

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



MINI-BACKOFEN / MINI OVEN MINI-FOUR SGB 1200 A4

DE AT CH

MINI-BACKOFEN

Bedienungsanleitung

FR BE

MINI-FOUR

Mode d'emploi

PL

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z FUNKCJĄ GRILLA

Instrukcja obsługi

SK

MINIRÚRA NA PEČENIE

Návod na obsluhu

GB IE

MINI OVEN

Operating instructions

NL BE

MINI-OVEN

Gebruiksaanwijzing

CZ

MINI TROUBA NA PEČENÍ

Návod k obsluze

IAN 306484

DE BE
NL CZ



DE AT CH

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

GB IE

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

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

PL

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

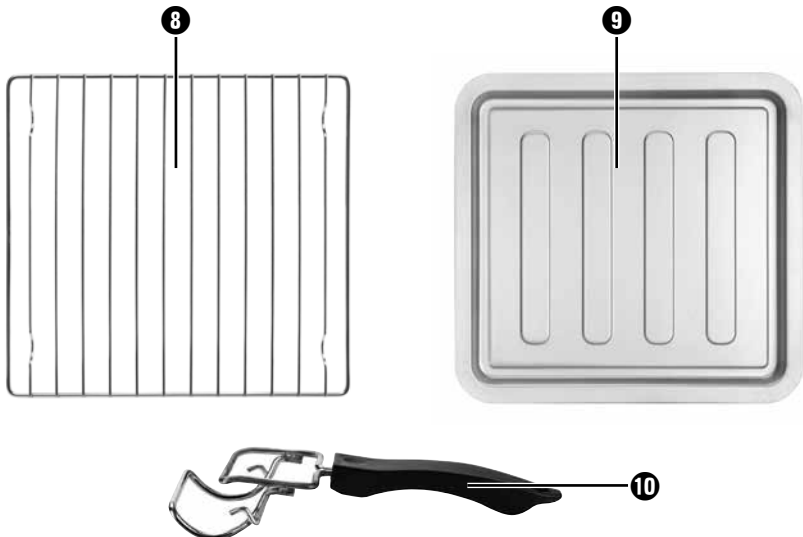
CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

SK

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	17
FR/BE	Mode d'emploi	Page	33
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	49
PL	Instrukcja obsługi	Strona	65
CZ	Návod k obsluze	Strana	81
SK	Návod na obsluhu	Strana	97

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Aufstellen	6
Benutzung des Gerätes	6
Glastür	6
Krümelblech einlegen	6
Gitterrost benutzen	6
Backblech benutzen	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Bedienen des Gerätes	8
Funktionsschalter	8
Temperaturregler	8
Timer	8
Grillen und Backen	8
Reinigung und Pflege	9
Aufbewahrung	10
Fehlerbehebung	10
Entsorgung	11
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	11
Service	12
Importeur	12
Rezepte	13

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Lieferumfang

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❽ Gitterrost
- ❾ Backblech
- ❿ Zange

Technische Daten


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

Leistungsaufnahme: 1200 W



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

Sicherheitshinweise** GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!



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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Aufstellen

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Krümblech einlegen

- Schieben Sie das Krümblech **7** unter die unteren Heizstäbe, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt.

Gitterrost benutzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange **10**, um den heißen Gitterrost **8** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Schieben Sie den Gitterrost **8** in eine der 2 Schienen **1** im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie den Gitterrost **8** niemals direkt auf die Heizstäbe.

- Um den heißen Gitterrost **8** entnehmen zu können, haken Sie die Zange **10** folgendermaßen ein:

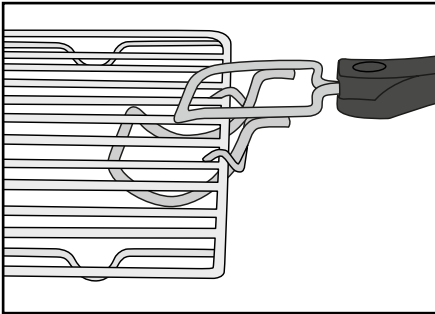


Abb. 1: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **8**

Backblech benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange **10**, um das heiße Backblech **9** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

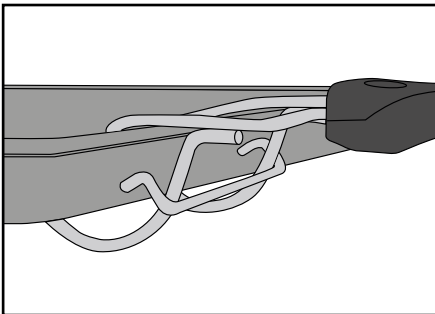


Abb. 2: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **9**

- Schieben Sie das Backblech **9** in eine der 2 Schienen **1** im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie das Backblech **9** niemals direkt auf die Heizstäbe.
- ▶ Verwenden Sie das Backblech **9** nicht zur Lagerung und Verarbeitung von säurehaltigen, alkalischen oder salzigen Speisen!

Vor dem ersten Gebrauch

Wenn das Gerät korrekt aufgestellt ist:

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

HINWEIS

- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

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





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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

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

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

Temperaturregler

■ Am Temperaturregler **3** können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.


Timer

Mit Hilfe des Timers **5** können Sie die Garzeit einstellen:

■ Stellen Sie den Timer **5** auf die gewünschte Garzeit. Die Kontrollleuchte **6** leuchtet auf. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen. Die Kontrollleuchte **6** erlischt.

HINWEIS

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

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

Der Schalter des Timers **5** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“ zu. Ein Signalton erklingt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Das Gerät heizt dabei nicht.

Grillen und Backen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen/Stellen Sie niemals Behälter oder Lebensmittel direkt auf den Boden des Gerätes, die Heizstäbe oder das Krümelblech **7**!

- 1) Legen Sie das Krümelblech **7** in das Gerät.
- 2) Nehmen Sie den Gitterrost **8** und das Backblech **9** aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech **9** mit zum Backen geeignetem Fett.

HINWEIS

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

- 3) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
 - Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **3**.
 - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter **4** die gewünschte Funktion.
 - Stellen Sie mit dem Timer **5** die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
 - Schließen Sie die Glastür.

- 4) Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **8** bzw. das Backblech **9** und schieben Sie es in eine der Schienen **1**. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.
- 5) Schließen Sie die Glastür, bevor Sie den Grill- bzw. Backvorgang starten.
- 6) Stellen Sie mit dem Timer **5** die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

HINWEIS

- ▶ Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 20 Minuten beträgt, stellen Sie den Timer **5** zunächst auf 40 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte **6** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers **5** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“ zu.

Das Gerät schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch aus, ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchte **6** erlischt.

HINWEIS

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

- 7) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost **8** oder das Backblech **9** mit Hilfe der Zange **10**.

Reinigung und Pflege

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

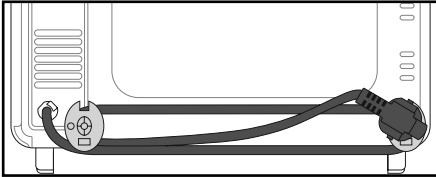
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie den Garraum und die Glastür mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Zange **10**, das Backblech **9**, den Gitterrost **8** 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 6 leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter 4 steht auf OFF .	Drehen Sie den Funktionsschalter 4 auf die gewünschte Funktion.
Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.	Die Glastür wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür nicht öfter als unbedingt notwendig.
	Es ist eine falsche Temperatur eingestellt.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.
Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittelrückstände.	Entnehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und führen Sie den Garvorgang mit geöffneter Glastür fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist.

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

Entsorgung



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

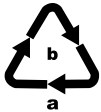
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese

gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.

■ Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

■ Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 306484

Importeur

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

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

Rezepte

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

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

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

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

Zubereitung:

- 1) Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.
- 2) Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.
- 3) Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.
- 4) Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und diese auf das Backblech **9** 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 **8** legen und im Grill- und Backautomaten auf der oberen Schiene bei ca. 200 °C, Oberhitze ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Mini-Pizza backen

Zubereitung:

- ◆ Schieben Sie den Gitterrost **8** in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
- ◆ Legen Sie die tiefgefrorene Mini-Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost **8**.
- ◆ Backen Sie die Mini-Pizza bei Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten.
- ◆ Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben bezüglich der Temperatur.

Spritzgebäck

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Die Butter schaumig schlagen.
- 2) Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
- 3) Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
- 4) Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- 5) Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.
- 6) Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech 9 legen.
- 7) Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze, ca. 10 - 15 Minuten auf der oberen Schiene, goldgelb backen.

HINWEIS

Die Teilmenge reicht für mehrere Backbleche 9.

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

HINWEIS

Die Teilmenge reicht für mehrere Backbleche 9.

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

Buttercroutons

Zutaten:

- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 1 EL Butter

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
- 2) Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
- 3) Legen Sie ein Backblech **9** mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
- 4) Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 170 °C Oberhitze auf der oberen Schiene. Nach ca. 7 – 10 Minuten wenden Sie die Toastbrot-Würfel und backen Sie diese weitere 7 – 10 Minuten, bis die Toastbrot-Würfel goldbraun sind.

HINWEIS

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie die Baguettes auf und höhlen Sie sie aus.
- 2) Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.

- 3) Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.
- 4) Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.
- 5) Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.
- 6) Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech **9** und backen Sie sie bei ca. 225 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

HINWEIS

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
- 2) Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8 – 10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.
- 3) Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.

- 4) Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach 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 9.
- 8) Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.
- 7) Geben Sie je einen Esslöffel der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
- 8) Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
- 9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech 9. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig aufgeht.
- 10) Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 220 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 - 30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

HINWEIS

Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche 9.

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.

Contents

Introduction	18
Intended use	18
Package contents	18
Appliance description	18
Technical data	18
Safety guidelines	19
Installation	22
Using the appliance	22
Glass door	22
Inserting the crumb tray	22
Using the rack	22
Using the baking tray	23
Before initial use	23
Operating the appliance	24
Function switch	24
Temperature control	24
Timer	24
Grilling and baking	24
Cleaning and care	25
Storage	26
Troubleshooting	26
Disposal	27
Kompernass Handels GmbH warranty	27
Service	28
Importer	28
Recipes	29

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product.

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

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

Intended use

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

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

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

Package contents

- ◆ Mini Oven
- ◆ 1 baking tray
- ◆ 1 rack
- ◆ 1 pair of tongs
- ◆ 1 crumb tray
- ◆ Operating instructions

NOTE

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

Appliance description

Figure A:

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


Figure B:

- ❽ Rack
- ❾ Baking tray
- ❿ Tongs

Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~ (alternating current), 50/60 Hz


Power consumption: 1200 W

 All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety guidelines

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

-  **NEVER** immerse the appliance in water or other liquids!
There is a risk of electrocution if residual liquids come into contact with live components during operation.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

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

Do not reach into the cooking chamber when the appliance is in use. Wait until the appliance has cooled down. Otherwise, you could sustain burns.

- ▶ Allow the appliance to cool down after use before transporting it.
- ▶ Always use oven gloves or an oven cloth when handling the appliance while it is hot.



Caution! Hot surface!



Caution! Do not touch the glass door when the appliance is heated-up. Risk of burns!

CAUTION – MATERIAL DAMAGE!

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

Installation

WARNING! RISK OF FIRE!

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

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

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


Using the appliance

Glass door

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!





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

Inserting the crumb tray


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

Using the rack

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never place the rack  directly upon the heating elements.

- To remove the hot rack **8**, hook the tongs **10** onto it as follows:

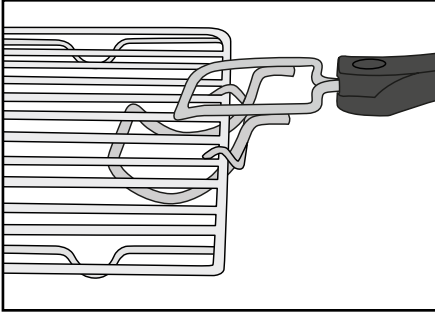


Fig. 1: Hooking the tongs **10** onto the rack **8**

Using the baking tray

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always use the tongs **10** to insert the baking tray **9** into the appliance or to remove it.

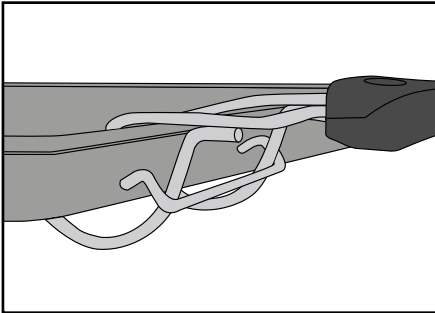


Fig. 2: Hooking the tongs **10** onto the baking tray **9**


- Push the baking tray **9** onto one of the 2 rails **1** in the cooking chamber of the appliance.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never place the baking tray **9** directly onto the heating elements.
- ▶ Do not use this baking tray **9** for storage and processing of acidic, alkaline or salty food.

Before initial use

Once the appliance is set up correctly:

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

NOTE

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

The appliance switches off automatically after 20 minutes.

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





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

The appliance is now ready for use.

Operating the appliance

Function switch

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

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

Temperature control

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

Timer

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

- Set the timer **5** to the desired cooking time.
The control lamp **6** lights up. Once the set time has elapsed, a beep sounds and the appliance stops heating. The control lamp **6** goes out.

NOTE

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

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

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

Grilling and baking

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never place any containers or food directly onto the floor of the appliance, the heating elements or the crumb tray **7**.

- 1) Place the crumb tray **7** in the appliance.
- 2) Remove the rack **8** and baking tray **9** from the appliance. If required, cover these with baking paper or grease the baking tray **9** with fat/oil that is suitable for baking.

NOTE

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

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

- 4) Once the warm-up period has elapsed, place the item to be baked/grilled on the rack **8** or the baking tray **9** and slide it onto one of the rails **1**. Ensure that there is sufficient clearance between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.
- 5) Close the glass door before starting the grilling or baking process.
- 6) Use the timer **5** to set the required grilling or baking time. The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

NOTE

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

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

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

NOTE

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

- 7) After cooking, remove the rack **8** or the baking tray **9** using the tongs **10**.

Cleaning and care

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

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



- ▶ Never immerse the appliance in water or any other liquid!

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

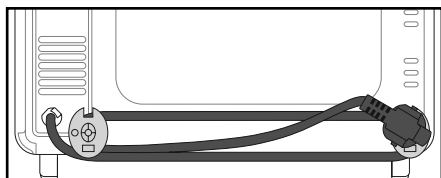
CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

- Wipe the appliance with a damp cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe the appliance off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.
- Clean the cooking chamber and the glass door with a damp cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe the appliance off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.
- Clean the tongs **10**, the baking tray **9**, the rack **8** and the crumb tray **7** in hot water. Dry all parts properly after cleaning.

Storage

- You can wind the mains cable around the spacers on the rear side of the appliance and attach the plug to one of the spacers:



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

Troubleshooting

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

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

Disposal



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

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

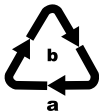
Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary.

The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1–7: Plastics,

20–22: Paper and cardboard,

80–98: Composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.

- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompennass@lidl.ie

IAN 306484

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Recipes

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

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

NOTE

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

Muffins

Ingredients for four people:

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

Preparation:

- 1) Gradually mix the flour, baking powder, egg, milk, salt and sugar together in a bowl, one by one.
- 2) Melt the butter in a saucepan and mix it into the dough.
- 3) Subject to taste, blend in the nuts, chocolate flakes or mashed bananas.
- 4) Place the prepared dough into standard muffin moulds and place them on the baking tray **9**.
- 5) Bake the muffins at 220 °C on the bottom rail using top & bottom heat for about 15 minutes.

Hawaiian toast

Ingredients for 4 pieces of toast:

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

Preparation:

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

Baking deep-frozen pizza

Preparation:


- ◆ Place the rack **8** on the upper rail in the cooking chamber.
- ◆ Place the deep-frozen pizza, without packaging, onto the rack **8**.
- ◆ Bake the pizza, using top and bottom heat, for about 20 minutes.
- ◆ Please follow the instructions on the packaging regarding temperature.

