

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ELECTRIC OVEN & GRILL SGBR 1500 C4

PL

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

Instrukcja obsługi

LT

ELEKTRINĖ ORKAITĖ SU GRILIO FUNKCIJA

Naudojimo instrukcija

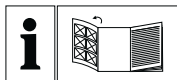
DE AT CH

GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 303861

PL LT



PL

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

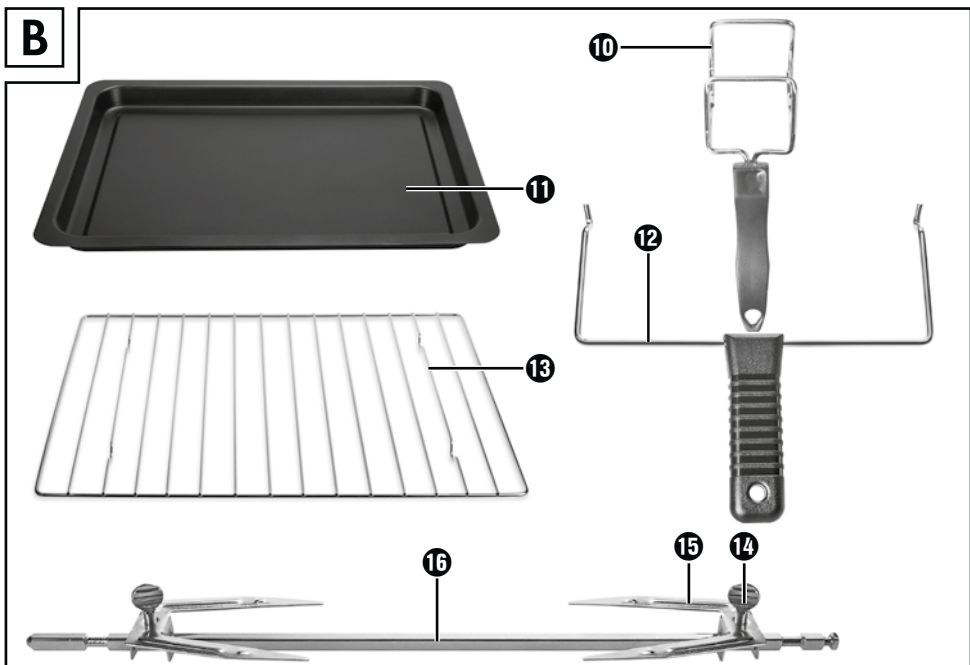
LT

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

DE AT CH

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

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41



Spis treści

Wstęp	2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zakres dostawy	2
Opis urządzenia	2
Dane techniczne	2
Wskazówki bezpieczeństwa	3
Ustawianie urządzenia	6
Korzystanie z urządzenia	6
Szklane drzwiczki	6
Wkładanie tacki na okruchy	6
Korzystanie z rożna	7
Korzystanie z blachy do pieczenia/rusztu	8
Przed pierwszym użyciem	8
Obsługa urządzenia	9
Przełącznik wyboru funkcji	9
Regulator temperatury	9
Programator zegarowy	9
Grillowanie i pieczenie	9
Grillowanie na rożnie	10
Czyszczenie i pielęgnacja	12
Przechowywanie	12
Usuwanie usterek	13
Utylizacja	14
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	14
Serwis	15
Importer	15
Przepisy	16

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwach domowych. Nie należy używać go w celach komercyjnych.

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

Zakres dostawy

- ◆ Piekarnik elektryczny
- ◆ 1 blacha do pieczenia
- ◆ 1 ruszt
- ◆ 2 pary szczypiec
- ◆ Rożen z 2 zaciskami
- ◆ 1 tacka na okruchy
- ◆ Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz nie ma żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby zwróć się do serwisu.

Opis urządzenia

Rysunek A:

- ❶ napęd
- ❷ regulator temperatury
- ❸ przełącznik wyboru funkcji
- ❹ programator zegarowy
- ❺ lampka kontrolna
- ❻ szklane drzwiczki
- ❼ włożona tacka na okruchy
- ❽ dolne grzałki
- ❾ uchwyt rożna

Rysunek B:

- ❿ szczypce (do blachy do pieczenia i rusztu)
- ⓫ blacha do pieczenia
- ⓬ szczypce (do rożna)
- ⓭ ruszt
- ⓮ ustalacz
- ⓯ zaciski do rożna
- ⓰ rożen

Dane techniczne


Napięcie znamionowe: 220 - 240 V ~
(prąd przemienny),
50/60 Hz

Pobór mocy: 1500 W



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

Wskazówki bezpieczeństwa**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Nie wolno otwierać obudowy urządzenia ani go samodzielnie naprawiać. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji. Naprawę uszkodzonego urządzenia należy zlecać wyłącznie serwisowi lub autoryzowanym specjalistom.
 - ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku sieciowego lub kabla zasilającego zlecić niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
 - ▶ Nie dopuścić do przedostania się cieczy do wnętrza obudowy urządzenia. Nie wolno wystawiać urządzenia na działanie wilgoci ani używać go na otwartej przestrzeni. Ponadto, na urządzeniu nie wolno umieszczać przedmiotów wypełnionych płynami, takich jak na przykład wazon. Powstaje w ten sposób zagrożenie wybuchu pożaru i porażenia prądem elektrycznym! Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk sieciowy urządzenia z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy.
 - ▶ Nigdy nie chwytać ani nie dotykać urządzenia, kabla sieciowego ani wtyku wilgotnymi rękoma. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
-  Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych cieczach! Przedostanie się resztek cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźną śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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



Ostrożnie! Gorąca powierzchnia!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Ustawianie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Nie ustawiaj urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie wody, np. zlewów, wanien lub w wilgotnych piwnicach. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie ustawiaj na stabilnym, równym i odpornym na temperaturę podłożu (np. na płytach roboczych ze stali nierdzewnej lub na płytach z kamienia naturalnego, jak granit). Zadbaj o dostateczną wentylację wokół urządzenia.
- Stawiaj urządzenie tylną stroną do ściany. Elementy dystansowe z tyłu muszą dotykać ściany. Upewnij się, że ściana jest z materiału odpornego na ciepło, np. z płytek, kamienia naturalnego lub granitu.
- Wszystkie elementy czyść zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Korzystanie z urządzenia

Szklane drzwiczki

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie opieraj się o szklane drzwiczki **6**. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na szklanych drzwiczkach **6**. Takie postępowanie powoduje uszkodzenia zawiasów.
- Gdy przygotowywane są szczególnie tłuste potrawy, może dojść do wzmożonego dymienia. W takim przypadku nie zamykaj całkowicie szklanych drzwiczek **6**, pozostawiając je lekko uchylone: Szklane drzwiczki **6** pozwalają się zablokować w uchylonej pozycji: Gdy ostrożnie zamyka się szklane drzwiczki **6**, zablokują się one tuż przed zamknięciem w tym położeniu.
- Również podczas suszenia owoców szklane drzwiczki również **6** powinny pozostawać ustawione w zablokowanym położeniu, aby wilgoć mogła się wydostawać, a owoce lepiej się wysuszyły.

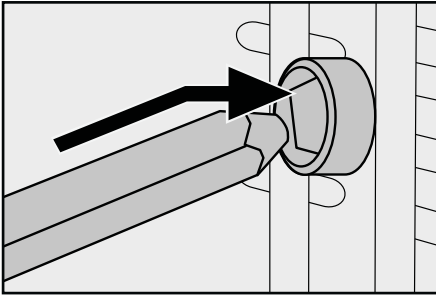
Wkładanie tacki na okruchy

- Wsuń tackę na okruchy **7** pod dolne grzałki **8**, aby leżała płasko na dnie urządzenia. Zagiętą wyżej stronę można użyć jako uchwyt. Stroną, która nie jest tak wysoko zagięta, musi zostać wsunięta przodem do urządzenia.

Korzystanie z rożna

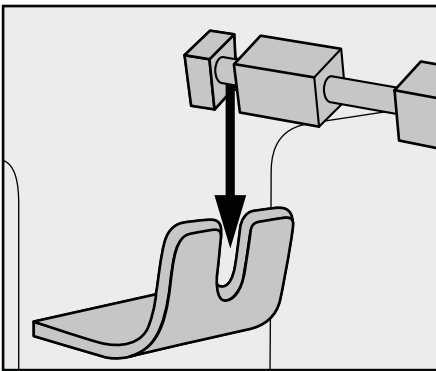
⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Korzystaj zawsze ze szczypiec **12**, aby włożyć lub wyjąć gorący rożen **16** z urządzenia.
- Obydwoma zaciskami rożna **15** można zamocować grillowany produkt na rożnie **16**. Odkręć ustalacze **14** na zaciskach rożna **15**, przesuń je tak, aby grillowany produkt został między nimi zamocowany i dokręć ponownie ustalacze **14**.
- Wsuń najpierw koniec rożna **16** bez rowka w napęd **1** (rys. 1):



Rys. 1: Wsuń rożen **16** do napędu **1**.

