

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ELECTRIC OVEN & GRILL SGBR 1500 C4

(HU)

GRILLSÜTŐ

Használati utasítás

(SK)

AUTOMAT NA GRILOVANIE A PEČENIE

Návod na obsluhu

(SI)

PEČICA S FUNKCIJO ŽARA

Navodila za uporabo

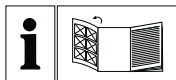
(DE) (AT) (CH)

GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 303861

(HU) (SI) (SK)



(HU)

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

(SI)

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

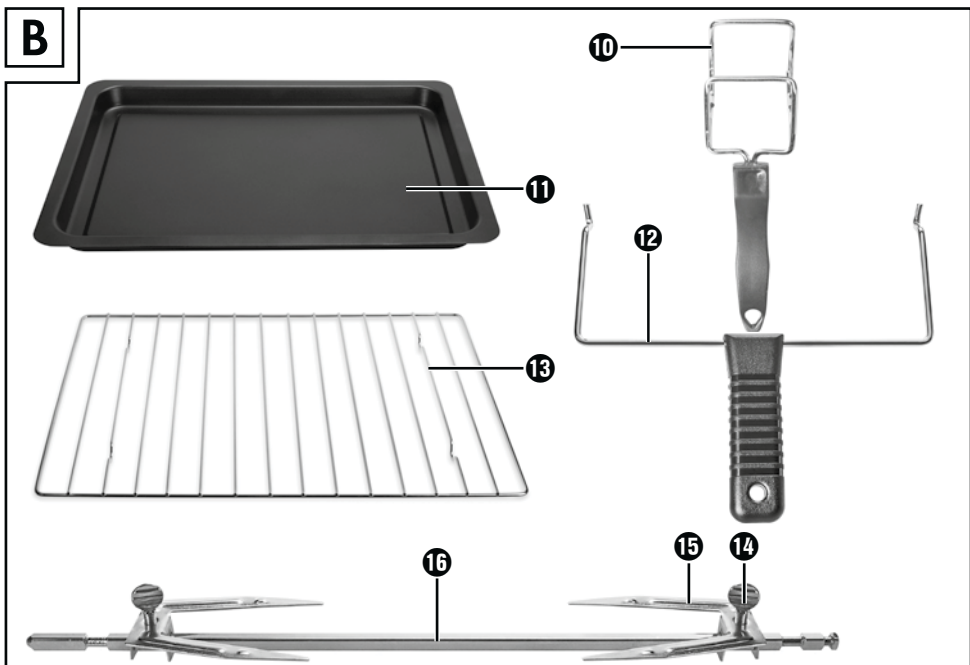
(SK)

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

(DE) (AT) (CH)

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	23
SK	Návod na obsluhu	Strana	43
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	63



Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása	2
Műszaki adatok	2
Biztonsági utasítások	3
A készülék felállítása	6
A készülék használata	6
Üvegajtó	6
Morzsatalca behelyezése	6
Nyárs használata	7
Sütőlemez/sütőrács használata	8
Az első használat előtt	8
A készülék használata	9
Funkciókapcsoló	9
Hőmérséklet-szabályozó	9
Időzítő	9
Grillezés és sütés	9
Grillezés nyárssal	10
Tisztítás és ápolás	12
Tárolás	12
Hibaelhárítás	13
Ártalmatlanítás	14
Szerviz	14
Gyártja	14
Jótállási tájékoztató	15
Receptek	17

Bevezető

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

Rendeltetészerű használat

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

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célra.

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

A csomag tartalma

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

TUDNIVALÓ

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

A készülék leírása

„A” ábra:

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

„B” ábra:

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

Műszaki adatok


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

Teljesítményfelvétel: 1500 W



A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások** VESZÉLY – ÁRAMÜTÉS!**

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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



Vigyázat! Forró felület!

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

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

A készülék felállítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TÜZVESZÉLY!

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

⚠ VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

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

A készülék használata

Üvegajtó

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ne támaszkodjon az üvegajtóra ⑥.
Ne tegyen tárgyakat az üvegajtóra ⑥.
Ezáltal megsérülhetnek a csuklópántok.
- Ha különösen magas zsírtartalmú ételt készít, akkor nagyobb füst képződhet. Ebben az esetben ne csukja be teljesen az üvegajtót ⑥, hanem hagyja résnyire nyitva:
Az üvegajtó ⑥ ütköző pozícióval rendelkezik, így csak résnyire marad nyitva: Ha az üvegajtót ⑥ óvatosan csukja be, akkor kevésbé a bezáródás előtt ebben a helyzetben marad.
- Az aszalt gyümölcs készítését szolgáló gyümölcs-szárításnál is bektattanó állásban kell maradnia az üvegajtónak ⑥, így a nedvesség el tud távozni és a gyümölcs jobban megszárad.

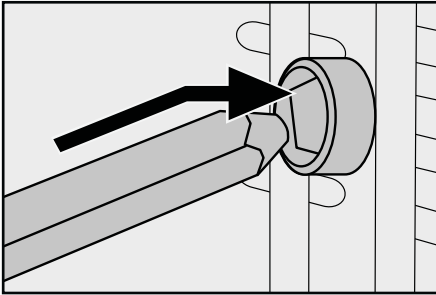
Morzsatálca behelyezése

- Tolja be a morzsatálcát ⑦ az alsó fűtőszálak ⑧ alá oly módon, hogy egyenletesen feküdjön akészülék alján. A magasabb ívű oldal fogóként használható. A kevésbé magas ívű oldalt kell előre tolni a készülékbe.

Nyárs használata

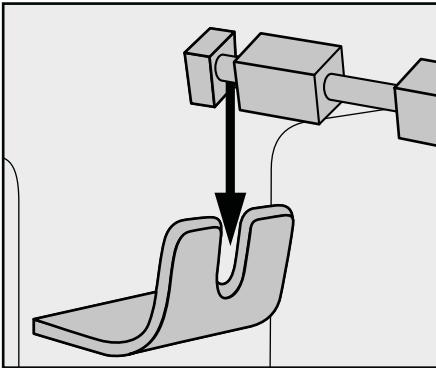
⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A forró nyárs **16** készülékbe helyezéséhez és kiemeléséhez mindig használja a fogót **12**.
- A grillezni kívánt élelmiszert a két nyárskapoccsal **15** rögzítheti a nyársra **16**. Oldja ki a nyárskapcsok **15** rögzítőit **14**, majd tolja el ezeket oly módon, hogy a grillezni kívánt élelmiszert megfelelően tartsák, végül szorítsa meg ismét a rögzítőket **14**.
- Először a nyárs **16** horony nélküli végét tolja be a hajtóműbe **1** (1. ábra):