Spritzgebäck cookies


Ingredients:

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

Preparation:

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

NOTE


This quantity of dough is sufficient for several baking trays .

Bread rolls


Ingredients:

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

Preparation:

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

NOTE

This quantity of dough is sufficient for several baking trays .

Meringues

Ingredients:

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

Preparation:

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

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

Buttered croutons

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Cut the bread into small cubes.
- 2) Melt the butter at low heat in a saucepan and mix in the cubed bread.
- 3) Line a baking tray **9** with baking paper and distribute the bread cubes evenly on it.
- 4) Bake the bread cubes at approx. 170 °C (top heat) on the upper rail. After around 7 - 10 minutes, turn the bread cubes and continue baking them for another 7 - 10 minutes until they are golden brown.

NOTE

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

Minced meat baguettes

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Slice the baguettes and hollow them out.
- 2) Mix together the minced meat, tomato paste, onion, Parmesan, some salt and a little pepper.
- 3) Shape the minced meat into four equal-sized, flat burgers and place them on the baguette halves.
- 4) Cut the tomatoes into slices and arrange them on the baguettes.
- 5) Arrange the cheese slices on the baguettes.
- 6) Place the baguettes on a baking tray **9** and then bake them on the bottom rail at about 225 °C in a preheated oven using top and bottom heat for about 20 minutes.

NOTE

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

Cauliflower (gratinated)

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Divide the cauliflower into florets and wash them.
- 2) Cook the cauliflower with the lemon slices in boiling, salted water for 8 - 10 minutes until the cauliflower is al dente. Retain about 150 ml of the cooking water before pouring the rest away.
- 3) Melt the butter in a saucepan and then brown the flour, while stirring continuously, for about 1 minute.
- 4) Continue stirring and pour in the cauliflower water and let it cook for about 2 minutes. If the roux gets too solid, gradually add more water until a creamy consistency is achieved. Season with lemon juice, nutmeg, salt and pepper.
- 5) Place the cauliflower in a baking dish (about 14 cm in diameter) and pour the sauce evenly over it.
- 6) Sprinkle in the cheese and almond slivers over it.
- 7) Place the baking dish on the baking tray **9**.
- 8) Bake the prepared dish at 200 °C in a pre-heated oven, using top and bottom heat, for about 20 minutes on the bottom rail.

Salmon-filled flaky pastries (burek)

Ingredients:

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

Preparation:

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

NOTE

The stated quantity of pastry is sufficient for several baking trays **9**.

Table des matières

Introduction	34
Usage conforme	34
Matériel livré	34
Description de l'appareil	34
Caractéristiques techniques	34
Consignes de sécurité	35
Installation	38
Utilisation de l'appareil	38
Porte vitrée	38
Insérer le tiroir ramasse-miettes	38
Utiliser la grille	38
Utiliser la plaque de cuisson	39
Avant la première utilisation	39
Utilisation de l'appareil	40
Commutateur de fonctions	40
Thermostat	40
Minuterie	40
Grillade et cuisson	40
Nettoyage et entretien	41
Entreposage	42
Dépannage	42
Mise au rebut	43
Garantie de Kompennass Handels GmbH	43
Service après-vente	44
Importateur	44
Recettes	45

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Ainsi, vous venez d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

Le four grill automatique sert exclusivement à réchauffer, cuire et griller des aliments.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Évitez de l'utiliser à des fins professionnelles.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels, voire des accidents.

Matériel livré

- ◆ Mini-four
- ◆ 1 plaque de cuisson
- ◆ 1 grille
- ◆ 1 pince
- ◆ 1 tiroir ramasse-miettes
- ◆ Mode d'emploi

REMARQUE

Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Rails
- ❷ Fentes d'aération
- ❸ Thermostat
- ❹ Commutateur de fonction
- ❺ Minuterie
- ❻ Voyant de contrôle
- ❼ Tiroir ramasse-miettes installé

Figure B :

- ❽ Grille
- ❾ Plaque de cuisson
- ❿ Pince

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz


Puissance absorbée : 1200 W



Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Consignes de sécurité

DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Il est interdit d'ouvrir ou de réparer le boîtier de l'appareil. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie. Confiez la réparation d'un appareil défectueux uniquement au revendeur ou à un technicien spécialisé.
 - ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service clientèle pour éviter tout risque.
 - ▶ Ne laissez pas pénétrer de liquide dans le boîtier de l'appareil. Il est interdit d'exposer l'appareil à l'humidité et de l'utiliser à l'extérieur. Éviter également de poser l'appareil sur des récipients contenant un liquide (vases, etc.). Risque d'incendie ou d'électrocution ! Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour vérification.
 - ▶ Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche avec des mains humides. Risque d'électrocution.
-  Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et /ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance réalisés par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Acheminez le cordon d'alimentation de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Ne touchez jamais la porte vitrée ou le boîtier en cours d'utilisation car ils peuvent devenir très chauds. Pour ouvrir la porte vitrée, utilisez une manique ou une protection similaire pour éviter les brûlures !
- ▶ Ne touchez jamais les barreaux chauffants ou la vitre en cours d'opération : attendre que l'appareil soit refroidi. Ne pas mettre la main dans l'enceinte de cuisson en cours d'opération. Attendre que l'appareil soit refroidi. Sinon risque de brûlure.
- ▶ Laissez d'abord l'appareil refroidir avant de le transporter.
- ▶ Utilisez toujours des gants ou des maniques lorsque vous manipulez l'appareil chaud.



Attention ! Surface brûlante !



Attention ! Ne touchez pas la porte en verre lorsque l'appareil est chaud. Risque de brûlure !

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours d'opération.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources chaudes telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ Opérez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.
- ▶ Ne pas tordre, ni plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
- ▶ Pour retirer le cordon d'alimentation, toujours prendre soin de retirer la fiche de la prise et ne pas tirer sur le cordon.
- ▶ Éviter toute présence de matériau inflammable à proximité immédiate de l'appareil lorsqu'il est en marche (chiffon, manique, etc.).
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil pour sécher des textiles ou un objet quelconque, que ce soit en posant l'objet à sécher sur ou dans l'appareil. Danger d'incendie !
- ▶ N'utilisez pas la plaque du four pour stocker et préparer des plats à teneur acide, alcalins ou salés !

Installation

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'installez jamais l'appareil sous des armoires suspendues ou à côté de rideaux, de parois d'armoire ou d'autres objets inflammables.
- ▶ L'écartement entre l'appareil et les armoires suspendues, plafonds, murs ou autres doit être d'au moins 10 cm en hauteur et 5 cm à gauche et à droite. Ne pas installer l'appareil dans un buffet, une armoire ou tout espace confiné. En effet, il faut disposer d'un espace libre suffisant autour de l'appareil pour la ventilation (sinon risque de surchauffe ou d'incendie).
- ▶ N'installez l'appareil que sur un support résistant à la chaleur. Sinon, il y a un risque d'incendie et de mise hors service de l'appareil. La zone située sous le fond de l'appareil peut décolorer et être endommagée. D'autre part éviter d'installer le mini-four sur un support en matériau souple, ce qui risquerait de laisser des marques.

⚠ DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Ne pas mettre l'appareil à proximité immédiate d'eau, par ex. dans un évier, une baignoire ou dans des caves humides. Sinon, il y a un risque d'électrocution.
- Posez l'appareil sur un support stable, plat et résistant à la chaleur (par ex. plans de travail en inox ou plans de travail en pierre naturelle comme le granit). Vérifiez qu'il y a un espace suffisant autour de l'appareil pour la ventilation.
- Poussez l'appareil le dos au mur. Les écarteurs au dos doivent toucher le mur. Veillez à ce que le mur soit composé d'un matériau résistant à la chaleur, par ex. carrelages, pierre naturelle ou granit.
- Nettoyez toutes les pièces, comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Utilisation de l'appareil

Porte vitrée

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne pas prendre appui sur la porte vitrée. Ne pas mettre d'objet sur la porte vitrée. Risque de dommage sur les charnières.
- Des fumées peuvent apparaître lors de la cuisson de préparations ayant une forte teneur en corps gras. Dans ce cas, ne pas fermer complètement la porte vitrée, mais la laisser entrouverte : la porte vitrée a une position de crantage qui lui permet de rester entrouverte : en refermant la porte vitrée doucement, celle-ci présente une légère résistance sur cette position avant fermeture complète.

Insérer le tiroir ramasse-miettes

- Glissez le tiroir ramasse-miettes **7** sous la résistance inférieure, de sorte qu'il repose à plat sur le fond de l'appareil.

Utiliser la grille

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Utilisez toujours la pince **10** pour insérer ou retirer la grille **8** chaude dans/de l'appareil.
- Glissez la grille **8** dans l'un des deux rails **1** dans l'enceinte de cuisson de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne placez jamais la grille **8** directement sur la résistance.

- Pour pouvoir retirer la grille 8 brûlante, accrochez la pince 10 comme suit :

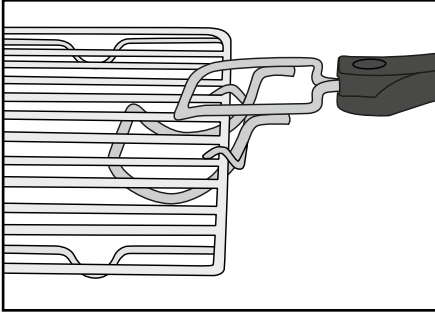


Fig. 1 : Accrochage de la pince 10 avec la grille 8

Utiliser la plaque de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Utilisez toujours la pince 10 pour insérer ou retirer la plaque de cuisson 9 chaude dans/ de l'appareil.

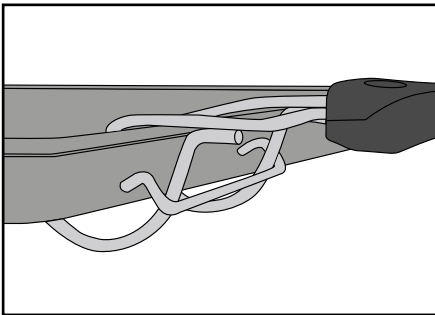


Fig. 2 : Accrochage de la pince 10 avec la plaque de cuisson 9


- Glissez la plaque de cuisson 9 dans l'un des deux rails 1 dans l'enceinte de cuisson de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne placez jamais la plaque de cuisson 9 directement sur la résistance.
- N'utilisez pas la plaque 9 du four pour stocker et préparer des plats à teneur acide, alcalins ou salés !

Avant la première utilisation

Une fois l'appareil correctement mis en place.

- 1) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 2) Réglez le thermostat 3 à la température la plus élevée, en allant jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 3) Tournez le commutateur de fonctions 4 sur « chaleur haut + bas » .
- 4) Ouvrez la porte vitrée et laissez-la ouverte pour cette opération.
- 5) Retirez éventuellement les accessoires insérés de l'enceinte de cuisson.
- 6) Réglez la minuterie 5 sur 20 minutes.

REMARQUE

- Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner une légère formation de fumée ou d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

L'appareil s'éteint automatiquement après 20 minutes.

Si vous voulez interrompre prématurément le processus de chauffage, réglez le thermostat 3 jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et mettez le commutateur de fonction 4 sur **OFF** et placez la minuterie 5 sur « OFF ».





- 7) Laissez l'appareil refroidir et nettoyez l'appareil tel que stipulé au chapitre « Nettoyage et entretien ».

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation de l'appareil

Commutateur de fonctions

Sur le commutateur de fonctions **4** vous pouvez mettre l'appareil en marche et régler 3 fonctions différentes :

Symbole	Signification
	"Chaleur haut" par exemple pour gratiner
	"Chaleur bas" par exemple pour cuire des gâteaux
	"Chaleur haut + bas" par exemple pour cuire des pizzas
	"OFF" l'appareil est éteint

Thermostat

■ Sur le thermostat **3**, vous pouvez régler la température désirée

Minuterie

La minuterie **5** vous permet de régler le temps de cuisson.

■ Placez la minuterie **5** sur le temps de cuisson désiré. Le voyant de contrôle **6** s'allume. A la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit et l'appareil arrête de chauffer. Le voyant de contrôle **6** s'éteint.

REMARQUE

Vous pouvez également utiliser la minuterie **5** sans fonction de chauffage comme minuteur rapide.

- Réglez le commutateur de fonctions **4** sur **OFF**.
- Réglez le temps souhaité sur la minuterie **5**.

Le bouton de la minuterie **5** se déplace maintenant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers "OFF". Un signal sonore retentit dès que le temps réglé est écoulé. L'appareil pourtant ne chauffe pas.

Grillade et cuisson

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Ne placez jamais de récipient ou d'aliment directement sur le fond de l'appareil, la résistance ou le tiroir ramasse-miettes **7** !

- 1) Posez le tiroir ramasse-miettes **7** dans l'appareil.
- 2) Sortir de l'appareil la grille **8** et la plaque de cuisson **9**. Disposez le cas échéant une feuille de papier sulfurisé ou enduisez la plaque de cuisson **9** de graisse adaptée à la cuisson.

REMARQUE

- Selon le plat, le four doit être préchauffé. Tenez-vous en aux directives dans chaque recette. Le préchauffage est utile dans tous les cas pour :
 - les temps de cuisson très courts,
 - les croûtes croustillantes,
 - les plats sensibles qui nécessitent une température constante, tels que les soufflés.
 - Si aucun préchauffage n'est nécessaire, passez à l'étape d'action 3.
- 3) Mettez l'appareil en chauffe 10 minutes environ (selon le réglage de température) jusqu'à la température souhaitée :
 - Sélectionnez la température souhaitée avec le thermostat **3**.
 - Ensuite, sélectionnez la fonction désirée à l'aide du commutateur de fonctions **4**.
 - Réglez la minuterie **5** sur le temps de préchauffage (environ 10 minutes).
 - Refermez la porte vitrée.

- 4) Une fois le temps écoulé, placez les aliments à griller ou à cuire sur la grille **8** ou la plaque de cuisson **9** et glissez la dans l'un des rails **1**. Vérifiez qu'il y ait un espace suffisant entre le plat et les parois du four d'une part, et les barreaux chauffants d'autre part.
- 5) Refermez la porte vitrée avant de lancer la cuisson/le grill.
- 6) Régler la minuterie **5** sur le temps de cuisson souhaité. Le temps maximal de la minuterie est de 60 minutes.

REMARQUE

- ▶ Lorsque le temps de cuisson pour la préparation du plat est inférieure à 20 minutes, mettre la minuterie **5** d'abord sur 40 minutes, puis sur le temps de cuisson normalement prévu.

Le voyant de contrôle **6** indique que l'appareil est allumé. Le bouton de la minuterie **5** se déplace maintenant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers « OFF ».

L'appareil s'éteint automatiquement après le délai prééglé, un signal sonore retentit et le voyant de contrôle **6** s'éteint.

REMARQUE

Si vous voulez interrompre prématurément le processus de chauffage, réglez le thermostat **4** jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et mettez le commutateur de fonction **4** sur **OFF** et placez la minuterie **5** sur « OFF ».

- 7) Après le processus de chauffage, retirez la grille **8** ou la plaque de cuisson **9** à l'aide de la pince **10**.

Nettoyage et entretien

DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Risque d'électrocution !



- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Sinon, il y a un risque de blessures !

- Nettoyez l'appareil et les accessoires le plus tôt possible après le refroidissement. Les restes alimentaires peuvent ensuite être enlevés plus facilement.

