

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## ELECTRIC OVEN & GRILL SGBR 1500 C4

RO

**CUPTOR ELECTRIC CU GRILL**

Instrucțiuni de utilizare

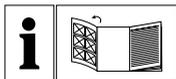
DE AT CH

**GRILL- UND BACKAUTOMAT**

Bedienungsanleitung

IAN 303861

RO



RO

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

---

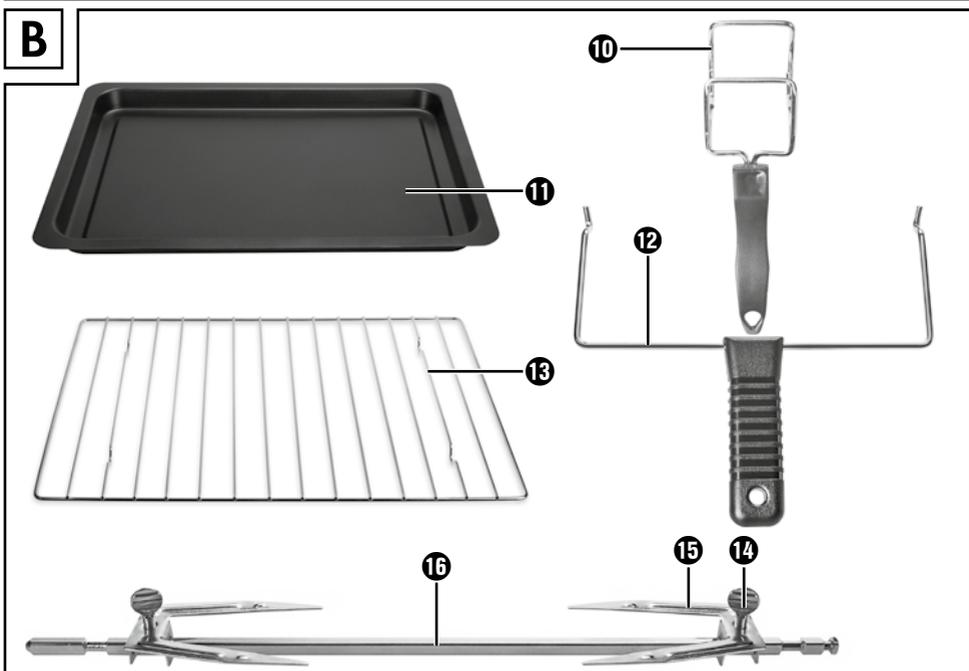
DE AT CH

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

---

RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21

---



## Cuprins

<b>Introducere</b> .....	<b>2</b>
<b>Utilizarea conform destinației</b> .....	<b>2</b>
<b>Furnitura</b> .....	<b>2</b>
<b>Descrierea aparatului</b> .....	<b>2</b>
<b>Datele tehnice</b> .....	<b>2</b>
<b>Indicații de siguranță</b> .....	<b>3</b>
<b>Amplasarea</b> .....	<b>6</b>
<b>Utilizarea aparatului</b> .....	<b>6</b>
Ușa de sticlă .....	6
Introducerea tăvii pentru firimituri .....	6
Utilizarea rotisorului .....	7
Utilizarea tăvii de copt/grătarului .....	8
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>8</b>
<b>Deservirea aparatului</b> .....	<b>9</b>
Comutator funcțional .....	9
Butonul de reglare a temperaturii .....	9
Temporizatorul .....	9
<b>Frigerea și csoacerea</b> .....	<b>9</b>
<b>Frigerea la rotisor</b> .....	<b>10</b>
<b>Curățarea și îngrijirea</b> .....	<b>12</b>
<b>Depozitarea</b> .....	<b>12</b>
<b>Remediarea defecțiunilor</b> .....	<b>13</b>
<b>Eliminarea</b> .....	<b>14</b>
<b>Garanția Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>14</b>
Service-ul .....	15
Importator .....	15
<b>Rețete</b> .....	<b>16</b>

## Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

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

Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind operarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predați-i, de asemenea, documentele aferente acestuia.

