

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ELECTRIC OVEN & GRILL SGB 1200 A1

(GB) (CY)

ELECTRIC OVEN & GRILL

Operating instructions

(BG)

МИНИФУРНА

Ръководство за експлоатация

(RO)

CUPTOR AUTOMAT PENTRU GRILL ȘI COPT

Instrucțiuni de utilizare

(DE) (AT) (CH)

GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 102858

(RO) (BG)



GB CY

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

RO

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

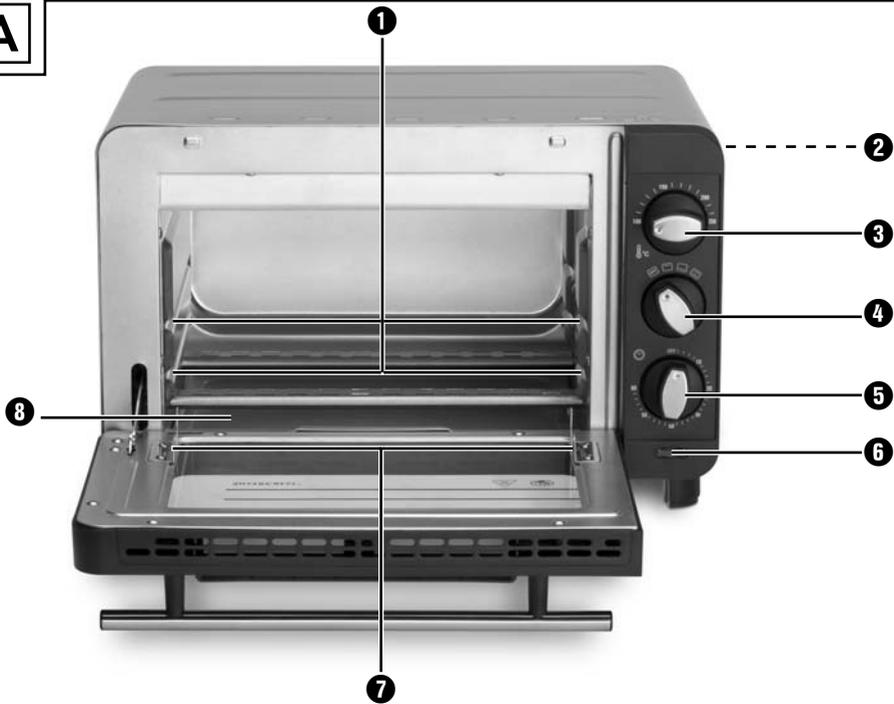
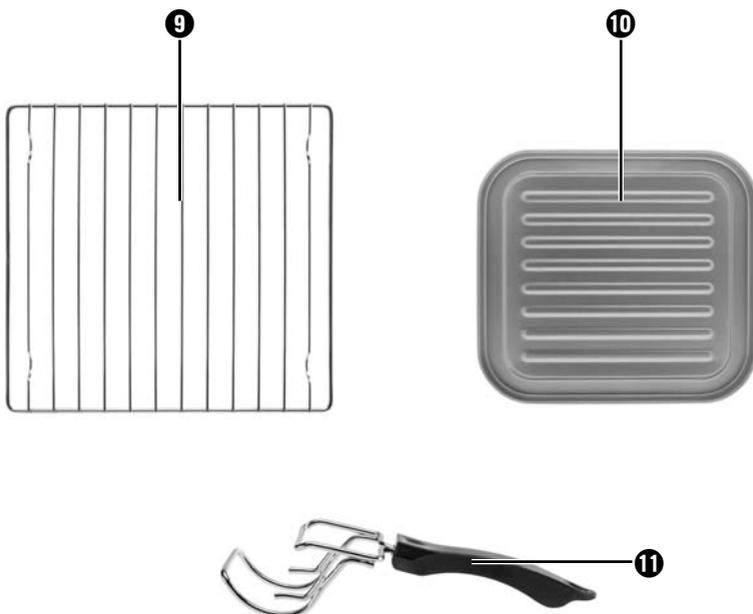
BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

DE AT CH

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

| | | | |
|----------|-----------------------------|----------|----|
| GB/CY | Operating instructions | Page | 1 |
| RO | Instrucțiuni de utilizare | Pagina | 17 |
| BG | Ръководство за експлоатация | Страница | 33 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 49 |

A**B**

Contents

| | |
|--|-----------|
| Introduction | 2 |
| Intended use | 2 |
| Package contents | 2 |
| Appliance description | 2 |
| Technical data | 2 |
| Safety guidelines | 3 |
| Installation | 6 |
| Using the appliance | 6 |
| Glass door | 6 |
| Inserting the crumb tray | 6 |
| Using the rack | 6 |
| Using the baking tray | 7 |
| Before initial use | 7 |
| Operating the appliance | 8 |
| Function switch | 8 |
| Temperature control | 8 |
| Timer | 8 |
| Grilling and baking | 8 |
| Cleaning and care | 9 |
| Storage | 10 |
| Troubleshooting | 10 |
| Warranty and service | 11 |
| Disposal | 11 |
| Importer | 11 |
| Recipes | 12 |

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product.

They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

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

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

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

Package contents

- ◆ Automatic oven and grill
- ◆ 1 baking tray
- ◆ 1 rack
- ◆ 1 pair of tongs
- ◆ 1 crumb tray
- ◆ Operating instructions

NOTE

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

Appliance description

Figure A:

- ❶ Rails
- ❷ Ventilation slits
- ❸ Temperature control
- ❹ Function switch
- ❺ Timer
- ❻ Control lamp
- ❼ Extraction hooks
- ❽ Inserted crumb tray

Figure B:

- ❾ Rack
- ❿ Baking tray
- ⓫ Tongs

Technical data

Rated voltage: 220–240 V ~, 50 Hz

Max. power consumption: 1200 W

Safety guidelines

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

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

**Caution! Hot surface!**

CAUTION – MATERIAL DAMAGE!

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

Installation

WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never place the appliance beneath wall cabinets or adjacent to curtains, wall units or other flammable objects.
- ▶ Always ensure a minimum clearance between the appliance and hanging cupboards, ceilings, walls or similar of at least 10 cm above the appliance and 5 cm at the sides. For this reason the appliance may not be used, for example, in cupboards or similar. Otherwise there is likely to be insufficient ventilation for the appliance, which could result in fire or damage.
- ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of the appliance being damaged. The surface under appliance may become discoloured and be damaged. Additionally, permanent indentations could arise if the appliance is placed on a soft surface.

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

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

Using the appliance

Glass door

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not lean on the glass door. Do not place objects on the glass door. This can cause damage to the door hinges.
- Cooking some foods, especially fatty foods, can result in increased smoke production. In this case, do not close the glass door completely; instead, leave it slightly open. The glass door has a latching position so that it remains open a little: if you carefully push the glass door closed, it clicks into this position shortly before closing completely.

Inserting the crumb tray

- Push the crumb tray  under the lower heating element so that it rests flat on the bottom of the appliance.

Using the rack

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always use the tongs  to insert the rack  into the appliance or to remove it.
- Push the rack  onto one of the 2 rails  in the cooking chamber of the appliance.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never place the rack  directly upon the heating elements.
- If you slide the rack  onto the lower rail, pull this out far enough so that the edge lies just above the extraction hooks . Thus, when you close the glass door, the extraction hooks  grip the rack  and this is pulled out the next time you open the glass door.

- To remove the hot rack ⑨, hook the tongs ⑪ onto it as follows:

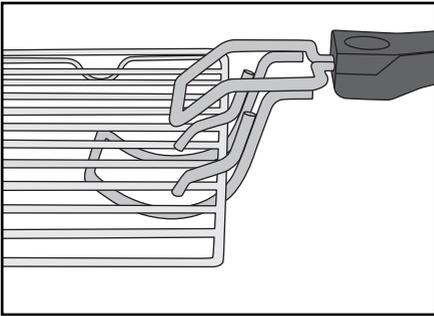


Fig. 4: Hooking the tongs ⑪ onto the rack ⑨

Using the baking tray

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always use oven gloves or similar to insert the hot baking tray ⑩ into the appliance or to remove it.
- Always place the baking tray ⑩ on the correctly inserted rack ⑨ in the cooking chamber of the appliance.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never place the baking tray ⑩ directly onto the heating elements.

Before initial use

Once the appliance is set up correctly:

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

NOTE

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

The appliance switches off automatically after 20 minutes.

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control ③ counter-clockwise to the limit stop and set the function switch ④ to **OFF**  and set the timer ⑤ to "OFF".

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

The appliance is now ready for use.

Operating the appliance

Function switch

You can switch on the appliance using the function switch **4**, and can also set three different functions:

| Symbol | Meaning |
|---|--|
|  | "Top heat" e.g. for grilling |
|  | "Bottom heat" e.g. for baking cakes |
|  | "Top & bottom heat" e.g. for baking pizza |
|  | "OFF" The appliance is switched off. |

Temperature control

- Use the temperature control **3** to set the desired temperature.

Timer

Use the timer **5** to set the cooking time.

- Set the timer **5** to the desired cooking time. Once the set time has elapsed, a beep sounds and the appliance stops heating.

NOTE

You can also use the timer **5** as a short-period timer without the heating function.

- Set the function switch **4** to **OFF**.
- Set the desired time on the timer **5**.

The switch of the timer **5** now rotates anticlockwise to "OFF". A beep sounds when the set time has elapsed. The appliance does not heat up.

Grilling and baking

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never place any containers or food directly onto the floor of the appliance, the heating elements or the crumb tray **8**.

- 1) Place the crumb tray **8** in the appliance.
- 2) Remove the rack **9** and baking tray **10** from the appliance. If required, cover these with baking paper or grease the baking tray **10** with fat/oil that is suitable for baking.

NOTE

- ▶ The oven must be pre-heated appropriate to each dish. Refer to the guidelines in the respective recipe. Pre-heating is useful for:
 - very short baking times,
 - crisp crusts,
 - delicate dishes that require a constant temperature, such as soufflés.
- ▶ If no pre-heating is required, skip step 3).

