

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ELECTRIC OVEN & GRILL SGBR 1500 B3

(GB)

ELECTRIC OVEN & GRILL

Operating instructions

(SI)

PEČICA S FUNKCIJO ŽARA

Navodila za uporabo

(SK)

AUTOMAT NA GRILOVANIE A PEČENIE

Návod na obsluhu

(HU)

GRILLSÜTŐ

Használati utasítás

(CZ)

TROUBA NA GRILOVÁNÍ A PEČENÍ

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

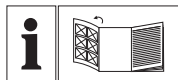
IAN 274498

(HU)

(SI)

(CZ)

(SK)



(GB)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(HU)

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

(SI)

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

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

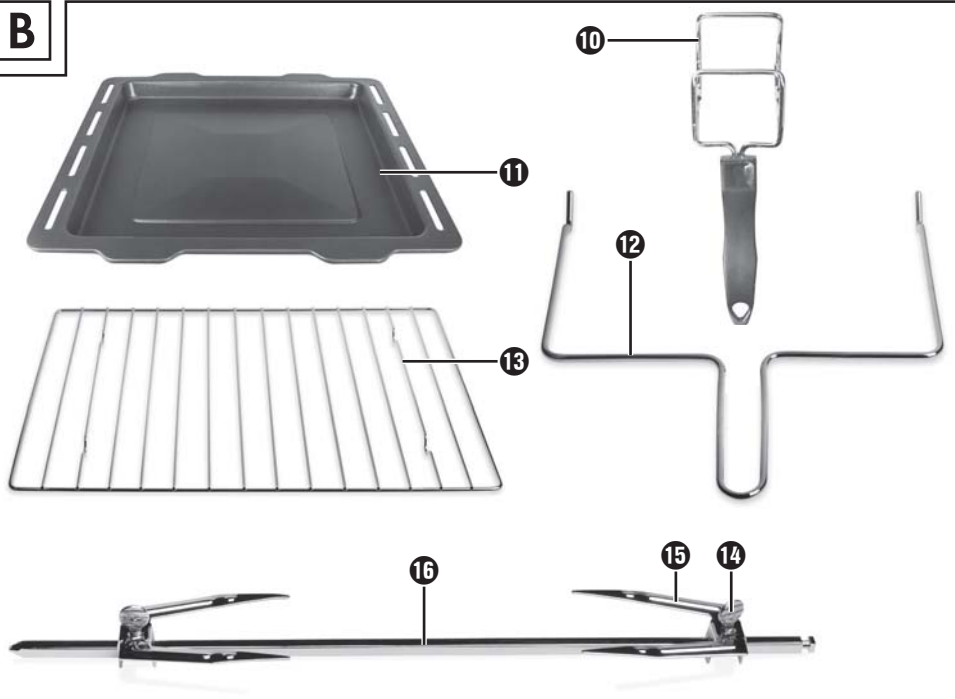
(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(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.

GB	Operating instructions	Page	1
HU	Használati utasítás	Oldal	21
SI	Navodila za uporabo	Stran	43
CZ	Návod k obsluze	Strana	63
SK	Návod na obsluhu	Strana	83
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	103

A**B**

Contents

Introduction	2
Proper use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Technical data	2
Safety instructions	3
Setting up	6
Using the appliance	6
Glass door	6
Inserting the crumb tray	6
Using the rotisserie	7
Using the baking tray/rack	8
Before first use	8
Operating the appliance	9
Function switch	9
Temperature control	9
Timer	9
Grilling and baking	9
Grilling with the rotisserie	10
Cleaning and care	12
Storage	12
Troubleshooting	13
Disposal	14
Kompernass Handels GmbH warranty	14
Service	15
Importer	15
Recipes	15

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Proper use

The automatic oven and grill is intended for the heating, cooking and grilling of food.

This appliance is intended solely for use in private homes. Do not use it for commercial applications.

All other uses are deemed to be improper and may result in property damage or even in personal injury.

Package contents

- ◆ Electric Oven & Grill
- ◆ 1 baking tray
- ◆ 1 rack
- ◆ 2 tongs
- ◆ Rotisserie with 2 clamps
- ◆ 1 crumb tray
- ◆ Operating instructions

NOTE

Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Appliance description

Figure A:

- ❶ Drive
- ❷ Temperature control
- ❸ Function switch
- ❹ Timer
- ❺ Control lamp
- ❻ Glass door
- ❼ Crumb tray
- ❽ Lower heating element
- ❾ Spit fitting

Figure B:

- ❿ Tongs (baking tray or rack)
- ⓫ Baking tray
- ⓬ Tongs (for spit)
- ⓭ rack
- ⓮ Restrainer
- ⓯ Skewer clamps
- ⓰ Rotisserie

Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Max. power consumption: 1500 W



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety instructions

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Do not open the housing of the appliance or attempt to repair it. Doing so can lead to risks and also invalidates the warranty. Defective appliances should be repaired by the retailer or authorized personnel only.
 - ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
 - ▶ Do not allow any liquids to penetrate the housing. Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors. Additionally, do not place fluid-filled receptacles such as flower vases on the appliance. This increases the risk of fire and of receiving an electric shock! If liquids permeate into the housing, unplug the appliance immediately and arrange for it to be repaired by a qualified technician.
 - ▶ Never touch the appliance, power cable or power plug with wet hands. There is a risk of electric shock!
-  **NEVER** immerse the appliance in water or other liquids!
Risk of electrocution if residual liquids come into contact with live components during operation.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Route the power cable in such a way that no one can tread on it or trip over it.
- ▶ Never touch the glass door or the housing during use, these can get very hot. Use oven gloves or something similar to open the glass door to avoid being burnt!
- ▶ Never touch the heating elements or the viewing window when the appliance is in use, or before it has cooled down completely. Do not reach into the cooking chamber when the appliance is in use. Wait until the appliance has cooled down. Otherwise, you could be burnt.
- ▶ Allow the appliance to cool down after use before transporting it.
- ▶ Always use oven gloves or a pot holder if you need to take hold of the appliance.



Caution! Hot surface!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Only operate the appliance with the original accessories supplied.
- ▶ Do not kink or crush the mains cable.
- ▶ To disconnect, always remove the plug itself from the mains power socket, do not pull on the power cable.
- ▶ When the appliance is in use, ensure that there are no easily inflammable materials in the immediate vicinity (e.g. dishcloths, oven cloths, etc.).
- ▶ Never dry textiles or other objects on or above the appliance. This increases the risk of fire!

Setting up

WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never place the appliance beneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
- ▶ Always ensure a minimum distance between the appliance and hanging cupboards, ceilings, side walls or similar of at least 10 cm above the appliance and 5 cm at the sides. For this reason the appliance may not be used, for example, in cupboards or similar. Otherwise there is likely to be insufficient ventilation for the appliance, which could cause a fire or damage.
- ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of it being damaged. The area under the bottom can discolour and be damaged. Additionally, if placed on a soft upper surface, the appliance could cause permanent damage to it due to pressure indentations.

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Do not place the appliance immediately adjacent to sources of water, e.g. sinks or basins, or in damp cellar areas. Otherwise, there is a risk of receiving an electric shock.
- Place the appliance on a solid, level and heat-resistant surface (e.g. stainless steel worktops or natural stone worktops such as granite). Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.
- Push the appliance up against the wall, with its rear side facing the wall. The spacers on the back must touch the wall. Ensure that the wall is made of heat-resistant material, e.g. tiles, natural stone or granite.
- Clean all components as described in the section "Cleaning and care".

Using the appliance

Glass door

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Do not lean on the glass door **6**. Do not place any objects on the glass door **6**. This can cause damage to the hinges.
- If you are cooking especially fatty foodstuffs, this can result in increased smoke production. In this case, do not close the glass door **6** completely; instead, leave it slightly open:
The glass door **6** has a latching position so that it remains open a little: if you carefully push the glass door **6** closed, it clicks into this position shortly before closing completely.
- When drying fruit (to make dried fruit), the glass door **6** should remain in the latching position to ensure that moisture can escape and that the fruit dries better.

Inserting the crumb tray

- Push the crumb tray **7** under the lower heating element **8** so that it rests flat on the bottom of the appliance. You can use the bent up side as a handle.

Using the rotisserie

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always use the tongs **12** to insert the hot rotisserie **16** into the appliance or to remove it.
- You can use the two skewer clamps **15** to fix the food onto the rotisserie **16**. Loosen the restrainer **14** on the skewer clamps **15**, push them so that the food is fixed firmly in between the clamps and then screw the restrainer **14** tight again.
- First push the end of the rotisserie **16** without the notch into the drive **1** (Figure 1):

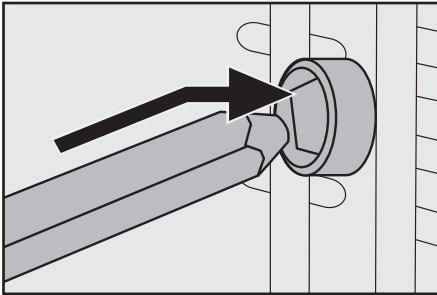


Fig. 1: Push the rotisserie **16** into the drive **1**.

- Then insert the other end of the rotisserie **16** with the deep groove in the spit fitting **9** (Figure 2):

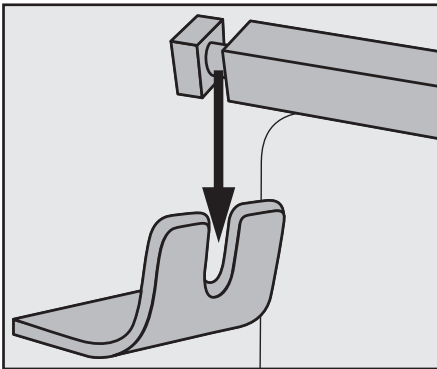


Fig. 2: Insert the rotisserie **16** in the spit fitting **9**.

NOTE

- ▶ Always slide the baking tray **11** into the lower rail when you use the rotisserie **16**. This will collect any drips.
- To remove the hot rotisserie **16**, grip with the hooks at the end of the tongs **12** into the recesses on the rotisserie **16** (Figure 3):

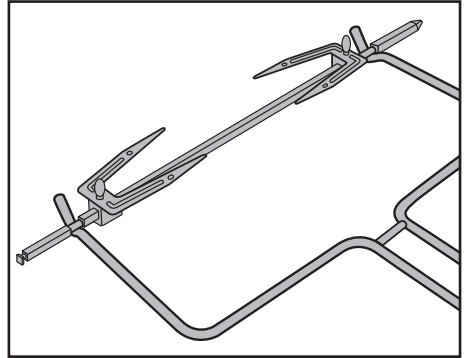


Fig. 3: Hooking the tongs **12** onto the rotisserie **16**

- First lift the left-hand side of the rotisserie **16** out of the spit fitting **9** and then pull the rotisserie **16** from the drive **1**.

Using the baking tray/rack

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always use the tongs **10** to insert the hot baking tray **11**/the hot rack **13** into the appliance or to remove it.

- Push the baking tray **11**/the rack **13** into one of the 3 rails in the cooking chamber of the appliance.

⚠ ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Never place the baking tray **11**/the rack **13** directly onto the heating elements **8**.

- To remove the hot baking tray **11** or the rack **13**, hook the tongs **10** onto them as follows:

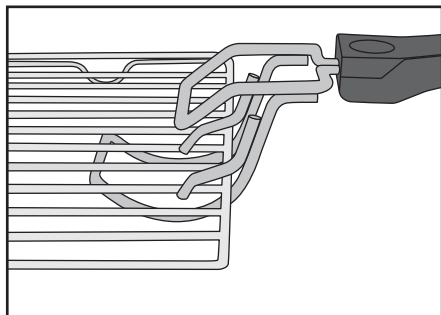


Fig. 4: Hooking the tongs **10** onto the rack **13**

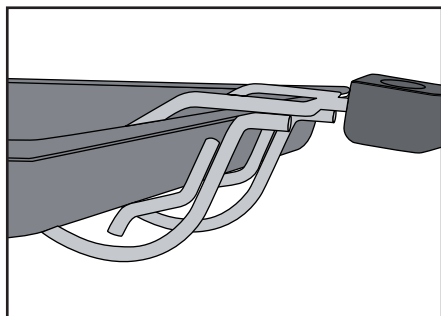


Fig. 5: Hooking the tongs **10** onto the baking tray **11**

Before first use

- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Turn the temperature control **2** clockwise to the maximum temperature (to the stop).
- 3) Turn the function switch **3** to "upper and lower heat" .
- 4) Open the glass door **6** leave this open for this operation.
- 5) Remove any installed accessories from the cooking chamber.
- 6) Turn the timer **4** to 20 minutes.

NOTE

- ▶ The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Provide sufficient ventilation by opening a window, for example.

The appliance switches off automatically after 20 minutes.

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **2** counter-clockwise to the stop and set the timer **4** to "OFF".

- 7) Allow the appliance to cool down, then clean the appliance as described in the chapter "Cleaning and care".

The appliance is now ready for use.

Operating the appliance

Function switch

You can switch on the appliance with the function switch **3**, and also set 5 different functions:

Symbol	Meaning
	"Lower heat" e.g. for baking
	"Upper heat" e.g. to gratinate
	"Upper & lower heat" e.g. for baking a pizza
	"Upper heat/hot air/ roisserie" e.g. to roast poultry
	"Upper & lower heat/hot air" e.g. to reheat rolls
OFF	"OFF" the appliance is switched off.

Temperature control

Use the temperature control **2** to set the desired temperature.

- If you set the temperature for the functions "Upper heat" , "Lower heat"  or "Upper & lower heat"  use the scale marked with "11".
- If you set the temperature for the functions "Upper heat/hot air/roisserie"  or "Upper & lower heat/hot air"  use the scale marked with „∞“.

Timer

Use the timer **4** to set the cooking time.

- Set the timer **4** to the desired cooking time. After expiry of the set time a signal tone sounds and the appliance stops heating. If the function "Upper heat/hot air/roisserie"  is selected, the roisserie **16** will also stop turning.

Grilling and baking

- 1) Put the crumb tray **7** into the appliance.
- 2) Remove the rack **13** and baking tray **11** from the appliance. If required, cover these with baking paper or lightly grease the baking tray **11** with suitable baking fat.

NOTE

- Depending on the meal, the oven must be preheated. Refer to the guidelines in the respective recipe. Preheating is useful for:
 - very short baking times,
 - crisp crusts,
 - sensitive meals that require a constant temperature, such as soufflés.
- If no preheating is required, skip step 3).

- 3) Allow the appliance to heat up for approx. 10 minutes (depending on the temperature setting) to the required temperature:
 - Select the required temperature using the temperature control **2**. Ensure that you use the correct scale (see chapter "Temperature control").
 - Select the required function with the function switch **3**.

NOTE

- As a general rule, if you are baking or grilling with hot air you can dispense with a preheating of the grilling/cooking space.
 - Use the timer **4** to set the preheat time (approx. 10 minutes).
 - Close the glass door **6**.
- 4) Once the warm-up period is finished, place the foodstuffs on the rack **13** or the baking tray **11** and slide it in on one of the rails. Ensure that there is sufficient space between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

NOTE

- If you wish to prepare food on the rack **13** that drips excessively, then slide the baking tray **11** onto the bottom rail. By doing this, dripping fat for example will be caught and the appliance is then easier to clean.
- 5) Close the glass door **6** before starting the grilling or baking process.
- 6) Use the timer **4** to set the required grilling or baking time. The maximum grilling or baking time is 120 minutes.

NOTE

- If the cooking time for the food is less than 20 minutes, first set the timer **4** to 40 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp **5** indicates that the appliance is now switched on. The switch of the timer **4** now rotates itself anti-clockwise to "OFF".

The appliance switches off automatically after the set period, there is a beep and the control lamp **5** switches off.

NOTE

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **2** counter-clockwise to the stop and set the timer **4** to "OFF".

- 7) After cooking, remove the rack **13** or the baking tray **11** using the tongs **10**.
- 8) Set the function switch **3** to "OFF".

Grilling with the rotisserie

- 1) Put the crumb tray **7** into the appliance.
- 2) If inserted, remove the rotisserie **16** from the appliance.
- 3) Push the baking tray **11** onto the lower rail.
- 4) Fix the food to be grilled with the skewer clamps **15**. Ensure that the food in the cooking chamber can turn freely without touching the sides. The rotisserie **16** may change its direction of rotation if the food strikes against a resistance. The two depressions on the rotisserie **16** must remain freely accessible, otherwise you will not be able to grasp the rotisserie **16** with the tongs **12**.
- 5) Fit the rotisserie **16** in the cooking chamber (see chapter "Using the rotisserie")
- 6) Close the glass door **6**.

NOTE

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **2** counter-clockwise to the stop and set the timer **4** to "OFF".

- 7) Adjust the temperature control **2** to the desired temperature.
- 8) Set the function switch **3** to "Upper heat/hot air/roisserie" . Set the timer **4** to the desired grill time.
The appliance starts the grilling process and the rotisserie **16** starts turning.

The control lamp **5** indicates that the appliance is now switched on. The switch of the timer **4** now rotates itself anti-clockwise to "OFF".

The appliance switches off automatically after the set period, there is a beep and the control lamp **5** switches off.

NOTE

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **2** counter-clockwise to the stop and set the timer **4** to "OFF".

- 9) After the grilling process is completed remove the rotisserie **16** with the help of the tongs **12**.
- 10) Set the function switch **3** to "OFF".

EXAMPLE: GRILLED CHICKEN

Ingredients

- ◆ Grilling chicken (approx. 1.3 kg, guts removed)
- ◆ Spices (salt, paprika)
- ◆ Cooking oil

- 1) Season the chicken on the inside and outside with salt and paprika powder. Brush it from the outside with heat resistant cooking oil.
- 2) Push the chicken onto the spit and fix it in place with the skewer clamps **15**. Ensure that the notches on the rotisserie **16** remain free so that you can remove the rotisserie **16** with the help of the tongs **12**. Depending on the shape of the chicken, it may be necessary to fasten the wings and legs with a fireproof string to stop them impacting the sides when turning.
- 3) Push the baking tray **11** onto the lower rail.
- 4) Preheat the appliance for about 10 minutes using the function "Upper & lower heat/hot air"  to 210°C.
- 5) Put the chicken on the rotisserie into the appliance using the tongs **12**.
- 6) Set the function switch to "Upper heat/hot air/roisserie"  and close the door.
- 7) Set the timer **4** approx. 80 minutes. The cooking time can vary depending on the size and nature of the chicken.
- 8) Brush the chicken every now and again with some cooking oil. This will make it crispy.
- 9) Once the set time is up, carefully remove the rotisserie with the chicken using the tongs **12**. Loosen the skewer clamps **15** and pull the chicken off the rotisserie **16**.

Cleaning and care

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the mains power socket!
Risk of electric shock!

⚡ NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Otherwise there is a risk of burns!

- It is best to clean the appliance and accessories as soon as they have cooled down. This makes food residues easier to remove.

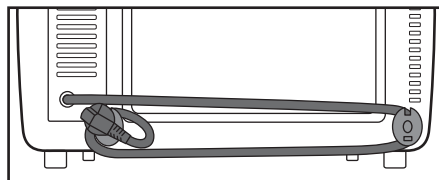
ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could damage the surface of the appliance!
- ▶ Do not clean the components of the appliance in a dishwasher!
- ▶ Do not clean the cooking chamber with an oven spray as this may make residues on the heating elements impossible to remove.

- Wipe the appliance with a damp cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.
- Clean the cooking chamber and the glass door **6** with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.
- Clean the tongs **10/12**, the rotisserie **16**, the skewer clamps **15**, the restrainer **14**, the baking tray **11**, the rack **13** and the crumb tray **7** in warm soapy water. Dry all parts properly after cleaning.

Storage

- You can wind the mains cable around the spacers on the rear side of the appliance and attach the plug to one of the spacers:



- Store the cleaned appliance and its accessories in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
The appliance is not working.	The mains plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
The control lamp 5 comes on and but the appliance does not heat up.	The function switch 3 is set to OFF.	Turn the function switch 3 to the desired function.
The cooking time of the food seems very long	The glass door 6 has been opened often to check the cooking progress.	Do not open the glass door 6 any more often than is absolutely necessary.
	The wrong temperature level has been set.	Check the temperature settings.
Smoke and smells develop during use.	There is detergent or food residue on the heating elements.	Remove the food from the appliance and continue cooking process with the glass door 6 open until the smoke stops.

If the malfunction cannot be corrected with the above suggestions, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service.

Disposal



Under no circumstance should the appliance be disposed of as standard domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



The packaging is made of environmentally friendly materials which you can dispose of at your local recycling centre.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service



Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 274498

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

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

Recipes

In this section, we provide you with various sample recipes for preparing dishes. These examples are recommendations. Cooking times may vary.

These recipes are provided without guarantee. All information on ingredients and preparation is indicative only. Modify the suggested recipes to taste. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit"!

NOTE

Take note of the preparation guidelines provided on the food packaging.

Muffins

Ingredients for four people:

- ◆ 1 cup of flour
- ◆ 1 teaspoon of baking powder
- ◆ 1 egg
- ◆ 1 tablespoon of melted butter
- ◆ 1 cup of milk
- ◆ 3 tablespoons of sugar
- ◆ 1 pinch salt
- ◆ for variations: also nuts, chopped bananas or chocolate flakes

Preparation:

- 1) Gradually mix the flour, baking powder, egg, milk, salt and sugar together in a bowl, one by one.
- 2) Melt the butter in a saucepan and mix it into the dough.
- 3) Subject to taste, blend in the nuts, chocolate flakes or mashed bananas.
- 4) Place the prepared dough into standard muffin moulds and place them on the baking tray ①.
- 5) Bake the muffins at 220°C on the bottom rail using top & bottom heat for about 15 minutes.