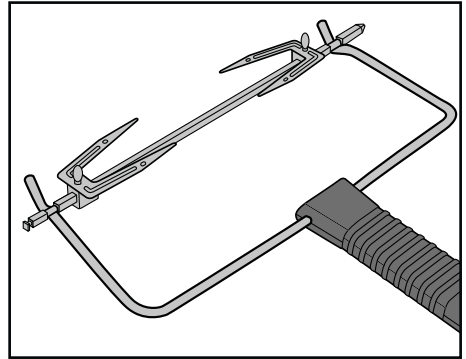
- Następnie umieść drugi koniec rożna **16** z głębokim rowkiem w uchwycie rożna **9** (rys. 2):



Rys. 2: Włożyć rożen **16** w uchwyt rożna **9**

WSKAZÓWKA

- ▶ Wsuwaj zawsze blachę do pieczenia **11** w dolną szynę, gdy korzystasz z rożna **16**. W ten sposób zbierane są wszystkie spływające z potrawy płyny.
- Aby wyjąć gorący rożen **16**, zaczepek hak na końcu szczypiec **12** za zagłębienia w rożnie **16** (rys. 3):



Rys. 3: Zaczepienie szczypiec **12** przy rożnie **16**

- Podnieś najpierw lewą stronę rożna **16** z uchwytu rożna **9** i wyciągnij wtedy rożen **16** z napędu **1**.

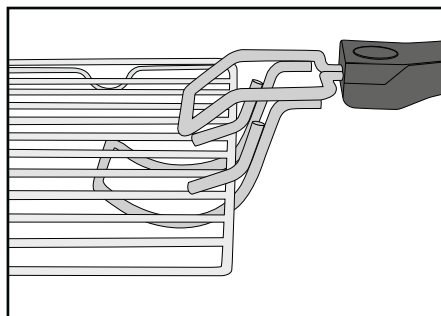
Korzystanie z blachy do pieczenia/ rusztu

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZYSTWO OBRAŹEŃ!

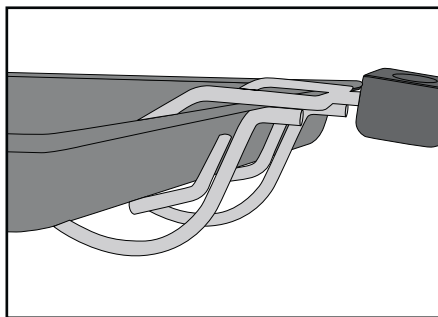
- ▶ Korzystaj zawsze ze szczypic 10, aby włożyć lub wyjąć gorącą blachę do pieczenia 11/ gorący ruszt 13 z urządzenia.
- Wsuń blachę do pieczenia 11/ ruszt 13 w jedną z 3 szyn w komorze urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie kładź blachy do pieczenia 11/ rusztu 13 bezpośrednio na grzałkach 8.
- Aby można było wyjąć gorącą blachę do pieczenia 11 lub gorący ruszt 13, szczypcę 10 zaczepek w następujący sposób:



Rys. 4: Zaczepianie szczypic 10 za ruszt 13



Rys. 5: Zaczepianie szczypic 10 za blachę do pieczenia 11

Przed pierwszym użyciem

- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Obróć regulator temperatury 2 do oporu w prawo, ustawiając najwyższą temperaturę.
- 3) Obróć przełącznik wyboru funkcji 3 na „Górne i dolne ogrzewanie”
- 4) Otwórz szklane drzwiczki 6 i pozostaw je w czasie tej czynności otwarte.
- 5) Wyjmij ewentualnie znajdujące się w komorze do pieczenia akcesoria.
- 6) Ustaw programator zegarowy 4 na 20 minut.

WSKAZÓWKA

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

Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie 20 minut.

Jeśli chcesz wcześniej przerwać proces pieczenia, obróć regulator temperatury 2 do oporu w lewo i ustaw programator zegarowy 4 na „OFF”.






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

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa urządzenia

Przełącznik wyboru funkcji

Za pomocą przełącznika wyboru funkcji **3** można włączyć urządzenie, jak również ustawiać 5 różnych funkcji:

Symbol	Znaczenie
	„Dolne grzanie” np. do pieczenia ciast
	„Górne grzanie” np. do opiekania
	„Górne i dolne grzanie” np. do pieczenia pizzy
	„Podgrzewanie górne/ termoobieg/rożen” np. do grillowania drobiu
	„Górne i dolne grzanie/ termoobieg” np. do pieczenia bułek
OFF	„OFF” urządzenie jest wyłączone


Regulator temperatury

Za pomocą regulatora temperatury **2** można ustawić żądaną temperaturę.

Programator zegarowy

Za pomocą programatora zegarowego **4** można włączyć urządzenie / ustawiać czas pieczenia:

- Ustaw programator zegarowy **4** na żądany czas pieczenia. Po zakończeniu ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy, a urządzenie przestaje grzać.

Jeśli wybrana jest funkcja „Podgrzewanie górne/termoobieg/rożen” , zatrzymuje się również obracanie rożna **16**.

- Jeśli chcesz obsługiwać urządzenie bez ograniczeń czasowych, obróć pokrętkę zegara sterującego **4** w lewo do pozycji „ON”.

Grillowanie i pieczenie

- 1) Włóż do urządzenia tackę na okruchy **7**.
- 2) Wyjmij z urządzenia ruszt **18** oraz blachę do pieczenia **11**. Wytłóż je ewentualnie papierem do pieczenia lub posmaruj blachę do pieczenia **11** tłuszczem odpowiednim do pieczenia.

WSKAZÓWKA

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

- 3) Pozostaw urządzenie na ok. 10 minut (zależnie od ustawienia temperatury), aby się odpowiednio rozgrzało:
 - Wybierz żądaną temperaturę za pomocą regulatora temperatury **2**.
 - Następnie za pomocą przełącznika wyboru funkcji **3** wybierz żądaną funkcję.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wybierając funkcję termoobiegu można z reguły zrezygnować z rozgrzewania komory do grillowania i pieczenia.
 - Ustaw za pomocą programatora zegarowego **4** czas wstępnego rozgrzewania (ok. 10 minut).
 - Zamknij szklane drzwiczki **6**.
- 4) Gdy czas upłynie, połóż produkt przeznaczony do grillowania lub pieczenia na ruszt **18** lub na blachę do pieczenia **11** i wsuń w jedną z szyn. Uważaj przy tym na zachowanie dostatecznej odległości grillowanego lub pieczonego produktu od ścianek wewnętrznych oraz grzałek urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przygotowując na ruszcie **18** mocno ociekający produkt, wsuń blachę do pieczenia **11** w dolną szynę. W ten sposób zebrany zostanie ociekający tłuszcz i łatwiejsze jest późniejsze czyszczenie urządzenia.
- 5) Zanim zaczniesz grillowanie lub pieczenie, zamknij szklane drzwiczki **6**.
- 6) Ewentualnie za pomocą zegara sterującego **4** ustaw żądany czas grillowania lub pieczenia. Maksymalny czas grillowania lub pieczenia ustawiany za pomocą programatora zegarowego **4** wynosi 120 minut. Alternatywnie, można również ustawić programator zegarowy **4** w pozycji „ON”, aby korzystać z urządzenia przez nieograniczony czas.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli czas przyrządzania potrawy wynosi mniej niż 20 minut, ustaw programator zegarowy **4** najpierw na 40 minut i następnie z powrotem na żądany czas grillowania lub pieczenia.

Lampka kontrolna **5** wskazuje, czy urządzenie jest włączone. Jeśli korzystasz z urządzenia z zadanym czasem pieczenia, przełącznik zegara **4** sterującego przemieszcza się do położenia „OFF”.

Urządzenie wyłącza się automatycznie po ustalonym czasie, rozlega się sygnał dźwiękowy, a lampka kontrolna **5** gaśnie.

WSKAZÓWKA

Jeśli chcesz wcześniej przerwać proces pieczenia, obróć regulator temperatury **2** do oporu w lewo i ustaw programator zegarowy **4** na „OFF”.


- 7) Jeśli korzystasz z urządzenia bez zadanego czasu pieczenia, ustaw programator zegarowy **4** na „OFF”, jeśli chcesz zakończyć proces podgrzewania.
- 8) Po zakończeniu procesu podgrzewania wyjmij ruszt **18** lub blachę do pieczenia **11** za pomocą szczypec **10**.
- 9) Ustaw przełącznik wyboru funkcji **3** na „OFF”.

Grillowanie na rożnie

- 1) Włóż do urządzenia tackę na okrucy **7**.
- 2) Jeśli jest zamontowany, wyjmij rożen **16** z urządzenia.
- 3) Wsuń blachę do pieczenia **11** w dolną szynę.
- 4) Zamocuj produkt przeznaczony do grillowania za pomocą zacisków różna **15**. Upewnij się, że grillowany produkt może się swobodnie obracać w komorze do pieczenia, bez dotykania piekarnika. Może się zdarzyć, że rożen **16** zmieni kierunek obrotów po natrafieniu przez grillowany produkt na przeszkodę. Oba zagłębienia znajdujące się na rożnie **16**, muszą pozostać swobodnie dostępne, gdyż w przeciwnym razie nie będzie możliwe chwycenie różna **16** szczypcami **12**.
- 5) Zamocuj rożen **16** w komorze pieczenia (patrz rozdział „Korzystanie z rożna”).
- 6) Zamknij szklane drzwiczki **6**.