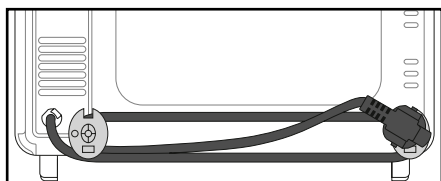
ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent en effet endommager la surface !
- ▶ Ne nettoyez pas les pièces de l'appareil dans le lave-vaisselle !
- ▶ Ne nettoyez pas l'enceinte de cuisson avec un spray pour four, étant donné que les résidus ne peuvent plus être enlevés sur les résistances.

- Essayez l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon humidifié à l'eau claire. Bien sécher le tout.
- Nettoyez l'enceinte de cuisson et la porte vitrée à l'aide d'un chiffon humidifié. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon humidifié à l'eau claire. Bien sécher le tout.
- Nettoyez la pince **10**, la plaque de cuisson **9**, la grille **8** et le tiroir ramasse-miettes **7** à l'eau de rinçage chaude. Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

Entreposage

- Vous pouvez enrouler le cordon d'alimentation autour de l'espaceur au dos de l'appareil et fixer le connecteur à un espaceur :



- Conservez l'appareil nettoyé et ses accessoires dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Dépannage

Défaut	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas raccordée au réseau électrique.	Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
	La prise secteur est défectueuse.	Utilisez une autre prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
Le voyant de contrôle ❸ est allumé mais l'appareil ne chauffe pas.	Le commutateur de fonctions ❹ est sur OFF .	Tournez le commutateur de fonctions ❹ sur la fonction souhaitée.
Le temps de cuisson des plats semble très long.	La porte vitrée a été ouverte très souvent pour contrôler l'avancée de la cuisson.	N'ouvrez pas la porte vitrée plus souvent qu'il n'est absolument nécessaire.
	Une mauvaise température est réglée.	Vérifiez les réglages de température.
Pendant l'utilisation, il se forme de la fumée et des odeurs.	Des résidus de nettoyage ou des restes alimentaires se trouvent sur les barreaux chauffants.	Retirez les aliments de l'appareil et poursuivez la cuisson avec la porte vitrée ouverte jusqu'à ce que les fumées disparaissent.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Mise au rebut



Ne jamais jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

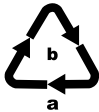
Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



L'emballage est réalisé à l'aide de matériaux écologiques qu'il est possible de confier aux centres de recyclage proches de chez vous.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante:

1-7 : Plastiques,

20-22 : Papier et carton,

80-98 : Matériaux composites.

Garantie de Kompnass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 306484

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompennass.com

Recettes

Ce chapitre vous présente quelques exemples de recettes. Ces exemples ne sont que des recommandations. Les temps de préparation peuvent varier.

Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles. Nous vous souhaitons beaucoup de réussite et un bon appétit.

REMARQUE

Noter les conseils de préparation donnés sur les emballages des produits alimentaires.

Muffins

Recette pour quatre personnes :

- ◆ 1 tasse de farine
- ◆ 1 cuillère à café de levure chimique
- ◆ 1 œuf
- ◆ 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- ◆ 1 tasse de lait
- ◆ 3 c-à-s de sucre
- ◆ 1 pincée de sel
- ◆ et pour différentes variantes des noix, de la banane écrasée ou des flocons de chocolat

Préparation :

- 1) Mélanger lentement dans un bol à la file la farine, la levure, l'œuf, le lait, le sel et le sucre.
- 2) Fondre le beurre dans une casserole et le mélanger à la pâte.
- 3) Selon les goûts, ajouter des noix, de la banane écrasée ou des flocons de chocolat.
- 4) Mettre la pâte dans des moules à muffin typiques et les placer sur la plaque de cuisson ❹.
- 5) Faire cuire à 220 °C à chaleur haut + bas pendant env. 15 minutes sur le rail inférieur.

Toast Hawaii

Ingrédients pour 4 toasts :

- ◆ 4 tranches de toast
- ◆ 1 ou -2 cuillères à soupe de rémoulade
- ◆ 120 g de jambon blanc
- ◆ 1/2 boîte d' ananas
- ◆ 4 tranches de fromage pour gratiner
- ◆ Curry

Préparation :

- ◆ Préchauffer les tranches de toast.
- ◆ Puis mettre une fine couche de rémoulade et garnir avec le jambon.
- ◆ Placer respectivement une tranche d'ananas sur le toast. Assaisonner avec du curry.
- ◆ Puis disposer une tranche de fromage sur la tranche d'ananas.
- ◆ Mettre les toasts Hawaii sur la grille ❸, mettre la grille dans la position supérieure et cuire environ 8 minutes à environ 200 °C à chaleur haut.

Cuire une pizza congelée

Préparation :

- ◆ Engager la grille ❸ dans le rail supérieur de l'enceinte de cuisson et de grill.
- ◆ Disposer la pizza congelée sans emballage sur la grille ❸.
- ◆ Cuire la pizza pendant environ 20 minutes à chaleur haut + bas.
- ◆ Veuillez tenir compte des indications données sur l'emballage concernant la température.

Biscuits sablés

Ingrédients :

- ◆ 125 g de beurre
- ◆ 125 g de sucre
- ◆ 1 paquet de sucre vanillé
- ◆ 1 pincée de sel
- ◆ 1 œuf
- ◆ 1 blanc d'œuf
- ◆ 250 g de farine (type 405)
- ◆ 1 cuillère à café de levure chimique
- ◆ Zeste râpé d'un demi-citron

Préparation :

- 1) Battre le beurre en mousse.
- 2) Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron et les œufs.
- 3) Mélanger la farine, la levure chimique et le sel et les incorporer à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4) Laisser reposer la pâte environ 10 minutes.
- 5) Mettre la pâte dans le moule souhaité à l'aide d'un hachoir, d'emporte-pièces ou d'une poche à douille.
- 6) Placer les biscuits sablés sur la plaque de cuisson ❹ recouverte de papier sulfurisé.
- 7) Faire cuire les biscuits sablés dans un four préchauffé à 180 °C à chaleur haut + bas pendant 10 - 15 minutes environ sur le rail supérieur jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

REMARQUE

La quantité de pâte suffit pour plusieurs plaques de cuisson ❹.

Petits pains

Ingrédients :

- ◆ 300 g de farine (ou de farine complète)
- ◆ 2 bonnes cuillères à café de levure chimique
- ◆ 200 g de graines de lin
- ◆ 1 œuf
- ◆ 500 g de fromage blanc
- ◆ 1 cuillère à café de sel
- ◆ plus selon les goûts du cumin, des oignons, du lard...

Préparation :

- 1) Bien pétrir le tout et former des petits pains.
- 2) Disposer les petits pains sur une plaque de cuisson ❹ recouvert de papier sulfurisé.
- 3) Cuire à 200 °C environ à chaleur haut pendant 30 minutes sur le rail supérieur.

REMARQUE

La quantité de pâte suffit pour plusieurs plaques de cuisson ❹.

Meringue

Ingrédients :

- ◆ 1 blanc d'œuf
- ◆ Sel
- ◆ 45 g de sucre

Préparation :

- 1) Mettre le blanc d'œuf frais dans un saladier sans gras. Ne pas mélanger de jaune d'œuf, sinon le blanc d'œuf ne montera pas en neige.
- 2) Battre le blanc d'œuf doucement, pour éviter la formation de grosses bulles dans la neige.
- 3) Assaisonner avec une pincée de sel.
- 4) Ajouter à petites doses la moitié du sucre lorsque la neige commence à prendre de la consistance.
- 5) Puis fouetter plus énergiquement.

- 6) Ajouter le reste du sucre. La masse de meringue prend une consistance ferme.
- 7) Remplir de meringue dans une poche à douille avec un grand bec verseur et verser sur la plaque de cuisson ❹ recouvert de papier sulfurisé en formant des rosettes, des langues ou tout autre motif.
- 8) Chauffer le four de cuisson/grill à environ 120 °C à chaleur haut + bas.
- 9) Faire cuire environ 2 heures les meringues sur le rail supérieur à environ 120 °C, en mode chaleur haut + bas.

Croûtons au beurre

Ingrédients :

- ◆ 2 tranches de toast. toa
- ◆ 1 CS de beurre

Préparation :

- 1) Coupez le toast en petits dés.
- 2) Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole et ajoutez les dés de toast.
- 3) Placez du papier sulfurisé sur la plaque de cuisson ❹ et répartissez-y les dés de toast de manière uniforme.
- 4) Faites cuire les dés de toast à env. 170 °C chaleur de voûte sur le rail supérieur. Au bout de 7 - 10 minutes environ, retournez les dés de toast et faites-les cuire 7 - 10 minutes de plus, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

REMARQUE

Vous pouvez également utiliser du beurre aux herbes ou du beurre à l'ail au lieu de beurre nature. Le temps de cuisson se réduit alors d'env. 5 minutes.

Baguettes à la viande hachée

Ingrédients :

- ◆ 2 petites baguettes
- ◆ 250 g de viande hachée (moitié porc et moitié veau)
- ◆ 2 tomates
- ◆ 1 oignon, coupé en dés
- ◆ 2 CS de concentré de tomates
- ◆ 40 g de parmesan râpé
- ◆ 4 tranches de fromage
- ◆ Sel et poivre

Préparation :

- 1) Coupez les baguettes en deux et retirez la mie.
- 2) Mélangez la viande hachée, le concentré de tomates, les oignons, le parmesan, un peu de sel et un peu de poivre.
- 3) Formez quatre boulettes de viande hachée de taille similaire, les plus plates possibles et posez-les sur les moitiés de baguettes.
- 4) Coupez la tomate en tranches et répartissez-la sur les baguettes.
- 5) Répartissez le fromage sur les baguettes.
- 6) Placez les baguettes sur la plaque de cuisson ❹ et faites-les cuire à env. 225 °C à four préchauffé à chaleur haut+bas pendant env. 20 minutes sur le rail inférieur.

REMARQUE

N'hésitez pas à assaisonner la viande hachée à l'aide de basilic, de chili ou d'autres épices.

Gratin de chou-fleur

Ingrédients :

- ◆ 1/2 tête de chou-fleur (env. 250 g)
- ◆ 3 tranches de citron
- ◆ 1 CS de beurre
- ◆ 1 CC bombée de farine
- ◆ 1 CS de jus de citron
- ◆ 1 CS d'amandes effilées
- ◆ 2 CS de fromage à gratin (râpé)
- ◆ Sel, poivre, noix de muscade

Préparation :

- 1) Détachez les bouquets du chou-fleur et lavez-les.
- 2) Faites cuire le chou-fleur avec les tranches de citron à l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le chou-fleur soit bien ferme. Réservez env. 150 ml de l'eau de cuisson.
- 3) Faites fondre le beurre dans une casserole et réalisez un roux en remuant la farine constamment pendant env. 1 minute.
- 4) En remuant constamment, ajoutez l'eau de cuisson du chou-fleur et faites bouillir pendant env. 2 minutes. Si le roux devient trop ferme, ajoutez progressivement encore un peu d'eau jusqu'à obtenir une consistance veloutée. Assaisonner d'un jus de citron, de sel, de poivre et de noix de muscade.
- 5) Mettez le chou-fleur dans un moule à gratin (d'un diamètre d'env. 14 cm) et nappez-le uniformément de sauce.
- 6) Parsemez de fromage et d'amandes effilées.
- 7) Placez le moule à gratin sur une plaque de cuisson 9.
- 8) Faites cuire le gratin à env. 200 °C à four préchauffé à chaleur haut+bas pendant env. 20 minutes sur le rail inférieur.

Friands farcis au saumon

Ingrédients :

- ◆ 1 paquet de pâte feuilletée (env. 8 pièces)
- ◆ 1 paquet de saumon fumé en tranches (env. 200 g)
- ◆ 1 citron
- ◆ 1 oignon
- ◆ 1 paquet de fromage frais (200 g)
- ◆ De l'aneth fraîche
- ◆ Sel et poivre
- ◆ 1 jaune d'œuf

Préparation :

- 1) Séparez les feuilles de pâte feuilletée et le cas échéant, laissez-les décongeler.
- 2) Mélangez le fromage frais avec du sel, du poivre et le jus d'un citron.
- 3) Coupez l'oignon en dés fins.
- 4) Ajoutez la moitié du saumon et les oignons au fromage frais et hachez le tout grossièrement à l'aide d'un mixeur.
- 5) Coupez le reste du saumon en fines lamelles.
- 6) Ajoutez le saumon et l'aneth à la préparation et mélangez le tout.
- 7) Mettez une cuillère à soupe remplie de préparation sur une feuille de pâte feuilletée et rabattez les bords.
- 8) Badigeonnez le friand ainsi obtenu de jaune d'œuf.
- 9) Posez les friands sur la plaque de cuisson 9. Laissez suffisamment d'écart entre les différents friands, car la pâte feuilletée gonflera.
- 10) Faire cuire environ 25 - 30 minutes sur le rail inférieur à environ 220 °C, à chaleur haut + bas. La pâte feuilletée doit légèrement brunir.

REMARQUE

Les quantités indiquées suffisent pour plusieurs plaques de cuisson 9.

Inhoud

Inleiding	50
Gebruik in overeenstemming met bestemming	50
Inhoud van het pakket	50
Productbeschrijving	50
Technische gegevens	50
Veiligheidsvoorschriften	51
Plaatsing	54
Gebruik van het apparaat	54
Glazen deur	54
Kruimelplaat plaatsen	54
Grillrooster gebruiken	54
Bakplaat gebruiken	55
Vóór de ingebruikname	55
Bediening van het apparaat	56
Functieknop	56
Temperatuurregelaar	56
Timer	56
Grillen en bakken	56
Reiniging en onderhoud	57
Opbergen	58
Problemen oplossen	58
Afvoeren	59
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	59
Service	60
Importeur	60
Recepten	61

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De grill- en bakautomaat dient uitsluitend voor het opwarmen, garen en grillen van etenswaren.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat derhalve niet professioneel.

Elk ander gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming en kan resulteren in materiële schade of zelfs lichamelijk letsel.

Inhoud van het pakket

- ◆ Mini-oven
- ◆ 1 bakplaat
- ◆ 1 grillrooster
- ◆ 1 tang
- ◆ 1 kruimelplaat
- ◆ Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op volledigheid en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Productbeschrijving

Afbeelding A:

- ❶ Geleidingen
- ❷ Ventilatiesleuf
- ❸ Temperatuurregelaar
- ❹ Functieknop
- ❺ Timer
- ❻ Indicatielampje
- ❼ Geplaatste kruimelplaat

Afbeelding B:

- ❽ Grillrooster
- ❾ Bakplaat
- ❿ Tang

Technische gegevens

Nominale spanning: 220 - 240 V ~
(wisselstroom), 50/60 Hz


Opgenomen vermogen: 1200 W



Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ U mag de behuizing van het apparaat niet openen of repareren. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie. Laat een defect apparaat alleen door de dealer of erkend vakkundig personeel repareren.
 - ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, zodat risico's worden vermeden.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het apparaat binnendringen. Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Bovendien mag u geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals bijv. vazen, op het apparaat plaatsen. Er bestaat brandgevaar en gevaar voor een elektrische schok! Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, trek dan meteen de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat repareren.
 - ▶ Grijp het apparaat, het snoer en de stekker nooit met natte handen vast. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

⚠ WAARSCHUWING – LICHAAMELIJK GEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Leg het snoer zo, dat er niemand op trapt of erover kan struikelen.
- ▶ Raak tijdens het gebruik nooit de glazen deur of de behuizing aan, omdat die zeer heet worden. Gebruik een pannelap of iets dergelijks om de glazen deur te openen, zodat brandwonden worden vermeden!
- ▶ Raak nooit de verwarmingselementen of het kijkvenster aan als het apparaat in bedrijf is of voordat het apparaat is afgekoeld. Kom tijdens het bedrijf niet met uw handen in de gaarruimte. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Anders kunt u zich verbranden.
- ▶ Laat het apparaat na gebruik eerst afkoelen alvorens het te transporteren.
- ▶ Gebruik bij de omgang met het hete apparaat altijd ovenwanten of pannelappen!