Hawaiian toast

Ingredients for 4 pieces of toast:

- ◆ 4 slices of toasting bread
- ◆ 1–2 tablespoons of remoulade
- ◆ 120 g cooked ham
- ◆ 1/2 tin of pineapples
- ◆ 4 slices of cheese for gratinating
- ◆ Curry

Preparation:

- ◆ Toast the bread slices.
- ◆ Spread the remoulade thinly over the pieces of toast and lay the slices of cooked ham on top.
- ◆ Lay one slice of pineapple on each piece of toast. Season with curry.
- ◆ Then place a slice of cheese over each of the pineapple slices.
- ◆ Lay the Hawaiian toasts on the rack **18** and bake at 200°C for about 8 minutes on the upper rail using top heat.

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

- ◆ Place the rack **18** on the upper rail in the cooking chamber.
- ◆ Place the deep-frozen pizza (without packaging) onto the rack **18**.
- ◆ Bake the pizza, using upper and lower heat, for about 20 minutes.
- ◆ Please follow the instructions on the packaging regarding temperature.

Spritzgebäck cookies

Ingredients:

- ◆ 125 g butter
- ◆ 125 g sugar
- ◆ 1 packet of vanilla sugar
- ◆ 1 pinch salt
- ◆ 1 egg
- ◆ 1 egg white
- ◆ 250 g flour (type 405)
- ◆ 1 teaspoon of baking powder
- ◆ Zest of half a lemon

Preparation:

- 1) Beat the butter until foamy.
- 2) Add the sugar, vanilla sugar, lemon zest and eggs.
- 3) Mix the flour, baking powder and salt and stir into the mixture using a mixing spoon.
- 4) Allow the dough to stand for about 10 minutes.
- 5) Shape the dough as desired, e.g. with the assistance of a mincer, cookie cutters or a piping bag.
- 6) Line the baking tray **11** with baking paper and place the cookies on this.
- 7) Bake the cookies on the top rail of a preheated oven at 180°C, using top and bottom heat, for about 10–15 minutes, until they are golden brown.

NOTE

This quantity of dough is sufficient for several baking trays **11**.

Bread rolls

Ingredients:

- ◆ 300 g flour (or wholemeal flour)
- ◆ 2 heaped teaspoons of baking powder
- ◆ 200 g linseeds
- ◆ 1 egg
- ◆ 500 g quark or curd cheese
- ◆ 1 teaspoon of salt
- ◆ Subject to taste: caraway seeds, onions, bacon ...

Preparation:

- 1) Knead all ingredients together well and then shape into small rolls.
- 2) Line the baking tray **11** with baking paper and place the rolls on this.
- 3) Bake on the top rail at about 200 °C for around 30 minutes.

NOTE

This quantity of dough is sufficient for several baking trays **11**.

Meringues

Ingredients:

- ◆ 1 egg white
- ◆ Salt
- ◆ 45 g sugar

Preparation:

- 1) Place the chilled egg white into a fat-free mixing bowl. Ensure that no egg yolk is mixed in with it or the meringue will not solidify.
- 2) Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.
- 3) Add a pinch of salt to taste.
- 4) Gradually add in half of the sugar when the meringue starts to solidify.
- 5) Then beat it at the highest speed until stiff.
- 6) Add the remaining sugar. This allows the meringue to attain the required solidity.
- 7) Fill a piping bag fitted with a large star nozzle with the meringue mixture and squeeze out rosettes, slithers or other shapes onto a baking tray **11** lined with baking paper. Leave a little space between each shape.
- 8) Preheat the oven with grill to approx. 100 °C with hot air.
- 9) Bake the meringues with hot air at approx. 100 °C for about 2 hours.

Buttered croutons

Ingredients:

- ◆ 2 slices of toasting bread
- ◆ 1 tbsp. butter

Preparation:

- 1) Cut the bread into small cubes.
- 2) Melt the butter at low heat in a saucepan and mix in the cubed bread.
- 3) Line a baking tray **11** with baking paper and distribute the bread cubes evenly on it.
- 4) Bake the bread cubes at 170°C (top heat) on the upper rail until golden brown (approx. 15–20 minutes).

NOTE

You can also use herb or garlic butter instead of regular butter. Baking time is then reduced by about 5 minutes.

Minced meat baguettes

Ingredients:

- ◆ 2 baguette rolls
- ◆ 250 g minced meat (half and half)
- ◆ 2 tomatoes
- ◆ 1 onion (diced)
- ◆ 2 tbsp. tomato purée
- ◆ 40 g grated Parmesan cheese
- ◆ 4 slices of cheese
- ◆ Salt and pepper

Preparation:

- 1) Slice the baguettes and hollow them out.
- 2) Mix together the minced meat, tomato paste, onion, Parmesan, some salt and a little pepper.
- 3) Shape the minced meat into four equal-sized, flat burgers and place them on the baguette halves.
- 4) Cut the tomatoes into slices and arrange them on the baguettes.
- 5) Arrange the cheese slices on the baguettes.
- 6) Place the baguettes on a baking tray **11** and then bake them on the bottom rail at about 230°C in a preheated oven using top and bottom heat for about 20 minutes.

NOTE

You can also season the minced meat mixture with basil, chilli or other spices.

Cauliflower (gratinated)

Ingredients:

- ◆ 1/2 head cauliflower (about 250 g)
- ◆ 3 lemon slices
- ◆ 1 tbsp. butter
- ◆ 1 heaped tsp. flour
- ◆ 1 tbsp. lemon juice
- ◆ 1 tbsp. slivered almonds
- ◆ 2 tbsp. gratin cheese (grated)
- ◆ Salt, pepper, nutmeg

Preparation:

- 1) Divide the cauliflower into florets and wash them.
- 2) Cook the cauliflower with the lemon slices in boiling, salted water for 8–10 minutes until the cauliflower is al dente. Retain about 150 ml of the cooking water before pouring the rest away.
- 3) Melt the butter in a saucepan and then brown the flour, while stirring continuously, for about 1 minute.
- 4) Continue stirring and pour in the cauliflower water and let it cook for about 2 minutes. If the roux gets too solid, gradually add more water until a creamy consistency is achieved. Season with lemon juice, nutmeg, salt and pepper.
- 5) Place the cauliflower in a baking dish (about 14 cm in diameter) and pour the sauce evenly over it.
- 6) Sprinkle in the cheese and almond slivers over it.
- 7) Place the baking dish on the baking tray ⑪.
- 8) Bake the prepared dish at 200 °C in a pre-heated oven, using top and bottom heat, for about 20 minutes on the bottom rail.

Salmon-filled flaky pastries (burek)

Ingredients:

- ◆ 1 pack of flaky pastry slices (approx. 8 pieces)
- ◆ 1 pack of smoked salmon, sliced (about 200 g)
- ◆ 1 lemon
- ◆ 1 onion
- ◆ 1 pack of cream cheese (200 g)
- ◆ Fresh dill
- ◆ Salt and pepper
- ◆ 1 egg yolk

Preparation:

- 1) Separate the puff pastry sheets and, if necessary, allow them to thaw.
- 2) Mix the cream cheese with salt, pepper and the juice of one lemon.
- 3) Finely dice the onion.
- 4) Add half of the salmon and the onion to the cream cheese mixture and mix it all coarsely with a blender.
- 5) Cut the remaining salmon into thin strips.
- 6) Add the salmon and the dill to the mixture and blend all ingredients together.
- 7) Place individual tablespoonfuls of the mixture on a flaky pastry sheet and fold them over.
- 8) Coat the resulting pouch with egg yolk.
- 9) Place the burek pieces on a baking sheet ⑪. Leave sufficient space between the individual pouches because the flaky pastry will expand.
- 10) Bake the pastries on the lower rail at around 230 °C using top and bottom heat for about 25–30 minutes. The flaky pastry should turn light brown in colour.

NOTE

The stated quantity of pastry is sufficient for several baking trays ⑪.

Tartalomjegyzék

Bevezető	22
Rendeltetésszerű használat	22
A csomag tartalma	22
A készülék leírása	22
Műszaki adatok	22
Biztonsági utasítások	23
A készülék felállítása	26
A készülék használata	26
Üvegajtó	26
Morzsátálca behelyezése	26
Nyárs használata	27
Sütőlemez/sütőrács használata	28
Az első használat előtt	28
A készülék használata	29
Funkciókapcsoló	29
Hőmérséklet-szabályozó	29
Időzítő	29
Grillezés és sütés	29
Grillezés nyárrsal	30
Tisztítás és ápolás	32
Tárolás	32
Hibaelhárítás	33
Ártalmatlanítás	34
Szerviz	34
Gyártja	34
Jótállási tájékoztató	35
Receptek	37

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

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

Rendeltetésszerű használat

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

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célra.

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

A csomag tartalma

- ◆ Grillsütő
- ◆ 1 sütőlemez
- ◆ 1 sütőrács
- ◆ 2 fogó
- ◆ nyárs 2 kapoccsal
- ◆ 1 morzsatálca
- ◆ használati útmutató

TUDNIVALÓ

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

A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 hajtómű
- 2 hőmérséklet-szabályozó
- 3 funkciókapcsoló
- 4 időzítő
- 5 működésjelző lámpa
- 6 üvegajtó
- 7 behelyezett morzsatálca
- 8 alsó fűtőszálak
- 9 nyárstartó

„B” ábra:

- 10 fogó (sütőlemezhez vagy sütőrácshoz)
- 11 sütőlemez
- 12 fogó (nyárshoz)
- 13 sütőrács
- 14 rögzítő
- 15 nyárskapcsok
- 16 nyárs

Műszaki adatok

Névleges feszültség: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Maximális
teljesítményfelvétel 1500 W



A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások

VESZÉLY – ÁRAMÜTÉS!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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



Vigyázat! Forró felület!

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

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

A készülék felállítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

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

⚠ VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

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

A készülék használata

Üvegajtó

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ne támaszkodjon az üvegajtóra ❸.
Ne tegyen tárgyakat az üvegajtóra ❸.
Ezáltal megsérülhetnek a csuklópántok.
- Ha különösen magas zsírtartalmú ételt készít, akkor nagyobb füst képződhet. Ebben az esetben ne csukja be teljesen az üvegajtót ❸, hanem hagyja résnyire nyitva:
Az üvegajtó ❸ ütköző pozícióval rendelkezik, így csak résnyire marad nyitva: Ha az üvegajtót ❸ óvatosan csukja be, akkor kevésbé a bezáródás előtt ebben a helyzetben marad.
- Az aszalt gyümölcs készítését szolgáló gyümölcs-száritásnál is bekattanó állásban kell maradnia az üvegajtónak ❸, így a nedvesség el tud távozni és a gyümölcs jobban megszárad.

Morzsatálca behelyezése

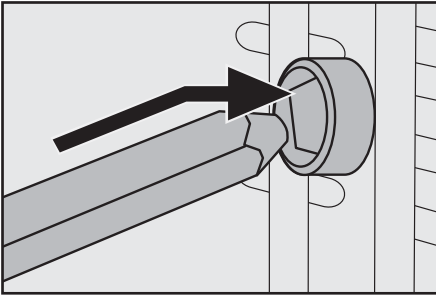
- Tolja be a morzsatálcát ❶ az alsó fűtőszálak ❷ alá oly módon, hogy egyenletesen feküdjön a készülék alján. A magasan ívelt oldal fogantyúként is használható.

Nyárs használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

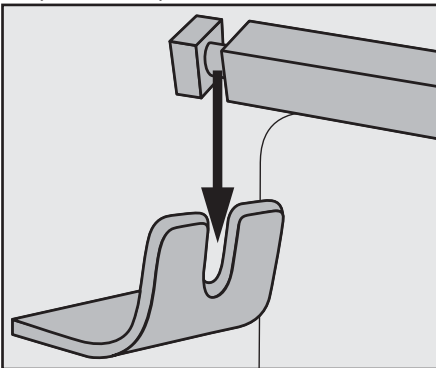
- A forró nyárs **16** készülékbe helyezéséhez és kiemeléséhez mindig használja a fogót **12**.

- A grillezni kívánt élelmiszert a két nyárskapoccsal **15** rögzítheti a nyársra **16**. Oldja ki a nyárskapocsok **15** rögzítőit **14**, majd tolja el ezeket oly módon, hogy a grillezni kívánt élelmiszert megfelelően tartsák, végül szorítsa meg ismét a rögzítőket **14**.
- Először a nyárs **16** horony nélküli végét tolja be a hajtóműbe **1** (1. ábra):



1. ábra: Nyárs **16** betolása a hajtóműbe **1**.

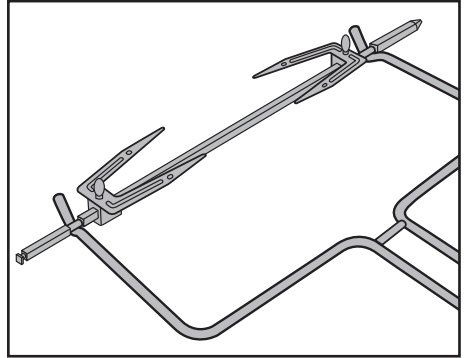
- Ezután a nyárs **16** horonnyal ellátott másik végét helyezze be a nyárstartóba **9** (2. ábra):



2. ábra: Nyárs **16** behelyezése a nyárstartóba **9**

TUDNIVALÓ

- Nyárs **16** használata esetén a sütőlemezt **11** mindig az alsó sínre kell helyezni. A tepsit ilyenkor felfogja a lecsepegő folyadékot.
- A forró nyárs **16** kiemeléséhez helyezze a fogó **12** végén lévő kampót a nyárs **16** végén lévő mélyedésekbe (3. ábra):



3. ábra: A fogó **12** beakasztása a nyársba **16**

- Először a nyárs **16** bal oldalát emelje ki a nyárstartóból **9**, majd a nyársat **16** húzza ki a hajtóműből **1**.

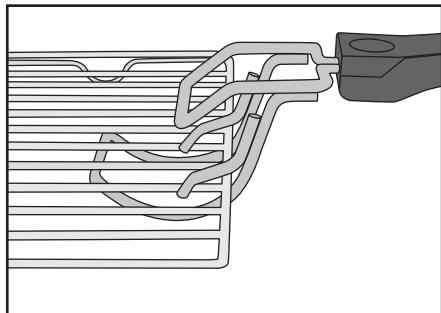
Sütőlemez/sütőrács használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

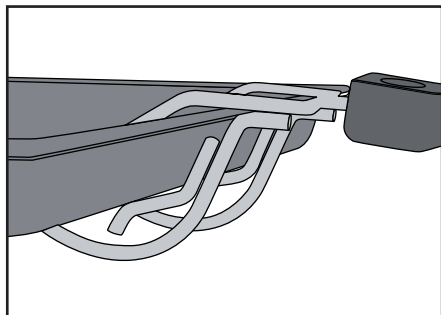
- ▶ A forró sütőlemez **11**/forró sütőrács **13** készülékbe való behelyezéséhez, vagy kiemeléséhez használja mindig a fogót **10**.
- A sütőlemez **11**/sütőrácsot **13** tolja be a készülék sütőtérében lévő 3 sín egyikére.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ A sütőlemez **11**/sütőrácsot **13** soha ne tolja közvetlenül a fűtőszálakra **8**.
- A forró sütőlemez **11** vagy a sütőrács **13** kiemeléséhez a fogót **10** az alábbiak szerint kell beakasztani:



4. ábra: A fogó **10** beakasztása a sütőrácsba **13**



5. ábra: A fogó **10** beakasztása a sütőlemezbe **11**.

Az első használat előtt

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

TUDNIVALÓ

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

A készülék 20 perc múlva magától kikapcsol. A sütési folyamat idő előtti megszakításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **2** az óramutató járásával ellentétes irányba, egészen ütközésig, és állítsa az időzítőt **4** „OFF - 0” állásba.

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

A készülék használata

Funkciókapcsoló

A funkciókapcsoló **3** segítségével bekapcsolhatja a készüléket, és 5 különféle funkciót állíthat be:

Jelzések	Jelentés
	„Alsó sütés” pl. sütemény sütéséhez
	„Felső sütés” pl. átsütéshez
	„Felső & alsó sütés” pl. pizza sütéséhez
	„Felső sütés/ légkeverés/nyárs” pl. szárnyas grillezéséhez
	„Felső & alsó sütés/ légkeverés” pl. zsemle átsütéséhez
OFF	„OFF” a készülék ki van kapcsolva

Hőmérséklet-szabályozó

A hőmérséklet-szabályzóval **2** beállíthatja a kívánt hőmérsékletet.

- A „felső sütés” , „alsó sütés”  vagy „felső & alsó sütés”  megfelelő hőmérsékletét a „” jelzésű skála segítségével állíthatja be.
- A „felső sütés/légkeverés/nyárs”  vagy „felső & alsó sütés/légkeverés”  megfelelő hőmérsékletét a „” jelzésű skála segítségével állíthatja be.

Időzítő

Az időzítő **4** segítségével a sütesi időt állíthatja be:

- Állítsa az időzítőt **4** a kívánt sütesi időre.
A beállított idő elteltével hangjelzés hangzik fel, és a készülék felfűtése leáll.
- A „felső sütés/légkeverés/nyárs”  funkció kiválasztása esetén megáll a nyárs **15** forgatása.

Grillezés és sütés

- 1) Helyezze be a morzsatálcát **7** a készülékbe.
- 2) Vegye ki a sütőrácsot **13** és a sütőlemezt **11** a készülékből. Szükség esetén bélelje ki sütőpapírral a sütőlemezt **11**, illetve kenje be sütéshez alkalmas zsiradékkal.

TUDNIVALÓ

- Az ételtől függően a sütő előmelegítést igényel. Tartsa magát az adott receptben foglaltakhoz. Az előmelegítés az alábbi esetekben jelent megoldást:
 - nagyon rövid sütesi idő,
 - ropogós kéreg,
 - állandó hőmérsékletet igénylő, érzékeny ételek, például szuflek.
 - Ha nem szükséges előmelegítés, akkor hagyja ki a 3. lépést).
- 3) Fűtse fel a készüléket kb. 10 percen keresztül (hőmérséklet-beállítástól függően) a kívánt hőmérsékletre:
 - Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval **2**. Ügyeljen a megfelelő skála használatára (lásd: „Hőmérséklet-szabályozó”).
 - Ezt követően, válassza ki a kívánt funkciót a funkciókapcsolóval **3**.

TUDNIVALÓ

- A légkeverés használata esetén elhagyhatja a sütő- és grillezőtér előmelegítését.
 - Állítsa be az előmelegítési időt (kb. 10 perc) az időzítővel **4**.
 - Csuksa be az üvegajtót **6**.
- 4) Az idő lejártát követően, helyezze a grillezni, illetve sütni kívánt élelmiszert a sütőrácsra **13**, illetve a sütőlapra **11**, majd tolja be a sínek egyikére. Ügyeljen arra, hogy a grillezni, illetve sütni kívánt ételkészlet megfelelő távolságra legyen a készülék belső falaitól és a fűtőszálaktól.

TUDNIVALÓ

- Ha a sütőrácsra **13** erősen csöpögő grillételt készít, tolja a sütőlemezt **11** a legalsó sínre. Így felfogható a lecsöpögő zsiradék és a készülék a későbbiekben könnyebben tisztítható.
- 5) A grillezés/sütés megkezdése előtt csukja be az üvegajtót **6**.
- 6) Állítsa be a kívánt grillezési, illetve sütési időt az időzítővel **4**. A maximális grillezési, illetve sütési idő 120 perc.

TUDNIVALÓ

- Amennyiben az étel grillezési/sütési ideje nem éri el a 20 percet, akkor az időzítőt **4** először állítsa 40 percre, majd állítsa vissza a kívánt grillezési/sütési időre.

A működésjelző lámpa **5** jelzi a készülék bekapcsolt állapotát. Az időzítő **4** kapcsolója az óramutató járásával ellentétesen, az „OFF - 0” felé forog.

A beállított idő elteltével a készülék automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallatszik fel, és a működésjelző lámpa **5** kialszik.

TUDNIVALÓ

A sütési folyamat idő előtti megszakításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **2** az óramutató járásával ellentétes irányba, egészen ütközésig, és állítsa az időzítőt **4** „OFF - 0” állásba.

- 7) A sütést követően vegye ki a sütőrácsot, **13**, illetve a sütőlemezt **11** a fogó **10** segítségével.
- 8) Állítsa a funkciókapcsolót **3** „OFF” állásba.

Grillezés nyárrsal

- 1) Helyezze be a morzsatálca **7** a készülékbe.
- 2) Ha esetleg be van helyezve, vegye ki a nyársat **16** a készülékből.
- 3) Csúsztassa a sütőlemezt **11** a legalsó sínre.
- 4) Rögzítse a grillezni kívánt élelmiszert a nyárskapcsok **15** segítségével. Ügyeljen arra, hogy a grillezni kívánt ételkészlet a sütőtér-fal érintése nélkül, szabadon tudjon forogni a sütőtérben. A nyárs **16** forgásiránya könnyen megváltozhat akkor, ha ellenállásba ütközik a grillétel. A nyárson **16** lévő két mélyedésnek szabadon kell maradnia, ellenkező esetben a nyársat **16** nem lehet megfogni a fogóval **12**.
- 5) Rögzítse a nyársat **16** a sütőtérben (lásd a „Nyárs használata” fejezetet).
- 6) Csuksa be az üvegajtót **6**.

TUDNIVALÓ

A sütési folyamat idő előtti megszakításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **2** az óramutató járásával ellentétes irányba, egészen ütközésig, és állítsa az időzítőt **4** OFF - 0 állásba.

- 7) Állítsa be a hőmérséklet-szabályozón **2** a kívánt hőmérsékletet.
- 8) Állítsa a funkciókapcsolót **3** „felső sütés/légkeverés/nyárs”  állásba. Állítsa be az időzítőn **4** a kívánt grillezési időt. A készülék megkezdí a grillezést, és a nyárs **16** forogni kezd.

