SILVERCREST®



MINI OVEN SGB 1200 A4

(FI)
MINIUUNI
Käyttöohje

(PL)
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z FUNKCJĄ GRILLA
Instrukcja obsługi

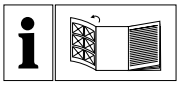
(DE) (AT) (CH)
MINI-BACKOFEN
Bedienungsanleitung

(SE)
MINIUGN
Bruksanvisning

(LT)
NEDIDELĖ ORKAITĖ
Naudojimo instrukcija

IAN 306484

(FI) (PL) (LT)



(FI)

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

(SE)

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

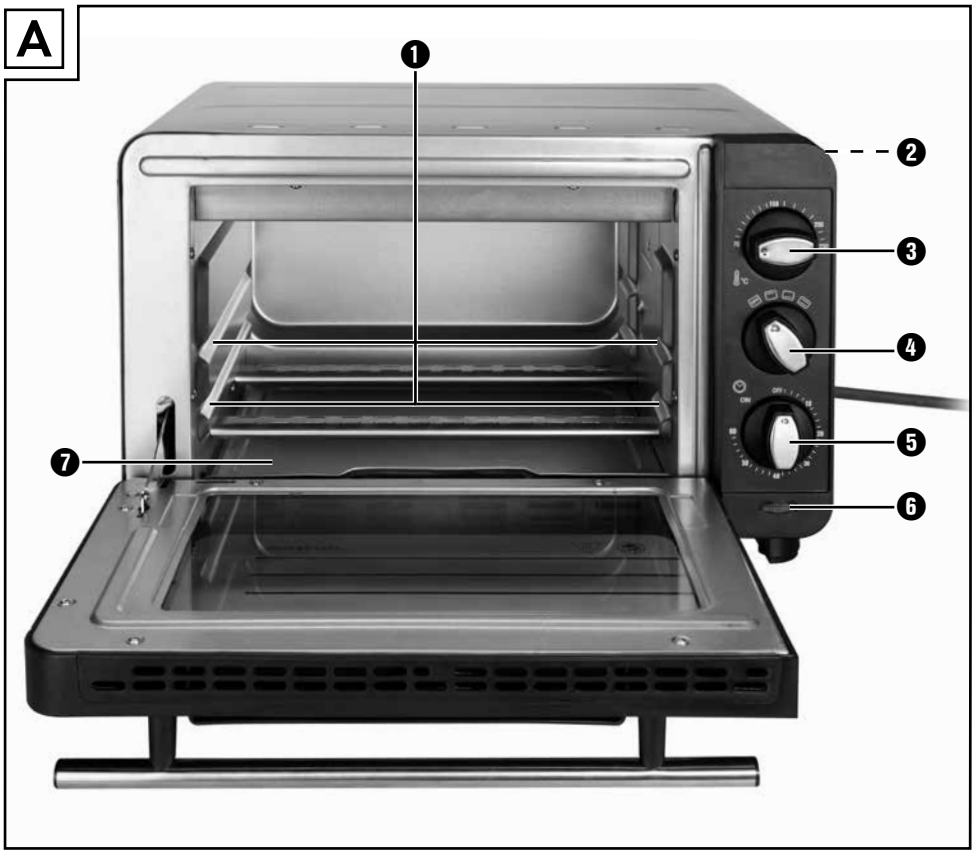
(LT)

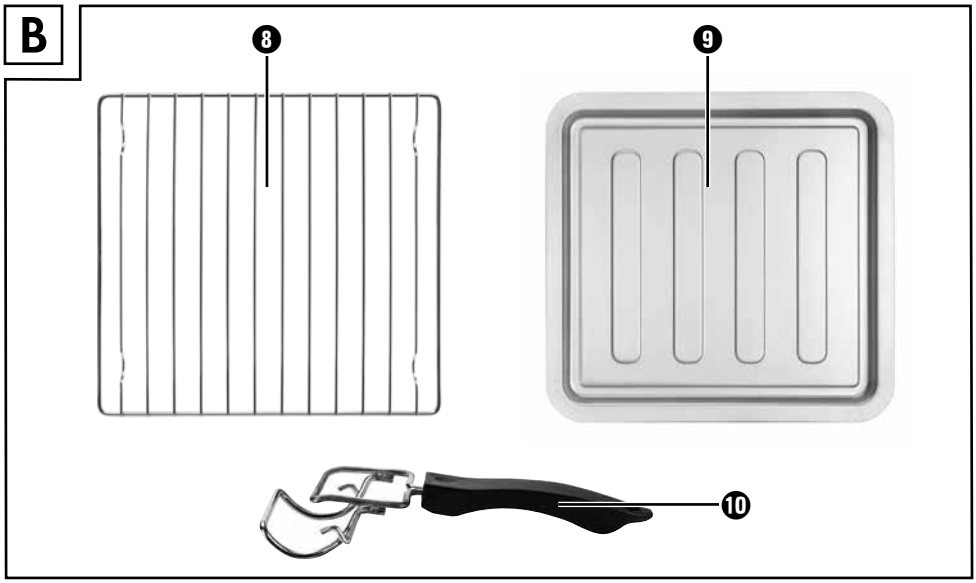
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	17
PL	Instrukcja obsługi	Strona	33
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	49
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	65


A
1
2
3
4
5
6
7


B
8
9
10

Sisällysluettelo

Johdanto 2

Määräystenmukainen käyttö 2

Toimitussisältö 2

Laitteen kuvaus 2

Tekniset tiedot 2

Turvallisuusohjeet 3

Sijoittaminen 6

Laitteen käyttö 6

Uuniluukku 6
Murualustan asettaminen paikoilleen 6
Uuniritilän käyttäminen 6
Paistopellin käyttäminen 7

Ennen ensimmäistä käyttöä 7

Laitteen käyttäminen 8

Toimintokytkin 8
Lämpötilansäädin 8
Ajastin 8

Grillaaminen ja leipominen 8

Puhdistus ja hoito 9

Säilytys 10

Vian korjaus 10

Hävittäminen 11

Kompernass Handels GmbH:n takuu 11

Huolto 12
Maahantuoja 12

Reseptit 13

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Määräystenmukainen käyttö

Miniuuni ja grilli on tarkoitettu yksinomaan ruokien kuumentamiseen, kypsentämiseen ja grillaamiseen.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä ammattitarkoituksessa.

Muunlainen käyttö on määräystenvastaista ja voi aiheuttaa esine- tai jopa henkilövahinkoja.

Toimitussisältö

- Miniuuni
- 1 paistopelti
- 1 uuniritilä
- 1 pihdit
- 1 murualusta
- Käyttöohje

OHJE

Tarkista toimituksen täydellisyys ja mahdolliset vauriot heti, kun olet poistanut laitteen pakkauksesta. Käänny tarvittaessa huollon puoleen.

Laitteen kuvaus

Kuva A:

1. Kiskot
2. Tuuletusaukko
3. Lämpötilansäädin
4. Toimintokytkin
5. Ajastin
6. Merkkivalo
7. Paikalleen asetettu murualusta

Kuva B:

8. Uuniritilä
9. Paistopelti
10. Pihdit

Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220 – 240 V ~ (vaihtovirta), 50/60 Hz

Tehontarve: 1200 W

Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat laitteen osat ovat elintarvikekelpoisia.

Turvallisuusohjeet

⚠ VAARA – SÄHKÖISKU!

- Laitteen kotelon avaaminen tai korjaaminen on kielletty. Tämä vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen. Toimita vioittunut laite laitteen myyjän tai valtuutetun korjaamon huollettavaksi.
- Anna vaarojen välttämiseksi vialliset verkkopistokkeet ja virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi.
- Varmista, ettei laitteen sisään pääse nesteitä. Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkona. Älä myöskään aseta laitteen päälle nestettä sisältäviä esineitä, esimerkiksi maljakoita. On olemassa tulipalon ja sähköiskun vaara! Mikäli laitteen sisään kuitenkin jostain syystä pääsee nestettä, irrota verkkopistoke pistorasiasta ja vie laite korjattavaksi.
- Älä milloinkaan koske laitteeseen, virtajohtoon tai verkkopistokkeeseen märin käsin. Muuten on olemassa sähköiskun vaara.

Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

⚠ VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- Tätä laitetta saavat käyttää 8 vuotta täyttäneet ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, kun heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon luota.
- Vedä virtajohto siten, ettei kukaan pääse astumaan sen päälle tai kompastumaan siihen.
- Älä milloinkaan koske uuniluukkua tai uunin ulkopintaa uunin ollessa päällä. Jotta et saisi palovammoja, käytä uuniluukun avaamiseen pannulappua tai vastaavaa!
- Älä milloinkaan koske lämpövastuksiin tai uuniluukkuun uunin ollessa päällä tai vielä kuuma. Älä koske uunin sisätilaan uunin ollessa päällä. Odota, kunnes laite on jäähtynyt. Voit saada muuten palovammoja.
- Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen, ennen kuin kuljetat sitä.
- Käytä aina patakintaita tai -lappuja käsitellessäsi kuumaa laitetta!



Varoitus! Kuuma pinta!



Varo! Älä koske lasiluukkua, kun laite on kuumentunut. Palovamman vaara!

HUOMIO – AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- Älä jätä laitetta käytön aikana valvomatta.
- Varmista, etteivät laite, virtajohto tai verkkopistoke joudu kosketuksiin lämpölähteiden, kuten keittolevyjen tai avotulen, kanssa.
- Käytä laitetta vain mukana tulevien alkuperäistarvikkeiden kanssa.
- Varmista, ettei virtajohto taitu tai joudu puristuksiin.
- Irrota virtajohto pistorasiasta aina vetämällä pistokkeesta, älä vedä johdosta.
- Käytön aikana miniuunin/grillin välittömässä läheisyydessä ei saa olla helposti syttyviä materiaaleja (esim. astiapyyhkeitä, patalappuja jne.).
- Älä koskaan kuivaa tekstiilejä tai esineitä laitteen päällä, sen yläpuolella tai itse laitteessa. On olemassa tulipalovaara.
- Älä käytä uunipeltiä happopitoisten, emäksisten tai suolaisten ruokien säilytykseen tai käsittelyyn!

Sijoittaminen

⚠ VAROITUS! TULIPALON VAARA!

- ► Älä koskaan aseta laitetta yläkaappien alapuolelle tai verhojen, kaapistojen tai muiden helposti syttyvien esineiden viereen.
- ► Laitteen etäisyyden yläkaappeihin, kattoon, seiniin tai muihin rakenteisiin on oltava ylöspäin vähintään 10 cm ja molemmilla sivuilla vähintään 5 cm. Laitetta ei saa sijoittaa esim. kaappiin tai vastaavaan paikkaan.
  Muutoin laitteen riittävä tuuletus estyy, mikä voi aiheuttaa tulipalon, tai laite voi vaurioitua.
- ► Aseta laite vain kuumuutta kestävälle alustalle. Muutoin on olemassa palovaara ja laite voi vaurioitua. Laitteen alle jäävä alue voi värjäytyä ja vaurioitua. Lisäksi pehmeään alustaan voi jäädä pysyviä painaumajälkiä.

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

- ► Älä sijoita laitetta veden välittömään läheisyyteen, esim. pesualtaiden, pesuammeiden tai kosteiden kellaritilojen läheisyyteen. Muutoin on olemassa sähköiskun vaara.

- Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle (esim. ruostumattomasta teräksestä tai luonnonkivestä, kuten graniitista valmistetulle työtasolle). Huolehdi aina riittävästä tuuletuksesta laitteen ympärillä.
- Työnnä laitteen takasivu seinään asti. Laitteen takasivulla oleva osa takaa, että uuni on oikealla etäisyydellä seinään. Varmista, että seinä on kuumuutta kestävästä materiaalista, kuten kaakelista, luonnonkivestä tai graniitista.
- Puhdista kaikki osat kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.

Laitteen käyttö

Uuniluukku

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ► Älä nojaa uuniluukkuun. Älä aseta esineitä uuniluukun päälle. Se voi vaurioittaa saranoita.

- Jos valmistat erittäin rasvaisia ruokia, savua voi muodostua tavallista enemmän. Älä tässä tapauksessa sulje uuniluukkua täysin, vaan jätä se raolleen:
  uuniluukussa on nk. lepoasento, jossa luukku jää hieman raolleen: Kun suljet uuniluukun varovasti, se lukittuu tähän asentoon ja jää hieman raolleen.

Murualustan asettaminen paikoilleen

- Työnnä murualusta ❼ alempien lämpövastusten alle niin, että se on suorassa uunin pohjalla.

Uuniritilän käyttäminen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

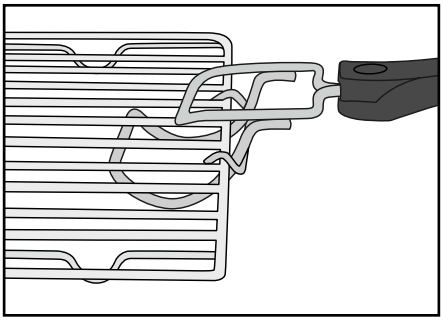
- ► Käytä aina pihtejä ❿, kun asetat kuuman uuniritilän ❽ uuniin tai otat sen pois.

- Työnnä uuniritilä ❽ jommallekummalle laitteen sisätilassa olevista kiskoista ❶.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ► Älä koskaan aseta uuniritilää ❽ suoraan lämpövastuksille.

