

SILVERCREST®



ELECTRIC OVEN & GRILL SGBR 1500 C4

LV

GRILĒŠANAS UN MAIZES CEPŠANAS KRĀSNIŅA

Lietošanas pamācība

DE AT CH

GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 341839_2001

LV



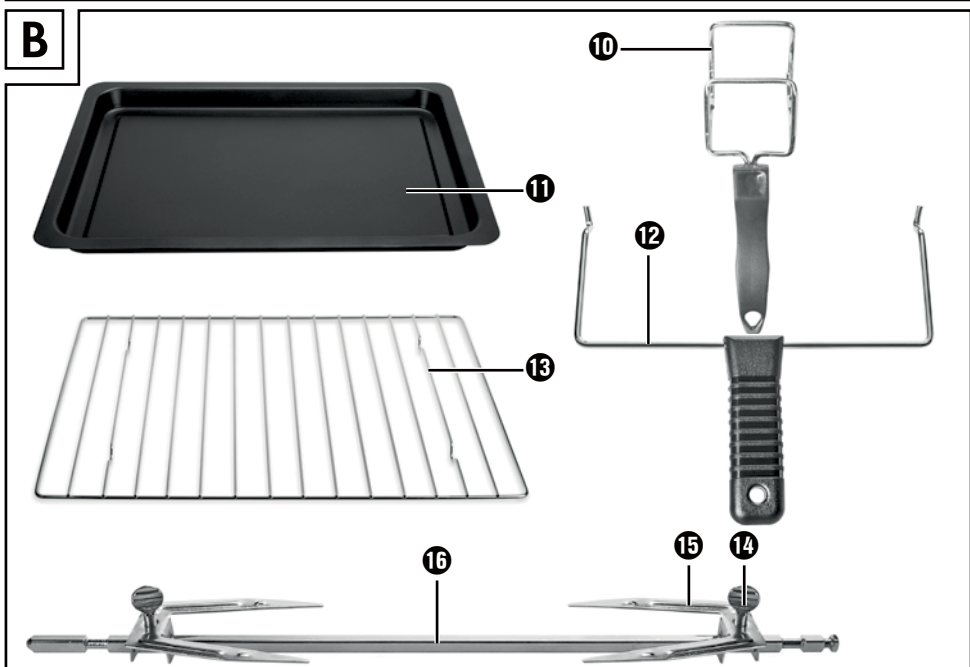
IV

Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

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.

LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21



Saturs

Ievads	2
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	2
Piegādes komplekts	2
Ierīces apraksts	2
Tehniskie parametri	2
Norādījumi par drošību	3
Uzstādīšana	6
Ierīces lietošana	6
Stikla durtiņas	6
Drupaču paplātes ievietošana	6
Rotējošā iesma izmantošana	7
Cepšanas paplātes / režģa paplātes lietošana	8
Pirms pirmās lietošanas	8
Ierīces lietošana	9
Funkciju pārslēgs	9
Temperatūras regulators	9
Taimeris	9
Grilēšana un cepšana	9
Grilēšana ar rotējošo iesmu	10
Tīrīšana un kopšana	12
Glabāšana	12
Problēmu novēršana	13
Utilizēšana	14
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	14
Serviss	15
Importētājs	15
Receptes	16

Ievads

Apšveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvīši augstvērtīgu produktu. Lietošanas pamācība ir šī produkta sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un utilizēšanu. Pirms produkta lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet produktu tikai atbilstīgi sniegtajam aprakstam un vienīgi norādītajiem lietojuma veidiem. Nododot ierīci lietošanā citiem, dodiet līdzī arī visus ierīces dokumentus.

Noteikumiem atbilstīgs lietojums

Elektriskā krāsns ar grilēšanas un cepšanas funkciju paredzēta vienīgi ēdiena uzsildīšanai, pagatavošanai un grilēšanai.

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai privātās mājāsaimniecībā. Neizmantojiet to komerciāliem mērķiem.

Jebkāds cits lietojums uzskatāms par noteikumiem neatbilstīgu un var radīt materiālus zaudējumus vai pat miesas bojājumus.

Piegādes komplekts

- ◆ Grilēšanas un maizes cepšanas krāsnīņa
- ◆ 1 cepšanas paplāte
- ◆ 1 režģa paplāte
- ◆ 2 satvērēji
- ◆ Rotējošs iesms ar 2 spailēm
- ◆ 1 drupaču paplāte
- ◆ Lietošanas pamācība

IEVĒRĪBA!

Uzreiz pēc izpakošanas pārbaudiet, vai piegādes komplektā netrūkst neviena ierīces komponenta un nekas nav bojāts. Ja nepieciešams, vērsieties servisā.