- 3) Allow the appliance to heat up until it reaches the desired temperature (this takes about 10 minutes, depending on the temperature setting):
 - Select the desired temperature using the temperature control **3**.
 - Then select the required function using the function switch **4**.
 - Use the timer **5** to set the preheat time (approx. 10 minutes).
 - Close the glass door.

- 4) Once the warm-up period has elapsed, place the item to be baked/grilled on the rack **9** or the baking tray **10** and slide it onto one of the rails **1** or place the baking tray **10** onto the rack **9**.
Ensure that there is sufficient clearance between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.
If you use the lower rail, ensure that you insert the rack **9** correctly so that the extraction hooks **7** grip the rack **9**.
- 5) Close the glass door before starting the grilling or baking process.
- 6) Use the timer **5** to set the required grilling or baking time. The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

NOTE

- ▶ If the cooking time for the food to be grilled/baked is less than 20 minutes, first set the timer **5** to 40 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp **6** shows that the appliance is now switched on. The switch of the timer **5** now rotates anticlockwise to "OFF".

The appliance switches off automatically after the set period; there is a beep and the control lamp **6** goes off.

NOTE

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **3** anticlockwise to the limit stop and set the function switch **4** to **OFF** and set the timer **5** to "OFF".

- 7) After cooking, remove the rack **9** or the baking tray **10** using the tongs **11**.

Cleaning and care**⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!



Never immerse the appliance in water or any other liquid!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

- Wipe the appliance with a damp cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe the appliance off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.
- Clean the cooking chamber and the glass door with a damp cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe the appliance off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.
- Clean the tongs **11**, the baking tray **10**, the rack **9** and the crumb tray **8** in hot water. Dry all parts properly after cleaning.

Storage

- Wrap the power cable around the cable retainer on the rear of the appliance.

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

Troubleshooting

| Fault | Cause | Solution |
|--|---|---|
| The appliance is not working. | The power plug is not connected to the mains power. | Insert the plug into a mains power socket. |
| | The mains power socket is defective. | Use a different mains power socket. |
| | The appliance is defective. | Contact the Customer Service department. |
| The control lamp ⑥ comes on, but the appliance does not heat up. | The function switch ④ is set to OFF . | Turn the function switch ④ to the desired function. |
| The cooking time of the food seems overly long. | The glass door has been opened often to check the cooking progress. | Do not open the glass door any more often than is absolutely necessary. |
| | The wrong temperature level has been set. | Check the temperature settings. |
| Smoke and odours develop during use. | There is detergent or food residue on the heating elements. | Remove the food from the appliance and continue the cooking process with the glass door open until the smoke stops. |

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

Warranty and service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. **Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.**

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use.

The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 102858

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 102858

Hotline availability: Monday to Friday
08:00 - 20:00 (CET)

Disposal



Never dispose of the appliance in the normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations.

Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

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

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

NOTE

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

Muffins

Ingredients for four people:

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

Preparation:

- 1) Gradually mix the flour, baking powder, egg, milk, salt and sugar together in a bowl, one by one.
- 2) Melt the butter in a saucepan and mix it into the dough.
- 3) Subject to taste, blend in the nuts, chocolate flakes or mashed bananas.
- 4) Place the prepared dough into standard muffin moulds and place them on the baking tray 10.
- 5) Bake the muffins at 220 °C on the bottom rail using top & bottom heat for about 15 minutes.

Hawaiian toast

Ingredients for 4 pieces of toast:

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

Preparation:

- ◆ Toast the bread slices.
- ◆ Spread the remoulade thinly over the pieces of toast and lay the slices of cooked ham on top.
- ◆ Lay one slice of pineapple on each piece of toast. Season with curry.
- ◆ Then place a slice of cheese over each of the pineapple slices.
- ◆ Lay the Hawaiian toasts on the rack 9 and bake at 200 °C for about 8 minutes on the upper rail using top heat.

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

- ◆ Place the rack 9 on the upper rail in the cooking chamber.
- ◆ Place the deep-frozen pizza, without packaging, onto the rack 9.
- ◆ Bake the pizza, using top and bottom heat, for about 20 minutes.
- ◆ Please follow the instructions on the packaging regarding temperature.

Spritzgebäck cookies

Ingredients:

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

Preparation:

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

NOTE

This quantity of dough is sufficient for several baking trays **10**.

Bread rolls

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Knead all ingredients together well and then shape into small rolls.
- 2) Line the baking tray **10** with baking paper and place the rolls on this.
- 3) Bake on the top rail at about 200°C for around 30 minutes.

NOTE

This quantity of dough is sufficient for several baking trays **10**.

Meringues

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Place the chilled egg white into a fat-free mixing bowl. Ensure that no egg yolk is mixed in with it or the meringue will not solidify.
- 2) Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.
- 3) Add a pinch of salt to taste.
- 4) Gradually add in half of the sugar when the meringue starts to solidify.

- 5) Then beat it at the highest speed until stiff.
- 6) Add the remaining sugar. This allows the meringue to attain the required solidity.
- 7) Fill a piping bag fitted with a large star nozzle with the meringue mixture and squeeze out rosettes, slithers or other shapes onto a baking tray **10** lined with baking paper. Leave a little space between each shape.
- 8) Pre-heat the oven and grill to about 120°C using top and bottom heat.
- 9) Bake the meringues at around 120°C using top and bottom heat for about 2 hours.

Buttered croutons

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Cut the bread into small cubes.
- 2) Melt the butter at low heat in a saucepan and mix in the cubed bread.
- 3) Line a baking tray **10** with baking paper and distribute the bread cubes evenly on it.
- 4) Bake the bread cubes at 170°C (top heat) on the upper rail until golden brown (approx. 15–20 minutes).

NOTE

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

Minced meat baguettes

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Slice the baguettes and hollow them out.
- 2) Mix together the minced meat, tomato paste, onion, Parmesan, some salt and a little pepper.
- 3) Shape the minced meat into four equal-sized, flat burgers and place them on the baguette halves.
- 4) Cut the tomatoes into slices and arrange them on the baguettes.
- 5) Arrange the cheese slices on the baguettes.
- 6) Place the baguettes on a baking tray **10** and then bake them on the bottom rail at about 225°C in a preheated oven using top and bottom heat for about 20 minutes.

NOTE

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

Cauliflower (gratinated)

Ingredients:

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

Preparation:

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

Salmon-filled flaky pastries (burek)

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Separate the puff pastry sheets and, if necessary, allow them to thaw.
- 2) Mix the cream cheese with salt, pepper and the juice of one lemon.
- 3) Finely dice the onion.
- 4) Add half of the salmon and the onion to the cream cheese mixture and mix it all coarsely with a blender.
- 5) Cut the remaining salmon into thin strips.
- 6) Add the salmon and the dill to the mixture and blend all ingredients together.
- 7) Place individual tablespoonfuls of the mixture on a flaky pastry sheet and fold them over.
- 8) Coat the resulting pouch with egg yolk.
- 9) Place the burek pieces on a baking sheet **10**. Leave sufficient space between the individual pouches because the flaky pastry will expand.
- 10) Bake the pastries on the lower rail at around 120 °C using top and bottom heat for about 25–30 minutes. The flaky pastry should turn light brown in colour.

NOTE

The stated quantity of pastry is sufficient for several baking trays **10**.

Cuprins

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

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Prin aceasta v-ați decis pentru un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante pentru siguranță, utilizare și eliminare.

Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind operarea și siguranța.

Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predați-i de asemenea documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Cuptorul electric cu grill este destinat exclusiv încălzirii, preparării și frigării alimentelor.

Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Este interzisă utilizarea profesională.

Orice altă utilizare este considerată neconformă cu destinația și poate conduce la pagube materiale sau vătămări corporale.

Furnitura

- ◆ Cuptor electric cu grill
- ◆ 1 tavă de copt
- ◆ 1 grătar
- ◆ 1 clește
- ◆ 1 tavă pentru firimituri
- ◆ Instrucțiuni de utilizare

INDICAȚIE

Imediat după dezambalare verificați dacă furnitura este completă și nu prezintă deteriorări. Adresați-vă centrului de service dacă este cazul.

Descrierea aparatului

Figura A:

- ❶ Șine
- ❷ Orificii de aerisire
- ❸ Buton de reglare a temperaturii
- ❹ Comutator funcțional
- ❺ Temporizator
- ❻ Bec de control
- ❼ Cârlige de extragere
- ❽ Tava pentru firimituri montată

Figura B:

- ❾ Grătar
- ❿ Tavă de copt
- ⓫ Clește

Date tehnice

| | |
|--------------------|----------------------|
| Tensiune nominală: | 220 - 240 V ~, 50 Hz |
| Consum max.: | 1200 W |

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Nu este permisă deschiderea sau repararea carcasei aparatului. În aceste cazuri nu mai este asigurată siguranța, iar garanția se anulează. Solicitați repararea aparatului defect numai distribuitorului sau personalului de specialitate autorizat.
 - ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul tehnic a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
 - ▶ Evitați pătrunderea oricăror lichide în carcasă. Nu expuneți aparatul mediilor umede și nu-l utilizați în aer liber. De asemenea, este interzisă așezarea pe cuptor a vaselor cu lichide, cum ar fi vasele. Pericol de incendiu și de electrocutare! Dacă din întâmplare în carcasa aparatului se infiltrează lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist în vederea reparării.
 - ▶ Nu puneți mâinile ude pe aparat, pe cablul de alimentare sau pe ștecăr. Pericol de electrocutare.
-  Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.

⚠️ AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat atât de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- ▶ Poziționați cablul de alimentare astfel încât să nu se calce pe el sau să devină un obstacol pentru persoane.
- ▶ În timpul utilizării nu atingeți niciodată ușa de sticlă sau carcasa, deoarece acestea devin foarte fierbinți. Pentru a deschide ușa de sticlă utilizați o lavetă de bucătărie sau ceva similar, în scopul prevenirii arsurilor!
- ▶ Nu atingeți niciodată elementii de încălzire sau geamul în timpul funcționării sau înaintea răcirii aparatului. Nu introduceți mâna în interiorul aparatului în timp ce funcționează. Așteptați până ce aparatul s-a răcit. Altfel, vă puteți arde.
- ▶ După utilizare, înainte de a-l transporta, așteptați până când aparatul s-a răcit.
- ▶ Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie sau lavete atunci când manevrați aparatul!