## Utilizarea conform destinației

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

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

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

## Furnitura

- ◆ Cuptor electric cu grill
- ◆ 1 tavă de copt
- ◆ 1 grătar
- ◆ 2 clești
- ◆ Rotisor cu 2 țepușe
- ◆ 1 tavă pentru firimituri
- ◆ Instrucțiuni de utilizare

### INDICAȚIE

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

## Descrierea aparatului

Figura A:

- 1 Mecanism de antrenare
- 2 Buton de reglare a temperaturii
- 3 Comutator funcțional
- 4 Temporizator
- 5 Bec de control
- 6 Ușă de sticlă
- 7 Tava pentru firimituri montată
- 8 Elementi inferiori de încălzire
- 9 Suport pentru rotisor

Figura B:

- 10 Clește (pentru tava de copt și grătar)
- 11 Tavă de copt
- 12 Clește (pentru rotisor)
- 13 Grătar
- 14 Opritor
- 15 Țepușe pentru rotisor
- 16 Rotisor

## Datele tehnice

Tensiune nominală: 220 - 240 V ~  
(curent alternativ),  
50/60 Hz

Consum: 1500 W



Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele, sunt adecvate pentru uz alimentar.

**Indicații de siguranță**** PERICOL DE ELECTROCUTARE!**

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

## **⚠️ AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!**

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



Precauție! Suprafețe fierbinți!

**ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!**

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

## Amplasarea

### **⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!**

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

### **⚠️ PERICOL DE ELECTROCUTARE!**

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

## Utilizarea aparatului

### Ușa de sticlă

#### **ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!**

- ▶ Nu vă sprijiniți de ușa de sticlă **6**. Nu așezați niciun obiect pe ușa de sticlă **6**. Acest lucru ar deteriora balamalele.
- În cazul preparării alimentelor cu multă grăsime se poate forma foarte mult fum. În acest caz nu închideți de tot ușa de sticlă **6**, ci lăsați-o puțin deschisă:  
Ușa de sticlă **6** dispune de o poziție de blocare, astfel încât aceasta poate rămâne puțin deschisă. La închiderea cu atenție a ușii de sticlă **6**, aceasta se va bloca, cu puțin înainte de închidere, în poziția respectivă.
- De asemenea, la uscarea fructelor, pentru obținerea fructelor uscate, ușa de sticlă **6** trebuie să rămână în poziția de blocare pentru a permite degajarea umezelii și uscarea corespunzătoare a fructelor.

### Introducerea tăvii pentru firimituri

- Împingeți tava pentru firimituri **7** sub elementii inferiori de încălzire **8**, până la poziționarea plană a acesteia pe fundul aparatului. Partea în-doită mai sus poate fi utilizată ca mâner. Partea mai puțin îndoită trebuie împinsă în prealabil în aparat.

## Utilizarea rotisorului

### ⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

► Utilizați întotdeauna cleștele **12** pentru introducerea sau scoaterea din aparat a rotisorului fierbinte **16**.

- Cu ajutorul celor două țepușe **15** pot fi fixate pe rotisor **16** produsele de preparat. Desfaceți opritoarele **14** de la țepușele pentru rotisor **15**, deplasați-le astfel încât produsele de preparat să se fixeze bine între acestea și înșurubați la loc opritoarele **14**.
- Introduceți mai întâi capătul rotisorului **16** fără canelură în mecanismul de antrenare **1** (fig. 1):

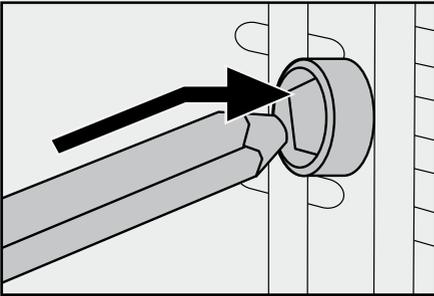


Fig. 1: Introduceți rotisorul **16** în mecanismul de antrenare **1**.

- Apoi așezați celălalt capăt al rotisorului **16** cu canelura adâncă în suportul pentru rotisor **9** (fig. 2):

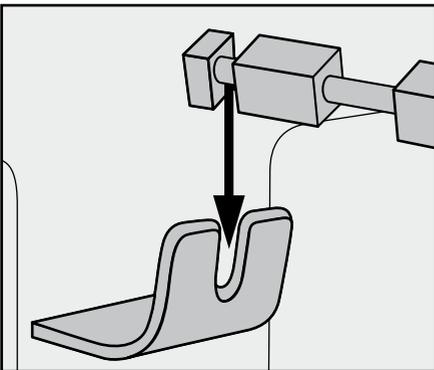


Fig. 2: Introduceți rotisorul **16** în suport **9**.