Ierīces apraksts

A attēls

- 1 Piedziņa
- 2 Temperatūras regulators
- 3 Funkciju pārlēgšana
- 4 Taimeris
- 5 Kontrollampīņa
- 6 Stikla durvīņas
- 7 Ievietota drupaču paplāte
- 8 Apakšējie karsēšanas stieņi
- 9 Rotējošā iesma turētājs

B attēls

- 10 Satvērējs (cepšanas paplātei un režģa paplātei)
- 11 Cepšanas paplāte
- 12 Satvērējs (rotējošajam iesmam)
- 13 Režģa paplāte
- 14 Fiksators
- 15 Rotējošā iesma spails
- 16 Rotējošais iesms

Tehniskie parametri

Nominālais spriegums: ~ 220–240 V
(maiņstrāva),
50/60 Hz

Jaudas patēriņš: 1500 W




Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Norādījumi par drošību

BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- ▶ Aizliegts atvērt vai remontēt ierīces korpusu! Ja šo norādījumu neievēro, vairs netiek garantēta drošība un garantija zaudē spēku. Bojātas ierīces remontu uzticiet tikai ierīces tirgotājam vai pilnvarotam kvalificētam speciālistam.
- ▶ Lai izvairītos no apdraudējuma, nekavējoties lūdziet pilnvarotam kvalificētam speciālistam vai klientu apkalpošanas servisam nomainīt bojātu kontaktspraudni vai tīkla kabeli.
- ▶ Nepieļaujiet šķidrums iekļuvi ierīces korpusā. Aizliegts ierīci pakļaut mitruma iedarbībai un lietot to ārpus telpām. Turklāt aizliegts uz ierīces novietot ar šķidrumu piepildītus objektus, piemēram, vāzes. Tas rada ugunsbīstamību un elektrotriecienu risku. Ja šķidrums tomēr iekļūst ierīces korpusā, nekavējoties atvienojiet ierīces kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas un lūdziet korpusu salabot.
- ▶ Nekad nepieskarieties ierīcei, tīkla kabelim un kontaktspraudnim ar slapjām rokām. Neievērojot šo norādījumu, iespējams gūt elektrotriecienu.

 Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos! Elektrotrieciens var apdraudēt ierīces lietotāja dzīvību, ja ierīces darbības laikā uz spriegumu vadošām ierīces daļām nokļūst šķidrums.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Šo ierīci drīkst lietot bērni no astoņu gadu vecuma, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām trūkst pieredzes un/vai zināšanu, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā vai ir instruētas par drošu ierīces lietošanu un izprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- ▶ Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties!
- ▶ Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst uzticēt bērniem; šis procedūras drīkst veikt tikai par astoņiem gadiem vecāki bērni pieaugušā uzraudzībā.
- ▶ Sargiet ierīci un pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par astoņiem gadiem!
- ▶ Novietojiet tīkla kabeli tā, lai neviens nevarētu uz tā uzkāpt vai aiz tā aizķerties.
- ▶ Nekad nepieskarieties stikla durtiņām vai korpusam ierīces darbības laikā, jo šīs daļas ļoti uzkarst. Lai izvairītos no apdegumiem, stikla durtiņu atvēršanai izmantojiet karstumizturīgu drānu vai līdzīgu materiālu.
- ▶ Nekad nepieskarieties karsēšanas stieņiem vai skatlodziņam, ja ierīce darbojas vai vēl nav atdzisusi. Ierīces darbības laikā neturiet rokas gatavošanas nodalījumā. Pagaidiet, līdz ierīce pilnībā atdziest. Neievērojot šo norādījumu, var gūt apdegumus.
- ▶ Pirms pārvietojat ierīci pēc lietošanas, ļaujiet tai vispirms atdzist.
- ▶ Rīkojoties ar karstu ierīci, vienmēr izmantojiet virtuves cimodus vai karstumizturīgu drānu!



Uzmanību! Karsta virsma!

UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMS!

- ▶ Ierīces darbināšanai neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu.
- ▶ Ierīces darbības laikā nekad neatstājiet to bez uzraudzības.
- ▶ Pārliecinieties, ka ierīce, tīkla kabelis vai tīkla kontaktspraudnis nesaškaras ar karstuma avotu, piemēram, plīti virsmu vai atklātu liesmu.
- ▶ Darbiniet ierīci vienīgi ar komplektā iekļautajiem oriģinālajiem piedesumiem.
- ▶ Nelokiet un neiespiediet tīkla kabeli.
- ▶ Tīkla kabeli no kontaktligzdas vienmēr atvienojiet, velkot aiz kontaktspraudņa, nevis aiz kabeļa.
- ▶ Elektriskās krāsns darbības laikā tās tiešā tuvumā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši materiāli (piemēram, trauku dvieļi, karstumizturīgas drānas u. c.).
- ▶ Nekad uz vai virs ierīces, kā arī pašā ierīcē nežāvējiet tekstilmateriālus vai priekšmetus. Tas nav ugunsdroši.

Uzstādīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! UGUNSBĪSTAMĪBA!

- ▶ Nekad nenovietojiet ierīci zem sienas skapīšiem vai blakus aizkariem, sekcijām vai citiem uzliesmojošiem priekšmetiem.
- ▶ Minimālajam attālumam starp ierīci un sienas skapīšiem, griestiem, sāna sienām vai tamlīdzīgiem objektiem jābūt 10 cm virzienā uz augšu un 5 cm virzienā uz sāniem. Šā iemesla dēļ ierīci aizliegts uzstādīt, piemēram, skapī vai tamlīdzīgā mēbelē. Šādā gadījumā nav iespējams nodrošināt pietiekamu ierīces ventilāciju un tā var izraisīt ugunsgrēku vai tikt bojāta.
- ▶ Uzstādiet ierīci tikai uz karstumizturīgas pamatnes. Šī norādījuma neievērošana rada ugunsbīstamību un ierīces sabojāšanas risku. Zem ierīces pamatnes esošā virsma var mainīt krāsu un tikt bojāta. Ja pamatne ir mīksta, tajā var rasties paliekoši iespaidumi.

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- ▶ Nenovietojiet ierīci tiešā ūdens tuvumā, piemēram, pie izlietnes, vannas vai mitrā pagrabtelpā. Tas rada elektrotriecienu risku.
- Novietojiet ierīci uz stingras, līdzenas un karstumizturīgas pamatnes (tādas kā nerūsošā tērauda vai dabīgā akmens, piemēram, granīta, virsmas). Nodrošiniet ap ierīci pietiekamu ventilāciju.
- Piebīdiet ierīces aizmuguri pie sienas. Ierīces aizmugurē uzstādītajiem distanceriem ir jāpieskaras sienai. Raugiet, lai sienas virsmas materiāls būtu karstumizturīgs (piemēram, flīzes, dabīgais akmens vai granīts).
- Tīriet visas ierīces daļas, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana”.

Ierīces lietošana

Stikla durtiņas

UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMS!

- ▶ Nebalstieties pret stikla durtiņām **6**. Nenovietojiet uz stikla durtiņām **6** priekšmetus. Tas bojā šarnīrus.
- Gatavojot ēdienu ar īpaši lielu tauku daudzumu, var pastiprināti veidoties dūmi. Šādā gadījumā neaizveriet stikla durtiņas **6** pilnībā un atstājiet nelielu spraugu: Stikla durtiņām **6** ir paredzēta fiksācijas pozīcija, lai varētu atstāt nelielu spraugu: uzmanīgi aizverot durtiņas **6**, tās pirms pilnīgas aizvēršanās nofiksējas šādā pozīcijā.
- Arī žāvējot augļus, stikla durtiņas **6** vajadzētu nofiksēt šādā pozīcijā, lai no krāsns izplūstu mitrais gaiss un augļi žūtu efektīvāk.

Drupaču paplātes ievietošana

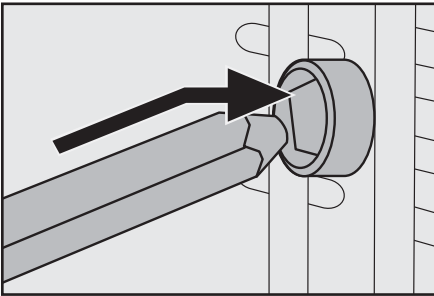
- Ievirziet drupaču paplāti **7** zem apakšējiem karsēšanas stieņiem **8** tā, lai paplāte līdzīgi piekļautos ierīces pamatnei. Paplātes pusi, kurai ir augstāks izliekums, var izmantot kā rokturi. Paplāte ierīcē jāiebīda ar lēzenāko pusi pa priekšu.

Rotējošā iesma izmantošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

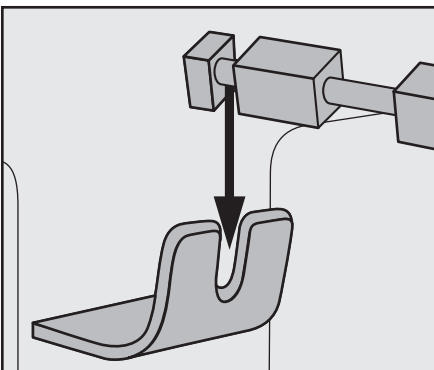
► Karstā rotējošā iesma **16** ievietošanai ierīcē vai izņemšanai no tās vienmēr izmantojiet satvērēju **12**.