Precauție! Suprafețe fierbinți!

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- ▶ Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți cum sunt plitele sau flăcările deschise.
- ▶ Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale din pachetul de livrare.
- ▶ Nu îndoiiți și nu striviți cablul de alimentare.
- ▶ Scoateți întotdeauna cablul din priză trăgând de ștecăr; nu trageți direct de cablu.
- ▶ În timpul funcționării, în imediata apropiere a cuptorului electric cu grill nu trebuie să se afle materiale inflamabile (de ex. prosoape de bucătărie, lavete etc.).
- ▶ Nu uscați niciodată textile sau alfel de obiecte pe aparat, deasupra acestuia sau în interior. Există pericol de incendiu.

Amplasarea

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Nu așezați niciodată aparatul sub dulapuri suspendate sau în apropierea perdelor, pereților de dulapuri sau a altor obiecte inflamabile.
- ▶ Distanța dintre aparat și dulapurile suspendate, plafoane, pereți etc. trebuie să fie de minimum 10 cm în sus și câte 5 cm în lateral. De aceea, aparatul nu trebuie montat, de exemplu, în dulapuri etc. Altfel nu este posibilă aerisirea suficientă a aparatului, care ar putea provoca incendii sau s-ar putea defecta.
- ▶ Așezați aparatul doar pe o suprafață termo-rezistentă. Altfel există pericol de incendiu, iar aparatul s-ar putea defecta. Zona de sub aparat se poate păta sau poate fi deteriorată. În plus, dacă suprafața este construită dintr-un material moale, în aceasta se pot forma adâncituri permanente.

⚠️ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Nu amplasați aparatul în imediata apropiere a apei, de exemplu lângă chiuvete, căzi sau în pivnițe umede. Altfel există pericol de electrocutare.
- Așezați aparatul pe o suprafață dură, dreaptă și rezistentă la căldură (de ex. blat de lucru din oțel sau piatră naturală, cum este granitul). Asigurați o aerisire suficientă pe toate părțile aparatului.
- Împingeți aparatul cu partea din spate la perete. Distanțierile de pe partea din spate trebuie să atingă peretele. Asigurați-vă că peretele este realizat dintr-un material termorezistent, de ex. este acoperit cu faianță, piatră naturală sau granit.
- Curățați toate componentele în modul descris în capitolul „Curățarea și îngrijirea”.

Utilizarea aparatului

Ușa de sticlă

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu vă sprijiniți de ușa de sticlă. Nu așezați niciun obiect pe ușa de sticlă. Acest lucru ar deteriora balamalele.
- În cazul preparării alimentelor cu multă grăsime se poate forma foarte mult fum. În acest caz nu închideți de tot ușa de sticlă, ci lăsați-o puțin deschisă:
Ușa de sticlă dispune de o poziție de blocare, astfel încât aceasta poate rămâne puțin deschisă. La închiderea cu atenție a ușii de sticlă, aceasta se va bloca, cu puțin înainte de închidere, în poziția respectivă.

Introducerea tăvii pentru firimituri

- Împingeți tava pentru firimituri **8** sub elementii inferiori de încălzire, până la poziționarea plană a acesteia pe fundul aparatului.

Utilizarea grătarului

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Utilizați întotdeauna cleștele **11** pentru introducerea sau scoaterea din aparat a grătarului **9** fierbinte.
- Împingeți grătarul **9** într-una dintre cele 2 șine **1** din interiorul aparatului.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu așezați niciodată grătarul **9** direct pe elementii de încălzire.
- Dacă împingeți grătarul **9** pe șina inferioară, lăsați-l în afară suficient de mult ca muchia sa să se afle deasupra cârligelor de extragere **7**. La închiderea ușii cârligele de extragere **7** se cuplează în grătar **9**, astfel încât acesta să fie extras din aparat la următoarea deschidere a ușii de sticlă.

- Pentru a putea scoate grătarul 9 fierbinte, prindeți cleștele 11 după cum urmează:

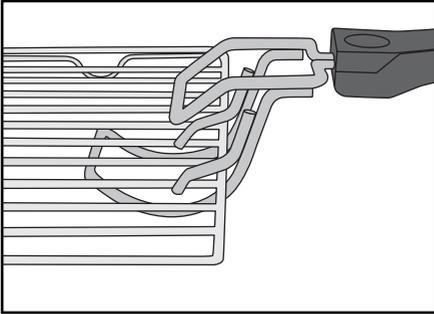


Fig. 4: Prinderea cleștelui 11 la grătar 9

Utilizarea tăvii de copt

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie sau mijloace de protecție similare pentru introducerea sau scoaterea din aparat a tăvii de copt 10 fierbinți.
- Așezați tava de copt 10 întotdeauna pe grătarul 9 introdus corect în interiorul aparatului.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu așezați niciodată tava de copt 10 direct pe elementii de încălzire.

Înainte de prima utilizare

După ce aparatul a fost amplasat corect:

- 1) Introduceți ștecărul în priză.
- 2) Rotiți butonul de reglare a temperaturii 3 până la limită, în sensul acelor de ceasornic, la temperatura maximă.
- 3) Rotiți comutatorul funcțional 4 pe „Încălzire în partea superioară și încălzire în partea inferioară” .
- 4) Deschideți ușa de sticlă și lăsați-o deschisă pentru această operațiune.
- 5) Scoateți eventualele accesorii din interiorul aparatului.
- 6) Rotiți temporizatorul 5 la 20 de minute.

INDICAȚIE

- ▶ La prima încălzire a aparatului se pot degaja ușoare mirosuri și fum din cauza resturilor rămase din fabricație. Acest lucru este absolut normal și inofensiv. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea ferestrei.

Aparatul se oprește automat după 20 de minute.

Pentru a întrerupe anticipat procesul de încălzire rotiți butonul de reglare a temperaturii 3 până la limită, în sens invers acelor de ceasornic, poziționați comutatorul funcțional 4 pe **OFF** și temporizatorul 5 pe „OFF”.

- 7) Așteptați ca aparatul să se răcească și curățați-l conform descrierii din capitoul „Curățarea și îngrijirea”.

Acum puteți utiliza aparatul.

Deservirea aparatului

Comutator funcțional

Cu ajutorul comutatorului funcțional ❹ poate fi pornit aparatul și pot fi reglate 3 funcții diferite:

| Simbolul | Semnificația |
|---|---|
|  | „Căldură de sus”, de ex. pentru gratinare |
|  | „Căldură de jos”, de ex. pentru copt prăjituri |
|  | „Căldură de sus și de jos”, de ex. pentru copt pizza |
|  | „OFF” aparatul este oprit |

Butonul de reglare a temperaturii

■ Cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii ❸ poate fi reglată temperatura dorită.

Temporizatorul

Cu ajutorul temporizatorului ❺ poate fi reglat timpul de preparare:

■ Reglați temporizatorul ❺ pe timpul de preparare dorit. După încheierea perioadei setate este emis un semnal sonor, iar aparatul oprește încălzirea.

INDICAȚIE

Temporizatorul ❺ poate fi utilizat pe post de cronometru chiar și fără funcția de încălzire:

- Poziționați comutatorul funcțional ❹ pe .
- Setati timpul dorit cu ajutorul temporizatorului ❺.

Acum, comutatorul temporizatorului ❺ se deplasează în sens invers acelor de ceasornic, spre „OFF”. La expirarea timpului setat se poate auzi un semnal acustic. Aparatul nu mai încălzește din acest moment.

Frigerea și coacerea

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

► Nu așezați niciodată recipiente sau alimente direct pe partea de jos a aparatului, pe elementii de încălzire sau pe tava pentru firimituri ❸!

- 1) Introduceți tava pentru firimituri ❸ în aparat.
- 2) Scoateți grătarul ❹ și tava de copt ❿ din aparat. Eventual așezați hârtie de copt sau ungeți tava de copt ❿ cu grăsime adecvată.

INDICAȚIE

► În funcție de preparat poate fi necesară pre-încălzirea cuptorului. Respectați indicațiile din rețeta respectivă. Preîncălzirea este recomandată întotdeauna pentru:

- durate de coacere foarte scurte,
- cruste crocante,
- preparate sensibile care necesită o temperatură constantă, cum ar fi sufleurile.

► Dacă nu este necesară preîncălzirea, ignorați pasul 3).

- 3) Așteptați cca 10 minute (în funcție de temperatura reglată) până ce aparatul atinge temperatura dorită:
 - Selectați temperatura dorită cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii ❸.
 - Selectați apoi funcția dorită cu ajutorul comutatorului funcțional ❹.
 - Reglați timpul de preîncălzire cu ajutorul temporizatorului ❺ (cca 10 minute).
 - Închideți ușa de sticlă.

- 4) După ce timpul s-a scurs, așezați produsul care urmează a fi fript sau copt pe grătar ⑨ sau pe tava de copt ⑩ și împingeți-l într-una dintre șine ①, respectiv așezați tava de copt ⑩ pe grătar ⑨.

Asigurați-vă că există spațiu suficient între produs și pereții interiori și elementii de încălzire ai aparatului.

Dacă utilizați șina inferioară, aveți grijă să utilizați corect grătarul ⑨, astfel încât cârligele de extragere ⑦ să poată anclanșa în grătar ⑨.

- 5) Închideți ușa de sticlă înaintea începerii preparării alimentelor pe grătar sau la cuptor.
- 6) Cu ajutorul temporizatorului ⑤ reglați timpul dorit de preparare pe grătar sau la cuptor. Timpul maxim de preparare pe grătar sau la cuptor este de 60 de minute.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă timpul de preparare a produsului pe grătar sau la cuptor este mai mic de 20 de minute, reglați mai întâi temporizatorul ⑤ pe 40 de minute și apoi pe timpul dorit.