WSKAZÓWKA

Jeśli chcesz wcześniej przerwać proces pieczenia, obróć regulator temperatury **2** do oporu w lewo i ustaw programator zegarowy **4** na „OFF”.

- 7) Ustaw regulatorem temperatury **2** żądaną temperaturę.
- 8) Ustaw przełącznik wyboru funkcji **3** na „Górne ogrzewanie/termoobieg/rozeń” .
- 9) W razie potrzeby ustaw na programatorze zegarowym **4** żądany czas grillowania. Alternatywnie, można również ustawić programator zegarowy **4** w pozycji „ON”, aby korzystać z urządzenia przez nieograniczony czas. Urządzenie rozpocznie grillowanie i rozeń **16** zacznie się obracać.

Lampka kontrolna **5** wskazuje, czy urządzenie jest włączone. Jeśli korzystasz z urządzenia z zadanym czasem pieczenia, przełącznik zegara **4** sterującego przemieszcza się do położenia „OFF”.

Urządzenie wyłącza się automatycznie po ustawionym czasie, rozlega się sygnał dźwiękowy, a lampka kontrolna **5** gaśnie.

WSKAZÓWKA



Jeśli chcesz wcześniej przerwać proces pieczenia, obróć regulator temperatury **2** do oporu w lewo i ustaw programator zegarowy **4** na „OFF”.

- 10) Jeśli korzystasz z urządzenia bez zadanego czasu pieczenia, ustaw programator zegarowy **4** na „OFF”, jeśli chcesz zakończyć proces podgrzewania.
- 11) Po zakończeniu grillowania wyjmij rozeń **16** używając do tego szczypiec **12**.
- 12) Ustaw przełącznik wyboru funkcji **3** na „OFF”.

PRZYKŁAD KURCZAK Z ROŻNA

Składniki

- ◆ Kurczak z rożna (ok. 1,3 kg, wypatroszony)
- ◆ Przyprawy (sól, pieprz)
- ◆ Olej jadalny

- 1) Doprawić pieczonego kurczaka od wewnątrz i na zewnątrz solą i mieloną papryką. Posmaruj go od zewnątrz odpornym na działanie wysokiej temperatury olejem jadalnym.
- 2) Wsuń kurczaka do grillowania na rozeń **16** i zamocuj go zaciskami rożna **15**. Upewnij się przy tym, że wgłębienia na rożnie **16** nie są zakryte, aby rozeń **16** można było chwycić szczypcami **12**. W zależności od kształtu grillowanego kurczaka należy zamocować skrzydła i uda za pomocą ognioodpornego sznurka, by nie blokowały one obrotów kurczaka.
- 3) Wsuń blachę do pieczenia **11** w dolną szynę.
- 4) Nagrzewaj urządzenie przez ok. 10 minut z włączoną funkcją „Górne i dolne grzanie/termoobieg”  do 230° C.
- 5) Włóż kurczaka na rożnie za pomocą szczypiec **12** do urządzenia.
- 6) Ustaw przełącznik wyboru funkcji na „Górne ogrzewanie/termoobieg/rozeń”  i zamknij drzwiczki.
- 7) Ustaw programator zegarowy **4** na ok. 80 minut. Czas pieczenia może się różnić w zależności od wielkości i struktury grillowanego kurczaka.
- 8) Smaruj grillowanego kurczaka w międzyczasie niewielkimi ilościami oleju jadalnego. Dzięki temu kurczak będzie chrupiący.
- 9) Po upływie ustawionego czasu wyjmij ostrożnie rozeń z grillowanym kurczakiem, używając do tego szczypiec **12**. Poluzuj zaciski rożna **15** i zdejmij grillowanego kurczaka z rożna **16**.

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

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

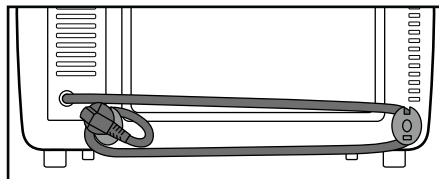
UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

- Urządzenie należy czyścić zwilżoną szmatką. W razie potrzeby nałóż na szmatkę nieco łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie przetrzyj szmatką zwilżoną w czystej wodzie. Osusz dokładnie wszystkie części.
- Oczyszć komorę urządzenia oraz szklane drzwiczki ❸ wilgotną szmatką. W razie potrzeby nałóż na szmatkę nieco łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie przetrzyj szmatką zwilżoną w czystej wodzie. Osusz dokładnie wszystkie części.
- Umyj szczytce ❶/❷, rożen ❸, zaciski rożna ❹, ustalacze ❺, blachę do pieczenia ❻, ruszt ❼ oraz tackę na okruszki ❽ w ciepłej wodzie. Po umyciu wysusz starannie wszystkie elementy.

Przechowywanie

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



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

Usuwanie usterek

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

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

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

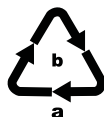
Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.



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



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

- 1–7: tworzywa sztuczne,
- 20–22: papier i tektura,
- 80–98: kompozyty

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi.

Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

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



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

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 303861

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

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

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

WSKAZÓWKA

Przestrzegaj instrukcji przygotowania na opakowaniu danych produktów spożywczych.

Muffiny

Składniki dla czterech osób:

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

Przygotowanie:

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

Tost hawajski

Składniki na 4 tosty:

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

Przygotowanie:

- ◆ Wstępnie opiecz tosty.
- ◆ Następnie posmarować cienką warstwą sosu remoulade i położyć na nich szynkę.
- ◆ Następnie położyć na tosty po plasterze ananasa. Doprawić przyprawą curry.
- ◆ Następnie na ananasa położyć odpowiednio po jednym plasterze sera.
- ◆ Tosty hawajskie położyć na ruszcie ⑬ i następnie opiecz w automacie do grillowania i pieczenia na górnej szynie w temperaturze ok. 200° C, włączając grzałki górne na ok. 8 minut.

Pieczenie głęboko mrożonej pizzy

Przygotowanie:

- ◆ Wsuń ruszt ⑬ w górną szynę komory do grillowania i pieczenia.
- ◆ Połóż głęboko mrożoną pizzę bez opakowania na ruszcie ⑬.
- ◆ Piecz pizzę przy włączonym podgrzewaniu górnym i dolnym przez około 20 minut.
- ◆ Przestrzegaj umieszczonych na opakowaniu produktu informacji dotyczących temperatury pieczenia.

Kruche ciasteczka

Składniki:

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

Przygotowanie:

- 1) Ubić masło na pianę.
- 2) Dodać cukier, cukier waniliowy, skórkę z cytryny i jajka.
- 3) Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól i wymieszać drewnianą łyżką pod ciasto.
- 4) Odstawić ciasto na około 10 minut.
- 5) Ułożyć ciasto do pożądanego kształtu, na przykład przy pomocy maszynki do mięsa, foremek lub wyciskanego worka do ciast.
- 6) Ułożyć kruche ciasteczka na blasze do pieczenia **11** wyłożonej papierem do pieczenia.
- 7) Piec ciasteczka we wstępnie rozgrzanym piekarniku w temp. 180° C i włączonym podgrzewaniu górnym i dolnym przez ok. 10–15 minut na górnej szynie, aż uzyska się złoty kolor.

WSKAZÓWKAIlość ciasta wystarczy na kilka blach do pieczenia **11**.**Bułki**

Składniki:

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

Przygotowanie:

- 1) Wszystko dobrze zagnieść i uformować małe bułki.
- 2) Ułożyć bułki na blasze do pieczenia **11** wyłożonej papierem do pieczenia.
- 3) Piec w temperaturze ok. 200° C przy podgrzewaniu górnym przez ok. 30 minut na górnej szynie.

WSKAZÓWKAIlość ciasta wystarczy na kilka blach do pieczenia **11**.

Beza

Składniki:

- ◆ 1 białko z jajka
- ◆ Sól
- ◆ 45 g cukru

Przygotowanie:

- 1) Włączyć schłodzone białko do odtłuszczonej miski. W białku nie może znajdować się żółtko, ponieważ wtedy nie uda się ubić piany.
- 2) Ubijać białko z małą prędkością, aby w pianie nie powstawały zbyt duże pęcherzyki powietrza.
- 3) Doprawić szczyptą soli.
- 4) Połowę cukru stopniowo dodawać do białek, gdy piana zacznie się robić sztywna.
- 5) Następnie ubić na sztywną pianę przy najwyższej prędkości.
- 6) Dodać resztę cukru. W ten sposób masa bezy uzyskuje właściwą sztywność.
- 7) Napełnić masą bezy worek do wyciskania ciasta i z użyciem dużej końcówki w kształcie gwiazdy z małej odległości wyciskać rozety, jęczyczki lub inne kształty na papier ułożony na blasze do pieczenia ①.
- 8) Automat do grillowania i pieczenia rozgrzej do około 100° C z zastosowaniem podgrzewania obiegu powietrza.
- 9) Bezy piecz na górnej szynie przy temperaturze około 100° C z włączonym obiegiem powietrza przez około 2 godziny.

Grzanki maślane

Składniki:

- ◆ 2 kromki chleba tostowego
- ◆ 1 łyżka stołowa masła

Przygotowanie:

- 1) Pokroić pieczywo tostowe w drobną kostkę.
- 2) Rozpuścić masło na małym ogniu w rondelku i dodać pieczywo tostowe.
- 3) Wyłożyć blachę do pieczenia ① papierem do pieczenia i rozłożyć na nim równomiernie kostki pieczywa tostowego.
- 4) Piec kostki pieczywa tostowego przy około 170° C, z zastosowaniem podgrzewania górnego na górnej szynie na złoty kolor (ok. 15 - 20 minut).