■ Poista kuuma uuniritilä ❽ uunista tarttumalla siihen pihdeillä ❿ seuraavasti:

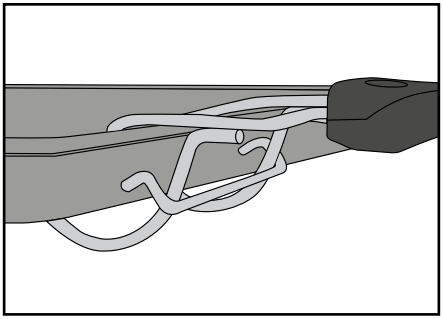


Kuva 1: Tarttuminen pihdeillä ❿ uuniritilään ❽

Paistopellin käyttäminen

⚠ VAROITUS!
LOUKKAANTUMISVAARA!

► Käytä aina pihtejä ❿, kun asetat kuuman uunipeltiä ❾ uuniin tai otat sen pois.



Kuva 2: Tarttuminen pihdeillä ❿ uunipeltiä ❾

■ Työnnä paistopelti ❾ toiselle laitteen sisätilassa olevista kahdesta kiskosta ❶.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

► Älä koskaan aseta paistopeltiä ❾ suoraan lämpövastusten päälle.

► Älä käytä uunipeltiä ❾ happopitoisten, emäksisten tai suolaisten ruokien säilytykseen tai käsittelyyn!

Ennen ensimmäistä käyttöä

Kun kaikki osat on oikein asetettu laitteeseen:

1) Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan.
2) Käännä lämpötilansäädintä ❸ myötäpäivään vasteeseen asti suurimmalle lämpötilalle.
3) Käännä toimintokytkin ❹ kohtaan "Ylä- ja alalämpö" ▭.
4) Avaa uuniluukku ja anna sen olla auki ensimmäisellä kuumennuskerralla.
5) Poista uunin sisällä mahdollisesti olevat lisäosat.
6) Käännä ajastin ❺ 20 minuuttiin.

OHJE

► Laitteen ensimmäisellä kuumennuskerralla saattaa kehittyä hieman savua ja hajua, mikä johtuu valmistusjäämistä. Tämä on normaalia ja täysin vaaratonta.
Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta ja avaa esimerkiksi ikkuna.

Laite sammuu automaattisesti 20 minuutin jälkeen.
Jos haluat keskeyttää kuumentamisen, käännä lämpötilansäädintä ❸ vastapäivään vasteeseen asti, käännä toimintokytkin ❹ kohtaan OFF ja ajastin ❺ "OFF"-asentoon.

7) Anna laitteen jäähtyä ja puhdista se sen jälkeen kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.

Laite on nyt käyttövalmis.

Laitteen käyttäminen

Toimintokytkin

Laite käynnistetään toimintokytkimestä ❹ ja valittavana on 3 eri toimintoa:

Symboli	Merkitys
	"Ylälämpö" esim. kuorrutetut ruoat
	"Alalämpö" esim. kakkujen leipominen
	"Ylä- & alalämpö" esim. pizzan leipominen
	"OFF" laite ei ole päällä

Lämpötilansäädin

■ Lämpötilansäätimellä ❸ voit säätää halutun lämpötilan.

Ajastin

Ajastimella ❺ voit säätää kypsennysajan:

■ Säädä ajastin ❺ halutulle kypsennysajalle. Merkkivalo ❻ syttyy. Ajastetun ajan päätyttyä kuuluu merkkiääni, ja laite lopettaa kuumentamisen. Merkkivalo ❻ sammuu.

OHJE

Voit käyttää ajastinta ❺ myös ilman kuumennustoimintoa:

- Käännä toimintokytkin ❹ asentoon OFF.
- Säädä ajastimeen ❺ haluamasi aika.

Ajastimen ❺ kytkin liikkuu vastapäivään kohti "OFF"-asentoa. Kun ajastettu aika on kulunut, kuulet merkkiäänen. Laite ei kuumene tämän toiminnon aikana.

Grillaaminen ja leipominen

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

► Älä koskaan aseta astioita tai elintarvikkeita laitteen pohjalle, lämpövastuksille tai murualustalle ❼!

1) Aseta murualusta ❼ uuniin.
2) Poista uuniritilä ❽ ja paistopelti ❾ uunista. Aseta niille tarvittaessa leivinpaperia tai sivele paistopelti ❾ leivontaan soveltuvalla rasvalla.

OHJE

► Valmistettavasta ruoasta riippuen uuni on esilämmitettävä. Noudata kulloisessakin reseptissä annettuja ohjeita. Esilämmittäminen kannattaa ainakin silloin, kun:
  - paistoaika on hyvin lyhyt,
  - halutaan rapea pinta,
  - valmistetaan ruokalajeja, esim. kohokkaita, jotka vaativat onnistuakseen tasaisen lämpötilan.

► Jos esilämmittäminen ei ole tarpeen, voit jättää vaiheen 3 väliin.

3) Anna laitteen lämmetä n. 10 minuuttia (lämpötila-asetuksesta riippuen) haluttuun lämpötilaan:
   - Valitse haluttu lämpötila lämpötilansäätimellä ❸.
   - Valitse sen jälkeen toimintokytkimellä ❹ haluamasi toiminto.
   - Aseta ajastimella ❺ esilämmitysaika (n. 10 minuuttia).
   - Sulje uuniluukku.

4) Kun aika on kulunut, aseta paistettava ruoka tai leivonnainen uuniritilälle ❽ tai paistopellille ❾ ja työnnä se jommallekummalle kiskolle ❶. Varmista, että grillattava/paistettava ruoka on riittävän kaukana uunin seinistä ja lämpövastuksista.
5) Sulje uuniluukku, ennen kuin aloitat paistamisen.
6) Aseta ajastimella ❺ haluttu grillaus-/paistoaika. Pisin mahdollinen grillaus- tai paistoaika on 60 minuuttia.

OHJE

► Jos grillaus-/paistoaika on alle 20 minuuttia, aseta ajastin ❺ ensin 40 minuuttiin ja sitten takaisinpäin haluttuun grillaus-/paistoaikaan.

Merkkivalo ❻ osoittaa, että laite on päällä. Ajastimen ❺ kytkin liikkuu vastapäivään kohti ”OFF”-asentoa.

Laite sammuu ajastetun ajan loputtua automaattisesti, kuuluu merkkiääni ja merkkivalo ❻ sammuu.

OHJE

Jos haluat keskeyttää kuumentamisen, käännä lämpötilansäädintä ❸ vastapäivään vasteeseen asti, käännä toimintokytkin ❹ kohtaan OFF ja ajastin ❺ ”OFF”-asentoon.

7) Poista kuumennuksen jälkeen uuniritilä ❽ pihdeillä ❿ tai paistopelti ❾ patakintaita käyttäen.

Puhdistus ja hoito

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

► Vedä aina ennen puhdistusta verkkopistoke pois verkkopistorasiasta! On olemassa sähköiskun vaara!

Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin!

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

► Anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistamista. Muuten on olemassa palovammavaara!

■ Puhdista laite ja lisäosat mieluiten heti niiden jäähdyttyä. Silloin elintarvikejäämät irtoavat helpommin.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

► Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa!
► Älä pese laitteen osia astianpesukoneessa!
► Älä puhdista uunin sisätiloja uunin puhdistukseen tarkoitetulla suihkeella, sillä siitä saattaa jäädä jäämiä lämpövastuksiin.

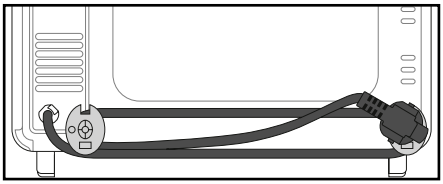
■ Pyyhi laite kostealla liinalla. Kostuta liina tarvittaessa miedossa astianpesuvedessä ja pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä kostutetulla liinalla. Kuivaa kaikki hyvin.

■ Puhdista laitteen sisätila ja uuniluukku kostealla liinalla. Kostuta liina tarvittaessa miedossa astianpesuvedessä ja pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä kostutetulla liinalla. Kuivaa kaikki hyvin.

■ Puhdista pihdit ❿, paistopelti ❾, uuniritilä ❽ murualusta ❼ lämpimässä astianpesuvedessä. Kuivaa kaikki osat hyvin puhdistuksen jälkeen.

Säilytys

- Voit kietoa virtajohdon laitteen takapuolella olevien väliketappien ympärille ja kiinnittää pistokkeen toiseen niistä:



- Säilytä puhdistettu laite ja sen lisäosat puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

Vian korjaus

Vika	Syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Verkkopistoketta ei ole liitetty sähköverkkoon.	Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan.
	Pistorasia on viallinen.	Käytä toista pistorasiaa.
	Laite on viallinen.	Käänny huollon puoleen.
Merkkivalo ❻ palaa, mutta laite ei kuumene.	Toimintokytkin ❹ on asennossa OFF.	Kierrä toimintokytkin ❹ haluttuun toimintoon.
Ruokien kypsennysaika vaikuttaa hyvin pitkältä.	Uuniluukkua on avattu liian usein kypsennyksen aikana.	Älä avaa uuniluukkua useammin kuin tarpeen.
	Asetettu lämpötila on väärä.	Tarkista lämpötila-asetukset.
Käytön aikana syntyy savua ja käryä.	Vastuksissa on puhdistusaine- tai ruoka-ainejäämiä.	Poista kypsennettävä ruoka uunista, mutta älä sammuta uunia, vaan jätä uuniluukku auki ja odota, kunnes savunmuodostus on loppunut.

Jos viat eivät korjaudu yllä annetuilla ohjeilla, tai jos havaitset joitakin muita häiriöitä, käänny huoltomme puoleen.

Hävittäminen



Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana. Tämä tuote on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU alainen.

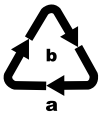
Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.



Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin kierrätyspisteisiin.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät ja hävitä ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:
1–7: Muovit,
20–22: Paperi ja pahvi,
80–98: Yhdistelmämateriaalit.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäivämäärästä alkaen. Säilytä alkuperäinen ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset ostokuittia todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, harkintamme mukaan joko korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostokuitin kanssa kolmen vuoden määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohdasta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, tai helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja, leivontavuokia tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehotetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Artikkelinumeron löydät tyyppikilvestä (kaiverrus), käyttöohjeen etusivulta (alhaalla vasemmalla) tai laitteen taka- tai alapuolella olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja ohjelmia.

Huolto

(FI) **Huolto Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 306484

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
SAKSA
www.kompernass.com

Reseptit

Alle olemme koonneet muutamia esimerkkireseptejä. Nämä esimerkit ovat vain suosituksia. Valmistusaika voi vaihdella.

Emme vastaa resepteistä. Kaikki ruoka-aineita ja valmistusta koskevat tiedot ovat ohjeellisia. Voit muokata näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisten mieltymystesi mukaan. Mukavia leipomis- ja kokkaushetkiä ja hyvää ruokahalua.

OHJE

Huomioi elintarvikepakkauksessa annetut valmistusohjeet.

Muffinssit

Ohje 4 henkilölle:

- 1 kuppi jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 kananmuna
- 1 rkl sulatettua voita
- 1 kuppi maitoa
- 3 rkl sokeria
- 1 ripaus suolaa
- Voit muunnella reseptiä lisäämällä taikinaan pähkinöitä, banaaninpalasia tai suklaahippuja.

Valmistus:

1) Sekoita jauhot, leivinjauhe, kananmuna, maito, suola ja sokeri hitaasti sekaisin.
2) Sulata voi kattilassa ja sekoita taikinan joukkoon.
3) Lisää maun mukaan pähkinöitä, suklaahippuja tai banaaninpalasia.
4) Jaa taikina muffinssivuokiin ja aseta vuoat paistopellille ❾.
5) Paista muffinsseja alemmalla tasolla ylä- tai alalämmöllä 220 °C:ssa n. 15 minuuttia.

Havaiji-paahtoleipä

Ohje 4 paahtoleivälle:

- 4 paahtoleivän siivua
- 1–2 rkl remoulade-kastiketta
- 120 g keittokinkkua
- 1/2 purkkia ananasta
- 4 juustoviipaletta
- currya

Valmistus:

- Esipaahda paahtoleivän siivut.
- Sivele paahtoleiville sen jälkeen ohuesti remoulade-kastiketta ja annostele keittokinkkua.
- Aseta jokaiselle paahtoleivälle yksi ananasviipale. Mausta currylla.
- Laita päällimmäiseksi viipale juustoa.
- Aseta paahtoleivät uuniritilälle ❽ ja paista uunin ylimmällä tasolla ylälämmöllä 200 °C:ssa n. 8 minuuttia.

Pakastettujen minipitsojen paistaminen

Valmistus:

- Työnnä uuniritilä ❽ uunin ylemmälle kiskolle.
- Poista minipitsat pakkauksesta ja aseta uuniritilälle ❽.
- Paista minipitsoja ylä- ja alalämmöllä n. 20 minuuttia.
- Huomioi pakkauksessa annetut paistolämpötilaohjeet.

Pursotetut pikkuleivät

Ainekset:

- 125 g voita
- 125 g sokeria
- 1 paketti vanilliinisokeria
- 1 ripaus suolaa
- 1 kananmuna
- 1 valkuainen
- 250 g jauhoja (tavallisia vehnäjauhoja)
- 1 tl leivinjauhetta
- puolen sitruunan raastettu kuori

Valmistus:

1) Vaahdota voi.
2) Lisää sokeri, vanilliinisokeri, sitruunan raastettu kuori ja kananmunat.
3) Sekoita keskenään jauhot, leivinjauhe ja suola ja sekoita varovasti taikinan joukkoon.
4) Anna taikinan levätä n. 10 minuuttia.
5) Tee taikinasta haluamasi muotoisia pikkuleipiä. Käytä apuna lihamyllyä, piparkakkumuotteja tai pursotinta.
6) Aseta pikkuleivät leivinpaperilla vuoratulle paistopellille ❾.
7) Paista pikkuleivät esilämmitetyssä uunissa ylemmällä tasolla ylä- ja alalämmöllä 180 °C:ssa n. 10 – 15 minuuttia kullanruskeiksi.