A működésjelző lámpa **5** jelzi a készülék bekapcsolt állapotát. Az időzítő **4** kapcsolója az óramutató járásával ellentétesen, az „OFF - 0” felé forog.

A beállított idő elteltével a készülék automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallatszik fel, és a működést jelző lámpa **5** kialszik.

TUDNIVALÓ

A sütési folyamat idő előtti megszakításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **2** az óramutató járásával ellentétes irányba, egészen ütközésig, és állítsa az időzítőt **4** „OFF - 0” állásba.

- 9) A grillezést követően távolítsa el a nyársat **16** a fogó **12** segítségével.
- 10) Állítsa a funkciókapcsolót **3** „OFF” állásba.

GRILLCSIRKE - PÉLDA

Hozzávalók

- ◆ grillcsirke (kb. 1,3 kg, megtisztítva)
- ◆ fűszerek (só, paprika)
- ◆ étolaj

- 1) Belülről és kívülről sózza be és paprikázza be a grillcsirkét. Külső részét kenje be hőálló étolajjal.
- 2) Tolja fel grillnyársra a grillcsirkét, majd rögzítse a nyárskapcsok **15** segítségével. Ügyeljen arra, hogy a nyárs **16** mélyedései szabadon maradjanak, így azokat **16** könnyedén megfoghatja a fogó **12** segítségével. A grillcsirke formájától függően, szükség lehet a szárnyak és combok tűzálló kötöző cérnával történő rögzítésére, hogy forgás közben ne ütközzenek a készülékhez.
- 3) Csúsztagassa a sütőlemezt **11** a legalsó sínre.
- 4) A készüléket melegítse kb. 10 percen keresztül a „Felső & alsó sütés/légkeverés”  funkcióval kb. 210°C-ra.
- 5) A nyársra helyezett grillcsirkét helyezze be a készülékbe a fogó **12** segítségével.
- 6) Állítsa a funkciókapcsolót „felső sütés/légkeverés/nyárs”  pozícióba, és csukja be az ajtót.
- 7) Állítsa az időzítőt **4** kb. 80 percre. A sütési idő a grillcsirke méretétől és jellemzőitől függően eltérő lehet.
- 8) A grillcsirkét időnként kenegesse át étolajjal. Bőre így ropogós lesz.
- 9) A beállított idő leteltét követően óvatosan vegye ki a nyársra helyezett grillcsirkét a fogó **12** segítségével. Oldja ki a nyárskapcsokat **15** és húzza le a nyárson lévő grillcsirkét **16**.

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

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



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

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

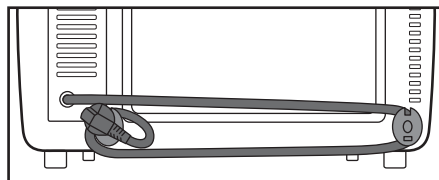
FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

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

- A készüléket nedves kendővel törölje át. Szükség esetén tegyen mosogatószer a törölkendőre, majd tiszta vízzel benedvesített kendővel törölje át a felületet. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- A sütőteret és az üvegajtót **6** nedves kendővel tisztítsa. Szükség esetén tegyen mosogatószer a törölkendőre, majd tiszta vízzel benedvesített kendővel törölje át a felületet. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- A fogót **10/12**, a nyársat **15**, a nyárskapcsokat **15**, a rögzítőket **14**, a sütőlapot **11**, a sütőrácsot **13** és a morzsatálcat **7** meleg mosogatószeres vízben tisztítsa. A tisztítás után minden alkatrészt alaposan szárítsa meg.

Tárolás

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



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

Hibaelhárítás

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

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

Ártalmatlanítás



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

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladéktávozlató üzemnél tudja leadni. Vegye figyelembe az érvényben lévő előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



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

Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 274498

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

A termék megnevezése: Grillsütő	Gyártási szám: 274498
A termék típusa: SGBR 1500 B3	A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:
A gyártó cégneve és címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 44867 BOCHUM GERMANY	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország / Hornos Ltd. Zrinyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

- 1) A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
- 2) A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).
- 3) A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervezetekben.

A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját.

Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót.

A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással javíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

- 4) A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölni kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijávítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.
- 5) A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
- 6) A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szervíz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szervíz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:	A hiba oka:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	A hiba javításának módja:
A szervíz bélyegzője, kelt és aláírása:	A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Receptek

Ebben a fejezetben néhány ételkészítési példát olvashat. Ezek a példák csak ajánlások.

Az elkészítési idők változhatnak.

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

TUDNIVALÓ

Ügyeljen az élelmiszerek csomagolásán található elkészítési útmutatókra.

Muffin

Hozzávalók négy főre:

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

Elkészítés:

- 1) Keverőtálban lassan és a megadott sorrendben keverje össze a lisztet, a sütőport, a tojást, a tejet, a sót és a cukrot.
- 2) Egy másik edényben olvassa fel a vajat és keverje bele a tésztába.
- 3) Ízlés szerint keverjen bele diót/mogyorót, csokoládépehelyt vagy összetört banánt.
- 4) A kész tésztát tegye megszokott muffin formába és helyezze a sütőlemezre **11**.
- 5) Az alsó sínekre helyezett muffinokat süssse 220° C-on felső és alsó sütéssel kb. 15 percig.

Hawaii pirítós

Hozzávalók 4 pirítóshoz:

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

Elkészítés:

- ◆ Pirítsa meg a pirítósz kenyér szeleteket.
- ◆ Ezt követően kenje meg a pirítósz kenyér szeleteket remoulade-mártással és tegye rá a főtt sonkát.
- ◆ A megkent, sonkás pirítósz kenyérszeletekre tegyen ananászt. Fűszerezze curryvel.
- ◆ Végül helyezzen egy-egy szelet sajtot az ananász tetejére.
- ◆ Helyezze a Hawaii pirítóst a sütőrácsra **13** és süssse a grillező- és sütőautomata felső sínjeire helyezve, felső sütéssel 200 °C-on kb. 8 percig.

Mélyfagyasztott pizza sütése

Elkészítés:

- ◆ Csúsztassa a sütőrácsot **13** a grillező- és sütőtér felső sínjeire.
- ◆ È mélyhűtött pizzát csomagolás nélkül tegye fel a rácsrostélyra **13**.
- ◆ Süssse a pizzát felső és alsó sütéssel kb. 20 percig.
- ◆ Kérjük vegye figyelembe a csomagoláson található hőmérséklet-információkat.

Omlós teasütemény

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Keverje habosra a vajat.
- 2) Adja hozzá a cukrot, a vaníliás cukrot, a citromhéjat és a tojást.
- 3) Keverje össze a lisztet, a sütőport és a sót és fakanállal keverje a tésztába.
- 4) Hagyja pihenni a tésztát kb. 10 percig.
- 5) Alakítsa a tésztát a kívánt formára, pl. húsdaráló, kiszúró forma vagy kinyomó zsák segítségével.
- 6) Helyezze az omlós teasüteményt a sütőpapírral bélelt sütőlemezre 11.
- 7) Az omlós teasüteményt előmelegített sütő felső sínjein, 180 °C-on, felső és alsó sütéssel kb. 10-15 percig addig süsse, amíg aranybarna nem lesz.

TUDNIVALÓ

A tészta mennyisége több sütőlemezre 11 elegendő.

Zsemle

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Alaposan gyúrja össze a hozzávalókat és a tésztából formázzon kis zsemleket.
- 2) Helyezze a zsemleket a sütőpapírral bélelt sütőlemezre 11.
- 3) Süsse a zsemleket felső sütéssel kb. 200 °C-on kb. 30 percig a felső síneken.

TUDNIVALÓ

A tészta mennyisége több sütőlemezre 11 elegendő.

Habcsók

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Tegye a lehűtött tojásfehérjét egy zsírmentes keverőtálba. Tojássárga nem keveredhet hozzá, ellenkező esetben a tojáshab nem lesz kemény.
- 2) A tojásfehérjét alacsony fordulatszámon úgy verje fel, hogy ne képződjenek túl nagy buborékok a tojáshabban.
- 3) Fűszerezze egy csipet sóval.
- 4) Fokozatosan adagolja hozzá a cukor felét akkor, ha a tojáshab már elkezd keményedni.
- 5) Ezt követően verje fel a tojásfehérjét a legmagasabb fokozaton.
- 6) Adja hozzá a maradék cukrot. Ezzel érheti el a habcsók-massza szükséges szilárdságát.
- 7) Töltsé a habcsók-masszát egy nagy csillag-nyílású habzsákba és nyomjon ki rózsákat, nyelveket vagy más formákat egymástól kis távolságra a sütőpapírral bélelt sütőlemezre **11**.
- 8) A grillező- és sütőautomatát kb. 100° C légkeringetésre fűtse elő.
- 9) A habcsókot a középső sínen kb. 100° C légkeringetésen, mintegy két órán át süssé.

Vajas pirított kenyérkockák

Hozzávalók:

- ◆ 2 szelet pirítós kenyér
- ◆ 1 evőkanál vaj

Elkészítés:

- 1) Vágja fel apró kockákra a pirítós kenyeret.
- 2) Egy edényben olvassza fel a vajat alacsony hőmérsékleten és keverje bele a pirítós kenyeret.
- 3) Bélelje ki a sütőlemez **11** sütőpapírral és ossza el rajta egyenletesen a kenyérkockákat.
- 4) Addig süssé a kenyér kockákat kb. 170 °C-on, felső sütéssel a felső sínen, amíg aranybarnák nem lesznek (kb. 15-20 perc).

TUDNIVALÓ

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

Darált húsos baguette

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Vágja fel a baguettet és vágja ki a belsejét.
- 2) Keverje össze a darált húst, a paradicsompürét, a hagymát, a parmezán sajtot, kevés sót és borsot.
- 3) Formázzon a húsmasszából 4 egyforma nagyságú, lehetőleg lapos húspogácsát és helyezze azokat a félbevágott baguette-ekre.
- 4) Szeletelje fel a paradicsomot és ossza szét a baguette-eken.
- 5) Ossza szét a sajtot a baguette-eken.
- 6) Helyezze a baguette-eket a sütőlemezre **11** és süsse kb. 20 percig, kb. 230 °C-ra előmelegített sütőben, az alsó sínen, felső és alsó sütéssel.

TUDNIVALÓ

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

Karfiol (pirítva)

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Szedje rózsáira és mossa meg a karfiolt.
- 2) Citromszeletekkel együtt, forrásban lévő sós vízben főzze 8-10 percen keresztül puhára a karfiolt. A kiöntésnél hagyjon meg kb. 150 ml főzővizet.
- 3) Edényben olvassa fel a vaját és pirítsa a lisztet folyamatos keverés mellett kb. 1 percig.
- 4) Folyamatos keverés közben adja hozzá a karfiol főzővizét és főzze kb. 2 percig. Ha a rántás túl sűrű, fokozatosan adjon hozzá kevés vizet, amíg krémes állagú nem lesz. Fűszerezze citromlével, sóval, borssal és szerecsendióval.
- 5) Tegye a karfiolt kb. 14 cm átmérőjű sütőedénybe és egyenletesen elosztva öntse rá a mártást.
- 6) Szórja rá a sajtot és a mandulát.
- 7) Helyezze a sütőedényt a sütőlemezre **11**.
- 8) Süsse a felfűjtat kb. 200 °C-on előmelegített sütőben, felső és alsó sütéssel kb. 20 percig az alsó sínen.

Lazacsal töltött levelesztésztá-batyu

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Szedje szét a levelesztésztá-lapokat és szükség esetén hagyja kiolvadni.
- 2) Keverje össze a krémsajtot sóval, borssal és egy citrom levével.
- 3) Darabolja apró kockákra a hagymát.
- 4) Adja a lazac felét és a hagymát a krémsajt-masszához és az egészet pürésítse durva állagúra egy botmixer segítségével.
- 5) A többi lazacot darabolja vékony csíkokra.
- 6) Adja a lazacot és a kaprot a masszához és az egészet keverje össze.
- 7) Tegyen egy-egy evőkanál masszát a leveles tészta lapokra és hajtsa össze azokat.
- 8) A kész batyut kenje meg tojássárgájával.
- 9) Helyezze a levelesztésztá-batyukat sütőlemezre **11**. Hagyjon elegendő helyet a batyuk között, mert a leveles tészta megkel.
- 10) Süsse a leveles tészta batyukat az alsó sínen kb. 230 °C-on felső és alsó sütéssel kb. 25-30 percen keresztül. A leveles tésztának enyhén barnának kell lennie.

TUDNIVALÓ

A megadott mennyiség több sütőlemezre **11** elegendő.

Kazalo

Uvod	44
Predvidena uporaba	44
Vsebina kompleta	44
Opis naprave	44
Tehnični podatki	44
Varnostni napotki	45
Namestitvev	48
Uporaba naprave	48
Steklena vrata	48
Vstavljanje pladnja za drobtine	48
Uporaba vrtljivega nabodala	49
Uporaba pekača/rešetke	50
Pred prvo uporabo	50
Uporaba naprave	51
Funkcijsko stikalo	51
Gumb za nastavitev temperature	51
Časovnik	51
Peka na žaru in v pečici	51
Peka na žaru z vrtljivim nabodalom	52
Čiščenje in vzdrževanje	54
Shranjevanje	54
Odprava napak	55
Odstranjevanje med odpadke	56
Proizvajalec	56
Pooblaščen servisier	56
Garancijski list	56
Recepti	57

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za varnost, uporabo in odstranjevanje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi napotki o njegovi uporabi in varnosti. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v navodilih, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

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

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

Vsaka druga vrsta uporabe velja za nepredvideno in lahko privede do materialne škode ali celo do telesnih poškodb.

Vsebina kompleta

- ◆ Pečica s funkcijo žara
- ◆ 1 pekač
- ◆ 1 rešetka
- ◆ 2 prijemale
- ◆ Vrtljivo nabodalo z 2 sponkami
- ◆ 1 pladenj za drobtine
- ◆ Navodila za uporabo

NAPOTEK

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

Opis naprave

Slika A:

- ❶ pogon
- ❷ gumb za nastavitev temperature
- ❸ funkcijsko stikalo
- ❹ časovnik
- ❺ kontrolna lučka
- ❻ steklena vrata
- ❼ vstavljen pladenj za drobtine
- ❽ spodnji grelni palici
- ❾ sprejemni nastavek za vrtljivo nabodalo

Slika B:

- ❿ prijemalo (za pekač ali rešetko)
- ⓫ pekač
- ⓬ prijemalo (za vrtljivo nabodalo)
- ⓭ rešetka
- ⓮ zapora
- ⓯ sponki vrtljivega nabodala
- ⓰ vrtljivo nabodalo

Tehnični podatki

Nazivna napetost: 220 - 240 V~,
50/60 Hz

Največja poraba
električne energije: 1500 W



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

Varnostni napotki

NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Ohišja naprave ne smete odpirati ali popravljati. V tem primeru varnost ni zagotovljena in jamstvo preneha veljati. Okvarjeno napravo dajte v popravilo samo trgovcu ali pooblaščenim strokovnim osebam.
 - ▶ Da se izognete nevarnostim, naj vam poškodovane električne vtiče ali električne kable takoj zamenjajo pooblašчени strokovnjaki ali servisna služba.
 - ▶ Ne dovolite, da bi v ohišje naprave zašle tekočine. Naprave ne smete izpostavljati vlagi in je uporabljati na prostem. Poleg tega na napravo ne postavljajte nobenih predmetov, napolnjenih s tekočino, npr. vaz. Obstaja nevarnost požara in električnega udara! Če v ohišje naprave vseeno vdre tekočina, električni vtič naprave takoj potegnite iz vtičnice in dajte napravo v popravilo.
 - ▶ Naprave, električnega kabla in vtiča se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami. V nasprotnem primeru lahko pride do udara električnega toka.
-  Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!
Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod električno napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.

⚠ OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

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



Previdno! Vroča površina!

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

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

Namestitev

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

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

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

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

Uporaba naprave

Steklena vrata

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Ne naslanjajte se na steklena vrata ⑥. Na steklena vrata ⑥ ne odlagajte nobenih predmetov. To bi poškodovalo tečaje vrat.
- Če so živila, ki jih pripravljate, zelo mastna, se lahko pojavi močnejši dim. V takem primeru steklenih vrat ⑥ ne zaprite popolnoma, ampak jih pustite odprta za velikost špranje: Steklena vrata ⑥ imajo položaj, v katerem se zaskočijo, tako da ostanejo odprta za velikost špranje: Če steklena vrata ⑥ previdno priprete, se malce pred zaprtjem zaskočijo v tem položaju.
- Tudi pri sušenju sadežev za izdelavo suhega sadja morajo steklena vrata ⑥ ostati v položaju, v katerem so se zaskočila, da vlaga lahko uhaja in se sadje bolje posuši.

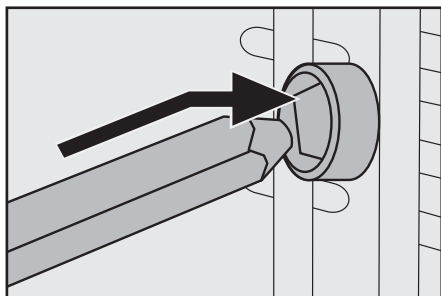
Vstavljanje pladnja za drobtine

- Potisnite pladenj za drobtine ⑦ pod spodnji grelni palici ⑧, tako da se po vsej površini prilega dnu naprave. Navzgor upognjeno stran lahko uporabljate kot ročaj.

Uporaba vrtljivega nabodala

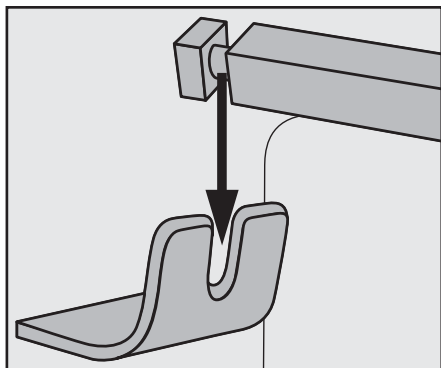
⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- Vedno uporabljajte prijemalo **12** za vstavljanje vročega vrtljivega nabodala **16** v napravo in za jemanje iz naprave.
- Z obema sponkama vrtljivega nabodala **15** lahko živilo za peko na žaru pritrdite na vrtljivem nabodalu **16**.
Sprostite zapori **14** na sponkah vrtljivega nabodala **15**, premaknite ju tako, da je živilo za peko na žaru trdno vpeto med sponkama, in zapori **14** ponovno trdno privijte.
- Najprej potisnite konec vrtljivega nabodala **16** brez utora v pogon **1** (slika 1):



Slika 1: Potisnite vrtljivo nabodalo **16** v pogon **1**.

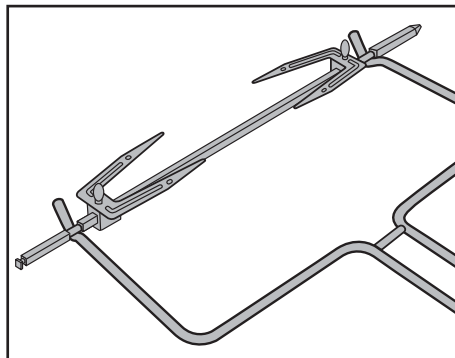
- Potem vstavite drugi konec vrtljivega nabodala **16** z globokim utorom v sprejemni nastavek za vrtljivo nabodalo **9** (slika 2):



Slika 2: Vstavite vrtljivo nabodalo **16** v sprejemni nastavek za vrtljivo nabodalo **9**.

NAPOTEK

- Vedno vstavite pekač **11** v spodnje vodilo, kadar uporabljate vrtljivo nabodalo **16**.
Pekač prestreže tekočino, ki se cedi iz jedi.
- Za odstranjevanje vročega vrtljivega nabodala **16** kavlja na koncu prijemala **12** vstavite v vdolbini na vrtljivem nabodalu **16** (slika 3):



Slika 3: Vstavev prijemala **12** pod vrtljivo nabodalo **16**

- Najprej dvignite levo stran vrtljivega nabodala **16** iz sprejemnega nastavka za vrtljivo nabodalo **9**, potem pa vrtljivo nabodalo **16** povlecite iz pogona **1**.

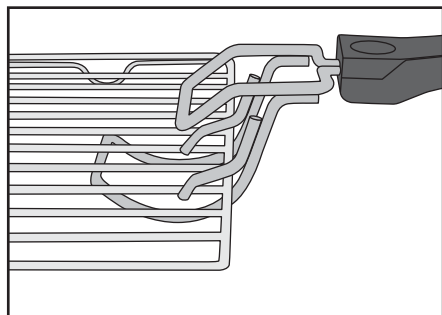
Uporaba pekača/rešetke

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

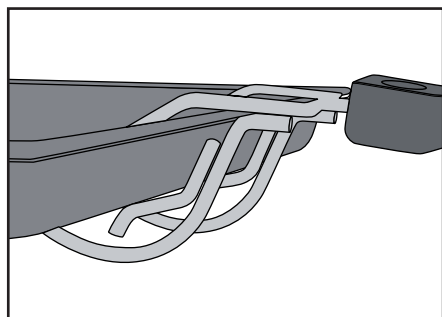
- ▶ Vedno uporabljajte prijemalo **10**, kadar v napravo vstavljate ali iz nje jemljete vroči pekač **11**/vročo rešetko **13**.
- Potisnite pekač **11**/rešetko **13** v eno od 3 vodil v pečici naprave.

POZORI! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Pekača **11**/rešetke **13** nikoli ne odlagajte neposredno na grelni palici **8**.
- Da lahko odstranite vroč pekač **11** ali rešetko **13**, vstavite prijemalo **10**, kot sledi:



Slika 4: Vstavev prijemala **10** pri rešetki **13**.



Slika 5: Vstavev prijemala **10** pri pekaču **11**.