WSKAZÓWKA

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

Bagietki z mięsem mielonym

Składniki:

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

Przygotowanie:

- 1) Przekroić bagietki i wydrążyć je.
- 2) Wymieszać mielone mięso, przecier pomidorowy, cebulę, parmezan, sól i pieprz.
- 3) Ulepić z mięsa mielonego 4 równej wielkości, możliwie płaskie kotlety i położyć je na połówce bagietek.
- 4) Pokroić pomidory w plastry i rozłożyć je na bagietkach.
- 5) Rozłożyć ser na bagietkach.
- 6) Ułożyć bagietki na blasze do pieczenia **1** i piec je w temp. ok. 230° C w rozgrzanym piekarniku z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego przez ok. 20 minut na dolnej szynie.

WSKAZÓWKA

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

Kalafior (zapiekany)

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

Ciasto francuskie z nadzieniem z łososia

Składniki:

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

Przygotowanie:

- 1) Rozdzielić ciasto francuskie i w razie potrzeby pozostawić je do odmrożenia.
- 2) Wymieszać biały ser z solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
- 3) Pokroić cebulę w drobną kostkę.
- 4) Dodać pół łososia i cebulę do masy twarogowej i wymieszać wszystko z grubsza za pomocą blendera.
- 5) Pokroić resztę łososia w cienkie paski.
- 6) Dodać łososia i koperek do masy i wymieszać wszystko.
- 7) Nałożyć po jednej łyżce stołowej masy na kawałek ciasta francuskiego i następnie złożyć je razem.
- 8) Tak powstały pieróg posmarować żółtkiem.
- 9) Ułożyć pierogi z ciasta francuskiego na blasze do pieczenia **11**. Pozostawić dostateczną odległość między poszczególnymi pierogami, ponieważ ciasto się rozszerza.
- 10) Pierogi z ciasta francuskiego piec na dolnej szynie w temperaturze około 230° C z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego przez około 25-30 minut. Ciasto powinno się lekko zbrązowić.

WSKAZÓWKA

Ilość ciasta wystarczy na kilka blach do pieczenia **11**.

Turinys

Ižanga	22
Naudojimas pagal paskirtį	22
Tiekiamas rinkinys	22
Prietaiso aprašas	22
Techniniai duomenys	22
Saugos nurodymai	23
Prietaiso pastatymas	26
Prietaiso naudojimas	26
Stiklinės durelės	26
Trupinių surinkimo padėklo įdėjimas	26
Sukamojo iešmo naudojimas	27
Kepimo skardos / kepimo grotelių naudojimas	28
Prieš naudojant pirmą kartą	28
Prietaiso naudojimas	29
Funkcijų pasirinkimo jungiklis	29
Temperatūros regulatorius	29
Laikmatis	29
Kepimas ant grotelių ir įprastas kepimas	29
Kepimas ant sukamojo iešmo	30
Valymas ir priežiūra	32
Laikymas	32
Trikčių šalinimas	33
Utilizavimas	34
Kompernaß Handels GmbH garantija	34
Priežiūra	35
Importuotojas	35
Receptai	36

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra sudedamoji šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

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

Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniais tikslais.

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

Tiekiamas rinkinys

- ◆ Elektrinė orkaitė su grilio funkcija
- ◆ 1 kepimo skarda
- ◆ 1 kepimo grotelės
- ◆ 2 žnyplės
- ◆ Sukamasis iešmas su 2 gnybtais
- ◆ 1 trupinių surinkimo padėklas
- ◆ Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

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

Prietaiso aprašas

A paveikslėlis

- 1 pavara
- 2 temperatūros reguliatorius
- 3 funkcijų pasirinkimo jungiklis
- 4 laikmatis
- 5 kontrolinė lemputė
- 6 stiklinės durelės
- 7 įdėtas trupinių surinkimo padėklas
- 8 apatiniai kaitinimo elementai
- 9 sukamojo iešmo laikiklis

B paveikslėlis

- 10 žnyplės (kepimo skardai ir kepimo grotelėms)
- 11 kepimo skarda
- 12 žnyplės (sukamajam iešmui)
- 13 kepimo grotelės
- 14 fiksatorius
- 15 sukamojo iešmo gnybtai
- 16 sukamasis iešmas

Techniniai duomenys

Vardinė įtampa: 220 - 240 V ~ (kintamoji srovė),
50/60 Hz


Galia: 1500 W



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

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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



Atsargiai! Karštas paviršius!

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

Prietaiso pastatymas

⚠️ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

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

⚠️ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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

Prietaiso naudojimas

Stiklinės durelės

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Nesiremkite į stiklines dureles ❸. Nedėkite ant stiklinių durelių ❸ jokių daiktų.
- ▶ Antraip apgadinsite vyrus.
- Gaminant itin riebius patiekalus, gali išsiskirti daugiau dūmų. Tokiu atveju neuždarykite visiškai stiklinių durelių ❸, o palikite jas šiek tiek praviras: Stiklines dureles ❸ galima užfiksuoti tarpinėje padėtyje, kad jos liktų šiek tiek praviros: lėtai uždarant stiklines dureles ❸, jos prieš pat uždarant užsifiksuoja šioje padėtyje.
- Taip pat ir džiovinant vaisius, kai norima pasigaminti džiovintų vaisių, stiklines dureles ❸ reikėtų užfiksuoti tarpinėje padėtyje, kad iš džiovinamų vaisių galėtų geriau pasišalinti drėgmė.

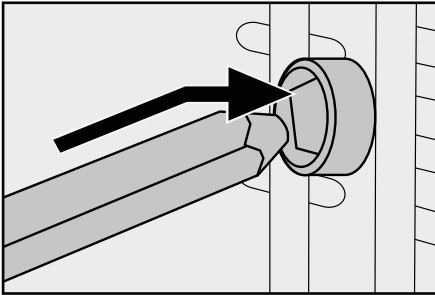
Trupinių surinkimo padėklo įdėjimas

- Įstumkite trupinių surinkimo padėklą ❹ po apatiniais kaitinimo elementais ❸ taip, kad jis horizontaliai gulėtų ant prietaiso dugno. Aukščiau išlenktą pusę galite naudoti kaip rankeną. Ne taip aukštai išlenktą pusę stumiant į priekį, reikia įstumti į prietaisą..

Sukamojo ieško naudojimas

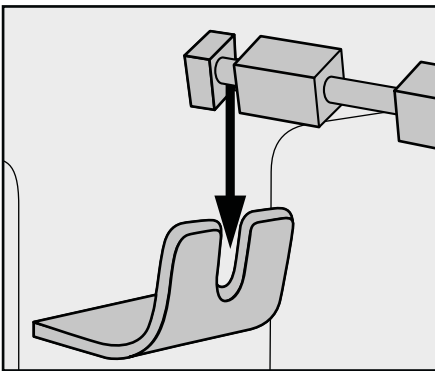
⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Visada naudokite žnyplės **12** karštam sukamojamam iešmui **16** į prietaisą įkišti arba iš jo ištraukti.
- Dviem sukamojo ieško gnybtais **15** kepamą maistą galite pritvirtinti prie sukamojo ieško **16**. Atsukite sukamojo ieško gnybtų **15** fiksatorius **14**, gnybtus pastumkite taip, kad kepamas maistas būtų tvirtai tarp jų išsprastas, ir vėl priveržkite fiksatorius **14**.
- Pirmiausia į pavara **1** įkiškite sukamojo ieško **16** galą **be** griovelio (1 pav.):



1 pav. Sukamojo ieško **16** įkišimas į pavara **1**

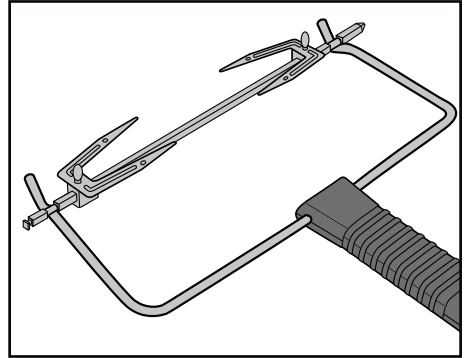
- Tada kitą sukamojo ieško **16** galą su giliu grioveliu įdėkite į sukamojo ieško laikiklį **9** (2 pav.):



2 pav. Sukamojo ieško **16** įdėjimas į sukamojo ieško laikiklį **9**

NURODYMAS

- ▶ Kai naudojate sukamąjį iešmą **16**, visada į apatinius bėgelius įstumkite kepimo skardą **11**. Joje susirinks varvantys skysčiai.
- Norėdami išimti karštą sukamąjį iešmą **16**, žnyplių **12** gale esančius kablius įkabinkite į sukamojo ieško **16** griovelius (3 pav.):



3 pav. Žnyplių **12** įkabimas į sukamąjį iešmą **16**

- Pirmiausia iškelkite kairiąją sukamojo ieško **16** pusę iš sukamojo ieško laikiklio **9**, o tada sukamąjį iešmą **16** ištraukite iš pavaros **1**.