Becul de control ⑥ indică faptul că aparatul este pornit. Acum, comutatorul temporizatorului ⑤ se deplasează în sens invers acelor de ceasornic, spre „OFF”.

După expirarea timpului setat, aparatul se oprește automat, este emis un semnal sonor, iar becul de control ⑥ se stinge.

INDICAȚIE

Pentru a întrerupe anticipat procesul de încălzire rotiți butonul de reglare a temperaturii ③ până la limită, în sens invers acelor de ceasornic, poziționați comutatorul funcțional ④ pe **OFF** și temporizatorul ⑤ pe „OFF”.

- 7) După încălzire scoateți grătarul ⑨ sau tava de copt ⑩ cu ajutorul cleștelui ⑪.

Curățarea și îngrijirea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Înainte de fiecare curățare, scoateți ștecărul din priză! Pericol de electrocutare!



- ▶ Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide!

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Înainte de a-l curăța, așteptați până când aparatul s-a răcit. În caz contrar, există pericol de arsuri!

- Se recomandă curățarea aparatului și a accesoriilor imediat după răcirea acestora. Astfel, resturile de alimente pot fi îndepărtate mai ușor.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau agresive. Acestea pot deteriora suprafața aparatului!
- ▶ Nu spălați componentele aparatului în mașina de spălat vase!
- ▶ Nu curățați interiorul aparatului cu spray pentru cuptor, deoarece reziduurile de pe elementii de încălzire nu se vor mai putea îndepărta.

- Ștergeți aparatul cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați un detergent delicat pe lavetă și ștergeți cu o lavetă umezită cu apă curată. Uscați totul foarte bine.

- Curățați interiorul aparatului și ușa de sticlă cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați un detergent delicat pe lavetă și ștergeți cu o lavetă umezită cu apă curată. Uscați totul foarte bine.

- Curățați cleștele ⑪, tava de copt ⑩, grătarul ⑨ și tava pentru firimituri ⑧ în apă caldă. După spălare uscați bine toate componentele.

Depozitarea

- Înfășurați cablul pe suportul dedicat de pe partea din spate a aparatului.

- Păstrați aparatul și accesoriile acestuia curățate, într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

RO

Remediarea defecțiunilor

| Defecțiunea | Cauza | Remedierea |
|--|---|---|
| Aparatul nu funcționează. | Ștecărul nu este conectat la rețeaua electrică. | Introduceți ștecărul în priză. |
| | Priza este defectă. | Introduceți aparatul într-o altă priză. |
| | Aparatul este defect. | Adresați-vă centrului de service. |
| Becul de control 6 se aprinde, dar aparatul nu încălzește. | Comutatorul funcțional 4 este poziționat pe OFF . | Rotiți comutatorul funcțional 4 pe funcția dorită. |
| Timpul de preparare a alimentelor este prea lung. | Ușa de sticlă a fost deschisă de prea multe ori pentru a verifica stadiul de preparare. | Nu deschideți ușa de sticlă mai des decât este neapărat necesar. |
| | Este setată o temperatură eronată. | Verificați setările temperaturii. |
| Pe durata utilizării este degajat fum și se înregistrează zgomote. | Pe elementii de încălzire se află reziduuri de detergent sau de alimente. | Scoateți alimentele din aparat și continuați prepararea cu ușa de sticlă deschisă până la dispariția fumului. |

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate mai sus sau dacă constatați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă centrului nostru de service.

Garanția și service-ul

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani începând cu data cumpărării. Aparatul a fost produs cu grijă și verificat cu scrupulozitate înaintea livrării. Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. Dacă aveți solicitări privind garanția, contactați telefonic centrul dumneavoastră de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediție gratuită a produsului dumneavoastră.

Garanția se acordă numai pentru defectele de material sau de fabricație, nu și pentru daune de transport, piese de uzură sau deteriorări ale componentelor fragile, de exemplu, întrerupător.

Aparatul este destinat numai pentru uz privat și nu pentru o utilizare profesională. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, uzului de forță și intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate prin această garanție. Perioada de garanție nu este prelungită după realizarea reparațiilor realizate în perioada garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate.

Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalare sau cel târziu în două zile de la data cumpărării. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@idl.ro

IAN 102858

Acces linie telefonică directă: De luni până vineri, între orele 8:00 - 20:00 (CET)

Eliminarea



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.

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



Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina la centrele locale de eliminare a deșeurilor.

Importator

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Rețete

În acest capitol vă sunt oferite câteva exemple pentru prepararea mâncărilor. Aceste exemple sunt recomandări. Timpul de preparare poate varia.

Rețete fără garanție. Toate ingredientele și datele de preparare sunt orientative. Completați aceste propuneri cu experiența personală. Vă urăm succes și poftă bună.

INDICAȚIE

Respectați indicațiile de preparare de pe ambalajul respectivului produs.

Brioșe

Ingrediente pentru 4 porții:

- ◆ 1 cană de făină
- ◆ 1 linguriță de praf de copt
- ◆ 1 ou
- ◆ 1 lingură de unt topit
- ◆ 1 cană de lapte
- ◆ 3 linguri de zahăr
- ◆ sare
- ◆ pentru sortimente diferite se pot adăuga nuci, banane mărunțite sau fulgi de ciocolată

Prepararea:

- 1) Amestecați încet făina, praful de copt, oul, laptele, sarea și zahărul într-un castron.
- 2) Topiți untul într-o cratiță și amestecați-l cu aluatul.
- 3) După gust, adăugați nuci, fulgi de ciocolată sau banane mărunțite.
- 4) Turnați aluatul preparat în formele speciale pentru brioșe și așezați-le pe tava de copt ⑩.
- 5) Coaceți la 220 °C, cu căldură de sus și de jos, timp de aproximativ 15 minute, pe șina inferioară.

Toast Hawaii

Ingrediente pentru 4 porții:

- ◆ 4 felii de pâine toast
- ◆ 1–2 linguri de sos remoulade
- ◆ 120 g șuncă presată
- ◆ 1/2 cutie de ananas
- ◆ 4 felii de cașcaval pentru gratinare
- ◆ curry

Prepararea:

- ◆ Prăjiți feliile de pâine.
- ◆ Apoi ungeți-le cu sos remoulade și adăugați șunca.
- ◆ Așezați câte o felie de ananas pe fiecare felie de pâine. Presărați curry.
- ◆ Apoi așezați câte o felie de cașcaval pe ananas.
- ◆ Așezați preparatul pe grătar ⑨ și coaceți-l cca 8 minute pe șina din mijloc la aproximativ 200 °C, cu căldură de sus și aer recirculat.

Coacerea minipizzei congelate

Prepararea:

- ◆ Introduceți grătarul ⑨ pe șina de sus în interiorul aparatului.
- ◆ Așezați minipizzele fără ambalaj pe grătar ⑨.
- ◆ Coaceți-le cu căldură de sus și de jos și cu aer recirculat cca 20 de minute.
- ◆ Respectați instrucțiunile de pe ambalajul produsului în ceea ce privește temperatura.

Biscuiți

Ingrediente:

- ◆ 125 g unt
- ◆ 125 g zahăr
- ◆ 1 vanilie
- ◆ 1 priză de sare

- ◆ 1 ou
- ◆ 1 albuș
- ◆ 250 g de făină (tip 405)
- ◆ 1 linguriță de praf de copt
- ◆ Coaja rasă de la jumătate de lămâie

Prepararea:

- 1) Bateți untul spumă.
- 2) Adăugați zahărul, zahărul vanilat, coaja de lămâie și ouăle.
- 3) Amestecați cu făina, praful de copt și sarea și amestecați aluatul cu o lingură.
- 4) Lăsați aluatul să stea cca 10 minute.
- 5) Dați aluatului forma dorită, de ex. cu ajutorul mașinii de tocat, formelor speciale sau al poșului.
- 6) Așezați biscuiții în tava de copt 10 acoperită cu hârtie de copt.
- 7) Coaceți biscuiții până devin aurii în cuptorul preîncălzit la 180 °C, cu căldură de sus și de jos, aprox. 10–15 minute, pe șina din mijloc.

INDICAȚIE

Aluatul este suficient pentru mai multe tăvi de copt 10.

Chifle

Ingrediente:

- ◆ 300 g de făină (sau făină integrală)
- ◆ 2 lingurițe de praf de copt
- ◆ 200 g de semințe de in
- ◆ 1 ou
- ◆ 500 g brânză de vaci fină
- ◆ 1 linguriță de sare
- ◆ după gust adăugați chimen, ceapă, bucățele de slănină ...

Prepararea:

- 1) frământați bine toate ingredientele și dați formă chiflelor.
- 2) Așezați chiflele în tava de copt 10 acoperită cu hârtie de copt.
- 3) Coaceți-le la cca 200 °C, cu căldură de sus, timp de aproximativ 30 minute, pe șina superioară.

INDICAȚIE

Aluatul este suficient pentru mai multe tăvi de copt 10.

Bezele

Ingrediente:

- ◆ 1 albuș
- ◆ sare
- ◆ 45 g zahăr

Prepararea:

- 1) vărsați albușul rece într-un castron fără grăsime. Nu trebuie să existe resturi de gălbenuș, deoarece spuma nu va avea consistență.
- 2) Bateți albușul la viteză mică pentru a evita formarea bulelor de aer.
- 3) Condimentați cu un praf de sare.
- 4) Adăugați treptat jumătate din zahăr când albușul începe să se întărească.
- 5) Bateți-l apoi la viteză maximă până devine tare.
- 6) Adăugați zahărul rămas. Astfel bezeaua primește consistența necesară.
- 7) Turnați bezeaua într-un poș care are montat un sprîț mare în formă de stea și formați rozete, limbi de pisică sau alte forme în tava de copt 10 acoperită cu hârtie de copt.
- 8) Preîncălziți cuptorul la cca 120 °C, cu căldură de sus și de jos.
- 9) Lăsați bezelele să se coacă pe șina superioară la cca 120 °C, cu căldură de sus și de jos timp de cca 2 ore.

