 60 Hz vahel ei pea kasutaja midagi tegema. Toode kohandub nii sagedusega 50 kui ka 60 Hz.

Paigaldamine

⚠ HOIATUS! TULEOHT!

- ▶ Ärge paigutage seadet mitte kunagi seinakappide alla või kardinale, sektsioonkappide või teiste süttivate esemete kõrvale.
- ▶ Seadme kaugus seinakappidest, lagedest, seintest või muust sellisest peab olema ülespoole vähemalt 10 cm ning vasakul ja paremal küljel vastavalt 5 cm. Seetõttu ei tohi seadet paigutada nt kappidesse vms. Vastasel juhul ei ole seadme piisav tuulutus võimalik ja võidakse põhjustada tulekahju või seade võib saada kahjustada.
- ▶ Asetage seade ainult kuumuskindlale alusele. Vastasel juhul esineb tuleoht ja seade võib saada kahjustada. Piirkond seadme põhja all võib muuta värvust ja saada kahjustada. Lisaks sellele võivad pehme aluspinnal korral tekkida alusele püsivad jäljed.

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖK!

- ▶ Ärge paigutage seadet vee vahetusse lähedusse, nt valamute, pesuvannide juurde või niisketes keldiruumidesse. Vastasel juhul esineb elektrilöögi oht.
- Asetage seade tugevale, tasasele ja kuumuskindlale aluspinnale (nt roostevabast terasest tööpindadele või looduslikust kivist tööpindadele nagu graniidile). Tagage seadme ümber piisav tuulutus.
- Lükake seade tagaküljega kuni seinani. Tagaküljel asuvad kaugusehoidikud peavad puudutama seinu. Jälgige, et sein oleks kuumuskindlast materjalist, nt keraamilisest plaadist, looduslikust kivist või graniidist.
- Puhastage kõik osad nagu peatükis „Puhastamine ja hooldamine“ kirjeldatud.

Seadme kasutamine

Klaasuks

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge toetuge klaasuksele. Ärge asetage klaasuksele esemeid. See tekitab hingedele kahjustusi.
- Kui valmistate eriti rasvarikkaid toite, võib esineda suurenenud suitsu teket. Sel juhul ärge sulgege klaasust täielikult, vaid jätke see praokile lahti: Klaasuksel on fikseeritud asend, nii et see jääb praokile lahti: Klaasukse ettevaatlikult sulgemisel fikseerub see veidi enne sulgumist selles asendis.

Purupleki paigaldamine

- Lükake puruplekk 7 alumiste küttevarraste alla, nii et see asub tasaselt seadme põhjal.

Resti kasutamine

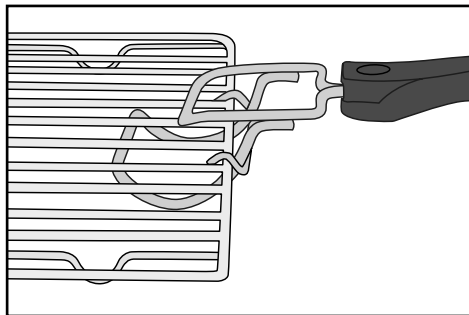
⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Kuuma resti 8 seadmesse paigaldamiseks või sealt väljavõtmiseks kasutage alati tange 10.
- Lükake rest 8 ühel 2 siinist 1 seadme küpsetusruumi.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge asetage resti 8 mitte kunagi otse küttevarrastele.

- Kuuma resti **8** eemaldamiseks kinnitage tangid **10** alljärgnevalt:

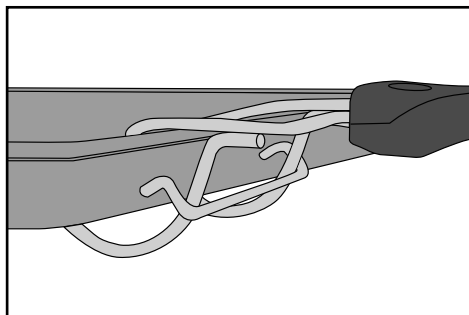


Joonis 1: Tangide **10** kinnitamine restile **8**

Küpsetusplaadi kasutamine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Kuuma küpsetusplaadi **9** seadmesse paigaldamiseks või sealt väljavõtmiseks kasutage alati tange **10**.



Joonis 2: Tangide **10** kinnitamine küpsetusplaadile **9**

- Lükake küpsetusplaat **9** ühel 2 siinist **1** seadme küpsetusruumi.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- Ärge asetage küpsetusplaati **9** mitte kunagi otse küttevarrastele.
- Ärge kasutage küpsetusplaati **9** happeid sisaldavate, leeliseliste või soolaste toitude ladustamiseks ja töötlemiseks!

Enne esimest kasutamist

Kui seade on korrektselt paigaldatud:

- 1) Ühendage võrgupistik pistikupessa.
- 2) Keerake termoregulaator **2** päripäeva kuni tõkiseni kõrgeimale temperatuurile.
- 3) Keerake funktsioonilüliti **4** asendisse „Ülemine ja alumine kuumus“ .
- 4) Avage klaasuks ja jätke see selle toiminguga ajaks avatuks.
- 5) Eemaldage küpsetusruumist võimalikud sinna paigutatud tarvikud.
- 6) Keerake taimer **6** 20 minuti asendisse.

JUHIS

- Seadme esmakordsel soojendamisel võib tootmisest tingitud jääkide tõttu esineda kerget suitsu ja lõhna. See on normaalne ja täielikult ohutu. Tagage piisav tuulutus, avage näiteks aken.

Seade lülitub 20 minuti pärast automaatselt välja.

Kui soovite soojendamise enneaegselt katkestada, keerake termoregulaatorit **2** kuni tõkiseni vastupäeva, seadke funktsioonilüliti **4** asendisse **OFF** ja seadke taimer **6** asendisse „OFF“.

- 7) Laske seadmel jahtuda ja puhastage nagu peatükis „Puhastamine ja hooldamine“ kirjeldatud.

Seade on nüüd kasutusvalmis.

Seadme käsitlemine

Funktsioonilüliti

Funktsioonilülitiga ④ saate seadme sisse lülitada ning seadistada 3 erinevat funktsiooni:

Sümbol	Tähendus
	„Ülemine kuumus“ nt üleküpsetamiseks
	„Alumine kuumus“ nt koogi küpsetamiseks
	„Ülemine ja alumine kuumus“ nt pitsa küpsetamiseks
	„OFF“ seade on välja lülitatud

Termoregulaator

■ Termoregulaatoriga ② saate seadistada soovitud temperatuuri.

Taimer

Taimeri ⑥ abil saate seadistada küpsetusaega:

■ Seadke taimer ⑥ soovitud küpsetusajale. Punane märgulamp ⑤ süttib. Pärast seadistatud aja möödumist kõlab helisignaali ja seade lõpetab soojendamise. Punane märgulamp ⑤ kustub.

JUHIS

Taimeri ⑥ saate kasutada ka ilma kuumutusfunktsioonita mõõdikuna lühikeste aegade mõõtmiseks:

- Seadke funktsioonilüliti ④ asendisse **OFF**.
- Seadistage taimeril ⑥ soovitud aeg.

Taimeri ⑥ lüliti liigub nüüd vastupäeva asendi „OFF“ suunas. Kui seadistatud aeg on möödunud, kõlab helisignaali. Seade ei kuumuta sealjuures.

■ Kui soovite kasutada seadet ilma ajapiiranguta (püsirežiimis), keerake taimer ⑥ vastupäeva asendisse „ON“. Punane märgulamp ⑤ süttib. Kui soovite kasutamise lõpetada, keerake taimer ⑥ päripäeva asendisse „OFF“. Punane märgulamp ⑤ kustub.

Grillimine ja küpsetamine

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

► Ärge mitte kunagi asetage/pange nõusid või toiduaineid otse seadme põhjale, küttevarras-tele või puruplekkile ⑦!

- 1) Asetage puruplekk ⑦ seadmesse.
- 2) Võtke rest ⑧ ja küpsetusplaat ⑨ seadmest välja. Katke vajadusel need küpsetuspaberiga või määrige küpsetusplaat ⑨ küpsetamiseks sobiva rasvaga.