- Ar abām rotējošā iesma spailēm **15** grilējamo produktu iespējams nofiksēt uz rotējošā iesma **16**. Atbrīvojiet fiksatorus **14** pie rotējošā iesma spailēm **15**, pārbīdīet tos tā, lai grilējamais produkts starp tiem būtu stingri iespilēts, un pēc tam atkal stingri aizskrūvējiet fiksatorus **14**.
- Vispirms iebīdīet rotējošā iesma **16** galu, kuram nav gropes, piedziņā **1** (1. att.).



1. att. Rotējošā iesma **16** iebīdīšana piedziņā **1**.

- Pēc tam ievietojiet rotējošā iesma **16** otro galu (ar dziļo gropi) rotējošā iesma turētājā **9** (2. att.).

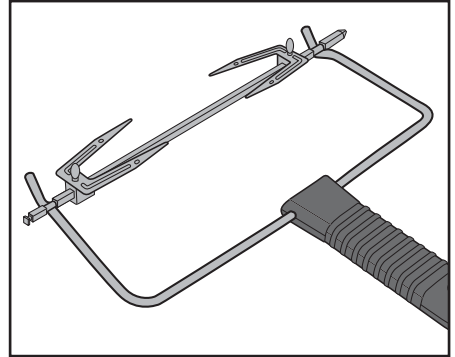


2. att. Rotējošā iesma **16** ievietošana rotējošā iesma turētājā **9**.

IEVĒRĪBAI!

► Izmantojot rotējošo iesmu **16**, apakšējās sliedēs vienmēr iebīdīet cepšanas paplāti **11**. Uz tās uzkrāsies viss lejup pilošais šķidrums.

- Lai izņemtu karsto rotējošo iesmu **16**, satvērēja **12** galā esošos āķus ievietojiet rotējošā iesma **16** padziļinājumos (3. att.).



3. att. Satvērēja **12** iekabināšana rotējošajā iesmā **16**.

- Vispirms izkabiniet no rotējošā iesma turētāja **9** rotējošā iesma **16** kreiso pusi un pēc tam izvelciet iesmu **16** no piedziņas **1**.

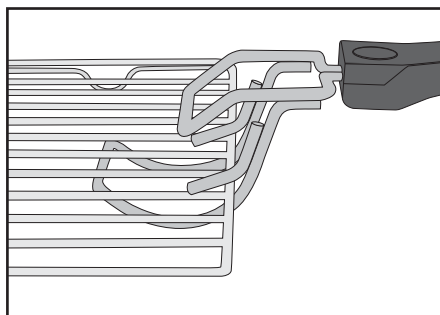
Cepšanas paplātes / režģa paplātes lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

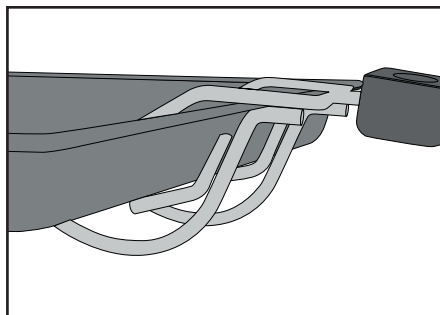
- ▶ Karstas cepšanas paplātes 11 / karstas režģa paplātes 13 ievietošanai ierīcē vai izņemšanai no tās vienmēr izmantojiet satvērēju 10.
- Iebīdīet cepšanas paplāti 11 / režģa paplāti 13 vienā no trim sliežu pāriem gatavošanas nodaļumā.

UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMS!

- ▶ Nekad nenovietojiet cepšanas paplāti 11 / režģa paplāti 13 tieši uz apakšējiem karsēšanas stieņiem 8.
- Lai izņemtu cepšanas paplāti 11 vai režģa paplāti 13 no ierīces, iekabiniet satvērēju 10, kā parādīts attēlā.



4. att. Satvērēja 10 iekabināšana režģa paplātē 13



5. att. Satvērēja 10 iekabināšana cepšanas paplātē 11

Pirms pirmās lietošanas

- 1) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- 2) Pagrieziet temperatūras regulatoru 2 pulksteņrādītāju virzienā līdz galam, iestatot maksimālo temperatūru.
- 3) Pagrieziet funkciju pārlēgu 3 uz režīmu „Augšējā un apakšējā karsēšana”
- 4) Atveriet stikla durvītas 6 un procesa laikā atstājiet tās pavērtas.
- 5) Izņemiet no gatavošanas nodaļījuma visus piederumus (ja ir ievietoti).
- 6) Pagrieziet temperatūras 4 regulatoru uz 20 minūtēm.

