

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MINI OVEN SGB 1200 A1

(GB)

MINI OVEN

Operating instructions

(HU)

MINI SÜTŐ

Használati utasítás

(SK)

MINIRÚRA NA PEČENIE

Návod na obsluhu

(PL)

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z FUNKCJĄ GRILLA

Instrukcja obsługi

(CZ)

MINI TROUBA NA PEČENÍ

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

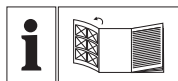
(CH)

MINI-BACKOFEN

Bedienungsanleitung

IAN 270658 / 271177

(PL) (HU) (CZ) (SK)



(GB)

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

(PL)

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

(HU)

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

(CZ)

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

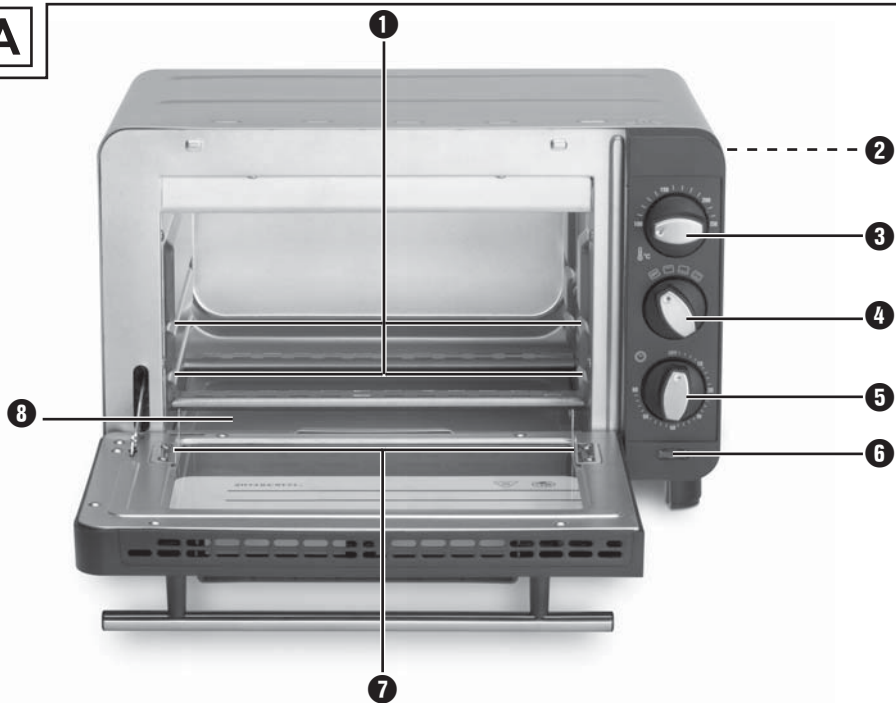
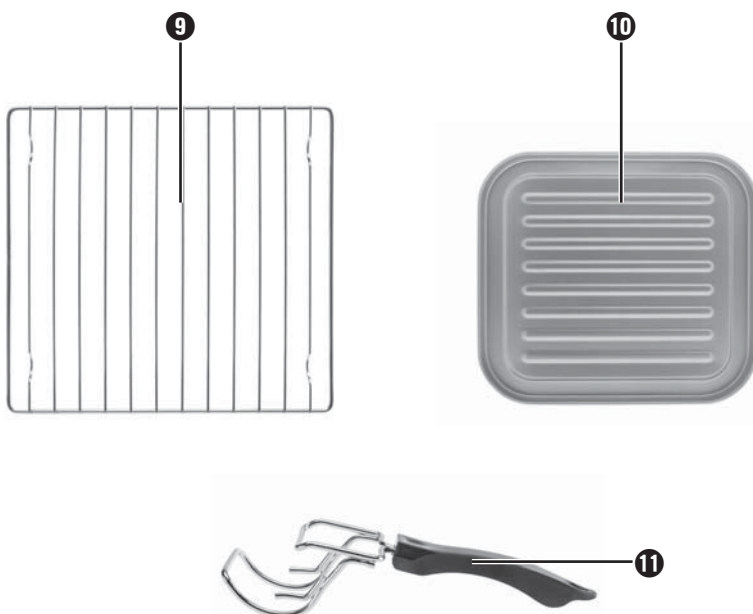
(SK)

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

(DE) (AT) (CH)

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

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	17
HU	Használati utasítás	Oldal	33
CZ	Návod k obsluze	Strana	49
SK	Návod na obsluhu	Strana	65
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	81

A**B**

Contents

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

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

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

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

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

Package contents

- ◆ 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 Extraction hooks
- ❽ Inserted crumb tray

Figure B:

- ❾ Rack
- ❿ Baking tray
- ⓫ Tongs

Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Max. power consumption: 1200 W

Safety guidelines

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

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



Caution! Hot surface!

CAUTION – MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Only operate the appliance with the original accessories supplied.
- ▶ Do not kink or crush the power cable.
- ▶ To disconnect, always remove the plug itself from the mains power socket; do not pull on the power cable.
- ▶ Ensure that there are no highly inflammable materials in the immediate vicinity of the automatic oven and grill (e.g. dishcloths, oven cloths, etc.) when the appliance is in use.
- ▶ Never dry textiles or other objects on, above or inside the appliance. There is a risk of fire!
- ▶ 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.
- If you slide the rack  onto the lower rail, pull this out far enough so that the edge lies just above the extraction hooks . Thus, when you close the glass door, the extraction hooks  grip the rack  and this is pulled out the next time you open the glass door.

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

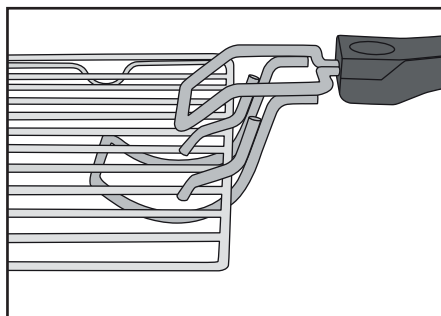


Fig. 1: Hooking the tongs **11** onto the rack **9**

Using the baking tray

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

Before initial use

Once the appliance is set up correctly:

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

NOTE

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

The appliance switches off automatically after 20 minutes.

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

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

The appliance is now ready for use.

Operating the appliance

Function switch

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

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

Temperature control

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

Timer

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

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

NOTE

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

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

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

Grilling and baking

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

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

NOTE

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

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

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

NOTE

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

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

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

NOTE

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

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

Cleaning and care

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!
-  Never immerse the appliance in water or any other liquid!

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

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

Storage

- Wrap the power cable around the spacer on the reverse of the appliance, which you can use as a cable spool.

- 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 ❶ is set to OFF.	Turn the function switch ❶ to the desired function.
The cooking time of the food seems overly long.	The glass door has been opened often to check the cooking progress.	Do not open the glass door any more often than is absolutely necessary.
	The wrong temperature level has been set.	Check the temperature settings.
Smoke and odours develop during use.	There is detergent or food residue on the heating elements.	Remove the food from the appliance and continue the cooking process with the glass door open until the smoke stops.

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

Warranty and service

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

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

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

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

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

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

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

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 270658 / 271177

Hotline availability:

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

Disposal



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

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

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



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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

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

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

NOTE

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

Muffins

Ingredients for four people:

- ◆ 1 cup of flour
- ◆ 1 teaspoon of baking powder
- ◆ 1 egg
- ◆ 1 tablespoon of melted butter
- ◆ 1 cup of milk
- ◆ 3 tablespoons of sugar
- ◆ 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 **10**.
- 5) Bake the muffins at 220°C on the bottom rail using top & bottom heat for about 15 minutes.