Voorzichtig! Heet oppervlak!



Voorzichtig! Raak de glazen deur niet aan wanneer het apparaat heet is. Verbrandingsgevaar!

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.
- ▶ Knik of plet het snoer niet.
- ▶ Trek het snoer altijd met de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer zelf.
- ▶ Tijdens het gebruik mogen zich geen licht brandbare materialen in de onmiddellijke omgeving van het apparaat bevinden (bijv. vaatdoeken, ovenwanten, enz.).
- ▶ Droog nooit textiel of voorwerpen op, boven of in het apparaat. Er bestaat brandgevaar!
- ▶ Gebruik de bakplaat niet voor het bewaren of verwerken van zuur of zout bevattende of alkalische etenswaren!

Plaatsing

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Zet het apparaat nooit onder hangkasten of in de nabijheid van gordijnen, kastenwanden of andere licht ontvlambare voorwerpen.
- ▶ De afstand van het apparaat tot hangkasten, plafonds, wanden en dergelijke moet naar boven minstens 10 cm en naar de linker- en rechterzijkant 5 cm bedragen. Het apparaat mag dus niet in bijv. een kast of iets dergelijks worden geplaatst. Anders is een voldoende ventilatie van het apparaat niet mogelijk en kan er brand ontstaan of kan het apparaat beschadigd raken.
- ▶ Plaats het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond. Anders bestaat er brandgevaar en kan het apparaat beschadigd raken. Het gebied onder de bodem van het apparaat kan verkleuren en beschadigd raken. Bovendien kunnen bij een zachte ondergrond permanente afdrucken in de ondergrond ontstaan.

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Plaats het apparaat niet in de onmiddellijke nabijheid van water, bijv. bij een gootsteen, een badkuip of in vochtige kelderruimtes. Anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond (bijv. op een werkblad van roestvrij staal of natuursteen zoals graniet). Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
- Schuif het apparaat tot de achterkant tegen de wand aan komt. De afstandhouders aan de achterkant moeten de wand raken. Zorg ervoor dat de wand uit hittebestendig materiaal bestaat, bijv. een tegelwand, natuursteen of graniet.
- Maak alle onderdelen schoon zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Gebruik van het apparaat

Glazen deur

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Leun niet op de glazen deur. Plaats geen voorwerpen op de glazen deur. Hierdoor raken de scharnieren beschadigd.
- Wanneer u voedsel met veel vet bereidt, kan er meer rookontwikkeling ontstaan. Sluit in dat geval de glazen deur niet helemaal, maar laat deze op een kier openstaan: De glazen deur heeft een vergrendelingsstand, zodat deze met een opening ter grootte van een kier open blijft staan: wanneer u de glazen deur voorzichtig dichtdoet, blijft deze kort voor het sluiten in deze stand staan.

Kruimelplaat plaatsen

- Schuif de kruimelplaat **7** onder de onderste verwarmingselementen, zodat deze plat op de bodem van het apparaat ligt.

Grillrooster gebruiken

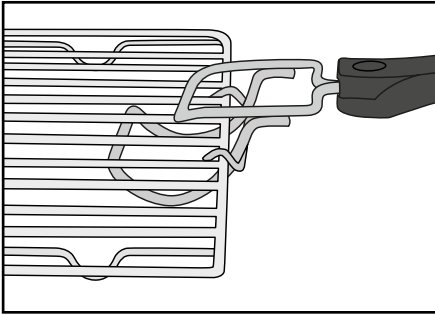
WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Gebruik altijd de tang **10** om het hete grillrooster **8** in het apparaat te plaatsen of uit het apparaat te nemen.
- Schuif het grillrooster **8** op een van de twee geleidingen **1** in de gaarruimte van het apparaat.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Leg het grillrooster **8** nooit direct op de verwarmingselementen.

- Om het hete grillrooster ⑧ te kunnen uitnemen, haakt u de tang ⑩ als volgt in:

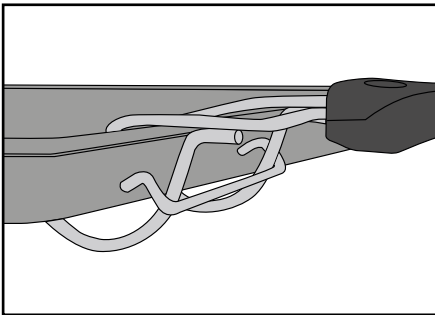


Afb. 1: Inhaken van de tang ⑩ bij het grillrooster ⑧

Bakplaat gebruiken

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Gebruik altijd de tang ⑩ om het hete bakplaat ⑨ in het apparaat te plaatsen of uit het apparaat te nemen.



Afb. 2: Inhaken van de tang ⑩ bij het bakplaat ⑨

- Schuif de bakplaat ⑨ op een van de twee geleidingen ① in de gaarruimte van het apparaat.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Leg de bakplaat ⑨ nooit direct op de verwarmingselementen.
- ▶ Gebruik de bakplaat ⑨ niet voor het bewaren of verwerken van zuur of zout bevattende of alkalische etenswaren!

Vóór de ingebruikname

Wanneer het apparaat correct is opgesteld:

- 1) Steek de stekker in een stopcontact.
- 2) Draai de temperatuurregelaar ③ met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag naar de hoogste temperatuur.
- 3) Draai de functieknop ④ naar "Boven- en onderwarmte" .
- 4) Open de glazen deur en laat die voor deze procedure geopend.
- 5) Haal eventuele bevestigde accessoires uit de gaarruimte.
- 6) Draai de timer ⑤ naar 20 minuten.

OPMERKING

- ▶ Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

Het apparaat wordt na 20 minuten automatisch uitgeschakeld.

Wanneer u het verwarmen voortijdig wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar ③ tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in, zet u de functieknop ④ op **OFF** en zet u de timer ⑤ op "OFF".





- 7) Laat het apparaat afkoelen en reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Bediening van het apparaat

Funcatieknop

Met de funcatieknop ④ kunt u het apparaat inschakelen en 3 verschillende funcaties instellen:

Symbol	Betekenis
	"Bovenwarmte" bijv. voor gratineren
	"Onderwarmte" bijv. voor taarten bakken
	"Boven- en onderwarmte" bijv. voor pizza's bakken
	"OFF": het apparaat is uitgeschakeld

Temperatuurregelaar

■ Met de temperatuurregelaar ③ kunt u de gewenste temperatuur instellen.


Timer

Met de timer ⑤ kunt u de gaartijd instellen:

■ Stel de timer ⑤ in op de gewenste gaartijd. Het indicatielampje ⑥ brandt. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal en stopt het verwarmen. Het indicatielampje ⑥ dooft.

OPMERKING

U kunt de timer ⑤ ook zonder verwarmingsfuncie gebruiken als kookwekker:

- Zet de funcatieknop ④ op .
- Stel op de timer ⑤ de gewenste tijd in.

De schakelaar van de timer ⑤ beweegt nu tegen de wijzers van de klok in naar "OFF". Er klinkt een geluidssignaal als de ingestelde tijd is verstreken. Het apparaat verwarmt daarbij niet.

Grillen en bakken

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

► Leg/plaats nooit borden, schalen of levensmiddelen direct op de bodem van het apparaat, de verwarmingselementen of de kruimelplaat ⑦!

- 1) Leg de kruimelplaat ⑦ in het apparaat.
- 2) Haal het grillrooster ⑧ en de bakplaat ⑨ uit het apparaat. Bedek ze desgewenst met bakpapier resp. bestrijk de bakplaat ⑨ met voor bakken geschikt vet.

OPMERKING

- Afhankelijk van het gerecht moet de oven worden voorverwarmd. Volg de aanwijzingen in het betreffende recept op. Voorverwarmen is in elk geval zinvol bij:
- zeer korte baktijden,
 - knapperige korsten,
 - delicate gerechten die een constante temperatuur vereisen, zoals bijvoorbeeld soufflés.
- Wanneer voorverwarmen niet nodig is, kunt u stap 3 overslaan.

- 3) Laat het apparaat ca. 10 minuten (al naar gelang de temperatuurinstelling) op de gewenste temperatuur heet worden:
 - Kies de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar ③.
 - Kies daarna met de funcatieknop ④ de gewenste funcie.
 - Stel met de timer ⑤ de voorverwarmingstijd in (ca. 10 minuten).
 - Sluit de glazen deur.

- 4) Als de tijd is verstreken, legt u het grill- resp. bakgoed op het grillrooster **8** resp. de bakplaat **9** en schuift u het rooster op een van de geleidingen **1**. Let daarbij op voldoende afstand tussen het grill- resp. bakgoed en de binnenwanden en verwarmingselementen van het apparaat.
- 5) Sluit de glazen deur voordat u het grillen/ bakken start.
- 6) Stel met de timer **5** de gewenste grill- resp. baktijd in. De maximale grill- resp. baktijd bedraagt 60 minuten.

OPMERKING

- ▶ Wanneer de garingstijd van uw grill- resp. bakgoed minder dan 20 minuten bedraagt, zet u de timer **5** eerst op 40 minuten en daarna terug op de gewenste grill- resp. baktijd.

Het indicatielampje **6** geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld. De schakelaar van de timer **5** beweegt nu tegen de wijzers van de klok in naar "OFF".

Het apparaat wordt na de ingestelde tijd automatisch uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en het indicatielampje **6** dooft.

OPMERKING

Wanneer u het verwarmen voortijdig wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar **3** tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in, zet u de functieknop **4** op **OFF** en zet u de timer **5** op "OFF".

- 7) Haal na het verwarmen het grillrooster **8** resp. de bakplaat **9** met de tang **10**.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!



- ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Anders bestaat er gevaar voor brandwonden!

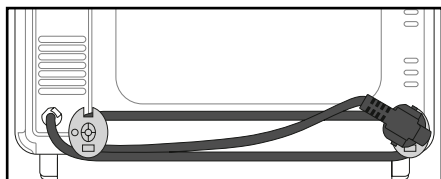
- U kunt het apparaat en de accessoires het beste meteen na het afkoelen reinigen. Dan kunnen resten van levensmiddelen gemakkelijker worden verwijderd.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen!
- ▶ Maak de onderdelen van het apparaat niet schoon in de vaatwasser!
- ▶ Reinig de gaarruimte niet met een ovenspray, omdat resten op de verwarmingselementen dan niet meer kunnen worden verwijderd.
- Veeg het apparaat af met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles nog schoon met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog alles goed af.
- Reinig de gaarruimte en de glazen deur met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles nog schoon met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog alles goed af.
- Reinig de tang **10**, de bakplaat **9**, het grillrooster **8** en de kruimelplaat **7** in een warm sopje. Droog alle onderdelen na reiniging goed af.

Opbergen

- U kunt het netsnoer om de afstandhouders op de achterkant van het apparaat wikkelen en de stekker vastzetten in een van de afstandhouders:



- Berg het schoongemaakte apparaat en de accessoires op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
Het indicatie-lampje 6 brandt maar het apparaat wordt niet heet.	De functieknop 4 staat op OFF .	Draai de functieknop 4 naar de gewenste functie.
De gaartijd van de etenswaren lijkt zeer lang.	De glazen deur is te vaak geopend om de voortgang van het gaarproces te controleren.	Open de glazen deur niet vaker dan noodzakelijk.
	Er is een verkeerde temperatuur ingesteld.	Controleer de temperatuurinstellingen.
Tijdens het gebruik treedt er rook- en geurontwikkeling op.	Op de verwarmingselementen bevinden zich reinigings- of levensmiddelresten.	Haal de etenswaren uit het apparaat en ga verder met het gaarproces met geopende glazen deur, tot de rookontwikkeling is verdwenen.

Neem contact op met de klantenservice, als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert.

Afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

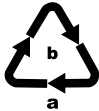
Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De

verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1–7: kunststoffen,

20–22: papier en karton,

80–98: composietmaterialen.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.

- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 306484

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Recepten

In dit hoofdstuk geven we een paar voorbeelden van de bereiding van etenswaren. Deze voorbeelden zijn suggesties. De bereidingstijd kan variëren.

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u in ieder geval een geslaagde en lekkere maaltijd toe.

OPMERKING

Neem de bereidingsaanwijzingen op de verpakking van de levensmiddelen in acht.

Muffins

Ingrediënten voor vier personen:

- ◆ 1 kopje meel
- ◆ 1 theelepel bakpoeder
- ◆ 1 ei
- ◆ 1 eetlepel gesmolten boter
- ◆ 1 kopje melk
- ◆ 3 eetlepels suiker
- ◆ 1 snufje zout
- ◆ Voor verschillende varianten daarnaast noten, bananenpartjes of chocovlokken

Bereiding:

- 1) Meng in een schaal meel, bakpoeder, ei, melk, zout en suiker langzaam door elkaar.
- 2) Smelt de boter in een pan smelten roer deze door het deeg.
- 3) Naar smaak mengen met noten, chocovlokken of geprakte bananen.
- 4) Doe het bereide deeg in hiervoor bestemde muffinvormpjes en zet deze op de bakplaat **9**.
- 5) Bak de muffins op 220 °C met boven- en onderwarmte ca. 15 minuten op het onderste niveau.

Hawaïtosti's

Ingrediënten voor 4 tosti's:

- ◆ 4 plakjes brood
- ◆ 1-2 eetlepels remoulade
- ◆ 120 g gekookte ham
- ◆ 1/2 blikje ananas
- ◆ 4 plakken kaas om te gratineren
- ◆ Curry

Bereiding:

- ◆ Rooster de plakjes brood.
- ◆ Bestrijk ze daarna dun met remoulade en beleg ze met de gekookte ham.
- ◆ Leg op elke belegde boterham een schijf ananas. Kruid het geheel met curry.
- ◆ Leg daarna op elke schijf ananas een plak kaas.
- ◆ Leg de hawaïtosti's op het grillrooster **8** en gratineer ze in de grill- en bakautomaat op het bovenste niveau bij ca. 200 °C, bovenwarmte ca. 8 minuten.

Diepvries-minipizza bakken

Bereiding:

- ◆ Schuif het grillrooster **8** op de bovenste gelegingen van de grill- en bakruimte.
- ◆ Leg de diepvries-minipizza zonder verpakking op het grillrooster **8**.
- ◆ Bak de minipizza bij boven- en onderwarmte ca. 20 minuten.
- ◆ Houd u aan de aanwijzingen voor de temperatuur op de verpakking.

Spritskoekjes

Ingrediënten:

- ◆ 125 g boter
- ◆ 125 g suiker
- ◆ 1 pakje vanillesuiker
- ◆ 1 snufje zout
- ◆ 1 ei
- ◆ 1 eiwitten
- ◆ 250 g meel (type 405)
- ◆ 1 theelepel bakpoeder
- ◆ Geraspte schil van een halve citroen

Bereiding:

- 1) Roer de boter schuimig.
- 2) Voeg suiker, vanillesuiker, citroenschil en eieren toe.
- 3) Meng meel, bakpoeder en zout en roer dit met een lepel door het deeg.
- 4) Laat het deeg ca. 10 minuten rusten.
- 5) Breng het deeg in de gewenste vorm, bijv. met behulp van een vleeswolf, uitsteekvormpjes of een spuitzak.
- 6) Leg de spritskoekjes op de met bakpapier beklede bakplaat ⑨.
- 7) Bak de spritsen in de voorverwarmde oven bij 180 °C boven- en onderwarmte ca. 10 - 15 minuten op het bovenste niveau goudbruin.

OPMERKING

De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakplaten ⑨.

Broodjes

Ingrediënten:

- ◆ 300 g meel (of volkorenmeel)
- ◆ 2 theelepels bakpoeder
- ◆ 200 g lijnzaad
- ◆ 1 ei
- ◆ 500 g kwark
- ◆ 1 theelepel zout
- ◆ Naar smaak karwijzaad, uien, spek ...