### INDICAȚIE

- Împingeți întotdeauna tava de copt **11** pe șina inferioară atunci când utilizați rotisorul **16**. În acest mod vor fi captate lichidele care se scurg.
- Pentru a scoate rotisorul fierbinte **16** introduceți cârligele de la capătul cleștelui **12** în decupașele de la rotisor **16** (fig. 3):

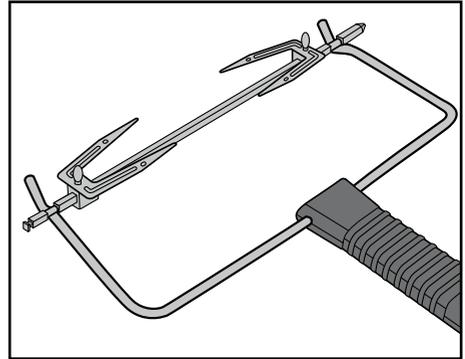


Fig. 3: Prinderea cleștelui **12** la rotisor **16**

- Ridicați mai întâi partea stângă a rotisorului **16** din suport **9** și apoi scoateți rotisorul **16** din mecanismul de antrenare **1**.

## Utilizarea tăvii de copt/grătarului

### **⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

- ▶ Utilizați întotdeauna cleștele **10** pentru introducerea sau scoaterea din aparat a tăvii de copt fierbinți **11**/grătarului fierbinte **13**.
- Împingeți tava de copt **11**/grătarul **13** pe una dintre cele 3 șine din interiorul aparatului.

### **ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!**

- ▶ Nu așezați niciodată tava de copt **11**/grătarul **13** direct pe elementii de încălzire **8**.
- Pentru a putea scoate tava de copt **11** sau grătarul fierbinte **13**, prindeți cleștele **10** după cum urmează:

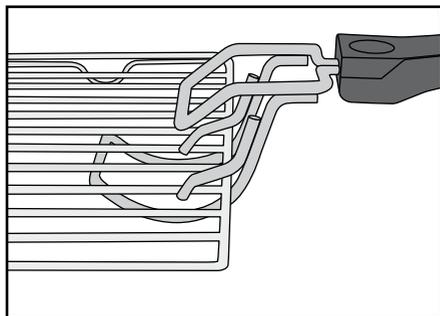


Fig. 4: Prinderea cleștelui **10** la grătar **13**

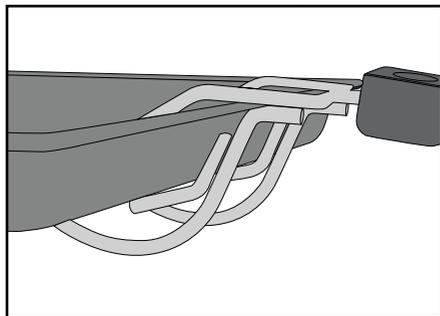


Fig. 5: Prinderea cleștelui **10** la tava de copt **11**.

## Înainte de prima utilizare

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

### **INDICAȚIE**

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

Aparatul se oprește automat după 20 de minute.

Pentru a întrerupe anticipat procesul de încălzire rotiți butonul de reglare a temperaturii **2** până la limită, în sens invers acelor de ceasornic și poziționați temporizatorul **4** pe „OFF - 0”.

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

Acum puteți utiliza aparatul.

## Deservirea aparatului

### Comutator funcțional

Cu ajutorul comutatorului funcțional **3** poate fi pornit aparatul și pot fi reglate 5 funcții diferite:

Simbolul	Semnificația
	„Încălzire în partea inferioară” de exemplu pentru prăjituri
	„Încălzire în partea superioară” de exemplu pentru gratinare
	„Încălzire în partea superioară & încălzire în partea inferioară” de exemplu pentru pizza
	„Încălzire în partea superioară/ventilație/rotisor” de exemplu pentru frigerea puilor
	„Încălzire în partea superioară & încălzire în partea inferioară/ventilație” de exemplu pentru coacerea chiflelor
OFF	„OFF” aparatul este oprit

### Butonul de reglare a temperaturii

Cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii **2** poate fi reglată temperatura dorită.

### Temporizatorul

Cu ajutorul temporizatorului **4** poate fi pornit aparatul/reglat timpul de preparare:

■ Reglați temporizatorul **4** pe timpul de preparare dorit. După încheierea perioadei setate este emis un semnal sonor, iar aparatul oprește încălzirea.

În cazul selectării funcției „Încălzire în partea superioară/ventilație/rotisor”  se oprește și rotirea rotisorului **16**.

■ Dacă doriți să utilizați aparatul fără limită de timp, rotiți comutatorul rotativ al temporizatorului **4** în sens antiorar, pe poziția „ON”.

### Frigerea și csoacerea

- 1) Introduceți tava pentru firimituri **7** în aparat.
- 2) Scoateți grătarul **15** și tava de copt **11** din aparat. Eventual așezați hârtie de copt sau ungeți tava de copt **11** cu grăsime adecvată.

#### INDICAȚIE

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

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

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

- 3) Așteptați cca 10 minute (în funcție de temperatura reglată) până ce aparatul atinge temperatura dorită:

- Selectați temperatura dorită cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii **2**.
- Apoi selectați funcția dorită cu ajutorul comutatorului funcțional **3**.