Hawaiian toast

Ingredients for 4 pieces of toast:

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

Preparation:

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

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

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

Spritzgebäck cookies

Ingredients:

- ◆ 125 g butter
- ◆ 125 g sugar
- ◆ 1 packet of vanilla sugar
- ◆ 1 pinch salt

- ◆ 1 egg
- ◆ 1 egg white
- ◆ 250 g flour (type 405)
- ◆ 1 teaspoon of baking powder
- ◆ Zest of half a lemon

Preparation:

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

NOTE

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

Bread rolls

Ingredients:

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

Preparation:

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

NOTE

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

Meringues

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Place the chilled egg white into a fat-free mixing bowl. Ensure that no egg yolk is mixed in with it or the meringue will not solidify.
- 2) Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.
- 3) Add a pinch of salt to taste.
- 4) Gradually add in half of the sugar when the meringue starts to solidify.
- 5) Then beat it at the highest speed until stiff.
- 6) Add the remaining sugar. This allows the meringue to attain the required solidity.
- 7) Fill a piping bag fitted with a large star nozzle with the meringue mixture and squeeze out rosettes, slithers or other shapes onto a baking tray 10 lined with baking paper. Leave a little space between each shape.
- 8) Pre-heat the oven and grill to about 120°C using top and bottom heat.
- 9) Bake the meringues at around 120°C using top and bottom heat for about 2 hours.

Buttered croutons

Ingredients:

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

Preparation:

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

NOTE

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

Minced meat baguettes

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Slice the baguettes and hollow them out.
- 2) Mix together the minced meat, tomato paste, onion, Parmesan, some salt and a little pepper.
- 3) Shape the minced meat into four equal-sized, flat burgers and place them on the baguette halves.

- 4) Cut the tomatoes into slices and arrange them on the baguettes.
- 5) Arrange the cheese slices on the baguettes.
- 6) Place the baguettes on a baking tray **10** and then bake them on the bottom rail at about 225°C in a preheated oven using top and bottom heat for about 20 minutes.

NOTE

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

Cauliflower (gratinated)

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Divide the cauliflower into florets and wash them.
- 2) Cook the cauliflower with the lemon slices in boiling, salted water for 8–10 minutes until the cauliflower is al dente. Retain about 150 ml of the cooking water before pouring the rest away.
- 3) Melt the butter in a saucepan and then brown the flour, while stirring continuously, for about 1 minute.
- 4) Continue stirring and pour in the cauliflower water and let it cook for about 2 minutes. If the roux gets too solid, gradually add more water until a creamy consistency is achieved. Season with lemon juice, nutmeg, salt and pepper.

- 5) Place the cauliflower in a baking dish (about 14 cm in diameter) and pour the sauce evenly over it.
- 6) Sprinkle in the cheese and almond slivers over it.
- 7) Place the baking dish on the baking tray 10.
- 8) Bake the prepared dish at 200 °C in a pre-heated oven, using top and bottom heat, for about 20 minutes on the bottom rail.
- 9) Place the burek pieces on a baking sheet 10. Leave sufficient space between the individual pouches because the flaky pastry will expand.
- 10) Bake the pastries on the lower rail at around 120°C using top and bottom heat for about 25–30 minutes. The flaky pastry should turn light brown in colour.

NOTE

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

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.

Spis treści

Wstęp	18
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	18
Zakres dostawy	18
Opis urządzania	18
Dane techniczne	18
Wskazówki bezpieczeństwa	19
Ustawianie urządzenia	22
Korzystanie z urządzenia	22
Szklane drzwiczki	22
Wkładanie tacki na okruchy	22
Korzystanie z rusztu	22
Korzystanie z blachy do pieczenia	23
Przed pierwszym użyciem	23
Obsługa urządzenia	24
Przełącznik funkcyjny	24
Regulator temperatury	24
Zegar sterujący	24
Grillowanie i pieczenie	24
Czyszczenie i pielęgnacja	25
Przechowywanie	26
Usuwanie usterek	26
Gwarancja i serwis	27
Utylizacja	27
Importer	27
Przepisy	28

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:

- ❶ Szyny
- ❷ Otwory wentylacyjne
- ❸ Regulator temperatury
- ❹ Przetłacznik funkcyjny
- ❺ Zegar sterujący
- ❻ Lampka kontrolna
- ❼ Zaczep do wyciągania
- ❽ Włożona tacka na okruchy

Rysunek B:

- ❾ Ruszt
- ❿ Blacha do pieczenia
- ⓫ Szczypce

Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Maks. pobór mocy: 1200 W

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 specjalście 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 chwycić 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. Poczekaj do ostygnięcia urządzenia. W przeciwnym razie można się poparzyć.
- ▶ Przed transportem i po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.
- ▶ Podczas obsługi gorącego urządzenia zawsze używaj rękawic kuchennych lub ściereki!



Ostrożnie! Gorąca powierzchnia!

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 nieosłonięty płomień.
- ▶ Urządzenie należy używać tylko z dostarczonym oryginalnym osprzętem.
- ▶ Nie zginać ani nie przygniatać kabla sieciowego.
- ▶ Wyciągając kabel sieciowy z gniazda, pociągaj zawsze za wtyk, a nie za kabel.
- ▶ W czasie pracy, w bezpośrednim otoczeniu automatu do grilowania 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. Płaszczyzna pod dnem urządzenia może się odbarwić lub uszkodzić. Ponadto, w przypadku miękkiego podłoża mogą pozostać trwałe ślady w podkładzie.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

Korzystanie z urządzenia

Szklane drzwiczki

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie opieraj się o szklane drzwiczki. 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 okruszki

- Wsuń tackę na okruszki **8** pod dolne grzałki, aby leżała płasko na dnie urządzenia.

Korzystanie z rusztu

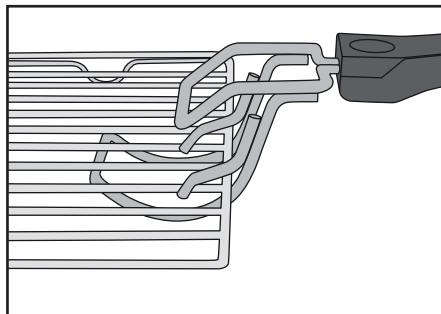
⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Korzystaj zawsze ze szczyptec **11**, aby włożyć lub wyjąć gorący ruszt **9** z urządzenia.
- Wsuń ruszt **9** w jedną z 2 szyn **1** w komorze automatu.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie kładź rusztu **9** bezpośrednio na grzałkach.
- Po wsunięciu rusztu **9** w dolną szynę, musi on wystawać na tyle daleko, by krawędź znajdowała się dokładnie nad zaczepem do wyciągania **7**. W ten sposób podczas zamykania szklanych drzwiczek zaczepy do wyciągania **7** zaczepiają się za ruszt **9** i w ten sposób po ponownym otwarciu drzwiczek ruszt zostaje wysunięty z komory urządzenia.

- Aby można było wyjąć gorący ruszt **9**, szczypce **11** zaczeć w następujący sposób:



Rys. 1: Zaczepianie szczypiec **11** za ruszt **9**

Korzystanie z blachy do pieczenia

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEN!

- ▶ Zawsze korzystaj z rękawic kuchennych, aby wyjąć gorącą blachę do pieczenia **10** z urządzenia lub ją do niego włożyć.
- Ustawiaj zawsze blachę do pieczenia **10** na prawidłowo wsunięty ruszt **9** wewnątrz komory urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie kładź blachy do pieczenia **10** bezpośrednio na grzałkach.

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 wyłącza 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 żdaną temperaturę.

Zegar sterujący

Przy pomocy zegara sterującego **5** można ustawiać czas pieczenia:

■ Ustaw zegar sterujący **5** na żądany czas pieczenia. Po zakończeniu ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy, a urządzenie przestaje grzać.

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 okruszki **8**!

- 1) Włóż do urządzenia tackę na okruszki **8**.
- 2) Wyjmij z urządzenia ruszt **9** oraz blachę do pieczenia **10**. Wylóż je ewentualnie papierem do pieczenia lub posmaruj blachę do pieczenia **10** 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 żdaną temperaturę przy pomocy regulatora temperatury **3**.
 - Następnie za pomocą przełącznika funkcyjnego **4** wybierz żdaną 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 **9** lub na blachę do pieczenia **10** i wsuń w jedną z szyn **1** lub ustaw blachę do pieczenia **10** na ruszcie **9**. Uważaj przy tym na zachowanie dostatecznej odległości grillowanego lub pieczonego produktu od ścianek wewnętrznych oraz grzałek urządzenia.

W przypadku korzystania z dolnej szyny, uważaj na to, by prawidłowo włożyć ruszt **9**, aby zaczepy wyciągające **7** zaczęły się za ruszt **9**.