OHJE

Taikinasta tulee useampi pellillinen ❾.

Sämpylät

Ainekset:

- 300 g jauhoja (tai täysjyväjauhoja)
- reilu 2 tl leivinjauhetta
- 200 g pellavansiemeniä
- 1 kananmuna
- 500 g rahkaa
- 1 tl suolaa
- maun mukaan kuminaa, sipulia, pekonia...

Valmistus:

1) Vaivaa kaikki ainekset keskenään ja muotoile taikinasta pieniä sämpylöitä.
2) Aseta sämpylät leivinpaperilla vuoratulle paistopellille ❾.
3) Paista sämpylöitä ylemmällä tasolla ylälämmöllä 200 °C:ssa n. 30 minuuttia.

OHJE

Taikinasta tulee useampi pellillinen ❾.

Marenki

Ainekset:

- 1 valkuainen
- suolaa
- 45 g sokeria

Valmistus:

1) Kaada jäähdytetty munanvalkuainen rasvattomaan kulhoon. Valkuaisen joukossa ei saa olla yhtään keltuaista, sillä muuten valkuaisvaahto ei kovetu.
2) Vatkaa valkuaista pienellä teholla, jottei vaahtoon muodostu suuria kuplia.
3) Lisää joukkoon ripaus suolaa.
4) Lisää puolet sokerista vähitellen, kun valkuaisvaahto alkaa kovettua.
5) Vatkaa sitten täydellä teholla, kunnes valkuaisvaahto on kovaa.

6) Lisää loppu sokeri. Se antaa marenkimassalle sille tyypillisen sitkeyden.
7) Täytä vaahto pursotuspussiin. Käytä suurta tähdenmallista pursotinpää ja pursota leivinpaperilla vuoratulle paistopellille ❾ haluamasi muotoisia marenkeja, esimerkiksi ruusuja.
8) Esilämmitä uuni ylä- ja alalämmöllä n. 120 °C:een.
9) Paista marenkeja ylä- ja alalämmöllä 120 °C:ssa n. 2 tuntia.

Voikrutongit

Ainekset:

- 2 viipaletta paahtoleipää
- 1 rkl voita

Valmistus:

1) Leikkaa paahtoleipä pieniksi kuutioiksi.
2) Sulata voi kattilassa miedolla lämmöllä ja sekoita joukkoon paahtoleipäkuutiot.
3) Vuoraa paistopelti ❾ leivinpaperilla ja levitä paahtoleipäkuutiot tasaisesti leivinpaperille.
4) Paista leipäkuutioita ylälämmöllä ylemmällä tasolla n. 170 °C:ssa. Käännä leipäkuutiot noin 7–10 minuutin jälkeen toisinpäin ja paista vielä 7–10 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita.

OHJE

Voit käyttää tavallisen voin tilalla myös yrtti- tai valkosipulivoita. Paistoaika on tällöin n. 5 minuuttia lyhyempi.

Jauhelihapatongit

Ainekset:

- 2 patonkia
- 250 g jauhelihaa (sika-nauta)
- 2 tomaattia
- 1 sipuli (kuutioina)
- 2 rkl tomaattipyreetä
- 40 g raastettua parmesaania
- 4 juustoviipaletta
- suolaa ja pippuria

Valmistus:

1) Halkaise patongit ja poista niiden pehmeää sisustaa.
2) Sekoita jauheliha, tomaattipyree, sipuli, parmesaani, suola ja pippuri.
3) Muotoile jauhelihasta 4 samankokoista, litteää pihviä ja asettele ne patonkien puolikkaille.
4) Viipaloi tomaatit ja jaa viipaleet patonkien puolikkaille.
5) Laita päälle juustoviipaleet.
6) Aseta patongit paistopellille ❾ ja paista esilämmitetyssä uunissa ylä- ja alalämmöllä alemmalla tasolla 225 °C:ssa n. 20 minuuttia.

OHJE

Voit maustaa jauhelihan myös basilikalla, chilillä tai muilla mausteilla.

Kuorrutettu kukkakaali

Ainekset:

- 1/2 kukkakaali (n. 250 g)
- 3 sitruunansiivua
- 1 rkl voita
- 1 reilu tl jauhoja
- 1 rkl sitruunamehua
- 1 rkl mantelitikkuja
- 2 rkl raastettua juustoa
- suolaa, pippuria, muskottipähkinää

Valmistus:

1) Jaa kukkakaali kukintoihin ja pese ne.
2) Kypsennä kukkakaali sitruunansiivujen kanssa suolavedessä 8 – 10 minuuttia. Älä keitä kukkakaalia liian pehmeäksi. Ota noin 150 ml keittovettä talteen.
3) Sulata kattilassa voi, lisää jauhot ja kuumenna koko ajan sekoittaen n. 1 minuutti.
4) Sekoita talteen ottamasi keittovesi vähitellen voin ja jauhojen joukkoon ja anna poristan. 2 minuuttia. Jos kastike on liian kiinteää, lisää joukkoon sen verran vettä, että kastike notkeutuu. Mausta sitruunamehulla, suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä.
5) Asettele kukkakaali uunivuokaan (halkaisijaltaan n. 14 cm) ja kaada kastike tasaisesti kukkakaalin päälle.
6) Ripottele päälle juustoa ja mantelitikkuja.
7) Aseta uunivuoka paistopellille ❾.
8) Paista esilämmitetyssä uunissa alemmalla tasolla ylä- ja alalämmöllä 200 °C:ssa n. 20 minuuttia.

Voitaikinataskut lohitäytteellä

Ainekset:

- 1 pakkaus valmiita voitaikinalevyjä (n. 8 kappaletta)
- 1 pakkaus kylmäsavustettua lohta siivuina (n. 200 g)
- 1 sitruuna
- 1 sipuli
- 1 rasia tuorejuustoa (200 g)
- tuoretta tilliä
- suolaa ja pippuria
- 1 keltuainen

Valmistus:

1) Irrota voitaikinalevyt toisistaan ja anna niiden sulaa.
2) Sekoita keskenään tuorejuusto, suola, pippuri ja sitruunamehu.
3) Pilko sipuli pieneksi.
4) Lisää tuorejuustoseokseen sipulit ja puolet lohesta ja soseuta kaikki nopeasti sauvasekoittimella.
5) Leikkaa loput lohesta ohuiksi siivuiksi.
6) Lisää lohisiivut ja tilli tuorejuustoseokseen ja sekoita.
7) Laita ruokalusikallinen lohi-tuorejuustoseosta jokaiselle voitaikinalevylle ja sulje voitaikinalevyt taskuiksi.
8) Sivele lohitaskut keltuaisella.
9) Aseta lohitaskut paistopellille ❾. Jätä taskujen väliin riittävästi tilaa, sillä voitaikina kohoaa uunissa.
10) Paista lohitaskuja alemmalla tasolla ylä- ja alalämmöllä 220 °C:ssa n. 25 – 30 minuuttia. Paista lohitaskuja, kunnes ne ovat saaneet hieman väriä.

OHJE

Taikinasta tulee useampi pellillinen ❾.

Innehållsförteckning

Inledning 18

Föreskriven användning 18

Leveransens innehåll 18

Beskrivning 18

Tekniska data 18

Säkerhetsanvisningar 19

Uppställning 22

Använda produkten 22

Glaslucka 22
Sätta in smulbrickan 22
Använda gallret 22
Använda bakplåten 23

Före första användningen 23

Använda produkten 24

Funktionsväljare 24
Temperaturreglage 24
Timer 24

Grilla och grädda 24

Rengöring och skötsel 25

Förvaring 26

Åtgärda fel 26

Kassering 27

Garanti från Kompernass Handels GmbH 27

Service 28
Importör 28

Recept 29

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Grill- och bakugnen ska endast användas för att värma upp, ugnsbaka/grädda och grilla livsmedel.

Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd den inte i yrkesmässigt syfte.

All annan form av användning strider mot föreskrifterna och kan leda till sak- och i värsta fall personskador.

Leveransens innehåll

- Miniugn
- 1 bakplåt
- 1 galler
- 1 tång
- 1 smulbricka
- Bruksanvisning

OBSERVERA

Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

Beskrivning

Bild A:

❶ Falsar
❷ Ventilationsöppningar
❸ Temperaturreglage
❹ Funktionsväljare
❺ Timer
❻ Kontrollampa
❼ Insatt smulbricka

Bild B:

❽ Galler
❾ Bakplåt
❿ Tång

Tekniska data

Nominell spänning: 220 – 240 V ~ (växelström), 50/60 Hz
Effektförbrukning: 1200 W

Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Säkerhetsanvisningar

⚠ FARA – RISK FÖR ELCHOCK!

- Du får inte försöka öppna eller reparera produktens hölje. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla. Låt endast kundtjänst eller en auktoriserad yrkesman reparera produkten.
- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- Se till så att det inte kommer vätska innanför höljet! Produkten får inte utsättas för fukt och inte användas utomhus. Inga vätskefyllda kärl, som t. ex. vaser, får ställas på produkten. Annars finns risk för brand och elchocker! Om det ändå råkar hamna vätska innanför höljet ska kontakten omedelbart dras ut ur vägguttaget och produkten lämnas in för reparation.
- Ta aldrig i produkten, kabeln eller kontakten med våta händer. Annars finns risk för elchocker!

Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

⚠ VARNING – RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga
  eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- Lägg kabeln så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- Rör aldrig vid glasluckan eller höljet när produkten används, eftersom de blir mycket heta. Använd en grytlapp eller liknande när du öppnar glasluckan för att undvika brännskador!
- Värmestavarna och ugnsfönstret får aldrig vidröras när grill- och bakugnen används och innan den har svalnat. Stoppa inte in handen i grill- och bakugnen när den används. Vänta tills ugnen har svalnat. Annars finns risk för brännskador.
- Låt produkten bli helt kall innan du flyttar på den.
- Använd alltid grillvantar eller grytlappar när du handskas med den varma produkten!


Var försiktig!! Het yta!


Var försiktig! Rör inte glasluckan när produkten är varm. Risk för brännskador!

AKTA – RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- Försäkra dig om att produkten, kabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som spisplattor eller öppna lågor.
- Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.
- Bocka eller kläm inte kabeln.
- Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra aldrig i själva kabeln.
- Inga lättantändliga material får finnas i grill- och bakugnens omedelbara närhet när den används (t. ex. kökshanddukar, grytlappar osv.).
- Textilier och föremål får inte torkas på, ovanför eller i ugnen. Brandrisk!
- Använd inte bakplåten för att förvara och bearbeta sura, basiska eller salta livsmedel!

Uppställning

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- ► Ställ aldrig produkten under överskåp eller bredvid gardiner, skåpväggar eller andra föremål som kan börja brinna.
- ► Det måste finnas ett avstånd på minst 10 cm uppåt och 5 cm åt sidorna mellan produkten och överskåp, innertak, väggar och liknande. Därför får ugnen inte placeras i t. ex. skåp o dyl. Då blir ventilationen kring grill- och bakugnen otillräcklig och det finns risk för brand eller skador på ugnen.
- ► Ställ endast produkten på ytor som tål värme. Annars finns risk för brand och skador på ugnen. Ytan under produktens botten kan missfärgas och skadas. Dessutom kan det bildas bestående märken på mjuka underlag.

⚠ FARA – RISK FÖR ELCHOCK!

- ► Ugnen får inte placeras alldeles i närheten av vatten, t. ex. vid tvättfat eller i fuktiga källarutrymmen. Annars finns risk för elchocker.

- Ställ produkten på ett fast och plant underlag som tål värme (t. ex. bänkskivor av rostfritt stål eller natursten som t. ex. granit). Sörj för god ventilation kring ugnen.
- För in produktens baksida mot väggen. Distanshållarna på baksidan ska ligga mot väggen. Tänk på att väggen måste bestå av ett värmebeständigt material, t. ex. klinkers, granit eller annan natursten.
- Rengör alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.

Använda produkten

Glaslucka

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ► Stötta dig inte mot glasluckan. Placera inga föremål på glasluckan. Det kan skada gångjärnen.

- När man lagar mycket feta maträtter kan det börja ryka. I så fall ska glasluckan inte stängas helt, utan ställas på glänt:
  Glasluckan kan spärras i ett läge där den står lite på glänt: När du stänger glasluckan försiktigt fastnar den i det här läget strax innan den stängs.

Sätta in smulbrickan

- Skjut in smulbrickan ❼ under de undre värmestavarna så att den ligger plant mot produktens botten.

Använda gallret

⚠ VARNING!
RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ► Använd alltid tången ⓾ när du sätter in eller tar ut det heta gallret ❽ ur produkten.

- Skjut in gallret ❽ på någon av de 2 falsarna ❶ i ugnsutrymmet.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ► Lägg aldrig gallret ❽ direkt på värmestavarna.

■ För att kunna ta ut det heta gallret ❽ hakar du fast tången ❿ så här:

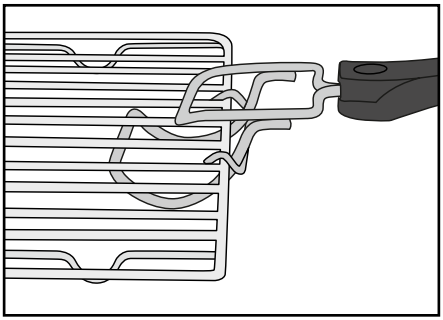


Bild 1: Haka fast tången ❿ i gallret ❽

Använda bakplåten

⚠ VARNING!
RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Använd alltid tången ❿ när du sätter in eller tar ut det heta bakplåten ❾ ur produkten.