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

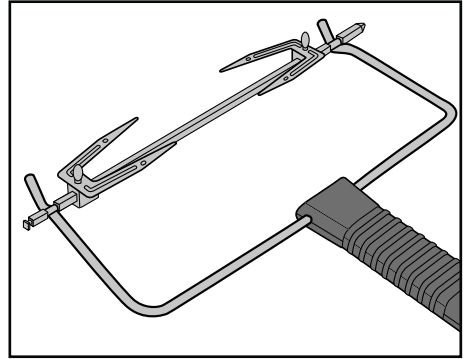
- Ezután a nyárs **16** horonnyal ellátott másik végét helyezze be a nyársstartóba **9** (2. ábra):



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

TUDNIVALÓ

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



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

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

Sütőlemez/sütőrács használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

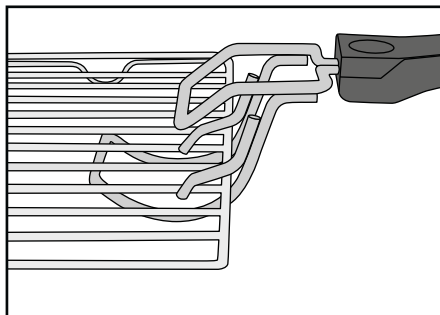
▶ A forró sütőlemez **11**/forró sütőrács **13** készülékbe való behelyezéséhez, vagy kiemeléséhez használja mindig a fogót **10**.

■ A sütőlemez **11**/sütőrácsot **13** tolja be a készülék sütőtérében lévő 3 sín egyikére.

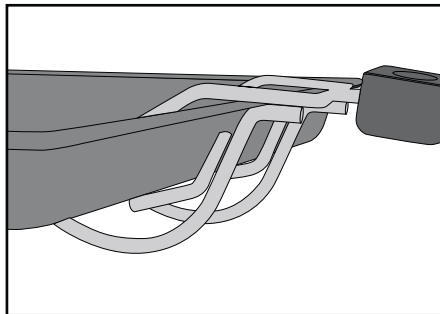
FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

▶ A sütőlemez **11**/sütőrácsot **13** soha ne tolja közvetlenül a fűtőszálakra **8**.

■ A forró sütőlemez **11** vagy a sütőrács **13** kiemeléséhez a fogót **10** az alábbiak szerint kell beakasztani:




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



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

Az első használat előtt

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

TUDNIVALÓ

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






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

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

A készülék használata

Funkciókapcsoló

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


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

Hőmérséklet-szabályozó

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

Időzítő

Az időzítő **4** segítségével lehet a készüléket bekapcsolni / beállítani a sütési időt:

- Állítsa az időzítőt **4** a kívánt sütési időre.
A beállított idő elteltével hangjelzés hangzik fel, és a készülék felfűtése leáll.
- A „felső sütés/légkeverés/nyárs”  funkció kiválasztása esetén megáll a nyárs **16** forgatása.
- Ha a készüléket időkorlát nélkül szeretné használni, akkor forgassa az időzítő **4** forgókapcsolóját az óramutató járásával ellentétes irányba „ON” állásba.

Grillezés és sütés

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

TUDNIVALÓ

- ▶ Az ételtől függően a sütő előmelegítést igényel. Tartsa magát az adott receptben foglaltakhoz. Az előmelegítés az alábbi esetekben jelent megoldást:
 - nagyon rövid sütési idő,
 - ropogós kéreg,
 - állandó hőmérsékletet igénylő, érzékeny ételek, például szuflék.
- ▶ Ha nem szükséges előmelegítés, akkor hagyja ki a 3. lépést).

- 3) Fűtse fel a készüléket kb. 10 percen keresztül (hőmérséklet-beállítástól függően) a kívánt hőmérsékletre:
 - Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályzóval **2**.
 - Ezt követően, válassza ki a kívánt funkciót a funkciókapcsolóval **3**.

TUDNIVALÓ

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

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha a sütőrácsra **13** erősen csöpögő grillétel készíti, tolja a sütőlemezt **11** a legalsó sínre. Így felfogható a lecsöpögő zsiradék és a készülék a későbbiekben könnyebben tisztítható.
- 5) A grillezés/sütés megkezdése előtt csukja be az üvegajtót **6**.
- 6) Adott esetben állítsa be az időzítővel **4** a kívánt grillezési, illetve sütési időt. Az időzítővel **4** beállítható maximális grillezési, illetve sütési idő 120 perc. A készülék időkorlát nélküli használatához az időzítőt **4** „ON” állásba is forgathatja.

TUDNIVALÓ

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

A működésjelző lámpa **5** jelzi a készülék bekapcsolt állapotát. Ha a készüléket előre beállított sütési idővel használja, akkor az időzítő **4** kapcsolója az „OFF” állás felé mozog.

Adott esetben a beállított idő elteltével a készülék automatikusan kikapcsol, egy hangjelzés hallható, és a működést jelző lámpa **5** kialszik.

TUDNIVALÓ

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


- 7) Ha a készüléket nem előre beállított sütési idővel használja, akkor állítsa az időzítőt **4** „OFF” állásba, ha szeretné befejezni a fűtési folyamatot.
- 8) A sütést követően vegye ki a sütőrácsot, **13**, illetve a sütőlemezt **11** a fogó **10** segítségével.
- 9) Állítsa a funkciókapcsolót **3** „OFF” állásba.

Grillezés nyárrsal

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

TUDNIVALÓ

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

- 7) Állítsa be a hőmérséklet-szabályozón **2** a kívánt hőmérsékletet.
- 8) Állítsa a funkciókapcsolót **3** „Felső melegítés/Légkeringetés/Forgónyárs”  állásba
- 9) Ha szükséges, állítsa be a kívánt grillezési időt az időzítőn **4**. A készülék időkorlát nélküli használatához az időzítőt **4** „ON” állásba is forgathatja.
A készülék megkezdi a grillezést, és a nyárs **16** forogni kezd.

A működésjelző lámpa **5** jelzi a készülék bekapcsolt állapotát. Ha a készüléket előre beállított sütési idővel használja, akkor az időzítő **4** kapcsolója az „OFF” állás felé mozog.

Adott esetben a beállított idő elteltével a készülék automatikusan kikapcsol, egy hangjelzés hallható, és a működést jelző lámpa **5** kialszik.

TUDNIVALÓ



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

- 10) Ha a készüléket nem előre beállított sütési idővel használja, akkor állítsa az időzítőt **4** „OFF” állásba, ha szeretné befejezni a fűtési folyamatot.
- 11) A grillezést követően távolítsa el a nyársat **16** a fogó **12** segítségével.
- 12) Állítsa a funkciókapcsolót **3** „OFF” állásba.