Pred prvo uporabo

- 1) Električni vtič priklopite v električno vtičnico.
- 2) Gumb za nastavev temperature **2** obrnite do konca v smeri urnega kazalca na najvišjo temperaturo.
- 3) Obrnite funkcijsko stikalo **3** na „zgornji in spodnji grelnik“
- 4) Odprite steklena vrata **6** in jih za ta postopek pustite odprta.
- 5) Odstranite morebiti vstavljen pribor iz pečice.
- 6) Obrnite in nastavite časovnik **4** na 20 minut.

NAPOTEK

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

Naprava se po 20 minutah samodejno izklopi. Če želite postopek segrevanja predčasno prekiniti, do konca obrnite gumb za nastavev temperature **2** v nasprotni smeri urnega kazalca in časovnik **4** nastavite na "OFF - 0".

- 7) Počakajte, da se naprava ohladi, in jo očistite, kot je opisano v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.

Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

Uporaba naprave

Funkcijsko stikalo

S funkcijskim stikalom **3** lahko vklopite napravo in nastavite 5 različnih funkcij:

Simbol	Pomen
	„spodnji grelnik“ npr. za peko peciva
	„zgornji grelnik“ npr. za opekanje
	„zgornji in spodnji grelnik“ npr. za peko pice
	„zgornji grelnik/kroženje zraka/vrtljivo nabodalo“ npr. za peko perutnine na žaru
	„zgornji in spodnji grelnik/ kroženje zraka“ npr. za dokončno peko žemljic
OFF	„OFF“ – naprava je izklopljena

Gumb za nastavev temperature

Z gumbom za nastavev temperature **2** lahko nastavite želeno temperaturo.

- Ko nastavljate temperaturo za funkcije „zgornji grelnik“ , „spodnji grelnik“  ali „zgornji in spodnji grelnik“ , si pomagajte s skalo z oznako „“.
- Ko nastavljate temperaturo za funkcije „zgornji grelnik/kroženje zraka/vrtljivo nabodalo“  ali „zgornji in spodnji grelnik/kroženje zraka“ , si pomagajte s skalo z oznako „“.

Časovnik

S pomočjo časovnika **4** lahko nastavite čas priprave jedi:

- Časovnik **4** prestavite na zeleno stopnjo priprave jedi. Po koncu nastavljenega časa se oglasi zvočni signal in naprava se preneha segrevati. Če je izbrana funkcija „zgornji grelnik/kroženje zraka/vrtljivo nabodalo“ , se zaustavi tudi obračanje vrtljivega nabodala **15**.

Peka na žaru in v pečici

- 1) Položite pladenj za drobtine **7** v napravo.
- 2) Rešetko **13** in pekač **11** vzemite iz naprave. Po potrebi ju obložite s papirjem za peko oz. pekač **11** premažite z maščobo, primerno za peko.

NAPOTEK

- Odvisno od jedi je pečico morda treba predhodno segreti. Upoštevajte navodila v svojem receptu. Predhodno segrevanje je vsekakor smiselno pri:
 - zelo kratkem času peke,
 - hrustljavi skorji,
 - občutljivih jedeh, za katere je potrebna stalna temperatura, kot na primer sufle.
- Če predhodno segrevanje ni potrebno, preskočite 3. korak.

- 3) Počakajte pribl. 10 minut (odvisno od nastavljenе temperature), da se naprava segreje na želeno temperaturo:

- Izberite želeno temperaturo z gumbom za nastavev temperature **2**. Pazite na to, da uporabljate pravilno skalo (glejte poglavje „Gumb za nastavev temperature“).
- Potem s funkcijskim stikalom **3** izberite zeleno funkcijo.

NAPOTEK

- Če izberete funkcijo kroženja zraka, lahko praviloma pečete brez predhodnega segrevanja pečice.
 - S časovnikom **4** nastavite čas predhodnega segrevanja (pribl. 10 minut).
 - Zaprite steklena vrata **6**.
- 4) Ko čas poteče, jed za pripravo na žaru oz. peko položite na rešetko **13** oz. v pekač **11** in rešetko ali pekač potisnite v eno od vodil v pečici. Pri tem pazite, da ima jed za pripravo na žaru oz. peko zadostno razdaljo do notranjih sten in grelnih palic naprave.

NAPOTEK

- Če na rešetki **13** pripravljate močno kapljavačo živilo za peko na žaru, v najnižje vodilo potisnite pekač **11**. Tako se npr. prestreže maščoba, ki kaplja z živila, in lahko napravo pozneje lažje očistite.
- 5) Pred začetkom peke ali priprave jedi na žaru zaprite steklena vrata **6**.
- 6) S časovnikom **4** nastavite želeni čas priprave jedi na žaru oz. peke. Najdaljši možen čas priprave jedi na žaru oz. peke je 120 minut.

NAPOTEK

- Če znaša čas priprave vaše jedi na žaru oz. peke manj kot 20 minut, časovnik **4** najprej prestavite na 40 minut in potem nazaj na želeni čas priprave jedi na žaru oz. peke.

Kontrolna lučka **5** prikazuje, da je naprava vklopljena. Stikalo časovnika **4** se sedaj pomika v nasprotni smeri urnega kazalca proti „OFF“.

Naprava se po poteku nastavljenega časa samodejno izklopi, oglasi se zvočni signal in kontrolna lučka **5** ugasne.

NAPOTEK

Če želite postopek segrevanja predčasno prekiniti, do konca obrnite gumb za nastavitev temperature **2** v nasprotni smeri urnega kazalca in časovnik **4** nastavite na „OFF“.

- 7) Po postopku segrevanja rešetko **13** oz. pekač **11** s pomočjo prijemala **10** vzemite ven.
- 8) Funkcijsko stikalo **3** prestavite na „OFF“.

Peka na žaru z vrtljivim nabodalom

- 1) Položite pladenj za drobtine **7** v napravo.
- 2) Če je vstavljen, vzemite vrtljivo nabodalo **16** iz naprave.
- 3) Potisnite pekač **11** v najnižje vodilo.
- 4) Pritrdite živilo za peko na žaru s sponkami vrtljivega nabodala **16**. Pazite na to, da se živilo za peko na žaru lahko prosto vrti v pečici, ne da bi ga pri tem kaj oviralo. Zgodi se lahko, da vrtljivo nabodalo **16** spremeni smer vrtenja, če živilo za peko na žaru zadene ob oviro. Obe vdolbini na vrtljivem nabodalu **16** morata biti prosto dostopni, drugače vrtljivega nabodala **16** ni mogoče prijeti s prijemalom **12**.
- 5) Pritrdite vrtljivo nabodalo **16** v pečici (glejte poglavje „Uporaba vrtljivega nabodala“).
- 6) Zaprite steklena vrata **6**.

NAPOTEK

Če želite postopek segrevanja predčasno prekiniti, do konca obrnite gumb za nastavitev temperature **2** v nasprotni smeri urnega kazalca in časovnik **4** nastavite na „OFF – 0“.

- 7) Z gumbom za nastavitev temperature **2** nastavite želeno temperaturo.
- 8) Prestavite funkcijsko stikalo **3** na „zgornji grelnik/kroženje zraka/vrtljivo nabodalo“ .
Na časovniku **4** nastavite zeleni čas peke na žaru.
Naprava zažene postopek peke na žaru in vrtljivo nabodalo **16** se vrti.

Kontrolna lučka **5** prikazuje, da je naprava vklopljena. Stikalo časovnika **4** se sedaj pomika v nasprotni smeri urnega kazalca proti „OFF“.

Naprava se po poteku nastavljenega časa samodejno izklopi, oglasi se zvočni signal in kontrolna lučka **5** ugasne.

NAPOTEK

Če želite postopek segrevanja predčasno prekiniti, do konca obrnite gumb za nastavitev temperature **2** v nasprotni smeri urnega kazalca in časovnik **4** nastavite na „OFF – 0“.

- 9) Po koncu peke na žaru vrtljivo nabodalo **16** s pomočjo prijemala **12** vzemite ven.
- 10) Funkcijsko stikalo **3** prestavite na „OFF“.

PRIMER PIŠČANCA NA ŽARU

Sestavine

- ♦ piščanec za peko na žaru (pribl. 1,3 kg, brez drobovine)
- ♦ začimbe (sol, paprika)
- ♦ jedilno olje

- 1) Piščanca za peko na žaru s soljo in mleto papriko začinite zunaj ter znotraj. Na zunanji strani ga premažite z jedilnim oljem, odpornim proti vročini.
- 2) Potisnite piščanca za peko na žaru na vrtljivo nabodalo in ga pritrdite s sponkami vrtljivega nabodala **15**. Pri tem pazite na to, da vdolbine na vrtljivem nabodalu **16** ostanejo prosto dostopne, da lahko vrtljivo nabodalo **16** primete s prijemalom **12**. Odvisno od oblike piščanca je mogoče treba njegova krila in bedra pritrditi z ognjevarno vrvico, da med obračanjem ne udarjajo okrog sebe.
- 3) Potisnite pekač **11** v najnižje vodilo.
- 4) Napravo v času pribl. 10 minut s funkcijo „zgornji in spodnji grelnik/kroženje zraka“  predhodno segrejte na pribl. 210 °C.
- 5) Piščanca na vrtljivem nabodalu s pomočjo prijemala **12** namestite v napravo.
- 6) Nastavite funkcijsko stikalo na „zgornji grelnik/kroženje zraka/vrtljivo nabodalo“  in zaprite vrata.
- 7) Časovnik **4** nastavite na pribl. 80 minut. Čas priprave jedi se lahko razlikuje, kar je odvisno od velikosti in lastnosti piščanca za peko na žaru.
- 8) Piščanca za peko na žaru med pripravo vedno znova premažite z malce jedilnega olja. Tako bo bolj hrustljav.
- 9) Ko je nastavljeni čas potekel, vzemite nabodalo s piščancem previdno ven s prijemalom **12**. Sprostite sponki vrtljivega nabodala **15** in piščanca povlecite z nabodala **16**.

Čiščenje in vzdrževanje

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

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

- ⚠ Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

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

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

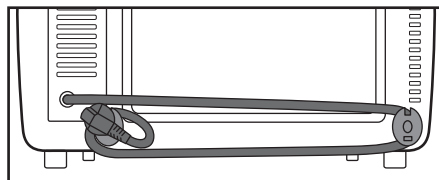
POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

- Napravo obrišite z vlažno krpo. Po potrebi na krpo nanesite blago pomivalno sredstvo in površine naknadno obrišite s krpo, navlaženo s čisto vodo. Vse dele naprave skrbno osušite.
- Notranjost pečice in steklena vrata ⑥ očistite z vlažno krpo. Po potrebi na krpo nanesite blago pomivalno sredstvo in površine naknadno obrišite s krpo, navlaženo s čisto vodo. Vse dele naprave skrbno osušite.
- Očistite prijemale ⑩/⑫, vrtljivo nabodalo ⑬, sponki vrtljivega nabodala ⑮, zapor ⑭, pekač ⑪, rešetko ⑯ in pladenj za drobtine ⑦ v topli vodi za pomivanje. Po čiščenju vse dele dobro osušite.

Shranjevanje

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



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

Odprava napak

Napaka	Vzrok	Rešitev
Naprava ne deluje.	Električni vtič ni priključen na električno omrežje.	Električni vtič priključite v električno vtičnico.
	Električna vtičnica je pokvarjena.	Uporabite drugo električno vtičnico.
	Naprava je okvarjena.	Obrnite se na servisno službo.
Kontrolna lučka 5 sveti, naprava pa se ne segreva.	Funkcijsko stikalo 3 je na OFF.	Obrnite funkcijsko stikalo 3 na želeno funkcijo.
Čas priprave jedi se zdi zelo dolg.	Steklena vrata 6 so bila zelo pogosto odprta zaradi preverjanja napredovanja priprave jedi.	Steklenih vrat 6 ne odpirajte pogosteje, kot je nujno potrebno.
	Nastavljena je napačna temperatura.	Preverite temperaturne nastavitve.
Med uporabo se pojavljata tudi dim in neprijeten vonj.	Na grelnih palicah so ostanki čistilnih sredstev ali živil.	Vzemite jedi iz naprave in nadaljujte postopek priprave pri odprtih steklenih vratih 6 , dokler dim ne preneha nastajati.

Če motenj ni mogoče odpraviti s pomočjo navedenih ukrepov ali če ugotovite druge vrste motenj, se obrnite na naš servis.

Odstranjevanje med odpadke



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

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na najbližje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



Embalaža je iz okolju prijaznih materialov, ki jih lahko oddate na krajevnih zbirališčih odpadkov za recikliranje.

Proizvajalec

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

Pooblaščen serviser

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

IAN 274498

Garancijski list

1) S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.

- 2) Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
- 3) Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
- 4) Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
- 5) Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrjeno in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
- 6) V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
- 7) Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
- 8) Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
- 9) Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
- 10) Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
- 11) Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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

Recepti

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

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

NAPOTEK

Upoštevajte navodila za pripravo, navedena na embalaži živil.

Mafini

Sestavine za štiri osebe:

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

Priprava:

- 1) V skledi počasi in drugo za drugim pomešajte moko, pecilni prašek, jajce, mleko, sol ter sladkor.
- 2) V primerni posodi raztopite maslo in ga umešajte v testo.
- 3) Po želji primešajte oreške, čokoladne kosmiče ali pretlačene banane.
- 4) Izdelano testo dajte v ustrezne modelčke za mafine, te pa položite na pekač **11**.
- 5) Mafine v pekaču pecite pri 220 °C z zgornjo vročino in kroženjem zraka na spodnjem vodilu približno 15 minut.

Havajski opečenec

Sestavine za 4 opečence:

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

Priprava:

- ◆ Rezine opečenca opečite.
- ◆ Nato jih na tanko namažite z remulado in obložite s kuhano šunko.
- ◆ Na vsak obloženi opečenec položite po eno rezino ananasa. Začinite s curryjem.
- ◆ Potem na vsak kos ananasa položite rezino sira.
- ◆ Kose havajskega opečenca položite na rešetko **13** in jih v pečici z žarom pribl. 8 minut pecite na zgornjem vodilu pri pribl. 200 °C zgornje vročine.

Peka zamrznjene pice

Priprava:

- ◆ Potisnite rešetko **13** v zgornje vodilo v prostoru za pripravo jedi.
- ◆ Položite zamrznjeno pico brez embalaže na rešetko **13**.
- ◆ Pico pecite na zgornji in spodnji vročini pribl. 20 minut.
- ◆ Upoštevajte podatke o temperaturi, navedene na embalaži.

Brizgani keksi

Sestavine:

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

Priprava:

- 1) Maslo penasto umešajte.
- 2) Dodajte sladkor, vaniljev sladkor, limonino lupino in jajca.
- 3) Moki primešajte pecilni prašek in sol ter jo s kuhalnico umešajte v testo.
- 4) Testo pustite mirovati pribl. 10 minut.
- 5) Testo oblikujte v zeleno obliko, npr. s pomočjo strojčka za mletje mesa, modelčkov za izrezovanje ali vrečk za brizganje testa.
- 6) Kekse zložite na pekač 11, obložen s papirjem za peko.
- 7) Brizgane kekse pecite v poprej ogreti pečici pri 180 °C zgornje in spodnje vročine, pribl. 10–15 minut na zgornjem vodilu, dokler niso zlatorumeni.

NAPOTEK

Količina testa zadostuje za več pekačev 11.

Žemlje

Sestavine:

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

Priprava:

- 1) Vse skupaj dobro premesite in oblikujte majhne žemljice.
- 2) Žemljice položite na pekač 11, obložen s papirjem za peko.
- 3) Na zgornjem vodilu jih pri pribl. 200 °C zgornje vročine pecite približno 30 minut.

NAPOTEK

Količina testa zadostuje za več pekačev 11.

Beljakovi poljubčki

Sestavine:

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

Priprava:

- 1) Ohlajen beljak dajte v nenamaščeno posodo za mešanje. V beljaku ne sme biti nič rumenjaka, sicer se sneg iz beljaka ne bo strdil.
- 2) Beljak stepajte z majhno hitrostjo, da v snegu ne nastanejo preveliki mehurčki.
- 3) Začinite ga z majhnim ščepcem soli.
- 4) Polovico sladkorja dodajajte postopoma, ko se sneg začne strjevati.
- 5) Potem ga na največji stopnji zmešajte tako, da postane trden.
- 6) Dodajte preostali sladkor. Tako bo masa za poljubčke postala dovolj trdna.
- 7) Maso dajte v vrečko za brizganje z velikim zvezdastim nastavkom in na majhni razdalji na pekaču ❶, obloženem s papirjem za peko, z brizganjem oblikujte rozete, jezičke ali druge oblike.
- 8) Avtomat za jedi z žara in peko segrejte na pribl. 100 °C s kroženjem zraka.
- 9) Poljubčke na zgornjem vodilu pecite pri pribl. 100 °C s kroženjem zraka pribl. 2 uri.

Maslene kruhove kockice

Sestavine:

- ◆ 2 rezini opečenca (toast)
- ◆ 1 žlica masla

Priprava:

- 1) Narežite opečenec na majhne kocke.
- 2) V loncu raztopite maslo na majhni vročini in vmešajte koščke opečenca.
- 3) Na pekač ❶ položite papir za peko in kocke opečenca enakomerno razporedite po papirju.
- 4) Kocke opečenca pecite na pribl. 170 °C zgornje vročine na zgornjem vodilu, tako da se zlaturumeno zapečejo (pribl. 15–20 minut).

NAPOTEK

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

Francoske štruce (bagete) z mletim mesom

Sestavine:

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

Priprava:

- 1) Francoski štruci prerežite in odstranite sredico.
- 2) Zmešajte mleto meso, paradižnikovo mezgo, čebulo, parmezan, malce soli in malce popra.
- 3) Iz mletega mesa oblikujte 4 enako velike, po možnosti ploske polpete in jih položite na polovice francoskih štruc.
- 4) Narežite paradižnik na rezine in te porazdelite po polovicah štruc.
- 5) Potem po štrucih porazdelite še sir.
- 6) Položite francoske štruce na pekač ❶ in jih pecite pri pribl. 230 °C v poprej segreti pečici z zgornjo in spodnjo vročino pribl. 20 minut na spodnjem vodilu.

NAPOTEK

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

Cvetača (poppečena)

Sestavine:

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

Priprava:

- 1) Cvetačo razdelite na posamezne cvetove in jih operite.
- 2) Cvetačo kuhajte z rezinami limone v vreli slani vodi 8–10 minut, tako da je cvetača ravno dovolj mehka za ugriz. Pri odlivanju vode od kuhanja dajte pribl. 150 ml na stran.
- 3) V loncu stopite maslo in dodajte moko ter ob nenehnem mešanju v pribl. 1 minuti naredite prežganko.
- 4) Ob nenehnem mešanju dolivajte vodo od cvetače in vse skupaj pustite, da se kuha pribl. 2 minuti. Če je prežganka pregosta, ji postopoma dolivajte vodo, tako da pridobi mehko konsistenco. Začinite jo z limoninim sokom, soljo, poprom in muškatnim oreščkom.
- 5) Cvetačo dajte v posodo za pripravo narastka (pribl. 14 cm premera) in jo enakomerno prelijte z omako.
- 6) Potem čez vse skupaj potresite sir in mandljeve koščke.
- 7) Posodo za narastek postavite na pekač ❶.
- 8) Narastek pecite pri pribl. 200 °C v poprej ogreti pečici na zgornji in spodnji vročini pribl. 20 minut na spodnjem vodilu.

Žepki iz listnatega testa z lososovim nadevom

Sestavine:

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

Priprava:

- 1) Kose listnatega testa ločite med seboj in jih po potrebi pustite, da se odtalijo.
- 2) Zmešajte sveži sir s soljo, poprom in sokom ene limone.
- 3) Narežite čebulo na fine kocke.
- 4) Svežemu siru dodajte polovico lososa in čebulo ter vse skupaj na grobo stlačite s paličnim mešalnikom.
- 5) Narežite preostalega lososa na tanke trakove.
- 6) Dodajte lososa in koper k siru ter vse skupaj premešajte.
- 7) Na vsak list testa dajte po eno žlico sirove mase in testo prepognite.
- 8) Tako nastale žepke premažite z rumenjaki.
- 9) Položite žepke iz listnatega testa na pekač **11**. Med posameznimi žepki pustite dovolj prostora, saj bo listnato testo vzhajalo.
- 10) Žepke iz listnatega testa na zgornjem vodilu pecite pri pribl. 230 °C zgornje in spodnje vročine pribl. 25–30 minut. Listnato testo se mora rahlo rjavo obarvati.

NAPOTEK

Navedena količina testa zadostuje za več pekačev **11**.

Obsah

Úvod	64
Použití v souladu s určením	64
Rozsah dodávky	64
Popis přístroje	64
Technické údaje	64
Bezpečnostní pokyny	65
Umístění	68
Použití přístroje	68
Skleněná dvířka	68
Vložení plechu na drobký	68
Použití otočného rožně	69
Použití pečicího plechu / mřížového roštu	70
Před prvním použitím	70
Obsluha přístroje	71
Přepínač funkcí	71
Regulátor teploty	71
Časovač	71
Grilování a pečení	71
Grilování s otočným rožněm	72
Čištění a údržba	74
Uložení	74
Odstranění závad	75
Likvidace	76
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	76
Servis	77
Dovozce	77
Recepty	77

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Grilovací a pečicí trouba slouží výhradně k ohřívání, pečení a grilování jídel.

Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen k profesionálnímu použití.

Jakékoli jiné použití neodpovídá určenému účelu a může vést ke vzniku hmotných škod, nebo dokonce ke škodám na zdraví osob.