Kepimo skardos / kepimo grotelių naudojimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

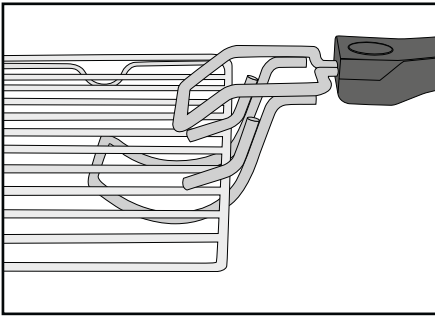
► Visada naudokite žnyplės 10 karštai kepimo skardai 11/ karštoms kepimo grotelėms 13 ir prietaisą įkišti arba iš jo ištraukti.

■ Įstumkite kepimo skardą 11/ kepimo groteles 13 į vieną iš 3 bėgelių porą orkaitės viduje.

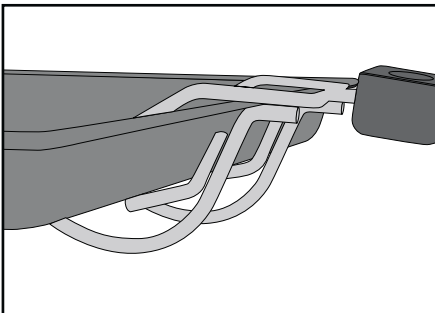
DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

► Niekada nedėkite kepimo skardos 11/ kepimo grotelių 13 tiesiai ant kaitinimo elementų 8.

■ Norėdami išimti karštą kepimo skardą 11 arba kepimo groteles 13, įkabinkite į jas žnyplės 10 kaip pavaizduota:




4 pav. Žnyplių 10 įkabimas į kepimo groteles 13



5 pav. Žnyplių 10 įkabimas į kepimo skardą 11

Prieš naudojant pirmą kartą

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

NURODYMAS

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

Prietaisas automatiškai išsijungs po 20 minučių. Jei kaitinimo procesą norite nutraukti anksčiau, temperatūros reguliatorių 2 pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki galo, o laikmatį 4 – į padėtį OFF.






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

Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

Prietaiso naudojimas

Funkcijų pasirinkimo jungiklis

Funkcijų pasirinkimo jungikliu ③ galite įjungti prietaisą ir nustatyti 5 skirtingas funkcijas:


Simbolis	Reikšmė
	Kaitinimas iš apačios, pvz., pyragui kepti
	Kaitinimas iš viršaus, pvz., apkepti
	Kaitinimas iš viršaus ir apačios, pvz., picai kepti
	Kaitinimas iš viršaus / konvekcija / sukamasis iešmas, pvz., paukštiečiai ant grotelių kepti
	Kaitinimas iš viršaus ir apačios / konvekcija, pvz., bandelėms paskrudinti
OFF	OFF prietaisas išjungtas

Temperatūros reguliatorius

Temperatūros reguliatoriumi ② galite nustatyti norimą temperatūrą.

Laikmatis

Laikmačiu ④ galite įjungti prietaisą / nustatyti patiekalo gaminimo trukmę:

- Nustatykite laikmačiu ④ norimą patiekalo gaminimo laiką. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta garsinis signalas ir prietaiso kaitinimo funkcija išsijungia. Jei pasirinkta kaitinimo iš viršaus / konvekcijos / sukamojo iešmo  funkcija, nustoja suktis ir sukamasis iešmas 16.
- Jei prietaisą norite naudoti neribodami laiko, laikmačio ④ sukamąjį jungiklį pasukite prieš laikrodžio rodyklę į padėtį „ON“.

Kepimas ant grotelių ir įprastas kepimas

- 1) Įdėkite į prietaisą trupinių surinkimo padėklą 7.
- 2) Išimkite iš prietaiso kepimo groteles 18 ir kepiamo skardą 11. Jei reikia, iškllokite jas kepiamo popieriumi arba patepkite kepiamo skardą 11 kepiamo riebalais.

NURODYMAS

- Atsižvelgiant į tai, koks patiekalas bus gaminamas, kartais orkaitę reikia iš anksto įkaitinti. Laikykitės atitinkamame recepte pateiktų nurodymų. Visada rekomenduojama įkaitinti iš anksto, kai:
 - kepimo laikas labai trumpas,
 - pageidaujama traškos plutelės,
 - ruošiami trapūs patiekalai, kuriuos kepat reikalinga pastovi temperatūra, pavyzdžiui, suflė.
 - Jei orkaitės iš anksto įkaitinti nebūtina, 3 veiksmą praleiskite.
- 3) Atsižvelgdami į nustatytą temperatūrą, palaukite apie 10 minučių, kol prietaisas įkaiš iki norimos temperatūros.
 - Temperatūros reguliatoriumi ② nustatykite norimą temperatūrą.
 - Tada funkcijų pasirinkimo jungikliu ③ nustatykite norimą funkciją.

NURODYMAS

- ▶ Pasirinkus funkciją su konvekcija, grilio arba orkaitės paprastai iš anksto įkaitinti nereikia.
 - Laikmačiu **4** nustatykite įkaitinimo laiką (maždaug 10 minučių).
 - Uždarykite stiklines dureles **6**.
- 4) Praėjus nustatytam laikui, ant kepimo grotelių **13** arba ant kepimo skardos **11** padėkite ant grotelių arba įprastai kepatą maistą ir groteles ar skardą įstumkite į kuriuos nors bėgelius. Įsitikinkite, kad ant grotelių ar įprastai kepatas maistas yra pakankamu atstumu nuo prietaiso vidinių sienelių ir kaitinimo elementų.

NURODYMAS

- ▶ Jei ant kepimo grotelių **13** ruošiate smarkiai varvantį maistą, įstumkite kepimo skardą **11** į apatinius bėgelius. Taip, pvz., bus surenkami žemyn varvantys riebalai, todėl vėliau prietaisą bus lengviau valyti.
- 5) Prieš pradėdami kepti uždarykite stiklines dureles **6**.
- 6) Jei reikia, laikmačiu **4** nustatykite norimą kepimo ant grotelių ar įprastu būdu trukmę. Ilgiausia laikmačiu **4** nustatoma kepimo ant grotelių ar įprastu būdu trukmė yra 120 minučių. Jei prietaisą norite naudoti neribotą laiką, laikmatį **4** taip pat galite nustatyti ir į padėtį „ON“.

NURODYMAS

- ▶ Jei maistas ant grotelių ar įprastai kepatas trumpiau nei 20 minučių, laikmačiu **4** pirmiausia nustatykite 40 minučių, o tada laikmatį pasukite atgal, nustatydami norimą kepimo laiką.

Kontrolinė lemputė **5** rodo, kad prietaisas yra įjungtas. Jei prietaisą naudojate iš anksto nustatę kepimo trukmę, laikmačio **4** jungiklis juda link padėties „OFF“.

Šiuo atveju praėjus nustatytam laikui, prietaisas automatiškai išsijungia, pasigirsta garsinis signalas ir kontrolinė lemputė **5** užgesa.

NURODYMAS

Jei norite, kad orkaitė nustotų kaisti anksčiau, temperatūros reguliatorių **2** pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki galo, o laikmatį **4** – į padėtį OFF.


- 7) Jei prietaisą naudojate iš anksto nenustatę kepimo trukmės, norėdami nutraukti kaitinimą laikmatį **4** nustatykite į padėtį „OFF“.
- 8) Kai orkaitės nebekaitinate, žnyplėmis **10** išimkite kepimo groteles **13** arba kepimo skardą **11**.
- 9) Funkcijų pasirinkimo jungiklį **3** nustatykite į padėtį OFF.

Kepimas ant sukamojo iešmo

- 1) Įdėkite į prietaisą trupinių surinkimo padėklą **7**.
- 2) Jei sukamasis iešmas **16** prietaise, išimkite jį.
- 3) Įstumkite kepimo skardą **11** į apatinius bėgelius.
- 4) Užfiksuokite kepatą maistą sukamojo iešmo gnybtais **15**. Įsitikinkite, kad kepatas maistas gali laisvai sukis orkaitėje už jos nekliudamas. Gali atsitikti taip, kad kepatam maistui susidūrus su kliūtimi, sukamasis iešmas **16** ims sukis priešinga kryptimi. Abu sukamojo iešmo **16** grioveliai turi likti laisvi, kad sukamąjį iešmą **16** būtų galima užkabinti žnyplėmis **12**.
- 5) Įtvirtinkite sukamąjį iešmą **16** orkaitėje (žr. skyrių „Sukamojo iešmo naudojimas“).
- 6) Uždarykite stiklines dureles **6**.

NURODYMAS

Jei norite, kad orkaitė nustotų kaisti anksčiau, temperatūros reguliatorių **2** pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki galo, o laikmatį **4** – į padėtį OFF.

- 7) Temperatūros reguliatoriumi **2** nustatykite norimą temperatūrą.
- 8) Funkcijų pasirinkimo jungiklį **3** nustatykite į padėtį „Kaitinimas iš viršaus / konvekcija / sukamasis iešmas“ .
- 9) Jei norite, laikmačiu **4** nustatykite norimą kepimo ant grotelių trukmę. Jei prietaisą norite naudoti neribotą laiką, laikmatį **4** taip pat galite nustatyti ir į padėtį „ON“. Prietaisas ima veikti kepimo režimu, o sukamasis iešmas **15** pradeda sukintis.