GRILLCSIRKE - PÉLDA

Hozzávalók

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

- 1) Belülről és kívülről sózza be és paprikázza be a grillcsirkét. Külső részét kenje be hóálló étolajjal.
- 2) Tolja fel grillnyársra **16** a grillcsirkét, majd rögzítse a nyárskapcsok **15** segítségével. Ügyeljen arra, hogy a nyárs **16** mélyedései szabadon maradjanak, így azokat **16** könnyedén megfoghatja a fogó **12** segítségével. A grillcsirke formájától függően, szükség lehet a szárnyak és combok tűzálló kötöző cérnával történő rögzítésére, hogy forgás közben ne ütközzenek a készülékhez.
- 3) Csúsztassa a sütőlemezt **11** a legalsó sínre.
- 4) A készüléket melegítse kb. 10 percen keresztül a „Felső & alsó sütés/légkeverés”  funkcióval kb. 230°C-ra.
- 5) A nyársra helyezett grillcsirkét helyezze be a készülékbe a fogó **12** segítségével.
- 6) Állítsa a funkciókapcsolót „felső sütés/légkeverés/nyárs”  pozícióba, és csukja be az ajtót.
- 7) Állítsa az időzítőt **4** kb. 80 percre. A sütési idő a grillcsirke méretétől és jellemzőitől függően eltérő lehet.
- 8) A grillcsirkét időnként kenegesse át étolajjal. Bőre így ropogós lesz.
- 9) A beállított idő leteltét követően óvatosan vegye ki a nyársra helyezett grillcsirkét a fogó **12** segítségével. Oldja ki a nyárskapcsokat **15** és húzza le a nyárson lévő grillcsirkét **16**.

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

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

⚡ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

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

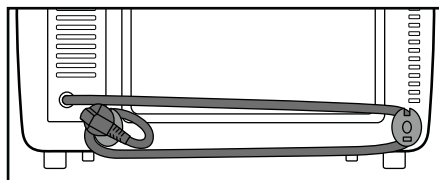
FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

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

- A készüléket nedves kendővel törölje át. Szükség esetén tegyen mosogatószeret a törölkendőre, majd tiszta vízzel benedvesített kendővel törölje át a felületet. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- A sütőteret és az üvegajtót **6** nedves kendővel tisztítsa. Szükség esetén tegyen mosogatószeret a törölkendőre, majd tiszta vízzel benedvesített kendővel törölje át a felületet. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- A fogót **10/12**, a nyársat **16**, a nyárskapcsokat **15**, a rögzítőket **14**, a sütőlapot **11**, a sütőrácsot **13** és a morzsatálcát **7** meleg mosogatószeres vízben tisztítsa. A tisztítás után minden alkatrészt alaposan szárítson meg.

Tárolás

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



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

Hibaelhárítás

Hiba	Oka	Megoldás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozó nincs az elektromos hálózatra csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.
	A hálózati csatlakozó aljzat hibás.	Használjon másik csatlakozó aljzatot!
	A készülék elromlott.	Forduljon a szervizhez.
Világít a működés-jelző lámpa 5 , de a készülék nem melegszik fel.	A funkciókapcsoló 3 OFF állásban áll.	Tekerje a funkciókapcsolót 3 a kívánt funkcióra.
Az ételek sütési ideje nagyon hosszúnak tűnik.	Nagyon sokszor kinyitották az üvegajtót 6 a sütés ellenőrzéséhez.	Az üvegajtót 6 csak szükség esetén nyissa ki.
	Helytelen hőmérséklet-értéket állítottak be.	Ellenőrizze a hőmérséklet-beállítását.
Használat közben füst és szag keletkezik.	A fűtőszálakon tisztítószert vagy élelmiszer-maradványok maradtak.	Vegye ki az ételeket és a füst teljes megszűnéséig nyitott üvegajtóval 6 folytassa a sütést.

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

Ártalmatlanítás

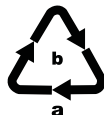


Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.

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



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



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon látható jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1–7: Műanyag,
20–22: Papír és karton,
80–98: Kompozit anyagok



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@idl.hu

IAN 303861

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

HU**JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ**

A termék megnevezése: Grillsütő	Gyártási szám: 303861
A termék típusa: SGBR 1500 C4	A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:
A gyártó cégneve és címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 DE-44867 BOCHUM NÉMETORSZÁG	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország / Hornos Ltd. Zrínyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

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

A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót.

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

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

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

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

Receptek

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

Az elkészítési idők változhatnak.

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

TUDNIVALÓ

Ügyeljen az élelmiszerek csomagolásán található elkészítési útmutatókra.

Muffin

Hozzávalók négy főre:

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

Elkészítés:

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

Hawaii pirítós

Hozzávalók 4 pirítóshoz:

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

Elkészítés:

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

Mélyfagyasztott pizza sütése

Elkészítés:

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

Omlós teasütemény

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

TUDNIVALÓ

A tészta mennyisége több sütőlemezre ① elegendő.

Zsemle

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

TUDNIVALÓ

A tészta mennyisége több sütőlemezre ① elegendő.

Habcsók

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

Vajas piritott kenyérkockák

Hozzávalók:

- ◆ 2 szelet piritós kenyér
- ◆ 1 evőkanál vaj

Elkészítés:

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

TUDNIVALÓ

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

Darált húsos baguette

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

TUDNIVALÓ

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

Karfiol (pirítva)

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

Lazaccal töltött levelesztésztá-batyu

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

TUDNIVALÓ

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

Kazalo

Uvod	24
Predvidena uporaba	24
Vsebina kompleta	24
Opis naprave	24
Tehnični podatki	24
Varnostni napotki	25
Namestitev	28
Uporaba naprave	28
Steklena vrata	28
Vstavljanje pladnja za drobtine	28
Uporaba vrtljivega nabodala	29
Uporaba pekača/rešetke	30
Pred prvo uporabo	30
Uporaba naprave	31
Funkcijsko stikalo	31
Gumb za nastavitev temperature	31
Časovnik	31
Peka na žaru in v pečici	31
Peka na žaru z vrtljivim nabodalom	32
Čiščenje in vzdrževanje	34
Shranjevanje	34
Odprava napak	35
Odstranjevanje med odpadke	36
Proizvajalec	36
Pooblaščen serviser	36
Garancijski list	37
Recepti	38

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

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

Predvidena uporaba

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

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

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

Vsebina kompleta

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

NAPOTEK

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

Opis naprave

Slika A:

- 1 pogon
- 2 gumb za nastavitev temperature
- 3 funkcijsko stikalo
- 4 časovnik
- 5 kontrolna lučka
- 6 steklena vrata
- 7 vstavljen pladenj za drobtine
- 8 spodnji grelni palici
- 9 sprejemni nastavek za vrtljivo nabodalo

Slika B:

- 10 prijemalo (za pekač ali rešetko)
- 11 pekač
- 12 prijemalo (za vrtljivo nabodalo)
- 13 rešetka
- 14 zapora
- 15 sponki vrtljivega nabodala
- 16 vrtljivo nabodalo

Tehnični podatki


Nazivna napetost: 220 - 240 V ~
(izmenični tok),
50/60 Hz

Poraba
električne energije: 1500 W



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

Varnostni napotki** NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!**

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

⚠ OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

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



Previdno! Vroča površina!