IEVĒRĪBA!

- ▶ Pirmo reizi uzkaršējot ierīci, ar ražošanas procesu saistītās atliekas ierīcē var izraisīt dūmošanu un nepatīkamu aromātu. Tā ir normāla un pilnīgi nekaitīga parādība. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu (piemēram, atveriet logu).






Pēc 20 minūtēm ierīce automātiski izslēgsies. Ja vēlaties karsēšanu pārtraukt pirms iestatītā laika, pagrieziet temperatūras regulatoru 2 līdz galam pretēji pulksteņrādītāju virzienam un nostatiet taimerī 4 pozīcijā „OFF”.

- 7) Ļaujiet ierīcei atdzist un izīriiet ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana”.
- Tagad ierīce ir gatava darbam.

Ierīces lietošana

Funkciju pārslēgšana

Izmantojot funkciju pārslēgu **3**, var ieslēgt ierīci un iestatīt kādu no piecām funkcijām.


Simbols	Skaidrojums
	„Apakšējā karsēšana” piem., kūku cepšanai
	„Augšējā karsēšana” piem., sacepumiem
	„Augšējā un apakšējā karsēšana” piem., picu cepšanai
	„Augšējā karsēšana / gaisa cirkulācija / rotējošais iesms” piem., putnu gaļas grilēšanai
	„Augšējā un apakšējā karsēšana / gaisa cirkulācija” piem., maiziņu cepšanai
OFF	„OFF” ierīce ir izslēgta

Temperatūras regulators

Izmantojot temperatūras regulatoru **2**, var iestatīt vēlamu temperatūru.

Taimeris

Izmantojot taimeris **4**, var ieslēgt ierīci / iestatīt gatavošanas ilgumu.

- Noregulējiet taimeris **4** uz vēlamu gatavošanas ilgumu. Kad iestatītais laiks ir pagājis, atskan signāls un ierīce pārtrauc karsēšanu. Ja ir iestatīta funkcija „Augšējā karsēšana / gaisa cirkulācija / rotējošais iesms” , apstājas arī rotējošais iesms **16**.
- Ja vēlaties ierīci darbināt bez laika ierobežojuma, pagrieziet taimeris **4** pretēji pulksteņrādītāju virzienam pozīcijā „ON”.

Grilēšana un cepšana

- 1) Ievietojiet drupaču paplāti **7** ierīcē.
- 2) Izņemiet režģa paplāti **13** un cepšanas paplāti **11** no ierīces. Ja vajadzīgs, izklājiet tās ar cepšanas papīru vai izēdīet cepšanas paplāti **11** ar cepšanai piemērotu taukvielu.

IEVĒRĪBA!

- Atkarībā no pagatavojamā ēdiena cepeškrāsns ir laikus jāuzkarsē. Rikojieties, kā norādīts receptē. Iepriekšēja uzkarsēšana ir īpaši noderīga, ja:
 - cepšanas laiks ir ļoti neilgs;
 - vēlaties iegūt kraukšķīgu garoziņu;
 - gatavojat ēdienu, kura pagatavošanai nepieciešama nemainīga temperatūra, piemēram, suflē.
- Ja iepriekšēja uzkarsēšana nav nepieciešama, darbību 3) izlaidiet.

- 3) Ļaujiet ierīcei apm. 10 minūtes (atkarībā no temperatūras iestatījuma) uzkarst līdz vēlamajai temperatūrai.
 - Izmantojot temperatūras regulatoru **2**, izvēlieties vēlamu temperatūru.
 - Pēc tam ar funkciju pārslēgu **3** izvēlieties vēlamu funkciju.

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Izvēloties funkciju ar gaisa cirkulāciju, vairākumā gadījumu grilēšanas un gatavošanas nodalījuma iepriekšēja uzkaršēšana nav nepieciešama.
 - Izmantojot taimerī ④, iestatiet iepriekšējās uzkaršēšanas ilgumu (apm. 10 minūtes).
 - Aizveriet stikla durtiņas ⑥.
- 4) Kad laiks ir pagājis, novietojiet grilējamo vai cepamo produktu uz režģa paplātes ⑬ vai cepšanas paplātes ⑪ un iebīdīet paplāti kādā no krāsns sliežu pāriem. Raugieties, lai grilējamais vai cepamais produkts atrastos pietiekamā attālumā no ierīces iekšējām sienām un karsēšanas stieniem.