## INDICAȚIE

- ▶ În cazul selectării funcției de ventilație, de regulă, se poate renunța la preîncălzirea aparatului.
  - Reglați timpul de preîncălzire cu ajutorul temporizatorului **4** (cca 10 minute).
  - Închideți ușa de sticlă **6**.
- 4) După expirarea timpului așezați produsul pe grătar **15** sau pe tava de copt **11** și împingeți grătarul/tava de copt pe șine. Asigurați-vă că există spațiu suficient între produs și pereții interiori și elementii de încălzire ai aparatului.

## INDICAȚIE

- ▶ În cazul preparării pe grătar **15** a alimentelor din care se scurg lichide, așezați tava de copt **11** pe șina de dedesubt. Astfel, lichidele se scurg în tavă, iar aparatul va fi apoi mai ușor de curățat.
- 5) Închideți ușa de sticlă **6** înaintea începerii preparării alimentelor pe grătar sau la cuptor.
- 6) Dacă este necesar, cu ajutorul temporizatorului **4** reglați timpul dorit de preparare pe grătar sau la cuptor. Timpul maxim de preparare pe grătar sau la cuptor care poate fi reglat cu temporizatorul **4** este de 120 de minute. Alternativ, temporizatorul **4** poate fi așezat și pe poziția „ON” în vederea utilizării aparatului pentru o perioadă nelimitată.

## INDICAȚIE

- ▶ Dacă timpul de preparare a produsului pe grătar sau la cuptor este mai mic de 20 de minute, reglați mai întâi temporizatorul **4** pe 40 de minute și apoi pe timpul dorit.

Becul de control **5** indică faptul că aparatul este pornit. La utilizarea aparatului cu un timp presetat de preparare la cuptor, comutatorul temporizatorului **4** se deplasează acum pe poziția „OFF”.

Dacă este necesar, după expirarea timpului reglat, aparatul se oprește automat, emite un semnal sonor, iar becul de control **5** se stinge.

## INDICAȚIE

Pentru a întrerupe anticipat procesul de încălzire rotiți butonul de reglare a temperaturii **2** până la limită, în sens invers acelor de ceasornic și poziționați temporizatorul **4** pe „OFF - 0”.

- 7) În cazul neutilizării aparatului cu un timp presetat de preparare la cuptor, poziționați temporizatorul **4** pe „OFF” atunci când doriți să încheiați procesul de încălzire.
- 8) După încălzire scoateți grătarul **15** sau tava de copt **11** cu ajutorul cleștelui **10**.
- 9) Poziționați comutatorul funcțional **3** pe „OFF”.

## Frigerea la rotisor

- 1) Introduceți tava pentru firimituri **7** în aparat.
- 2) Scoateți rotisorul **16** din aparat dacă este cazul.
- 3) Împingeți tava de copt **11** pe șina inferioară.
- 4) Fixați produsul de preparat cu ajutorul țepușelor pentru rotisor **15**. Asigurați-vă că produsul poate fi rotit liber în interiorul aparatului, fără a-i atinge marginile. Rotisorul **16** își poate modifica direcția de rotație atunci când produsul întâmpină rezistență.  
Cele două decupațe de la rotisor **16** trebuie menținute ușor accesibile, altfel rotisorul **16** nu va putea fi prins cu cleștele **12**.
- 5) Fixați rotisorul **16** în interiorul aparatului (a se vedea capitolul „Utilizarea rotisorului”).
- 6) Închideți ușa de sticlă **6**.

## INDICAȚIE

Pentru a întrerupe anticipat procesul de încălzire rotiți butonul de reglare a temperaturii **2** până la limită, în sens invers acelor de ceasornic și poziționați temporizatorul **4** pe „OFF - 0”.

- 7) Reglați temperatura dorită cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii **2**.
- 8) Poziționați comutatorul funcțional **3** pe „Încălzire în partea superioară/ventilație/rotisor” .
- 9) Dacă doriți, reglați la temporizator **4** timpul dorit de preparare pe grătar. Alternativ, temporizatorul **4** poate fi așezat și pe poziția „ON” în vederea utilizării aparatului pentru o perioadă nelimitată.  
Aparatul pornește procesul de frigere, iar rotisorul **15** se rotește.

Becul de control **5** indică faptul că aparatul este pornit. La utilizarea aparatului cu un timp presetat de preparare la cuptor, comutatorul temporizatorului **4** se deplasează acum pe poziția „OFF”.

Dacă este necesar, după expirarea timpului reglat, aparatul se oprește automat, emite un semnal sonor, iar becul de control **5** se stinge.