Bereiding:

- 1) Kneed alles goed door elkaar en maak er kleine broodjes van.
- 2) Leg de broodjes op de met bakpapier beklede bakplaat ⑨.
- 3) Bak bij ca. 200° C bovenwarmte ongeveer 30 minuten op het bovenste niveau.

OPMERKING

De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakplaten ⑨.

Meringues

Ingrediënten:

- ◆ 1 eiwitten
- ◆ Zout
- ◆ 45 g suiker

Bereiding:

- 1) Doe het afgekoelde eiwit in een vetvrije roerkom. Er mag geen eigeel bijkomen, anders wordt het eierschuim niet stevig.
- 2) Klop het eiwit op een langzame stand, zodat er geen grote luchtballen in het eierschuim ontstaan.
- 3) Kruid het schuim met een snufje zout.
- 4) Voeg de helft van de suiker beetje bij beetje toe wanneer het eierschuim stevig begint te worden.

- 5) Klop het schuim daarna op de hoogste stand stijf.
- 6) Voeg de rest van de suiker toe. Daardoor krijgt het meringueschuim de benodigde stevigheid.
- 7) Doe het meringueschuim in een spuitzak met een grote stervormige spuitmond en spuit op korte afstand roosjes, tongen of andere vormen op de met bakpapier beklede bakplaat 9.
- 8) Verwarm de grill- en bakautomaat op ca. 120 °C boven- en onderwarmte voor.
- 9) Bak de meringues op het bovenste niveau bij ca. 120 °C boven- en onderwarmte ca. 2 uur.

Botercroutons

Ingrediënten:

- ◆ 2 plakjes witbrood
- ◆ 1 EL boter

Bereiding:

- 1) Snijd het witbrood in kleine blokjes.
- 2) Smelt de boter bij laag vuur in een pan en meng het witbrood erdoor.
- 3) Bedek de bakplaat 9 met bakpapier en verdeel de blokjes witbrood er gelijkmatig over.
- 4) Bak de blokjes witbrood bij ca. 170 °C bovenwarmte op het bovenste niveau. Draai de blokjes witbrood na ca. 7 - 10 minuten om en bak ze nog eens 7 - 10 minuten, tot de blokjes witbrood goudbruin zijn.

OPMERKING

U kunt ook kruiden- of knoflookboter gebruiken in plaats van gewone boter. De baktijd is dan ca. 5 minuten korter.

Gehaktbaguettes

Ingrediënten:

- ◆ 2 kleine baguettes
- ◆ 250 g gehakt (half-om-half)
- ◆ 2 tomaten
- ◆ 1 ui, gesnipperd
- ◆ 2 el tomatenpuree
- ◆ 40 g geraspte Parmezaanse kaas
- ◆ 4 plakken kaas
- ◆ Zout en peper

Bereiding:

- 1) Snijd de baguettes open en hol ze uit.
- 2) Meng het gehakt, de tomatenpuree, de ui, de Parmezaanse kaas, een beetje zout en een beetje peper door elkaar.
- 3) Maak van het gehaktmengsel 4 even grote, zo plat mogelijke schijven en leg die op de baguettehelften.
- 4) Snijd de tomaten in plakjes en verdeel ze over de baguettes.
- 5) Verdeel de kaas over de baguettes.
- 6) Leg de baguettes op de bakplaat 9 en bak ze bij ca. 225 °C in de voorverwarmde oven met boven- en onderwarmte ca. 20 minuten op het onderste niveau.

OPMERKING

U kunt het gehaktmengsel verder op smaak brengen met basilicum, chilipoeder of andere kruiden.

Gegratineerde bloemkool

Ingrediënten:

- ◆ 1/2 bloemkool (ca. 250 g)
- ◆ 3 schijfjes citroen
- ◆ 1 EL boter
- ◆ 1 grote TL bloem
- ◆ 1 EL citroensap
- ◆ 1 EL geschaafde amandel
- ◆ 2 EL gratinkaas (geraspt)
- ◆ Zout, peper, nootmuskaat

Bereiding:

- 1) Snij de bloemkool in roosjes en was deze.
- 2) Kook de bloemkool met de citroenschijfjes in kokend water met zout 8-10 minuten, zodat de bloemkool beetgaar is. Vang bij het afgieten ca. 150 ml van het kookwater op.
- 3) Laat in een pan de boter smelten en bak de bloem al roerend ca. 1 minuut.
- 4) Voeg al roerend het kookwater van de bloemkool toe en laat het ca. 2 minuten koken. Als het bloemmengsel te dik wordt, voegt u beetje bij beetje nog wat water toe, tot er een romig mengsel ontstaat. Kruid het geheel met zout, peper en nootmuskaat.
- 5) Leg de bloemkool in een ovenschaal (ca. 14 cm doorsnede) en giet de saus er gelijkmatig overheen.
- 6) Strooi de kaas en de geschaafde amandel erover.
- 7) Zet de ovenschaal op de bakplaat 9.
- 8) Gratineer de ovenschotel bij ca. 200 °C in de voorverwarmde oven met boven- en onderwarmte ca. 20 minuten op het onderste niveau.

Bladerdeegpakketjes met zalmvulling

Ingrediënten:

- ◆ 1 pakje bladerdeegvellen (ca. 8 stuks)
- ◆ 1 pakje zalm, gerookt, in plakken (ca. 200 g)
- ◆ 1 citroen
- ◆ 1 ui
- ◆ 1 pakje roomkaas (200 g)
- ◆ Verse dille
- ◆ Zout en peper
- ◆ 1 eidooier

Bereiding:

- 1) Haal de bladerdeegvellen los en laat ze eventueel ontdooien.
- 2) Meng de roomkaas met zout, peper en het sap van een citroen.
- 3) Snipper de ui.
- 4) Voeg de helft van de zalm en de ui toe aan het roomkaasmengsel en pureer alles grof met een staafmixer.
- 5) Snijd de rest van de zalm in dunne reepjes.
- 6) Voeg de zalm en de dille toe aan het mengsel en meng alles door elkaar.
- 7) Leg steeds een eetlepel van het mengsel op een bladerdeegvel en vouw het dicht.
- 8) Bestrijk het gevouwen pakketje met eigeel.
- 9) Leg de bladerdeegpakketjes op de bakplaat 9. Laat voldoende afstand tussen de pakketjes, omdat het bladerdeeg rijst.
- 10) Bak de bladerdeegpakketjes op het onderste niveau bij ca. 200 °C boven- en onderwarmte ca. 25 - 30 minuten. Het bladerdeeg moet een lichtbruine kleur krijgen.

OPMERKING

De aangegeven hoeveelheid is voldoende voor meerdere bakplaten 9.

Spis treści

Wstęp	66
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	66
Zakres dostawy	66
Opis urządzenia	66
Dane techniczne	66
Wskazówki bezpieczeństwa	67
Ustawianie urządzenia	70
Korzystanie z urządzenia	70
Szklane drzwiczki	70
Wkładanie tacki na okruchy	70
Korzystanie z rusztu	70
Korzystanie z blachy do pieczenia	71
Przed pierwszym użyciem	71
Obsługa urządzenia	72
Przełącznik funkcyjny	72
Regulator temperatury	72
Zegar sterujący	72
Grillowanie i pieczenie	72
Czyszczenie i pielęgnacja	73
Przechowywanie	74
Usuwanie usterek	74
Utylizacja	75
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	75
Serwis	76
Importer	76
Przepisy	77

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

Zakres dostawy

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

WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia

Rysunek A:

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

Rysunek B:

- 8 Ruszt
- 9 Blacha do pieczenia
- 10 Szczypce

Dane techniczne

Napięcie


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

Pobór mocy: 1200 W



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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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



Ostrożnie! Gorąca powierzchnia!



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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Ustawianie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

Korzystanie z urządzenia

Szklane drzwiczki

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie opieraj się o szklane drzwiczki. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na szklanych drzwiczkach. Takie postępowanie powoduje uszkodzenia zawiasów.
- Gdy przygotowywane są szczególnie tłuste potrawy, może dojść do wzmożonego dymienia. W takim przypadku nie zamykaj całkowicie szklanych drzwiczek, pozostawiając je lekko uchylone:
Szklane drzwiczki pozwalają się zablokować w uchylonej pozycji: Gdy ostrożnie się zamknie szklane drzwiczki, zablokują się one tuż przed zamknięciem w tym położeniu.

Wkładanie tacki na okruchy

- Wsuń tackę na okruchy **7** pod dolne grzałki, aby leżała płasko na dnie urządzenia.

Korzystanie z rusztu

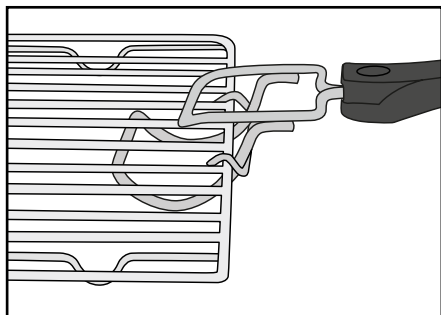
⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Korzystaj zawsze ze szczyptic **10**, aby włożyć lub wyjąć gorący ruszt **8** z urządzenia.
- Wsuń ruszt **8** w jedną z 2 szyn **1** w komorze automatu.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie kładź rusztu **8** bezpośrednio na grzałkach.

- Aby można było wyjąć gorący ruszt **8**, szczypecie **10** zaczepek w następujący sposób:

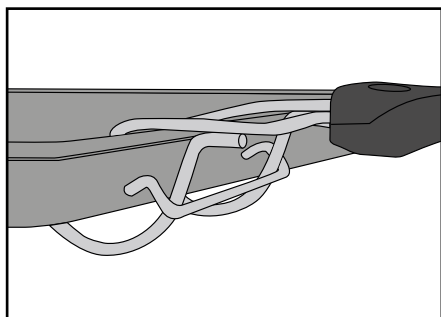


Rys. 1: Zaczepianie szczypecie **10** za ruszt **8**

Korzystanie z blachy do pieczenia

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Korzystaj zawsze ze szczypecie **10**, aby włożyć lub wyjąć gorący pieczeni **9** z urządzenia.



Rys. 2: Zaczepianie szczypecie **10** za pieczeni **9**

- Wsuń blachę do pieczenia **9** w jedną z 2 szyn **1** w komorze do pieczenia urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie kładź blachy do pieczenia **9** bezpośrednio na grzałkach.
- ▶ Nie używać blachy do pieczenia **9** do przechowywania i przygotowywania kwaśnych, zasadowych lub słonych potraw!

Przed pierwszym użyciem

Gdy urządzenie jest prawidłowo postawione:

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

WSKAZÓWKA

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

Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie 20 minut.

Jeśli chcesz wcześniej przerwać proces pieczenia, obróć regulator temperatury **3** do oporu w lewo, ustaw przełącznik funkcyjny **4** na OFF i ustaw zegar sterujący **5** na „OFF”.





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

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa urządzenia

Przełącznik funkcyjny

Przy pomocy przełącznika funkcyjnego ④ można włączać urządzenie, jak również ustawiać 3 różne funkcje:

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

Regulator temperatury

■ Przy pomocy regulatora temperatury ③ można ustawić żądaną temperaturę.

Zegar sterujący

Przy pomocy zegara sterującego ⑤ można ustawić czas pieczenia:

■ Ustaw zegar sterujący ⑤ na żądany czas pieczenia. Lampka kontrolna ⑥ zapala się po zakończeniu ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy, a urządzenie przestaje grzać. Lampka kontrolna ⑥ gaśnie.

WSKAZÓWKA

Zegara sterującego ⑤ można używać również jako stopera bez funkcji grzania:

- Ustaw przełącznik funkcyjny ④ na **OFF**.
- Na zegarze sterującym ⑤ ustaw żądany czas.

Przełącznik zegara sterującego ⑤ porusza się teraz z lewo, w kierunku pozycji „OFF”. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie nie grzeje przy tym.

Grillowanie i pieczenie

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie kładź/ustawiaj żadnych pojemników ani produktów spożywczych bezpośrednio na dno urządzenia, grzałki ani na tackę na okruchy ⑦!

- 1) Włóż do urządzenia tackę na okruchy ⑦.
- 2) Wyjmij z urządzenia ruszt ⑧ oraz blachę do pieczenia ⑨. Wytłóż je ewentualnie papierem do pieczenia lub posmaruj blachę do pieczenia ⑨ tłuszczem odpowiednim do pieczenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ W zależności od przyrządzanej potrawy piecyk musi zostać rozgrzany. Stosuj się do zaleceń zawartych w danym przepisie. Nagrzewanie wstępne jest wskazane w szczególności w przypadku:
 - bardzo krótkiego czasu pieczenia,
 - pieczenia w celu uzyskania chrupiącej skórki,
 - wrażliwych potraw, które wymagają stałej temperatury, jak na przykład suflety.
 - ▶ Jeśli nie jest konieczne wstępne rozgrzewanie, pomiń krok 3).
- 3) Pozostaw urządzenie na ok. 10 minut (zależnie od ustawienia temperatury), aby się odpowiednio rozgrzało:
 - Wybierz żądaną temperaturę przy pomocy regulatora temperatury ③.
 - Następnie za pomocą przełącznika funkcyjnego ④ wybierz żądaną funkcję.
 - ustaw przy pomocy zegara sterującego ⑤ czas wstępnego rozgrzewania (ok. 10 minut).
 - Zamknij szklane drzwiczki.

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

WSKAZÓWKA

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

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

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

WSKAZÓWKA

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

- 7) Po zakończeniu procesu grzania wyjmij ruszt ❸ lub blachę do pieczenia ❹ przy pomocy szczypiec ❿.

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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



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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

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

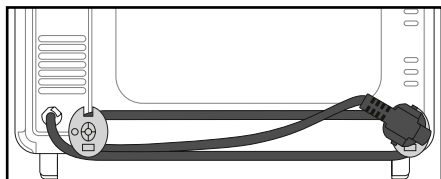
UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

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

Przechowywanie

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



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

Usuwanie usterek

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyk nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Włóż wtyk kabla zasilającego do gniazda zasilania.
	Gniazdo zasilania jest uszkodzone.	Spróbuj skorzystać z innego gniazda.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Lampka kontrolna 6 świeci się, ale urządzenie nie grzeje.	Przełącznik funkcyjny 4 ustawiony jest na OFF .	Ustaw przełącznik funkcyjny 4 na żądaną funkcję.
Czas przyrządzania potraw zdaje się być bardzo długi.	Szklane drzwiczki były bardzo często otwierane, aby sprawdzić postęp pieczenia.	Nie otwieraj szklanych drzwiczek częściej, niż jest to niezbędne.
	Ustawiona jest nieprawidłowa temperatura.	Sprawdź ustawienia temperatury.
W czasie korzystania z urządzenia wydobywa się z niego dym i zapach.	Na grzałkach znajdują się pozostałości środka do czyszczenia lub produktów spożywczych.	Wyjmij potrawę z urządzenia i uruchom proces pieczenia z otwartymi szklanymi drzwiczkami, aż dym zniknie.

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

Utylizacja



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

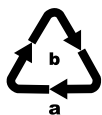
Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do najbliższego zakładu utylizacji odpadów.



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



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



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

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

Gwarancja

Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.

■ W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.

■ Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystąpić nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Serwis

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

IAN 306484

Importer

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

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

Przepisy

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

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

WSKAZÓWKA

Przestrzegaj instrukcji przygotowania na opakowaniu danych produktów spożywczych.