JUHIS

- Olenevalt toidust tuleb küpsetusahju ette soojendada. Järgige vastava retsepti andmeid. Eelsoojendamine on igal juhul mõttekas:
 - väga lühikeste küpsetusaegade korral,
 - krõbedate koorikute saamiseks,
 - tundlike roogade korral, mis nõuavad püsivat temperatuuri nagu näiteks sufleed.
- Kui eelsoojendamine ei ole vajalik, jätke samm 3 vahele.

- 3) Laske seadmel soovitud temperatuurile soojeneda:

- Sulgege klaasuks.
- Seadistage termoregulaatoriga ② soovitud temperatuur.
- Valige funktsioonilülitiga ④ soovitud funktsioon.
- Seadistage taimeriga ⑥ eelsoojendusaeg vähemalt 15 minutit.

Punane märgulamp **5** näitab, et seade on sisse lülitatud. Taimer **6** lülitati liigub nüüd vastupäeva asendi „OFF” suunas.

- 4) Kui seadistatud temperatuur on saavutatud, süttib roheline märgulamp **3**. Asetage grillitavad või küpsetatavad toiduained restile **8** või küpsetusplaadile **9** ning lükake see ühele siinidest **1**. Jälgige sealjuures grillitavate või küpsetatavate toiduainete piisavat kaugust seadme siseseintest ja küttevarrastest.
- 5) Sulgege klaasuks.
- 6) Seadistage taimeriga **6** soovitud grillimis- või küpsetusaeg. Maksimaalne grillimis- või küpsetusaeg on 60 minutit.

JUHIS

- Kui teie grillitava või küpsetatava toiduaine küpsetusaeg on vähem kui 20 minutit, seadke taimer **6** esmalt 40 minutile ja siis soovitud grillimis- või küpsetusajale tagasi.

Seade lülitub seadistatud aja möödumisel automaatselt välja, kõlab helisignaal ja märgulambid **5/3** kustuvad.

Kui soovite soojendamise enneaegselt katkestada, keerake termoregulaatorit **2** kuni tõkiseni vastupäeva, seadke funktsioonilüliti **4** asendisse **OFF** ja seadke taimer **6** asendisse „OFF”.

Või

Seadme ilma ajapiiranguta kasutamiseks seadke taimer **6** asendisse „ON”. Kui soovite kasutamise lõpetada, keerake taimer **6** asendisse „OFF”.

- 7) Eemaldage pärast soojendamist rest **8** või küpsetusplaat **9** tangide **10** abil.

Puhastamine ja hooldamine

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Tõmmake iga kord enne puhastamist võrgupistik pistikupesast välja! Esineb elektrilöögi oht!



- Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse!

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Laske seadmel enne puhastamist alati esmalt jahtuda. Vastasel juhul esineb põletusohu!

- Puhastage seade ja tarvikud eelistatult kohe pärast jahtumist. Siis saab toiduainete jääke kergemini eemaldada.

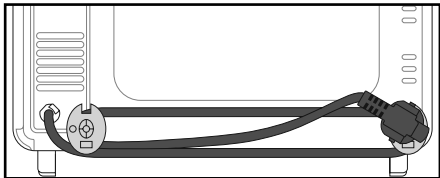
TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- Ärge kasutage abrasiivseid või agressiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pealispinda kahjustada!
- Ärge puhastage seadme osi nõudepesumasinas!
- Ärge puhastage küpsetusruumi küpsetusahju spreiga, sest jääke ei saa küttevarrastelt enam eemaldada.

- Pühkige seade niiske lapiga üle. Vajadusel lisage lapile veidi neutraalset nõudepesuvahendit ja pühkige puhta veega niisutatud lapiga üle. Kuivatage hoolikalt kõik osad.
- Puhastage küpsetusruumi ja klaasust niiske lapiga. Vajadusel lisage lapile veidi neutraalset nõudepesuvahendit ja pühkige puhta veega niisutatud lapiga üle. Kuivatage hoolikalt kõik osad.
- Puhastage tange **10**, küpsetusplaati **9**, resti **8** ja puruplekki **7** soojas pesuvees. Kuivatage pärast puhastamist hoolikalt kõik osad.

Hoiustamine

- Võrgukaabli võite kerida seadme tagaküljel kaugusehoidikule ja pistiku kinnitada ühele kaugusehoidikule:



- Hoidke puhastatud seadet ja selle tarvikuid puhtas, tolmuvabas ja kuivas kohas.

Vigade kõrvaldamine

Viga	Põhjus	Lahendus
Seade ei tööta.	Võrgupistik ei ole vooluvõrguga ühendatud.	Ühendage võrgupistik pistikupessa.
	Pistikupesa on defektne.	Kasutage mõnda teist pistikupesa.
	Seade on defektne.	Pöörduge teeninduse poole.
Punane märgulamp ❶ põleb, aga seade ei soojene.	Funktsioonilüliti ❷ asub asendis OFF .	Keerake funktsioonilüliti ❷ soovitud funktsioonile.
Toitude küpsetusaeg näib väga pikk.	Klaasust avati küpsemise kontrollimiseks väga tihti.	Ärge avaga klaasust sagedamini kui tingimata vajalik.
	Seadistatud on vale temperatuur.	Kontrollige temperatuuriseadistusi.
Kasutamise ajal tekib suitsu ja lõhna.	Küttevarrastel on puhastusvahendite või toiduainete jääke.	Võtke toidud seadmest välja ja jätkake küpsetustoimingut avatud klaasuksega, kuni suitsu teke on kadunud.

Kui tõrkeid ei ole võimalik eeltoodud meetmeid rakendades kõrvaldada, või kui tuvastate teistsuguse tõrke, siis pöörduge palun meie teeninduse poole.

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsesse kogumiskohta, taaskasutuskeskusesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta. Säätke keskkonda ja käidelge nõuetekohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.

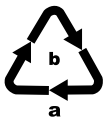


Kasutatud toodete täiendavate jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käidelge enam mittevajalik pakkematerjal vastavalt kohalikele kehtivatele eeskirjadele.



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiiõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote.

Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantii aeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantii aega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel, akudel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte äriaraseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kasatšekk ja toote number (IAN) 498266_2204, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 498266_2204 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 498266_2204

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Retseptid

Selles peatükis anname teile mõned näited toitude valmistamiseks. Need näited on soovitusel. Valmistuskestus võib varieeruda.

Retseptidele garantii ei kehti. Kõik lisandi- ja valmistusandmed on orienteeruvad väärtused. Täiendage neid retsepte oma isiklike kogemuste põhjal. Me soovime teile igal juhul õnnestumist ja head isu.

JUHIS

Jälgige valmistusjuhiseid toiduainete pakenditel.

Muffinid

Lisandid 6 inimesele:

- ◆ 160 g jahu
- ◆ 80 g suhkrut
- ◆ 2 teelusikatäit küpsetuspulbrit
- ◆ 1 muna
- ◆ 50 g sulatatud võid
- ◆ 100 ml piima
- ◆ Töötlemata ½ sidruni mahl ja koor
- ◆ 1 näputäis soola
- ◆ erinevatele variantidele täiendavalt pähkleid, õunatükke või šokolaadihelbeid

Valmistamine:

- 1) Hõõrge sulatatud või, suhkur ja muna vahule.
- 2) Lisage piim, sidrunimahl ja riivitud sidruni koor ning vahustage.
- 3) Segage kõik jahu, küpsetuspulbri ja näputäie soolaga ühtlaseks tainaks.
- 4) Vastavalt maitsele segage pähklite, šokolaadihelveste või õunatükkidega.
- 5) Pange valmis tainas tüüpilistesse muffinivormidesse ja asetage need küpsetusplaadile 9.
- 6) Küpsetage eelsoojendatud küpsetusahjus 220 °C juures ülemise ja alumise kuumusega umbes 25 minutit keskmisel siinil.

Hawaii röstleib

Lisandid 4-le röstleivale:

- ◆ 4 viilu röstleiba
- ◆ 1–2 supilusikatäit Remoulade kastet
- ◆ 120 g keedetud sinki
- ◆ 1/2 purki ananassi
- ◆ 4 viilu juustu üleküpsetamiseks
- ◆ Karrit

Valmistamine:

- 1) Röstige röstleivaviilud ette.
- 2) Seejärel määrige õhukeselt peale Remoulade kastet ja katke keedetud singiga.
- 3) Asetage igale kaetud röstleivale üks ananassirõngas. Vürtsitage karriga.
- 4) Seejärel asetage ananassi peale üks viil juustu.
- 5) Asetage Hawaii röstleivad restile 8 ja küpsetage grillimis- ja küpsetusautomaadis ülemisel siinil umbes 200 °C juures ülemise kuumusega umbes 8 minutit üle.