## INDICAȚIE

Pentru a întrerupe anticipat procesul de încălzire rotiți butonul de reglare a temperaturii **2** până la limită, în sens invers acelor de ceasornic și poziționați temporizatorul **4** pe „OFF - 0”.

- 10) În cazul neutilizării aparatului cu un timp presetat de preparare la cuptor, poziționați temporizatorul **4** pe „OFF” atunci când doriți să încheiați procesul de încălzire.
- 11) După frigere scoateți rotisorul **15** cu ajutorul cleștelui **12**.
- 12) Poziționați comutatorul funcțional **3** pe „OFF”.

## EXEMPLU DE PUI LA ROTISOR

### Ingrediente

- ◆ Pui pentru rotisor (cca 1,3 kg gata pentru preparare)
- ◆ Condimente (sare, boia)
- ◆ Ulei alimentar

- 1) Condimentați piulul în interior și la exterior cu sare și boia. Ungeți-l la exterior cu ulei alimentar pentru prăjit.
- 2) Introduceți piulul pe frigare și fixați-l cu țepușele pentru rotisor **15**. Asigurați-vă că decupajele din rotisor **16** se mențin libere pentru a putea apuca rotisorul **16** cu cleștele **12**. În funcție de forma piulului poate fi necesară fixarea aripilor și a pulpelor cu sfoară ignifugă, pentru ca acestea să nu lovească marginile în timpul rotirii.
- 3) Împingeți tava de copt **11** pe șina inferioară.
- 4) Preîncălziți cuptorul cca 10 minute cu ajutorul funcției „Încălzire în partea superioară & încălzire în partea inferioară /ventilație”  la 230°C.
- 5) Introduceți piulul pe rotisor cu ajutorul cleștelui **12** în aparat.
- 6) Reglați comutatorul funcțional pe „Încălzire în partea superioară/ventilație/rotisor”  și închideți ușa.
- 7) Reglați temporizatorul **4** la cca 80 de minute. Timpul de preparare poate varia în funcție de mărimea și constituția piulului.
- 8) Din când în când ungeți piulul cu pușin ulei alimentar. Astfel acesta va deveni crocant.
- 9) La încheierea timpului setat, scoateți cu atenție frigerea cu piulul cu ajutorul cleștelui **12**. Desfaceți țepușele **15** și scoateți piulul de pe rotisor **16**.

## Curățarea și îngrijirea

### ⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

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

 Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide!

### ⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Așteptați până când aparatul s-a răcit înainte de a-l curăța. În caz contrar există pericol de arsuri!
- Se recomandă curățarea aparatului și a accesoriilor imediat după răcirea acestora. Astfel resturile de alimente pot fi îndepărtate mai ușor.

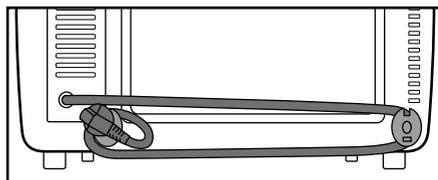
### ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

- Ștergeți aparatul cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați un detergent delicat pe lavetă și ștergeți cu o lavetă umezită cu apă curată. Uscați totul foarte bine.
- Curățați interiorul aparatului și ușa de sticlă **6** cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați un detergent delicat pe lavetă și ștergeți cu o lavetă umezită cu apă curată. Uscați totul foarte bine.
- Curățați cleștele **10/12**, rotisorul **16**, țepușele pentru rotisor **15**, opritoarele **14**, tava de copt **11**, grătarul **13** și tava pentru firimituri **7** în apă caldă cu detergent de vase. După spălare uscați bine toate componentele.

## Depozitarea

- Puteți înfășura cablul de alimentare în jurul distanțierului, pe partea din spate a aparatului și puteți fixa ștecărul pe unul dintre distanțiere:



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

## Remedierea defecțiunilor

Defecțiunea	Cauza	Remedierea
Aparatul nu funcționează.	Ștecărul nu este conectat la rețeaua electrică.	Introduceți ștecărul în priză.
	Priza este defectă.	Introduceți aparatul într-o altă priză.
	Aparatul este defect.	Adresați-vă centrului de service.
Becul de control <b>5</b> se aprinde, dar aparatul nu încălzește.	Comutatorul funcțional <b>3</b> este poziționat pe OFF.	Rotiți comutatorul funcțional <b>3</b> pe funcția dorită.
Timpul de preparare a alimentelor este prea lung.	Ușa de sticlă <b>6</b> a fost deschisă de prea multe ori pentru a verifica stadiul de preparare.	Nu deschideți ușa de sticlă <b>6</b> mai des decât este neapărat necesar.
	Este setată o temperatură eronată.	Verificați setările temperaturii.
Pe durata utilizării este degajat fum și se înregistrează zgomote.	Pe elementii de încălzire se află reziduuri de detergent sau de alimente.	Scoateți alimentele din aparat și continuați prepararea cu ușa de sticlă <b>6</b> deschisă până la dispariția fumului.