Muffiny

Składniki dla czterech osób:

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

Przygotowanie:

- 1) Wymieszać w misce mąkę, proszek do pieczenia, jajka, mleko, sól i cukier powoli, dodając kolejno produkty.
- 2) Roztopić masło w rondelku i wymieszać z ciastem.
- 3) W zależności od gustu wymieszać z orzechami, płatkami czekoladowymi lub przecierem bananowym.
- 4) Gotowe ciasto nałożyć w formy do muffinów i ustawić je na blasze do pieczenia 9.
- 5) Piec muffiny przy 220 °C z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego przez około 15 minut na dolnej szynie.

Tost hawajski

Składniki na 4 tosty:

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

Przygotowanie:

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

Pieczenie głęboko mrożonej pizzy

Przygotowanie:

- ◆ Wsuń ruszt 8 w górną szynę komory do grillowania i pieczenia.
- ◆ Połóż zamrożoną mini-pizzę bez opakowania na ruszcie 8.
- ◆ Piecz mini pizzę przy włączonym podgrzewaniu górnym i dolnym przez około 20 minut.
- ◆ Przestrzegaj umieszczonych na opakowaniu produktu informacji dotyczących temperatury pieczenia.

Kruche ciasteczka

Składniki:

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

Przygotowanie:

- 1) Ubić masło na pianę.
- 2) Dodać cukier, cukier waniliowy, skórkę z cytryny i jajka.
- 3) Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól i wymieszać drewnianą łyżką pod ciasto.
- 4) Odstawić ciasto na około 10 minut.
- 5) Ułożyć ciasto do pożądanego kształtu, na przykład przy pomocy maszynki do mięsa, foremek lub wyciskanego worka do ciast.
- 6) Ułożyć kruche ciasteczka na blasze do pieczenia ⑨ przykrytej papierem do pieczenia.
- 7) Piec ciasteczka we wstępnie rozgrzanym piekarniku przy 180 °C i włączonym podgrzewaniu górnym i dolnym przez ok. 10 – 15 minut na górnej szynie, aż uzyska się złoty kolor.

WSKAZÓWKA

Ilość ciasta wystarczy na kilka blach do pieczenia ⑨.

Bułki

Składniki:

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

Przygotowanie:

- 1) Wszystko dobrze zagnieść i uformować małe bułki.
- 2) Ułożyć bułki na blasze do pieczenia ⑨ przykrytej papierem do pieczenia.
- 3) Piec w temperaturze ok. 200 °C przy podgrzewaniu górnym przez ok. 30 minut na górnej szynie.

WSKAZÓWKA

Ilość ciasta wystarczy na kilka blach do pieczenia ⑨.

Beza

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

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

Grzanki maślane

Składniki:

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

Przygotowanie:

- 1) Pokroić pieczywo tostowe w drobną kostkę.
- 2) Rozpuścić masło na małym ogniu w rondelku i dodać pieczywo tostowe.
- 3) Wyłożyć blachę do pieczenia 9 papierem do pieczenia i rozłożyć kostki pieczywa tostowego równomiernie na nim.
- 4) Piec kostki pieczywa tostowego w temperaturze około 170 °C, z zastosowaniem podgrzewania górnego na górnej szynie. Po około 7 – 10 minutach obrócić kostki pieczywa tostowego i piec je przez kolejnych 7 – 10 minut, aż kostki pieczywa tostowego zarumienią się na złoty kolor.

WSKAZÓWKA

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

Bagietki z mięsem mielonym

Składniki:

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

Przygotowanie:

- 1) Przekroić bagietki i wydrążyć je.
- 2) Wymieszać mielone mięso, przecier pomidorowy, cebulę, parmezan, sól i pieprz.
- 3) Ulepić z mięsa mielonego 4 równej wielkości, możliwie płaskie kotlety i położyć je na połówce bagietek.
- 4) Pokroić pomidory w plastry i rozłożyć je na bagietkach.
- 5) Rozłożyć ser na bagietkach.
- 6) Ułożyć bagietki na blasze do pieczenia 9 i piec je przy około 225 °C w rozgrzanym piekarniku z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego przez około 20 minut na dolnej szynie.

WSKAZÓWKA

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

Kalafior (zapiekany)

Składniki:

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

Przygotowanie:

- 1) Podzielić kalafior na różyczki i umyć je.
- 2) Gotować kalafior z plasterkami cytryny w osolonej wodzie przez 8 - 10 minut, aż kalafior tak, że kalafior będzie al dente. Podczas odcedzania pozostawić około 150 ml wody po gotowaniu.
- 3) Rozpuścić w rondelku masło i zasmażać mąkę, stale mieszając przez około 1 minutę.
- 4) Ciągłe mieszając dolać wodę z gotowania kalafiora i gotować przez 2 minuty. Jeśli zasmażka z mąki będzie zbyt twarda, stopniowo dodawać do niej nieco wody, aż uzyska się kremową konsystencję. Doprawić sokiem z cytryny, solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
- 5) Nałożyć kalafior do naczynia żaroodpornego (ok. 14 cm średnicy) i polać go równomiernie sosem.
- 6) Posypać serem i migdałami.
- 7) Umieścić naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia ⑨.
- 8) Zapiec taki suflet przy temperaturze około 200 °C w rozgrzanym piekarniku z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego przez około 20 minut na dolnej szynie.

Ciasto francuskie z nadzieniem z łososia

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

WSKAZÓWKA

Ilość ciasta wystarczy na kilka blach do pieczenia ⑨.

Obsah

Úvod	82
Použití v souladu s určením	82
Rozsah dodávky	82
Popis přístroje	82
Technické údaje	82
Bezpečnostní pokyny	83
Umístění	86
Použití přístroje	86
Skleněná dvířka	86
Vložení plechu na drobky	86
Použití mřížového roštu	86
Použití pečicího plechu	87
Před prvním použitím	87
Obsluha přístroje	88
Přepínač funkcí	88
Regulátor teploty	88
Časovač	88
Grilování a pečení	88
Čištění a údržba	89
Uložení	90
Odstranění poruch	90
Likvidace	91
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	91
Servis	92
Dovozce	92
Recepty	93

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje. Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Grilovací a pečicí trouba slouží výhradně k ohřívání, pečení a grilování jídel.

Je určena výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určena k profesionálnímu použití.

Jakékoli jiné použití neodpovídá určenému účelu a může vést ke vzniku hmotných škod, nebo dokonce ke škodám na zdraví osob.

Rozsah dodávky

- ◆ Mini trouba na pečení
- ◆ 1 pečicí plech
- ◆ 1 mřížový rošt
- ◆ 1 kleště
- ◆ 1 plech na drobky
- ◆ Návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

Po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ Lišty
- ❷ Větrací otvory
- ❸ Regulátor teploty
- ❹ Přepínač funkcí
- ❺ Časovač
- ❻ Kontrolka
- ❼ Vložený plech na drobky

Obrázek B:

- ❽ Mřížový rošt
- ❾ Pečicí plech
- ❿ Kleště

Technické údaje

Jmenovité napětí: 220 – 240 V ~ (střídavý proud),
50/60 Hz


Příkon: 1200 W



Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Kryt přístroje nesmíte otvírat nebo opravovat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka. Vadný přístroj nechte opravit pouze prodejcem nebo autorizovaným odborným personálem.
 - ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
 - ▶ Dbejte na to, aby do krytu přístroje nepronikly žádné kapaliny. Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku. Na přístroj nestavte předměty naplněné vodou jako např. vázy. Hrozí nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem! Pokud se přesto někdy dostane kapalina do krytu přístroje, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze zásuvky a nechte jej opravit.
 - ▶ Přístroje, síťového kabelu ani zástrčky se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama, jinak hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Pokládejte síťový kabel tak, aby na něj nemohl nikdo stoupnout nebo o něj zakopnout.
- ▶ Během používání se nikdy nedotýkejte skleněných dvířek nebo krytu, protože tyto části jsou velice horké. K otevírání skleněných dvířek používejte kuchyňskou chňapku apod., abyste se nepopálili!
- ▶ Nikdy se nedotýkejte topných tyčí nebo průzoru za provozu nebo před vychladnutím přístroje. Za provozu nesahejte do grilovacího a pečicího prostoru. Vyčkejte, dokud přístroj nevychladne. Mohli byste se spálit.
- ▶ Chystáte-li se přístroj po použití přemísťovat, nechte jej nejdříve vychladnout.
- ▶ Když manipulujete s horkým přístrojem, používejte vždy kuchyňské chňapky!



Pozor! Horký povrch!



Pozor! Nedotýkejte se skleněných dvířek, když je přístroj zahřátý. Nebezpečí popálení!

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- ▶ Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.
- ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel.
- ▶ Síťový kabel vždy vytahujte ze zásuvky za zástrčku, nikdy netahejte za samotný kabel.
- ▶ Při provozu nesmí být v bezprostřední blízkosti grilovací a pečicí trouby žádné snadno hořlavé materiály (např. utěrka, chňapka apod.).
- ▶ Nikdy na přístroji, nad ním nebo v něm nesušte textilie ani jiné předměty. Hrozí nebezpečí požáru.
- ▶ Pečicí plech nepoužívejte ke skladování a zpracování kyselých, alkalických nebo slaných jídel!

Umístění

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj nikdy nestavte pod závěsné skříňky nebo vedle záclon, skříňových stěn či jiných vznětlivých předmětů.
- ▶ Vzdálenost přístroje od závěsných skříňek, stropů, stěn a podobných předmětů musí být minimálně 10 cm směrem nahoru a na pravé a levé straně vždy 5 cm. Proto se přístroj nesmí stavět např. do skříní apod. Tam není zajištěno dostatečné odvětrávání přístroje, takže by mohlo dojít k požáru nebo by se trouba mohla poškodit.
- ▶ Přístroj stavte pouze na žáruvzdorný podklad, jinak hrozí nebezpečí požáru a přístroj by se mohl poškodit. Oblast pod dnem přístroje může změnit barvu a poškodit se. Kromě toho by přístroj mohl na měkkém podkladu způsobit trvalé otisky.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Nestavte přístroj do bezprostřední blízkosti vody, např. k dřezům, vanám nebo do vlhkých sklepních místností. V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Postavte přístroj na pevný, rovný a žáruvzdorný podklad (např. pracovní desku z ušlechtilé oceli nebo z přírodního kamene, jako je žula). Zajistěte kolem přístroje dostatečné větrání.
- Přisuňte přístroj zadní stranou až ke zdi. Distanční držáky na zadní straně se musejí zdi dotýkat. Dbejte na to, aby zeď byla ze žáruvzdorného materiálu, např. keramických obkladaček, přírodního kamene nebo žuly.
- Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.

Použití přístroje

Skleněná dvířka

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Neopírejte se o skleněná dvířka. Na skleněná dvířka nepokládejte žádné předměty. Mohou se tím poškodit závěsy.
- Připravujete-li obzvlášť mastná jídla, může se ve zvýšené míře tvořit kouř. V takovém případě skleněná dvířka nedovírejte úplně, ale nechte je pootevřená na malou škvírku: Skleněná dvířka mají aretační polohu, ve které jsou pootevřená na malou škvírku: Když skleněná dvířka pomalu zavíráte, krátce před zavřením v této poloze zaaretují.

Vložení plechu na drobky

- Vsuňte plech na drobky **7** pod dolní topné tyče tak, aby přiléhал plochou ke dnu přístroje.

Použití mřížového roštu

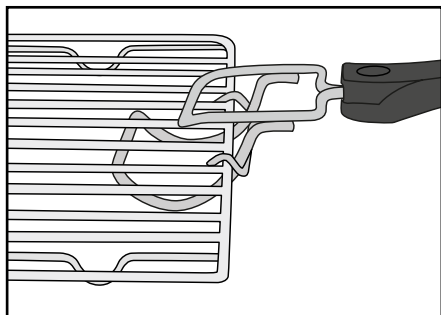
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Pro vkládání horkého mřížového roštu **10** do přístroje nebo jeho vyjímání používejte vždy kleště **8**.
- Zasuňte mřížový rošt **8** do jedné ze 2 lišt **1** v grilovacím a pečicím prostoru přístroje.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Mřížový rošt **8** nikdy nepokládejte přímo na topné tyče.

- Chcete-li vyjmout horký mřížový rošt **8**, zaháknete kleště **10** takto:

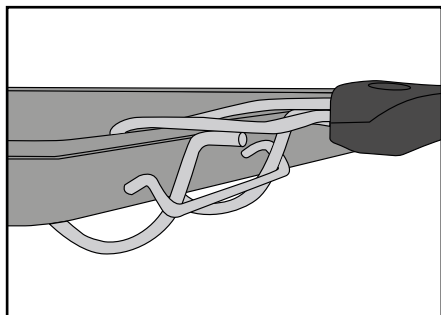


Obr. 1: Zaháknutí kleští **10** do mřížového roštu **8**

Použití pečicího plechu

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Pro vkládání horkého pečicího plechu **9** do přístroje nebo jeho vyjímání používejte vždy kleště **10**.



Obr. 2: Zaháknutí kleští **10** do pečicího plechu **9**


- Zasuňte pečicí plech **9** do jedné ze 2 lišt **1** v pečicím prostoru přístroje.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Pečicí plech **9** nikdy nepokládejte přímo na topné tyče.
- ▶ Pečicí plech **9** nepoužívejte ke skladování a zpracování kyselých, alkalických nebo slaných jídel!

Před prvním použitím

Když je přístroj správně umístěný:

- 1) Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 2) Otočte regulátor teploty **3** až na doraz ve směru hodinových ručiček na nejvyšší teplotu.
- 3) Otočte přepínač funkcí **4** na „Vrchní a spodní ohřev“ .
- 4) Otevřete skleněná dvířka a nechte je pro tento proces otevřená.
- 5) Vyjměte z grilovacího a pečicího prostoru případně vložené příslušenství.
- 6) Otočte časovač **5** na 20 minut.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním zahřátí přístroje může dojít kvůli zbytkům vzniklým při výrobě k lehkému úniku kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání – otevřete například okno.





Přístroj se automaticky vypne po 20 minutách. Chcete-li vyhřívání předčasně přerušit, otočte regulátor teploty **3** až na doraz proti směru hodinových ručiček, nastavte přepínač funkcí **4** na **OFF** a časovač **5** na „OFF“.

- 7) Nechte přístroj vychladnout a vyčistěte jej tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- Nyní je přístroj připravený k provozu.

Obsluha přístroje

Přepínač funkcí

Přepínačem funkcí 4 můžete zapnout přístroj a nastavit 3 různé funkce:

Symbol	Význam
	„Vrchní ohřev“ např. k zapékání
	„Spodní ohřev“ např. k pečení koláčů
	„Vrchní & spodní ohřev“ např. k pečení pizzy
	„OFF“ přístroj je vypnutý

Regulátor teploty

■ Pomocí regulátoru teploty 3 můžete nastavit požadovanou teplotu.

Časovač

Pomocí časovače 5 můžete nastavit dobu grilování a pečení:

■ Nastavte časovač 5 na požadovanou dobu grilování a pečení. Kontrolka 6 se rozsvítí. Po ukončení nastavené doby zazní signální tón a přístroj se přestane vyhřívat. Kontrolka 6 zhasne.

UPOZORNĚNÍ

Časovač 5 můžete používat i bez funkce ohřevu jako signální hodiny:

- Nastavte přepínač funkcí 4 na **OFF**.
- Nastavte požadovaný čas na časovači 5.

Spínač časovače 5 se nyní pohybuje proti směru hodinových ručiček na „OFF“. Po uplynutí nastavené doby zazní signální tón. Přístroj se při tom nevyhřívá.

Grilování a pečení

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepokládejte/nestavte nikdy nádoby nebo potraviny přímo na dno přístroje, topné tyče nebo plech na drobkky 7!

- 1) Vložte do přístroje plech na drobkky 7.
- 2) Vyjměte z přístroje mřížový rošt 8 a pečicí plech 9. Vyložte je případně pečicím papírem, resp. potřete pečicí plech 9 tukem vhodným na pečení.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Podle typu jídla se trouba musí předeheat. Řiďte se pokyny uvedenými u příslušného receptu. Předeheat má v každém případě smysl:

- při velmi krátké době pečení,
- u křupavých povrchových vrstev,
- u citlivých jídel, která vyžadují konstantní teplotu, jako např. suflé.