Crutoane cu unt

Ingrediente:

- ◆ 2 felii de pâine toast
- ◆ 1 lingură de unt

Prepararea:

- 1) Tăiați pâinea toast în cuburi mici.
- 2) Topiți untul într-o cratiță, la temperatură scăzută și adăugați cuburile de pâine toast.
- 3) Puneți hârtie de copt pe tavă de copt 10 și distribuiți uniform cuburile de pâine pe ea.
- 4) Coaceți cuburile de pâine toast la cca. 170 °C, cu căldură de sus, pe șina superioară, până când acestea devin aurii (cca 15 - 20 minute).

INDICAȚIE

De asemenea puteți înlocui untul obișnuit cu cel cu verdețuri sau cu usturoi. Timpul de coacere se reduce în acest caz cu cca 5 minute.

Baghete cu carne tocată

Ingrediente:

- ◆ 2 baghete mici
- ◆ 250 g carne tocată (amestec)
- ◆ 2 roșii
- ◆ 1 ceapă (tocată)
- ◆ 2 linguri de pastă de roșii
- ◆ 40 g parmezan ras
- ◆ 4 felii cașcaval
- ◆ sare și piper

Prepararea:

- 1) Tăiați baghetele și scobiți interiorul.
- 2) Amestecați carnea tocată, pasta de roșii, ceapa, parmezanul, puțină sare și puțin piper.
- 3) Formați din amestec 4 chiftele mari, pe cât posibil de plate și așezați-le pe jumătățile de baghetă.

- 4) Tăiați roșiile felii și așezați-le deasupra.
- 5) Așezați și feliile de cașcaval pe baghete.
- 6) Așezați baghetele pe o tavă de copt 10 și coaceți-le în cuptorul preîncălzit la 225 °C, cu căldură de sus și de jos, timp de cca 20 minute, pe șina inferioară.

INDICAȚIE

Puteți condimenta carnea tocată cu busuioc, chilli sau alte condimente.

Conopidă (gratinată)

Ingrediente:

- ◆ 1/2 căpățână conopidă (cca 250 g)
- ◆ 3 felii de lămâie
- ◆ 1 lingură de unt
- ◆ 1 linguriță cu vârf de făină
- ◆ 1 lingură de suc de lămâie
- ◆ 1 lingură migdale tăiate
- ◆ 2 linguri cașcaval pentru gratinat (ras)
- ◆ sare, piper, nucșoară

Prepararea:

- 1) Tăiați conopida în buchețele și spălați-le.
- 2) Fierbeți conopida cu feliile de lămâie în apă cu sare, timp de 8-10 minute, astfel încât conopida să nu fie prea moale. Când turnați apa, păstrați cca 150 ml din apa în care a fiert.
- 3) Într-o cratiță topiți untul și căliți făina timp de cca 1 minut, amestecând continuu.
- 4) Adăugați apa de la fierbere amestecând continuu și lăsați să fiarbă cca 2 minute. Dacă amestecul de făină devine prea tare, adăugați câte puțină apă până obțineți o consistență cremoasă. Condimentați cu zeamă de lămâie, sare, piper și nucșoară.

- 5) Puneți conopida într-o formă de sufleu (cca 14 cm diametru) și turnați sosul uniform deasupra.
- 6) Presărați cașcavalul și migdalele tăiate.
- 7) Așezați forma de sufleu pe tava de copt 10.
- 8) Coaceți sufleul la cca 200 °C în cuptorul preîncălzit, cu căldură de sus și de jos, timp de cca 20 minute, pe șina inferioară.
- 8) Ungeți buzunarul format cu gălbenuș.
- 9) Așezați buzunarele pe tava de copt 10. Lăsați spațiu suficient între buzunare, deoarece foitașul crește.
- 10) Lăsați buzunarele să se coacă pe șina inferioară la cca 220 °C, cu căldură de sus și de jos, timp de cca 25-30 minute. Aluatul trebuie să devină ușor maroniu.

Buzunare cu somon

Ingrediente:

- ◆ 1 pachet foi de plăcintă (cca 8 bucăți)
- ◆ 1 pachet somon afumat, felii (cca 200 g)
- ◆ 1 lămâie
- ◆ 1 ceapă
- ◆ 1 pachet cremă de brânză (200 g)
- ◆ mărar proaspăt
- ◆ sare și piper
- ◆ 1 gălbenuș

Prepararea:

- 1) Separați foile de plăcintă și lăsați-le să se decongeleze dacă este cazul.
- 2) Amestecați crema de brânză cu sare, piper și zeama de la o lămâie.
- 3) Tăiați ceapa în cubulețe fine.
- 4) Adăugați jumătate din cantitatea de somon și ceapa la amestecul de brânză proaspătă și pasați folosind un blender de mână.
- 5) Tăiați restul de somon în fâșii fine.
- 6) Adăugați somonul și mărarul în compoziție și amestecați totul.
- 7) Pentru o foaie de plăcintă folosiți o lingură din compoziția preparată și împăturiți.

INDICAȚIE

Cantitatea specificată ajunge pentru mai multe tăvi de copt 10.

RO

Съдържание

| | |
|--|-----------|
| Въведение | 34 |
| Употреба по предназначение | 34 |
| Окомплектовка на доставката | 34 |
| Описание на уреда | 34 |
| Технически характеристики | 34 |
| Указания за безопасност | 35 |
| Инсталиране | 38 |
| Употреба на уреда | 38 |
| Стъклена врата | 38 |
| Поставяне на тавичката за трохи | 38 |
| Употреба на решетъчната скара | 38 |
| Употреба на тавата за печене | 39 |
| Преди първата употреба | 39 |
| Работа с уреда | 40 |
| Превключвател на функциите | 40 |
| Регулатор на температурата | 40 |
| Таймер | 40 |
| Печене и печене на грил | 40 |
| Почистване и поддръжка | 41 |
| Съхранение | 42 |
| Отстраняване на неизправности | 42 |
| Гаранция и сервиз | 43 |
| Предаване за отпадъци | 43 |
| Вносител | 43 |
| Рецепти | 44 |

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Минифурната с грил е предназначена за затопляне, приготвяне и печене на грил на ястия.

Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Всякаква друга употреба се счита за не по предназначение и може да доведе до материални щети и дори телесни повреди.

Окомплектовка на доставката

- ◆ Минифурна с грил
- ◆ 1 тава за печене
- ◆ 1 решетъчна скара
- ◆ 1 щипка
- ◆ 1 тавичка за трохи
- ◆ Ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

Веднага след разопаковането проверете доставката за комплектност и повреди. При необходимост се обърнете към сервиза.

Описание на уреда

Фигура А:

- ❶ Релси
- ❷ Вентилационни отвори
- ❸ Регулатор на температурата
- ❹ Превключвател на функциите
- ❺ Таймер
- ❻ Контролен индикатор
- ❼ Куки за издърпване
- ❽ Поставена тавичка за трохи

Фигура Б:

- ❾ Решетъчна скара
- ❿ Тава за печене
- ⓫ Щипка

Технически характеристики

Номинално напрежение: 220 – 240 V ~,
50 Hz

Макс. консумирана
мощност: 1200 W

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

- ▶ Не отваряйте и не ремонтирайте корпуса на уреда. В противен случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада. В случай на дефект уредът трябва да се ремонтира единствено от сервиза на търговеца или оторизиран квалифициран персонал.
 - ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или от сервизната служба, за да се избегнат опасности.
 - ▶ Не допускате течности да проникнат в корпуса на уреда. Не излагайте уреда на влага и не го използвайте на открито. Не поставяйте върху уреда предмети, пълни с течности, напр. вази. Съществува опасност от пожар и токов удар! В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте щепсела на уреда от контакта и дайте уреда за ремонт от квалифициран специалист.
 - ▶ Никога не докосвайте с мокри ръце уреда, мрежовия кабел или щепсела. В противен случай съществува опасност от токов удар.
-  Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, в случай че по време на експлоатация остатъци от течност попаднат върху токопроводящите части.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Деца не трябва да извършват почистването и техническото обслужване от страна на потребителя, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- ▶ Дръжте уреда и захранващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Полагайте захранващия кабел така, че никой да не може да го настъпи или да се спъне в него.
- ▶ Никога не докосвайте стъклената врата или корпуса по време на употреба, тъй като те се нагорещават силно. За отваряне на стъклената врата използвайте кърпа за хващане на горещи тенджери или др.п., за да предотвратите изгаряния!
- ▶ Никога не докосвайте нагревателите или контролното прозорче по време на експлоатация или преди уредът да е изстинал. По време на експлоатация не посягайте към вътрешността на минифурната. Изчакайте, докато уредът се охлади. В противен случай са възможни изгаряния.
- ▶ След употреба оставете уреда да се охлади, преди да го преместите.
- ▶ Винаги използвайте готварски ръкавици или кърпа за хващане на горещи тенджери, когато боравите с уреда!



Повишено внимание! Гореща повърхност!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- ▶ Уверете се, че уредът, кабелът или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина, като котлони или открит огън.
- ▶ Използвайте уреда само с доставените оригинални принадлежности.
- ▶ Не огъвайте и не притискайте мрежовия кабел.
- ▶ За изключване на захранващия кабел от контакта дърпайте винаги щепсела, а не самия кабел.
- ▶ По време на експлоатация в непосредствена близост до минифурната с грил не трябва да се намират лесно запалими материали (напр. кърпи за съдове, кърпи за хващане на горещи тенджери и т.н.).
- ▶ Никога не сушете текстилни изделия или предмети върху, над или в уреда. Съществува опасност от пожар.