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

## Eliminarea



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

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



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului uzat pot fi obținute de la administrația locală.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:  
1-7: materiale plastice,  
20-22: hârtie și carton,  
80-98: materiale compozite



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

## Garanția

### Kompennass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

### Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal original. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat sau înlocuit de către noi - la alegerea noastră - în mod gratuit. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defectul și când a apărut acesta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

### Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

## Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori, forme de copt sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

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

## Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța de caracteristici, pe o gravură, pe coperta instrucțiunilor (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonice** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe altele, videoclipuri cu produsele și software-uri pot fi descărcate de pe [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service-ul

**RO Service România**

Tel.: 0800896637

E-Mail: [kompennass@lidl.ro](mailto:kompennass@lidl.ro)

IAN 303861

## Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Rețete

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

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

### INDICAȚIE

Respectați indicațiile de preparare de pe ambalajul respectivului produs.

### Brioșe

Ingrediente pentru 4 porții:

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

Prepararea:

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

### Toast Hawaii

Ingrediente pentru 4 porții:

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

Prepararea:

- ◆ Prăjiți feliile de pâine.
- ◆ Apoi ungeți-le cu sos remoulade și adăugați șunca.
- ◆ Așezați câte o felie de ananas pe fiecare felie de pâine. Presărați curry.
- ◆ Apoi așezați câte o felie de cașcaval pe ananas.
- ◆ Așezați preparatul pe grătar ③ și coaceți-l cca 8 minute pe șina din mijloc la aproximativ 200 °C, cu căldură de sus și aer recirculat.

### Coacerea pizzei congelate

Prepararea:

- ◆ Introduceți grătarul ③ pe șina de sus în interiorul aparatului.
- ◆ Așezați pizza congelată fără ambalaj pe grătar ③.
- ◆ Coaceți pizza cu încălzire în partea superioară și inferioară cca 20 de minute.
- ◆ Respectați instrucțiunile de pe ambalajul produsului în ceea ce privește temperatura.

**Biscuiți**

Ingrediente:

- ◆ 125 g unt
- ◆ 125 g zahăr
- ◆ 1 vanilie
- ◆ 1 priză de sare
- ◆ 1 ou
- ◆ 1 albuș
- ◆ 250 g de făină (tip 405)
- ◆ 1 linguriță de praf de copt
- ◆ Coaja rasă de la jumătate de lămâie

Prepararea:

- 1) Bateți untul spumă.
- 2) Adăugați zahărul, zahărul vanilat, coaja de lămâie și ouăle.
- 3) Amestecați cu făina, praful de copt și sarea și amestecați aluatul cu o lingură.
- 4) Lăsați aluatul să stea cca 10 minute.
- 5) Dați aluatului forma dorită, de ex. cu ajutorul mașinii de tocat, formelor speciale sau al poșului.
- 6) Așezați biscuiții în tava de copt **11** acoperită cu hârtie de copt.
- 7) Coaceți biscuiții până devin aurii în cuptorul preîncălzit la 180 °C, cu căldură de sus și de jos, aprox. 10–15 minute, pe șina din mijloc.

**INDICAȚIE**

Aluatul este suficient pentru mai multe tăvi de copt **11**.

**Chifle**

Ingrediente:

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

Prepararea:

- 1) frământați bine toate ingredientele și dați formă chiflelor.
- 2) Așezați chiflele în tava de copt **11** acoperită cu hârtie de copt.
- 3) Coaceți-le la cca 200 °C, cu căldură de sus, timp de aproximativ 30 minute, pe șina superioară.

**INDICAȚIE**

Aluatul este suficient pentru mai multe tăvi de copt **11**.

## Bezele

Ingrediente:

- ◆ 1 albuș
- ◆ sare
- ◆ 45 g zahăr

Prepararea:

- 1) vărsați albușul rece într-un castron fără grăsimi. Nu trebuie să existe resturi de gălbenuș, deoarece spuma nu va avea consistență.
- 2) Bateți albușul la viteză mică pentru a evita formarea bulelor de aer.
- 3) Condimentați cu un praf de sare.
- 4) Adăugați treptat jumătate din zahăr când albușul începe să se întărească.
- 5) Bateți-l apoi la viteză maximă până devine tare.
- 6) Adăugați zahărul rămas. Astfel bezeaua primește consistența necesară.
- 7) Turnați bezeaua într-un poș care are montat un șpritz mare în formă de stea și formați rozete, limbi de pisică sau alte forme în tava de copt **11** acoperită cu hârtie de copt.
- 8) Preîncălziți cuptorul electric cu grill la cca 100° C, cu ventilație.
- 9) Lăsați bezelele să se coacă pe șina superioară la cca 100° C, cu ventilație, timp de cca 2 ore.