- ▶ Pokud předeheat není nutné, krok 3) přeskočte.

- 3) Nechte přístroj cca 10 minut (podle nastavené teploty) rozehtávat na požadovanou teplotu:
 - Zvolte požadovanou teplotu regulátorem teploty 3.
 - Poté vyberte přepínačem funkcí 4 požadovanou funkci.
 - Nastavte časovačem 5 dobu předehtování (cca 10 minut).
 - Zavřete skleněná dvířka.

- 4) Po uplynutí doby položte potraviny, které chcete grilovat, resp. péct, na mřížový rošt **8**, resp. pečicí plech **9** a zasuňte ho do jedné z lišt **1**. Dbejte při tom na dostatečnou vzdálenost potraviny určené ke grilování, resp. pečení od vnitřních stěn a topných tyčí přístroje.
- 5) Než zapnete grilování nebo pečení, zavřete skleněná dvířka.
- 6) Nastavte časovačem **5** požadovanou dobu grilování nebo pečení. Maximální doba grilování, resp. pečení je 60 minut.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Je-li doba přípravy vašeho jídla kratší než 20 minut, nastavte časovač **5** nejprve na 40 minut a pak zpět na požadovanou dobu grilování, resp. pečení.

Kontrolka **6** ukazuje, že je přístroj zapnutý. Spínač časovače **5** se nyní pohybuje proti směru hodinových ručiček na „OFF“.

Přístroj se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne, zazní signální tón a zhasne kontrolka **6**.

UPOZORNĚNÍ


Chcete-li vyhřívání předčasně přerušit, otočte regulátor teploty **3** až na doraz proti směru hodinových ručiček, nastavte přepínač funkcí **4** na **OFF** a časovač **5** na „OFF“.

- 7) Po vyhřívání vyjměte mřížový rošt **8** resp. pečicí plech **9** pomocí kleští **10**.

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

 Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout, jinak hrozí nebezpečí popálení!

- Přístroj a díly příslušenství čistěte nejlépe hned po vychladnutí. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

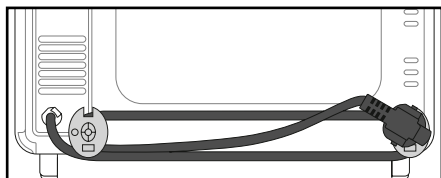
- ▶ Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch přístroje!
- ▶ Díly přístroje nemyjte v myčce!

- ▶ Nečistěte grilovací a pečicí prostor sprejem na trouby, protože zbytky na topných tyčích pak již nejdou odstranit.

- Otřete přístroj vlhkým hadříkem. Podle potřeby naneste na hadřík jemný mycí prostředek a nakonec vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným čistou vodou. Dobře vše osušte.
- Vyčistěte grilovací a pečicí prostor a skleněná dvířka vlhkým hadříkem. Podle potřeby naneste na hadřík jemný mycí prostředek a nakonec vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným čistou vodou. Dobře vše osušte.
- Omyjte kleště **10**, pečicí plech **9**, mřížový rošt **8** a plech na drobky **7** v teplé vodě s přidáním mycího prostředku. Po umytí všechny díly dobře osušte.

Uložení

- Síťový kabel můžete na zadní straně přístroje omotat kolem distančních držáků a zástrčku můžete upevnit na jednom z distančních držáků:



- Vyčištěný přístroj a jeho příslušenství uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstranění poruch

Porucha	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není zapojená do zásuvky.	Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
	Síťová zásuvka je vadná.	Použijte jinou síťovou zásuvku.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na servis.
Kontrolka ❸ svítí, ale přístroj se nezahřívá.	Přepínač funkcí ❹ je v poloze OFF .	Otočte přepínač funkcí ❹ na požadovanou funkci.
Doba přípravy jídel se zdá být velmi dlouhá.	Kvůli kontrole pokroku při pečení či grilování byla skleněná dvířka otvírána příliš často.	Neotvírejte skleněná dvířka častěji, než je nezbytně nutné.
	Je nastavena nesprávná teplota.	Zkontrolujte nastavení teploty.
Během používání vzniká kouř a zápach.	Na topných tyčích se nacházejí zbytky čisticího prostředku nebo potravin.	Vyjměte potraviny z přístroje a při otevřených skleněných dvířkách mějte troubu zapnutou tak dlouho, až se kouř přestane tvořit.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsáním způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Likvidace



Přístroj v žádném případě nevyhazujte do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě oprávněné k nakládání s odpady nebo využijte možnost likvidace zajišťovanou obcí. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze v komunálních sběrných dvorech odevzdat k recyklaci.



Balení zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídíte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a

číslicemi (b) s následujícím významem:

1 – 7: Plasty,

20 – 22: Papír a lepenka,

80 – 98: Kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazniku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplyvající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepkou na zadní nebo spodní straně.

- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního nákladu na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

CZ Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 306484

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

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

Recepty

V této kapitole uvádíme několik příkladů pro přípravu jídel. Tyto příklady jsou pouze doporučení. Doba přípravy se může mírně lišit.

Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou pouze orientační. Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti.

V každém případě vám přejeme, ať se dílo podaří a ať vám chutná.

UPOZORNĚNÍ

Dodržujte pokyny k přípravě uvedené na obalu potravin.

Muffiny

Ingredience pro čtyři osoby:

- ◆ 1 šálek mouky
- ◆ 1 lžička prášku do pečiva
- ◆ 1 vejce
- ◆ 1 lžice rozpuštěného másla
- ◆ 1 šálek mléka
- ◆ 3 lžice cukru
- ◆ 1 špetka soli
- ◆ pro různé varianty navíc ořechy, rozmačkané banány nebo čokoládové vločky

Příprava:

- 1) V míse promíchejte postupně pomalu mouku, prášek do pečiva, vejce, mléko, sůl a cukr.
- 2) Rozpusťte máslo v rendlíku a zamíchejte je do těsta.
- 3) Podle chuti přimíchejte ořechy, čokoládové vločky nebo rozmačkané banány.
- 4) Hotové těsto dejte do typických formiček na muffiny a ty postavte na pečicí plech ⑨.
- 5) Muffiny pečte při 220 °C na vrchní a spodní ohřev zhruba 15 minut na dolní liště.

Havajské toasty

Ingredience pro 4 toasty:

- ◆ 4 krajíce toastového chleba
- ◆ 1–2 lžice remulády (ochucené majonézy)
- ◆ 120 g vařené šunky
- ◆ 1/2 konzervy ananasu
- ◆ 4 plátky sýra na zapečení
- ◆ kari koření

Příprava:

- ◆ Krajíce toastového chleba předem opečte.
- ◆ Potom je potřete tenkou vrstvou remulády a pokladte vařenou šunkou.
- ◆ Na každý obložený toast dejte jedno kolečko ananasu. Toast ochuťte kari kořením.
- ◆ Potom dejte nahoru na ananas vždy jeden plátek sýra.
- ◆ Havajské toasty položte na mřížový rošt ⑧ a zapečte v grilovací a pečicí troubě na horní liště při cca 200 °C na vrchní ohřev zhruba 8 minut.

Pečení mražené minipizzy

Příprava:

- ◆ Zasuňte mřížový rošt ⑧ do horní lišty grilovacího a pečicího prostoru.
- ◆ Položte mraženou minipizzu bez obalu na mřížový rošt ⑥.
- ◆ Pečte minipizzu na vrchní a spodní ohřev zhruba 20 minut.
- ◆ Dodržujte prosím údaje o teplotě uvedené na obalu.

- 5) Potom vyšlehejte dotuha na nejvyšší stupeň.
- 6) Přidejte zbývající cukr. Tím získá sněhová hmota potřebnou pevnost.
- 7) Sněhovou hmotou naplníte cukrářský sáček na zdobení s velkou hvězdicovitou špičkou a s mírným odstupem stříkejte na pečicí plech **9**, vyložený papírem na pečení, růžice, jazýčky nebo jiné tvary.
- 8) Grilovací a pečicí troubu předehejte na cca 120 °C při vrchním a spodním ohřevu.
- 9) Bezé pečte na horní liště při cca 120 °C na vrchní a spodní ohřev cca 2 hodiny.

Máslové krutony

Ingredience:

- ◆ 2 krajíce toastového chleba
- ◆ 1 lžice másla

Příprava:

- 1) Nakrájejte toastový chléb na malé kostičky.
- 2) Rozpusťte máslo v rendlíku při mírné teplotě a přidejte k němu toastový chléb.
- 3) Vyložte pečicí plech **9** papírem na pečení a rozložte na něj rovnoměrně kostičky toastového chleba.
- 4) Pečte kostičky toastového chleba při teplotě cca 170 °C na vrchním ohřevu na horní liště. Po cca 7 - 10 minutách obraťte kostičky toastového chleba a pečte je ještě dalších 7 - 10 minut, dokud kostičky toastového chleba nejsou dozlatova upečené.

UPOZORNĚNÍ

Místo normálního másla můžete také použít bylinkové nebo česnekové máslo. Doba pečení se pak zkrátí zhruba o 5 minut.

Bagety s mletým masem

Ingredience:

- ◆ 2 bagety
- ◆ 250 g mletého masa (půl hovězího na půl vepřového)
- ◆ 2 rajčata
- ◆ 1 cibule (nakrájená na kostičky)
- ◆ 2 lžice rajského protlaku
- ◆ 40 g nastrohaného parmezánu
- ◆ 4 plátky sýra
- ◆ sůl a pepř

Příprava:

- 1) Bagety podélně rozřízněte a vydlabte je.
- 2) Promíchejte mleté maso, rajský protlak, cibuli, parmezán, trochu soli a trochu pepře.
- 3) Vytvarujte mleté maso do 4 stejně velkých, pokud možno plochých karbanátků a položte je na půlky baget.
- 4) Nakrájejte rajčata na kolečka a položte je na bagety.
- 5) Rozdělte na bagety sýr.
- 6) Položte bagety na pečicí plech **9** a pečte je při teplotě cca 225 °C v předeřtáté troubě na vrchní a spodní ohřev po dobu zhruba 20 minut na dolní liště.

UPOZORNĚNÍ

Mleté maso můžete ochutit také bazalkou, čili nebo jiným kořením.

Květák (zapečený)

Ingredience:

- ◆ 1/2 hlávky květáku (cca 250 g)
- ◆ 3 kolečka citronu
- ◆ 1 lžice másla
- ◆ 1 vrchovatá lžička mouky
- ◆ 1 lžice citronové šťávy
- ◆ 1 lžice mandlových lupínků
- ◆ 2 lžice (strouhaného) sýra vhodného na gratinování
- ◆ sůl, pepř, muškátový oříšek

Příprava:

- 1) Rozdělte květák na růžičky a operte je.
- 2) Povařte květák s kolečky citronu po dobu 8-10 minut ve slané vodě do poloměkka (al dente). Při slévání vody z květáku z ní zachyťte cca 150 ml.
- 3) Rozpusťte v rendlíku máslo a za stálého míchání pražte mouku po dobu cca 1 minuty.
- 4) Za stálého míchání přidejte vodu slitou z květáku a povařte jíšku cca 2 minuty. Je-li jíška příliš hustá, přidávejte postupně trochu vody, až bude mít jíška viskózní konzistenci. Okořeňte citronovou šťávou, solí, pepřem a muškátovým oříškem.
- 5) Dejte květák do zapékačích nádob (o průměru cca 14 cm) a polijte ho rovnoměrně omáčkou.
- 6) Posypte ho sýrem a mandlovými lupínky.
- 7) Postavte zapékačích nádobu na pečicí plech 9.
- 8) Nákyp zapékejte při teplotě cca 200 °C v předehřáté troubě na vrchní a spodní ohřev po dobu zhruba 20 minut na dolní liště.

Taštičky z listového těsta, plněné lososem

Ingredience:

- ◆ 1 bal. listového těsta (cca 8 plátků)
- ◆ 1 bal. uzeného lososa, plátky (cca 200 g)
- ◆ 1 citron
- ◆ 1 cibule
- ◆ 1 bal. tzv. „čerstvého“ sýra, např. Lučina (200 g)
- ◆ čerstvý kopr
- ◆ sůl a pepř
- ◆ 1 žloutek

Příprava:

- 1) Oddělte od sebe plátky listového těsta a nechte je případně rozmrazit.
- 2) Promíchejte sýr se solí, pepřem a šťávou z jednoho citronu.
- 3) Nakrájejte cibuli na drobné kostičky.
- 4) K sýrové hmotě přidejte polovinu lososa a cibuli a všechno nahrubo promíchejte tyčovým mixérem.
- 5) Nakrájejte zbytek lososa na jemné proužky.
- 6) Přidejte lososa a kopr k sýrové hmotě a všechno promíchejte.
- 7) Dejte po jedné lžici hmoty na každý plátek listového těsta a ten pak uzavřete do tvaru taštičky.
- 8) Vzniklé taštičky potřete žloutkem.
- 9) Položte taštičky z listového těsta na pečicí plech 9. Ponechte dostatek místa mezi jednotlivými taštičkami, protože listové těsto nabude na objemu.
- 10) Taštičky z listového těsta pečte na dolní liště při teplotě cca 220 °C na vrchní a spodní ohřev zhruba 25 - 30 minut. Listové těsto by mělo být lehce nahnědlé.

UPOZORNĚNÍ

Uvedené množství stačí na několik pečicích plechů 9.

Obsah

Úvod	98
Používanie v súlade s určením	98
Rozsah dodávky	98
Popis prístroja	98
Technické údaje	98
Bezpečnostné upozornenia	99
Umiestnenie	102
Používanie prístroja	102
Sklenené dvierka	102
Vloženie plechu na omrvinky	102
Používanie mriežkového roštu	102
Používanie plechu na pečenie	103
Pred prvým použitím	103
Obsluha prístroja	104
Prepínač funkcií	104
Regulátor teploty	104
Časový spínač	104
Grilovanie a pečenie	104
Čistenie a údržba	105
Uloženie	106
Odstraňovanie porúch	106
Zneškodnenie	107
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	107
Servis	108
Dovozca	108
Recepty	109

Úvod

Srdčne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

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 podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe jej s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

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

Je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach. Nepoužívajte ho komerčne.

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

Rozsah dodávky

- ♦ minirúra na pečenie
- ♦ 1 plech na pečenie
- ♦ 1 mriežkový rošt
- ♦ 1 kliešte
- ♦ 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 prístroja

Obrázok A:

- 1 lišty
- 2 vetracie štrbiny
- 3 regulátor teploty
- 4 prepínač funkcií
- 5 časový spínač
- 6 kontrolka
- 7 vložený plech na omrvinky

Obrázok B:

- 8 mriežkový rošt
- 9 plech na pečenie
- 10 kliešte

Technické údaje

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


Príkon: 1200 W



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

Bezpečnostné upozornenia**⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Teleso prístroja nesmiete otvárať ani opravovať. V takom prípade je ohrozená bezpečnosť a zanikne záruka. Chybný prístroj nechajte opraviť alebo odovzdajte do opravy len predajcovi alebo autorizovanému odbornému personálu.
- ▶ Poškodenú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili nebezpečenstvu.
- ▶ Zabráňte vniknutiu kvapaliny do telesa prístroja. Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať v exteriéri. Takisto nesmiete stavať na prístroj predmety naplnené vodou ako sú napr. vázy. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru alebo zasiahnutia elektrickým prúdom! V prípade, že by do telesa prístroja predsa len vnikla tekutina, vytiahnite zástrčku prístroja zo zásuvky a nechajte ho opraviť.
- ▶ Prístroj, sieťový kábel a elektrickú zástrčku nikdy nechytajte mokrymi rukami. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

 Nikdy neponárajte prístroj 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 prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkami skúsenosti a/alebo vedomostí vtedy, keď sa na ne dohliada alebo boli poučené vzhľadom na bezpečné používanie prístroja a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvá.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Uchovávajúte prístroj a prípojný kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ▶ Sieťový kábel umiestnite tak, aby naň nikto nemohol stúpiť ani oň zakopnúť.
- ▶ Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte sklenených dvierok ani telesa, lebo sú veľmi horúce. Na otváranie sklenených dvierok používajte chňapku alebo inú ochranu, aby ste sa nepopálili!
- ▶ Počas prevádzky alebo pred ochladnutím prístroja sa nikdy nedotýkajte ohrievacích tyčí alebo zorného okienka. Počas prevádzky nikdy nesiahajte do priestoru na tepelnú úpravu. Vyčakajte, dokiaľ prístroj nevychladne. V opačnom prípade by ste si mohli spôsobiť popálenie.
- ▶ Po použití nechajte prístroj najskôr vychladnúť, až potom ho transportujte.
- ▶ Keď manipulujete s horúcim prístrojom, vždy používajte kuchynské rukavice alebo chňapky!