Sügavkülmutatud minipitsa küpsetamine

Valmistamine:

- 1) Lükake rest 8 grillimis- ja küpsetusruumi ülemisele siinile.
- 2) Asetage sügavkülmutatud minipitsa ilma pakendita restile 8.
- 3) Küpsetage minipitsat ülemise ja alumise kuumusega umbes 20 minutit.
- 4) Palun jälgige pakendil olevaid temperatuuri andmeid.

Pritsküpsised

Lisandid:

- ◆ 125 g võid
- ◆ 125 g suhkrut
- ◆ 1 pakike vaniljesuhkrut
- ◆ 1 näputäis soola
- ◆ 1 muna
- ◆ 1 munavalge
- ◆ 250 g jahu (tüüp 405)
- ◆ 1 teelusikatäis küpsetuspulbrit
- ◆ Poole sidruni riivitud koor

Valmistamine:

- 1) Vahustage või.
- 2) Lisage juurde suhkur, vaniljesuhkur, sidrunikoort ja muna.
- 3) Segage jahu, küpsetuspulber ja sool ning hõõruge hõõrumislusikaga tainaks.
- 4) Laske tainal umbes 10 minutit seista.
- 5) Andke tainale nt hakklihamasina, küpsisevormide või pritsimiskoti abil soovitud kuju.
- 6) Asetage pritsküpsised küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile 9.
- 7) Küpsetage pritsküpsised eelkuumutatud küpsetusahjus 180 °C juures ülemise ja alumise kuumusega umbes 10–15 minutit ülemisel siinil kuld kollaseks.

JUHIS

Tainakogusest piisab mitmele küpsetusplaadile 9.

Kuklid

Lisandid:

- ◆ 300 g jahu (või täisterajahu)
- ◆ 2 täis teelusikatäit küpsetuspulbrit
- ◆ 200 g linaseemneid
- ◆ 1 muna
- ◆ 500 g kohupiima
- ◆ 1 teelusikatäis soola
- ◆ Olenevalt maitsest köömneid, sibulaid, pekki...

Valmistamine:

- 1) Sõtkuge kõik hästi läbi ja vormige sellest väikesed kuklid.
- 2) Asetage kuklid küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile 9.
- 3) Küpsetage umbes 200 °C ülemise kuumusega umbes 30 minutit ülemisel siinil.

JUHIS

Tainakogusest piisab mitmele küpsetusplaadile 9.

Besee

Lisandid:

- ◆ 1 munavalge
- ◆ Soola
- ◆ 45 g suhkrut

Valmistamine:

- 1) Lisage jahutatud munavalge rasvavabasse segamiskaussi. Sellega ei tohi segada munarebu, vastasel juhul ei lähe munavalgevaht kõvaks.
- 2) Vahustage munavalge aeglasel astmel, et munavalgevahus ei tekiks liiga suuri mulle.
- 3) Vürtsitage väikese näputäie soolaga.
- 4) Lisage järkjärgult pool suhkrust, kui munavalgevaht hakkab kõvaks muutuma.
- 5) Siis vahustage kõrgeimal astmel kõvaks.
- 6) Lisage ülejäänud suhkur. Sellega saab besee-mass vajaliku tugevuse.

- 7) Täitke beseega suure tähekujulise otsikuga pritsimiskott ja pritsige vähese vahekaugusega rosetid, keeled või muud vormid küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile ⑨.
- 8) Soojendage grillimis- ja küpsetusautomaat umbes 120 °C-le ülemise ja alumise kuumusega ette.
- 9) Laske beseel ülemisel siinil umbes. 120 °C juures olemise ja alumise kuumusega umbes 2 tundi küpseda.

Võikrutoonid

Lisandid:

- ◆ 2 viilu röstleiba
- ◆ 1 sl võid

Valmistamine:

- 1) Lõigake röstleib väikesteks kuubikuteks.
- 2) Sulatage või mõõdukal kuumusel potis ja segage juurde röstleib.
- 3) Katke küpsetusplaat ⑨ küpsetuspaberiga ja jaotage röstleivakuubikud sellele ühtlaselt laiali.
- 4) Küpsetage röstleivakuubikuid umbes 170 °C juures ülemise kuumusega ülemisel siinil. Umbes 7 – 10 minuti pärast pöörake röstleivakuubikud ümber ja küpsetage neid järgmised 7 – 10 minutit kuni röstleivakuubikud on kuldpruunid.

JUHIS

Tavalise või asemel võite kasutada ka ürdi- või küüslauguvõid. Küpsetusaeg väheneb siis umbes 5 minuti võrra.

Hakkliha-baguette'id

Lisandid:

- ◆ 2 baguette'i kuklit
- ◆ 250 g hakkliha (pool veise- ja pool sealiha)
- ◆ 2 tomatit
- ◆ 1 sibul (kuubikuteks lõigatud)
- ◆ 2 sl tomatipastat
- ◆ 40 g riivitud Parma juustu
- ◆ 4 viilu juustu
- ◆ Soola ja pipart

Valmistamine:

- 1) Lõigake baguette'id lahti ja uuristage tühjaks.
- 2) Segage hakkliha, tomatipasta, sibulad, Parma juust, veidi soola ja veidi pipart.
- 3) Vormige hakkliha 4 võrdse suurusega võimalikult lamedaks frikadelliks ja asetage need baguette'i pooltele.
- 4) Lõigake tomatid viiludeks ja jaotage need baguette'idele.
- 5) Jaotage juust baguette'idele.
- 6) Asetage baguette'id küpsetusplaadile ⑨ ja küpsetage umbes 225 °C juures eelsoojendatud küpsetusahjus ülemise ja alumise kuumusega umbes 20 minutit alumisel siinil.

JUHIS

Hakkliha võite maitsestada ka basiiliku, tšilli või teiste vürtsidega.

Lillkapsas (ülekipsetatud)

Lisandid:

- ◆ 1/2 lillkapsa pead (umbes 250 g)
- ◆ 3 sidrunirastast
- ◆ 1 sl võid
- ◆ 1 kuhjaga tl jahu
- ◆ 1 sl sidrunimahla
- ◆ 1 sl mandlilõikmeid
- ◆ 2 sl Gratini juustu (riivitud)
- ◆ Soola, pipart, muskaati

Valmistamine:

- 1) Jaotage lillkapsas roosikesteks ja peske need.
- 2) Keetke lillkapsast koos sidrunirastastega keevas soolases vees 8 – 10 minutit, nii et lillkapsas on poolpehme. Võtke äravalamisel umbes 150 ml keeduvett.
- 3) Sulatage potis võid ja pruunistage jahu pidevalt segades umbes 1 minut.
- 4) Valage pidevalt segades lillkapsa keeduvesi juurde ja laske sellel umbes 2 minutit keeda. Kui pruunistatud jahu muutub liiga kõvaks, lisage järkjärgult veel veidi vett juurde, kuni tekib püdel konsistents. Vürsitage sidrunimahla, soola, pipra ja muskaadiga.
- 5) Lisage lillkapsas küpsetusvormi (läbimõõduga umbes 14 cm) ja valage kaste sellele ühtlaselt peale.
- 6) Puistake sellele juustu ja mandlilõikmeid.
- 7) Asetage küpsetusvorm küpsetusplaadile ⑨.
- 8) Küpsetage vormirooga umbes 200 °C juures eelsoojendatud küpsetusahjus ülemise ja alumise kuumusega umbes 20 minutit alumisel siinil.

Lõhetäidisega lehttainataskud

Lisandid:

- ◆ 1 pakk lehttainaplaate (umbes 8 tükki)
- ◆ 1 pakk lõhet, suitsutatud, viiludena (umbes 200 g)
- ◆ 1 sidrun
- ◆ 1 sibul
- ◆ 1 pakk kodujuustu (200 g)
- ◆ Värsket tilli
- ◆ Soola ja pipart
- ◆ 1 munarebu

Valmistamine:

- 1) Võtke lehttainaplaadid üksteise küljest lahti ja laske neil vajadusel üles sulada.
- 2) Segage kodujuustu soola, pipra ja ühe sidruni mahla.
- 3) Lõigake sibul peeneteks kuubikuteks.
- 4) Lisage pool lõhest ja sibulad kodujuustumassile ja püreestage kõik jämedalt saumikseriga.
- 5) Lõigake ülejäänud lõhe peeneteks ribadeks.
- 6) Lisage lõhe ja till massile ning segage kõik.
- 7) Pange vastavalt üks supilusikatais massi lehttainaplaadile ja pöörake see kokku.
- 8) Määrige tekkinud tasku munarebuga.
- 9) Asetage lehttainataskud küpsetusplaadile ⑨. Jätke üksikute taskute vahele piisavalt ruumi, sest lehttainas kerkib.
- 10) Laske lehttainataskutel alumisel siinil umbes 220 °C juures ülemise ja alumise kuumusega umbes 25 – 30 minutit küpseda. Lehttainas peaks värvuma kergelt pruuniks.