- 5) Zanim zaczniesz grillowanie lub pieczenie, zamknij szklane drzwiczki.
- 6) Za pomocą zegara sterującego **5** ustaw żądany czas grillowania lub pieczenia. Maksymalny czas grillowania lub pieczenia wynosi 60 minut.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli czas przyrządzania potrawy wynosi mniej niż 20 minut, ustaw zegar sterujący **5** najpierw na 40 minut i następnie z powrotem na żądany czas grillowania lub pieczenia.

Lampka kontrolna **6** wskazuje, czy urządzenie jest włączone. Przełącznik zegara sterującego **5** porusza się teraz z lewo, w kierunku pozycji „OFF”.

Urządzenie wyłącza się automatycznie po ustalonym czasie, rozlega się sygnał dźwiękowy i lampka kontrolna gaśnie **6**.

WSKAZÓWKA

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

- 7) Po zakończeniu procesu grzania wyjmij ruszt **9** przy pomocy szczypiec **11** lub blachę do pieczenia **10** przy pomocy rękawic kuchennych.

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 OBRAŹEŃ!

- ▶ 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 usuwać 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 dały 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.
- Oczyszcz 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.
- Oczyszcz szczypce **11**, blachę do pieczenia **10**, ruszt **9** oraz tackę na okruszki **8** pod ciepłą wodą. Po umyciu wysusz wszystkie elementy starannie.

Przechowywanie

- Nawiń kabel wokół elementów dystansowych z tyłu urządzenia. Można je wykorzystywać jako nawijak kabla.

- 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 ❹ świeci się, ale urządzenie nie grzeje.	Przełącznik funkcyjny ❸ ustawiony jest na OFF .	Ustaw przełącznik funkcyjny ❸ 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 usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wykonane i przed wysyłką z zakładu poddane skrupulatnej kontroli. Paragon należy zachować jako dowód zakupu. W przypadku konieczności przeprowadzenia naprawy gwarancyjnej należy skontaktować się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, nie obejmuje natomiast szkód transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych.

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.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

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, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 270658 / 271177

Czas pracy infolinii: od poniedziałku do piątku, w godzinach 08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

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.



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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
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 ⑩.
- 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 kromek 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 ⑨ 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 ⑨ w górną szynę komory do grillowania i pieczenia.
- ◆ Połóż zamrożoną mini-pizzę bez opakowania na ruszcie ⑨.
- ◆ Piecz mini pizzę przy włączonym podgrzewaniu górnym i dolnym przez około 20 minut.
- ◆ Przestrzegaj umieszczonych na opakowaniu produktu informacji dotyczących temperatury pieczenia.

Krucze 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 10 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 10.

Butki

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 10 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 10.

Beza

Składniki:

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

Przygotowanie:

- 1) Wlać 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) Napęlić masą bezy worek do wyciskania ciasta i z użyciem dużej końcówki w kształcie gwiazdy z małej odległości wyciskać rozety, języczki lub inne kształty na papier ułożony na blasze do pieczenia 10.
- 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 **10** papierem do pieczenia i rozłożyć kostki pieczywa tostowego równomiernie na nim.
- 4) Piec kostki pieczywa tostowego przy około 170°C, z zastosowaniem podgrzewania górnego na górnej szynie na złoty kolor (ok. 15 - 20 minut).

WSKAZÓWKA

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

Bagietki z mięsem mielonym

Składniki:

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

Przygotowanie:

- 1) Przekroić bagietki i wydrążyć je.
- 2) Wymieszać mielone mięso, przecier pomidorowy, cebulę, parmezan, sól i pieprz.
- 3) Ulepić z mięsa mielonego 4 równej wielkości, możliwie płaskie kotlety i położyć je na połówki bagietek.

- 4) Pokroić pomidory w plastry i rozłożyć je na bagietkach.
- 5) Rozłożyć ser na bagietkach.
- 6) Ułożyć bagietki na blasze do pieczenia **10** 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 połączyć go równomiernie sosem.
- 6) Posypać serem i migdałami.
- 7) Umieścić naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia **10**.
- 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.
- 9) Ułożyć pierogi z ciasta francuskiego na blasze do pieczenia **10**. 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 zabrzżdzić.

WSKAZÓWKA

Ilość ciasta wystarczy na kilka blach do pieczenia **10**.

Ciasto francuskie z nadzieniem z łososia

Składniki:

- ◆ 1 opakowanie ciasta francuskiego (około 8 sztuk)
- ◆ 1 opakowanie łosoś wędzony, w plastrach (ok. 200 g)
- ◆ 1 cytryna
- ◆ 1 cebula
- ◆ 1 opakowanie 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.

Tartalomjegyzék

Bevezető	34
Rendeltetésszerű használat	34
A csomag tartalma	34
A készülék leírása	34
Műszaki adatok	34
Biztonsági utasítások	35
A készülék elhelyezése	38
A készülék használata	38
Üvegajtó	38
Morzsátálca behelyezése	38
Sütőrács használata	38
Sütőlemez használata	39
Az első használat előtt	39
A készülék használata	40
Funkciókapcsoló	40
Hőmérséklet-szabályozó	40
Időzítő	40
Grillezés és sütés	40
Tisztítás és ápolás	41
Tárolás	42
Hibaelhárítás	42
Garancia és szerviz	43
Ártalmatlanítás	43
Gyártja	43
Receptek	44

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

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

Rendeltetésszerű használat

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

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célra.

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

A csomag tartalma

- ◆ Mini sütő
- ◆ 1 sütőlemez
- ◆ 1 sütőrács
- ◆ 1 fogó
- ◆ 1 morzsatálca
- ◆ használati útmutató

TUDNIVALÓ

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

A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 sínek
- 2 szellőző nyílás
- 3 hőmérséklet-szabályozó
- 4 funkciókapcsoló
- 5 időzítő
- 6 ellenőrző lámpa
- 7 kihúzó kampó
- 8 behelyezett morzsatálca

„B” ábra:

- 9 sütőrács
- 10 sütőlemez
- 11 fogó

Műszaki adatok

Névleges feszültség: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Maximális

teljesítményfelvétel 1200 W

Biztonsági utasítások

VESZÉLY – ÁRAMÜTÉS!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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



Vigyázat! Forró felület!

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

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

A készülék elhelyezése

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

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

⚠ VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

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

A készülék használata

Üvegajtó

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ne támaszkodjon az üvegajtóra. Ne tegyen tárgyakat az üvegajtóra. Ezáltal megsérülhetnek a csuklópántok.
- Ha különösen magas zsírtartalmú ételt készít, akkor nagyobb füst képződhet. Ebben az esetben ne csukja be teljesen az üvegajtót, hanem hagyja résnyire nyitva: Az üvegajtó ütköző pozícióval rendelkezik, így csak résnyire marad nyitva: Ha az üvegajtót óvatosan csukja be, akkor kevésbé a bezáródás előtt ebben a helyzetben marad.

Morzsatalca behelyezése

- Tolja be a morzsatalcát **8** az alsó fűtőszálak alá oly módon, hogy egyenesen fekvődjön a készülék alján.

Sütőrács használata

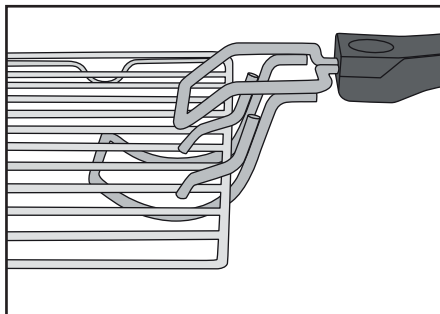
⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A forró sütőrács **9** készülékbe helyezéséhez vagy kiemeléséhez mindig használja a fogót **11**.
- Csúsztassa a sütőrácsot **9** a készülék sütőterében található 2 sín **1** egyikére.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Soha ne helyezze a sütőrácsot **9** közvetlenül a fűtőszálakra.
- Ha a sütőrácsot **9** az alsó sínre helyezi, akkor hagyja annyira kilógni, hogy a széle pontosan a kihúzó kampó **7** felett legyen. Így az üvegajtó becsukásakor a kihúzó kampók **7** beakadnak a sütőrácsba **9** és az üvegajtó legközelebbi nyitáskor kihúzzák a rácsot.