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

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

Namestitev

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

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

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

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

Uporaba naprave

Steklena vrata

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

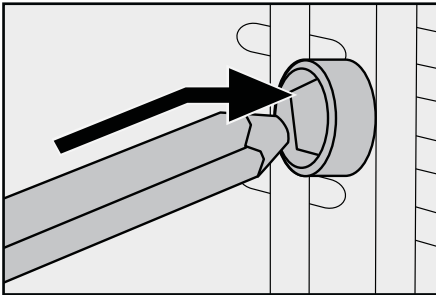
Vstavljanje pladnja za drobtine

- Potisnite pladenj za drobtine ⑦ pod spodnji grelni palici ⑧, tako da se po vsej površini prilega dnu naprave. Bolj navzgor upognjeno stran lahko uporabljate kot ročaj. Stran, ki ni tako zelo upognjena navzgor, je treba kot prvo potisniti v napravo.

Uporaba vrtljivega nabadala

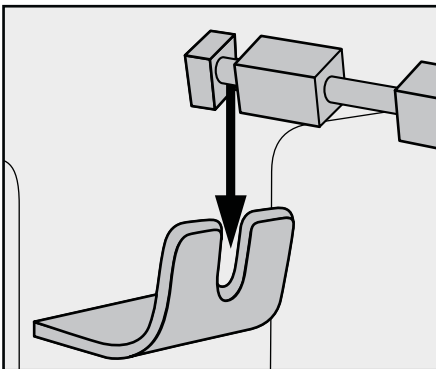
⚠ OPOZORILO! **NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!**

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



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

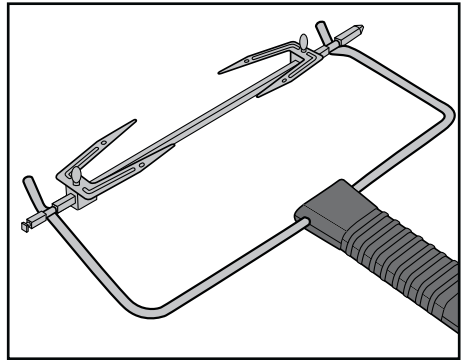
- Potem vstavite drugi konec vrtljivega nabadala **16** z globokim utorom v sprejemni nastavek za vrtljivo nabadalo **9** (slika 2):



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

NAPOTEK

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



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

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

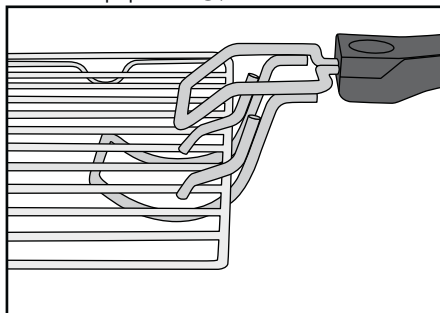
Uporaba pekača/rešetke

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

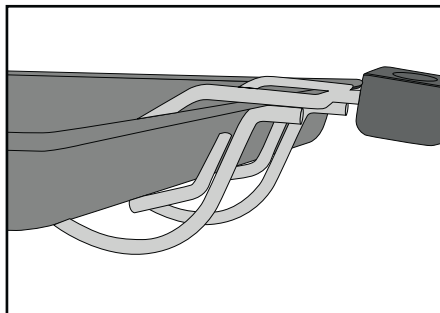
- ▶ Vedno uporabljajte prijemalo **10**, kadar v napravo vstavljate ali iz nje jemljete vroči pekač **11**/vročo rešetko **13**.
- Potisnite pekač **11**/rešetko **13** v eno od 3 vodil v pečici naprave.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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




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



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

Pred prvo uporabo

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

NAPOTEK

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

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






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

Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

Uporaba naprave

Funkcijsko stikalo

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


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

Gumb za nastavev temperature °C

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

Časovnik

S pomočjo časovnika **4** lahko vklopite napravo/ nastavite čas priprave jedi:

- Časovnik **4** prestavite na zeleno stopnjo priprave jedi. Po koncu nastavljenega časa se oglasi zvočni signal in naprava se preneha segrevati. Če je izbrana funkcija „zgornji grelnik/kroženje zraka/vrtljivo nabodalo“ , se zaustavi tudi obračanje vrtljivega nabodala **15**.
- Kadar napravo želite uporabljati brez časovnih omejitev, obrnite vrtljivo stikalo časovnika **4** v nasprotni smeri urnega kazalca na „ON“.

Peka na žaru in v pečici

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

NAPOTEK

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

- 3) Počakajte pribl. 10 minut (odvisno od nastavljenе temperature), da se naprava segreje na želeno temperaturo:
 - Izberite želeno temperaturo z gumbom za nastavev temperature **2**.
 - Potem s funkcijskim stikalom **3** izberite želeno funkcijo.

NAPOTEK

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

NAPOTEK

- ▶ Če na rešetki **13** pripravljate močno kapljavačo živilo za peko na žaru, v najnižje vodilo potisnite pekač **11**. Tako se npr. prestreže maščoba, ki kaplja z živila, in lahko napravo pozneje lažje očistite.
- 5) Pred začetkom peke ali priprave jedi na žaru zaprite steklena vrata **6**.
- 6) S časovnikom **4** po potrebi nastavite zeleni čas priprave jedi na žaru oz. peke. Najdaljši možen čas, ki ga lahko s časovnikom **4** nastavite za pripravo jedi na žaru oz. peko, je 120 minut. Časovnik **4** pa lahko prestavite tudi na „ON“ in napravo uporabljate neomejeno dolgo.

NAPOTEK

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

Kontrolna lučka **5** prikazuje, da je naprava vklopljena. Pri uporabi naprave z vnaprej nastavljenim časom peke se stikalo časovnika **4** sedaj pomika proti položaju „OFF“.

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

NAPOTEK


- ▶ Če želite postopek segrevanja predčasno prekiniti, do konca obrnite gumb za nastavitev temperature **2** v nasprotni smeri urnega kazalca in časovnik **4** nastavite na „OFF“.
- 7) Če naprave ne uporabljate z vnaprej nastavljenim časom peke, prestavite časovnik **4** na „OFF“, ko želite postopek segrevanja zaključiti.
- 8) Po postopku segrevanja rešetko **13** oz. pekač **11** s pomočjo prijemala **10** vzemite ven.
- 9) Funkcijsko stikalo **3** prestavite na „OFF“.

Peka na žaru z vrtljivim nabodalom

- 1) Položite pladenj za drobtine **7** v napravo.
- 2) Če je vstavljeno, vzemite vrtljivo nabodalo **15** iz naprave.
- 3) Potisnite pekač **11** v najnižje vodilo.
- 4) Pritrdite živilo za peko na žaru s sponkama vrtljivega nabodala **15**. Pazite na to, da se živilo za peko na žaru lahko prosto vrti v pečici, ne da bi ga pri tem kaj oviralo. Zgodi se lahko, da vrtljivo nabodalo **15** spremeni smer vrtenja, če živilo za peko na žaru zadene ob oviro. Obe vdolbini na vrtljivem nabodalu **15** morata biti prosto dostopni, drugače vrtljivega nabodala **15** ni mogoče prijeti s prijemalom **12**.
- 5) Pritrdite vrtljivo nabodalo **15** v pečici (glejte poglavje „Uporaba vrtljivega nabodala“).
- 6) Zaprite steklena vrata **6**.