Rozsah dodávky

- ◆ Trouba na grilování a pečení
- ◆ 1 pečicí plech
- ◆ 1 mřížový rošt
- ◆ 2 kleště
- ◆ Otočný rožeň s 2 svorkami
- ◆ 1 plech na drobky
- ◆ Návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

Po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ Pohon
- ❷ Regulátor teploty
- ❸ Přepínač funkcí
- ❹ Časovač
- ❺ Kontrolka
- ❻ Skleněná dvířka
- ❼ Vložený plech na drobky
- ❽ Dolní topné tyče
- ❾ Upínání otočného rožeň

Obrázek B:

- ❿ Kleště (pro pečicí plech a mřížový rošt)
- ⓫ Pečicí plech
- ⓬ Kleště (pro otočný rožeň)
- ⓭ Mřížový rošt
- ⓮ Zajišťovací šrouby
- ⓯ Svorky otočného rožeň
- ⓰ Otočný rožeň

Technické údaje

Jmenovité napětí: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Max. příkon: 1500 W



Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Kryt přístroje nesmíte otvírat nebo opravovat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka. Vadný přístroj nechte opravit pouze prodejcem nebo autorizovaným odborným personálem.
 - ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený přívodní kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
 - ▶ Dbejte na to, aby do krytu přístroje nepronikly žádné kapaliny. Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku. Na přístroj nestavte předměty naplněné vodou jako např. vázy. Hrozí nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem! Pokud se přesto někdy dostane kapalina do krytu přístroje, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze zásuvky a nechte jej opravit.
 - ▶ Přístroje, síťového kabelu ani zástrčky se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama, jinak hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Pokládejte síťový kabel tak, aby na něj nemohl nikdo stoupnout nebo o něj zakopnout.
- ▶ Během používání se nikdy nedotýkejte skleněných dvířek nebo krytu, protože tyto části jsou velice horké. K otevírání skleněných dvířek používejte kuchyňskou chňapku apod., abyste se nepopálili!
- ▶ Nikdy se nedotýkejte topných tyčí nebo průzoru za provozu nebo dokud přístroj nevychladne. Za provozu nesahejte do grilovacího a pečicího prostoru. Vyčkejte, dokud přístroj nevychladne. Mohli byste se spálit.
- ▶ Chystáte-li se přístroj po použití přemísťovat, nechte jej nejdříve zchladnout.
- ▶ Když manipulujete s horkým přístrojem, používejte vždy kuchyňské chňapky!



Pozor! Horký povrch!

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- ▶ Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.
- ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel.
- ▶ Síťový kabel vždy vytahujte ze zásuvky za zástrčku, nikdy netahejte za samotný kabel.
- ▶ Při provozu nesmí být v bezprostřední blízkosti grilovací a pečicí trouby žádné snadno hořlavé materiály (např. utěrka, chňapka apod.).
- ▶ Nikdy na přístroji, nad ním nebo v něm nesaňte textilie ani jiné předměty. Hrozí nebezpečí požáru.

Umístění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj nikdy nestavte pod závěsné skříňky nebo vedle záclon, skříňových stěn nebo jiných vznětlivých předmětů.
- ▶ Vzdálenost přístroje od závěsných skříněk, stropů, bočních stěn a podobných předmětů musí být minimálně 10 cm směrem nahoru a 5 cm na obě strany. Proto se přístroj nesmí stavět např. do skříní apod. Tam není zajištěno dostatečné odvětrávání přístroje, takže by mohlo dojít k požáru nebo by se trouba mohla poškodit.
- ▶ Přístroj stavte pouze na žáruvzdorný podklad, jinak hrozí nebezpečí požáru a přístroj by se mohl poškodit. Oblast pod dnem přístroje může změnit barvu a poškodit se. Kromě toho by přístroj mohl na měkkém podkladu způsobit trvalé otisky.

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Nestavte přístroj do bezprostřední blízkosti vody, např. k dřezům, vanám nebo do vlhkých sklepních místností. V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Postavte přístroj na pevný, rovný a žáruvzdorný podklad (např. pracovní desku z ušlechtilé oceli nebo z přírodního kamene, jako je žula). Zajistěte kolem přístroje dostatečné větrání.
- Přisuňte přístroj zadní stranou až ke zdi. Distanční držáky na zadní straně se musejí zdi dotýkat. Dbejte na to, aby zeď byla ze žáruvzdorného materiálu, např. keramických obkladaček, přírodního kamene nebo žuly.
- Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.

Použití přístroje

Skleněná dvířka

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Neopírejte se o skleněná dvířka .
Na skleněná dvířka  nepokládejte žádné předměty. Mohou se tím poškodit závěsy.
- Připravujete-li obzvlášť mastná jídla, může se ve zvýšené míře tvořit kouř. V takovém případě skleněná dvířka  nedovírejte úplně, ale nechte je pootevřená na malou škvíрку: Skleněná dvířka  mají aretační polohu, ve které jsou pootevřená na malou škvíрку: když skleněná dvířka  pomalu zavíráte, krátce před zavřením v této poloze zaaretují.
- Také během sušení ovoce, aby se vytvořilo sušené ovoce, by skleněná dvířka  měla zůstat v uzamčené poloze, aby vlhkost mohla unikat a ovoce se lépe usušit.

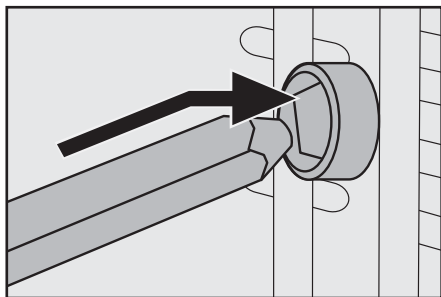
Vložení plechu na drobky

- Vsuňte plech na drobky  pod dolní topné tyče  tak, aby přiléhal plochou ke dnu přístroje. Nahoru ohnutou stranu můžete používat jako rukojeť.

Použití otočného rožně

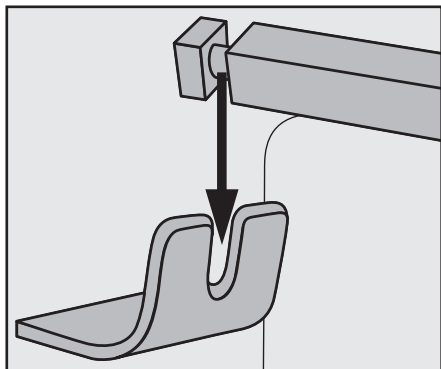
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Pro vkládání horkého otočného rožně **16** do přístroje nebo jeho vyjímání používejte vždy kleště **12**.
- Pomocí obou svorek otočného rožně **15** můžete na otočném rožni **16** zafixovat grilovanou potravinu. Povolte zajišťovací šrouby **14** na svorkách otočného rožně **15**, posuňte svorky tak, aby pevně svíraly grilovanou potravinu, a utáhněte opět zajišťovací šrouby **14**.
- Nejprve zasuňte konec otočného rožně **16** bez drážky do pohonu **1** (Obr. 1):



Obr. 1: Zasuňte otočný rožeň **16** do pohonu **1**

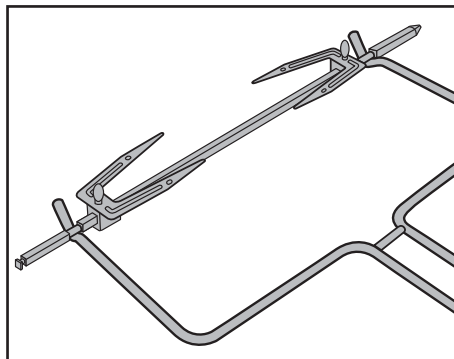
- Potom vložte druhý konec otočného rožně **16** s hlubokou drážkou do upínání otočného rožně **9** (Obr. 2):



Obr. 2: Vložte otočný rožeň **16** do upínání otočného rožně **9**

UPOZORNĚNÍ

- Když používáte otočný rožeň **16**, zasuňte vždy do dolní kolejnice pečicí plech **11**. Poslouží k zachycování odkapávajících tekutin.
- Chcete-li vyjmout horký otočný rožeň **16**, zahákněte háky na konci kleští **12** do vybrání na otočném rožni **16** (Obr. 3):



Obr. 3: Zaháknutí kleští **12** do vybrání otočného rožně **16**

- Vyměňte nejprve levou stranu otočného rožně **16** z upínání otočného rožně **9** a potom otočný rožeň **16** vytáhněte z pohonu **1**.

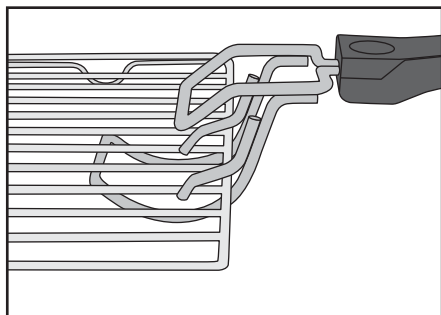
Použití pečicího plechu / mřížového roštu

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

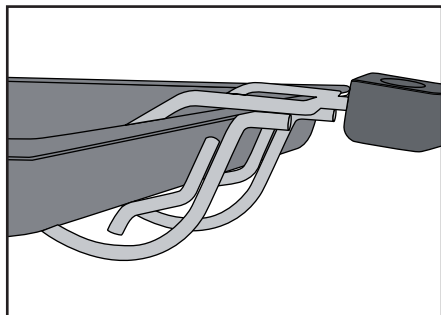
- Pro vkládání horkého pečicího plechu **11** / horkého mřížového roštu **13** do přístroje nebo jejich vyjímání používejte vždy kleště **10**.
- Zasuňte pečicí plech **11** / mřížový rošt **13** do jedné ze 3 kolejnic v grilovacím a pečicím prostoru přístroje.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepokládejte pečicí plech **11** / mřížový rošt **13** nikdy přímo na topné tyče **8**.
- Chcete-li vyjmout horký pečicí plech **11** nebo mřížový rošt **13**, zahákněte kleště **10** takto:



Obr. 4: Zaháknutí kleští **10** do mřížového roštu **13**



Obr. 5: Zaháknutí kleští **10** do pečicího plechu **11**

Před prvním použitím

- 1) Zasuňte zástrčku do sířové zásuvky.
- 2) Otočte regulátor teploty **2** až na doraz ve směru hodinových ručiček na nejvyšší teplotu.
- 3) Otočte přepínač funkcí **3** na „Vrchní a spodní pečení“ .
- 4) Otevřete skleněná dvířka **6** a nechte je pro tento proces otevřená.
- 5) Vyjměte z grilovacího a pečicího prostoru případně vložené příslušenství.
- 6) Otočte časovač **4** na 20 minut.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání – otevřete například okno.

Přístroj se automaticky vypne po 20 minutách. Chcete-li vyhřívání předčasně přerušit, otočte regulátor teploty **2** až na doraz proti směru hodinových ručiček a nastavte časovač **4** na „OFF - 0“.

- 7) Nechte přístroj vychladnout a vyčistěte jej tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- Nyní je přístroj připravený k provozu.

Obsluha přístroje

Přepínač funkcí

Přepínačem funkcí **3** můžete zapnout přístroj a nastavit 5 různých funkcí:

Symbol	Význam
	„Spodní pečení“ např. k pečení koláčů
	„Vrchní pečení“ např. k zapékání
	„Vrchní & spodní pečení“ např. k pečení pizzy
	„Vrchní pečení / cirkulace horkého vzduchu / otočný rožň“ např. ke grilování drůbeže
	„Vrchní & spodní pečení / cirkulace horkého vzduchu“ např. k rozpékání housek
OFF	„OFF“ přístroj je vypnutý

Regulátor teploty

Pomocí regulátoru teploty **2** můžete nastavit požadovanou teplotu.

- Když nastavujete teplotu pro funkce „Vrchní pečení“ , „Spodní pečení“  nebo „Vrchní & spodní pečení“ , orientujte se podle stupnice označené symbolem „I“.
- Když nastavujete teplotu pro funkce „Vrchní pečení / cirkulace horkého vzduchu / otočný rožň“  nebo „Vrchní & spodní pečení / cirkulace horkého vzduchu“ , orientujte se podle stupnice označené symbolem „II“.

Časovač

Pomocí časovače **4** můžete nastavit dobu grilování a pečení:

- Nastavte časovač **4** na požadovanou dobu grilování a pečení. Po ukončení nastavené doby zazní signální tón a přístroj se přestane vyhřívat. Pokud je zvolena funkce „Vrchní & spodní pečení / cirkulace horkého vzduchu / otočný rožň“ , zastaví se také otáčení otočného rožně **15**.

Grilování a pečení

- Vložte do přístroje plech na drobky **7**.
- Vyjměte z přístroje mřížový rošt **13** a pečicí plech **11**. Vložte je případně pečicím papírem, resp. potřete pečicí plech **11** tukem vhodným na pečení.

UPOZORNĚNÍ

- Podle typu jídla se trouba musí předehřát. Řiďte se pokyny uvedenými u příslušného receptu. Předehřátí má v každém případě smysl:
 - při velmi krátké době pečení,
 - u křupavých povrchových vrstev,
 - u citlivých jídel, která vyžadují konstantní teplotu, jako např. suflé.
- Pokud předehřátí není nutné, krok 3) přeskočte.

- Nechte přístroj cca 10 minut (podle nastavené teploty) rozehrívát na požadovanou teplotu:
 - Zvolte požadovanou teplotu regulátorem teploty **2**. Dbejte na to, abyste použili správnou stupnici (viz kapitola „Regulátor teploty“).
 - Poté vyberte přepínačem funkcí **3** požadovanou funkci.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud vyberete funkci s cirkulací horkého vzduchu, nebývá předehřívání grilovacího a pečicího prostoru zpravidla nutné.
 - Nastavte časovačem 4 dobu předehřívání (cca 10 minut).
 - Zavřete skleněná dvířka 6.
- 4) Jakmile doba uplyne, položte potravinu určenou ke grilování nebo pečení na mřížový rošt 13, resp. pečicí plech 11 a zasuňte jej do jedné z kolejnic. Dbejte při tom na dostatečnou vzdálenost potraviny určené ke grilování, resp. pečení od vnitřních stěn a topných tyčí přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud na mřížovém roštu 13 připravujete potraviny, z kterých hodně odkapává tuk, zasuňte v tomto případě do nejspodnější kolejnice pečicí plech 11. Tak se kapající tuk zachytí a přístroj lze později lépe vyčistit.
- 5) Než zapnete grilování nebo pečení, zavřete skleněná dvířka 6.
- 6) Nastavte časovačem 4 požadovanou dobu grilování nebo pečení. Maximální doba grilování, resp. pečení je 120 minut.

UPOZORNĚNÍ

- Je-li doba přípravy vašeho jídla kratší než 20 minut, nastavte časovač 4 nejprve na 40 minut a pak zpět na požadovanou dobu grilování, resp. pečení.

Kontrolka 5 ukazuje, že je přístroj zapnutý. Spínač časovače 4 se nyní pohybuje proti směru hodinových ručiček na „OFF - 0“.

Přístroj se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne, zazní signální tón a zhasne kontrolka 5.

UPOZORNĚNÍ

Chcete-li vyhřívání předčasně přerušit, otočte regulátor teploty 2 až na doraz proti směru hodinových ručiček a nastavte časovač 4 na „OFF - 0“.

- 7) Po grilování nebo pečení vyjměte mřížový rošt 13, resp. pečicí plech 11 pomocí kleští 10.
- 8) Nastavte přepínač funkcí 3 na „OFF“.

Grilování s otočným rožněm

- 1) Vložte do přístroje plech na drobky 7.
- 2) Pokud je otočný rožeň 16 vložen do přístroje, vyjměte ho.
- 3) Zasuňte pečicí plech 11 do nejspodnější kolejnice.
- 4) Zafixujte potravinu, kterou chcete grilovat, svorkami otočného rožně 16. Dbejte na to, aby se grilovaná potravina mohla v grilovacím prostoru volně otáčet, aniž by do něčeho narážela. Může se stát, že otočný rožeň změni směr otáčení, když grilovaná potravina narazí na odpor. Obě vybrání, která se nacházejí na otočném rožni 16, musejí zůstat volně přístupná, jinak není možné otočný rožeň 16 uchopit pomocí kleští 12.
- 5) Upevněte otočný rožeň 16 v grilovacím prostoru (viz kapitola „Použití otočného rožně“).
- 6) Zavřete skleněná dvířka 6.

UPOZORNĚNÍ

Chcete-li vyhřívání předčasně přerušit, otočte regulátor teploty **2** až na doraz proti směru hodinových ručiček a nastavte časovač **4** na „OFF - 0“.

- 7) Na regulátoru teploty **2** nastavte požadovanou teplotu.
- 8) Nastavte přepínač funkcí **3** na „Vrchní pečení / cirkulace horkého vzduchu / otočný rožeň“ . Na časovači **4** nastavte požadovanou dobu grilování. Přístroj zahájí grilování a otočný rožeň **16** se začne otáčet.

Kontrolka **5** ukazuje, že je přístroj zapnutý. Spínač časovače **4** se nyní pohybuje proti směru hodinových ručiček na „OFF - 0“.

Přístroj se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne, zazní signální tón a zhasne kontrolka **5**.

UPOZORNĚNÍ

Chcete-li vyhřívání předčasně přerušit, otočte regulátor teploty **2** až na doraz proti směru hodinových ručiček a nastavte časovač **4** na „OFF - 0“.

- 9) Po grilování vyjměte otočný rožeň **16** pomocí kleští **12**.
- 10) Nastavte přepínač funkcí **3** na „OFF“.

PŘÍKLAD – GRILOVANÉ KUŘE

Ingredience

- ♦ kuře na grilování (cca 1,3 kg, bez drobů)
- ♦ koření (sůl, paprika)
- ♦ stolní olej

- 1) Okořeňte kuře zevnitř a zvenku solí a paprikou. Pořete ho zvenku stolním olejem vhodným pro vysoké teploty.
- 2) Nasuňte kuře na grilovací rožeň a zafixujte ho svorkami otočného rožně **15**. Dbejte při tom na to, aby vybrání na otočném rožni **16** zůstala volná, abyste rožeň **16** mohli uchopit pomocí kleští **12**. Podle tvaru kuřete může být zapotřebí svázat křídla a stehna žáruvzdorným provázekem, aby během otáčení na něco nenarážela.
- 3) Zasuňte pečicí plech **11** do nejspodnější kolejnice.
- 4) Předehřívejte přístroj cca 10 minut pomocí funkce „Vrchní & spodní pečení / cirkulace horkého vzduchu“  na cca 210 °C.
- 5) Vložte kuře na otočném rožni pomocí kleští **12** do přístroje.

Nastavte přepínač funkcí na „Vrchní pečení / cirkulace horkého vzduchu / otočný rožeň“  a zavřete dvířka.

- 6) Nastavte časovač **4** na cca 80 minut. Doba přípravy se může mírně lišit podle velikosti a vlastností grilovaného kuřete.
- 7) Pořete grilované kuře průběžně vždy trochou stolního oleje. Dosáhnete tak křupavého povrchu.
- 8) Po uplynutí nastavené doby grilovací rožeň s grilovaným kuřetem opatrně vyjměte pomocí kleští **12**. Povolte svorky otočného rožně **15** a stáhněte z něj grilované kuře **16**.

Čištění a údržba

**⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU
ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout, jinak hrozí nebezpečí popálení!
- Přístroj a díly příslušenství čistěte nejlépe hned po vychladnutí. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.

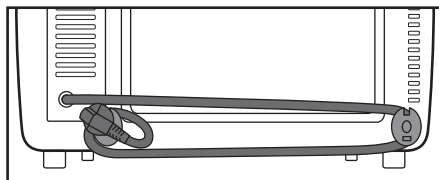
POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch přístroje!
- ▶ Dily přístroje nemýjte v myčce!
- ▶ Nečistěte grilovací a pečicí prostor sprejem na trouby, protože zbytky na topných tyčích pak již nejdou odstranit.

- Očistěte přístroj vlhkým hadříkem. Podle potřeby naneste na hadřík jemný mycí prostředek a nakonec přístroj očistěte hadříkem navlženým čistou vodou. Dobře vše osušte.
- Vyčistěte grilovací a pečicí prostor a skleněná dvířka **6** vlhkým hadříkem. Podle potřeby naneste na hadřík jemný mycí prostředek a nakonec vyčištěné plochy očistěte hadříkem navlženým čistou vodou. Dobře vše osušte.
- Umyjte kleště **10/12**, otočný rožňák **16**, svorky otočného rožně **15**, zajišťovací šrouby **14**, pečicí plech **11**, mřížový rošt **13** a plech na drobky **7** v teplé vodě s prostředkem na mytí nádobí. Po umytí všechny díly dobře osušte.

Uložení

- Síťový kabel můžete na zadní straně přístroje omotat kolem distančních držáků a zástrčku můžete upevnit na jednom z distančních držáků:



- Vyčištěný přístroj a jeho příslušenství uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstranění závad

Závada	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není zapojená do zásuvky.	Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
	Zásuvka je vadná.	Použijte jinou síťovou zásuvku.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na servis.
Kontrolka 5 svítí, ale přístroj se nezahřívá.	Přepínač funkcí 3 je v poloze OFF.	Otočte přepínač funkcí 3 na požadovanou funkci.
Doba přípravy jídla se zdá být velmi dlouhá.	Kvůli kontrole pokroku při pečení či grilování byla skleněná dvířka 6 otvírána příliš často.	Neotvírejte skleněná dvířka 6 častěji, než je nezbytně nutné.
	Je nastavena nesprávná teplota.	Zkontrolujte nastavení teploty.
Během používání vzniká kouř a zápach.	Na topných tyčích se nacházejí zbytky čisticího prostředku nebo potravin.	Vyjměte potraviny z přístroje a při otevřených skleněných dvířkách 6 mějte troubu zapnutou tak dlouho, až se kouř přestane tvořit.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsáním způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Likvidace



Přístroj v žádném případě nevyhazujte do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě oprávněné k nakládání s odpady nebo využijte možnost likvidace zajišťovanou obcí. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze v komunálních sběrných dvorech odevzdat k recyklaci.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního listku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 274498

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

V této kapitole uvádíme několik příkladů pro přípravu jídel. Tyto příklady jsou pouze doporučení. Doba přípravy se může mírně lišit.

Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou pouze orientační. Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti. V každém případě vám přejeme, ať se dílo podaří a ať vám chutná.

UPOZORNĚNÍ

Dodržujte pokyny k přípravě uvedené na obalu potravin.

Muffiny

Ingredience pro čtyři osoby:

- ◆ 1 šálek mouky
- ◆ 1 lžička prášku do pečiva
- ◆ 1 vejce
- ◆ 1 lžice rozpuštěného másla
- ◆ 1 šálek mléka
- ◆ 3 lžice cukru
- ◆ 1 špetka soli
- ◆ pro různé varianty navíc ořechy, rozmačkané banány nebo čokoládové vločky

Příprava:

- 1) V míse promíchejte postupně pomalu mouku, prášek do pečiva, vejce, mléko, sůl a cukr.
- 2) Rozpuštěte máslo v rendlíku a zamíchejte je do těsta.
- 3) Podle chuti přimíchejte ořechy, čokoládové vločky nebo rozmačkané banány.
- 4) Hotové těsto dejte do typických formiček na muffiny a ty postavte na pečicí plech 11.
- 5) Muffiny pečte při 220 °C na vrchní a spodní ohřev zhruba 15 minut na dolní lišiti.

Havajské toasty

Ingredience pro 4 toasty:

- ◆ 4 krajíce toastového chleba
- ◆ 1–2 lžíce remulády (ochucené majonézou)
- ◆ 120 g vařené šunky
- ◆ 1/2 konzervy ananasu
- ◆ 4 plátky sýra na zapečení
- ◆ kari koření

Příprava:

- ◆ Krajíce toastového chleba předem opečte.
- ◆ Potom je potřete tenkou vrstvou remulády a pokladte vařenou šunkou.
- ◆ Na každý obložený toast dejte jedno kolečko ananasu. Toast ochuťte kari kořením.
- ◆ Potom dejte nahoru na ananas vždy jeden plátek sýra.
- ◆ Havajské toasty položte na mřížový rošt 13 a zapečte v grilovací a pečicí troubě na horní liště při cca 200 °C na vrchní ohřev zhruba 8 minut.

Pečení hluboce zmražené pizzy

Příprava:

- ◆ Zasuňte mřížový rošt 13 do horní lišty grilovacího a pečicího prostoru.
- ◆ Položte hluboce mraženou pizzu bez obalu na mřížový rošt 13.
- ◆ Pečte pizzu při vrchním a spodním pečení cca 20 minut.
- ◆ Dodržujte prosím údaje o teplotě uvedené na obalu.

Stříkané pečivo

Ingredience:

- ◆ 125 g másla
- ◆ 125 g cukru
- ◆ 1 balíček vanilkového cukru
- ◆ 1 špetka soli
- ◆ 1 vejce
- ◆ 1 bílek
- ◆ 250 g mouky (typ 405)
- ◆ 1 lžička prášku do pečiva
- ◆ strouhaná kůra z půlky citronu

Příprava:

- 1) Vyšlehejte máslo do pěny.
- 2) Přidejte cukr, vanilkový cukr, citronovou kůru a vejce.
- 3) Smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl a měchačkou je zamíchejte do těsta.
- 4) Nechte těsto cca 10 minut odpočívat.
- 5) Vytvořte z těsta požadované tvary, např. pomocí mlýnku na maso, vykrajovacích formiček nebo cukrářského sáčku na zdobení.
- 6) Stříkané pečivo položte na pečicí plech 11, vyložený papírem na pečení.
- 7) Stříkané pečivo pečte dozlatova v předehřáté troubě při 180 °C na vrchní a spodní ohřev zhruba 10–15 minut na horní liště.

UPOZORNĚNÍ

Množství těsta stačí na několik pečicích plechů 11.

Housky

Ingredience:

- ♦ 300 g mouky (nebo celozrnné mouky)
- ♦ 2 vrchovaté lžičky prášku do pečiva
- ♦ 200 g lněných semínek
- ♦ 1 vejce
- ♦ 500 g tvarohu
- ♦ 1 lžička soli
- ♦ podle chuti kmín, cibule, slanina...

Příprava:

- 1) Všechno dobře prohněťte a z těsta tvarujte malé housky.
- 2) Housky položte na pečicí plech **11**, vyložený papírem na pečení.
- 3) Pečte při teplotě cca 200° C na vrchní ohřev zhruba 30 minut na horní liště.

UPOZORNĚNÍ

Množství těsta stačí na několik pečicích plechů **11**.

Bezé (pusinky)

Ingredience:

- ♦ 1 bílek
- ♦ sůl
- ♦ 45 g cukru

Příprava:

- 1) Vychlazený bílek dejte do mísy, ve které nejsou zbytky tuku. Nesmíte přimíchat žádný žloutek, protože jinak sníh z bílku nebude dostatečně pevný.
- 2) Šlehejte bílek na pomalý stupeň, aby se ve sněhu netvořily příliš velké bubliny.
- 3) Přidejte malou špetku soli.
- 4) Když sníh začne tuhnout, přidávejte postupně polovinu cukru.
- 5) Potom vyšlehejte dotuha na nejvyšší stupeň.
- 6) Přidejte zbývající cukr. Tím získá sněhová hmota potřebnou pevnost.
- 7) Sněhovou hmotou naplníte cukrářský sáček na zdobení s velkou hvězdicovitou špičkou a s mírným odstupem stříkejte na pečicí plech **11**, vyložený papírem na pečení, růžice, jazyčky nebo jiné tvary.
- 8) Troubu na grilování a pečení předehřejte na cca 100° C s cirkulací horkého vzduchu.
- 9) Pusinky pečte v horní kolejnici při cca 100° C s recirkulací horkého vzduchu cca 2 hodiny.

Máslové krutony

Ingredience:

- ◆ 2 krajíce toastového chleba
- ◆ 1 lžice másla

Příprava:

- 1) Nakrájejte toastový chléb na malé kostičky.
- 2) Rozpusťte máslo v rendlíku při mírné teplotě a přidejte k němu toastový chléb.
- 3) Vyložte pečicí plech **11** papírem na pečení a rozložte na něj rovnoměrně kostičky toastového chleba.
- 4) Pečte kostičky toastového chleba při teplotě cca 170 °C na vrchní ohřev na horní liště, až budou zlatavě nahnědlé (zhruba 15 - 20 minut).

UPOZORNĚNÍ

Místo normálního másla můžete také použít bylinkové nebo česnekové máslo. Doba pečení se pak zkrátí zhruba o 5 minut.

Bagety s mletým masem

Ingredience:

- ◆ 2 bagety
- ◆ 250 g mletého masa (půl hovězího na půl vepřového)
- ◆ 2 rajčata
- ◆ 1 cibule (nakrájená na kostičky)
- ◆ 2 lžice rajského protlaku
- ◆ 40 g nastrohaného parmezánu
- ◆ 4 plátky sýra
- ◆ sůl a pepř

Příprava:

- 1) Bagety podélně rozřízněte a vydlabte je.
- 2) Promíchejte mleté maso, rajský protlak, cibuli, parmezán, trochu soli a trochu pepře.
- 3) Vytvarujte mleté maso do 4 stejně velkých, pokud možno plochých karbanátků a položte je na půlky baget.
- 4) Nakrájejte rajčata na kolečka a položte je na bagety.
- 5) Rozdělte na bagety sýr.
- 6) Položte bagety na pečicí plech **11** a pečte je při teplotě cca 230 °C v předehřáté troubě na vrchní a spodní ohřev po dobu zhruba 20 minut na dolní liště.

UPOZORNĚNÍ

Mleté maso můžete ochutit také bazalkou, čili nebo jiným kořením.

Květák (zapečený)

Ingredience:

- ◆ 1/2 hlávky květáku (cca 250 g)
- ◆ 3 kolečka citronu
- ◆ 1 lžice másla
- ◆ 1 vrchovatá lžička mouky
- ◆ 1 lžice citronové šťávy
- ◆ 1 lžice mandlových lupínků
- ◆ 2 lžice (strouhaného) sýra vhodného na gratinování
- ◆ sůl, pepř, muškátový oříšek

Příprava:

- 1) Rozdělte květák na růžičky a operte je.
- 2) Povařte květák s kolečky citronu po dobu 8-10 minut ve slané vodě do poloměkka (al dente). Při slévání vody z květáku z ní zachyťte cca 150 ml.
- 3) Rozpusťte v rendlíku máslo a za stálého míchání pražte mouku po dobu cca 1 minuty.
- 4) Za stálého míchání přidejte vodu slitou z květáku a povařte jišku cca 2 minuty. Je-li jiška příliš hustá, přidávejte postupně trochu vody, až bude mít jiška viskózní konzistenci. Okořeňte citronovou šťávou, solí, pepřem a muškátovým oříškem.
- 5) Dejte květák do zapékací nádoby (o průměru cca 14 cm) a polijte ho rovnoměrně omáčkou.
- 6) Posypte ho sýrem a mandlovými lupínky.
- 7) Postavte zapékací nádobu na pečicí plech 11.
- 8) Nákyp zapékejte při teplotě cca 200 °C v předehřáté troubě na vrchní a spodní ohřev po dobu zhruba 20 minut na dolní liště.

Taštičky z listového těsta, plněné lososem

Ingredience:

- ◆ 1 bal. listového těsta (cca 8 plátků)
- ◆ 1 bal. uzeného lososa, plátky (cca 200 g)
- ◆ 1 citron
- ◆ 1 cibule
- ◆ 1 bal. tzv. „čerstvého“ sýra, např. Lučina (200 g)
- ◆ čerstvý kopr
- ◆ sůl a pepř
- ◆ 1 žloutek

Příprava:

- 1) Oddělte od sebe plátky listového těsta a nechte je případně rozmrazit.
- 2) Promíchejte sýr se solí, pepřem a šťávou z jednoho citronu.
- 3) Nakrájejte cibuli na drobné kostičky.
- 4) K sýrové hmotě přidejte polovinu lososa a cibuli a všechno nahrubo promíchejte tyčovým mixérem.
- 5) Nakrájejte zbytek lososa na jemné proužky.
- 6) Přidejte lososa a kopr k sýrové hmotě a všechno promíchejte.
- 7) Dejte po jedné lžici hmoty na každý plátek listového těsta a ten pak uzavřete do tvaru taštičky.
- 8) Vzniklé taštičky potřete žloutkem.
- 9) Položte taštičky z listového těsta na pečicí plech 11. Ponechte dostatek místa mezi jednotlivými taštičkami, protože listové těsto nabude na objemu.
- 10) Taštičky z listového těsta pečte na dolní liště při teplotě cca 230 °C na vrchní a spodní ohřev zhruba 25-30 minut. Listové těsto by mělo být lehce nahnědlé.

UPOZORNĚNÍ

Uvedené množství stačí na několik pečicích plechů 11.

Obsah

Úvod	84
Používanie v súlade s určením	84
Rozsah dodávky	84
Popis elektrického spotrebiča	84
Technické údaje	84
Bezpečnostné upozornenia	85
Inštalácia	88
Používanie elektrického spotrebiča	88
Sklenené dvierka	88
Vloženie plechu na omrvinky	88
Používanie otočného ražňa	89
Používanie plechu na pečenie/mriežkového roštu	90
Pred prvým použitím	90
Obsluha elektrického spotrebiča	91
Prepínač funkcií	91
Regulátor teploty	91
Časový spínač	91
Grilovanie a pečenie	91
Grilovanie na otočnom ražni	92
Čistenie a ošetrovanie	94
Skladovanie	94
Odstraňovanie porúch	95
Zneškodnenie	96
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	96
Servis	97
Dovozca	97
Recepty	97

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového elektrického spotrebiča.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a zneškodnenia. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozorneniami. Výrobok používajte iba tak, ako je popísané a iba v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte s ním aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

Automat na pečenie a grilovanie slúži výlučne na zohrievanie, dusenie a grilovanie pokrmov.

Tento elektrický spotrebič je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach. Nepoužívajte ho komerčne.

Akékoľvek iné používanie sa považuje za použitie v rozpore s určením a môže spôsobiť vecné škody alebo dokonca poškodenie zdravia.

Rozsah dodávky

- ◆ Automat na grilovanie a pečenie
- ◆ 1 plech na pečenie
- ◆ 1 mriežkový rošt
- ◆ 2 kliešte
- ◆ Otočný ražeň s 2 svorkami
- ◆ 1 plech na omrvinky
- ◆ Návod na obsluhu

UPOZORNENIE

Ihneď po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servis.

Popis elektrického spotrebiča

Obrázok A:

- ❶ Pohon
- ❷ Regulátor teploty
- ❸ Prepínač funkcií
- ❹ Časový spínač
- ❺ Kontrolka
- ❻ Sklenené dvierka
- ❼ Vložený plech na omrvinky
- ❽ Spodné vyhrievacie tyče
- ❾ Uchytenie otočného ražňa

Obrázok B:

- ❿ Kliešte (na plech na pečenie a mriežkový rošt)
- ⓫ Plech na pečenie
- ⓬ Kliešte (na otočný ražeň)
- ⓭ Mriežkový rošt
- ⓮ Aretačný prvok
- ⓯ Svorky otočného ražňa
- ⓰ Otočný ražeň

Technické údaje

Menovité napätie: 220 – 240 V ~,
50/60 Hz

Max. príkon: 1500 W



Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Bezpečnostné upozornenia

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Teleso elektrického spotrebiča nesmiete otvárať ani opravovať. V takom prípade je ohrozená bezpečnosť a zanikne záruka. Chybný elektrický spotrebič nechajte opraviť len predajcovi alebo autorizovanému odbornému personálu.
 - ▶ Poškodenú elektrickú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
 - ▶ Zabráňte vniknutiu kvapaliny do telesa elektrického spotrebiča. Elektrický spotrebič nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať v exteriéri. Takisto nesmiete umiestňovať na elektrický spotrebič predmety naplnené vodou ako napr. vázy. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru alebo zasiahnutia elektrickým prúdom! V prípade, že by sa do skrine predsa len dostala tekutina, vyťahnite zástrčku elektrického spotrebiča zo zásuvky a nechajte ho opraviť.
 - ▶ Elektrický spotrebič, sieťový kábel a elektrickú zástrčku nikdy nechyťajte mokrými rukami. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
-  Nikdy neponárajte elektrický spotrebič do vody ani do iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento elektrický spotrebič môžu používať deti od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní elektrického spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s elektrickým spotrebičom.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču ani k prípojnému káblu.
- ▶ Sieťový kábel umiestnite tak, aby naň nikto nemohol stúpiť ani oň zakopnúť.
- ▶ Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte sklenených dvierok alebo telesa, lebo sú veľmi horúce. Na otváranie sklenených dvierok používajte chňapku alebo inú ochranu, aby ste sa nepopálili!
- ▶ Počas prevádzky alebo pred vychladnutím elektrického spotrebiča sa nikdy nedotýkajte ohrievacích tyčí alebo kontrolného okienka. Počas prevádzky nikdy nesiahajte do priestoru na tepelnú úpravu. Vyčkajte, kým elektrický spotrebič vychladne. V opačnom prípade by ste si mohli spôsobiť popáleniny.
- ▶ Po použití nechajte spotrebič najprv vychladnúť, až potom ho premiestňujte.
- ▶ Keď manipulujete s horúcim elektrickým spotrebičom, vždy používajte kuchynské rukavice alebo chňapky!



Pozor! Horúci povrch!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na zapínanie a vypínanie spotrebiča nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Počas prevádzky nenechávajte elektrický spotrebič nikdy bez dozoru.
- ▶ Zabezpečte, aby sa elektrický spotrebič, prípojný kábel alebo elektrická zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- ▶ Spotrebič používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.
- ▶ Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte zo zásuvky za zástrčku, nikdy nie za samotný kábel.
- ▶ Počas prevádzky sa v bezprostrednej blízkosti automatu na pečenie a grilovanie nesmú nachádzať ľahko horľavé materiály (napr. utierka na riady, chňapka atď.).
- ▶ Nad alebo vo vnútri spotrebiča nikdy nesušte textilné výrobky alebo iné predmety. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

Inštalácia

VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

- ▶ Nikdy neumiestňujte elektrický spotrebič pod závesné skrinky alebo vedľa záclon, nábytkových stien, prípadne iných horľavých predmetov.
- ▶ Vzdialenosť prístroja k závesným skrinkám, stropom, bočným stenám alebo podobným prvkom musí byť smerom hore minimálne 10 cm a po stranách vždy 5 cm. Z tohto dôvodu nie je možné postaviť elektrický spotrebič do skrine a podobne. V opačnom prípade nie je možné dostatočné vetranie elektrického spotrebiča, čím by mohlo dôjsť k požiaru alebo jeho poškodeniu.
- ▶ Spotrebič postavte vždy na tepelne odolnú podložku. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru a môže dôjsť k poškodeniu elektrického spotrebiča. Oblasť pod dnom elektrického spotrebiča sa môže sfarbiť a poškodiť. Navyše by pri málkom podklade mohli v ňom vzniknúť trvalé otlaky.

NEBEZPEČENSTVO ZÁSACHU **ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Neumiestňujte elektrický spotrebič do bezprostrednej blízkosti vody, napr. na drez, umývadlo alebo do vlhkých pivničných priestorov. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Prístroj postavte na pevnom a rovnom podklade, odolnom voči teplu (napr. platne z ušľachtilej ocele alebo dosky z prírodného kameňa ako žula). Okolo elektrického spotrebiča zabezpečte dostatočné vetranie.
- Posuňte prístroj zadnou stranou až ku stene. Rozpierky na zadnej strane sa musia dotýkať steny. Dbajte na to, aby stena bola zo žiaruvzdorného materiálu, ako sú napr. obkladačky, prírodný kameň alebo žula.
- Vyčistite všetky diely tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.

Používanie elektrického spotrebiča

Sklenené dverka

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy sa neopierajte o sklenené dverka **6**. Na sklenené dverka **6** neukladajte žiadne predmety. To by malo za následok poškodenie závesov.
- Keď pripravujete jedlá s mimoriadne vysokým obsahom tuku, môže dôjsť ku zvýšenej tvorbe dymu. V takomto prípade sklenené dverka **6** úplne nezatvorte, ale nechajte ich trochu pootvorené:
Sklenené dverka **6** sú vybavené západkovým zaistením, takže tieto ostanú na šírku medzery pootvorené: Ak sklenené dverka **6** opatrne prievriete, západka zaskočí krátko pred zatvorením v tejto polohe.
- Tiež počas sušenia ovocia na vyrobenie sušeného ovocia, by sklenené dverka **6** mali zostať v uzamknutej polohe, aby vlhkosť mohla unikáť a ovocie sa lepšie usušiť.

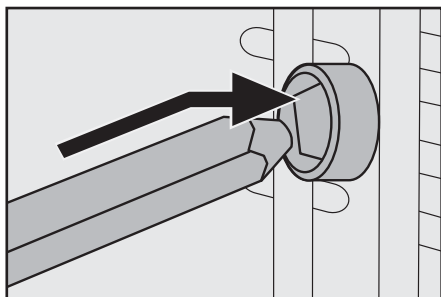
Vloženie plechu na omrvinky

- Plech na omrvinky **7** zasuňte pod spodné vyhrievacie tyče **8** tak, aby plocho priliehal na dno elektrického spotrebiča. Nahor ohnutú stranu môžete používať ako rukoväť.

Používanie otočného ražňa

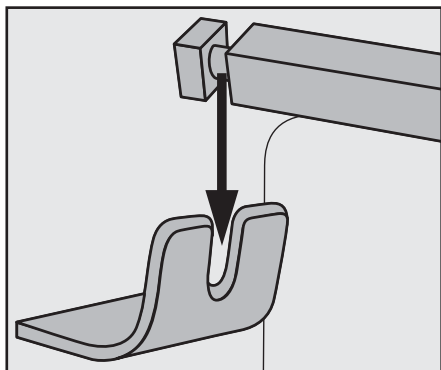
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Vždy používajte kliešte **12**, aby ste vložili alebo vybrali horúci otočný ražeň **15** do / z elektrického spotrebiča.
- Obidvoma svorkami otočného ražňa **15** môžete grilovanú potravinu na otočnom ražni **16** fixovať. Uvoľnite aretačný prvok **14** na svorkách otočného ražňa **15**, posuňte ich tak, aby sa grilovaná potravina medzi ne pevne upla a aretačný prvok **14** opäť zaistíte.
- Najprv posuňte koniec otočného ražňa **15** bez drážky do pohonu **1** (obr. 1):



Obr. 1: Otočný ražeň **15** zasuniete do pohonu **1**.

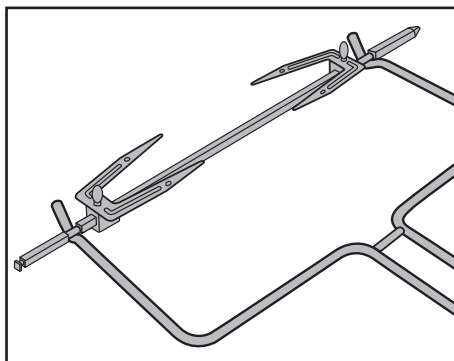
- Potom položte druhý koniec otočného ražňa **15** s hlbokou drážkou do uchytenia otočného ražňa **9** (obr. 2):



Obr. 2: Otočný ražeň **15** vložte do uchytenia otočného ražňa **9**

UPOZORNENIE

- Keď používate otočný ražeň **15**, zasuniete do spodnej vodiacej drážky plech na pečenie **11**. Takto sa zachytáva kvapkajúca kvapalina.
- Pre odobranie horúceho otočného ražňa **15** hákom na konci klieští **12** zachyťte priehlbiny na otočnom ražni **16** (obr. 3):



Obr. 3: Zakvačenie klieští **12** pri otočnom ražni **16**

- Najprv zodvihnite ľavú stranu otočného ražňa **16** z uchytenia otočného ražňa **9** a potom vytiahnite otočný ražeň **15** z pohonu **1**.