- A forró sütőrács **9** kivételéhez akassza be a fogót **11** az alábbiak szerint:



1. ábra: A fogó **11** beakasztása a sütőrácsba **9**

Sütőlemez használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A forró sütőlemez **10** készülékbe helyezéséhez vagy kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.
- A sütőlemez **10** mindig a készülék sütőterében helyesen elhelyezett sütőrácsra **9** tegye.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Soha ne helyezze a sütőlemez **10** közvetlenül a fűtőszálakra.

Az első használat előtt

Ha a készüléket megfelelően telepítették:

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

TUDNIVALÓ

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

A készülék 20 perc múlva magától kikapcsol. Amennyiben a sütési folyamatot hamarabb meg kívánja szakítani, forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **3** az óramutató járásával ellentétes irányba, egészen ütközésig, és állítsa a funkciókapcsolót **4** **OFF** pozícióba, illetve állítsa az időzítőt **5** „OFF” állásba.

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

A készülék ezzel üzemkész.

A készülék használata

Funkciókapcsoló

A funkciókapcsoló **4** segítségével bekapcsolhatja a készüléket, és 3 különféle funkciót állíthat be:

Jelzések	Jelentés
	„Felső sütés” pl. pirításhoz
	„Alsó sütés” pl. sütemény sütéshez
	„Felső & alsó sütés” pl. pizza sütéshez
	„OFF” a készülék ki van kapcsolva

Hőmérséklet-szabályozó

- A hőmérséklet-szabályzóval **3** beállíthatja a kívánt hőmérsékletet.

Időzítő

Az időzítő **5** segítségével a sütési időt állíthatja be:

- Állítsa az időzítőt **5** a kívánt sütési időre.
A beállított idő elteltével hangjelzés hangzik fel, és a készülék felfűtése leáll.

TUDNIVALÓ

Az időzítőt **5** fűtési funkció nélkül rövid idő mérésére is használhatja:

- Állítsa a funkciókapcsolót **4** **OFF** állásba.
- Állítsa be a kívánt időt az időzítőn **5**.

Az időzítő **5** kapcsolója az óramutató járásával ellentétesen, az „OFF” felé forog. Hang jelzi a beállított idő lejártát. A készülék nem fűt.

Grillezés és sütés

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- Soha ne tegyen tárolóedényt vagy élelmiszert közvetlenül a készülék aljára, a fűtőelemekre vagy a morzsatálcára **8**!

- Helyezze be a morzsatálcát **8** a készülékbe.
- Vegye ki a sütőrácsot **9** és a sütőlemezt **10** a készülékből. Szükség esetén bélelje ki sütőpapírral a sütőlemezt **10**, illetve kenje be sütéshez alkalmas zsiradékkal.

TUDNIVALÓ

- Ételtől függően a sütő előmelegítést igényel. Tartsa magát az adott receptben foglaltakhoz. Az előmelegítés az alábbi esetekben jelent megoldást:

- nagyon rövid sütési idő,
- ropogós kéreg,
- állandó hőmérsékletet igénylő, érzékeny ételek, például szufliék.

- Ha nem szükséges előmelegítés, akkor hagyja ki a 3. lépést).

- Fűtse fel a készüléket kb. 10 percen keresztül (hőmérséklet-beállítástól függően) a kívánt hőmérsékletre:

- Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval **3**.
- Ezt követően, válassza ki a kívánt funkciót a funkciókapcsolóval **4**.
- Állítsa be az előmelegítési időt (kb. 10 perc) az időzítővel **5**.
- Csukja be az üvegajtót.

- 4) Ha lejárt az idő, akkor a grillezni, illetve sütni kívánt élelmiszert helyezze a sütőrácsra **9**, illetve a sütőlemezre **10** és csúsztassa be a sínek **1** egyikére, illetve helyezze a sütőlemez **10** a sütőrácsra **9**. Ügyeljen arra, hogy a grillezni, illetve sütni kívánt élelmiszer megfelelő távolságra legyen a készülék belső falaitól és a fűtőszálaktól.
- Ha az alsó sínek használja, akkor ügyeljen a sütőrács **9** megfelelő behelyezésére, valamint arra, hogy a kihúzó kampók **7** a sütőrácsba **9** akadjanak.
- 5) A grillezés/sütés megkezdése előtt csukja be az üvegajtót.
- 6) Állítsa be a kívánt grillezési, illetve sütési időt az időzítővel **5**. A maximális grillezési, illetve sütési idő 60 perc.

TUDNIVALÓ

- Amennyiben az étel grillezési/sütési ideje nem éri el a 20 percet, akkor az időzítőt **5** először állítsa 40 percre, majd állítsa vissza a kívánt grillezési/sütési időre.

A működésjelző lámpa **6** jelzi a készülék bekapcsolt állapotát. Az időzítő **5** kapcsolója az óramutató járásával ellentétesen, az „OFF” felé forog.

A beállított idő elteltével a készülék automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallatszik fel, és a működésjelző lámpa **6** kialszik.

TUDNIVALÓ

Amennyiben a sütési folyamatot hamarabb meg kívánja szakítani, úgy forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **3** az óramutató járásával ellentétes irányba, egészen ütközésig, és állítsa a funkciókapcsolót **4** **OFF** pozícióba, illetve állítsa az időzítőt **5** „OFF” állásba.

- 7) A sütést követően vegye ki a sütőrácsot **9** a fogó **11** segítségével, illetve a sütőlemez **10** edényfogó kesztyű segítségével.

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

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



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

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

- A készüléket nedves kendővel törölje át. Szükség esetén tegyen mosogatószert a törölkendőre, majd tiszta vízzel benedvesített kendővel törölje át a felületet. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- A sütőteret és az üvegajtót nedves törölkendővel tisztítsa. Szükség esetén tegyen mosogatószert a törölkendőre, majd tiszta vízzel benedvesített kendővel törölje át a felületet. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- A fogót **11**, a sütőlemez **10**, a sütőrácsot **9** és a morzsatálcat **8** meleg mosogatószeres vízben tisztítsa meg. A tisztítás után minden alkatrészt alaposan szárítsa meg.

Tárolás

- A hálózati kábelt és a távtartót csavarja fel a készülék hátoldalára, amit kábelcsévélőként is használhat.

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

Hibaelhárítás

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

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

Garancia és szerviz

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, hogy a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, hogy garanciaigény esetén telefonon forduljon ügyfélszolgálatához. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy díjmentesen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy akkumulátor) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem ipari felhasználásra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

Az Ön törvényben előírt jogait ez a garancia nem korlátozza.

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vételkor meglévő károkat és hiányokat a kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás napja után jelezni kell. A garanciaidő lejártá után esedékes javítások díjkötelességek.

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 270658 / 271177

Az ügyfélszolgálati forródrót elérhetősége:

hétfőtől péntekig 8.00 és 20.00 óra között (közép-európai idő szerint)

Ártalmatlanítás



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

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen, vagy a helyi hulladékkezelő üzemnél tudja leadni. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



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

Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Receptek

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

Az elkészítési idők változhatnak.

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

TUDNIVALÓ

Ügyeljen az élelmiszerek csomagolásán található elkészítési útmutatókra.

Muffin

Hozzávalók négy főre:

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

Elkészítés:

- 1) Keverőtálban lassan és a megadott sorrendben keverje össze a lisztet, a sütőport, a tojást, a tejet, a sót és a cukrot.
- 2) Egy másik edényben olvassa fel a vajat és keverje bele a tésztába.
- 3) Ízlés szerint keverjen bele diót/mogyorót, csokoládépehelyt vagy összetört banánt.
- 4) A kész tésztát tegye megszokott muffin formába és helyezze a sütőlemezre **10**.
- 5) Az alsó sínekre helyezett muffinokat süssse 220° C-on felső és alsó sütéssel kb. 15 percig.