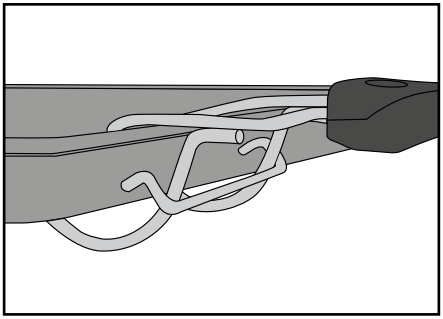


Bild 2: Haka fast tången ❿ i bakplåten ❾

■ Skjut in bakplåten ❾ i ugnen på någon av de 2 falsarna ❶.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

► Lägg aldrig bakplåten ❾ direkt på värmestavarna.

► Använd inte bakplåten ❾ för att förvara och bearbeta sura, basiska eller salta livsmedel!

Före första användningen

Efter att produkten ställts upp på rätt sätt:

1) Sätt kontakten i ett eluttag.
2) Vrid temperaturreglaget ❸ medsols tills det tar stopp för att ställa in maximal temperatur.
3) Sätt funktionsväljaren ❹ på över- och undervärme ▭.
4) Öppna glasluckan och låt den stå öppen under det här momentet.
5) Ta ut ev. tillbehör ur ugnsutrymmet.
6) Sätt timern ❺ på 20 minuter.

OBSERVERA

► Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt.
Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

Produkten stängs av automatiskt efter 20 minuter. Om du vill avbryta uppvärmningsprocessen i förtid vrider du temperaturreglaget ❸ motsols tills det tar stopp och sätter funktionsväljaren ❹ på OFF och timern ❺ på OFF.

7) Låt produkten kallna och rengör den sedan så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.

Produkten är nu klar att användas.

Använda produkten

Funktionsväljare

Funktionsväljaren ❹ kan användas för att koppla på produkten och ställa in 3 olika funktioner:

Symbol	Betydelse
	Övervärme, t. ex. för gratinering
	Undervärme, t. ex. för att grädda kakor
	Över- och undervärme, t. ex. för att grädda pizza
	OFF: produkten är avstängd.

Temperaturreglage

■ Med temperaturreglaget ❸ kan du ställa in önskad temperatur.

Timer

Med timern ❺ kan du ställa in tillagningstiden:

■ Sätt timern ❺ på önskad tillagningstid. Kontrollampan ❻ tänds. När den inställda tiden är slut hörs en signal och produkten slutar att värma. Kontrollampan ❻ slocknar.

OBSERVERA

Timern ❺ kan även användas utan värmefunktion för att mäta kortare tider:

– Sätt funktionsväljaren ❹ på läge OFF.
– Ställ in önskad tid på timern ❺.

Timerns ❺ knapp flyttar sig nu motsols mot läge OFF. Det hörs en signal när den inställda tiden är slut. Produkten värms inte upp under tiden.

Grilla och grädda

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

► Placera aldrig några kärl eller livsmedel direkt på ugnens botten, på värmestavarna eller smulbrickan ❼!

1) Placera smulbrickan ❼ i produkten.
2) Ta ut gallret ❽ och bakplåten ❾ ur ugnen. Lägg ev. på bakplåtspapper eller smörj bakplåten ❾ med fett som lämpar sig för bakning.

OBSERVERA

► Bakugnen behöver ibland värmas upp först, beroende på vad du ska tillaga. Följ angivelserna i receptet. Det är alltid bra att förvärma ugnen när:
  – gräddningstiden är mycket kort
  – man vill ha knapriga ytor
  – man lagar känsliga maträtter som kräver konstant temperatur, som t ex suffléer.

► Om ugnen inte behöver förvärmas hoppar du över moment 3).

3) Låt ugnen värmas upp till önskad temperatur i ca 10 minuter (beroende på temperaturinställning):
  – Välj temperatur med temperaturreglaget ❸.
  – Sätt sedan funktionsväljaren ❹ på önskad funktion.
  – Ställ in förvärmningstiden med timern ❺ (ca 10 minuter).
  – Stäng glasluckan.

4) När tiden är slut lägger du det som ska gräddas eller grillas på gallret ❽ eller bakplåten ❾ och skjuter in gallret på någon av falsarna ❶. Kontrollera att det finns ett tillräckligt stort avstånd mellan det som grillas eller gräddas och ugnens innerväggar och värmestavar.
5) Stäng glasluckan innan du börjar grilla eller grädda.
6) Ställ in önskad grill- eller gräddningstid med timern ❺. Den maximala grill- resp. gräddningstiden är 60 minuter.

OBSERVERA

► Om det tar mindre än 20 minuter att grilla eller grädda ställer du först timern ❺ på 40 minuter och sätter sedan tillbaka den till den tid du vill ha.

Kontrollampan ❻ tänds för att visa att produkten är påkopplad. Timerns ❺ knapp flyttar sig nu motsols mot läge OFF.

Produkten stängs av automatiskt när den inställda tiden är slut, det hörs en signal och kontrollampan ❻ slocknar.

OBSERVERA

Om du vill avbryta uppvärmningsprocessen i förtid vrider du temperaturreglaget ❸ motsols tills det tar stopp och sätter funktionsväljaren ❹ på OFF och timern ❺ på OFF.

7) Ta därefter ut gallret ❽ eller bakplåten ❾ av grillvantar.

Rengöring och skötsel

⚠ FARA – RISK FÖR ELCHOCK!

► Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!

Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!

⚠ VARNING!
RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Låt alltid produkten bli kall innan du rengör den. Annars finns risk för brännskador!

■ Rengör helst produkten och tillbehören så snart de kallnat. Då är det lättare att få bort alla rester av livsmedel.

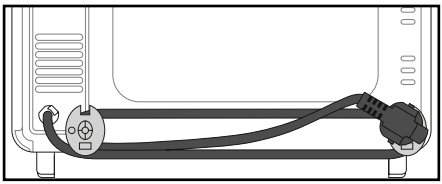
AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

► Använd inte slipande medel eller starka rengöringsmedel. Då kan ytan skadas!
► Diska inte produktens delar i diskmaskin!
► Rengör inte ugnsutrymmet med ugnsspray, eftersom det då inte går att få bort resterna av medlet från värmestavarna efteråt.

■ Torka av produkten med en fuktig trasa. Ta några droppar milt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med rent vatten. Torka alla delar ordentligt.
■ Rengör ugnsutrymmet och glasluckan med en fuktig trasa. Ta några droppar milt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med rent vatten. Torka alla delar ordentligt.
■ Rengör tången ❿, bakplåten ❾, gallret ❽ och smulbrickan ❼ i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen.

Förvaring

- Strömkabeln kan lindas kring distanshållarna på baksidan och kontakten fixeras i en av distanshållarna:



- Förvara den rengjorda produkten och tillbehören på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Lösning
Produkten fungerar inte.	Kontakten är inte kopplad till ett eluttag.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Eluttaget är defekt.	Prova med ett annat eluttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta kundservice.
Kontrollampan ❻ lyser med produkten värms inte upp.	Funktionsväljaren ❹ står på läge OFF.	Sätt funktionsväljaren ❹ på önskad funktion.
Det verkar ta väldigt lång tid att tillaga maten.	Du har öppnat glasluckan alldeles för ofta för att kontrollera om maten är klar.	Öppna inte glasluckan om det inte är alldeles nödvändigt.
	Du har ställt in fel temperatur.	Kontrollera temperaturinställningarna.
Det ryker och luktar när produkten används.	Det finns rester av rengöringsmedel eller livsmedel på värmestavarna.	Ta ut det som tillagas ur produkten och låt den fortsätta vara påkopplad med öppen glaslucka tills det slutat ryka.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

Kassering



Produkten får absolut inte kastas bland det vanliga hushållsavfallet. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU.

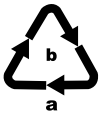
Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.
Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:
1–7: Plast,
20–22: Papper och kartong,
80–98: Komposit.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier, bakformar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.

Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

(SE) **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

(FI) **Service Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 306484

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.com

Recept

I det här kapitlet finns exempel på hur man tillagar några maträtter. Dessa exempel är rekommendationer. Tillagningstiderna kan variera.

Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina erfarenheter. Vi hoppas i alla fall att du lyckas bra och att det smakar gott.

OBSERVERA

Observera anvisningarna på livsmedlets förpackning.

Muffins

Ingredienser för fyra personer:

- 1 kopp mjöl
- 1 tesked bakpulver
- 1 ägg
- 1 matsked smält smör
- 1 kopp mjölk
- 3 matskedar socker
- 1 nypa salt
- för olika varianter kan nötter, bananer eller riven choklad tillsättas

Tillagning:

1) Häll mjöl, bakpulver, ägg, mjölk, salt och socker i en skål i tur och ordning och blanda ordentligt.
2) Smält smöret i en kastrull och rör ned det i smeten.
3) Beroende på vilken smak man vill ha blandas nötter, riven choklad eller mosade bananer i.
4) Häll den färdiga smeten i muffinsformar och placera dem på bakplåten ❾.
5) Sätt in plåten på den nedersta falsen i ugnen och grädda ca 15 minuter i 220 °C med över- och undervärme

Hawaiitoast

Ingredienser för 4 toast:

- 4 skivor rostbröd
- 1–2 matskedar remouladesås
- 120 g kokt skinka
- 1/2 burk ananas
- 4 skivor ost för gratinering
- curry

Tillagning:

- Förrosta brödskivorna.
- Stryk sedan på ett tunt lager remouladesås och lägg på kokt skinka.
- Lägg en skiva ananas på varje brödskiva. Krydda med curry.
- Toppa sedan med en skiva ost på ananasskivorna.
- Lägg hawaiitoasten på gallret ❽ och gratinera på den övre falsen i ca 200 °C ca 8 minuter med övervärme.

Grädda djupfryst mini-pizza

Tillagning:

- Skjut in gallret ❽ på den övre falsen i grill- och bakugnen.
- Lägg den djupfrysta mini-pizzan utan förpackning på gallret ❽.
- Grädda mini-pizzan med över- och undervärme ca 20 minuter.
- Följ temperaturanvisningarna på förpackningen.

Spritskakor

Ingredienser:

- 125 g smör
- 125 g socker
- 1 kuvert vaniljsocker (ca 7 g)
- 1 nypa salt
- 1 ägg
- 1 äggvita
- 250 g vetemjöl
- 1 tesked bakpulver
- rivet skal av en halv citron

Tillagning:

1) Vispa smöret pösigt.
2) Tillsätt socker, vaniljsocker, citronskal och ägg.
3) Blanda ihop mjöl, bakpulver och salt och rör ner blandningen i degen med en slev.
4) Låt degen vila ca 10 minuter.
5) Forma degen som du vill, t.ex. med hjälp av köttkvarnen, kakformar eller spritspåse.
6) Lägg bakplåtspapper på bakplåten ❾ och placera kakorna på plåten.
7) Förvärm ugnen till 180 °C med över- och undervärme och grädda kakorna gyllengula på den övre falsen i ca 10 – 15 minuter.

OBSERVERA

Degen räcker till flera plåtar ❾.

Portionsbröd

Ingredienser:

- 300 g vanligt vetemjöl (eller fullkornsmjöl)
- 2 rågade teskedar bakpulver
- 200 g linfrö
- 1 ägg
- 500 g kvarg
- 1 tesked salt
- kummin, lök eller fläsk efter smak...

Tillagning:

1) Knåda ihop degen väl och forma små portionsbröd.
2) Lägg bröden på plåten ❾ som klätts med bakplåtspapper.
3) Grädda i ca 200 °C med övervärme på den övre falsen i ungefär 30 minuter.

OBSERVERA

Degen räcker till flera plåtar ❾.

Maränger

Ingredienser:

- 1 äggvita
- salt
- 45 g socker

Tillagning:

1) Häll den kylda äggvitan i en fettfri skål. Ingen ägggula får finnas med, eftersom äggvitan då inte stelnar.
2) Vispa först på låg hastighet så att det inte bildas för stora bubblor i äggvitan.
3) Krydda med en liten nypa salt.
4) Tillsätt hälften av sockret allt eftersom äggvitan börjar stelna.
5) Vispa sedan på högsta hastighet tills äggvitan är helt fast.

6) Tillsätt resten av sockret. Då blir marängsmeten tillräckligt fast.
7) Fyll marängsmeten i en spritspåse med ett stort stjärnformat spritsmunstycke och spritsa ut önskat kakformat med lämpliga avstånd på den bakpappersklädda bakplåten ❾.
8) Förvärm grill- och bakugnen till ca 120 °C med över- och undervärme.
9) Grädda marängerna på den övre falsen i ca 120 °C på över- och undervärme ca 2 timmar.

Smörkrutonger

Ingredienser:

- 2 skivor rostbröd
- 1 msk smör

Tillagning:

1) Tärna brödskivorna.
2) Smält smöret i en gryta på låg värme och tillsätt brödtärningarna.
3) Lägg bakpapper på bakplåten ❾ och sprid ut ett jämnt lager brödtärningar över den.
4) Grädda krutongerna med övervärme på den övre falsen i ca 170 °C. Vänd krutongerna efter ca 7 – 10 minuter och fortsätt grädda tills de blivit gyllenbruna.

OBSERVERA

Du kan också använda krydd- eller vitlökssmör istället för vanligt smör. Då ska gräddningstiden minskas med ca 5 minuter.