NAPOTEK

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

- 7) Z gumbom za nastavitev temperature **2** nastavite želeno temperaturo.
- 8) Prestavite funkcijsko stikalo **3** na „zgornji grelnik/kroženje zraka/vrtljivo nabodalo“ .
- 9) Po želji na časovniku **4** nastavite zeleni čas priprave jedi na žaru. Časovnik **4** pa lahko prestavite tudi na „ON“ in napravo uporabljate neomejeno dolgo.
Naprava zažene postopek priprave jedi na žaru in vrtljivo nabodalo **1b** se vrti.

Kontrolna lučka **5** prikazuje, da je naprava vklopljena. Pri uporabi naprave z vnaprej nastavljenim časom peke se stikalo časovnika sedaj pomika proti položaju „OFF“.

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

NAPOTEK



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

- 10) Če naprave ne uporabljate z vnaprej nastavljenim časom peke, prestavite časovnik **4** na „OFF“, ko želite postopek segrevanja zaključiti.
- 11) Po koncu peke na žaru vrtljivo nabodalo **1b** s pomočjo prijemala **12** vzemite ven.
- 12) Funkcijsko stikalo **3** prestavite na „OFF“.

PRIMER PIŠČANCA NA ŽARU

Sestavine


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

- 1) Piščanca za peko na žaru s soljo in mleto papriko začinite zunaj ter znotraj. Na zunanji strani ga premažite z jedilnim oljem, odpornim proti vročini.
- 2) Potisnite piščanca za peko na žaru na vrtljivo nabodalo **1b** in ga pritrdite s sponkama vrtljivega nabodala **1b**. Pri tem pazite na to, da vdolbine na vrtljivem nabodalu **1b** ostanejo prosto dostopne, da lahko vrtljivo nabodalo **1b** primete s prijemalom **12**. Odvisno od oblike piščanca je mogoče treba njegova krila in bedra pritrditi z ognjevarno vrvico, da med obračanjem ne udarjajo okrog sebe.
- 3) Potisnite pekač **11** v najnižje vodilo.
- 4) Napravo v času pribl. 10 minut s funkcijo „zgornji in spodnji grelnik/kroženje zraka“  predhodno segrejte na pribl. 230 °C.
- 5) Piščanca na vrtljivem nabodalu s pomočjo prijemala **12** namestite v napravo.
- 6) Nastavite funkcijsko stikalo na „zgornji grelnik/kroženje zraka/vrtljivo nabodalo“  in zaprite vrata.
- 7) Časovnik **4** nastavite na pribl. 80 minut. Čas priprave jedi se lahko razlikuje, kar je odvisno od velikosti in lastnosti piščanca za peko na žaru.
- 8) Piščanca za peko na žaru med pripravo vedno znova premažite z malce jedilnega olja. Tako bo bolj hrustljav.
- 9) Ko je nastavljeni čas potekel, vzemite nabodalo s piščancem previdno ven s prijemalom **12**. Sprostite sponki vrtljivega nabodala **1b** in piščanca povlecite z nabodala **1b**.

Čiščenje in vzdrževanje

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

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

 Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

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

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

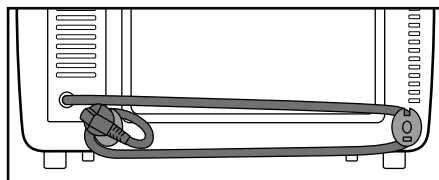
POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

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

Shranjevanje

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



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

Odprava napak

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

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

Odstranjevanje med odpadke

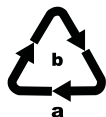


Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

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



○ možnostih za odstranitev odslužene-ga izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite med seboj. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:

- 1-7: umetne snovi,
- 20-22: papir in karton,
- 80-98: kompozitni materiali



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

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščeni serviser

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

IAN 303861

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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

Recepti

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

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

NAPOTEK

Upoštevajte navodila za pripravo, navedena na embalaži živil.

Mafini

Sestavine za štiri osebe:

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

Priprava:

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

Havajski opečeneč

Sestavine za 4 opečence:

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

Priprava:

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

Peka zamrznjene pice

Priprava:

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

Brizgani keksi

Sestavine:

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

Priprava:

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

NAPOTEK

Količina testa zadostuje za več pekačev **11**.

Žemlje

Sestavine:

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

Priprava:

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

NAPOTEK

Količina testa zadostuje za več pekačev **11**.

Beljakovi poljubčki

Sestavine:

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

Priprava:

- 1) Ohlajen beljak dajte v nenamaščeno posodo za mešanje. V beljaku ne sme biti nič rumenjaka, sicer se sneg iz beljaka ne bo strdil.
- 2) Beljak stepajte z majhno hitrostjo, da v snegu ne nastanejo preveliki mehurčki.
- 3) Začinite ga z majhnim ščepcem soli.
- 4) Polovico sladkorja dodajte postopoma, ko se sneg začne strjevati.
- 5) Potem ga na največji stopnji zmešajte tako, da postane trden.
- 6) Dodajte preostali sladkor. Tako bo masa za poljubčke postala dovolj trdna.
- 7) Maso dajte v vrečko za brizganje z velikim zvezdastim nastavkom in na majhni razdalji na pekaču **11**, obloženem s papirjem za peko, z brizganjem oblikujte rozete, jezičke ali druge oblike.
- 8) Avtomat za jedi z žara in peko segrejte na pribl. 100 °C s kroženjem zraka.
- 9) Poljubčke na zgornjem vodilu pecite pri pribl. 100 °C s kroženjem zraka pribl. 2 uri.

Maslene kruhove kockice

Sestavine:

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

Priprava:

- 1) Narežite opečenec na majhne kocke.
- 2) V loncu raztopite maslo na majhni vročini in vmešajte koščke opečenca.
- 3) Na pekač **11** položite papir za peko in kocke opečenca enakomerno razporedite po papirju.
- 4) Kocke opečenca pecite na pribl. 170 °C zgornje vročine na zgornjem vodilu, tako da se zlaturumeno zapečejo (pribl. 15–20 minut).