Инсталиране

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Никога не поставяйте уреда под висящи шкафове или до завеси, стени на шкафове или други запалими предмети.
- ▶ Разстоянието спрямо висящи шкафове, тавани, стени или други подобни трябва да възлиза на минимум 10 cm над уреда и съответно 5 cm от страни. Затова уредът не трябва да се поставя, например, в шкафове или др.п. В противен случай не е възможна достатъчна вентилация на уреда и това може да доведе до пожар или повреди.
- ▶ Поставяйте уреда само върху устойчива на висока температура основа. В противен случай съществува опасност от пожар и уредът може да се повреди. Възможни са промени на цвета и повреди на зоната под уреда. Освен това, ако основата е мека, по нея могат да се образуват трайни отпечатъци.

⚠ ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

- ▶ Не поставяйте уреда в непосредствена близост до вода, напр. умивалници, вани за пране или влажни мазета. В противен случай съществува опасност от токов удар.
- Инсталирайте уреда върху твърда, равна и топлоустойчива основа (напр. работни плотове от висококачествена стомана или от естествен камък като гранит). Осигурете достатъчна вентилация около уреда.
- Поставете уреда със задната страна до стената. Дистанционните елементи на задната страна трябва да са в допир със стената. Уверете се, че стената е от топлоустойчив материал, напр. керамични плочки, естествен камък или гранит.
- Почистете всички части, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“.

Употреба на уреда

Състелена врата

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не се подпирайте върху състелената врата. Не поставяйте предмети върху състелената врата. Това води до повреди на шарнирите.
- Ако приготвяте ястия с особено високо съдържание на мазнина, е възможно засилено образуване на дим. В такъв случай не затваряйте изцяло състелената врата, а оставете тънък отворен процеп: Състелената врата има фиксирано положение, което я задържа в леко отворено състояние: Когато затваряте състелената врата внимателно, тя се фиксира в това положение малко преди затваряне.

Поставяне на тавичката за трохи

- Поставете тавичката за трохи **8** под долните нагреватели така, че да приляга равно по дъното на уреда.

Употреба на решетъчната скара

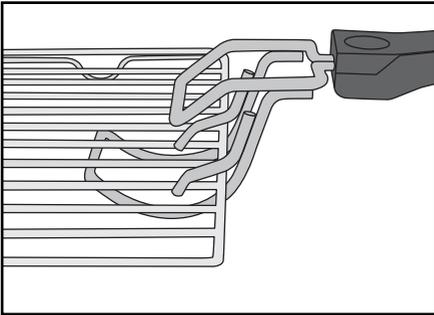
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Винаги използвайте щипката **11** за поставяне и изваждане на решетъчната скара **9** в респ. от уреда.
- Поставете решетъчната скара **9** на една от двете релси **1** във вътрешността на уреда.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Никога не поставяйте решетъчната скара **9** непосредствено върху нагревателите.
- Когато поставяте решетъчната скара **9** на долната релса, скарата трябва да се издава навън така, че ръбът да е разположен точно над куките за издърпване **7**. Така при затваряне на състелената врата куките за издърпване **7** захващат решетъчната скара **9** и я издърпват при следващото отваряне на състелената врата.

- За изваждане на горещата решетъчна скара **9** закачете щипката **11** по показания начин:



Фиг. 4: Закачване на щипката **11** на решетъчната скара **9**

Употреба на тавата за печене

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Винаги използвайте готварски ръкавици или др.п. за поставяне или изваждане на тавата за печене **10** в респ. от уреда.

- Винаги поставяйте тавата за печене **10** върху правилно поставената решетъчна скара **9** във вътрешността на уреда.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Никога не поставяйте тавата за печене **10** непосредствено върху нагревателите.

Преди първата употреба

След правилно инсталиране на уреда:

- 1) Включете щепсела в контакт.
- 2) Завъртете регулатора на температурата **3** до упор по посока на часовниковата стрелка на най-високата температура.
- 3) Завъртете превключвателя на функциите **4** на „Нагряване отдолу и отгоре“
- 4) Отворете стъклената врата и я оставете отворена за тази процедура.
- 5) Извадете евентуално поставени във вътрешността на уреда принадлежности.
- 6) Завъртете таймера **5** на 20 минути.

УКАЗАНИЕ

- ▶ При първоначалното загряване на уреда е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е нормално и напълно безопасно. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.

Уредът се изключва автоматично след 20 минути.

Ако желаете да прекъснете преждевременно процеса на нагряване, завъртете регулатора на температурата **3** до упор обратно на часовниковата стрелка, завъртете превключвателя на функциите **4** на **OFF** и поставете таймера **5** на „OFF“.

- 7) Оставете уреда да се охлади и го почистете съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“.

Уредът е готов за експлоатация.

Работа с уреда

Превключвател на функциите

Посредством превключвателя на функциите 4 можете да включите уреда, както и да настроите 3 различни функции:

| Символ | Значение |
|---|--|
|  | „Нагриване отгоре“, напр. за препичане |
|  | „Нагриване отдолу“, напр. за печене на сладкиш |
|  | „Нагриване отдолу и отгоре“, напр. за печене на пица |
|  | „OFF“: уредът е изключен |

Регулатор на температурата

■ Посредством регулатора на температурата 3 можете да настроите желаната температура.

Таймер

С помощта на таймера 5 можете да настроите времето за приготвяне:

■ Настройте таймера 5 на желаното време за приготвяне. След изтичане на настроеното време прозвучава акустичен сигнал и уредът спира да нагрива.

УКАЗАНИЕ

Можете да използвате таймера 5 за краткотрайни измервания и без нагревателната функция:

- Поставете превключвателя на функциите 4 на OFF.
- Настройте желаното време на таймера 5.

Сега превключвателят на таймера 5 се движи обратно на часовниковата стрелка в посока към позиция „OFF“. При изтичане на настроеното време прозвучава акустичен сигнал. При това уредът не нагрива.

Печене и печене на грил

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Никога не поставяйте съдове или хранителни продукти непосредствено върху дъното на уреда, нагревателите или тавичката за трохи 8!

- 1) Поставете тавичката за трохи 8 в уреда.
- 2) Извадете решетъчната скара 9 и тавата за печене 10 от уреда. Ако е необходимо, застелете с хартия за печене респ. намажете тавата за печене 10 с подходяща за печене мазнина.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Минифурната трябва да се загрее предварително в зависимост от ястието. Спазвайте указанията в съответната рецепта. Предварителното загряване е особено препоръчително при:

- много кратки времена на печене,
- хрупкави корички,
- чувствителни ястия, изискващи постоянна температура, като напр. суфлета.

- ▶ Когато не е необходимо предварително загряване, пропуснете стъпка 3).

- 3) Загрейте уреда в продължение на припл. 10 минути (в зависимост от настройката на температурата) до желаната температура:
 - Изберете желаната температура посредством регулатора на температурата 3.
 - След това изберете желаната функция посредством превключвателя на функциите 4.
 - С таймера 5 настройте времето за предварително загряване (припл. 10 минути).
 - Затворете стъклената врата.
- 4) Когато времето изтече, поставете продуктите за печене на грил респ. печене върху решетъчната скара 9 респ. тавата за печене 10 и я поставете на една от релсите 1 респ. поставете тавата за печене 10 върху решетъчната скара 9. Уверете се, че е налично достатъчно разстояние на продуктите за печене на грил респ. печене спрямо вътрешните стени и нагревателите на уреда.

Когато използвате долната релса, се уверете, че решетъчната скара **9** е поставена правилно, така че куките за издърпване **7** да се захванат в решетъчната скара **9**.

- 5) Затворете стъклената врата, преди за започнете печенето.
- 6) Посредством таймера **5** настройте желаното време за печене респ. печене на грил. Максималното време за печене респ. печене на грил е 60 минути.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако времето за приготвяне на продуктите за печене респ. печене на грил е по-кратко от 20 минути, първо поставете таймера **5** на 40 минути и след това го върнете обратно до желаното време за печене респ. печене на грил.

Контролният индикатор **6** показва, че уредът е включен. Сега превключвателят на таймера **5** се движи обратно на часовниковата стрелка в посока към позицията „OFF“.

След изтичане на настроеното време уредът се изключва автоматично, прозвучава акустичен сигнал и контролният индикатор **6** угасва.

УКАЗАНИЕ

Ако желаете да прекъснете преждевременно процеса на нагриване, завъртете регулатора на температурата **3** до упор обратно на часовниковата стрелка, завъртете превключвателя на функциите **4** на **OFF** и поставете таймера **5** на „OFF“.

- 7) След процеса на нагриване извадете решетъчната скара **9** респ. тавата за печене **10** с помощта на щипката **11**.

Почистване и поддръжка

⚠ ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди почистване винаги изключвайте щепсела от контакта! Съществува опасност от токов удар!



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Винаги оставайте уреда да се охлади, преди да го почистите. В противен случай съществува опасност от изгаряне!

- Препоръчително е да почиствате уреда и принадлежностите веднага след охлаждане. Тогава остатъците от хранителни продукти се отстраняват по-лесно.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте абразивни или агресивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхността!
- ▶ Не мийте частите на уреда в съдомиялната машина!
- ▶ Не почиствайте вътрешността на уреда със спрей за почистване на фурни, тъй като остатъци върху нагревателите повече не могат да се отстранят.

- Избърсвайте уреда с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миещ препарат върху кърпата и след това избършете с напоена с чиста вода кърпа. Подсушете добре всичко.
- Почистете вътрешността на уреда и стъклената врата с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миещ препарат върху кърпата и след това избършете с напоена с чиста вода кърпа. Подсушете добре всичко.
- Измийте щипката **11**, тавата за печене **10**, решетъчната скара **9** и тавичката за трохи **8** в топъл разтвор на вода и препарат за миене на чинии. Подсушете добре всички части след измиването.

Съхранение

- Навийте мрежовия кабел на приспособлението за навиване на кабела на задната страна на уреда.

- Съхранявайте почищения уред и съответните принадлежности на чисто, сухо и защитено от прах място.