Baguetter med köttfärsfyllning

Ingredienser:

- 2 små baguetter
- 250 g blandfärs (50/50)
- 2 tomater
- 1 hackad lök
- 2 msk tomatpuré
- 40 g riven parmesan
- 4 skivor ost
- salt och peppar

Tillagning:

1) Dela och gröp ur baguetterna.
2) Blanda ihop köttfärs, tomatpuré, lök, parmesan samt lite salt och peppar.
3) Forma färsen i 4 lika stora delar som är så platta som möjligt och lägg dem på baguettehalvorna.
4) Skiva tomaten och lägg tomatskivorna på baguetterna.
5) Lägg ostskivor på baguetterna.
6) Placera baguetterna på bakplåten ❾ och grädda ca 20 minuter på nedersta falsen i den förvärmda ugnen i ca 225 °C med över- och undervärme.

OBSERVERA

Färsen kan även kryddas med basilika, chili eller andra kryddor.

Blomkål (gratinerad)

Ingredienser:

- 1/2 blomkålshuvud (ca 250 g)
- 3 citronskivor
- 1 msk smör
- 1 rågad tsk mjöl
- 1 msk citronsaft
- 1 msk mandelspån
- 2 msk ost för gratinering (riven)
- salt, peppar, muskot

Tillagning:

1) Dela blomkålshuvudet i buketter och skölj dem.
2) Koka blomkålen tillsammans med citronskivorna i saltat vatten i 8 – 10 minuter så att den fortfarande har lite tuggmotstånd kvar. Ta vara på ca 150 ml av vattnet och häll ut resten.
3) Smält smöret i en gryta, rör ner mjölet och låt det smälta ihop under ständig omrörning i ca 1 minut.
4) Tillsätt blomkålsvattnet under ständig omrörning och låt det koka i ca 2 minuter. Om redningen är för tjock tillsätter du lite vatten tills den får en simmig konsistens. Smaka av med citronsaft, salt, peppar och muskot.
5) Lägg blomkålen i en ugnsform (ca 14 cm i diameter) och häll ett jämnt lager sås över den.
6) Strö över ost och mandelspån.
7) Ställ formen på bakplåten ❾.
8) Gratinera ca 20 minuter i ca 200°C med över- och undervärme på den understa falsen i den förvärmda ugnen.

Smördegsknyten med laxfyllning

Ingredienser:

- 1 paket smördegsplattor (ca 8 stycken)
- 1 paket rökt, skivad lax (ca 200 g)
- 1 citron
- 1 lök
- 1 paket färskost (200 g)
- färsk dill
- salt och peppar
- 1 äggula

Tillagning:

1) Ta isär smördegsplattorna och låt dem ev. tina.
2) Blanda färskosten med salt, peppar och saften från en citron.
3) Finhacka löken.
4) Tillsätt hälften av laxen och löken i färskostmassan och grovmixa blandningen med en stavmixer.
5) Skär upp resten av laxen i fina strimlor.
6) Tillsätt dill och laxstrimlor i färskostmassan och blanda allt.
7) Lägg en matsked av blandningen på varje smördegsplatta och vik ihop dem.
8) Pensla knytena med äggula.
9) Lägg smördegsknytena på bakplåten ❾. Lämna ett tillräckligt stort avstånd mellan knytena, smördegen jäser upp i ugnen.
10) Grädda smördegsknytena på den undre falsen i ca 220 °C med över- och undervärme ca 25 – 30 minuter. Smördegen ska bli lite brungräddad.

OBSERVERA

Den angivna mängden räcker till flera plåtar ❾.

Spis treści

Wstęp **34**

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem **34**

Zakres dostawy **34**

Opis urządzania **34**

Dane techniczne **34**

Wskazówki bezpieczeństwa **35**

Ustawianie urządzenia **38**

Korzystanie z urządzenia **38**

Szklane drzwiczki 38
Wkładanie tacki na okruchy 38
Korzystanie z rusztu 38
Korzystanie z blachy do pieczenia 39

Przed pierwszym użyciem **39**

Obsługa urządzenia **40**

Przełącznik funkcyjny 40
Regulator temperatury 40
Zegar sterujący 40

Grillowanie i pieczenie **40**

Czyszczenie i pielęgnacja **41**

Przechowywanie **42**

Usuwanie usterek **42**

Utylizacja **43**

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH **43**

Serwis 44
Importer 44

Przepisy **45**

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Automat do grillowania i pieczenia służy wyłącznie do podgrzewania, gotowania i grillowania potraw.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy używać go w celach komercyjnych.

Każde inne użycie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować szkody rzeczowe lub nawet uszkodzenia ciała.

Zakres dostawy

- Piekarnik elektryczny z funkcją grilla
- 1 blacha do pieczenia
- 1 ruszt
- 1 szczypce
- 1 tacka na okruchy
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie wykazuje on żadnych uszkodzeń. Jeśli będzie taka potrzeba, zwróć się do serwisu.

Opis urządzania

Rysunek A:

1. Szyny
2. Otwory wentylacyjne
3. Regulator temperatury
4. Przełącznik funkcyjny
5. Zegar sterujący
6. Lampka kontrolna
7. Włożona tacka na okruchy

Rysunek B:

8. Ruszt
9. Blacha do pieczenia
10. Szczypce

Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Pobór mocy:	1200 W

Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Nie wolno otwierać obudowy urządzenia ani go samodzielnie naprawiać. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji. Naprawę uszkodzonego urządzenia należy zlecać wyłącznie serwisowi lub autoryzowanym specjalistom.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- Nie dopuścić do przedostania się cieczy do wnętrza obudowy urządzenia. Nie należy narażać urządzenia na działanie wilgoci ani używać go na otwartej przestrzeni. Ponadto, na urządzeniu nie wolno umieszczać przedmiotów wypełnionych płynami, takich jak, na przykład wazony. Powstaje w ten sposób zagrożenie wybuchu pożaru i porażenia prądem elektrycznym! Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk sieciowy urządzenia z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy.
- Nigdy nie chwytać ani nie dotykać urządzenia, kabla sieciowego ani wtyku wilgotnymi rękoma. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.

W żadnym przypadku nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować grożące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- To urządzenie może być używane przez dzieci poniżej 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- Kabel sieciowy należy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim deptać, ani potknąć się o niego.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa gdy sprzęt pracuje.
- Nigdy w czasie użytkowania nie wolno dotykać szklanych drzwiczek ani obudowy, ponieważ stają się one bardzo gorące. Do otwierania drzwiczek szklanych używaj rękawicy kuchennej itp., aby uniknąć poparzeń!
- Nigdy nie dotykaj grzałek ani okienka w czasie pracy urządzenia lub przed jego ostygnięciem. W czasie pracy nie wkładaj rąk do wnętrza komory automatu. Poczekaj do ostygnięcia urządzenia. W przeciwnym razie można się poparzyć.
- Przed transportem i po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.
- Podczas obsługi gorącego urządzenia zawsze używaj rękawic kuchennych lub ścierki!



Ostrożnie! Gorąca powierzchnia!



Ostrożnie! Nie dotykać szklanych drzwiczek, gdy urządzenie jest rozgrzane. Niebezpieczeństwo poparzenia!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Upewnij się, że urządzenie, kabel sieciowy lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieosłonięty płomień.
- Urządzenie należy używać tylko z dostarczonym oryginalnym osprzętem.
- Nie zginaj ani nie przygniataj kabla sieciowego.
- Wyciągając kabel sieciowy z gniazda, pociągaj zawsze za wtyk, a nie za kabel.
- W czasie pracy, w bezpośrednim otoczeniu automatu do grillowania i pieczenia nie mogą znajdować się żadne łatwopalne materiały (np. ręczniki kuchenne, ścierki itp.).
- Nigdy nie susz nad lub w urządzeniu żadnych tkanin ani przedmiotów. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru.
- Nie używać blachy do pieczenia do przechowywania i przygotowywania kwaśnych, zasadowych lub słonych potraw!

Ustawianie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ► Nigdy nie ustawiaj urządzenia pod wiszącymi szafkami, ani obok firan, meblościanek oraz innych łatwopalnych przedmiotów.
- ► Odległość urządzenia od wiszących szafek, sufitów, ścian itp. musi wynosić do góry co najmniej 10 cm, a po prawej i lewej stronie i z boku odpowiednio 5 cm. Dlatego nie wolno wstawiać urządzenia np. do szafek itp. W przeciwnym razie, nie ma zapewnionej odpowiedniej wentylacji urządzenia i może to być przyczyną pożaru lub uszkodzenia urządzenia.
- ► Urządzenie można ustawiać wyłącznie na podłożu odpornym na wysoką temperaturę. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo pożaru i urządzenie może ulec uszkodzeniu. Płaszczyzna pod dnem urządzenia może się odbarwić lub uszkodzić. Ponadto, w przypadku miękkiego podłoża mogą pozostać trwałe ślady w podkładzie.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ► Nie ustawiaj urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie wody, np. zlewów, wanien lub w wilgotnych piwnicach. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

- ■ Urządzenie ustawiaj na stabilnym, równym i odpornym na temperaturę podłożu (np. na płytach roboczych ze stali nierdzewnej lub na płytach z kamienia naturalnego, jak granit). Zadbaj o dostateczną wentylację wokół urządzenia.
- ■ Stawiaj urządzenie tylną stroną do ściany. Elementy dystansowe z tyłu muszą dotykać ściany. Upewnij się, że ściany jest z materiału odpornego na ciepło, np. z płytek, kamienia naturalnego lub granitu.
- ■ Wszystkie elementy czyść zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Korzystanie z urządzenia

Szklane drzwiczki

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ► Nie opieraj się o szklane drzwiczki. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na szklanych drzwiczkach. Takie postępowanie powoduje uszkodzenia zawiasów.

- ■ Gdy przygotowywane są szczególnie tłuste potrawy, może dojść do wzmożonego dymienia. W takim przypadku nie zamykaj całkowicie szklanych drzwiczek, pozostawiając je lekko uchylone:
  Szklane drzwiczki pozwalają się zablokować w uchylonej pozycji: Gdy ostrożnie się zamknie szklane drzwiczki, zablokują się one tuż przed zamknięciem w tym położeniu.

Wkładanie tacki na okruchy

- ■ Wsuń tackę na okruchy ❼ pod dolne grzałki, aby leżała płasko na dnie urządzenia.

Korzystanie z rusztu

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

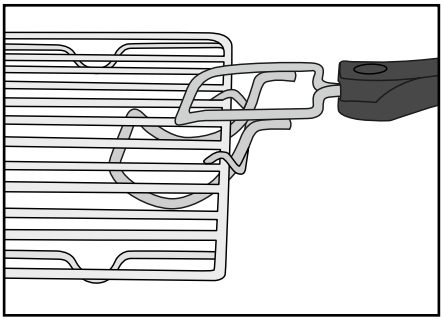
- ► Korzystaj zawsze ze szczypiec ❿, aby włożyć lub wyjąć gorący ruszt ❽ z urządzenia.

- ■ Wsuń ruszt ❽ w jedną z 2 szyn ❶ w komorze automatu.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ► Nigdy nie kładź rusztu ❽ bezpośrednio na grzałkach.

■ Aby można było wyjąć gorący ruszt ❽, szczypce ❿ zaczep w następujący sposób:

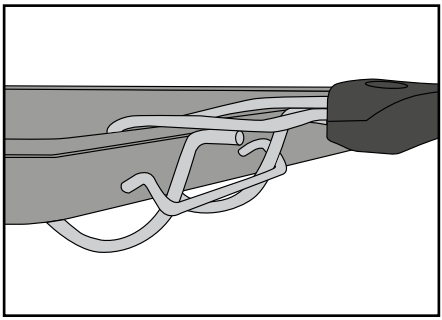


Rys. 1: Zaczepianie szczypiec ❿ za ruszt ❽

Korzystanie z blachy do pieczenia

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

► Korzystaj zawsze ze szczypiec ❿, aby włożyć lub wyjąć gorący pieczenia ❾ z urządzenia.



Rys. 2: Zaczepianie szczypiec ❿ za pieczenia ❾

■ Wsuń blachę do pieczenia ❾ w jedną z 2 szyn ❶ w komorze do pieczenia urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

► Nigdy nie kładź blachy do pieczenia ❾ bezpośrednio na grzałkach.

► Nie używać blachy do pieczenia ❾ do przechowywania i przygotowywania kwaśnych, zasadowych lub słonych potraw!

Przed pierwszym użyciem

Gdy urządzenie jest prawidłowo postawione:

1) Włóż wtyk kabla zasilającego do gniazda zasilania.
2) Obróć regulator temperatury ❸ do oporu w prawo, ustawiając najwyższą temperaturę.
3) Obróć przełącznik funkcyjny ❹ na „Górne i dolne ogrzewanie“ ▭.
4) Otwórz szklane drzwiczki i pozostaw je w czasie tej procedury otwarte.
5) Wyjmij ewentualnie znajdujące się w komorze do pieczenia akcesoria.
6) Ustaw zegar sterujący ❺ na 20 minut.

WSKAZÓWKA

► Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia.
Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.

Urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie 20 minut.
Jeśli chcesz wcześniej przerwać proces pieczenia, obróć regulator temperatury ❸ do oporu w lewo, ustaw przełącznik funkcyjny ❹ na OFF i ustaw zegar sterujący ❺ na „OFF“.