NAPOTEK

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

Francoske štruce (bagete) z mletim mesom

Sestavine:

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

Priprava:

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

NAPOTEK

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

Cvetača (popočena)

Sestavine:

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

Priprava:

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

Žepki iz listnatega testa z lososovim nadevom

Sestavine:

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

Priprava:

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

NAPOTEK

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

Obsah

Úvod44
Používanie v súlade s určením44
Rozsah dodávky44
Popis elektrického spotrebiča44
Technické údaje44
Bezpečnostné upozornenia45
Inštalácia48
Používanie elektrického spotrebiča48
Sklenené dvierka	48
Vloženie plechu na omrvinky	48
Používanie otočného ražňa	49
Používanie plechu na pečenie/mriežkového roštu	50
Pred prvým použitím50
Obsluha elektrického spotrebiča51
Prepínač funkcií	51
Regulátor teploty	51
Časový spínač	51
Grilovanie a pečenie51
Grilovanie na otočnom ražni52
Čistenie a ošetrovanie54
Skladovanie54
Odstraňovanie porúch55
Zneškodnenie56
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH56
Servis	57
Dovozca	57
Recepty58

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového elektrického spotrebiča.

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

Používanie v súlade s určením

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

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

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

Rozsah dodávky

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

UPOZORNENIE

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

Popis elektrického spotrebiča

Obrázok A:

- 1 Pohon
- 2 Regulátor teploty
- 3 Prepínač funkcií
- 4 Časový spínač
- 5 Kontrolka
- 6 Sklenené dvierka
- 7 Vložený plech na omrvinky
- 8 Spodné vyhrievacie tyče
- 9 Uchytenie otočného ražňa

Obrázok B:

- 10 Kliešte (na plech na pečenie a mriežkový rošt)
- 11 Plech na pečenie
- 12 Kliešte (na otočný ražeň)
- 13 Mriežkový rošt
- 14 Aretačný prvok
- 15 Svorky otočného ražňa
- 16 Otočný ražeň

Technické údaje

Menovité napätie: 220 – 240 V ~ (striedavý prúd),
50/60 Hz


Príkon: 1500 W



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

Bezpečnostné upozornenia

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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



Pozor! Horúci povrch!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

Inštalácia

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

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

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

Používanie elektrického spotrebiča

Sklenené dvierka

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

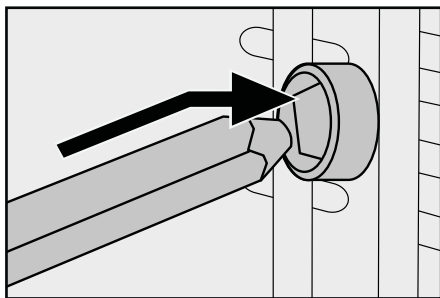
Vloženie plechu na omrvinky

- Plech na omrvinky **7** zasuňte pod spodné vyhrievacie tyče **8** tak, aby plocho priliehal na dno elektrického spotrebiča. Vyššie ohnutú stranu môžete používať ako rukoväť. Strana, ktorá nie je ohnutá tak vysoko, sa musí vsunúť do elektrického spotrebiča vopred.

Používanie otočného ražňa

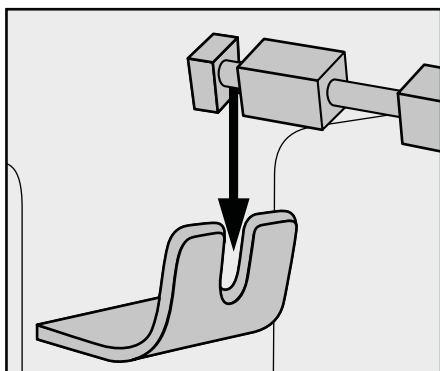
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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



Obr. 1: Otočný ražeň **16** zasuniete do pohonu **1**.

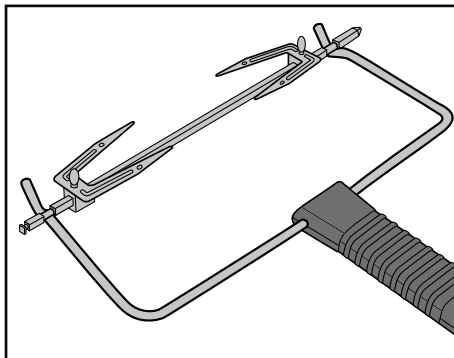
- Potom položte druhý koniec otočného ražňa **16** s hlbokou drážkou do uchytenia otočného ražňa **9** (obr. 2):



Obr. 2: Otočný ražeň **16** vložte do uchytenia otočného ražňa **9**.

UPOZORNENIE

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



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

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

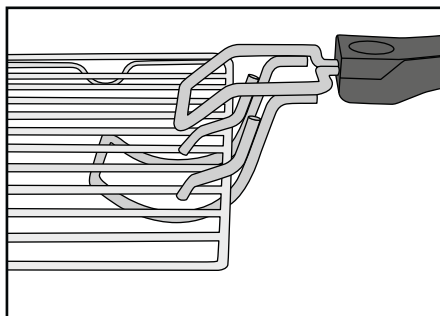
Používanie plechu na pečenie/ mriežkového roštu

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

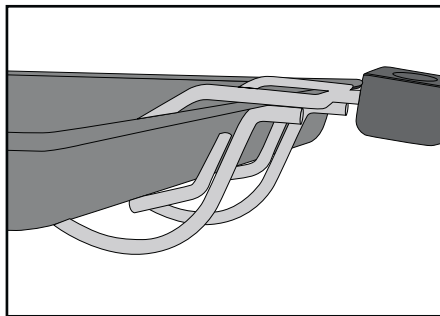
- ▶ Vždy používajte kliešte **10**, aby ste vložili alebo vybrali horúci plech na pečenie **11**/ horúci mriežkový rošt **13** do/z elektrického spotrebiča.
- Zasuňte plech na pečenie **11**/ rošt **13** do jednej z troch vodiacich drážok v priestore na tepelnú úpravu elektrického spotrebiča.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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



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



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

Pred prvým použitím

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

UPOZORNENIE

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

Elektrický spotrebič sa po 20 minútach automaticky vypne.

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






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

Elektrický spotrebič je teraz pripravený na prevádzku.

Obsluha elektrického spotrebiča

Prepínač funkcií

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

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


Regulátor teploty

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

Časový spínač

Časovým spínačom **4** môžete elektrický spotrebič zapnúť / nastaviť čas tepelnej úpravy:

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

Ak je zvolená funkcia „Ohrievanie zhora/cirkulujúci vzduch/otočný ražeň“ , zastaví sa aj otáčanie otočného ražňa **15**.

■ Ak chcete prevádzkovať elektrický spotrebič bez časového obmedzenia, otočte otočný spínač časovača **4** proti smeru hodinových ručičiek do polohy „ON“.