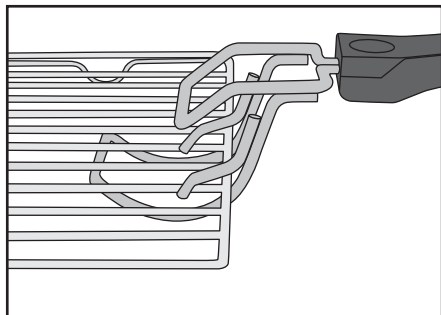
Používanie plechu na pečenie/ mriežkového roštu

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

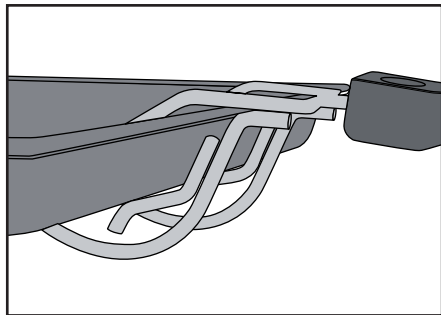
- Vždy používajte kliešte **10**, aby ste vložili alebo vybrali horúci plech na pečenie **11**/ horúci mriežkový rošt **13** do/z elektrického spotrebiča.
- Zasuňte plech na pečenie **11**/ rošt **13** do jednej z troch vodiacich drážok v priestore na tepelnú úpravu elektrického spotrebiča.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy neukladajte plech na pečenie **11**/ mriežkový rošt **13** na vyhrievacie tyče **8**.
- Aby bolo možné odobranie plechu na pečenie **11** alebo mriežkového roštu **13**, zakvačte kliešte **10** nasledujúcim spôsobom:



Obr. 4: Zakvačenie klieští **10** pri mriežkovom rošte **13**



Obr. 5: Zakvačenie klieští **10** pri plechu
na pečenie **11**

Pred prvým použitím

- 1) Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky.
- 2) Otočte regulátor teploty **2** až na doraz v smere pohybu hodinových ručičiek na najvyššiu teplotu.
- 3) Prepínač funkcií **3** otočte na „horný a spodný ohrev“
- 4) Otvorte sklenené dverka **6** a nechajte ich pri tomto procese otvorené.
- 5) Z priestoru na tepelnú úpravu vyberte, prípadne použité príslušenstvo.
- 6) Časový spínač **4** otočte na 20 minút.

UPOZORNENIE

- Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami podmienenými výrobou. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

Elektrický spotrebič sa po 20 minútach automaticky vypne.

Keď chcete proces vyhrievania predčasne pre-rušiť, otočte regulátor teploty **2** až na doraz proti smeru otáčania hodinových ručičiek a časový spínač **4** nastavte do polohy „OFF – 0“.

- 7) Nechajte elektrický spotrebič vychladnúť a vyčistite ho tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“.

Elektrický spotrebič je teraz pripravený na prevádzku.

Obsluha elektrického spotrebiča

Prepínač funkcií

Prepínačom funkcií **3** môžete elektrický spotrebič zapnúť a tiež nastaviť 5 rôznych funkcií:

Symbol	Význam
	„Ohrievanie zdola“ napr. pri pečení koláča
	„Ohrievanie zhora“ napr. pri zapekaní
	„Ohrievanie zhora a zdola“ napr. pri pečení pizze
	„Ohrievanie zhora/cirkulujúci vzduch/otočný ražeň“ napr. pri grilovaní hydiny
	„Ohrievanie zhora a zdola/ cirkulujúci vzduch“ napr. pri dopekaní pečiva
OFF	„OFF“ – elektrický spotrebič je vypnutý.

Regulátor teploty

Na regulátore teploty **2** môžete nastaviť požadovanú teplotu.

■ Pri nastavení teploty na funkciu „Ohrievanie zhora“ , „Ohrievanie zdola“  alebo „Ohrievanie zhora a zdola“  sa orientujte podľa stupnice označenej „“.

■ Pri nastavení teploty pre funkciu „Ohrievanie zhora/cirkulujúci vzduch/otočný ražeň“  alebo „Ohrievanie zhora a zdola/cirkulujúci vzduch“  sa orientujte podľa stupnice označenej „“.

Časový spínač

Časovým spínačom **4** môžete nastaviť čas tepelnej úpravy:

■ Nastavte časový spínač **4** na požadovaný čas tepelnej úpravy. Po uplynutí nastaveného času sa ozve signál a elektrický spotrebič ohrev zastaví.

Ak je zvolená funkcia „Ohrievanie zhora/cirkulujúci vzduch/otočný ražeň“ , zastaví sa aj otáčanie otočného ražňa **16**.

Grilovanie a pečenie

- Do elektrického spotrebiča vložte plech na omrvinky **7**.
- Vyberte mriežkový rošt **15** a plech na pečenie **11** z elektrického spotrebiča. Vložte tieto prípadne papierom na pečenie, resp. vymastite plech na pečenie **11** tukom určeným pre pečenie.

UPOZORNENIE

- Podľa druhu potraviny musíte rúru na pečenie vopred vyhriať. Postupujte podľa zadaní príslušného receptu. Predhrievanie má v každom prípade význam pri:
 - veľmi krátkych časoch pečenia,
 - chrumkavých kôrach,
 - citlivých pokrmoch, ktoré vyžadujú konštantnú teplotu, napr. suflé.
- Ak predhrievanie nie je potrebné, prekročte manipulačný krok 3).

- Elektrický spotrebič nechajte približne 10 minút (podľa nastavenej teploty) vyhriať na požadovanú teplotu:
 - Požadovanú teplotu nastavte regulátorom teploty **2**. Dbajte na to, aby ste používali správnu stupnicu (pozri kapitolu „Regulátor teploty“).
 - Následne prepínačom funkcií **3** zvolte požadovanú funkciu.

UPOZORNENIE

- Ak zvolíte funkciu s cirkulujúcim vzduchom, priestory na grilovanie a tepelnú úpravu spravidla predhrievať nemusíte.
 - Časovým spínačom **4** nastavte čas predhrievania (približne 10 minút).
 - Sklenené dverka **6** zatvorte.
- 4) Po uplynutí nastaveného času položte grilovaný, príp. pečený pokrm na mriežkový rošt **13**, resp. plech na pečenie **11** a zasuňte ho do jednej z vodiacich drážok. Dbajte pritom na dostatočný odstup grilovaného, príp. pečeného pokrmu od vnútorných stien a vyhrievacích tyčí.

UPOZORNENIE

- Ak pripravujete na mriežkovom rošte **13** nadmerne kvapkajúce potraviny, tak plech na pečenie **11** zasuňte do najspodnejšej vodiacej drážky. Takým spôsobom sa zachytí odkvapkávajúci tuk a elektrický spotrebič sa bude neskôr ľahšie čistiť.
- 5) Zatvorte sklenené dverka **6** skôr, než spustíte grilovanie, príp. pečenie.
- 6) Časovým spínačom **4** nastavte požadovaný čas grilovania, príp. pečenia. Maximálny čas grilovania, príp. pečenia predstavuje 120 minút.

UPOZORNENIE

- Keď je čas tepelnej úpravy vášho grilovaného, príp. pečeného pokrmu kratšia ako 20 minút, nastavte časový spínač **4** najprv na 40 minút a potom späť na požadovaný čas grilovania, resp. pečenia.

Kontrolka **5** signalizuje, že elektrický spotrebič je zapnutý. Časový spínač **4** sa teraz otáča proti smeru otáčania hodinových ručičiek na „OFF“.

Elektrický spotrebič sa podľa nastaveného času automaticky vypne, ozve sa signál a kontrolka **5** zhasne.

UPOZORNENIE

- Ak chcete ohrev predčasne prerušiť, otočte regulátor teploty **2** až na doraz proti smeru otáčania hodinových ručičiek a časový spínač **4** nastavte do polohy „OFF – 0“.
- 7) Po ukončení ohrevu mriežkový rošt **13**, príp. plech na pečenie **11** vyberte pomocou klieští **10**.
- 8) Prepínač funkcií **3** nastavte do polohy „OFF“.

Grilovanie na otočnom ražni

- 1) Do elektrického spotrebiča vložte plech na omrvinky **7**.
- 2) Ak je vložený, otočný ražeň **16** vyberte z elektrického spotrebiča.
- 3) Plech na pečenie **11** zasuňte do najspodnejšej vodiacej drážky.
- 4) Grilovaný pokrm fixujte svorkami otočného ražňa **15**. Dbajte na to, aby sa grilovaný pokrm mohol voľne otáčať v priestore na tepelnú úpravu bez toho, aby do neho narážal. Môže sa stať, že otočný ražeň **16** zmení smer otáčania, keď grilovaný pokrm narazí na prekážku. Obidve priehlbiny, ktoré sa nachádzajú na otočnom ražni **16**, musia zostať voľne prístupné, inak nie je možné otočný ražeň **16** uchopiť kliešťami **12**.
- 5) Otočný ražeň **16** pripevnite v priestore na tepelnú úpravu (pozri kapitolu „Používanie otočného ražňa“).
- 6) Sklenené dverka **6** zatvorte.

UPOZORNENIE

Ak chcete ohrev predčasne prerušiť, otočte regulátor teploty **2** až na doraz proti smeru otáčania hodinových ručičiek a časový spínač **4** nastavte do polohy „OFF – 0“.

- 7) Regulátorom teploty **2** nastavte požadovanú teplotu.
- 8) Prepínač funkcií **3** nastavte na „Ohrievanie zhora/cirkulujúci vzduch/otočný ražeň“ . Na časovom spínači **4** nastavte požadovaný čas grilovania. Elektrický spotrebič spustí grilovanie a otočný ražeň **16** sa otáča.

Kontrolka **5** signalizuje, že elektrický spotrebič je zapnutý. Prepínač časového spínača **4** sa teraz otáča proti smeru otáčania hodinových ručičiek na „OFF“.

Elektrický spotrebič sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne, ozve sa signál a kontrolka **5** zhasne.

UPOZORNENIE

Ak chcete ohrev predčasne prerušiť, otočte regulátor teploty **2** až na doraz proti smeru otáčania hodinových ručičiek a časový spínač **4** nastavte do polohy „OFF – 0“.

- 9) Po ukončení grilovania odoberte pomocou klieští **12** otočný ražeň **16**.
- 10) Prepínač funkcií **3** nastavte do polohy „OFF“.

PRÍKLAD – GRILOVANÉ KURČA

Prísady

- ♦ Kurča na grilovanie (cca 1,3 kg, bez vnútorností)
- ♦ korenie (soľ, paprika)
- ♦ stolový olej

- 1) Okoreňte kurča zvnútra a zvonka soľou a mletou paprikou. Zvonka ho potrite tepelne odolným stolovým olejom.
- 2) Kurča na grilovanie nasuňte na grilovací ražeň a fixujte ho svorkami otočného ražňa **15**. Dbajte pritom na to, aby priehlbiny na otočnom ražni **16** ostali voľné, aby ste kliešťami **12** mohli otočný ražeň **16** uchopiť. Podľa tvaru grilovaného kurčťa musíte krídla a stehná fixovať tepelne odolným viazacím motúzom, aby tieto počas otáčania nenarážali.
- 3) Plech na pečenie **11** zasuňte do najspodnejšej vodiacej drážky.
- 4) Elektrický spotrebič predhrejte počas približne 10 minút funkciou „Ohrievanie zhora a zdola/cirkulujúci vzduch“  na približne 210 °C.
- 5) Kliešťami **12** umiestnite grilované kurča na otočnom ražni do elektrického spotrebiča.
- 6) Prepínač funkcií nastavte na „Ohrievanie zhora/cirkulujúci vzduch/otočný ražeň“  a dvere zatvorte.
- 7) Časový spínač **4** nastavte na približne 80 minút. Čas tepelnej úpravy môže byť v závislosti od veľkosti a akosti grilovaného kurčťa rôzny.
- 8) Z času na čas potrite grilované kurča opakovanou trochou stolového oleja. Takto bude chrumkavé.
- 9) Keď nastavený čas uplynul, odoberte opatrne kliešťami **12** grilovací ražeň s grilovaným kurčťom. Uvoľnite svorky otočného ražňa **15** a grilované kurča stiahnite z otočného ražňa **16**.

Čistenie a ošetrovanie

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

⚠ Nikdy neponárajte elektrický spotrebič do vody ani do iných tekutín!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred čistením elektrického spotrebiča ho nechajte vždy najskôr vychladnúť. Inak hrozí nebezpečenstvo popálenia!

- Elektrický spotrebič a diely príslušenstva umyte najlepšie ihneď po vychladnutí. Vtedy sa dajú zvyšky potravín ľahšie odstrániť.

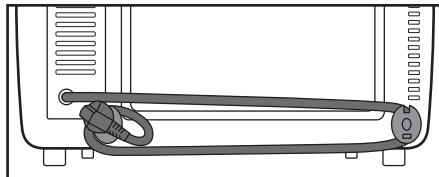
POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch elektrického spotrebiča!
- Časť elektrického spotrebiča v žiadnom prípade neumývajte v umývačke riadu!
- Priestor na tepelnú úpravu nečistíte sprejom na rúry na pečenie, pretože sa jeho zvyšky nadajú odstrániť z ohrievacích tyčí.

- Spotrebič utierajte vlhkou handrou. Podľa potreby pridajte na handru trochu jemného čistiaceho prostriedku a následne poutierajte handrou navlhčenou v čistej vode. Všetko poriadne vytrite dosucha.
- Vlhkou handrou vyčistíte priestor na tepelnú úpravu a sklenené dvierka 6. Podľa potreby pridajte na handru trochu jemného čistiaceho prostriedku a následne poutierajte handrou navlhčenou v čistej vode. Všetko poriadne vytrite dosucha.
- Vyčistíte kliešte 10/12, otočný ražeň 16, svorky otočného ražňa 15, aretačný prvok 14, plech na pečenie 11, mriežkový rošt 13 a plech na omrvinky 7 v teplej premývacej vode. Po vyčistení všetky diely dôkladne vysušte.

Skladovanie

- Sieťový kábel môžete omotať okolo rozpierok na zadnej strane! Prístroja a zástrčku môžete upevniť na jednej z rozpierok:



- Elektrický spotrebič odložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

Chyba	Príčina	Riešenie
Elektrický spotrebič nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zapojená do elektrickej siete.	Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky.
	Elektrická zásuvka je chybná.	Použite inú elektrickú zásuvku.
	Elektrický spotrebič je chybný.	Obráťte sa na servis.
Kontrolka 5 svieti, ale elektrický spotrebič sa nezohrieva.	Prepínač funkcií 3 je nastavený na OFF.	Prepínač funkcií 3 otočte na požadovanú funkciu.
Čas tepelnej úpravy pokrmov sa sa zdá byť veľmi dlhý.	Sklenené dvierka 6 boli veľmi často otvárané, z dôvodu kontroly procesu tepelnej úpravy.	Sklenené dvierka 6 neotvárajte častejšie, ako to je bezpodmienečne nevyhnutné.
	Je nastavená nesprávna teplota.	Prekontrolujte nastavenia teploty.
V priebehu používania sa vytvára dym a zápach.	Na ohrievacích tyčiach sa nachádzajú zvyšky čistiaceho prostriedku alebo potravín.	Z elektrického spotrebiča vyberte jedlo a s procesom tepelnej úpravy pokračujte pri otvorených sklenených dvierkach 6 , až kým sa neprestane tvoriť dym.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným hore v tabuľke alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

Zneškodnenie



Elektrický spotrebič v žiadanom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Elektrický spotrebič zneškodnite odovzdaním v autorizovanej prevádzke na zneškodňovanie odpadu alebo vo vašej komunálnej zberni na zneškodňovanie odpadu. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte vašu zberňu na zneškodňovanie odpadu.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zneškodniť v miestnych recyklačných strediskách.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť aj mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 274498

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

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

Recepty

V tejto kapitole Vám uvedieme niekoľko príkladov na prípravu jedál. Tieto príklady sú odporúčania. Doba prípravy jedla sa môže líšiť.

Recepty bez záruky. Všetky informácie o prísadách a príprave sú orientačné. Doplňte si tieto recepty o Vaše vlastné skúsenosti. Želáme Vám úspešné pečenie a dobrú chuť!

UPOZORNENIE

Dodržiavajte tiež upozornenia k príprave jedál na obale potravín.

Muffiny

Prísady pre štyri osoby:

- ◆ 1 šálka múky
- ◆ 1 čajová lyžička prášku do pečiva
- ◆ 1 vajce
- ◆ 1 polievková lyžica rozpusteného masla
- ◆ 1 šálka mlieka
- ◆ 3 PL cukru
- ◆ 1 štipka soli
- ◆ pre rôzne varianty dodatočne orechy, nakrájané banány alebo čokoládové vločky

Príprava:

- 1) V miske pomaly jedno po druhom zmiešajte múku, prášok do pečiva, vajce, mlieko, soľ a cukor.
- 2) Rozpustite maslo v hrnci a zamiešajte do cesta.
- 3) Podľa chuti primiešajte orechy, čokoládové vločky alebo roztláčené banány.
- 4) Hotové cesto dajte do typických formičiek na muffiny a tieto postavte na plech na pečenie ①.
- 5) Muffiny pečte pri 220 °C s horným a dolným ohrevom približne 15 minút na spodnej lište.

Toast Hawaii

Prísady pre 4 toasty:

- ◆ 4 plátov toastového chleba
- ◆ 1 – 2 polievkové lyžice remulády
- ◆ 120 g varenej šunky
- ◆ 1/2 plechovky ananásu
- ◆ 4 plátky syra na zapečenie
- ◆ kari korenie

Príprava:

- ◆ Plátky toastového chleba najprv opieť.
- ◆ Potom ich ľahko natrite remuládou a obložte varenou šunkou.
- ◆ Na takto obložený toast položte vždy jeden plátok ananásu. Okoreňte s kari korením.
- ◆ Potom na ananás položte vždy plátok syra.
- ◆ Toasty Hawaii položte na mriežkový rošt 13 a zapekajte v automate na grilovanie a pečenie na hornej lište pri ca. 200 °C, pri hornom ohreve ca. 8 minút.

Pečenie hlboko zmrazenej pizzy

Príprava:

- ◆ Zasuňte mriežkový rošt 13 do hornej lišty priestoru na grilovanie a pečenie.
- ◆ Položte hlboko zmrazenú pizzu bez balenia na mriežkový rošt 13.
- ◆ Pečte pizzu na hornom a spodnom ohreve ca. 20 minút.
- ◆ Dodržiavajte tiež údaje, uvedené na obale s ohľadom na teplotu.

Striekané pečivo

Prísady:

- ◆ 125 g masla
- ◆ 125 g cukru
- ◆ 1 balíček vanilkového cukru
- ◆ 1 štipka soli
- ◆ 1 vajce
- ◆ 1 bielok
- ◆ 250 g múky (typ 405)
- ◆ 1 čajová lyžička prášku do pečiva
- ◆ nastrúhaná kôra z polovice citróna

Príprava:

- 1) Maslo vyšľahajte do peny.
- 2) Pridajte k tomu cukor, vanilkový cukor, citrónový kôru a vajcia.
- 3) Zmiešajte múku, prášok do pečiva a soľ a za stáleho miešania drevenou vareškou všetko primiešajte do cesta.
- 4) Cesto nechajte odstáť ca. 10 minút.
- 5) Vytvarujte cesto do požadovaného tvaru, napr. za použitia mlynčeka na mäso, vykrajovacích formičiek alebo striekacieho vrecka.
- 6) Položte striekané pečivo na plech na pečenie 11, ktorý je vyložený papierom na pečenie.
- 7) Striekané pečivo pečte dozlatista vo vopred vyhriatej rúre pri 180 °C hornom a spodnom ohreve, ca. 10–15 minút na hornej lište.

UPOZORNENIE

Množstvo cesta vystačí pre viacej plechov na pečenie 11.

Žemle

Prísady:

- ◆ 300 g múky (alebo celozrnej múky)
- ◆ dobré 2 čajové lyžičky prášku do pečiva
- ◆ 200 g ľanových semienok
- ◆ 1 vajce
- ◆ 500 g tvarohu
- ◆ 1 čajová lyžička soli
- ◆ podľa chuti rasca, cibuľa, slanina ...

Príprava:

- 1) Všetko dobre premiesite a vytvarujete z toho malé žemle.
- 2) Položte žemle na plech na pečenie **11**, ktorý je vyložený papierom na pečenie.
- 3) Pri ca. 200 °C spodného ohrevu pečte približne 30 minút na hornej lište.

UPOZORNENIE

Množstvo cesta vystačí pre viacej plechov na pečenie **11**.

Snehové pusinky

Prísady:

- ◆ 1 bielok
- ◆ soľ
- ◆ 45 g cukru

Príprava:

- 1) Dajte chladené bielko do misky bez tuku. Nesmie sa zmiešať so žĺtkom, pretože inak nie je sneh z bielka tuhý.
- 2) Bielok sa musí šľahať pri nízkej rýchlosti, aby sa v snehu z bielka nevytvorili žiadne veľké bubliny.
- 3) Osolte štipkou soli.
- 4) Postupne pridávajte polovicu cukru, ak sneh z bielku začne tuhnúť.
- 5) Potom ho vyšľahajte do tuha najvyššou rýchlosťou.
- 6) Pridajte zvyšný cukor. Tým získajú snehové pusinky potrebnú pevnosť.
- 7) Naplňte snehové pusinky do striekacieho vrecka s veľkou špičkou hviezdy a v malých odstupoch striekajte ružičky, jazýčky alebo iné tvary na plech na pečenie **11**, ktorý je vyložený papierom na pečenie.
- 8) Automat na grilovanie a pečenie predhrejte na ca. 100°C cirkulujúceho vzduchu.
- 9) Pusinky nechajte piecť na hornej koľajnici pri ca. 100°C cirkulujúceho vzduchu ca. 2 hodiny.