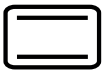
7) Pozostaw urządzenie do ostygnięcia i wyczyść je zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa urządzenia

Przełącznik funkcyjny

Przy pomocy przełącznika funkcyjnego ❹ można włączać urządzenie, jak również ustawiać 3 różne funkcje:

Symbol	Znaczenie
	„Górne grzanie“ np. do opiekania
	„Dolne grzanie“ np. do pieczenia ciast
	„Górne i dolne grzanie“ np. do pieczenia pizzy
OFF	„OFF“ urządzenie jest wyłączone

Regulator temperatury

- Przy pomocy regulatora temperatury ❸ można ustawić żądaną temperaturę.

Zegar sterujący

Przy pomocy zegara sterującego ❺ można ustawiać czas pieczenia:

- Ustaw zegar sterujący ❺ na żądany czas pieczenia. Lampka kontrolna ❻ zapala sięPo zakończeniu ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy, a urządzenie przestaje grzać. Lampka kontrolna ❻ gaśnie.

WSKAZÓWKA

Zegara sterującego ❺ można używać również jako stopera bez funkcji grzania:

- Ustaw przełącznik funkcyjny ❹ na OFF.
- Na zegarze sterującym ❺ ustaw żądany czas.

Przełącznik zegara sterującego ❺ porusza się teraz z lewo, w kierunku pozycji „OFF“. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie nie grzeje przy tym.

Grillowanie i pieczenie

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie kładź/ustawiaj żadnych pojemników ani produktów spożywczych bezpośrednio na dno urządzenia, grzałki ani na tackę na okruchy ❼!

1) Włóż do urządzenia tackę na okruchy ❼.
2) Wyjmij z urządzenia ruszt ❽ oraz blachę do pieczenia ❾. Wyłóż je ewentualnie papierem do pieczenia lub posmaruj blachę do pieczenia ❾ tłuszczem odpowiednim do pieczenia.

WSKAZÓWKA

- W zależności od przyrządzanej potrawy piecyk musi zostać rozgrzany. Stosuj się do zaleceń zawartych w danym przepisie. Nagrzewanie wstępne jest wskazane w szczególności w przypadku:
  - bardzo krótkiego czasu pieczenia,
  - pieczenia w celu uzyskania chrupiącej skórki,
  - wrażliwych potraw, które wymagają stałej temperatury, jak na przykład suflety.
- Jeśli nie jest konieczne wstępne rozgrzewanie, pomiń krok 3).

3) Pozostaw urządzenie na ok. 10 minut (zależnie od ustawienia temperatury), aby się odpowiednio rozgrzało:
   - Wybierz żądaną temperaturę przy pomocy regulatora temperatury ❸.
   - Następnie za pomocą przełącznika funkcyjnego ❹ wybierz żądaną funkcję.
   - ustaw przy pomocy zegara sterującego ❺ czas wstępnego rozgrzewania (ok. 10 minut).
   - Zamknij szklane drzwiczki.

4) Gdy czas upłynie, połóż produkt przeznaczony do grillowania lub pieczenia na ruszt ❽ lub na blachę do pieczenia ❾ i wsuń w jedną z szyn ❶. Uważaj przy tym na zachowanie dostatecznej odległości grillowanego lub pieczonego produktu od ścianek wewnętrznych oraz grzałek urządzenia.
5) Zanim zaczniesz grillowanie lub pieczenie, zamknij szklane drzwiczki.
6) Za pomocą zegara sterującego ❺ ustaw żądany czas grillowania lub pieczenia. Maksymalny czas grillowania lub pieczenia wynosi 60 minut.

WSKAZÓWKA

► Jeśli czas przyrządzania potrawy wynosi mniej niż 20 minut, ustaw zegar sterujący ❺ najpierw na 40 minut i następnie z powrotem na żądany czas grillowania lub pieczenia.

Lampka kontrolna ❻ wskazuje, czy urządzenie jest włączone. Przełącznik zegara sterującego ❺ porusza się teraz z lewo, w kierunku pozycji „OFF".

Urządzenie wyłącza się automatycznie po ustawionym czasie, rozlega się sygnał dźwiękowy i lampka kontrolna gaśnie ❻.

WSKAZÓWKA

Jeśli chcesz wcześniej przerwać proces pieczenia, obróć regulator temperatury ❸ do oporu w lewo, ustaw przełącznik funkcyjny ❹ na OFF i ustaw zegar sterujący ❺ na „OFF".

7) Po zakończeniu procesu grzania wyjmij ruszt ❽ lub blachę do pieczenia ❾ przy.

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

► Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego! Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

W żadnym przypadku nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

► Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

■ Wyczyść urządzenie i akcesoria najlepiej od razu po ich ostygnięciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.

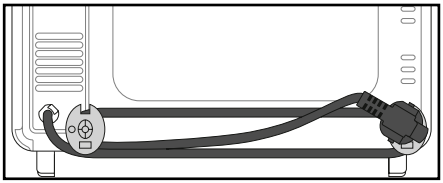
UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

► Nie używać żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia!
► Nie zmywaj elementów urządzenia w zmywarce do naczyń!
► Komorę automatu do pieczenia i grillowania czyść środkiem do czyszczenia piekarnika, ponieważ pozostałości znajdujące się na grzałkach nie będą dawały się usunąć.

■ Urządzenie należy czyścić zwilżoną szmatką. W razie potrzeby nałóż na szmatkę nieco łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie przetrzyj szmatką zwilżoną w czystej wodzie. Osusz dokładnie wszystkie części.
■ Oczyść komorę urządzenia oraz szklane drzwiczki wilgotną szmatką. W razie potrzeby nanieś na szmatkę nieco łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie przetrzyj szmatką zwilżoną w czystej wodzie. Osusz dokładnie wszystkie części.
■ Oczyść szczypce ❿, blachę do pieczenia ❾, ruszt ❽ oraz tackę na okruchy ❼ pod ciepłą wodą. Po umyciu wysusz wszystkie elementy starannie.

Przechowywanie

- Możesz owinąć kabel zasilający wokół elementów dystansowych z tyłu urządzenia i zamocować wtyk sieciowy na jednym z elementów dystansowych:



- Umyte urządzenie oraz akcesoria należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyk nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Włóż wtyk kabla zasilającego do gniazda zasilania.
	Gniazdo zasilania jest uszkodzone.	Spróbuj skorzystać z innego gniazda.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Lampka kontrolna ❻ świeci się, ale urządzenie nie grzeje.	Przełącznik funkcyjny ❹ ustawiony jest na OFF.	Ustaw przełącznik funkcyjny ❹ na żądaną funkcję.
Czas przyrządzania potraw zdaje się być bardzo długi.	Szklane drzwiczki były bardzo często otwierane, aby sprawdzić postęp pieczenia.	Nie otwieraj szklanych drzwiczek częściej, niż jest to niezbędne.
	Ustawiona jest nieprawidłowa temperatura.	Sprawdź ustawienia temperatury.
W czasie korzystania z urządzenia wydobywa się z niego dym i zapach.	Na grzałkach znajdują się pozostałości środka do czyszczenia lub produktów spożywczych.	Wyjmij potrawę z urządzenia i uruchom proces pieczenia z otwartymi szklanymi drzwiczkami, aż dym zniknie.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wolno wyrzucać urządzenia wraz z normalnymi odpadami domowymi. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej nr 2012/19/EU.

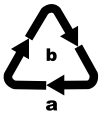
Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do najbliższego zakładu utylizacji odpadów.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Opakowanie urządzenia jest wykonane w 100% z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego,które można zutylizować za pośrednictwem lokalnych punktów zbiórki materiałów do recyklingu.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

1–7: tworzywa sztuczne,

20–22: papier i tektura,

80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykuł można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 306484

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
NIEMCY
www.kompernass.com

Przepisy

W niniejszym rozdziale przedstawiamy kilka przykładów przygotowywania potraw. Przykłady te są zaleceniami przyrządzenia. Czas przygotowywania potraw może się różnić.

Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij niniejsze przepisy własnymi dodatkami. Życzymy powodzenia i smacznego.

WSKAZÓWKA

Przestrzegaj instrukcji przygotowania na opakowaniu danych produktów spożywczych.

Muffiny

Składniki dla czterech osób:

- 1 filiżanka mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 1 łyżki stołowe roztopionego masła
- 1 filiżanka mleka
- 3 łyżki cukru
- 1 szczypta soli
- dla różnych wariantów dodatkowo orzechy, posiekane banany lub płatki czekoladowe

Przygotowanie:

1) Wymieszać w misce mąkę, proszek do pieczenia, jajka, mleko, sól i cukier powoli, dodając kolejno produkty.
2) Roztopić masło w rondelku i wymieszać z ciastem.
3) W zależności od gustu wymieszać z orzechami, płatkami czekoladowymi lub przecierem bananowym.
4) Gotowe ciasto nałożyć w formy do muffinów i ustawić je na blasze do pieczenia ❾.
5) Piec muffiny przy 220 °C z zastosowanie podgrzewania górnego i dolnego przez około 15 minut na dolnej szynie.

Tost hawajski

Składniki na 4 tosty:

- 4 kromek chleba tostowego
- 1-2 łyżki stołowe sosu remoulade
- 120 g gotowanej szynki
- 1/2 puszki ananasa
- 4 plastry sera do zapieczenia
- Curry

Przygotowanie:

- Wstępnie opiec tosty.
- Następnie posmarować cienką warstwą sosu remoulade i położyć na nich szynkę.
- Następnie położyć na tosty po plastrze ananasa. Doprawić przyprawą curry.
- Następnie na ananasa położyć odpowiednio po jednym plastrze sera.
- Tosty hawajskie położyć na ruszcie ❽ i następnie opiec w automacie do grillowania i pieczenia na górnej szynie przy ok. 200 °C, włączając grzałki górne na ok. 8 minut.

Pieczenie głęboko mrożonej pizzy

Przygotowanie:

- Wsuń ruszt ❽ w górną szynę komory do grillowania i pieczenia.
- Połóż zamrożoną mini-pizzę bez opakowania na ruszcie ❽.
- Piecz mini pizzę przy włączonym podgrzewaniu górnym i dolnym przez około 20 minut.
- Przestrzegaj umieszczonych na opakowaniu produktu informacji dotyczących temperatury pieczenia.

Kruche ciasteczka

Składniki:

- 125 g masła
- 125 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 szczypta soli
- 1 jajko
- 1 białko z jajka
- 250 g mąki (typ 405)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- starta skórka z połowy cytryny

Przygotowanie:

1) Ubić masło na pianę.
2) Dodać cukier, cukier waniliowy, skórkę z cytryny i jajka.
3) Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól i wymieszać drewnianą łyżką pod ciasto.
4) Odstawić ciasto na około 10 minut.
5) Ułożyć ciasto do pożądanego kształtu, na przykład przy pomocy maszynki do mięsa, foremek lub wyciskanego worka do ciast.
6) Ułożyć kruche ciasteczka na blasze do pieczenia ❾ przykrytej papierem do pieczenia.
7) Piec ciasteczka we wstępnie rozgrzanym piekarniku przy 180 °C i włączonym podgrzewaniu górnym i dolnym przez ok. 10 – 15 minut na górnej szynie, aż uzyska się złoty kolor.

WSKAZÓWKA

Ilość ciasta wystarczy na kilka blach do pieczenia ❾.

Bułki

Składniki:

- 300 g mąki (lub mąki razowej)
- dobre 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 200 g siemienia lnianego
- 1 jajko
- 500 g twarogu
- 1 łyżeczka soli
- zależnie od preferencji kminek, cebula, boczek...

Przygotowanie:

1) Wszystko dobrze zagnieść i uformować małe bułki.
2) Ułożyć bułki na blasze do pieczenia ❾ przykrytej papierem do pieczenia.
3) Piec w temperaturze ok. 200 °C przy podgrzewaniu górnym przez ok. 30 minut na górnej szynie.

WSKAZÓWKA

Ilość ciasta wystarczy na kilka blach do pieczenia ❾.

Beza

Składniki:

- 1 białko z jajka
- Sól
- 45 g cukru

Przygotowanie:

1) Wlać schłodzone białko do odtłuszczonej miski. W białku nie może znajdować się żadne żółtko, ponieważ wtedy nie uda się ubić piany.
2) Ubijać białko z małą prędkością, aby w pianie nie powstawały zbyt duże pęcherzyki powietrza.
3) Doprawić szczyptą soli.
4) Połowę cukru stopniowo dodawać do białek, gdy piana zacznie się robić sztywna.

5) Następnie ubić na sztywną pianę przy najwyższej prędkości.
6) Dodać resztę cukru. W ten sposób masa bezy uzyskuje właściwą sztywność.
7) Napełnić masą bezy worek do wyciskania ciasta i z użyciem dużej końcówki w kształcie gwiazdy z małej odległości wyciskać rozety, języczki lub inne kształty na papier ułożony na blasze do pieczenia ❾.
8) Automat do grillowania i pieczenia rozgrzać do około 120°C z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego.
9) Bezy piec na górnej szynie w temperaturze około 120°C z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego przez około 2 godziny.

Grzanki maślane

Składniki:

- 2 kromki chleba tostowego
- 1 łyżka stołowa masła

Przygotowanie:

1) Pokroić pieczywo tostowe w drobną kostkę.
2) Rozpuścić masło na małym ogniu w rondelku i dodać pieczywo tostowe.
3) Wyłożyć blachę do pieczenia ❾ papierem do pieczenia i rozłożyć kostki pieczywa tostowego równomiernie na nim.
4) Piec kostki pieczywa tostowego w temperaturze około 170 °C, z zastosowaniem podgrzewania górnego na górnej szynie. Po około 7 – 10 minutach obrócić kostki pieczywa tostowego i piec je przez kolejnych 7 – 10 minut, aż kostki pieczywa tostowego zarumienią się na złoty kolor.