## Crutoane cu unt

Ingrediente:

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

Prepararea:

- 1) Tăiați pâinea toast în cuburi mici.
- 2) Topiți untul într-o cratiță, la temperatură scăzută și adăugați cuburile de pâine toast.
- 3) Puneți hârtie de copt pe tavă de copt **11** și distribuiți uniform cuburile de pâine pe ea.
- 4) Coaceți cuburile de pâine toast la cca. 170 °C, cu căldură de sus, pe șina superioară, până când acestea devin aurii (cca 15 - 20 minute).

### INDICAȚIE

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

**Baghete cu carne tocată**

Ingrediente:

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

Prepararea:

- 1) Tăiați baghetele și scobiți interiorul.
- 2) Amestecați carnea tocată, pasta de roșii, ceapa, parmezanul, puțină sare și puțin piper.
- 3) Formați din amestec 4 chiftele mari, pe cât posibil de plate și așezați-le pe jumătățile de baghetă.
- 4) Tăiați roșiile felii și așezați-le deasupra.
- 5) Așezați și feliile de cașcaval pe baghete.
- 6) Așezați baghetele pe o tavă de copt **11** și coaceți-le în cuptorul preîncălzit la 230 °C, cu căldură de sus și de jos, timp de cca 20 minute, pe șina inferioară.

**INDICAȚIE**

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

**Conopidă (gratinată)**

Ingrediente:

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

Prepararea:

- 1) Tăiați conopida în buchețele și spălați-le.
- 2) Fierbeți conopida cu feliile de lămâie în apă cu sare, timp de 8-10 minute, astfel încât conopida să nu fie prea moale. Când turnați apa, păstrați cca 150 ml din apa în care a fiert.
- 3) Într-o cratiță topiți untul și căliți făina timp de cca 1 minut, amestecând continuu.
- 4) Adăugați apa de la fierbere amestecând continuu și lăsați să fiarbă cca 2 minute. Dacă amestecul de făină devine prea tare, adăugați câte puțină apă până obțineți o consistență cremoasă. Condimentați cu zeamă de lămâie, sare, piper și nucșoară.
- 5) Puneți conopida într-o formă de sufleu (cca 14 cm diametru) și turnați sosul uniform deasupra.
- 6) Presărați cașcavalul și migdalele tăiate.
- 7) Așezați forma de sufleu pe tava de copt **11**.
- 8) Coaceți sufleul la cca 200 °C în cuptorul preîncălzit, cu căldură de sus și de jos, timp de cca 20 minute, pe șina inferioară.

## Buzunare cu somon

Ingrediente:

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

Prepararea:

- 1) Separați foile de plăcintă și lăsați-le să se decongeleze dacă este cazul.
- 2) Amestecați crema de brânză cu sare, piper și zeama de la o lămâie.
- 3) Tăiați ceapa în cubulețe fine.
- 4) Adăugați jumătate din cantitatea de somon și ceapa la amestecul de brânză proaspătă și pasați folosind un blender de mână.
- 5) Tăiați restul de somon în fâșii fine.
- 6) Adăugați somonul și mărarul în compoziție și amestecați totul.
- 7) Pentru o foaie de plăcintă folosiți o lingură din compoziția preparată și împăturiți.
- 8) Ungeți buzunarul format cu gălbenuș.
- 9) Așezați buzunarele pe tava de copt **11**. Lăsați spațiu suficient între buzunare, deoarece foițașul crește.
- 10) Lăsați buzunarele să se coacă pe șina inferioară la cca 230 °C, cu căldură de sus și de jos, timp de cca 25-30 minute. Aluatul trebuie să devină ușor maroniu.