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Grilējot uz režģa paplātes ⑬ produktu, kas intensīvi izdala šķidrumu, apakšējās sliedēs iebīdīet cepšanas paplāti ⑪. Šādi tiks savākti lejup pilošie tauki, un pēc tam ierīci būs vieglāk iztīrīt.
- 5) Pirms grilēšanas vai cepšanas aizveriet stikla durtiņas ⑥.
- 6) Ja vajadzīgs, iestatiet grilēšanas vai cepšanas ilgumu, izmantojot taimerī ④. Maksimālais ar taimerī ④ iestatāmais grilēšanas vai cepšanas ilgums ir 120 minūtes. Pēc izvēles taimerī ④ var iestatīt pozīcijā „ON”, lai ierīci darbinātu neierobežotu laiku.

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Ja grilējamā vai cepamā produkta gatavošanas ilgums ir mazāks par 20 minūtēm, vispirms iestatiet taimerī ④ uz 40 minūtēm un pēc tam noregulējiet to uz mazāku grilēšanas vai cepšanas ilgumu.

Kontrollampiņa ⑤ rāda, ka ierīce ir ieslēgta. Ja ierīcē iepriekšiestatāt cepšanas ilgumu, taimeris ④ pakāpeniski pārvietojas atpakaļ uz pozīciju „OFF”.

Kad iestatītais ilgums (ja bija iestatīts) ir pagājis, ierīce automātiski izslēdzas, atskan signāls un kontrollampiņa ⑤ nodziest.

IEVĒRĪBAI!

Ja vēlaties karsēšanu pārtraukt pirms iestatītā laika, pagrieziet temperatūras regulatoru ② līdz galam pretēji pulksteņrādītāju virzienam un nostatiet taimerī ④ pozīcijā „OFF”.


- 7) Ja darbināt ierīci bez iepriekšiestatīta cepšanas ilguma un vēlaties pārtraukt karsēšanu, pagrieziet taimerī ④ pozīcijā „OFF”.
- 8) Pēc karsēšanas pārtraukšanas izņemiet režģa paplāti ⑬ vai cepšanas paplāti ⑪ no ierīces, izmantojot satvērēju ⑩.
- 9) Pagrieziet funkciju pārslēgu ③ pozīcijā „OFF”.

Grilēšana ar rotējošo iesmu

- 1) Ievietojiet drupaču paplāti ⑦ ierīcē.
- 2) Ja rotējošais iesms ⑬ atrodas ierīcē, izņemiet to.
- 3) Iebīdīet cepšanas paplāti ⑪ apakšējās sliedēs.
- 4) Nofiksējiet grilējamo produktu ar rotējošā iesma spailēm ⑮. Raugiet, lai grilējamais produkts gatavošanas nodalījumā varētu brīvi griezties, nesaskaroties ar gatavošanas nodalījuma sienām. Ja grilējamais produkts saskaras ar pretestību, rotējošais iesms ⑬ var mainīt griešanās virzienu. Jābūt iespējai brīvi piekļūt abiem padziļinājumiem uz rotējošā iesma ⑬, jo pretējā gadījumā satvērējs ⑫ nevarēs satvert iesmu ⑬.
- 5) Nostipriniet rotējošo iesmu ⑬ gatavošanas nodalījumā (skatiet nodaļu „Rotējošā iesma izmantošana”).
- 6) Aizveriet stikla durtiņas ⑥.

IEVĒRĪBAI!

Ja vēlaties karsēšanu pārtraukt pirms iestatītā laika, pagrieziet temperatūras regulatoru **2** līdz galam pretēji pulksteņrādītāju virzienam un nostatiet taimerī **4** pozīcijā „OFF”.

- 7) Izmantojot temperatūras regulatoru **2**, iestatiet vēlamo temperatūru.
- 8) Nostatiet funkciju pārslēgu **3** pozīcijā „Augšējā karsēšana / gaisa cirkulācija / rotējošais iesms” .
- 9) Ja nepieciešams, ar taimerī **4** iestatiet vēlamo grilēšanas ilgumu. Pēc izvēles taimerī **4** var iestatīt arī pozīcijā „ON”, lai ierīci darbinātu neierobežotu laiku.
Ierīce sāk produkta grilēšanu, un rotējošais iesms **15** griežas.

Kontrollampīna **5** rāda, ka ierīce ir ieslēgta. Ja ierīcē iepriekšiestatāt cepšanas ilgumu, taimeris **4** pakāpeniski pārvietojas atpakaļ uz pozīciju „OFF”.

Kad iestatītais ilgums (ja bija iestatīts) ir pagājis, ierīce automātiski izslēdzas, atskan signāls un kontrollampīna **5** nodziest.

IEVĒRĪBAI!