Отстраняване на неизправности

| Неизправност | Причина | Решение |
|--|---|---|
| Уредът не функционира. | Щепселът не е включен към електрическата мрежа. | Включете щепсела в контакт. |
| | Контактът е повреден. | Използвайте друг електрически контакт. |
| | Уредът е повреден. | Обърнете се към сервиза. |
| Контролният индикатор 6 свети, но уредът не нагрива. | Превключвателят на функциите 4 е поставен на OFF. | Завъртете превключвателя на функциите 4 на желаната функция. |
| Времето за приготвяне на ястията е необичайно дълго. | Стъклената врата е отваряна твърде често за проверка на напредъка на процеса на приготвяне. | Не отваряйте стъклената врата по-често от необходимото. |
| | Настроена е неправилна степен на температурата. | Проверете настройките на температурата. |
| По време на употреба се образуват дим и мирис. | Остатъци от почистващи препарати или хранителни продукти по нагревателите. | Извадете ястията от уреда и продължете процеса на приготвяне при отворена стъклена врата до изчезване на образуването на дим. |

Ако неизправностите не могат да се отстранят по посочените по-горе начини или установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервиз.

Гаранция и сервиз

За този уред вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е проверен добросъвестно преди доставката. Запазете касовата бележка като доказателство за покупката. В гаранционен случай се свържете по телефона с вашия сервиз. Само по този начин може да се осигури безплатното изпращане на вашата стока.

Гаранцията се отнася само за дефекти на материалите и фабрични дефекти, но не и за повреди, възникнали по време на транспорта, износени части или повреди по чупливите части, например изключвател или акумулаторни батерии.

Продуктът е предназначен единствено за домашна, а не за професионална употреба.

При непозволена и неправилна употреба, при прилагане на сила или интервенции, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада.

Законните ви права не се ограничават от тази гаранция. Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи и за сменени и ремонтирани части.

За евентуалните, налични още при закупуването повреди и недостатъци трябва да се съобщи веднага след разопаковането, но най-късно два дена след датата на закупуване.

След като изтече гаранционният срок, ремонтите трябва да се заплащат.

BG Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 102858

Работно време на горещата линия:

понеделник до петък от 8:00 ч. – 20:00 ч.

(централноевропейско време)

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците.

Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Вносител

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Рецепти

В тази глава ви представяме няколко примера за приготвяне на ястия. Тези примери представяват препоръки. Времето за приготвяне може да варира.

Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са ориентировъчни. Допълнете тези предложения за рецепти с идеи от вашия личен опит. Желаем ви успех и добър апетит.

УКАЗАНИЕ

Обърнете внимание на указанията за приготвяне върху опаковката на хранителните продукти.

Мъфини

Продукти за 4 порции:

- ◆ 1 чаша брашно
- ◆ 1 ч.л. бакпулвер
- ◆ 1 яйце
- ◆ 1 супена лъжица разтопено масло
- ◆ 1 чаша мляко
- ◆ 3 с.л. захар
- ◆ сол
- ◆ За получаване на различни варианти допълнително могат да се добавят ядки, нарязани на дребно банани или шоколадови люспи

Приготвяне:

- 1) Смесете последователно в купа брашното, бакпулвера, яйцето, млякото, солта и захарта.
- 2) Разтопете маслото в тенджерата и го добавете към тестото, като разбърквате непрекъснато.
- 3) По желание можете да добавите ядки, шоколадови люспи или намачкани банани.
- 4) Сипете готовото тесто в специални формички за мъфини и ги поставете върху тавата за печене 10.

- 5) Печете мъфините на 220 °C в продължение на около 15 минути при нагриване отдолу и отгоре на долната релса.

Тост „Хаваи“

Продукти за 4 тоста:

- ◆ 4 филии хляб за препичане
- ◆ 1 – 2 с.л. ремулада
- ◆ 120 г варена шунка
- ◆ 1/2 консерва ананас
- ◆ 4 резена кашкавал за запичане
- ◆ кърпи

Приготвяне:

- ◆ Препечете предварително филиите хляб.
- ◆ След това ги намажете с ремулада и поставете варената шунката върху тях.
- ◆ Поставете кръгче ананас върху всеки тост. Подправете с кърпи.
- ◆ След това поставете резен кашкавал върху ананаса.
- ◆ Поставете тостовете „Хаваи“ върху решетъчната скара 9 и ги препечете на 200 °C на горната релса на минифурната с грил при нагриване отгоре в продължение на припл. 8 минути.

Печене на замразени минипици

Приготвяне:

- ◆ Поставете решетъчната скара 9 на горната релса на минифурната с грил.
- ◆ Поставете замразените минипици (без опаковката) върху решетъчната скара 9.
- ◆ Печете минипиците при нагриване отдолу и отгоре в продължение на припл. 20 минути.
- ◆ Обърнете внимание на указанията на опаковката относно температурата.

Шприцовани сладки

Продукти:

- ◆ 125 г масло
- ◆ 125 г захар
- ◆ 1 пакетче ванилова захар
- ◆ 1 щипка сол
- ◆ 1 яйце
- ◆ 1 белтък
- ◆ 250 г брашно (тип 405)
- ◆ 1 ч.л. бакпулвер
- ◆ настърганата кора на половин лимон

Приготвяне:

- 1) Разбийте маслото на пяна.
- 2) Прибавете захарта, ваниловата захар, лимоновата кора и яйцата.
- 3) Смесете брашното, бакпулвера и солта и ги разбъркайте с тестото с бъркалка.
- 4) Оставете тестото да почине около 10 минути.
- 5) Оформете тестото в желаната форма, напр. с помощта на месомелачка, формички за сладки или торбичка с шприц.
- 6) Поставете сладките върху застелената с хартия за печене тава **10**.
- 7) В предварително загрята фурна изпечете до златисто шприцованите сладки на 180 °С на горната релса при нагряване отдолу и отгоре в продължение на припл. 10 – 15 минути.

УКАЗАНИЕ

Това количество тесто е достатъчно за няколко тави сладки **10**.

Хлебчета

Продукти:

- ◆ 300 г брашно (или пълнозърнесто брашно)
- ◆ 2 пълни ч.л. бакпулвер
- ◆ 200 г ленено семе
- ◆ 1 яйце
- ◆ 500 г извара
- ◆ 1 ч.л. сол
- ◆ По желание кимион, лук, бекон...

Приготвяне:

- 1) Размесете добре всички продукти и оформете малки хлебчета.
- 2) Поставете хлебчетата върху застелената с хартия за печене тава **10**.
- 3) Изпечете хлебчетата на около 200 °С на горната релса при нагряване отгоре в продължение на около 30 минути.

УКАЗАНИЕ

Това количество тесто е достатъчно за няколко тави хлебчета **10**.

Целувки

Продукти:

- ◆ 1 белтък
- ◆ сол
- ◆ 45 г захар

Приготвяне:

- 1) Сипете охладения белтък в намазнена купа за разбъркване. В купата не трябва да попада жълтък, в противен случай разбитите белтъци няма да се втвърдят на сняг.
- 2) Разбийте с миксер на ниска степен, за да предотвратите образуване на твърде големи мехурчета в белтъка на сняг.
- 3) Добавете щипка сол.
- 4) Когато белтъкът започне да се втвърдява на сняг, добавете постепенно половината захар.

- 5) След това разбийте до втвърдяване на най-висока степен.
- 6) Добавете останалата захар. Така сместа за целувки ще се втвърди до необходимата степен.
- 7) Сипете сместа за целувки в торбичка с шприц с накрайник с формата на голяма звезда и шприцвайте близо една до друга розетки, езичета или други форми върху застелената с хартия за печене тава **10**.
- 8) Загрейте предварително минифурната с грил на припл. 120 °C при нагряване отдолу и отгоре.
- 9) Изпечете целувките на около 120 °C на горната релса при нагряване отдолу и отгоре в продължение на припл. 2 часа.

Крутони с масло

Продукти:

- ◆ 2 филии хляб за препичане
- ◆ 1 с.л. масло

Приготвяне:

- 1) Нарезете хляба за препичане на малки кубчета.
- 2) Разтопете в тенджера маслото на ниска температура и добавете хляба за препичане.
- 3) Разстелете хартия за печене върху тавата **10** и разпределете равномерно кубчетата хляб.
- 4) Печете кубчетата хляб на около 170 °C на горната релса при нагряване отгоре, докато придобият златисто кафяв цвят (около 15 – 20 минути).

УКАЗАНИЕ

Можете да използвате и масло с подправки или чесън вместо обикновено масло. Тогава времето за печене се съкращава с около 5 минути.

Франзела с кайма

Продукти:

- ◆ 2 мини франзели
- ◆ 250 g кайма (смесена)
- ◆ 2 домата
- ◆ 1 глава лук (на кубчета)
- ◆ 2 с.л. доматино пюре
- ◆ 40 g настърган пармезан
- ◆ 4 резена кашкавал
- ◆ сол и черен пипер

Приготвяне:

- 1) Разрежете франзелите и ги издълбайте.
- 2) Смесете каймата, доматино пюре, лука, пармезана, малко сол и черен пипер.
- 3) Оформете каймата на 4 еднакви по големина и по възможност сплеснати кюфтета и ги поставете върху разполовените франзели.
- 4) Нарезете доматиите на кръгчета и ги разпределете върху франзелите.
- 5) Разпределете кашкавала върху франзелите.
- 6) Поставете франзелите върху тавата за печене **10** и ги печете в предварително загрятата минифурна в продължение на припл. 20 минути на около 225 °C на долната релса при нагряване отгоре и отдолу.

УКАЗАНИЕ

Можете да овкусите каймата с босилек, чили или други подправки.