JUHIS

Nimetatud kogusest piisab mitmele küpsetusplaadile ⑨.

Satura rādītājs

Ievads	18
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	18
Piegādes komplektācija	18
Ierīces apraksts	18
Tehniskie parametri	18
Drošības norādījumi	19
Uzstādīšana	22
Ierīces lietošana	22
Stikla durtiņas	22
Drupaču paplātes ievietošana	22
Režģa paplātes lietošana	22
Cepšanas paplātes lietošana	23
Pirms pirmreizējās lietošanas	23
Ierīces lietošana	24
Funkciju pārlēgšana	24
Temperatūras regulators	24
Taimeris	24
Grilēšana un cepšana	24
Tīrīšana un kopšana	25
Glabāšana	26
Problēmu novēršana	26
Likvidēšana	27
Ierīces likvidēšana	27
Iepakojuma likvidēšana	27
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	27
Serviss	28
Importētājs	28
Receptes	29

Ievads

Apšveicam ar jaunās ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, esat savā īpašumā ieguvīs augstvērtīgu izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par ierīces drošību, lietošanu un likvidēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajiem lietojuma veidiem. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, dodiet līdzī arī visu izstrādājuma dokumentāciju.

Noteikumiem atbilstīgs lietojums

Elektriskā krāsns ar grilēšanas un cepšanas funkciju paredzēta vienīgi ēdiena uzsildīšanai, pagatavošanai un grilēšanai.

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai privātās mājāsaimniecībās. Neizmantojiet to komerciāliem mērķiem.

Jebkāds cits lietojums uzskatāms par noteikumiem neatbilstīgu un var radīt materiālus zaudējumus vai pat miesas bojājumus.

Piegādes komplektācija

- ◆ Mini cepeškrāsns
- ◆ 1 cepšanas paplāte
- ◆ 1 režģa paplāte
- ◆ 1 satvērējs
- ◆ 1 drupaču paplāte
- ◆ Lietošanas instrukcija

IEVĒRĪBA!

Uzreiz pēc izpakošanas pārbaudiet, vai piegādes komplektā netrūkst neviena ierīces komponenta un nekas nav bojāts. Ja nepieciešams, sazinieties ar servisa centru.

Ierīces apraksts

A attēls:

- ❶ Sliedes
- ❷ Temperatūras regulators
- ❸ Zaļa kontrollampīņa
- ❹ Funkciju pārslēgs
- ❺ Sarkana kontrollampīņa
- ❻ Taimeris
- ❼ Ievietota drupaču paplāte

B attēls:

- ❽ Režģa paplāte
- ❾ Cepšanas paplāte
- ❿ Satvērējs

Tehniskie parametri

Nominālais spriegums: 220–240 V ~
(maiņstrāva), 50/60 Hz

Jaudas patēriņš: 1200 W



Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Drošības norādījumi

BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- ▶ Aizliegts atvērt vai remontēt ierīces korpusu! Ja šo norādījumu neievēro, vairs netiek garantēta drošība un garantija zaudē spēku. Bojātas ierīces remontu uzticiet tikai ierīces tirgotājam vai pilnvarotam kvalificētam speciālistam.
 - ▶ Ja ierīces barošanas kabelis ir sabojāts, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
 - ▶ Nepieļaujiet šķidruma iekļuvi ierīces korpusā. Aizliegts ierīci pakļaut mitruma iedarbībai un lietot to ārpus telpām. Turklāt aizliegts uz ierīces novietot ar šķidrumu piepildītus objektus, piemēram, vāzes. Tas rada ugunsbīstamību un strāvas trieciena risku! Ja šķidrums tomēr iekļūst ierīces korpusā, nekavējoties atvienojiet ierīces kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas un lūdziet korpusu salabot.
 - ▶ Nekad nepieskarieties ierīcei, tīkla kabelim un kontaktspraudnim ar slapjām rokām. Neievērojot šo norādījumu, iespējams gūt strāvas triecienu.
-  **Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos!** Ja ierīces darbības laikā uz spriegumu vadošām ierīces daļām nokļūst šķidrums, strāvas trieciens var apdraudēt dzīvību.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām trūkst pieredzes un/vai zināšanu, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā vai ir instruētas par drošu ierīces lietošanu un izprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- ▶ Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- ▶ Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst uzticēt bērniem; šīs procedūras drīkst veikt tikai par 8 gadiem vecāki bērni pieaugušā uzraudzībā.
- ▶ Sargiet ierīci un pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- ▶ Novietojiet tikla kabeli tā, lai neviens nevarētu uz tā uzkāpt vai aiz tā aizķerties.
- ▶ Nekad nepieskarieties stikla durtiņām vai korpusam ierīces darbības laikā, jo šīs daļas ļoti uzkarst. Lai izvairītos no apdegumiem, stikla durtiņu atvēršanai izmantojiet karstumizturīgu drānu vai līdzīgu materiālu!
- ▶ Nekad nepieskarieties karsēšanas stieņiem vai skatlodziņam, ja ierīce darbojas vai vēl nav atdzisusi. Ierīces darbības laikā neturiet rokas gatavošanas nodalījumā. Pagaidiet, līdz ierīce ir pilnībā atdzisusi. Neievērojot šo norādījumu, var gūt apdegumus.
- ▶ Pirms pārvietojat ierīci pēc lietošanas, ļaujiet tai vispirms atdzist.
- ▶ Rīkojoties ar karstu ierīci, vienmēr izmantojiet virtuves cimds vai karstumizturīgu drānu!



Uzmanību! Karsta virsma!



Uzmanību! Kad ierīce ir uzkarsusi, neskarieties klāt stikla durtiņām. Apdegumu gūšanas risks!

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Ierīces darbināšanai neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu.
- ▶ Ierīces darbības laikā nekad neatstājiet to bez uzraudzības.
- ▶ Pārliecinieties, ka ierīce, tīkla kabelis vai tīkla kontaktspraudnis nesaskaras ar karstuma avotu, piemēram, plīts virsmu vai atklātu liesmu.
- ▶ Darbiniet ierīci vienīgi ar komplektā iekļautajiem oriģinālajiem piederumiem.
- ▶ Nelokiet un neiespiediet tīkla kabeli.
- ▶ Tīkla kabeli no kontaktligzdas vienmēr atvienojiet, velkot aiz kontaktspraudņa, nevis aiz kabeļa.
- ▶ Elektriskās krāsns darbības laikā tās tiešā tuvumā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši materiāli (piemēram, trauku dvieļi, karstumizturīgas drānas u. c.).
- ▶ Nekad uz vai virs ierīces, kā arī pašā ierīcē nežāvējiet tekstilmateriālus vai priekšmetus. Pastāv ugunsbīstamība.
- ▶ Neizmantojiet cepšanas paplāti skābi saturošu, sārmainu vai sālītu ēdienu uzglabāšanai vai apstrādei!

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Lietotājam nav jāveic nekādas darbības, lai izstrādājumu pārslēgtu no 50 uz 60 Hz vai otrādi. Izstrādājums ir piemērots darbībai gan 50 Hz, gan 60 Hz režīmā.

Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS! UGUNSBĪSTAMĪBA!

- ▶ Nekad nenovietojiet ierīci zem sienas skapīšiem vai blakus aizkariem, sekcijām vai citiem uzliesmojošiem priekšmetiem.
- ▶ Minimālajam attālumam starp ierīci un sienas skapīšiem, griestiem, sienām vai tamlīdzīgiem objektiem jābūt 10 cm virzienā pa labi un 5 cm virzienā uz kreisi. Šā iemesla dēļ ierīci aizliegts uzstādīt, piemēram, skapī vai tamlīdzīgā mēbelē. Šādā gadījumā nav iespējams nodrošināt pietiekamu ierīces ventilāciju un tā var izraisīt ugunsgrēku vai tikt bojāta.
- ▶ Uzstādiet ierīci tikai uz karstumizturīgas pamatnes. Šī norādījuma neievērošana rada ugunsbīstamību un ierīces sabojāšanas risku. Zem ierīces pamatnes esošā virsma var mainīt krāsu un tikt bojāta. Ja pamatne ir miksta, tajā var rasties paliekoši iespaidumi.

BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- ▶ Nenovietojiet ierīci tiešā ūdens tuvumā, piemēram, pie izlītnes, vannas vai mitrā pagrabtelpā. Tas rada strāvas trieciena risku.
- Novietojiet ierīci uz stingras, līdzenas un karstumizturīgas pamatnes (tādas kā nerūsošā tērauda vai dabīgā akmens, piemēram, granīta, virsmas). Nodrošiniet ap ierīci pietiekamu ventilāciju.
- Piebīdiet ierīces aizmuguri pie sienas. Ierīces aizmugurē uzstādītajiem distanceriem ir jāpieskaras sienai. Raugiet, lai sienas virsmas materiāls būtu karstumizturīgs (piemēram, flīzes, dabīgais akmens vai granīts).
- Tīriet visas ierīces daļas, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana”.

Ierīces lietošana

Stikla durtiņas

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Nebalstieties pret stikla durtiņām. Nenovietojiet uz stikla durtiņām priekšmetus. Tas bojā šarnīrus.

- Gatavojot ēdienu ar īpaši lielu tauku daudzumu, var pastiprināti veidoties dūmi. Šādā gadījumā neaizveriet stikla durtiņas līdz galam ciet, bet atstājiet nelielu spraugu: Stikla durtiņām ir paredzēta fiksācijas pozīcija, lai varētu atstāt nelielu spraugu: stikla durtiņas uzmanīgi verot ciet, tās īsi pirms aizvēršanās nofiksēsies šajā pozīcijā.

Drupaču paplātes ievietošana

- Iebīdiet drupaču paplāti **7** zem apakšējiem karsēšanas stieniem tā, lai paplāte lidzeni piekļautos ierīces pamatnei.

Režģa paplātes lietošana

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RĪSKS!

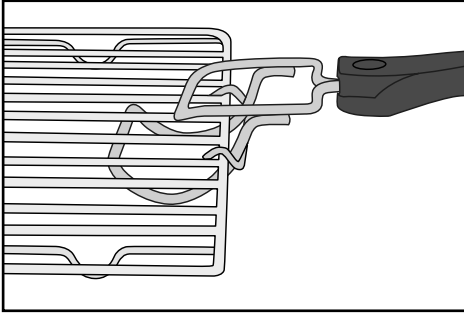
- ▶ Karstas režģa paplātes **8** ievietošanai ierīcē vai izņemšanai no tās vienmēr izmantojiet satvērēju **10**.

- Iebīdiet režģa paplāti **8** vienās no 2 slīdēm **1** gatavošanas nodaļījumā.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Nekad nenovietojiet režģa paplāti **8** tieši uz karsēšanas stieniem.

- Lai varētu izņemt karsto režģa paplāti **8** no ierīces, iekabiniet satvērēju **10**, kā parādīts attēlā:

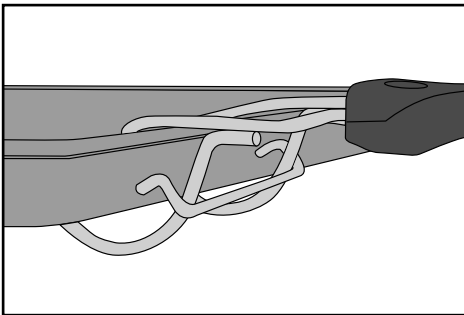


1. att.: Satvērēja **10** iekabināšana režģa paplātē **8**

Cepšanas paplātes lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Karstas cepšanas paplātes **9** ievietošanai ierīcē vai izņemšanai no tās vienmēr izmantojiet satvērēju **10**.



2. att.: Satvērēja **10** iekabināšana cepšanas paplātē **9**

- Iebīdiet cepšanas paplāti **9** vienās no 2 sliekšņiem **1** gatavošanas nodalījumā.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Nekad nenovietojiet cepšanas paplāti **9** tieši uz karsēšanas stieniem.
- Neizmantojiet cepšanas paplāti **9** skābi saturošu, sārmainu vai sāļūti ēdienu uzglabāšanai vai apstrādei!

Pirms pirmreizējās lietošanas

Kad ierīce ir pareizi uzstādīta:

- 1) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- 2) Pagrieziet temperatūras regulatoru **2** pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz galam, iestatot maksimālo temperatūru.
- 3) Pagrieziet funkciju pārslēgu **4** uz režīmu „Augšējā un apakšējā karsēšana” .
- 4) Atveriet stikla durvītas un procesa laikā atstājiet tās pavērtas.
- 5) Izņemiet no gatavošanas nodalījuma visus piederumus (ja ir ievietoti).
- 6) Pagrieziet taimerī **6** uz 20 minūtēm.

IEVĒRĪBAI!

- Pirmo reizi karsējot ierīci, ar ražošanas procesu saistītas paliekas ierīcē var izraisīt dūmošanu un nepatīkamu aromātu. Tā ir normāla un pilnīgi nekaitīga parādība. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu (piemēram, atveriet logu).

Pēc 20 minūtēm ierīce automātiski izslēgsies. Ja vēlaties karsēšanu pārtraukt pirms iestatītā laika, pagrieziet temperatūras regulatoru **2** līdz galam pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, nostatiet funkciju pārslēgu **4** pozīcijā **OFF** un pagrieziet taimerī **6** pozīcijā „OFF”.

- 7) Ļaujiet ierīcei atdzist un iztīriet to, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana”.

Tagad ierīce ir sagatavota lietošanai.

Ierīces lietošana

Funkciju pārslēgs

Izmantojot funkciju pārslēgu **4**, var ieslēgt ierīci un iestatīt 3 dažādas funkcijas:

Simbols	Nozīme
	„Augšējā karsēšana” piem., sacepumu pagatavošanai
	„Apakšējā karsēšana” piem., kūku cepšanai
	„Augšējā un apakšējā karsēšana” piem., picu cepšanai
OFF	„OFF” ierīce ir izslēgta

Temperatūras regulators

Izmantojot temperatūras regulatoru **2**, var iestatīt vēlamu temperatūru.

Taimeris

Izmantojot taimerī **6**, var iestatīt gatavošanas ilgumu:

Noregulējiet taimerī **6** uz vēlamu gatavošanas ilgumu. Iedegas sarkanā kontrollampīna **5**. Kad iestatītais laiks ir pagājis, atskan signāls un ierīce pārtrauc karsēšanu. Sarkanā kontrollampīna **5** nodziest.

IEVĒRĪBAI

Taimerī **6** var izmantot arī bez karsēšanas funkcijas kā hronometru:

- Pagrieziet funkciju pārslēgu **4** pozīcijā **OFF**.
- Iestatiet vēlamu laiku taimerī **6**.

Tagad taimera **6** slēdzis virzās pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam uz pozīciju „OFF”.

Kad ir pagājis iestatītais laiks, atskan skaņas signāls. Ierīce netiek karsēta.

Ja vēlaties ierīci darbināt bez laika ierobežojuma (nepārtrauktais darbības režīms), pagrieziet taimerī **6** pretēji pulksteņrādītāju virzienam pozīcijā „ON”. Iedegas sarkanā kontrollampīna **5**. Kad vēlaties ierīces darbību beigt, pagrieziet taimerī **6** pulksteņrādītāju kustības virzienā pozīcijā „OFF”. Sarkanā kontrollampīna **5** nodziest.

Grilēšana un cepšana

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

► Nekad nenolieciet/nenovietojiet traukus vai pārtikas produktus tieši uz ierīces pamatnes, karsēšanas stieniem vai drupaču paplātes **7**!

- 1) Ievietojiet drupaču paplāti **7** ierīcē.
- 2) Izņemiet režģa paplāti **8** un cepšanas paplāti **9** no ierīces. Ja vajadzīgs, izklājiet tās ar cepšanas papīru vai ieziediet cepšanas paplāti **9** ar cepšanai piemērotu taukvielu.