WSKAZÓWKA

Zamiast normalnego masła można użyć również masła czosnkowego lub ziołowego. Czas pieczenia skraca się wtedy o około 5 minut.

Bagietki z mięsem mielonym

Składniki:

- 2 bagietki
- 250 g mięsa mielonego (pół na pół)
- 2 pomidory
- 1 cebula (kostka)
- 2 łyżki stołowe przecieru pomidorowego
- 40 g tartego parmezanu
- 4 plastry sera
- Sól i pieprz

Przygotowanie:

1) Przekroić bagietki i wydrążyć je.
2) Wymieszać mielone mięso, przecier pomidorowy, cebulę, parmezan, sól i pieprz.
3) Ulepić z mięsa mielonego 4 równej wielkości, możliwie płaskie kotlety i położyć je na połówki bagietek.
4) Pokroić pomidory w plastry i rozłożyć je na bagietkach.
5) Rozłożyć ser na bagietkach.
6) Ułożyć bagietki na blasze do pieczenia ❾ i piec je przy około 225 °C w rozgrzanym piekarniku z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego przez około 20 minut na dolnej szynie.

WSKAZÓWKA

Mięso mielone można przyprawić również bazylią, chili i innymi przyprawami.

Kalafior (zapiekany)

Składniki:

- 1/2 główki kalafiora (około 250 g)
- 3 plasterki cytryny
- 1 łyżka stołowa masła
- 1 czubata łyżeczka mąki
- 1 łyżka stołowa soku cytrynowego
- 1 łyżka stołowa obranych migdałów
- 2 łyżki stołowe sera gratin (starty)
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Przygotowanie:

1) Podzielić kalafior na różyczki i umyj je.
2) Gotować kalafior z plasterkami cytryny w osolonej wodzie przez 8 – 10 minut, aż kalafior tak, że kalafior będzie al dente. Podczas odcedzania pozostawić około 150 ml wody po gotowaniu.
3) Rozpuścić w rondelku masło i zasmażać mąkę, stale mieszając przez około 1 minutę.
4) Ciągle mieszając dolać wodę z gotowania kalafiora i gotować przez 2 minuty. Jeśli zasmażka z mąki będzie zbyt twarda, stopniowo dodawać do niej nieco wody, aż uzyska się kremową konsystencję. Doprawić sokiem z cytryny, solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
5) Nałożyć kalafior do naczynia żaroodpornego (ok. 14 cm średnicy) i polać go równomiernie sosem.
6) Posypać serem i migdałami.
7) Umieścić naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia ❾.
8) Zapiec taki suflet przy temperaturze około 200 °C w rozgrzanym piekarniku z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego przez około 20 minut na dolnej szynie.

Ciasto francuskie z nadzieniem z łososia

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego (około 8 sztuk)
- 1 opakowanie łosoś wędzony, w plastrach (ok. 200 g)
- 1 cytryna
- 1 cebula
- 1 opakowanie Świeży ser (200 g)
- Świeży koperek
- Sól i pieprz
- 1 żółtko

Przygotowanie:

1) Rozdzielić ciasto francuskie i w razie potrzeby pozostawić je do odmrożenia.
2) Wymieszać świeży serek z solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
3) Pokroić cebulę w drobną kostkę.
4) Dodać pół łososia i cebulę do masy twarogowej i wymieszać wszystko z grubsza za pomocą blendera.
5) Pokroić resztę łososia w cienkie paski.
6) Dodać łososia i koperek do masy i wymieszać wszystko.
7) Nałożyć po jednej łyżce stołowej masy na kawałek ciasta francuskiego i następnie złożyć je razem.
8) Tak powstały pieróg posmarować żółtkiem.
9) Ułożyć pierogi z ciasta francuskiego na blasze do pieczenia ❾. Pozostawić dostateczną odległość między poszczególnymi pierogami, ponieważ ciasto się rozszerza.
10) Pierogi z ciasta francuskiego piec na dolnej szynie w temperaturze około 220°C z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego przez około 25-30 minut. Ciasto powinno się lekko zabrązowić.

WSKAZÓWKA

Ilość ciasta wystarczy na kilka blach do pieczenia ❾.

Turinys

Įžanga 50

Naudojimas pagal paskirtį 50

Tiekiamas rinkinys 50

Prietaiso aprašas 50

Techniniai duomenys 50

Saugos nurodymai 51

Prietaiso pastatymas 54

Prietaiso naudojimas 54

Stiklinės durelės 54
Trupinių surinkimo padėklo įdėjimas 54
Kepimo grotelių naudojimas 54
Kepimo skardos naudojimas 55

Prieš naudojant pirmą kartą 55

Prietaiso naudojimas 56

Funkcijų pasirinkimo įjungiklis 56
Temperatūros reguliatorius 56
Laikmatis 56

Kepimas ant grotelių ir įprastas kepimas 56

Valymas ir priežiūra 57

Laikymas 58

Gedimų šalinimas 58

Utilizavimas 59

Kompernaß Handels GmbH garantija 59

Priežiūra 60
Importuotojas 60

Receptai 61

Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

Tiekiamas rinkinys

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

NURODYMAS

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

Prietaiso aprašas

A paveikslėlis

❶ bėgeliai
❷ vėdinimo angos
❸ temperatūros reguliatorius
❹ funkcijų pasirinkimo įjungiklis
❺ laikmatis
❻ indikatorius
❼ įdėtas trupinių surinkimo padėklas

B paveikslėlis

❽ kepimo grotelės
❾ kepimo skarda
❿ žnyplės

Techniniai duomenys

Vardinė įtampa: 220 – 240 V ~ (kintamoji srovė), 50/60 Hz
Galia: 1200 W

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

Saugos nurodymai

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Negalima atidaryti prietaiso korpuso ar jo remontuoti. Šiuo atveju neužtikrinama sauga ir prarandama garantija. Sugedusį prietaisą paveskite remontuoti prekybininkui arba įgaliotiems specialistams.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus arba maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- Neleiskite į prietaiso korpuso vidų patekti skysčiams. Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke. Taip pat nestatykite ant prietaiso jokių daiktų, į kuriuos pripilta skysčių, pvz., vazų Kyla gaisro arba elektros smūgio pavojus! Į prietaiso korpusą patekus skysčio, nedelsdami ištraukite prietaiso tinklo kištuką iš elektros lizdo ir atiduokite prietaisą sutaisyti.
- Niekada neimkite prietaiso, maitinimo laido ir tinklo kištuko šlapiomis rankomis. Kyla elektros smūgio pavojus.

Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Šiuo atveju, darbo metu skysčio likučiams patekus ant elektros sistemos dalių, gali kilti pavojus gyvybei dėl elektros smūgio.

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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



Atsargiai! Karštas paviršius!



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

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

Prietaiso pastatymas

⚠ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

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

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ► Nestatykite prietaiso prie pat vandens, pvz., kriauklių, vonių arba drėgname rūsyje. Priešingu atveju kyla elektros smūgio pavojus.

- ■ Statykite prietaisą ant tvirto, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus (pavyzdžiui, nerūdijančiojo plieno ar natūralaus akmens, pvz., granito, stalviršio). Užtikrinkite pakankamą prietaiso vėdinimą iš visų pusių.
- ■ Prietaisą užpakaline puse pristumkite prie sienos. Prie užpakalinės prietaiso pusės pritvirtinti tarpikliai turi liestis prie sienos. Įsitikinkite, kad siena yra iš karščiui atsparios medžiagos, pvz., keraminių plytelių, natūralaus akmens ar granito.
- ■ Nuvalykite visas dalis kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

Prietaiso naudojimas

Stiklinės durelės

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ► Nesiremkite į stiklines dureles. Nedėkite ant stiklinių durelių jokių daiktų. Dėl to gali būti apgadinti vyriai.

- ■ Gaminant itin riebius patiekalus, gali išsiskirti daugiau dūmų. Tokiu atveju neuždarykite visiškai stiklinių durelių, o palikite jas šiek tiek praviras.
  Stiklines dureles galima užfiksuoti tam tikroje padėtyje, kad jos liktų šiek tiek praviros: Lėtai uždarant stiklines dureles, jos prieš pat uždarant užsifiksuoja šioje padėtyje.

Trupinių surinkimo padėklo įdėjimas

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

Kepimo grotelių naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

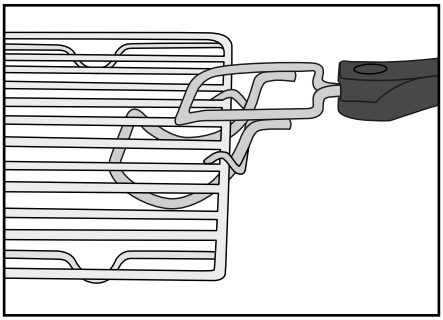
- ► Visada naudokite žnyples ❿ karštoms kepimo grotelėms ❽ į prietaisą įkišti arba iš jo ištraukti.

- ■ Įstumkite kepimo groteles ❽ į vieną bėgelių ❶ porą iš 2 orkaitės viduje.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ► Niekada nedėkite kepimo grotelių ❽ tiesiai ant kaitinimo elementų.

■ Norėdami išimti karštas kepimo groteles ❽, suimkite jas žnyplėmis ❿ kaip pavaizduota:

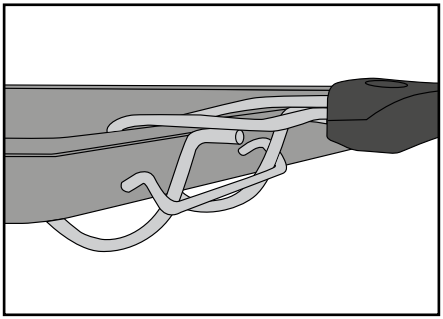


1 pav. Kepimo grotelių ❽ suėmimas žnyplėmis ❿.

Kepimo skardos naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Visada naudokite žnyples ❿ karštoms kepimo skardos ❾ į prietaisą įkišti arba iš jo ištraukti.



2 pav. Kepimo skardos ❾ suėmimas žnyplėmis ❿.

■ Kepimo skardą ❾ įstumkite į vieną bėgelių ❶ porą iš 2 orkaitės viduje.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

► Niekada nedėkite kepimo skardos ❾ tiesiai ant kaitinimo elementų.

► Nenaudokite kepimo skardos ❾ rūgštiems, šarminiams arba sūriems produktams laikyti arba apdoroti!

Prieš naudojant pirmą kartą

Kai prietaisas tinkamai pastatytas

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

NURODYMAS

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

Prietaisas automatiškai išsijungs po 20 minučių. Jei kaitinimo procesą norite nutraukti anksčiau, temperatūros reguliatorių ❸ pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki galo, funkcijų pasirinkimo įjungiklį ❹ nustatykite į padėtį OFF, o laikmatį ❺ – į padėtį OFF.

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

Prietaisas paruoštas naudoti.

Prietaiso naudojimas

Funkcijų pasirinkimo įjungiklis

Funkcijų pasirinkimo įjungikliu ❹ galite įjungti prietaisą ir nustatyti 3 skirtingas funkcijas.

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

Temperatūros reguliatorius

■ Temperatūros reguliatoriumi ❸ galite nustatyti norimą temperatūrą.

Laikmatis

Laikmačiu ❺ galite nustatyti patiekalo gaminimo laiką.

■ Nustatykite laikmačiu ❺ norimą patiekalo gaminimo laiką. Indikatorius ❻ įsižiebia. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta garsinis signalas ir prietaiso kaitinimo funkcija išsijungia. Indikatorius ❻ užgęsta..

NURODYMAS

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

– Funkcijų pasirinkimo įjungiklį ❹ nustatykite į padėtį OFF.
– Laikmačiu ❺ nustatykite norimą laiką.

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

Kepimas ant grotelių ir įprastas kepimas

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

1) Įdėkite į prietaisą trupinių surinkimo padėklą ❼.
2) Išimkite iš prietaiso kepimo groteles ❽ ir kepimo skardą ❾. Jei reikia, išklokite jas kepimo popieriumi arba patepkite kepimo skardą ❾ kepimo riebalais.

NURODYMAS

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

3) Atsižvelgiant į nustatytą temperatūrą, palaukite apie 10 minučių, kol prietaisas įkais iki norimos temperatūros.
   – Temperatūros reguliatoriumi ❸ nustatykite norimą temperatūrą.
   – Tada funkcijų pasirinkimo įjungikliu ❹ nustatykite norimą funkciją.
   – Laikmačiu ❺ nustatykite įkaitinimo laiką (maždaug 10 minučių).
   – Uždarykite stiklines dureles.

4) Praėjus nustatytam laikui, ant kepimo grotelių ❽ arba ant kepimo skardos ❾ padėkite ant grotelių arba įprastu būdu kepamą maistą ir groteles ar skardą įstumkite į kuriuos nors bėgelius ❶. Įsitikinkite, kad ant grotelių arba įprastu būdu kepamas maistas yra pakankamu atstumu nuo prietaiso vidinių sienelių ir kaitinimo elementų.
5) Prieš pradėdami kepti uždarykite stiklines dureles.
6) Laikmačiu ❺ nustatykite norimą kepimo ant grotelių ar įprastu būdu laiką. Maksimalus kepimo ant grotelių ar įprastu būdu laikas – 60 minučių.

NURODYMAS

► Jei maistas ant grotelių ar įprastu būdu bus kepamas ne ilgiau nei 20 minučių, laikmačiu ❺ pirmiausia nustatykite 40 minučių, o tada laikmatį pasukite atgal nustatydami norimą kepimo laiką.