Grilovanie a pečenie

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

UPOZORNENIE

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

- Elektrický spotrebič nechajte približne 10 minút (podľa nastavenej teploty) vyhriať na požadovanú teplotu:
 - Požadovanú teplotu nastavte regulátorom teploty **2**.
 - Následne prepínačom funkcií **3** zvolte požadovanú funkciu.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak zvolíte funkciu s cirkulujúcim vzduchom, priestory na grilovanie a tepelnú úpravu spravidla predhrievať nemusíte.
 - Časovým spínačom **4** nastavte čas predhrievania (približne 10 minút).
 - Sklenené dvierka **6** zatvorte.
- 4) Po uplynutí nastaveného času položte grilovaný, príp. pečený pokrm na mriežkový rošt **15**, resp. plech na pečenie **11** a zasuňte ho do jednej z vodiacich drážok. Dbajte pritom na dostatočný odstup grilovaného, príp. pečeného pokrmu od vnútorných stien a vyhrievacích tyčí.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak pripravujete na mriežkovom rošte **15** nadmerne kvapkajúce potraviny, tak plech na pečenie **11** zasuňte do najspodnejšej vodiacej drážky. Takým spôsobom sa zachytí odkvapkávajúci tuk a elektrický spotrebič sa bude neskôr ľahšie čistiť.
- 5) Zatvorte sklenené dvierka **6** skôr, než spustíte grilovanie, príp. pečenie.
- 6) V prípade potreby časovým spínačom **4** nastavte požadovaný čas grilovania, príp. pečenia. Maximálny čas grilovania, príp. pečenia nastaviteľný časovačom **4** je 120 minút. Alternatívne môžete časovač **4** nastaviť tiež do polohy „ON“ na prevádzkovanie elektrického spotrebiča na neobmedzený čas.

UPOZORNENIE

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

Kontrolka **5** signalizuje, že elektrický spotrebič je zapnutý. Pokiaľ elektrický spotrebič používate s prednastaveným časom pečenia, prepne sa teraz spínač **4** časovača do polohy „OFF“.

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

UPOZORNENIE


- Ak chcete ohrev predčasne prerušiť, otočte regulátor teploty **2** až na doraz proti smeru otáčania hodinových ručičiek a časový spínač **4** nastavte do polohy „OFF“.
- 7) V prípade, že elektrický spotrebič nepoužívate s prednastaveným časom pečenia, nastavte časovač **4** na „OFF“, ak chcete ukončiť vyhrievanie.
- 8) Po ukončení ohrevu mriežkový rošt **15**, príp. plech na pečenie **11** vyberte pomocou klieští **10**.
- 9) Prepínač funkcií **3** nastavte do polohy „OFF“.

Grilovanie na otočnom ražni

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

UPOZORNENIE

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

- 7) Regulátorom teploty **2** nastavte požadovanú teplotu.
- 8) Nastavte prepínač funkcií **3** na „ohrievanie zhora/cirkulujúci vzduch/otočný ražeň“ .
- 9) Ak si želáte, tak na časovači **4** nastavte požadovaný čas grilovania. Alternatívne môžete časovač **4** nastaviť tiež do polohy „ON“ na prevádzkovanie elektrického spotrebiča na neobmedzený čas.
Elektrický spotrebič spustí grilovanie a otočný ražeň **15** sa otáča.

Kontrolka **5** signalizuje, že elektrický spotrebič je zapnutý. Pokiaľ elektrický spotrebič používate s prednastaveným časom pečenia, prepne sa teraz spínač časovača **4** do polohy „OFF“.

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

UPOZORNENIE



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

- 10) V prípade, že elektrický spotrebič nepoužívate s prednastaveným časom pečenia, nastavte časovač **4** na „OFF“, ak chcete ukončiť vyhrievanie.
- 11) Po ukončení grilovania odoberte pomocou klieští **12** otočný ražeň **15**.
- 12) Prepínač funkcií **3** nastavte do polohy „OFF“.

PRÍKLAD – GRILOVANÉ KURČA

Prísady

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

- 1) Okoreňte kurča zvnútra a zvonka soľou a mletou paprikou. Zvonka ho potrite tepelne odolným stolovým olejom.
- 2) Kurča na grilovanie nasuňte na grilovací ražeň **15** a fixujte ho svorkami otočného ražňa **15**. Dbajte pritom na to, aby priehlbiny na otočnom ražni **15** ostali voľné, aby ste kliešťami **12** mohli otočný ražeň **15** uchopiť. Podľa tvaru grilovaného kurčaťa musíte krídla a stehná fixovať tepelne odolným viazacím motúzom, aby tieto počas otáčania nenarážali.
- 3) Plech na pečenie **11** zasuňte do najspodnejšej vodiacej drážky.
- 4) Elektrický spotrebič predhrejte počas približne 10 minút funkciou „Ohrievanie zhora a zdola/cirkulujúci vzduch“  na približne 230 °C.
- 5) Kliešťami **12** umiestnite grilované kurča na otočnom ražni do elektrického spotrebiča.
- 6) Prepínač funkcií nastavte na „Ohrievanie zhora/cirkulujúci vzduch/otočný ražeň“  a dvere zatvorte.
- 7) Časový spínač **4** nastavte na približne 80 minút. Čas tepelnej úpravy môže byť v závislosti od veľkosti a akosti grilovaného kurčaťa rôzny.
- 8) Z času na čas potrite grilované kurča opakovanou trochu stolového oleja. Takto bude chrumkavé.
- 9) Keď nastavený čas uplynul, odoberte opatrne kliešťami **12** grilovací ražeň s grilovaným kurčaťom. Uvoľnite svorky otočného ražňa **15** a grilované kurča stiahnite z otočného ražňa **15**.

Čistenie a ošetrovanie

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

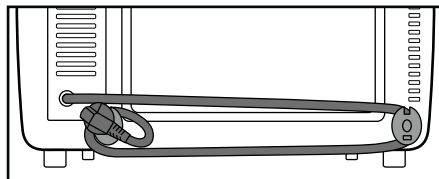
POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

- Spotrebič utierajte vlhkou handrou. Podľa potreby pridajte na handru trochu jemného čistiaceho prostriedku a následne poutierajte handrou navlhčenou v čistej vode. Všetko poriadne vytrite dosucha.
- Vlhkou handrou vyčistíte priestor na tepelnú úpravu a sklenené dvierka ⑤. Podľa potreby pridajte na handru trochu jemného čistiaceho prostriedku a následne poutierajte handrou navlhčenou v čistej vode. Všetko poriadne vytrite dosucha.
- Vyčistíte kliešte ⑩/⑫, otočný ražeň ⑬, svorky otočného ražňa ⑭, aretačný prvok ⑮, plech na pečenie ⑯, mriežkový rošt ⑰ a plech na omrvinky ⑱ v teplej premývacej vode. Po vyčistení všetky diely dôkladne vysušte.

Skladovanie

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



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

Odstraňovanie porúch

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

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

Zneškodnenie



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

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



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Obal zlikvidujte ekologicky. Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1–7: Plasty,

20–22: Papier a lepenka,

80–98: Kompozitné materiály



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

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

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



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

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 303861

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

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

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

UPOZORNENIE

Dodržiavajte tiež upozornenia k príprave jedál na obale potravín.