IEVĒRĪBAI

► Atkarībā no pagatavojamā ēdiena cepeškrāsns ir laikus jāuzkarsē. Rīkojieties, kā norādīts receptē. Iepriekšēja uzkarsēšana ir īpaši noderīga, ja:

- cepšanas laiks ir ļoti neilgs;
- vēlaties iegūt kraukšķīgu garoziņu;
- gatavojat ēdienu, kura pagatavošanai nepieciešama nemainīga temperatūra, piemēram, suflē.

► Ja iepriekšēja uzkarsēšana nav nepieciešama, darbību 3) izlaidiet.

- 3) Ļaujiet ierīcei uzkarst līdz vēlamajai temperatūrai:

- Aizveriet stikla durtiņas.
- Ar temperatūras regulatoru **2** iestatiet vēlamu temperatūru.
- Ar funkciju pārslēgu **4** izvēlieties vēlamu funkciju.
- Izmantojot taimerī **6**, iestatiet iepriekšējās uzkarsēšanas ilgumu uz vismaz 15 minūtēm.

Sarkanā kontrollampīņa 5 rāda, ka ierīce ir ieslēgta. Tagad taimera 6 slēdzis virzās pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam uz pozīciju „OFF”.

- 4) Tiklīdz ir sasniegta iestafītā temperatūra, iedegas zaļā kontrollampīņa 3. Novietojiet grilējamo vai cepamo produktu uz režģa paplātes 8 vai cepšanas paplātes 9 un iebīdīet paplāti vienās no krāsns slīdēm 1. Raugieties, lai grilējamais vai cepamais produkts atrastos pietiekamā attālumā no ierīces iekšējām sienām un karsēšanas stieņiem.
- 5) Aizveriet stikla durtiņas.
- 6) Iestatiet grilēšanas vai cepšanas ilgumu, izmantojot taimeri 6. Maksimālais grilēšanas vai cepšanas ilgums ir 60 minūtes.

IEVĒRĪBAI

- Ja grilējamā vai cepamā produkta gatavošanas ilgums ir mazāks par 20 minūtēm, vispirms iestatiet taimeri 6 uz 40 minūtēm un pēc tam noregulējiet to uz mazāku grilēšanas vai cepšanas ilgumu.

Kad iestafītais laiks ir pagājis, ierīce automātiski izslēdzas, atskan signāls un kontrollampīņas 5 / 3 nodziest.

Ja vēlaties karsēšanu pārtraukt pirms iestafītā laika, pagrieziet temperatūras regulatoru 2 līdz galam pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, nostatiet funkciju pārslēgu 4 pozīcijā **OFF** un pagrieziet taimeri 6 pozīcijā „OFF”.

Vai

Iestatiet taimeri 6 pozīcijā „ON”, lai ierīci darbinātu bez laika ierobežojuma. Kad vēlaties ierīces darbību beigt, pagrieziet taimeri 6 pozīcijā „OFF”.

- 7) Pēc karsēšanas pārtraukšanas izņemiet režģa paplāti 8 vai cepšanas paplāti 9 no ierīces, izmantojot satvrēju 10.

Tīrīšana un kopšana

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Pirms katras tīrīšanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!



Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos!

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Pirms firāt ierīci, vienmēr ļaujiet tai vispirms atdzist. Neievērojot šo norādījumu, iespējams gūt apdegumus!

- Visoptimālāk ir firāt ierīci un tās piederumus uzreiz pēc tam, kad ierīce ir atdzisusi. Tad pārtikas produktu paliekas būs vieglāk notīrāmas.

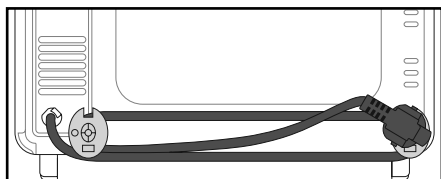
UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Neizmantojiet abrazīvus vai agresīvas iedarbības tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt ierīces virsmu!
- Nemazgājiet ierīces daļas trauku mazgāšanas mašīnā!
- Gatavošanas nodaļījuma tīrīšanai neizmantojiet krāsnīm paredzētu izsmidzināmu līdzekli, jo tā atliekas, kas nosēdīsies uz karsēšanas stieņiem, nebūs iespējams notīrīt.

- Noslaukiet ierīci ar mitru lupatiņu. Ja vajadzīgs, uzleļiet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgāšanas līdzekli; pēc tam vēlreiz noslaukiet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu lupatiņu. Visu kārtīgi nosusiniet.
- Izslaukiet gatavošanas nodaļījumu un notīriet stikla durtiņas ar mitru lupatiņu. Ja vajadzīgs, uzleļiet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgāšanas līdzekli; pēc tam vēlreiz noslaukiet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu lupatiņu. Visu kārtīgi nosusiniet.
- Siltā ūdenī, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis, nomazgājiet satvrēju 10, cepšanas paplāti 9, režģa paplāti 8 un drupaču paplāti 7. Pēc mazgāšanas visas ierīces daļas kārtīgi nosusiniet.

Glabāšana

- Tīkla kabeli var aptīt ap distanceriem ierīces aizmugurē, un kontaktspraudni var nofiksēt pie viena no tiem:



- Nofīrīto ierīci un tās piederumus glabājiņiet firā, sausā, no putekļiem pasargātā vietā.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Tīkla kontaktspraudnis nav pieslēgts elektrotīklam.	Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā.
	Kontaktligzda ir bojāta.	Izmantojiet citu kontaktligzdu.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties servisā.
Sarkanā kontrol-lampīņa 5 deg, bet ierīce neuzkarst.	Funkciju pārslēgs 4 atrodas pozīcijā OFF.	Pagrieziet funkciju pārslēgu 4 uz vēlamo funkciju.
Šķiet, ka ēdiena pagatavošanas process ir pārmērīgi ieildzis.	Ļoti bieži tiek vērtas stikla durtiņas, lai uzraudzītu gatavošanas procesu.	Neveriet stikla durtiņas biežāk, nekā tas ir nepieciešams.
	Ir iestatīta nepareiza temperatūra.	Pārbaudiet temperatūras iestatījumu.
Ierīces lietošanas laikā izplatās dūmi un nepatīkams aromāts.	Uz karsēšanas stieņiem ir fīrīšanas līdzekļa vai pārtikas produktu atliekas.	Izņemiet ēdienu no ierīces un turpiniet gatavošanas procesu ar atvērtām stikla durtiņām, līdz dūmi vairs neizplatās.

Ja traucējumus neizdodas novērst, izpildot norādītās problēmu novēršanas darbības, vai tiek konstatēti cita veida traucējumi, vērsieties ražotāja servisā.

Likvidēšana

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītenīšiem nozīmē to, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU. Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nodotat ierīci atpakaļ.

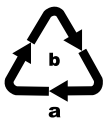


Lai uzzinātu, kā likvidēt izlietoto izstrādājumu, sazinieties ar pagasta pārvaldi vai pašvaldību.

Iepakojuma likvidēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējās, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Nemiet vērā dažādo iepakojuma materiālu marķējumus un šķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Uzņēmuma

«Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces

pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantijā nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 498266_2204 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.

- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 498266_2204, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV Serviss Lettland

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 498266_2204

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

Receptes

Šajā sadaļā ir apkopotas dažas ēdiena pagatavošanas receptes. Šie piemēri ir ieteikumi. Gatavošanas ilgums var atšķirties.

Receptēm nav garantijas. Visi sastāvdaļu daudzumi un pagatavošanas norādījumi ir orientējoša rakstura. Pielāgojiet šīs receptes, balstoties uz personīgo gatavošanas pieredzi. Lai izdodas un labi garšo!

IEVĒRĪBAI

Nemiet vērā uz pārtikas produkta iepakojuma sniegtās pagatavošanas norādes.

Kēksiņi

Sastāvdaļas 6 personām:

- ◆ 160 g miltu
- ◆ 80 g cukura
- ◆ 2 tējkarotes cepampulvera
- ◆ 1 ola
- ◆ 50 g kausēta sviesta
- ◆ 100 ml piena
- ◆ No neapstrādāta ½ citriona izspiesta sula un miziņa
- ◆ 1 šķipsniņa sāls
- ◆ Receptes dažādošanai papildus var pievienot riekstus, gabaliņos sagrieztus ābolus vai šokolādes skaidiņas.