Kontrolinė lemputė **5** rodo, kad prietaisas yra įjungtas. Jei prietaisą naudojate iš anksto nustatę kepimo trukmę, laikmačio **4** jungiklis juda link padėties „OFF“.

Šiuo atveju praėjus nustatytam laikui, prietaisas automatiškai išsijungia, pasigirsta garsinis signalas ir kontrolinė lemputė **5** užgessta.

NURODYMAS



Jei norite, kad orkaitė nustotų kaisti anksčiau, temperatūros reguliatorių **2** pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki galo, o laikmatį **4** – į padėtį OFF.

- 10) Jei prietaisą naudojate iš anksto nenustatę kepimo trukmės, norėdami nutraukti kaitinimą laikmatį **4** nustatykite į padėtį „OFF“.
- 11) Baigę kepti, ištraukite sukamąjį iešmą **15** žnyplėmis **12**.
- 12) Funkcijų pasirinkimo jungiklį **3** nustatykite į padėtį OFF.

PAVYZDYS: KEPTAS VIŠČIUKAS

Sudedamosios dalys

- ◆ Viščiukas kepti (apie 1,3 kg, išdarinėtas)
- ◆ Prieskoniai (druska, paprika)
- ◆ Aliejus

- 1) Kepamą viščiuką iš vidaus ir išorės apibarstykite druska ir paprikos milteliais. Patepkite jį iš išorės karščiui atspariu aliejumi.
- 2) Užmaukite kepatą viščiuką ant sukamojo iešmo **16** ir užfiksuokite sukamojo iešmo gnybtais **15**. Grioveliai ant sukamojo iešmo **16** turi likti laisvi, kad sukamąjį iešmą **16** būtų galima užkabinti žnyplėmis **12**. Atsižvelgiant į kepatą viščiuko formą, sparnelius ir šlauneles ugniai atsparia virvele reikia pririšti taip, kad sukdamiesi jie niekur nesiliestų.
- 3) Įstumkite kepimo skardą **11** į apatinius bėgelus.
- 4) Įjungę kaitinimo iš viršaus ir apačios / konvekcijos  funkciją apie 10 minučių palaukite, kol prietaisas įkais iki 230 °C.
- 5) Ant sukamojo iešmo užmautą kepatą viščiuką žnyplėmis **12** įkiškite į prietaisą.
- 6) Funkcijų pasirinkimo jungiklį nustatykite į kaitinimo iš viršaus / konvekcijos / sukamojo iešmo  padėtį ir uždarykite dureles.
- 7) Laikmatį **4** nustatykite maždaug 80 minučių. Kepimo laikas priklauso nuo kepatą viščiuko dydžio ir kokybės.
- 8) Kepamą viščiuką retsykais vis patepkite aliejumi. Viščiukas apskrus.
- 9) Pasibaigus nustatytam laikui, žnyplėmis **12** atsargiai išimkite iešmą su keptu viščiuku. Atlaisvinkite sukamojo iešmo gnybtus **15** ir nuimkite keptą viščiuką nuo sukamojo iešmo **16**.

Valymas ir priežiūra

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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

⚠ Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius!

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

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

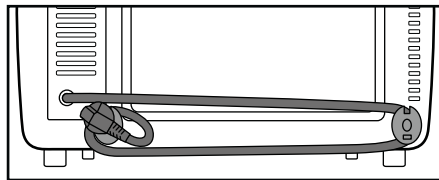
DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

- Valykite prietaisą drėgna šluoste. Jei reikia, valykite švelniu plovikliu sudrėkinta šluoste, o po to nuvalykite švari vandeniu sudrėkinta šluoste. Visą gerai nusausinkite.
- Prietaiso vidų ir stiklines dureles **6** valykite drėgna šluoste. Jei reikia, valykite švelniu plovikliu sudrėkinta šluoste, o po to nuvalykite švari vandeniu sudrėkinta šluoste. Visą gerai nusausinkite.
- Žnyplės **10/12**, sukamąjį iešmą **15**, sukamojo iešmo gnybtus **15**, fiksatorius **14**, kepimo skardą **11**, kepimo groteles **13** ir trupinių surinkimo padėklą **7** plaukite šiltu vandeniu. Nuplovę visas dalis gerai išdžiovinkite.

Laikymas

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



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

Trikčių šalinimas

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

Jei trikčių nepavyksta pašalinti šiais aprašytais būdais arba yra kitokių trikčių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Utilizavimas

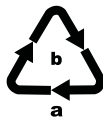


Prietaiso jokiū būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.

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



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



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: Plastikai,

20–22: Popierius ir kartonas,

80–98: Sudėtinės medžiagos



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

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

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

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

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

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

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



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

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas
kompennass@lidl.lt

IAN 303861

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompennass.com

Receptai

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

Receptai pateikiami be garantijos. Visi sudedamųjų dalių ir gaminimo duomenys yra apytiksliai. Siūlomus receptus pakoreguokite pagal savo skonį. Bet kuriuo atveju linkime Jums sėkmės gaminant ir gero apetito!

NURODYMAS

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

Keksiukai

Sudedamosios dalys (keturiems asmenims)

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

Paruošimas

- 1) Į dubenį lėtai maišydami paeiliui dėkite miltus, kepimo miltelius, kiaušini, pieną, druską ir cukrų.
- 2) Ištirpinkite puode sviestą ir įmaišykite į tešlą.
- 3) Pagal skonį įmaišykite riešutų, šokolado drožlių arba trintų bananų.
- 4) Paruoštą tešlą supilkite į keksiukų formeles, o šias padėkite ant kepimo skardos **11**.
- 5) Įjungę kaitinimo iš viršaus ir apačios funkciją, kepkite keksiukus 220 °C temperatūroje apie 15 minučių ant apatinės bėgelių poros.

Havajų skrebutis

Sudedamosios dalys 4 skrebučiams

- ◆ 4 riekelės duonos
- ◆ 1–2 valgomieji šaukštai pikantiško padažo
- ◆ 120 g virto kumpio
- ◆ 1/2 skardinės ananasų
- ◆ 4 riekelės sūrio apkepti
- ◆ kario

Paruošimas

- ◆ Pirmiausia paskrudinkite duonos riekes.
- ◆ Tada užtepkite ant jų ploną sluoksnį pikantiško padažo ir uždėkite virtą kumpį.
- ◆ Ant taip paruoštos duonos riekelės uždėkite griežinėlių ananaso. Pagardinkite kariu.
- ◆ Ant ananaso griežinėlio uždėkite riekelę sūrio.
- ◆ Havajų skrebučius sudėkite ant kepimo grotelių **18** ir įjungę kaitinimo iš viršaus funkciją kepkite orkaitėje su grilio funkcija maždaug 200 °C temperatūroje apie 8 minutes ant viršutinės bėgelių poros.

Šaldytų picų kepimas

Paruošimas

- ◆ Kepimo groteles **18** įstumkite į orkaitės su grilio funkcija viršutinę bėgelių porą.
- ◆ Iš pakuotės išimtas šaldytas picas sudėkite ant kepimo grotelių **18**.
- ◆ Įjungę kaitinimo iš viršaus ir apačios funkciją, kepkite picas apie 20 minučių.
- ◆ Nustatydami temperatūrą laikykitės ant pakuotės pateiktų nurodymų.

Sausainiai

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

- 1) Išsukite sviestą iki purumo.
- 2) Sudėkite cukrų, vanilinį cukrų, citrinos žievelę ir kiaušinius.
- 3) Suberkite miltus, kepimo miltelius, druską ir išmaišykite tešlą mentele.
- 4) Palikite tešlą maždaug 10 minučių pastovėti.
- 5) Iš tešlos suformuokite sausainius, pvz., mės-male, sausainių formelėmis arba konditeriniu maišeliu.
- 6) Sausainius sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos **11**.
- 7) Įjungę kaitinimo iš viršaus ir apačios funkciją bei uždėję skardą ant viršutinės bėgelių poros, kepkite sausainius iš anksto iki maždaug 180 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 10–15 minučių, kol sausainiai taps auksiškai geltoni.

NURODYMAS

Tešlos pakanka kelioms kepimo skardoms **11**.

Bandelės

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

- 1) Visas sudedamąsias dalis gerai kartu suminkykite ir suformuokite nedideles bandeles.
- 2) Bandeles sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos **11**.
- 3) Įjungę kaitinimo iš viršaus funkciją, kepkite maždaug 200 °C temperatūroje apie 30 minučių ant viršutinės bėgelių poros.

NURODYMAS

Tešlos pakanka kelioms kepimo skardoms **11**.