Ja vēlaties karsēšanu pārtraukt pirms iestatītā laika, pagrieziet temperatūras regulatoru **2** līdz galam pretēji pulksteņrādītāju virzienam un nostatiet taimerī **4** pozīcijā „OFF”.

- 10) Ja darbināt ierīci bez iepriekšiestatīta cepšanas ilguma un vēlaties pārtraukt karsēšanu, pagrieziet taimerī **4** pozīcijā „OFF”.
- 11) Pēc grilēšanas izņemiet rotējošo iesmu **15** no ierīces ar satvērēju **12**.
- 12) Pagrieziet funkciju pārslēgu **3** pozīcijā „OFF”.

PIEMĒRS: GRILĒTS CĀLIS

Sastāvdaļas

- ◆ Cālis grilēšanai (apm. 1,3 kg, ķidāts)
- ◆ Garšvielas (sāls, paprika)
- ◆ Pārtikas eļļa

- 1) Ierīvējiet cāļa iekšpusi un ārpusi ar sāli un paprikas pulveri. Apziediet to no ārpuses ar karsēšanai piemērotu pārtikas eļļu.
- 2) Uzbidiet grila cāli uz rotējošā iesma **15** un nofiksējiet to ar rotējošā iesma spailēm **15**. To darot, pārliecinieties, ka rotējošā iesma **15** padziļinājumi paliek brīvi, lai rotējošo iesmu **15** būtu iespējams satvert ar satvērēju **12**. Atkarībā no grilējamā cāļa formas tā spārni un stilbiņi, iespējams, ir jānosien ar karstumizturīgu auklu, lai griešanās laikā tie nekur nepiedurtos.
- 3) Iebidiet cepšanas paplāti **11** apakšējās slīdēs.
- 4) Apm. 10 minūtes karsējiet ierīci līdz 230 °C, iestatot funkciju „Augšējā un apakšējā karsēšana / gaisa cirkulācija” .
- 5) Uz rotējošā iesma uzbidīto grilējamo cāli ievietojiet ierīcē, izmantojot satvērēju **12**.
- 6) Nostatiet funkciju pārslēgu pozīcijā „Augšējā karsēšana / gaisa cirkulācija / rotējošais iesms”  un aizveriet durtnas.
- 7) Noregulējiet taimerī **4** uz apm. 80 minūtēm. Gatavošanas ilgums ir atkarīgs no grilējamā cāļa lieluma un īpašībām un var atšķirties.
- 8) Gatavošanas laikā ik pa brīdīm apziediet grilējamo cāli ar nelielu daudzumu pārtikas eļļas. Šādi cāļa ādiņa kļūs kraukšķīga.
- 9) Kad iestatītais laiks ir pagājis, ar satvērēju **12** uzmanīgi izņemiet cāli no krāsns. Atbrīvojiet rotējošā iesma spaili **15** un nobīdiet grilēto cāli no rotējošā iesma **15**.

Tīrīšana un kopšana

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- ▶ Pirms katras tīrīšanas atvienojiet tīkla kontaktspaudni no kontaktligzdas. Pastāv elektrotrieciena risks.

⚠ Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķīdumos!

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Pirms tīrīt ierīci, vienmēr ļaujiet tai vispirms atdzist. Neievērojot šo norādījumu, iespējams gūt apdegumus.
- Visoptimālāk ir tīrīt ierīci un tās piederumus uzreiz pēc tam, kad ierīce ir atdzisusi. Šādi pārtikas produktu atliekas ir vieglāk notīrāmas.

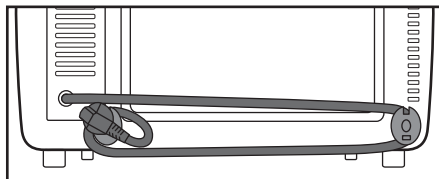
UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMS!

- ▶ Neizmantojiet abrazīvus vai agresīvas iedarbības tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt ierīces virsmu.
- ▶ Nemazgājiet ierīces daļas trauku mazgāšanas mašīnā.
- ▶ Gatavošanas nodalījuma tīrīšanai neizmantojiet krāsniņm paredzētu izsmidzināmu līdzekli, jo tā atliekas, kas nosēdīsies uz karsēšanas stieņiem, nebūs iespējams notīrīt.