Hawaii pirítós

Hozzávalók 4 pirítóshoz:

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

Elkészítés:

- ◆ Pirítsa meg a pirítósz kenyér szeleteket.
- ◆ Ezt követően kenje meg a pirítósz kenyér szeleteket remoulade-mártással és tegye rá a főtt sonkát.
- ◆ A megkent, sonkás pirítósz kenyérszeletekre tegyen ananászt. Fűszerezze curryvel.
- ◆ Végül helyezzen egy-egy sajtot az ananász tetejére.
- ◆ Helyezze a Hawaii pirítósz a sütőrácsra **9** és süssse a grillező- és sütőautomata felső sínjeire helyezve, felső sütéssel 200 °C-on kb. 8 percig.

Fagyasztott pizza sütése

Elkészítés:

- ◆ Csúsztassa a sütőrácsot **9** a grillező- és sütőtér felső sínjeire.
- ◆ Helyezze a fagyasztott mini-pizzát csomagolás nélkül a sütőrácsra **9**.
- ◆ Süssse a mini-pizzát felső és alsó sütéssel kb. 20 percig.
- ◆ Kérjük vegye figyelembe a csomagoláson található hőmérséklet-információkat.

Omlós teasütemény

Hozzávalók:

- ◆ 125 g vaj
- ◆ 125 g cukor
- ◆ 1 csomag vaníliás cukor
- ◆ 1 csipet só

- ◆ 1 tojás
- ◆ 1 tojásfehérje
- ◆ 250 g (405 típusú) liszt
- ◆ 1 teáskanál sütőpor
- ◆ fél citrom reszelt héja

Elkészítés:

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

TUDNIVALÓ

A tészta mennyisége több sütőlemezre **10** elegendő.

Zsemle

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Alaposan gyúrja össze a hozzávalókat és a tésztából formázzon kis zsemleket.
- 2) Helyezze a zsemleket a sütőpapírral bélelt sütőlemezre **10**.
- 3) Süsse a zsemleket felső sütéssel kb. 200 °C-on kb. 30 percig a felső síneken.

TUDNIVALÓ

A tészta mennyisége több sütőlemezre **10** elegendő.

Habcsók

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Tegye a lehűtött tojásfehérjét egy zsírmentes keverőtálba. Tojássárga nem keveredhet hozzá, ellenkező esetben a tojáshab nem lesz kemény.
- 2) A tojásfehérjét alacsony fordulatszámon úgy verje fel, hogy ne képződjenek túl nagy buborékok a tojáshabban.
- 3) Fűszerezze egy csipet sóval.
- 4) Fokozatosan adagolja hozzá a cukor felét akkor, ha a tojáshab már elkezd keményedni.
- 5) Ezt követően verje fel a tojásfehérjét a legmagasabb fokozaton.
- 6) Adja hozzá a maradék cukrot. Ezzel érheti el a habcsók-massza szükséges szilárdságát.
- 7) Töltse a habcsók-masszát egy nagy csillagnyílású habzsákba és nyomjon ki rózsákat, nyelveket vagy más formákat egymástól kis távolságra a sütőpapírral bélelt sütőlemezre **10**.
- 8) Melegítse elő a grillező- és sütőautomatát 120 °C-ra felső és alsó sütéssel.
- 9) Süsse a habcsókat a felső sínen kb. 120 °C-on felső és alsó sütéssel kb. 2 órán keresztül.

Vajas pirított kenyérkockák

Hozzávalók:

- ◆ 2 szelet pirítós kenyér
- ◆ 1 evőkanál vaj

Elkészítés:

- 1) Vágja fel apró kockákra a pirítós kenyeret.
- 2) Egy edényben olvassza fel a vajat alacsony hőmérsékleten és keverje bele a pirítós kenyeret.
- 3) Bélelje ki a sütőlemez **10** sütőpapírral és ossza el rajta egyenletesen a kenyérkockákat.
- 4) Addig süssse a kenyér kockákat kb. 170 °C-on, felső sütéssel a felső sínen, amíg aranybarnák nem lesznek (kb. 15-20 perc).

TUDNIVALÓ

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

Darált húsos baguette

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Vágja fel a baguettet és vágja ki a belsejét.
- 2) Keverje össze a darált húst, a paradicsompürét, a hagymát, a parmezán sajtot, kevés sót és borsot.
- 3) Formázzon a húsmasszából 4 egyforma nagyságú, lehetőleg lapos húspogácsát és helyezze azokat a félbevágott baguette-ekre.

- 4) Szeletelje fel a paradicsomot és ossza szét a baguette-eken.
- 5) Ossa szét a sajtot a baguette-eken.
- 6) Helyezze a baguette-eket a sütőlemezre **10** és süssse kb. 20 percig, kb. 225 °C-ra előmelegített sütőben, az alsó sínen, felső és alsó sütéssel.

TUDNIVALÓ

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

Karfiol (pirítva)

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Szedje rózsáira és mossa meg a karfiolt.
- 2) Citromszeletekkel együtt, forrásban lévő sós vízben főzze 8-10 percen keresztül puhára a karfiolt. A kiöntésnél hagyjon meg kb. 150 ml főzővizet.
- 3) Edényben olvassza fel a vajat és pirítsa a lisztet folyamatos keverés mellett kb. 1 percig.
- 4) Folyamatos keverés közben adja hozzá a karfiol főzővizét és főzze kb. 2 percig. Ha a rántás túl sűrű, fokozatosan adjon hozzá kevés vizet, amíg krémes állagú nem lesz. Fűszerezze citromlével, sóval, borssal és szerecsendióval.

- 5) Tegye a karfiolt kb. 14 cm átmérőjű sütőedénybe és egyenletesen elosztva öntse rá a mártást.
- 6) Szórja rá a sajtot és a mandulát.
- 7) Helyezze a sütőedényt a sütőlemezre **10**.
- 8) Süsse a felfűjtat kb. 200 °C-on előmelegített sütőben, felső és alsó sütéssel kb. 20 percig az alsó sínen.
- 9) Helyezze a levelestészta-batyukat sütőlemezre **10**. Hagyjon elegendő helyet a batyuk között, mert a leveles tészta megkel.
- 10) Süsse a leveles tészta batyukat az alsó sínen kb. 220 °C-on felső és alsó sütéssel kb. 25-30 percen keresztül. A leveles tésztának enyhén barnának kell lennie.

Lazaccal töltött levelestészta-batyu

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Szedje szét a levelestészta-lapokat és szükség esetén hagyja kiolvadni.
- 2) Keverje össze a krémsajtot sóval, borssal és egy citrom levével.
- 3) Darabolja apró kockákra a hagymát.
- 4) Adja a lazac felét és a hagymát a krémsajt-masszához és az egészet pürésítse durva állagúra egy botmixer segítségével.
- 5) A többi lazacot darabolja vékony csíkokra.
- 6) Adja a lazacot és a kaprot a masszához és az egészet keverje össze.
- 7) Tegyen egy-egy evőkanál masszát a leveles tészta lapokra és hajtsa össze azokat.
- 8) A kész batyut kenje meg tojássárgájával.

TUDNIVALÓ

A megadott mennyiség több sütőlemezre **10** elegendő.

HU

Obsah

Úvod	50
Použití v souladu s určením	50
Rozsah dodávky	50
Popis přístroje	50
Technické údaje	50
Bezpečnostní pokyny	51
Umístění	54
Použití přístroje	54
Skleněná dvířka	54
Vložení plechu na drobký	54
Použití mřížového roštu	54
Použití pečicího plechu	55
Před prvním použitím	55
Obsluha přístroje	56
Přepínač funkcí	56
Regulátor teploty	56
Časovač	56
Grilování a pečení	56
Čištění a údržba	57
Uložení	58
Odstranění poruch	58
Záruka a servis	59
Likvidace	59
Dovozce	59
Recepty	60

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 jídla.

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 Vytahovací háky
- ❽ Vložený plech na drobky

Obrázek B:

- ❾ Mřížový rošt
- ❿ Pečicí plech
- ⓫ Kleště

Technické údaje

Jmenovité napětí: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Max. příkon: 1200 W

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 – vyhnete 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 – 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 skříněk, 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 škvíрку: Skleněná dvířka mají aretační polohu, ve které jsou pootevřená na malou škvíрку: Když skleněná dvířka pomalu zavíráte, krátce před zavřením v této poloze zaaretují.