Morengai

Sudedamosios dalys

- ◆ 1 kiaušinio baltymas
- ◆ druskos
- ◆ 45 g cukraus

Paruošimas

- 1) Atšaldytą kiaušinio baltymą supilkite į neriebaluotą maišymo dubenį. Baltyme neturi būti trynio likučių, kitaip nebus galima standžiai suplakiti baltymo.
- 2) Baltymą plakite plaktuvu mažu greičiu, kad plakamo baltymo masė netaptų pernelyg akyta.
- 3) Įberkite žiupsnelį druskos.
- 4) Baltymo masei pradėjus standėti, po truputį suberkite pusę cukraus.
- 5) Toliau plakite didžiausiu greičiu, kol baltymas taps standus.
- 6) Suberkite likusį cukrų. Taip morengų masė įgaus reikiamo standumo.
- 7) Morengų masę sudėkite į konditerinį maišelį su dideliu žvaigždės formos antgaliu ir ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos **1** nedideliu atstumu išspauskite apvalius, pailgus ar kitokios formos morengus.
- 8) Įjungę konvekcijos funkciją, orkaitę su grilio funkcija įkaitinkite iki maždaug 100 °C.
- 9) Kepkite morengus maždaug 100 °C temperatūroje konvekcijos režimu apie 2 valandas ant viršutinės bėgelių poros.

Sviestiniai skrebučiai

Sudedamosios dalys

- ◆ 2 riekelės skrudinimo duonos
- ◆ 1 valgomas šaukštas sviesto

Paruošimas

- 1) Supjaustykite skrudinimo duoną mažais kubeliais.
- 2) Puodelyje ant silpnos ugnies ištirpinkite sviestą ir sudėkite duoną.
- 3) Išklokite kepimo skardą **1** kepimo popieriumi ir tolygiai paskirstykite ant jos duonos kubelius.
- 4) Įjungę kaitinimo iš viršaus funkciją ir uždėję skardą ant viršutinės bėgelių poros, kepkite duonos kubelius maždaug 170 °C temperatūroje, kol jie taps rusvai geltoni (apie 15–20 minučių).

NURODYMAS

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

Prancūziškas batonas su faršu

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

- 1) Prancūziškus batonus perpjaukite išilgai ir išskobkite minkštimą.
- 2) Sumaišykite faršą, pomidorų tyrę, svogūną, parmezano sūrį, šiek tiek druskos ir pipirų.
- 3) Iš faršo suformuokite 4 vienodo dydžio kuo plokštesnius kukulius ir sudėkite juos ant prancūziško batono puselių.
- 4) Supjaustykite griežinėliais pomidorus ir uždėkite juos ant batono puselių.
- 5) Sudėkite ant batono puselių sūrio riekelės.
- 6) Prancūziško batono puseles sudėkite ant kepimo skardos **1** ir įjungę kaitinimo iš viršaus ir apačios funkciją kepkite iš anksto iki maždaug 230 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 20 minučių ant apatinės bėgelių poros.

NURODYMAS

Faršą galite pagardinti baziliku, aitriąja paprika ar kitais prieskoniais.

Žiedinis kopūstas (apkeptas)

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

Sluoksniuotos tešlos pyragėliai su lašišos įdaru

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

- 1) Atskirkite sluoksniuotos tešlos lakštus ir, jei reikia, palikite atitirpti.
- 2) Sumaišykite varškės sūrį su druska, pipirais ir vienos citrinos sultimis.
- 3) Supjaustykite svogūną smulkiais kubeliais.
- 4) Sudėkite pusę lašišos ir svogūnus į varškės sūrio masę ir gana rupiai sutrinkite maišytuvu.
- 5) Likusią lašišą supjaustykite plonomis juostelėmis.
- 6) Sudėkite lašišą ir krapus į įdaro masę ir viską išmaišykite.
- 7) Dėkite po vieną valgomąjį šaukštą įdaro ant sluoksniuotos tešlos lakšto ir sujunkite tešlos kraštus.
- 8) Paruoštą pyragėlį patepkite kiaušinio tryniu.
- 9) Sudėkite sluoksniuotos tešlos pyragėlius ant kepimo skardos **11**. Palikite tarp pyragėlių pakankamai vietos, nes kepama sluoksniuota tešla išskyla.
- 10) Įjungę kaitinimo iš viršaus ir apačios funkciją, kepkite sluoksniuotos tešlos pyragėlius maždaug 230 °C temperatūroje apie 25–30 minučių ant apatinės bėgelių poros. Sluoksniuota tešla turi įgauti rusvą atspalvį.

NURODYMAS

Nurodyto kiekio pakanka kelioms skardoms **11**.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	42
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	42
Lieferumfang	42
Gerätebeschreibung	42
Technische Daten	42
Sicherheitshinweise	43
Aufstellen	46
Benutzung des Gerätes	46
Glastür	46
Krümelblech einlegen	46
Drehspieß benutzen	47
Backblech/Gitterrost benutzen	48
Vor dem ersten Gebrauch	48
Bedienen des Gerätes	49
Funktionsschalter	49
Temperaturregler	49
Timer	49
Grillen und Backen	49
Grillen mit Drehspieß	50
Reinigung und Pflege	52
Aufbewahrung	52
Fehlerbehebung	53
Entsorgung	54
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	54
Service	55
Importeur	55
Rezepte	56

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Lieferumfang

- ◆ Grill- und Backautomat
- ◆ 1 Backblech
- ◆ 1 Gitterrost
- ◆ 2 Zangen
- ◆ Drehspieß mit 2 Klemmen
- ◆ 1 Krümelblech
- ◆ Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Antrieb
- 2 Temperaturregler
- 3 Funktionsschalter
- 4 Timer
- 5 Kontrollleuchte
- 6 Glastür
- 7 eingesetztes Krümelblech
- 8 untere Heizstäbe
- 9 Drehspießaufnahme

Abbildung B:

- 10 Zange (für Backblech und Gitterrost)
- 11 Backblech
- 12 Zange (für Drehspieß)
- 13 Gitterrost
- 14 Feststeller
- 15 Drehspießklemmen
- 16 Drehspieß

Technische Daten


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

Leistungsaufnahme: 1500 W



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

Sicherheitshinweise**⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Aufstellen

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür **6** ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür **6**. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.
- Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür **6** nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen:
Die Glastür **6** hat eine Raststellung, so dass diese einen Spalt breit offen steht: Wenn Sie die Glastür **6** vorsichtig zuklappen, rastet diese kurz vor dem Schließen in dieser Stellung ein.
- Auch beim Trocknen von Obst, um Trockenobst herzustellen, sollte die Glastür **6** in der Raststellung stehen bleiben, damit die Feuchtigkeit entweichen kann und das Obst besser trocknet.

Krümblech einlegen

- Schieben Sie das Krümblech **7** unter die unteren Heizstäbe **8**, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt. Die Seite, die höher gebogen ist, können Sie als Griff benutzen. Die Seite, die nicht so hoch gebogen ist, muss voran in das Gerät geschoben werden.

Drehspieß benutzen

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

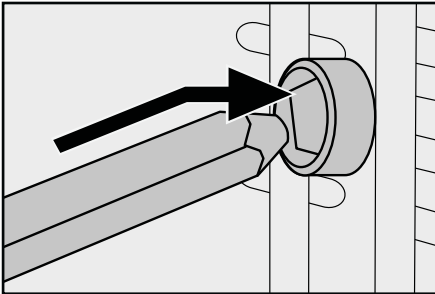


Abb. 1: Drehspieß **16** in den Antrieb **1** schieben.

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

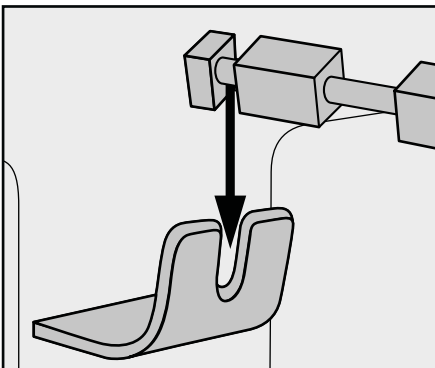


Abb. 2: Drehspieß **16** in die Drehspießaufnahme **9** legen

HINWEIS

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

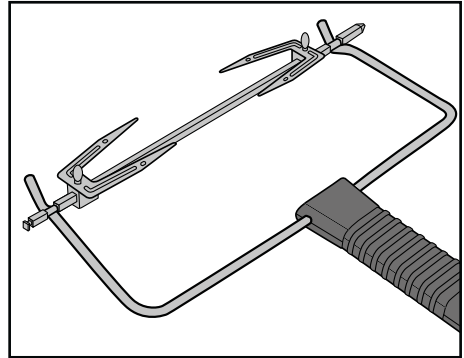


Abb. 3: Einhaken der Zange **12** beim Drehspieß **16**

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

Backblech/Gitterrost benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

▶ Benutzen Sie immer die Zange **10**, um das heiße Backblech **11**/den heißen Gitterrost **13** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

■ Schieben Sie das Backblech **11**/den Gitterrost **13** in eine der 3 Schienen im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

▶ Legen Sie das Backblech **11**/den Gitterrost **13** niemals direkt auf die Heizstäbe **8**.