Pozor! Horúci povrch!



Pozor! Nedotýkajte sa sklenených dvierok, keď je prístroj rozohriaty: Nebezpečenstvo popálenia!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- ▶ Zabezpečte, aby sa prístroj, prípojný kábel alebo elektrická zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- ▶ Prístroj 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 prístroja nikdy nesušte textilné výrobky alebo iné predmety. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- ▶ Nepoužívajte plech na pečenie na skladovanie a spracovanie kyslých, zásaditých alebo slaných jedál!

Umiestnenie

⚠ VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

- ▶ Nikdy neumiestňujte prístroj pod závesné skrinky alebo vedľa záclon, nábytkových stien, prípadne iných horľavých predmetov.
- ▶ Vzdialenosť prístroja od závesných skriniek, stropov, stien a podobných predmetov musí byť minimálne 10 cm smerom hore a na pravej a ľavej strane vždy 5 cm. Z tohto dôvodu sa prístroj nesmie postaviť do skrine a podobne. V opačnom prípade nie je možné dostatočné vetranie prístroja, čím by mohlo dôjsť k požiaru alebo jeho poškodeniu.
- ▶ Prístroj postavte vždy na tepelne odolnú podložku. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru a môže dôjsť k poškodeniu prístroja. Priestor pod dnom prístroja sa môže sťažiť a poškodiť. Okrem toho by pri mäkkom podklade mohli v ňom vzniknúť trvalé otlačky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAAHU **ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Nestavajte prístroj do bezprostrednej blízkosti vody, napr. na drez, umývadlo alebo do vlhkých pivničných priestorov. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Prístroj postavte na pevný a rovný podklad, odolný voči teplu (napr. platne z ušľachtilej ocele alebo dosky z prírodného kameňa ako žula). Okolo prístroja 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.
- Vycistite všetky diely tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.

Používanie prístroja

Sklenené dvierka

POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy sa neopierajte o sklenené dvierka. Na sklenené dvierka 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 úplne nezatvorte, ale nechajte ich trochu pootvorené: Sklenené dvierka sú vybavené západkovým zaistením, takže tieto ostanú na šírku medzery pootvorené: Ak sklenené dvierka opatrne zatvoríte, západka zaskočí krátko pred zatvorením v tejto polohe.

Vloženie plechu na omrvinky

- Plech na omrvinky **7** zastrčte pod spodné vyhrievacie tyče tak, aby plocho priliehal na dno prístroja.

Používanie mriežkového roštu

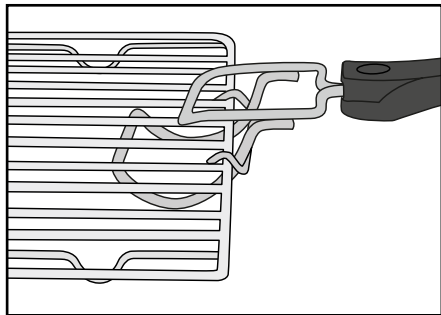
⚠ VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Vždy používajte kliešte **10** na vloženie alebo vybranie horúceho mriežkového roštu **8** do prístroja.
- Zastrčte mriežkový rošt **8** do jednej z 2 líšť **1** v priestore na tepelnú prípravu prístroja.

POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

- ▶ Mriežkový rošt **8** nikdy nepokladajte priamo na vyhrievacie tyče.

- Aby sa horúci mriežkový rošt **8** mohol odobrať, zaháknite kliešte **10** nasledovne:

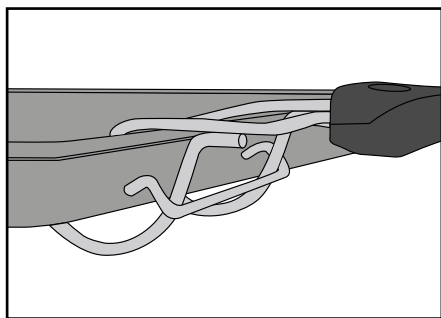


Obr. 1: Zaháknutie klieští **10** pri mriežkovom rošte **8**

Používanie plechu na pečenie

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Vždy používajte kliešte **10** na vloženie alebo vybranie horúceho plechu na pečenie **9** do prístroja.



Obr. 2: Zaháknutie klieští **10** pri plechu na pečenie **9**

- Zasuňte plech na pečenie **9** do jednej z 2 líšt **1** v priestore na tepelnú prípravu prístroja.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Plech na pečenie **9** nikdy nepokladajte priamo na vyhrievacie tyče.
- ▶ Nepoužívajte plech na pečenie **9** na skladovanie a spracovanie kyslých, zásaditých alebo slaných jedál!

Pred prvým použitím

Ak je prístroj správne postavený:

- 1) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.
- 2) Otočte regulátor teploty **3** až na doraz v smere pohybu hodinových ručičiek na najvyššiu teplotu.
- 3) Prepínač funkcií **4** otočte na „horný a spodný ohrev“ .
- 4) Otvorte sklenené dverka a nechajte ich pre tento proces otvorené.
- 5) Z priestoru na tepelnú úpravu vyberte prípadne použité príslušenstvo.
- 6) Časový spínač **5** 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.

Prístroj sa po 20 minútach automaticky vypne. Ak chcete proces vyhrievania predčasne prerušiť, otočte regulátor teploty **3** až na doraz proti smeru otáčania hodinových ručičiek, nastavte prepínač funkcií **4** na **OFF** a časový spínač **5** nastavte do polohy „OFF“.

- 7) Nechajte prístroj vychladnúť a vyčistite ho tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.
- Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Obsluha prístroja

Prepínač funkcií

Prepínačom funkcií **4** môžete prístroj zapnúť a tiež nastaviť 3 rôzne funkcie:

Symbol	Význam
	„Horný ohrev“ napr. na zapekanie
	„Spodný ohrev“ napr. na pečenie koláča
	„Horný a dolný ohrev“ na. na pečenie Pizzy
	„OFF“ prístroj je vypnutý

Regulátor teploty

Regulátorom teploty **3** môžete nastaviť požadovanú teplotu.

Časový spínač

Časovým spínačom **5** môžete nastaviť čas tepelnej úpravy:

■ Nastavte časový spínač **5** na požadovaný čas tepelnej úpravy. Kontrolka **6** sa rozsvieti. Po uplynutí nastaveného času sa ozve signál a prístroj ohrev zastaví. Kontrolka **6** zhasne.

UPOZORNENIE

Časový spínač **5** môžete používať tiež bez vyhrievacej funkcie ako krátkodobý časový spínač:

- Nastavte prepínač funkcií **4** na **OFF**.
- Časovým spínačom **5** nastavte želaný čas.

Časový spínač **5** sa teraz otáča proti smeru otáčania hodinových ručičiek k „OFF“.

Keď uplynul nastavený čas, zaznie zvukový signál. Prístroj pritom nevyhrieva.

Grilovanie a pečenie

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

► Nepokladajte/nesťavte nikdy nádoby ani potraviny priamo na dno prístroja, na vyhrievacie tyče alebo na plech na omrvinky **7**!

- 1) Do prístroja vložte plech na omrvinky **7**.
- 2) Vyberte mriežkový rošt **8** a plech na pečenie **9** z prístroja. Vložte tieto prípadne papierom na pečenie alebo vymaštie plech na pečenie **9** tukom vhodným na pečenie.

UPOZORNENIE

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

- 3) Prístroj nechajte vyhriať približne 10 minút (podľa nastavenej teploty) na požadovanú teplotu:
 - Požadovanú teplotu nastavte regulátorom teploty **3**.
 - Následne prepínačom funkcií **4** zvolte požadovanú funkciu.
 - Časovým spínačom **5** nastavte čas predhrievania (približne 10 minút).
 - Zatvorte sklenené dverka.

- 4) Keď uplynul čas, položte potraviny, určené na grilovanie alebo pečenie, na mriežkový rošt ❸ príp. na plech na pečenie ❹ a zasuňte tento do jednej z líšť ❶. Dbajte pritom na dostatočný odstup grilovaného, príp. pečeného pokrmu od vnútorných stien a vyhrievacích tyčí.
- 5) Než spustíte grilovanie, príp. pečenie, tak zatvorte sklenné dvierka.
- 6) Časovým spínačom ❺ nastavte požadovaný čas grilovania, príp. pečenia. Maximálny čas grilovania, príp. pečenia predstavuje 60 minút.

UPOZORNENIE

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

Kontrolka ❻ signalizuje, že prístroj je zapnutý. Časový spínač ❺ sa teraz otáča proti smeru otáčania hodinových ručičiek k „OFF“.

Elektrický spotrebič sa podľa nastaveného času automaticky vypne, zaznie signál a kontrolka ❻ zhasne.

UPOZORNENIE


Ak chcete proces vyhrievania predčasne prerušiť, otočte regulátor teploty ❸ až na doraz proti smeru otáčania hodinových ručičiek, nastavte prepínač funkcií ❷ na **OFF** a časový spínač ❺ nastavte do polohy „OFF“.

- 7) Po vyhriatí vyberte mriežkový rošt ❸ alebo plech na pečenie ❹ pomocou klieští ❿.

Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

 Nikdy neponorajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

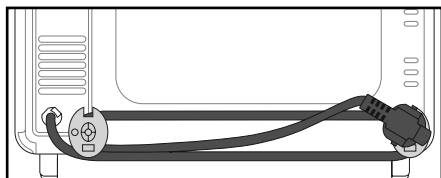
POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

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

- Prístroj 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 sklenné dvierka. Podľa potreby pridajte na handru trochu jemného čistiaceho prostriedku a následne poutierajte handrou navlhčenou v čistej vode. Všetko poriadne vytrite dosucha.
- Kliešte ❿, plech na pečenie ❹, mriežkový rošt ❸ a plech na omrvinky ❷ opláchnite v teplej vode s umývacím prostriedkom. Po vyčistení všetky diely dôkladne vysušte.

Uloženie

- Sieťový kábel môžete omotať okolo rozpierok na zadnej strane prístroja a zástrčku môžete upevniť na jednej z rozpierok:



- Uschovajte vyčistený prístroj a jeho príslušenstvo na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

Chyba	Príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zapojená do elektrickej siete.	Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.
	Elektrická zásuvka je poškodená.	Použite inú elektrickú zásuvku.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
Kontrolka 6 svieti, ale prístroj sa nezohrieva.	Prepínač funkcií 4 je nastavený na OFF .	Prepínač funkcií 4 otočte na požadovanú funkciu.
Čas tepelnej úpravy pokrmov sa zdá byť veľmi dlhý.	Sklenené dvierka boli veľmi často otvárané, z dôvodu kontroly procesu tepelnej úpravy.	Sklenené dvierka neotvárajte častejšie, ako to je bezpodmienečne nevyhnutné.
	Nie je nastavená správna teplota.	Skontrolujte nastavenia teploty.
V priebehu používania sa vytvára dym a zápach.	Na vyhrievacích tyčiach sa nachádzajú zvyšky čistiaceho prostriedku alebo potravín.	Z prístroja vyberte jedlo a s procesom tepelnej úpravy pokračujte pri otvorených sklenných dvierkach dovtedy, dokiaľ 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



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

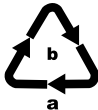
Prístroj zneškodnite odovzdaním v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo Vašej komunálnej zberni odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte Vašu zberňu odpadov.



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



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zneškodniť v miestnych zberniach odpadov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípady 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.

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, 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

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 306484

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 ④.
- 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 ⑧ a zapečte v automate na grilovanie a pečenie na hornej lište pri ca. 200 °C, pri hornom ohreve ca. 8 minút.

Pečenie zamrzenej mini pizze

Príprava:

- ◆ Zasuňte mriežkový rošt ⑧ do hornej lišty priestoru na grilovanie a pečenie.
- ◆ Položte zamrzenú mini pizzu bez obalu na mriežkový rošt ⑧.
- ◆ Pečte mini pizzu pri 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 9, ktorý je vyložený papierom na pečenie.
- 7) Striekané pečivo pečte dozlatista 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 9.

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 9, 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 9.

Snehové pusinky

Prísady:

- ◆ 1 bielok
- ◆ soľ
- ◆ 45 g cukru

Príprava:

- 1) Dajte chladené bielko do misky bez tuku. Nesmie sa zmiešať so žltkom, 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 pridávajúte polovicu cukru, ak sneh z bielku začne tuhnúť.

- 5) Potom ho vyšlahajte 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 ⑨, ktorý je vyložený papierom na pečenie.
- 8) Automat na grilovanie a pečenie predhrejte na ca. 120 °C v hornom a spodnom ohreve.
- 9) Snehové pusinky nechajte piecť na hornej lište pri teplote asi 120 °C, pri hornom a spodnom ohreve po dobu asi 2 hodín.

Maslové krutóny

Prísady:

- ◆ 2 plátky toastového chleba
- ◆ 1 PL masla

Príprava:

- 1) Nakrájajte toastový chlieb na malé kocky.
- 2) Rozpustíte maslo v hrnci na miernom ohni a primiešajte toastový chlieb.
- 3) Vložte plech na pečenie ⑨ papierom na pečenie a rozložte naň rovnomerne kocky toastového chleba.
- 4) Pečte kocky toastového chleba pri ca. 170 °C, horný ohrev, na hornej lište. Po ca. 7 – 10 minútach obráťte kocky toastového chleba a pečte je ešte ďalších 7 – 10 minút, dokiaľ kocky toastového chleba nie sú dozlata upečené.

UPOZORNENIE

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

Bagety s mletým mäsom

Prísady:

- ◆ 2 bagetové zemele
- ◆ 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 vydlabajte z nej vnútro.
- 2) Zmiešajte mleté mäso, paradajkový pretlak, cibuľu, parmezán, soľ a korenie. Vyformujte z mletého mäsa 4 rovnako veľké, čo najplochejšie karbonátky a položte tieto na polovice bagety.
- 3) Nakrájajte paradajku na plátky a rozložte ju po bagete.
- 4) Posypte bagetu syrom.
- 5) Položte bagetu na plech na pečenie ⑨ a pečte ju pri ca. 225 °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 odliavaní odoberte ca. 150 ml vriacej vody.
- 3) Nechajte v hrnci rozpustiť maslo a 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 9 postavte nákybovú formu.
- 8) Zapečte nákyb 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) Oddelíte 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 plátek lístkového cesta a zložte tento dohromady.
- 8) Potrite vytvorené tašky vaječným žĺtkom.
- 9) Na plech na pečenie 9 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. 220 °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 9.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacjĳ · Stav informacĳĳ · Stav informacĳĳĳ

08 / 2018 · Ident.-No.: SGB1200A4-072018-1

IAN 306484