### INDICAȚIE

Cantitatea specificată ajunge pentru mai multe tăvi de copt **11**.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>22</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>22</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>22</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>22</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>22</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>23</b>
<b>Aufstellen</b> .....	<b>26</b>
<b>Benutzung des Gerätes</b> .....	<b>26</b>
Glastür .....	26
Krümelblech einlegen .....	26
Drehspieß benutzen .....	27
Backblech/Gitterrost benutzen .....	28
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>28</b>
<b>Bedienen des Gerätes</b> .....	<b>29</b>
Funktionsschalter .....	29
Temperaturregler .....	29
Timer .....	29
<b>Grillen und Backen</b> .....	<b>29</b>
<b>Grillen mit Drehspieß</b> .....	<b>30</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>32</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>32</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>33</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>34</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>34</b>
Service .....	35
Importeur .....	35
<b>Rezepte</b> .....	<b>36</b>

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

## Lieferumfang

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

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

## Technische Daten

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

Leistungsaufnahme: 1500 W



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

**Sicherheitshinweise****⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

## **⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

**ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

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

## Aufstellen

### ⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

### ⚠️ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

## Benutzung des Gerätes

### Glastür

#### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

### Krümblech einlegen

- Schieben Sie das Krümblech ❷ unter die unteren Heizstäbe ❹, 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):

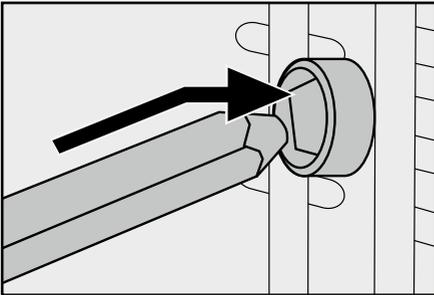


Abb. 1: Drehspieß **16** in den Antrieb **1** schieben.

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

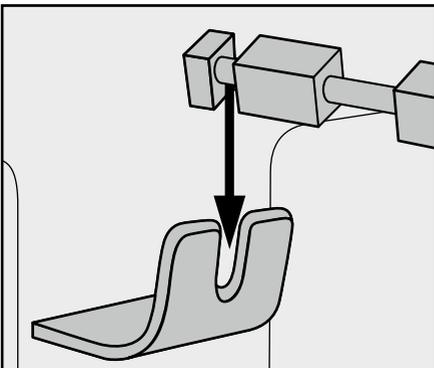


Abb. 2: Drehspieß **16** in die Drehspießaufnahme **9** legen

### 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):

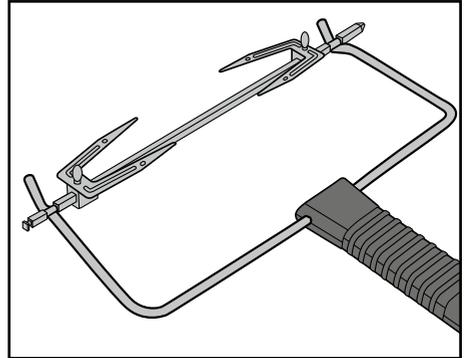


Abb. 3: Einhängen der Zange **12** beim Drehspieß **16**

- 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:

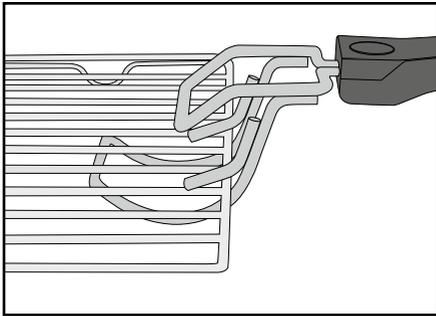


Abb. 4: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **13**

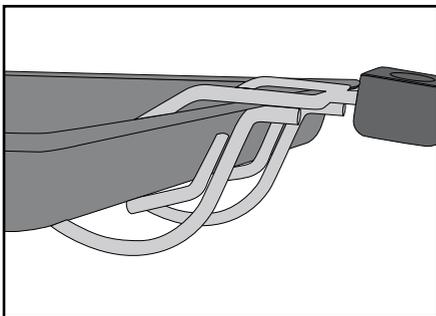


Abb. 5: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **11**

## 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.

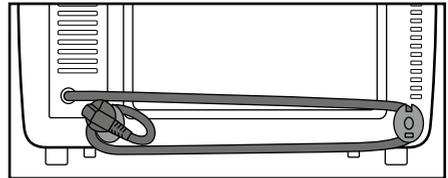
- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.

- 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 <b>5</b> leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter <b>3</b> steht auf OFF.	Drehen Sie den Funktionsschalter <b>3</b> auf die gewünschte Funktion.
Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.	Die Glastür <b>6</b> wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür <b>6</b> 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 <b>6</b> 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](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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](http://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 gehäufter TL Mehl
- ◆ 1 EL Zitronensaft
- ◆ 1 EL Mandelstifte
- ◆ 2 EL Gratinkäse (gerieben)
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

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

Versiunea informațiilor · Stand der Informationen:  
04/2018 · Ident.-No.: SGBR1500C4-042018-1

IAN 303861