Pagatavošana:

- 1) Saputo izkausēto sviestu, cukuru un olu.
- 2) Pievieno un sakul pienu, citrona sulu un sarīvēto citriona miziņu.
- 3) Pievienojot miltus, cepampulveri un šķipsniņu sāls, samaisa visu kopā, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mikla.
- 4) Ja vēlaties, pievienojiet riekstus, šokolādes skaidiņas vai gabaliņos sasmalcinātus ābolus.
- 5) Gatavo miklu iepildiet kēksiņu veidnēs un izvietojiet tās uz cepšanas paplātes ⑨.
- 6) Cepiet kēksiņus 25 minūtes 220 °C temperatūrā iepriekš sakarsētā krāsnī, iestatot augšējo un apakšējo karsēšanas režīmu un cepšanas paplāti ievietojot vidējās krāsns sliedēs.

Havajiešu tostermaizes

Sastāvdaļas 4 tostermaizēm:

- ◆ 4 tostermaizes šķēles
- ◆ 1–2 ēdamkarotes remulādes mērces
- ◆ 120 g vārīta šķiņķa
- ◆ 1/2 ananasu bundžas
- ◆ 4 šķēles siera virsējai kārtai
- ◆ Karijs

Pagatavošana:

- 1) Apgrauzdējiet tostermaizes.
- 2) Pēc tam plānā kārtiņā uzklājat uz tām remulādes mērci un uzlieciet vārīto šķiņķi.
- 3) Uz katras tostermaizes uzlieciet pa vienai ananasa šķēlei. Bagātiniet garšu ar kariju.
- 4) Uz ananasa uzlieciet vienu siera šķēli.
- 5) Kārtojiet Havajiešu tostermaizes uz režģa paplātes ⑧ un cepiet elektriskajā krāsnī augšējās sliedēs apm. 8 minūtes 200 °C temperatūrā, iestatot augšējo karsēšanu.

Strauji sasaldētas mini picas cepšana

Pagatavošana:

- 1) Iebīdīet režģa paplāti ⑧ grilēšanas un cepšanas nodalījumā augšējās sliedēs.
- 2) Novietojiet strauji sasaldēto mini picu bez iepakojuma uz režģa paplātes ⑧.
- 3) Cepiet mini picu apm. 20 minūtes augšējās un apakšējās karsēšanas režīmā.
- 4) Ievērojiet uz iepakojuma sniegtās norādes par temperatūru.

Smilšu mīklas cepumi

Sastāvdaļas:

- ◆ 125 g sviesta
- ◆ 125 g cukura
- ◆ 1 iepakojums vaniļina cukura
- ◆ 1 šķipsniņa sāls
- ◆ 1 ola
- ◆ 1 olas baltums
- ◆ 250 g miltu (405. tips)
- ◆ 1 tējkarote cepšanas pulvera
- ◆ Rīvēta citrona miziņa no puscitrona

Pagatavošana:

- 1) Saputojiet sviestu.
- 2) Pievienojiet cukuru, vaniļina cukuru, citrona miziņu un olu.
- 3) Sajauciet miltus, cepšanas pulveri un sāli un ar maisīšanas karoti iecilājiet mīklā.
- 4) Apm. 10 minūtes atpūtiniet mīklu.
- 5) Piešķiriet mīklai vēlamo formu, izmantojot, piemēram, gaļas malšanas ierīci, cepumu veidniņas vai konditorejas maisiņu.
- 6) Kārtojiet smilšu cepumus uz cepšanas paplātes ❹, kas izklāta ar cepšanas papīru.
- 7) Cepiet smilšu cepumus zeltaini dzeltenus iepriekš uzkarstētā krāsnī 180 °C temperatūrā apm. 10–15 minūtes, noregulējot augšējo un apakšējo karsēšanu un iebīdot paplāti augšējās sliedēs.

IEVĒRĪBAI

Ar pagatavoto mīklas daudzumu pietiks vairākām cepšanas paplātēm ❹.

Maizītes

Sastāvdaļas:

- ◆ 300 g miltu (vai pilngraudu miltu)
- ◆ 2 pilnas tējkarotes cepšanas pulvera
- ◆ 200 g linsēklu
- ◆ 1 ola
- ◆ 500 g biezpiena
- ◆ 1 tējkarote sāls
- ◆ Var dažādāt ar ķimenēm, sīpolu, speķi...

Pagatavošana:

- 1) Visas sastāvdaļas kārtīgi samīciet un no mīklas izveidojiet mazas maizītes.
- 2) Kārtojiet maizītes uz cepšanas paplātes ❹, kas izklāta ar cepšanas papīru.
- 3) Cepiet augšējās sliedēs aptuveni 30 minūtes

IEVĒRĪBAI

Ar pagatavoto mīklas daudzumu pietiks vairākām cepšanas paplātēm ❹.

Bezē cepumi

Sastāvdaļas:

- ◆ 1 olas baltums
- ◆ Sāls
- ◆ 45 g cukura

Pagatavošana:

- 1) Atdzesētu olas baltumu lieciet putošanai paredzētā bļodā, kurā nav taukvielu. Olas baltumam nedrīkst būt olas dzeltenuma, citādi baltumu neizdosies saputot stingrās putās.
- 2) Putojiet olas baltumu ar nelieliem apgriezieniem, lai neveidotos pārāk lieli burbuļi.
- 3) Pievienojiet mazu šķipsnu sāls.
- 4) Kad olas baltums kļūst arvien stingrāks, pakāpeniski pievienojiet pusi cukura.
- 5) Pēc tam putojiet visu maksimālā ātrumā.
- 6) Pievienojiet atlikušo cukuru. Šādi bezē masa iegūst nepieciešamo stingrību.

- 7) Bezē masu iepildiet konditorejas maisiņā ar zvaigznes formas uzgali un uz cepšanas paplātes **9**, kas izklāta ar cepšanas papīru, nelielā atstatumā citu no cita izspiediet rozītes, mēlītes vai citas formas cepumus.
- 8) Laikus uzkaršējiet krāsni augšējās un apakšējās karsēšanas režīmā līdz apm. 120 °C temperatūrai.
- 9) Cepiet bezē cepumus augšējās sliedēs aptuveni 2 stundas apm. 120 °C temperatūrā augšējās un apakšējās karsēšanas režīmā.

Sviesta krutoni

Sastāvdaļas:

- ◆ 2 tostermaizes šķēles
- ◆ 1 ēdamkarote sviesta

Pagatavošana:

- 1) Sagrieziet tostermaizi mazos kubiciņos.
- 2) Katliņā uz mērenas uguns izkausējiet sviestu un iemaisiet tajā tostermaizes gabaliņus.
- 3) Izklājiet cepšanas paplāti **9** ar cepšanas papīru un vienmērigi izkārtējiet tostermaizes kubiciņus pa visu paplāti.
- 4) Cepiet tostermaizes kubiciņus aptuveni 170 °C temperatūrā, iestatot augšējās karsēšanas režīmu un paplāti iebīdot augšējās sliedēs. Pēc apmēram 7 – 10 minūtēm apgrieziet tostermaizes kubiciņus otrādi un cepiet tos vēl 7 – 10 minūtes, līdz tie ir kļuvuši zeltaini brūni.

IEVĒRĪBAI

Var izmantot arī sviestu ar zaļumiem vai ķiplokiem. Šādā gadījumā cepšanas ilgums ir jāsamazina par apm. 5 minūtēm.

Bagetes ar malto gaļu

Sastāvdaļas:

- ◆ 2 bagetes
- ◆ 250 g maltas gaļas (liellopu gaļa un cūkgaļa vienādās daļās)
- ◆ 2 tomāti
- ◆ 1 sīpols (sasmalcināts)
- ◆ 2 ēdamkarotes tomātu biezeņa
- ◆ 40 g rīvēta parmezāna
- ◆ 4 siera šķēles
- ◆ Sāls un pipari

Pagatavošana:

- 1) Sagrieziet bagetes uz pusēm un izņemiet mīkstumu.
- 2) Sajauciet malto gaļu ar tomātu biezeni, sīpolu, parmezānu, nelielu daudzumu sāls un piparu.
- 3) Izveidojiet no maltās gaļas masas 4 vienāda lieluma frikadeles, pēc iespējas tās saplacinot, un lieciet tās bagetes pusītēs.
- 4) Sagrieziet šķēlēs tomātus un kārtojiet uz bagetēm.
- 5) Kārtojiet uz bagetēm sieru.
- 6) Lieciet bagetes uz cepšanas paplātes **9** un cepiet iepriekš uzkaršētā krāsnī apm. 20 minūtes 225 °C temperatūrā, noregulējot augšējo un apakšējo karsēšanu un paplāti iebīdot apakšējās sliedēs.