Vložení plechu na drobky

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

Použití mřížového roštu

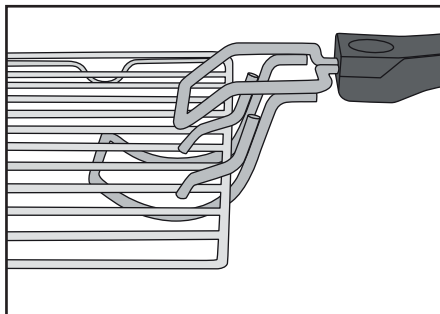
VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Mřížový rošt  nikdy nepokládejte přímo na topné tyče.
- Pokud zasouváte mřížový rošt  do dolní lišty, nechte ho vyčnívat natolik, aby hrana byla přesně nad vytahovací háky . Při zavírání skleněných dvírek se tak vytahovací háky  zaháknou do mřížového roštu , který se při dalším otevírání skleněných dvírek vysune ven.

- Chcete-li vyjmout horký mřížový rošt **9**, zahák-
něte kleště **11** takto:



Obr. 1: Zaháknutí kleští **11** do mřížového roštu **9**

Použití pečicího plechu

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Pro vkládání horkého pečicího plechu **10** do přístroje nebo jeho vyjímání používejte vždy kuchyňské chňapky nebo něco podobného.
- Pečicí plech **10** postavte vždy na správně vložený mřížový rošt **9** v grilovacím a pečicím prostoru přístroje.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Pečicí plech **10** nikdy nepokládáte přímo na topné tyče.

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. Po ukončení nastavené doby zazní signální tón a přístroj se přestane vyhřívat.

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 drobky **8**!

- 1) Vložte do přístroje plech na drobky **8**.
- 2) Vyjměte z přístroje mřížový rošt **9** a pečicí plech **10**. Vložte je případně pečicím papírem, resp. potřebte pečicí plech **10** tukem vhodným na pečení.

UPOZORNĚNÍ

► Podle typu jídla se trouba musí předehřát. Řiďte se pokyny uvedenými u příslušného receptu. Předehřátí 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 předehřátí není nutné, krok 3) přeskočte.

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

- 4) Po uplynutí doby položte potraviny, které chcete grilovat, resp. péct, na mřížový rošt **9**, resp. pečicí plech **10** a zasuňte ho do jedné z listů **1**, resp. postavte pečicí plech **10** na mřížový rošt **9**. Dbejte při tom na dostatečnou vzdálenost potraviny určené ke grilování, resp. pečení od vnitřních stěn a topných tyčí přístroje. Použijete-li dolní listu, dbejte na správné vložení mřížového roštu **9** tak, aby se vytahovací háky **7** zahákly do mřížového roštu **9**.
- 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 **9** pomocí kleští **11**, resp. pečicí plech **10** pomocí kuchyňských chňapek.

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 **11**, pečicí plech **10**, mřížový rošt **9** a plech na drobky **8** v teplé vodě s přidáním mycího prostředku. Po umytí všechny díly dobře osušte.

Uložení

- Oviňte síťový kabel kolem rozpěrek na zadní straně přístroje, které můžete použít jako navíjecí kabelu.

- 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 ❹ svítí, ale přístroj se nezahřívá.	Přepínač funkcí ❹ je v poloze OFF .	Otočte přepínač funkcí ❹ na požadovanou funkci.
Doba přípravy jídla 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.	Vyměňte 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.

Záruka a servis

Na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. Přístroj byl vyroben pečlivě a před dodáním byl svědomitě odzkoušen. Uchovejte si prosím pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky se spojte telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak lze zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní vady, nikoliv však na škody způsobené při dopravě, na opotřebitelné díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen jen 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 provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona nejsou touto zárukou omezena.

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti.

Poškození nebo vady vyskytující se již při nákupu výrobku je nutno oznámit ihned po vybalení, avšak nejpozději do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy poplatkům.

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@idl.cz

IAN 270658 / 271177

Dostupnost horké linky:

pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

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.



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

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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 **10**.
- 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 **9** 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 **9** do horní lišty grilovacího a pečicího prostoru.
- ◆ Položte mraženou minipizzu bez obalu na mřížový rošt **9**.
- ◆ Pečte minipizzu na vrchní a spodní ohřev zhruba 20 minut.
- ◆ Dodržujte prosím údaje o teplotě uvedené na obalu.

Stříkané pečivo

Ingredience:

- ◆ 125 g másla
- ◆ 125 g cukru
- ◆ 1 balíček vanilkového cukru
- ◆ 1 špetka soli

- ◆ 1 vejce
- ◆ 1 bílek
- ◆ 250 g mouky (typ 405)
- ◆ 1 lžička prášku do pečiva
- ◆ strouhaná kůra z půlky citronu

Příprava:

- 1) Vyšlehejte máslo do pěny.
- 2) Přidejte cukr, vanilkový cukr, citronovou kůru a vejce.
- 3) Smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl a měchačkou je zamíchejte do těsta.
- 4) Nechte těsto cca 10 minut odpočívat.
- 5) Vytvořte z těsta požadované tvary, např. pomocí mlýnku na maso, vykrajovacích formiček nebo cukrářského sáčku na zdobení.
- 6) Stříkané pečivo položte na pečicí plech 10, vyložený papírem na pečení.
- 7) Stříkané pečivo pečte dozlatova v předehřáté troubě při 180 °C na vrchní a spodní ohřev zhruba 10–15 minut na horní liště.

UPOZORNĚNÍ

Množství těsta stačí na několik pečicích plechů 10.

Housky

Ingredience:

- ◆ 300 g mouky (nebo celozrnné mouky)
- ◆ 2 vrchovaté lžičky prášku do pečiva
- ◆ 200 g lněných semínek
- ◆ 1 vejce
- ◆ 500 g tvarohu
- ◆ 1 lžička soli
- ◆ podle chuti kmín, cibule, slanina...

Příprava:

- 1) Všechno dobře prohněťte a z těsta tvarujte malé housky.
- 2) Housky položte na pečicí plech 10, vyložený papírem na pečení.
- 3) Pečte při teplotě cca 200 °C na vrchní ohřev zhruba 30 minut na horní liště.

UPOZORNĚNÍ

Množství těsta stačí na několik pečicích plechů 10.

Bezé (pusinky)

Ingredience:

- ◆ 1 bílek
- ◆ sůl
- ◆ 45 g cukru

Příprava:

- 1) Vychlazený bílek dejte do mísy, ve které nejsou zbytky tuku. Nesmíte přimíchat žádný žloutek, protože jinak sníh z bílku nebude dostatečně pevný.
- 2) Šlehejte bílek na pomalý stupeň, aby se ve sněhu vytvořily příliš velké bubliny.
- 3) Přidejte malou špetku soli.
- 4) Když sníh začne tuhnout, přidávejte postupně polovinu cukru.
- 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 10, vyložený papírem na pečení, růžice, jazýčky nebo jiné tvary.
- 8) Grilovací a pečicí troubu předehřejte 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 10 papírem na pečení a rozložte na něj rovnoměrně kostičky toastového chleba.
- 4) Pečte kostičky toastového chleba při teplotě cca 170 °C na vrchní ohřev na horní liště, až budou zlatavě nahnědlé (zhruba 15 - 20 minut).

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 nastrouhaného 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 10 a pečte je při teplotě cca 225 °C v předehřáté 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 jišku cca 2 minuty. Je-li jiška příliš hustá, přidávejte postupně trochu vody, až bude mít jiška viskózní konzistenci. Okořeňte citronovou šťávou, solí, pepřem a muškátovým oříškem.

- 5) Dejte květák do zapékací nádoby (o průměru cca 14 cm) a polijte ho rovnoměrně omáčkou.
- 6) Posypte ho sýrem a mandlovými lupínky.
- 7) Postavte zapékací nádobu na pečicí plech 10.
- 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 10. 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 10.