Indikatorius ❻ rodo, kad prietaisas yra įjungtas. Laikmačio ❺ įjungiklis ima judėti prieš laikrodžio rodyklę link OFF padėties.

Pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas automatiškai išsijungia, pasigirsta garsinis signalas ir indikatorius ❻ užgęsta.

NURODYMAS

Jei kaitinimo procesą norite nutraukti anksčiau, temperatūros reguliatorių ❸ pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki galo, funkcijų pasirinkimo įjungiklį ❹ nustatykite į padėtį OFF, o laikmatį ❺ – į padėtį OFF.

7) Kai orkaitės nebekaitinate, išimkite kepimo groteles ❽ arba užsimovę išimkite kepimo skardą ❾.

Valymas ir priežiūra

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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

Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius!

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

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

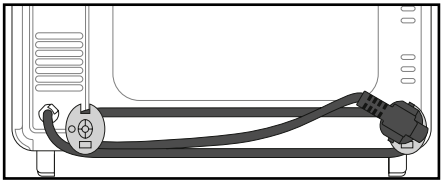
DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

■ Valykite prietaisą drėgna šluoste. Jei reikia, valykite švelniu plovikliu sudrėkinta šluoste, o po to nuvalykite švariu vandeniu sudrėkinta šluoste. Viską gerai nusausinkite.
■ Prietaiso vidų ir stiklines dureles valykite drėgna šluoste. Jei reikia, valykite švelniu plovikliu sudrėkinta šluoste, o po to nuvalykite švariu vandeniu sudrėkinta šluoste. Viską gerai nusausinkite.
■ Žnyples ❿, kepimo skardą ❾, kepimo groteles ❽ ir trupinių surinkimo padėklą ❼ plaukite šiltu vandeniu. Nuplovę visas dalis gerai išdžiovinkite.

Laikymas

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



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

Gedimų šalinimas

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

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

Utilizavimas



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

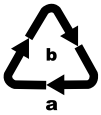
Prietaisą utilizuokite jį atiduodami sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



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



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



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

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, įjungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet kokiu klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės pri ežiūros tarnybos adresu.



Svetainėje www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra

(LT) **Priežiūra Lietuva**
Tel. 880 033 144
Elektroninio pašto adresas
kompernass@lidl.lt

IAN 306484

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

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

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

NURODYMAS

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

Keksiukai

Sudedamosios dalys (keturiems asmenims):

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

Paruošimas:

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

Havajų skrebutis

Sudedamosios dalys 4 skrebučiams:

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

Paruošimas:

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

Šaldytų mažų picų kepimas

Paruošimas:

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

Sausainiai

Sudedamosios dalys:

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

Paruošimas:

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

NURODYMAS

Tešlos pakanka kelioms kepimo skardoms ❾.

Bandelės

Sudedamosios dalys:

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

Paruošimas:

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

NURODYMAS

Tešlos pakanka kelioms kepimo skardoms ❾.

Morengai

Sudedamosios dalys:

- 1 kiaušinio baltymas
- druskos
- 45 g cukraus

Paruošimas:

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

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

Sviestiniai skrebučiai

Sudedamosios dalys:

- 2 riekelės skrudinimo duonos
- 1 valgomasis šaukštas sviesto

Paruošimas:

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

NURODYMAS

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

Prancūziškas batonas su faršu

Sudedamosios dalys:

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

Paruošimas:

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

NURODYMAS

Faršą galite pagardinti baziliku, aitriąja paprika ar kitais prieskoniais.

Žiedinis kopūstas (užkeptas)

Sudedamosios dalys:

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

Paruošimas:

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

Sluoksniuotos tešlos pyragėliai su lašišos įdaru

Sudedamosios dalys:

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

Paruošimas:

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

NURODYMAS

Nurodyto kiekio pakanka kelioms skardoms ❾.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **66**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch **66**

Lieferumfang **66**

Gerätebeschreibung **66**

Technische Daten **66**

Sicherheitshinweise **67**

Aufstellen **70**

Benutzung des Gerätes **70**

Glastür 70
Krümelblech einlegen 70
Gitterrost benutzen 70
Backblech benutzen 71

Vor dem ersten Gebrauch **71**

Bedienen des Gerätes **72**

Funktionsschalter 72
Temperaturregler 72
Timer 72

Grillen und Backen **72**

Reinigung und Pflege **73**

Aufbewahrung **74**

Fehlerbehebung **74**

Entsorgung **75**

Garantie der Kompernaß Handels GmbH **75**

Service 76
Importeur 76

Rezepte **77**

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill- und Backautomat dient ausschließlich dem Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Lieferumfang

- Mini-Backofen
- 1 Backblech
- 1 Gitterrost
- 1 Zange
- 1 Krümelblech
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

❶ Schienen
❷ Lüftungsschlitze
❸ Temperaturregler
❹ Funktionsschalter
❺ Timer
❻ Kontrollleuchte
❼ eingesetztes Krümelblech

Abbildung B:

❽ Gitterrost
❾ Backblech
❿ Zange

Technische Daten

Nennspannung: 220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz

Leistungsaufnahme: 1200 W

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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Sie dürfen das Gerätegehäuse des Gerätes nicht öffnen oder reparieren. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt. Lassen Sie ein defektes Gerät nur vom Händler oder autorisiertem Fachpersonal reparieren.
- 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!



Vorsicht! Berühren Sie nicht die Glastür, wenn das Gerät aufgeheizt ist. Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Es dürfen sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Grill- und Backautomaten befinden (z. B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.).
- Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.
- Verwenden Sie das Backblech nicht zur Lagerung und Verarbeitung von säurehaltigen, alkalischen oder salzigen Speisen!

Aufstellen

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ► Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
- ► Der Abstand des Gerätes zu Hängeschränken, Decken, Wänden oder Ähnlichem muss nach oben hin mindestens 10 cm und zur rechten und linken Seite jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Gerät z. B. nicht in Schränke o. Ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung des Gerätes möglich und es könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.
- ► Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage. Andernfalls besteht Brandgefahr und das Gerät kann beschädigt werden. Der Bereich unter dem Geräteboden kann sich verfärben und beschädigt werden. Darüber hinaus können bei einem weichen Untergrund dauerhafte Abdrücke in der Unterlage entstehen.

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ► Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

- Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund (z. B. Edelstahlarbeitsplatten oder Natursteinarbeitsplatten wie Granit) auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.
- Schieben Sie das Gerät mit der Rückseite bis an die Wand. Die Abstandhalter an der Rückseite müssen die Wand berühren. Achten Sie darauf, dass die Wand aus hitzebeständigem Material besteht, z. B. ein Fliesenspiegel, Naturstein oder Granit.
- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ► Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.

- Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen:
  Die Glastür hat eine Raststellung, so dass diese einen Spalt breit offen steht: Wenn Sie die Glastür vorsichtig zuklappen, rastet diese kurz vor dem Schließen in dieser Stellung ein.

Krümelblech einlegen

- Schieben Sie das Krümelblech ❼ unter die unteren Heizstäbe, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt.

Gitterrost benutzen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Benutzen Sie immer die Zange ⓾, um den heißen Gitterrost ❽ in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

- Schieben Sie den Gitterrost ❽ in eine der 2 Schienen ❶ im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ► Legen Sie den Gitterrost ❽ niemals direkt auf die Heizstäbe.

■ Um den heißen Gitterrost ❽ entnehmen zu können, haken Sie die Zange ❿ folgendermaßen ein:

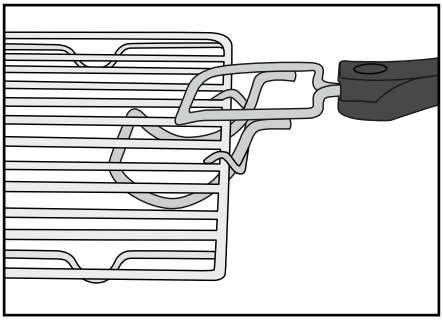


Abb. 1: Einhaken der Zange ❿ beim Gitterrost ❽

Backblech benutzen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Benutzen Sie immer die Zange ❿, um das heiße Backblech ❾ in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

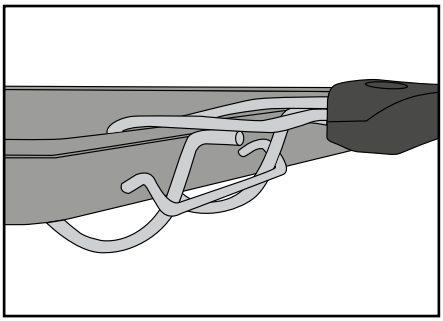


Abb. 2: Einhaken der Zange ❿ beim Backblech ❾

■ Schieben Sie das Backblech ❾ in eine der 2 Schienen ❶ im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Legen Sie das Backblech ❾ niemals direkt auf die Heizstäbe.

► Verwenden Sie das Backblech ❾ nicht zur Lagerung und Verarbeitung von säurehaltigen, alkalischen oder salzigen Speisen!

Vor dem ersten Gebrauch

Wenn das Gerät korrekt aufgestellt ist:

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

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

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

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

Temperaturregler

- Am Temperaturregler ❸ können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.

Timer

Mit Hilfe des Timers ❺ können Sie die Garzeit einstellen:

- Stellen Sie den Timer ❺ auf die gewünschte Garzeit. Die Kontrollleuchte ❻ leuchtet auf. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen. Die Kontrollleuchte ❻ erlischt.

HINWEIS

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

- Stellen Sie den Funktionsschalter ❹ auf OFF.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit am Timer ❺ ein.

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

Grillen und Backen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

1) Legen Sie das Krümelblech ❼ in das Gerät.
2) Nehmen Sie den Gitterrost ❽ und das Backblech ❾ aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech ❾ 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 ❸.
   - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter ❹ die gewünschte Funktion.
   - Stellen Sie mit dem Timer ❺ die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
   - Schließen Sie die Glastür.

4) Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost ❽ bzw. das Backblech ❾ und schieben Sie es in eine der Schienen ❶. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.
5) Schließen Sie die Glastür, bevor Sie den Grill- bzw. Backvorgang starten.
6) Stellen Sie mit dem Timer ❺ die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

HINWEIS

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

Die Kontrollleuchte ❻ zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers ❺ 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 ❻ erlischt.

HINWEIS

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler ❸ bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, stellen Sie den Funktionsschalter ❹ auf OFF und stellen Sie den Timer ❺ auf „OFF".

7) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost ❽ oder das Backblech ❾ mit Hilfe der Zange ❿.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

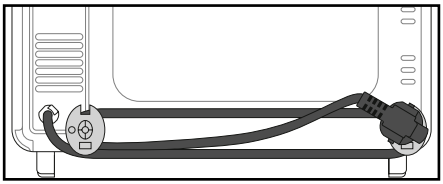
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

■ Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
■ Reinigen Sie den Garraum und die Glastür mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
■ Reinigen Sie die Zange ❿, das Backblech ❾, den Gitterrost ❽ und das Krümelblech ❼ 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 ❻ leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter ❹ steht auf OFF.	Drehen Sie den Funktionsschalter ❹ auf die gewünschte Funktion.
Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.	Die Glastür wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür nicht öfter als unbedingt notwendig.
	Es ist eine falsche Temperatur eingestellt.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.
Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittelrückstände.	Entnehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und führen Sie den Garvorgang mit geöffneter Glastür fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist.

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

Entsorgung



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

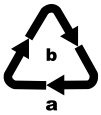
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.
Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1–7: Kunststoffe,
20–22: Papier und Pappe,
80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut 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 (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, 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 Serviceanschrift 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 306484

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Rezepte

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

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

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

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

Zubereitung:

1) Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.
2) Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.
3) Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.
4) Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und diese auf das Backblech ❾ 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 ❽ legen und im Grill- und Backautomaten auf der oberen Schiene bei ca. 200 °C, Oberhitze ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Mini-Pizza backen

Zubereitung:

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

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche ❾.

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

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche ❾.

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 ❾ spritzen.
8) Den Grill- und Backautomaten auf ca. 120 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
9) Das Baiser auf der oberen Schiene bei ca. 120 °C Ober- und Unterhitze ca. 2 Stunden backen lassen.

Buttercroutons

Zutaten:

- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter

Zubereitung:

1) Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
2) Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
3) Legen Sie ein Backblech ❾ mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
4) Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 170 °C Oberhitze auf der oberen Schiene. Nach ca. 7 – 10 Minuten wenden Sie die Toastbrot-Würfel und backen Sie diese weitere 7 – 10 Minuten, bis die Toastbrot-Würfel goldbraun sind.

HINWEIS

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

1) Schneiden Sie die Baguettes auf und höhlen Sie sie aus.
2) Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.
3) Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.
4) Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.
5) Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.
6) Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech ❾ und backen Sie sie bei ca. 225 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

HINWEIS

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

- 1/2 Kopf Blumenkohl (ca. 250 g)
- 3 Zitronenscheiben
- 1 EL Butter
- 1 gehäufter 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 ❾.
8) Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

- 1 Pck. Blätterteigplatten (ca. 8 Stück)
- 1 Pck. Lachs, geräuchert, in Scheiben (ca. 200 g)
- 1 Zitrone
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Frischkäse (200 g)
- frischer Dill
- Salz und Pfeffer
- 1 Eigelb

Zubereitung:

1) Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
2) Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
3) Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
4) Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
5) Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
6) Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.
7) Geben Sie je einen Esslöffel der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
8) Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech ❾. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig aufgeht.
10) Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 220 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 – 30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

HINWEIS

Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche ❾.

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

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacji
Informacijos data · Stand der Informationen:
08 / 2018 · Ident.-No.: SGB1200A4-072018-1

IAN 306484