Muffiny

Prísady pre štyri osoby:

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

Príprava:

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

Toast Hawaii

Prísady pre 4 toasty:

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

Príprava:

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

Pečenie hlboko zmrazenej pizzy

Príprava:

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

Striekané pečivo

Prísady:

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

Príprava:

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

UPOZORNENIE

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

Žemle

Prísady:

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

Príprava:

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

UPOZORNENIE

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

Snehové pusinky

Prísady:

- ◆ 1 bielok
- ◆ soľ
- ◆ 45 g cukru

Príprava:

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

Maslové krutóny

Prísady:

- ◆ 2 plátky toastového chleba
- ◆ 1 PL masla

Príprava:

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

UPOZORNENIE

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

Bagety s mletým mäsom

Prísady:

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

Príprava:

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

UPOZORNENIE

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

Karfiol (zapečený)

Prísady:

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

Príprava:

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

Tašky z lístkového cesta s náplňou z lososa

Prísady:

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

Príprava:

- 1) Oddel'te lístkové cesto od seba a nechajte ho prípadne rozmraziť.
- 2) Zmiešajte smotanový syr so soľou, korením a citrónovou šťavou.
- 3) Nakrájajte cibuľu na jemné kocky.
- 4) Pridajte polovicu lososa a cibule ku zmesi smotanového syra a všetky rozmixujte ručným mixérom.
- 5) Nakrájajte zvyšný losos na tenké prúžky.
- 6) Losos a kôpor pridajte do zmesi a všetko premiešajte.
- 7) Dajte vždy jednu polievkovú lyžicu s touto zmesou na plátok lístkového cesta a zložte tento dohromady.
- 8) Potrite vytvorené tašky vaječným žĺtkom.
- 9) Na plech na pečenie **11** položte tašky z lístkového cesta. Nechajte dostatok priestoru medzi jednotlivými taškami, pretože lístkové cesto nakynie.
- 10) Tašky z lístkového cesta nechajte piecť na spodnej lište pri ca. 230°C pri hornom a spodnom ohreve ca. 25-30 minút. Lístkové cesto by malo ľahko zhnednúť.

UPOZORNENIE

Uvedené množstvo vystačí pre viacej plechov na pečenie **11**.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	64
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	64
Lieferumfang	64
Gerätebeschreibung	64
Technische Daten	64
Sicherheitshinweise	65
Aufstellen	68
Benutzung des Gerätes	68
Glastür	68
Krümelblech einlegen	68
Drehspieß benutzen	69
Backblech/Gitterrost benutzen	70
Vor dem ersten Gebrauch	70
Bedienen des Gerätes	71
Funktionsschalter	71
Temperaturregler	71
Timer	71
Grillen und Backen	71
Grillen mit Drehspieß	72
Reinigung und Pflege	74
Aufbewahrung	74
Fehlerbehebung	75
Entsorgung	76
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	76
Service	77
Importeur	77
Rezepte	78

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

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ❹ ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür ❹. 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 ❹ nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen:
Die Glastür ❹ hat eine Raststellung, so dass diese einen Spalt breit offen steht: Wenn Sie die Glastür ❹ vorsichtig zuklappen, rastet diese kurz vor dem Schließen in dieser Stellung ein.
- Auch beim Trocknen von Obst, um Trockenobst herzustellen, sollte die Glastür ❹ in der Raststellung stehen bleiben, damit die Feuchtigkeit entweichen kann und das Obst besser trocknet.

Krümblech einlegen

- Schieben Sie das Krümblech ❺ unter die unteren Heizstäbe ❸, 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):

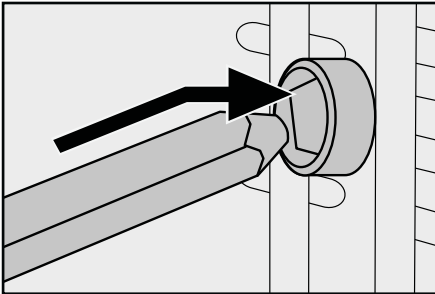


Abb. 1: Drehspieß **16** in den Antrieb **1** schieben.

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

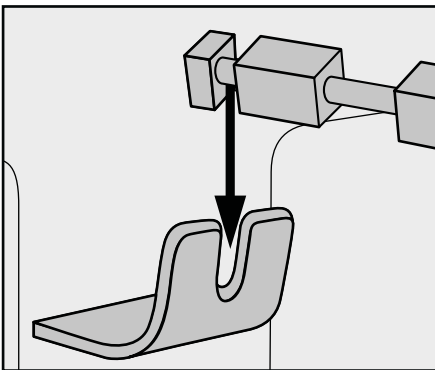


Abb. 2: Drehspieß **16** in die Drehspießaufnahme **9** legen

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):

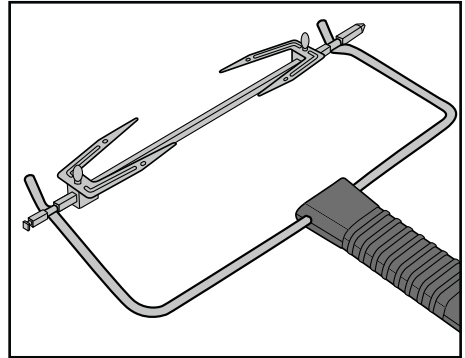


Abb. 3: Einhängen der Zange **12** beim Drehspieß **16**

- 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:

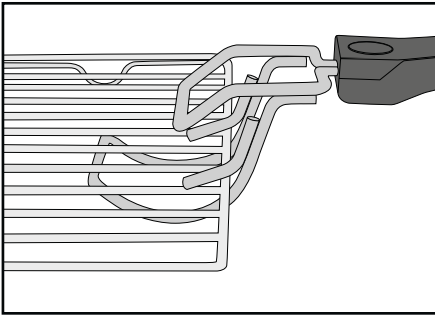


Abb. 4: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **13**

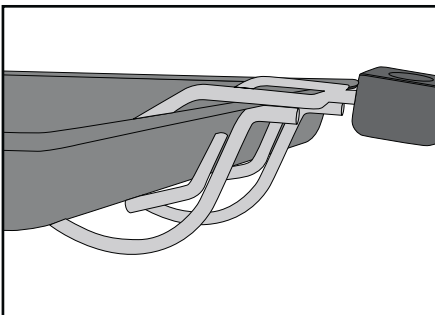



Abb. 5: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **11**

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 **15**.
- 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.

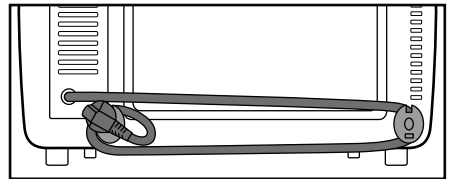
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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

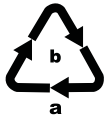


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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

Információk állása · Stanje informacij

Stand der Informationen · Stand der Informationen:

04/2018 · Ident.-No.: SGBR1500C4-042018-1

IAN 303861