■ Um das heiße Backblech **11** oder den Gitterrost **13** entnehmen zu können, haken Sie die Zange **10** folgendermaßen ein:

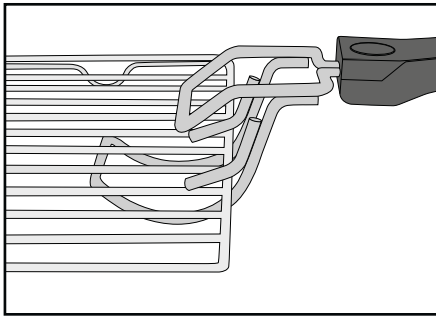


Abb. 4: Einhängen der Zange **10** beim Gitterrost **13**

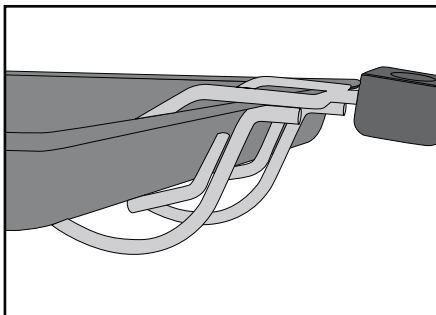



Abb. 5: Einhängen der Zange **10** beim Backblech **11**

Vor dem ersten Gebrauch

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

HINWEIS

▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich.

Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

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






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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

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


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

Temperaturregler

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

Timer

Mit Hilfe des Timers **4** können Sie das Gerät einschalten / die Garzeit einstellen:

- Stellen Sie den Timer **4** auf die gewünschte Garzeit. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen.
Falls die Funktion „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  gewählt ist, stoppt auch das Drehen des Drehspießes **16**.
- Wenn Sie das Gerät ohne Zeitbegrenzung betreiben wollen, drehen Sie den Drehschalter des Timers **4** gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „ON“.

Grillen und Backen

- 1) Legen Sie das Krümelblech **7** in das Gerät.
- 2) Nehmen Sie den Gitterrost **15** und das Backblech **11** aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech **11** mit zum Backen geeignetem Fett.

HINWEIS

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

- 3) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
 - Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **2**.
 - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter **3** die gewünschte Funktion.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

Die Kontrollleuchte **5** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Wenn Sie das Gerät mit einer voreingestellter Backzeit benutzen, bewegt sich nun der Schalter des Timers **4** auf die Position „OFF“ zu.

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

HINWEIS

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


- 7) Falls Sie das Gerät nicht mit einer voreingestellter Backzeit betreiben, stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“, wenn Sie den Heizvorgang beenden wollen.
- 8) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost **13** bzw. das Backblech **11** mit Hilfe der Zange **10**.
- 9) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

Grillen mit Drehspieß

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

HINWEIS

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

- 7) Stellen Sie am Temperaturregler **2** die gewünschte Temperatur ein.
- 8) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“ .
- 9) Stellen Sie, falls gewünscht, am Timer **4** die gewünschte Grillzeit ein. Alternativ können Sie den Timer **4** auch auf die Position „ON“ stellen, um das Gerät unbegrenzte Zeit zu betreiben.

Das Gerät startet den Grillvorgang und der Drehspieß **15** dreht sich.

Die Kontrollleuchte **5** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Wenn Sie das Gerät mit einer voreingestellten Backzeit benutzen, bewegt sich nun der Schalter des Timers **4** auf die Position „OFF“ zu.

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



HINWEIS

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

- 10) Falls Sie das Gerät nicht mit einer voreingestellten Backzeit betreiben, stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“, wenn Sie den Heizvorgang beenden wollen.
- 11) Entnehmen Sie nach dem Grillvorgang den Drehspieß **15** mit Hilfe der Zange **12**.
- 12) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

BEISPIEL GRILLHÄHNCHEN


Zutaten

- ◆ Grillhähnchen (ca. 1,3 kg, ausgenommen)
 - ◆ Gewürze (Salz, Paprika)
 - ◆ Speiseöl
- 1) Würzen Sie das Grillhähnchen von innen und außen mit Salz und Paprikapulver. Streichen Sie es von außen mit hitzebeständigem Speiseöl ein.
 - 2) Schieben Sie das Grillhähnchen auf den Drehspieß **15** und fixieren Sie es mit den Drehspießklemmen **15**. Achten Sie dabei darauf, dass die Vertiefungen am Drehspieß **15** frei bleiben, damit Sie den Drehspieß **15** mit Hilfe der Zange **12** greifen können. Je nach Form des Grillhähnchens ist es nötig die Flügel und Schenkel mit einer feuerfesten Bindschnur zu fixieren, damit diese während des Drehens nicht anstoßen.
 - 3) Schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene.
 - 4) Heizen Sie das Gerät ca. 10 Minuten mit der Funktion „Ober- & Unterhitze/Umluft“  auf 230° C vor.
 - 5) Setzen Sie das Grillhähnchen auf dem Drehspieß mit Hilfe der Zange **12** in das Gerät ein.
 - 6) Stellen Sie den Funktionsschalter auf „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  und schließen Sie die Tür.
 - 7) Stellen Sie den Timer **4** auf ca. 80 Minuten. Die Garzeit kann je nach Größe und Beschaffenheit des Grillhähnchens variieren.
 - 8) Bestreichen Sie das Grillhähnchen zwischendurch immer wieder mit etwas Speiseöl. So wird es knusprig.
 - 9) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, entnehmen Sie den Grillspieß mit dem Grillhähnchen vorsichtig mit der Zange **12**. Lösen Sie die Drehspießklemmen **15** und ziehen Sie das Grillhähnchen vom Drehspieß **15**.

Reinigung und Pflege

⚠️ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

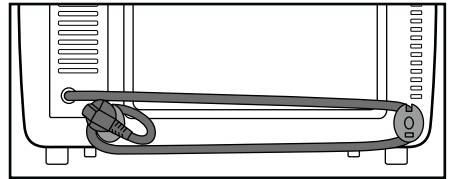
- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.

- Reinigen Sie den Garraum und die Glastür **6** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.

- Reinigen Sie die Zangen **10/12**, den Drehspieß **16**, die Drehspießklemmen **15**, die Feststeller **14**, das Backblech **11**, den Gitterrost **13** und das Krümelblech **7** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

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



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

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte 5 leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter 3 steht auf OFF.	Drehen Sie den Funktionsschalter 3 auf die gewünschte Funktion.
Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.	Die Glastür 6 wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür 6 nicht öfter, als unbedingt notwendig.
	Es ist eine falsche Temperatur eingestellt.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.
Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittelrückstände.	Entnehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und führen Sie den Garvorgang mit geöffneter Glastür 6 fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist.

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

Entsorgung

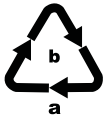


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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



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



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 303861

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

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

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

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

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

Zubereitung:

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

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toasts:

- ◆ 4 Scheiben Toast
- ◆ 1–2 Esslöffel Remoulade
- ◆ 120 g gekochter Schinken
- ◆ 1/2 Dose Ananas
- ◆ 4 Scheiben Käse zum Überbacken
- ◆ Curry

Zubereitung:

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

Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

- ◆ Schieben Sie den Gitterrost **13** in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
- ◆ Legen Sie die tiefgefrorene Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost **13**.
- ◆ Backen Sie die Pizza bei Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten.
- ◆ Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben bezüglich der Temperatur.

Spritzgebäck

Zutaten:

- ◆ 125 g Butter
- ◆ 125 g Zucker
- ◆ 1 Päckchen Vanillinzucker
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ 250 g Mehl (Type 405)
- ◆ 1 Teelöffel Backpulver
- ◆ abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:

- 1) Die Butter schaumig schlagen.
- 2) Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
- 3) Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
- 4) Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- 5) Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.
- 6) Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech **11** legen.
- 7) Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C Ober- und Unterhitze, ca. 10–15 Minuten auf der oberen Schiene, goldgelb backen.

HINWEIS

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

Brötchen

Zutaten:

- ◆ 300 g Mehl (oder Vollkornmehl)
- ◆ gut 2 Teelöffel Backpulver
- ◆ 200 g Leinsamen
- ◆ 1 Ei
- ◆ 500 g Quark
- ◆ 1 Teelöffel Salz
- ◆ je nach Geschmack Kümmel, Zwiebeln, Speck
...

Zubereitung:

- 1) Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
- 2) Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech **11** legen.
- 3) Bei ca. 200° C Oberhitze ungefähr 30 Minuten auf der oberen Schiene backen.

HINWEIS

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

Baiser

Zutaten:

- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ Salz
- ◆ 45 g Zucker

Zubereitung:

- 1) Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
- 2) Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
- 3) Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
- 4) Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
- 5) Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
- 6) Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
- 7) Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Backblech **11** spritzen.
- 8) Den Grill- und Backautomaten auf ca. 100° C Umluft vorheizen.
- 9) Das Baiser auf der oberen Schiene bei ca. 100° C Umluft ca. 2 Stunden backen lassen.

Buttercroutons

Zutaten:

- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 1 EL Butter

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
- 2) Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
- 3) Legen Sie ein Backblech **11** mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
- 4) Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 170° C Oberhitze auf der oberen Schiene, bis Sie goldbraun sind (ca. 15 - 20 Minuten).

HINWEIS

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
- 2) Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8-10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.
- 3) Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.
- 4) Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach noch etwas Wasser hinzu, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 5) Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.
- 6) Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.
- 7) Stellen Sie die Auflaufform auf das Backblech **11**.
- 8) Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200°C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
- 2) Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
- 3) Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
- 4) Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
- 5) Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
- 6) Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.
- 7) Geben Sie je einen Esslöffel mit der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
- 8) Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
- 9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech **11**. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig aufgeht.
- 10) Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 230° C Ober- und Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

HINWEIS

Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche **11**.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stan informacjı · Informacijas data · Stand der Informationen:
04/2018 · Ident.-No.: SGBR1500C4-042018-1

IAN 303861