Карфиол (запечен)

Продукти:

- ◆ 1/2 глава карфиол (около 250 g)
- ◆ 3 резенчета лимон
- ◆ 1 с.л. масло
- ◆ 1 препълнена с.л. брашно
- ◆ 1 с.л. сок от лимон
- ◆ 1 с.л. бадеми на пръчици
- ◆ 2 с.л. кашкавал за гратиниране (настърган)
- ◆ сол, черен пипер, индийско орехче

Приготвяне:

- 1) Разделете карфиола на розички и ги измийте.
- 2) Варете карфиола с резенчетата лимон в продължение на 8 – 10 минути във вряща подсолена вода, така че карфиолът да остане полутвърд. При изливането отделете около 150 ml от водата за варене.
- 3) Разтопете маслото в тенджерата и запържете брашното при непрекъснато бъркане в продължение на 1 минута.
- 4) Добавете водата от варенето на карфиола при непрекъснато разбъркване и оставете да поври около 2 минути. Ако запръжката се спъти твърде много, добавете постепенно още малко количество вода до получаване на гъста консистенция. Подправете с лимонов сок, сол, черен пипер и индийско орехче.
- 5) Поставете карфиола във форма за запеканка (с диаметър около 14 cm) и го полейте равномерно със соса.
- 6) Поръсете с кашкавала и бадемите на пръчици.
- 7) Поставете формата за запеканка върху тавата за печене 10.

- 8) Печете запеканката в предварително загрята на около 200 °C фурна в продължение на припл. 20 минути на долната релса при нагряване отдолу и отгоре.

Джобчета от многолистно тесто с пълнеж от съомга

Продукти:

- ◆ 1 пакет кори от многолистно тесто (около 8 броя)
- ◆ 1 пакет съомга, пушена, на резени (около 200 g)
- ◆ 1 лимон
- ◆ 1 глава лук
- ◆ 1 пакет крема сирене (200 g)
- ◆ пресен копър
- ◆ сол и черен пипер
- ◆ 1 жълтък

Приготвяне:

- 1) Разделете корите от многолистно тесто и при необходимост ги оставете да се размразят.
- 2) Смесете крема сиренето със сол, черен пипер и сока от един лимон.
- 3) Нарезжете лука на малки кубчета.
- 4) Прибавете половината от съомгата и лука към сместа от крема сирене и пюрирайте всичко на едро с пасатор.
- 5) Нарезжете останалата част от съомгата на тънки ивици.
- 6) Прибавете съомгата и копъра към сместа и смесете всичко.
- 7) Сипете съответно по една супена лъжица от сместа върху корите от многолистно тесто и ги сгънете.

- 8) Намажете полученото джобче с жълтък.
- 9) Поставете джобчетата от многолистно тесто върху тавата **10**. Оставете достатъчно разстояние между отделните джобчета, тъй като многолистното тесто увеличава обема си.
- 10) Изпечете джобчетата от многолистно тесто на около 120 °C на долната релса при нагряване отдолу и отгоре в продължение на прибл. 25 – 30 минути. Многолистното тесто трябва да придобие леко кафеникав цвят.

УКАЗАНИЕ

Посоченото количество е достатъчно за няколко тави джобчета **10**.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Einleitung | 50 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 50 |
| Lieferumfang | 50 |
| Gerätebeschreibung | 50 |
| Technische Daten | 50 |
| Sicherheitshinweise | 51 |
| Aufstellen | 54 |
| Benutzung des Gerätes | 54 |
| Glastür | 54 |
| Krümblech einlegen | 54 |
| Gitterrost benutzen | 54 |
| Backblech benutzen | 55 |
| Vor dem ersten Gebrauch | 55 |
| Bedienen des Gerätes | 56 |
| Funktionsschalter | 56 |
| Temperaturregler | 56 |
| Timer | 56 |
| Grillen und Backen | 56 |
| Reinigung und Pflege | 57 |
| Aufbewahrung | 58 |
| Fehlerbehebung | 58 |
| Garantie und Service | 59 |
| Entsorgung | 59 |
| Importeur | 59 |
| Rezepte | 60 |

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Lieferumfang

- ◆ Grill- und Backautomat
- ◆ 1 Backblech
- ◆ 1 Gitterrost
- ◆ 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 Auszughaken
- ❽ eingesetztes Krümelblech

Abbildung B:

- ❾ Gitterrost
- ❿ Backblech
- ⓫ Zange

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~,
50 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1200 W

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Aufstellen

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund (z. B. Edeltstahlarbeitsplatten oder Natursteinarbeitsplatten wie Granit) auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.
- Schieben Sie das Gerät mit der Rückseite bis an die Wand. Die Abstandhalter an der Rückseite müssen die Wand berühren. Achten Sie darauf, dass die Wand aus hitzebeständigem Material besteht, z. B. ein Fliesenspiegel, Naturstein oder Granit.
- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.
- Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen: Die Glastür hat eine Raststellung, so dass diese einen Spalt breit offen steht: Wenn Sie die Glastür vorsichtig zuklappen, rastet diese kurz vor dem Schließen in dieser Stellung ein.

Krümblech einlegen

- Schieben Sie das Krümblech **8** unter die unteren Heizstäbe, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt.

Gitterrost benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange **11**, um den heißen Gitterrost **9** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Schieben Sie den Gitterrost **9** in eine der 2 Schienen **1** im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie den Gitterrost **9** niemals direkt auf die Heizstäbe.
- Wenn Sie den Gitterrost **9** in die untere Schiene schieben, lassen Sie diesen so weit herausragen, dass die Kante genau über den Auszugshaken **7** liegt. So greifen beim Schließen der Glastür die Auszugshaken **7** in den Gitterrost **9** und dieser wird beim nächsten Öffnen der Glastür herausgezogen.

- Um den heißen Gitterrost ⑨ entnehmen zu können, haken Sie die Zange ⑪ folgendermaßen ein:

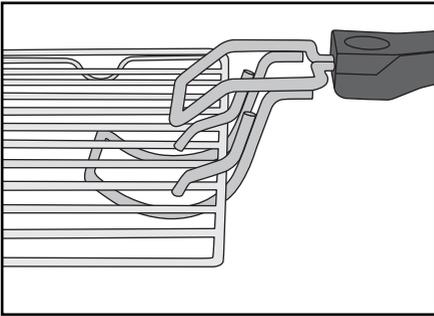


Abb. 4: Einhaken der Zange ⑪ beim Gitterrost ⑨

Backblech benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder ähnliches um das heiße Backblech ⑩ in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

- Stellen Sie das Backblech ⑩ immer auf den korrekt eingesetzten Gitterrost ⑨ im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie das Beckblech ⑩ niemals direkt auf die Heizstäbe.

Vor dem ersten Gebrauch

Wenn das Gerät korrekt aufgestellt ist:

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

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

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

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

Temperaturregler

■ Am Temperaturregler ③ können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.

Timer

Mit Hilfe des Timers ⑤ können Sie die Garzeit einstellen:

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

HINWEIS

Sie können den Timer ⑤ auch ohne Heizfunktion als Kurzzeitmesser verwenden:

- Stellen Sie den Funktionsschalter ④ auf .
- Stellen Sie die gewünschte Zeit am Timer ⑤ ein.

Der Schalter des Timers ⑤ 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 ⑧!

- 1) Legen Sie das Krümelblech ⑧ in das Gerät.
- 2) Nehmen Sie den Gitterrost ⑨ und das Backblech ⑩ aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech ⑩ 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 ③.
 - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter ④ die gewünschte Funktion.
 - Stellen Sie mit dem Timer ⑤ die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
 - Schließen Sie die Glastür.

- 4) Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **9** bzw. das Backblech **10** und schieben Sie es in eine der Schienen **1** bzw. stellen Sie das Backblech **10** auf den Gitterrost **9**. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.
Wenn Sie die untere Schiene verwenden, achten Sie darauf, den Gitterrost **9** korrekt einzusetzen, so dass die Auszughaken **7** in den Gitterrost **9** greifen.
- 5) Schließen Sie die Glastür, bevor Sie den Grill-Backvorgang starten.
- 6) Stellen Sie mit dem Timer **5** 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 **5** zunächst auf 40 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte **6** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers **5** 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 **6** erlischt.

HINWEIS

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **3** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, stellen Sie den Funktionsschalter **4** auf **OFF** und stellen Sie den Timer **5** auf „OFF“.

- 7) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost **9** bzw. das Backblech **10** mit Hilfe der Zange **11**.

Reinigung und Pflege

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



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 **11**, das Backblech **10**, den Gitterrost **9** und das Krümelblech **8** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

■ Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung auf der Geräterückseite.

■ 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 6 leuchtet, aber das Gerät heizt nicht. | Der Funktionsschalter 4 steht auf OFF . | Drehen Sie den Funktionsschalter 4 auf die gewünschte Funktion. |
| Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang. | Die Glastür wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren. | Öffnen Sie die Glastür nicht öfter, als unbedingt notwendig. |
| | Es ist eine falsche Temperatur eingestellt. | Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen. |
| Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf. | An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittelrückstände. | Entnehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und führen Sie den Garvorgang mit geöffneter Glastür fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist. |

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

DE
AT
CH

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

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

IAN 102858

AT Service Österreich

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

IAN 102858

CH Service Schweiz

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

IAN 102858

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

Entsorgung



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

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



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

Importeur

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

Rezepte

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

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

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

- ◆ 1 Tasse Mehl
- ◆ 1 Teelöffel Backpulver
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Esslöffel geschmolzene Butter
- ◆ 1 Tasse Milch
- ◆ 3 Esslöffel Zucker
- ◆ 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 **10** 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 Hawaii Toasts auf den Gitterrost **9** 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 **9** in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
- ◆ Legen Sie die tiefgefrorene Mini-Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost **9**.
- ◆ 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 10 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 10.

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

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche 10.

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 10 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 **10** mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
- 4) Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 170°C Oberhitze auf der oberen Schiene, bis Sie goldbraun sind (ca. 15 - 20 Minuten).

HINWEIS

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie die Baguettes auf und höhlen Sie sie aus.
- 2) Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.
- 3) Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.

- 4) Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.
- 5) Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.
- 6) Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech **10** und backen Sie sie bei ca. 225°C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

HINWEIS

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
- 2) Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8-10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.
- 3) Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.
- 4) Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach 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 **10**.
- 8) Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200°C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.
- 9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech **10**. 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 **10**.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
- 2) Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
- 3) Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
- 4) Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
- 5) Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
- 6) Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.
- 7) Geben Sie je einen Esslöffel mit der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
- 8) Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:

09/2014 · Ident.-No.: SGB1200A1-092014-2

IAN 102858