CZ

Obsah

Úvod	66
Používanie v súlade s určením	66
Rozsah dodávky	66
Popis prístroja	66
Technické údaje	66
Bezpečnostné upozornenia	67
Umiestnenie	70
Používanie prístroja	70
Sklenené dverka	70
Vloženie plechu na omrvinky	70
Používanie mriežkového roštu	70
Používanie plechu na pečenie	71
Pred prvým použitím	71
Obsluha prístroja	72
Prepínač funkcií	72
Regulátor teploty	72
Časový spínač	72
Grilovanie a pečenie	72
Čistenie a údržba	73
Uloženie	74
Odstraňovanie porúch	74
Záruka a servis	75
Zneškodnenie	75
Dovozca	75
Recepty	76

Úvod

Srdečne 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:

- ❶ lišty
- ❷ vetracie štrbiny
- ❸ regulátor teploty
- ❹ prepínač funkcií
- ❺ časový spínač
- ❻ kontrolka
- ❼ výfukové háky
- ❽ vložený plech na omrvinky

Obrázok B:

- ❾ mriežkový rošt
- ❿ plech na pečenie
- ⓫ kliešte

Technické údaje

Menovité napätie: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Max. príkon: 1200 W

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 zákazník-
skom 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 nechyťajte mokрыmi 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.

SK

⚠ 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.
- ▶ Uchovávajújte 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. Vyčkejte, dokiaľ prístroj nevychladne. V opačnom prípade by ste si mohli spôsobiť popáleniny.
- ▶ 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 – 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!

SK

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 sfarbiť a poškodiť. Okrem toho by pri mäkkom podklade mohli v ňom vzniknúť trvalé otlačky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU 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.
- Vyčistite všetky diely tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.

Používanie prístroja

Sklenené dverka

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Vloženie plechu na omrvinky

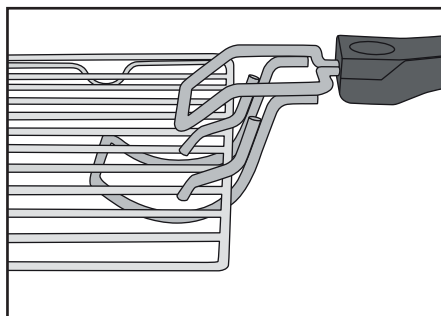
- Plech na omrvinky **8** zastrčte pod spodné vyhrievacie tyče tak, aby plocho priliehal na dno prístroja.

Používanie mriežkového roštu

⚠ VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Vždy používajte kliešte **11** na vloženie alebo vybranie horúceho mriežkového roštu **9** do prístroja.
- Zastrčte mriežkový rošt **9** do jednej z 2 listů **1** v priestore na tepelnú prípravu prístroja.
- POZOR! VECNÉ ŠKODY!**
 - ▶ Mriežkový rošt **9** nikdy nepokladajte priamo na vyhrievacie tyče.
 - Ak mriežkový rošt **9** zasuniete do spodnej lišty, nechajte tento vyčnievať tak ďaleko, aby hrana ležala presne nad výťažným hákom **7**. Tak pri zatvorení sklenených dveriek zapadnú výťažné háky **7** do mriežkového roštu **9** a tento sa pri ďalšom otvorení sklenených dveriek vytiahne.

- Aby sa horúci mriežkový rošt **9** mohol odobrať, zaháknete kliešte **11** nasledovne:



Obr. 1: Zaháknutie klieští **11** pri mriežkovom rošte **9**

Používanie plechu na pečenie

⚠ VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Používajte vždy kuchynské rukavice na hrnce alebo podobné na vloženie alebo vytiahnutie horúceho plechu na pečenie **10** do a z prístroja.
- Plech na pečenie **10** položte vždy na správne vložený mriežkový rošt **9** v priestore na tepelnú úpravu prístroja.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Plech na pečenie **10** nikdy nepokladajte priamo na vyhrievacie tyče.

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.

SK

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. Po uplynutí nastaveného času sa ozve signál a prístroj ohrev zastaví.

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/nestavte nikdy nádoby ani potraviny priamo na dno prístroja, na vyhrievacie tyče alebo na plech na omrvinky **8**!

- 1) Do prístroja vložte plech na omrvinky **8**.
- 2) Vyberte mriežkový rošt **9** a plech na pečenie **10** z prístroja. Vložte tieto prípadne papierom na pečenie alebo vymastite plech na pečenie **10** tukom vhodným na pečenie.

UPOZORNENIE

- Podľa druhu jedla sa rúra na pečenie musí vopred vyhriať. Postupujte podľa zadania 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, prekročíte 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 9 príp. na plech na pečenie 10 a zasuňte tento do jednej z lišt 1 príp. položte plech na pečenie 10 na mriežkový rošt 9. Dbajte pritom na dostatočný odstup grilovaného, príp. pečeného pokrmu od vnútorných stien a vyhrievacích tyčí. Ak používate spodnú lištu, tak dbajte na to, aby bol mriežkový rošt 9 správne položený tak, aby výťažné háky 7 zaskočili do mriežkového roštu 9.
- 5) Než spustíte grilovanie, príp. pečenie, tak zatvorte sklenené dvierka.
- 6) Časovým spínačom 5 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 5 najprv na 40 minút a potom späť na požadovaný čas grilovania, resp. pečenia.

Kontrolka 6 signalizuje, že prístroj je zapnutý. Časový spínač 5 sa teraz otáča proti smeru otáčania hodinových ručičiek k „OFF“.

Elektrický spotrebič sa podľa nastaveného času automaticky vypne, zaznie signál a kontrolka 6 zhasne.

UPOZORNENIE

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) Po vyhriatí vyberte mriežkový rošt 9 pomocou klieští 11 alebo plech na pečenie 10 pomocou kuchynských rukavíc na hrnce.

Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

- ⚠ Nikdy neponárajte 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! VECNÉ 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 sklenené dvierka. Podľa potreby pridajte na handru trochu jemného čistiaceho prostriedku a následne poutierajte handrou navlhčenou v čistej vode. Všetko poriadne vytrite dosucha.
- Kliešte 11, plech na pečenie 10, mriežkový rošt 9 a plech na omrvinky 8 opláchnite v teplej vode s umývacím prostriedkom. Po vyčistení všetky diely dôkladne vysušte.

SK

Uloženie

- Oviňte sieťový kábel okolo rozperiek na zadnej strane prístroja, ktoré môžete použiť ako navinutie kábla.

- 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 ❹ svieti, ale prístroj sa nezohrieva.	Prepínač funkcií ❹ je nastavený na OFF .	Prepínač funkcií ❹ 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 sklenených 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.

Záruka a servis

Na tento prístroj je Vám poskytnutá záruka 3 roky od dátumu zakúpenia. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne preskúšaný. Pokladničný blok si uschovajte ako doklad o zakúpení. V prípade uplatnenia záruky telefonicky kontaktujte Váš servis. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné odoslanie Vášho tovaru.

Záruka sa vzťahuje len na chyby materiálu a výroby, nie na škody spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné a nie na komerčné použitie.

Záruka stráca platnosť pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručné plnenie nepredlžuje záručnú dobu.

To platí tiež pre náhradné a opravené diely.

Prípadné chyby a nedostatky zistené už pri zakúpení musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskôr však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. Opravy vykonané po uplynutí záručnej doby podliehajú poplatkom.

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@idl.sk

IAN 270658 / 271177

Dostupnosť hotline: pondelok až piatok od 8:00 hod. – 20:00 hod (SEČ)

Zneškodnenie



Prístroj v žiadnom prípade nehádzte 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.



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

Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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 ⑩.
- 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 ⑨ a zapekajte 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 ⑨ do hornej lišty priestoru na grilovanie a pečenie.
- ◆ Položte zamrazenú mini pizzu bez obalu na mriežkový rošt ⑨.
- ◆ 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 10, 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 10.

Žemle

Prísady:

- ◆ 300 g múky (alebo celozrnnej 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 10, 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 10.