Maslové krutóny

Prísady:

- ♦ 2 plátky toastového chleba
- ♦ 1 PL masla

Príprava:

- 1) Nakrájajte toastový chlieb na malé kocky.
- 2) Rozpustíte maslo v hrnci na miernom ohni a primiešajte toastový chlieb.
- 3) Vyložte plech na pečenie **11** papierom na pečenie a rozložte naň rovnomerne kocky toastového chleba.
- 4) Pečte kocky toastového chleba pri ca. 170 °C, spodný ohrev, na hornej lište dozlatista (ca. 15 - 20 minút).

UPOZORNENIE

Môžete tiež použiť bylinky alebo cesnakové maslo namiesto normálneho masla. Doba pečenia sa zníži o ca. 5 minút.

Bagety s mletým mäsom

Prísady:

- ♦ 2 bagetové žemle
- ♦ 250 g mletého mäsa (miešané 1/2 bravčové a 1/2 hovädzie)
- ♦ 2 paradajky
- ♦ 1 cibuľa (nakrájaná na kocky)
- ♦ 2 PL rajčinového pretlaku
- ♦ 40 g strúhaného parmezánu
- ♦ 4 plátky syra
- ♦ soľ a čierne korenie

Príprava:

- 1) Rozrežte bagetu a vydlábajte z nej vnútro.
- 2) Zmiešajte mleté mäso, paradajkový pretlak, cibuľu, parmezan, soľ a korenie.
- 3) Vyformujte z mletého mäsa 4 rovnako veľké, čo najplochejšie karbonátky a položte tieto na polovice bagety.
- 4) Nakrájajte paradajku na plátky a rozložte ju po bagete.
- 5) Posypte bagetu syrom.
- 6) Položte bagetu na plech na pečenie **11** a pečte ju pri ca. 230 °C v predhriatej rúre pri hornom a spodnom ohreve ca. 20 minút na spodnej lište.

UPOZORNENIE

Mleté mäso môžete tiež dochutiť bazalkou, chilli alebo iným korením.

Karfiol (zapečený)

Prísady:

- ◆ 1/2 hlava karfiolu (ca. 250 g)
- ◆ 3 plátky citróna
- ◆ 1 PL masla
- ◆ 1 kopcovitá ČL múky
- ◆ 1 PL citrónovej šťavy
- ◆ 1 PL strúhaných mandlí
- ◆ 2 PL gratinového syra (strúhaného)
- ◆ soľ, čierne korenie, muškát

Príprava:

- 1) Rozdeľte karfiol na ružičky a umyte ich.
- 2) Varte karfiol s plátkami citróna vo vriacej osolenej vode po dobu 8-10 minút, aby bol karfiol polomäkký. Pri odliavaní odoberte ca. 150 ml vriacej vody.
- 3) Nechajte v hrnci rozpustiť maslo a a za stáleho miešania asi 1 minútu zapražte múku.
- 4) Za stáleho miešania prilievajte vriacu vodu karfiolu a nechajte asi 2 minúty všetko variť. V prípade, že je zápražka príliš hustá, pridajte postupne trochu vody, dokiaľ nevznikne krémová konzistencia. Dochuťte citrónovou šťavou, soľou, korením a muškátovým orieškom.
- 5) Dajte karfiol do nákybovej formy (priemer ca. 14 cm) a zalejte rovnomerne omáčkou.
- 6) Posypte syrom a strúhanými mandľami.
- 7) Na plech na pečenie ❶ postavte nákybovú formu.
- 8) Zapečte nákyb pri ca. 200 °C v predhriatej rúre pri hornom a spodnom ohreve po dobu ca. 20 minút na spodnej lište.

Tašky z lístkového cesta s náplňou z lososa

Prísady:

- ◆ 1 bal. plátkov lístkového cesta (ca. 8 kusov)
- ◆ 1 bal. údeného lososa, v plátkoch, (ca. 200 g)
- ◆ 1 citrón
- ◆ 1 cibuľa
- ◆ 1 bal. smotanového syra (200 g)
- ◆ čerstvý kôpor
- ◆ soľ a čierne korenie
- ◆ 1 žltok

Príprava:

- 1) Oddel'ite lístkové cesto od seba a nechajte ho prípadne rozmraziť.
- 2) Zmiešajte smotanový syr so soľou, korením a citrónovou šťavou.
- 3) Nakrájajte cibuľu na jemné kocky.
- 4) Pridajte polovicu lososa a cibule ku zmesi smotanového syra a všetky rozmixujte ručným mixérom.
- 5) Nakrájajte zvyšný losos na tenké prúžky.
- 6) Losos a kôpor pridajte do zmesi a všetko premiešajte.
- 7) Dajte vždy jednu polievkovú lyžicu s touto zmesou na plátek lístkového cesta a zložte tento dohromady.
- 8) Potrite vytvorené tašky vaječným žltkom.
- 9) Na plech na pečenie ❶ položte tašky z lístkového cesta. Nechajte dostatok priestoru medzi jednotlivými taškami, pretože lístkové cesto nakynie.
- 10) Tašky z lístkového cesta nechajte piecť na spodnej lište pri ca. 230 °C pri hornom a spodnom ohreve ca. 25-30 minút. Lístkové cesto by malo ľahko zhnednúť.

UPOZORNENIE

Uvedené množstvo vystačí pre viacej plechov na pečenie ❶.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	104
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	104
Lieferumfang	104
Gerätebeschreibung	104
Technische Daten	104
Sicherheitshinweise	105
Aufstellen	108
Benutzung des Gerätes	108
Glastür	108
Krümblech einlegen	108
Drehspieß benutzen	109
Backblech/Gitterrost benutzen	110
Vor dem ersten Gebrauch	110
Bedienen des Gerätes	111
Funktionsschalter	111
Temperaturregler	111
Timer	111
Grillen und Backen	111
Grillen mit Drehspieß	112
Reinigung und Pflege	114
Aufbewahrung	114
Fehlerbehebung	115
Entsorgung	116
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	116
Service	117
Importeur	117
Rezepte	118

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

- ◆ Grill- und Backautomat
- ◆ 1 Backblech
- ◆ 1 Gitterrost
- ◆ 2 Zangen
- ◆ Drehspieß mit 2 Klemmen
- ◆ 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 Antrieb
- ❷ Temperaturregler
- ❸ Funktionsschalter
- ❹ Timer
- ❺ Kontrollleuchte
- ❻ Glastür
- ❼ eingesetztes Krümelblech
- ❽ untere Heizstäbe
- ❾ Drehspießaufnahme

Abbildung B:

- ❿ Zange (für Backblech und Gitterrost)
- ⓫ Backblech
- ⓬ Zange (für Drehspieß)
- ⓭ Gitterrost
- ⓮ Feststeller
- ⓯ Drehspießklemmen
- ⓰ Drehspieß

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1500 W



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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

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.

Aufstellen

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwänden oder anderen entzündlichen Gegenständen.
- ▶ Der Abstand des Gerätes zu Hängeschränken, Decken, seitlichen Wänden oder ähnlichem muss nach oben hin mindestens 10 cm und seitlich 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 **6** ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür **6**. 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 **6** nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen:
Die Glastür **6** hat eine Raststellung, so dass diese einen Spalt breit offen steht: Wenn Sie die Glastür **6** vorsichtig zuklappen, rastet diese kurz vor dem Schließen in dieser Stellung ein.
- Auch beim Trocknen von Obst, um Trockenobst herzustellen, sollte die Glastür **6** in der Raststellung stehen bleiben, damit die Feuchtigkeit entweichen kann und das Obst besser trocknet.

Krümbleblech einlegen

- Schieben Sie das Krümbleblech **7** unter die unteren Heizstäbe **8**, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt. Die hochgebogene Seite können Sie als Griff benutzen.

Drehspieß benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Benutzen Sie immer die Zange **12**, um den heißen Drehspieß **16** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Mit den beiden Drehspießklemmen **15** können Sie das Grillgut am Drehspieß **16** fixieren. Lösen Sie die Feststeller **14** an den Drehspießklemmen **15**, verschieben Sie diese so, dass das Grillgut dazwischen fest geklemmt wird und schrauben Sie die Feststeller **14** wieder fest.
- Schieben Sie zuerst das Ende des Drehspießes **16** ohne Nut in den Antrieb **1** (Abb. 1):

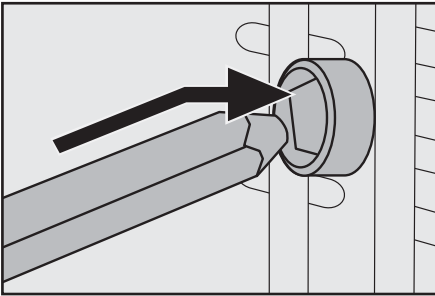


Abb. 1: Drehspieß **16** in den Antrieb **1** schieben.

- Legen Sie dann das andere Ende des Drehspießes **16** mit der tiefen Nut in die Drehspießaufnahme **9** (Abb. 2):

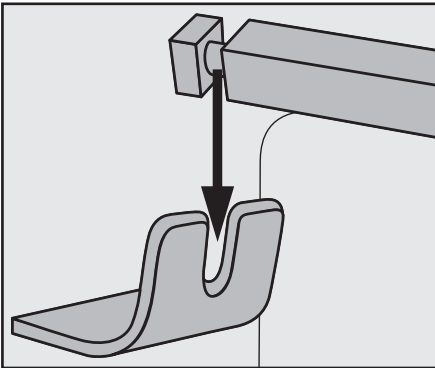


Abb. 2: Drehspieß **16** in die Drehspießaufnahme **9** legen

HINWEIS

- Schieben Sie immer das Backblech **11** in die untere Schiene, wenn Sie den Drehspieß **16** verwenden. So werden herunterfallende Flüssigkeiten aufgefangen.
- Um den heißen Drehspieß **16** zu entnehmen greifen Sie mit den Haken am Ende der Zange **12** in die Vertiefungen am Drehspieß **16** (Abb. 3):

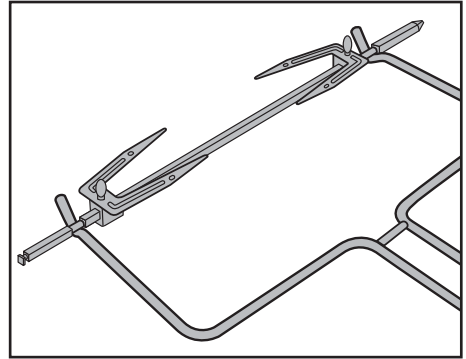


Abb. 3: Einhaken der Zange **12** beim Drehspieß **16**

- Heben Sie zuerst die linke Seite des Drehspießes **16** aus der Drehspießaufnahme **9** und ziehen Sie dann den Drehspieß **16** aus dem Antrieb **1**.

Backblech/Gitterrost benutzen

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange **10**, um das heiße Backblech **11**/den heißen Gitterrost **13** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Schieben Sie das Backblech **11**/den Gitterrost **13** in eine der 3 Schienen im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie das Backblech **11**/den Gitterrost **13** niemals direkt auf die Heizstäbe **8**.
- Um das heiße Backblech **11** oder den Gitterrost **13** entnehmen zu können, haken Sie die Zange **10** folgendermaßen ein:

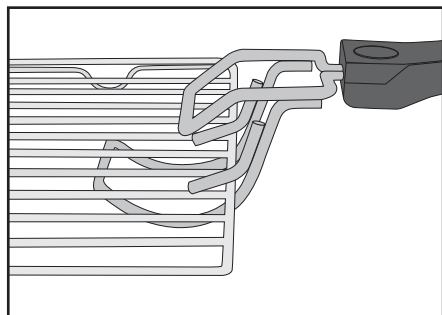


Abb. 4: Einhängen der Zange **10** beim Gitterrost **13**

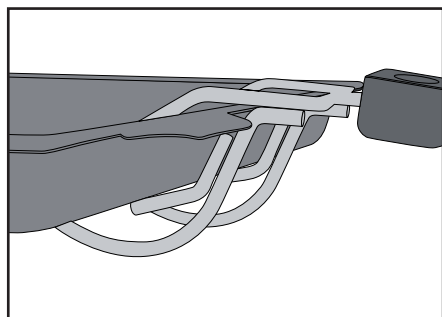


Abb. 5: Einhängen der Zange **10** beim Backblech **11**.

Vor dem ersten Gebrauch

- 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 **3** auf „Ober- und Unterhitze“ .
- 4) Öffnen Sie die Glastür **6** und lassen Sie diese für diesen Vorgang geöffnet.
- 5) Entnehmen Sie eventuell eingesetztes Zubehör aus dem Garraum.
- 6) Drehen Sie den Timer **4** 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 und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“.

- 7) Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

Am Funktionsschalter **3** können Sie das Gerät einschalten, sowie 5 verschiedene Funktionen einstellen:

Symbol	Bedeutung
	„Unterhitze“ z. B. zum Kuchenbacken
	„Oberhitze“ z. B. zum Überbacken
	„Ober- & Unterhitze“ z. B. zum Pizza backen
	„Oberhitze/Umluft/Drehspieß“ z. B. um Geflügel zu grillen
	„Ober- & Unterhitze/Umluft“ z. B. um Brötchen aufzubacken
OFF	„OFF“ das Gerät ist ausgeschaltet

Temperaturregler

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

- Wenn Sie die Temperatur für die Funktionen „Oberhitze“ , „Unterhitze“  oder „Ober- & Unterhitze“  einstellen, orientieren Sie sich an der mit „“ gekennzeichneten Skala.
- Wenn Sie die Temperatur für die Funktionen „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  oder „Ober- & Unterhitze/Umluft“  einstellen, orientieren Sie sich an der mit „“ gekennzeichneten Skala.

Timer

Mit Hilfe des Timers **4** können Sie die Garzeit einstellen:

- Stellen Sie den Timer **4** auf die gewünschte Garzeit. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen.
Falls die Funktion „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  gewählt ist, stoppt auch das Drehen des Drehspießes **16**.

Grillen und Backen

- 1) Legen Sie das Krümelblech **7** in das Gerät.
- 2) Nehmen Sie den Gitterrost **15** und das Backblech **11** aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech **11** 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 ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
 - Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **2**. Achten Sie darauf, die korrekte Skala zu benutzen (siehe Kapitel „Temperaturregler“.)
 - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter **3** die gewünschte Funktion.

HINWEIS

- Falls Sie die Funktion mit Umluft wählen, können Sie in der Regel auf ein Vorheizen des Grill- und Garraums verzichten.
 - Stellen Sie mit dem Timer **4** die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
 - Schließen Sie die Glastür **6**.
- 4) Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **13** bzw. das Backblech **11** und schieben Sie es in eine der Schienen. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.

HINWEIS

- Wenn Sie stark tropfendes Grillgut auf dem Gitterrost **13** zubereiten, dann schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene. So wird z. B. herunter tropfendes Fett aufgefangen und das Gerät ist später leichter zu reinigen.
- 5) Schließen Sie die Glastür **6**, bevor Sie den Grill- Backvorgang starten.
- 6) Stellen Sie mit dem Timer **4** die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 120 Minuten.

HINWEIS

- Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 20 Minuten beträgt, stellen Sie den Timer **4** zunächst auf 40 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte **5** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers **4** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“ zu.

Das Gerät schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch aus, ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchte **5** erlischt.

HINWEIS

- Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“.
- 7) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost **13** bzw. das Backblech **11** mit Hilfe der Zange **10**.
- 8) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

Grillen mit Drehspieß

- 1) Legen Sie das Krümelblech **7** in das Gerät.
- 2) Falls eingesetzt, nehmen Sie den Drehspieß **16** aus dem Gerät.
- 3) Schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene.
- 4) Fixieren Sie das Grillgut mit den Drehspießklemmen **15**. Achten Sie darauf, dass das Grillgut sich frei im Garraum drehen kann, ohne im Garraum anzustoßen. Es kann passieren, dass der Drehspieß **16** die Drehrichtung wechselt, wenn das Grillgut gegen einen Widerstand stößt. Die beiden Vertiefungen, die sich am Drehspieß **16** befinden, müssen frei zugänglich bleiben, ansonsten kann man den Drehspieß **16** nicht mit der Zange **12** greifen.
- 5) Befestigen Sie den Drehspieß **16** im Garraum (siehe Kapitel „Drehspieß benutzen“).
- 6) Schließen Sie die Glastür **6**.

HINWEIS

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

- 7) Stellen Sie am Temperaturregler **2** die gewünschte Temperatur ein.
- 8) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“ . Stellen Sie am Timer **4** die gewünschte Grillzeit ein. Das Gerät startet den Grillvorgang und der Drehspieß **16** dreht sich.

Die Kontrollleuchte **5** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers **4** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“ zu.

Das Gerät schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch aus, ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchte **5** erlischt.

HINWEIS

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

- 9) Entnehmen Sie nach dem Grillvorgang den Drehspieß **16** mit Hilfe der Zange **12**.
- 10) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

BEISPIEL GRILLHÄHNCHEN

Zutaten

- ◆ Grillhähnchen (ca. 1,3 kg, ausgenommen)
 - ◆ Gewürze (Salz, Paprika)
 - ◆ Speiseöl
- 1) Würzen Sie das Grillhähnchen von innen und außen mit Salz und Paprikapulver. Streichen Sie es von außen mit hitzebeständigem Speiseöl ein.
 - 2) Schieben Sie das Grillhähnchen auf den Drehspieß **16** und fixieren Sie es mit den Drehspießklemmen **15**. Achten Sie dabei darauf, dass die Vertiefungen am Drehspieß **16** frei bleiben, damit Sie den Drehspieß **16** mit Hilfe der Zange **12** greifen können. Je nach Form des Grillhähnchens ist es nötig die Flügel und Schenkel mit einer feuerfesten Bindschnur zu fixieren, damit diese während des Drehens nicht anstoßen.
 - 3) Schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene.
 - 4) Heizen Sie das Gerät ca. 10 Minuten mit der Funktion „Ober- & Unterhitze/Umluft“  auf 210°C vor.
 - 5) Setzen Sie das Grillhähnchen auf dem Drehspieß mit Hilfe der Zange **12** in das Gerät ein.
 - 6) Stellen Sie den Funktionsschalter auf „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  und schließen Sie die Tür.
 - 7) Stellen Sie den Timer **4** auf ca. 80 Minuten. Die Garzeit kann je nach Größe und Beschaffenheit des Grillhähnchens variieren.
 - 8) Bestreichen Sie das Grillhähnchen zwischen- durch immer wieder mit etwas Speiseöl. So wird es knusprig.
 - 9) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, entnehmen Sie den Grillspieß mit dem Grillhähnchen vorsichtig mit der Zange **12**. Lösen Sie die Drehspießklemmen **15** und ziehen Sie das Grillhähnchen vom Drehspieß **16**.

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.

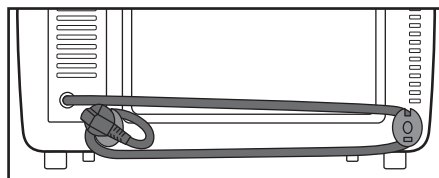
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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 **6** 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 Zangen **10/12**, den Drehspieß **16**, die Drehspießklemmen **15**, die Feststeller **14**, das Backblech **11**, den Gitterrost **13** 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 Kontrollleuchte 5 leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter 3 steht auf OFF.	Drehen Sie den Funktionsschalter 3 auf die gewünschte Funktion.
Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.	Die Glastür 6 wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür 6 nicht öfter, als unbedingt notwendig.
	Es ist eine falsche Temperatur eingestellt.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.
Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittelmrückstände.	Entnehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und führen Sie den Garvorgang mit geöffneter Glastür 6 fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist.

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

Entsorgung



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

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



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

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 Original Kassenbonn auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) 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, Backformen 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 274498

Importeur

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

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

Rezepte

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

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

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

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

Zubereitung:

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

- ◆ Die Toastscheiben vortoasten.
- ◆ Anschließend dünn mit Remoulade bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.
- ◆ Jeweils eine Scheibe Ananas auf den belegten Toast legen. Mit Curry würzen.
- ◆ Danach jeweils eine Scheibe Käse oben auf die Ananas legen.
- ◆ Die Hawaiitoasts auf den Gitterrost ⑬ legen und im Grill- und Backautomaten auf der oberen Schiene bei ca. 200 °C, Oberhitze ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

- ◆ Schieben Sie den Gitterrost ⑬ in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
- ◆ Legen Sie die tiefgefrorene Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost ⑬.
- ◆ Backen Sie die Pizza bei Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten.
- ◆ 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 **11** legen.
- 7) Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C Ober- und Unterhitze, ca. 10–15 Minuten auf der oberen Schiene, goldgelb backen.

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche **11**.

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 **11** legen.
- 3) Bei ca. 200° C Oberhitze ungefähr 30 Minuten auf der oberen Schiene backen.

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche **11**.

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 11 spritzen.
- 8) Den Grill- und Backautomaten auf ca. 100° C Umluft vorheizen.
- 9) Das Baiser auf der oberen Schiene bei ca. 100° C Umluft 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 11 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, bis Sie goldbraun sind (ca. 15 - 20 Minuten).

HINWEIS

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie die Baguettes auf und höhlen Sie sie aus.
- 2) Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.
- 3) Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.
- 4) Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.
- 5) Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.
- 6) Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech **11** und backen Sie sie bei ca. 230°C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

HINWEIS

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
- 2) Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8-10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.
- 3) Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.
- 4) Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach noch etwas Wasser hinzu, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 5) Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.
- 6) Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.
- 7) Stellen Sie die Auflaufform auf das Backblech **11**.
- 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 mit 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 **11**. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig aufgeht.
- 10) Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 230° 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 **11**.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Információk állása · Stanje informacij

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

06 / 2016 · Ident.-No.: SGBR1500B3-042016-1

IAN 274498