IEVĒRĪBAI

Maltās gaļas masu var bagātināt arī ar baziliku, čili pipariem vai citām garšvielām.

Ziedkāposts (sacepums)

Sastāvdaļas:

- ◆ 1/2 ziedkāposta galviņas (apm. 250 g)
- ◆ 3 citrona šķēles
- ◆ 1 ēdamkarote sviesta
- ◆ 1 tējkarote ar kaudzi miltu
- ◆ 1 ēdamkarote citrona sulas
- ◆ 1 ēdamkarote mandeļu skaidiņu
- ◆ 2 ēdamkarotes labi kūstoša siera (rīveta)
- ◆ Sāls, pipari, muskatnieks

Pagatavošana:

- 1) Sadaliet ziedkāpostu ziedkopās un nomazgājiet.
- 2) Vāriet ziedkāpostu kopā ar citrona šķēlēm sālsūdenī apm. 8–10 minūtes, līdz ārpuse ir mīksta, bet vidus – vēl paciets. Nokāšot ziedkāpostu, atlejiet blodā apm. 150 ml šķidruma, kurā tas vārījās.
- 3) Izkausējiet katlīnā sviestu un, apm. 1 minūti nepārtraukti maisot, apbrūniniet tajā miltus.
- 4) Nepārtraukti maisot, pievienojiet ziedkāpostu novārījumu un vāriet apm. 2 minūtes. Ja miltu un sviesta maisījums kļūst pārāk stingrs, pakāpeniski pielejiet nedaudz ūdens, līdz izveidojas bieza un staipīga mērce. Bagātiniet garšu ar citrona sulu, sāli, pipariem un muskatnieku.
- 5) Iepildiet ziedkāpostus sacepumu veidnē (diametrs: apm. 14 cm) un vienmērīgi pārlejiet ar sagatavoto mērci.
- 6) Pārkaisiet ar sieru un mandeļu skaidiņām.
- 7) Novietojiet sacepuma veidni uz cepšanas paplātes 9.
- 8) Cepiet iepriekš uzkarstētā krāsnī apm. 20 minūtes 200 °C temperatūrā, noregulējot augšējo un apakšējo karsēšanu un paplāti iebīdot apakšējās sliedēs.

Kārtainās miklas kabatiņas ar laša pildījumu

Sastāvdaļas:

- ◆ 1 iepakojums kārtainās miklas plāksnišu (apm. 8 gab.)
- ◆ 1 iepakojums kūpināta, šķēlēs sagriezta laša (apm. 200 g)
- ◆ 1 citrons
- ◆ 1 sīpols
- ◆ 1 iepakojums svaigsiera (200 g)
- ◆ Svaigas dilles
- ◆ Sāls un pipari
- ◆ 1 olas dzeltenums

Pagatavošana:

- 1) Atdaliet kārtainās miklas plāksnītes citu no citas; ja vajadzīgs, atlaidiniet.
- 2) Sajauciet svaigsieru ar sāli, pipariem un sulu no viena citrona.
- 3) Sīki sasmalciniet sīpolu.
- 4) Pievienojiet svaigsiera masai pusi laša šķēlīšu un sīpolus un visu rupji sablendējiet.
- 5) Atlikušās laša šķēles sagrieziet smalkās strēmēlēs.
- 6) Pievienojiet masai lasi un dilles un visu samaisiet.
- 7) Uz katras kārtainās miklas plāksnītes lieciet pa vienai ēdamkarotei masas un pārlokiet katru plāksnīti.
- 8) Apziediet kabatiņas ar olas dzeltenumu.
- 9) Kārtojiet kabatiņas uz cepšanas paplātes 9. Kabatiņas lieciet atstātus citu no citas, jo kārtainā mikla cepšanas laikā uzpūšas.
- 10) Cepiet kabatiņas apakšējās sliedēs apm. 25–30 minūtes 220 °C temperatūrā, noregulējot augšējo un apakšējo karsēšanu. Kārtainajai miklai vajadzētu kļūt gaiši brūnai.

IEVĒRĪBAI

Ar norādīto daudzumu pietiks vairākām cepšanas paplātēm 9.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	34
Lieferumfang	34
Gerätebeschreibung	34
Technische Daten	34
Sicherheitshinweise	35
Aufstellen	38
Benutzung des Gerätes	38
Glastür	38
Krümelblech 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
Gerät entsorgen	43
Verpackung entsorgen	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 Fernwirkssystem, 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:

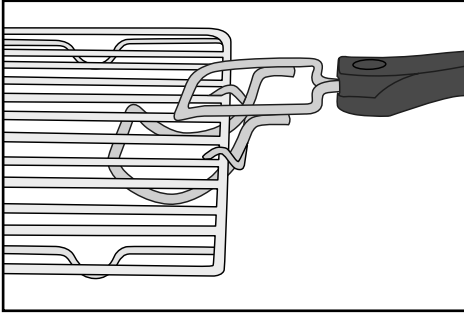


Abb. 1: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **8**

Backblech benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

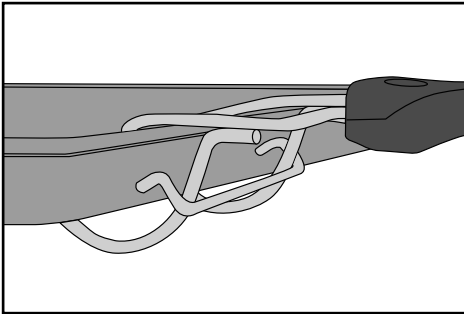


Abb. 2: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **9**

- 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.

■ Wenn Sie das Gerät ohne Zeitbegrenzung bereiben wollen (Dauerbetrieb), drehen Sie den Timer ⑥ gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „ON“. Die rote Kontrollleuchte ⑤ leuchtet auf. Wenn Sie den Betrieb beenden möchten, drehen Sie den Timer ⑥ im Uhrzeigersinn auf „OFF“. Die rote Kontrollleuchte ⑤ erlischt.

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“.

Oder

Stellen Sie den Timer **6** auf die Position „ON“, um das Gerät ohne Zeitbegrenzung zu betreiben. Wenn Sie den Betrieb beenden wollen, drehen 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 Zubehörteile am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

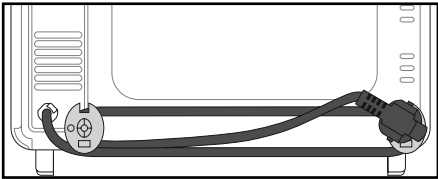
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- 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 ❺ leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter ❹ steht auf OFF .	Drehen Sie den Funktionsschalter ❹ auf die gewünschte Funktion.
Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.	Die Glastür wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür nicht öfter als unbedingt notwendig.
	Es ist eine falsche Temperatur eingestellt.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.
Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittlrückstände.	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

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

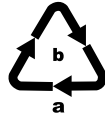


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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) 498266_2204 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) 498266_2204 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.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 498266_2204

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 6 Personen:

- ◆ 160 g Mehl
- ◆ 80 g Zucker
- ◆ 2 Teelöffel Backpulver
- ◆ 1 Ei
- ◆ 50 g geschmolzene Butter
- ◆ 100 ml Milch
- ◆ Saft und Schale einer unbehandelten ½ Zitrone
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ für verschiedene Varianten zusätzlich Nüsse, Apfelstücke oder Schokoflocken

Zubereitung:

- 1) Die geschmolzene Butter, den Zucker und das Ei schaumig schlagen.
- 2) Die Milch, den Zitronensaft und die geriebene Schale der Zitrone hinzugeben und verquirlen.
- 3) Alles mit dem Mehl, dem Backpulver und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.
- 4) Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder Apfelstücken mischen.
- 5) Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und diese auf das Backblech ⑨ stellen.
- 6) Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C mit Ober- und Unterhitze etwa 25 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Hawaiitoast

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 ⑧ 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 ⑧ in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
- 2) Legen Sie die tiefgefrorene Mini-Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost ⑧.
- 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 hohlen 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 gehäufte 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.

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.
- 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums

Stand der Informationen: 11 / 2022 · Ident.-No.: SGB1200B5-062022-2

IAN 498266_2204