Snehové pusinky

Prísady:

- ◆ 1 bielok
- ◆ soľ
- ◆ 45 g cukru

Príprava:

- 1) Dajte chladené bielko do misky bez tuku. Nesmie sa zmiešať so žĺtkom, pretože inak nie je sneh z bielka tuhý.
- 2) Bielok sa musí šľahať pri nízkej rýchlosti, aby sa v snehu z bielka nevytvorili žiadne veľké bubliny.
- 3) Osoľte štipkou soli.
- 4) Postupne pridávajte polovicu cukru, ak sneh z bielku začne tuhnúť.
- 5) Potom ho vyšľahajte do tuha najvyššou rýchlosťou.
- 6) Pridajte zvyšný cukor. Tým získajú snehové pusinky potrebnú pevnosť.
- 7) Naplňte snehové pusinky do striekacieho vrecka s veľkou špičkou hviezdy a v malých odstupoch striekajte ružičky, jazýčky alebo iné tvary na plech na pečenie 10, 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.

SK

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 **10** papierom na pečenie a rozložte naň rovnomerne kocky toastového chleba.
- 4) Pečte kocky toastového chleba pri ca. 170 °C, spodný ohrev, na hornej lište dozlatista (ca. 15 - 20 minút).

UPOZORNENIE

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

Bagety s mletým mäsom

Prísady:

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

Príprava:

- 1) Rozrežte bagetu a vydlabajte z nej vnútro.
- 2) Zmiešajte mleté mäso, paradajkový pretlak, cibuľu, parmezán, soľ a korenie.
- 3) Vyformujte z mletého mäsa 4 rovnako veľké, čo najplochejšie karbonátky a položte tieto na polovice bagety.

- 4) Nakrájajte paradajku na plátky a rozložte ju po bagete.
- 5) Posypte bagetu syrom.
- 6) Položte bagetu na plech na pečenie **10** 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 odlievaní 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. Dochutíte 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 **10** 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 plátok lístkového cesta a zložte tento dohromady.
- 8) Potrite vytvorené tašky vaječným žĺtkom.

- 9) Na plech na pečenie **10** 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 **10**.

SK

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	82
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	82
Lieferumfang	82
Gerätebeschreibung	82
Technische Daten	82
Sicherheitshinweise	83
Aufstellen	86
Benutzung des Gerätes	86
Glastür	86
Krümblech einlegen	86
Gitterrost benutzen	86
Backblech benutzen	87
Vor dem ersten Gebrauch	87
Bedienen des Gerätes	88
Funktionsschalter	88
Temperaturregler	88
Timer	88
Grillen und Backen	88
Reinigung und Pflege	89
Aufbewahrung	90
Fehlerbehebung	90
Garantie und Service	91
Entsorgung	91
Importeur	91
Rezepte	92

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 Auszugshaken
- ❽ eingesetztes Krümelblech

Abbildung B:

- ❾ Gitterrost
- ❿ Backblech
- ⓫ Zange

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~,
50 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1200 W

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Gitterrost benutzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange , um den heißen Gitterrost  in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Schieben Sie den Gitterrost  in eine der 2 Schienen  im Garraum des Gerätes.
- ▶ Legen Sie den Gitterrost  niemals direkt auf die Heizstäbe.
- Wenn Sie den Gitterrost  in die untere Schiene schieben, lassen Sie diesen so weit herausragen, dass die Kante genau über den Auszugshaken  liegt. So greifen beim Schließen der Glastür die Auszugshaken  in den Gitterrost  und dieser wird beim nächsten Öffnen der Glastür herausgezogen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

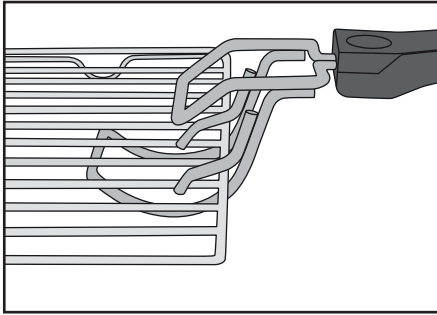


Abb. 1: Einhaken der Zange 11 beim Gitterrost 9

Backblech benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

Wenn das Gerät korrekt aufgestellt ist:

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

HINWEIS

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

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

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

- 7) Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „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. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen.

HINWEIS

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

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

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

Grillen und Backen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Legen/Stellen Sie niemals Behälter oder Lebensmittel direkt auf den Boden des Gerätes, die Heizstäbe oder das Krümelblech ⑧!

- 1) Legen Sie das Krümelblech ⑧ in das Gerät.
- 2) Nehmen Sie den Gitterrost ⑨ und das Backblech ⑩ aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech ⑩ mit zum Backen geeignetem Fett.

HINWEIS

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

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

- 4) Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **9** bzw. das Backblech **10** und schieben Sie es in eine der Schienen **1** bzw. stellen Sie das Backblech **10** auf den Gitterrost **9**. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.
Wenn Sie die untere Schiene verwenden, achten Sie darauf, den Gitterrost **9** korrekt einzusetzen, so dass die Auszughaken **7** in den Gitterrost **9** greifen.
- 5) Schließen Sie die Glastür, bevor Sie den Grill-Backvorgang starten.
- 6) Stellen Sie mit dem Timer **5** die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

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

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

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

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

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

Aufbewahrung

- Wickeln Sie das Netzkabel um die Abstandhalter auf der Geräterückseite, die Sie als Kabelaufwicklung benutzen können.

- 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 ❹ leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter ❸ steht auf OFF .	Drehen Sie den Funktionsschalter ❸ 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 Lebensmittelmrückstände.	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.

Garantie und Service

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

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 270658 / 271177

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 270658 / 271177

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 270658 / 271177

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr
(MEZ)

Entsorgung



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

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



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

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Rezepte

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

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

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

- ◆ 1 Tasse Mehl
- ◆ 1 Teelöffel Backpulver
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Esslöffel geschmolzene Butter
- ◆ 1 Tasse Milch
- ◆ 3 Esslöffel Zucker
- ◆ 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 10 stellen.
- 5) Die Muffins bei 220° C mit Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toasts:

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

Zubereitung:

- ◆ Die Toastscheiben vortoasten.
- ◆ Anschließend dünn mit Remoulade bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.
- ◆ Jeweils eine Scheibe Ananas auf den belegten Toast legen. Mit Curry würzen.
- ◆ Danach jeweils eine Scheibe Käse oben auf die Ananas legen.
- ◆ Die Hawaiitoasts auf den Gitterrost 9 legen und im Grill- und Backautomaten auf der oberen Schiene bei ca. 200 °C, Oberhitze ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Mini-Pizza backen

Zubereitung:

- ◆ Schieben Sie den Gitterrost 9 in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
- ◆ Legen Sie die tiefgefrorene Mini-Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost 9.
- ◆ Backen Sie die Mini-Pizza bei Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten.
- ◆ Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben bezüglich der Temperatur.

Spritzgebäck

Zutaten:

- ◆ 125 g Butter
- ◆ 125 g Zucker
- ◆ 1 Päckchen Vanillinzucker
- ◆ 1 Prise Salz

- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ 250 g Mehl (Type 405)
- ◆ 1 Teelöffel Backpulver
- ◆ abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:

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

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche **10**.

Brötchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
- 2) Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech **10** legen.
- 3) Bei ca. 200° C Oberhitze ungefähr 30 Minuten auf der oberen Schiene backen.

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche **10**.

Baiser

Zutaten:

- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ Salz
- ◆ 45 g Zucker

Zubereitung:

- 1) Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
- 2) Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
- 3) Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
- 4) Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
- 5) Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
- 6) Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
- 7) Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Backblech **10** spritzen.
- 8) Den Grill- und Backautomaten auf ca. 120° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 9) Das Baiser auf der oberen Schiene bei ca. 120° C Ober- und Unterhitze ca. 2 Stunden backen lassen.

Buttercroutons

Zutaten:

- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 1 EL Butter

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
- 2) Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
- 3) Legen Sie ein Backblech **10** mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
- 4) Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 170°C Oberhitze auf der oberen Schiene, bis Sie goldbraun sind (ca. 15 - 20 Minuten).

HINWEIS

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

HINWEIS

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
- 2) Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8-10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.
- 3) Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.
- 4) Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach 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 **10**.
- 8) Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200°C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.
- 9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech **10**. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig aufgeht.
- 10) Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 220° C Ober- und Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

HINWEIS

Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche **10**.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacj · Információk állása

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

07 / 2015 · Ident.-No.: SGB1200A1-062015-1

IAN 270658 / 271177