- Noslaukiet ierīci ar mitru lupatiņu. Ja vajadzīgs, uzlejiet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgāšanas līdzekli; pēc tam vēlreiz noslaukiet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu lupatiņu. Visu kārtīgi nosusiniet.
- Izslaukiet gatavošanas nodalījumu un notīriet stikla durvītas **6** ar mitru lupatiņu. Ja vajadzīgs, uzlejiet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgāšanas līdzekli; pēc tam vēlreiz noslaukiet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu lupatiņu. Visu kārtīgi nosusiniet.
- Siltā ūdenī nomazgājiet satvērējus **10/12**, rotējošo iesmu **16**, rotējošā iesma spaiļus **15**, fiksatorus **14**, cepšanas paplāti **11**, režģa paplāti **13** un drupaču paplāti **7**. Pēc mazgāšanas visas ierīces daļas kārtīgi nosusiniet.

Glabāšana

- Tīkla kabeli var apfīt ap distanceriem ierīces aizmugurē, un kontaktspaudni var nofiksēt pie viena no tiem.



- Notīrīto ierīci un tās piederumus glabājiet tīrā, sausā, no putekļiem pasargātā vietā.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Tīkla kontaktspraudnis nav pieslēgts elektroīklam.	Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā.
	Kontaktligzda ir bojāta.	Izmantojiet citu kontaktligzdu.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties servisā.
Kontrollampīna 5 deg, bet ierīce neuzkarst.	Funkciju pārslēgs 3 ir pozīcijā „OFF”.	Pagrieziet funkciju pārslēgu 3 uz vēlamo funkciju.
Šķiet, ka ēdiena pagatavošanas process ir pārmērīgi ieildzis.	Ļoti bieži tiek vērtas stikla durtiņas 6 , lai uzraudzītu gatavošanas procesu.	Neveriet stikla durtiņas 6 biežāk, nekā tas ir nepieciešams.
	Ir iestatīta nepareiza temperatūra.	Pārbaudiet temperatūras iestatījumu.
Ierīces lietošanas laikā izplatās dūmi un nepatīkams aromāts.	Uz karsēšanas stieņiem ir tīrīšanas līdzekļa vai pārtikas produktu atliekas.	Izņemiet ēdienu no ierīces un turpiniet gatavošanas procesu ar atvērtām stikla durtiņām 6 , līdz dūmi vairs neizplatās.

Ja traucējumus neizdodas novērst, izpildot norādītās problēmu novēršanas darbības, vai ja konstatējat cita veida traucējumus, vērsieties ražotāja servisā.

Utilizēšana



Nekādā gadījumā neizmetiet ierīci sadzīves atkritumos! Uz šo produktu attiecas Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīva 2012/19/EU.

Nododiet ierīci utilizēšanai sertificētā atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai pašvaldības atkritumu apsaimniekošanas poligonā. Ievērojiet utilizēšanas brīdī spēkā esošos noteikumus. Ja šaubāties, sazinieties ar atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



Informāciju par nolietotā produkta utilizēšanas iespējām var saņemt pagasta vai pilsētas pārvaldē.



Iepakojumu utilizējiet atbilstīgi vides aizsardzības prasībām. Nemiet vērā uz dažādiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un šķirojiet tos atbilstīgi šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un to nozīmi ir norādīta tālāk. 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.



Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, ko var nodot utilizēšanai vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.

Uzņēmuma

«Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauslu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdz, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdz, sagatavojiet preces numuru (piemēram, IAN 123456) un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.

- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.

- Pēc tam produktu, kas ir fikseits kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 123456, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV Serviss Lettland

Tālrunis: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 341839_2001

Importētājs:

Lūdz, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

Receptes

Šajā sadaļā ir apkopotas dažas ēdiena pagatavošanas receptes. Šie piemēri ir ieteikumi. Gatavošanas ilgums var atšķirties.

Receptēm nav garantijas. Visi sastāvdaļu daudzumi un pagatavošanas norādījumi ir orientējoši. Pielāgojiet šīs receptes, balstoties uz personīgo gatavošanas pieredzi. Lai izdodas un lai labi garšo!

IEVĒRĪBA!

Nemiet vērā uz pārtikas produkta iepakojuma sniegtās pagatavošanas norādes.

Kēksiņi

Sastāvdaļas četrām personām

- ◆ 1 tase miltu
- ◆ 1 tējkarote cepšanas pulvera
- ◆ 1 ola
- ◆ 1 ēdamkarote kausēta sviesta
- ◆ 1 tase piena
- ◆ 3 ēdamkarotes cukura
- ◆ 1 šķipsniņa sāls
- ◆ Receptes dažādošanai papildus var pievienot riekstus, sasmalcinātus banānus vai šokolādes pārslas.

Pagatavošana

- 1) Maisot bļodā pakāpeniski ieauciet miltus, cepšanas pulveri, olu, pienu, sāli un cukuru.
- 2) Katliņā izkausējiet sviestu un ieauciet to miklā.
- 3) Ja vēlaties, pievienojiet riekstus, šokolādes pārslas vai saspaidītu banānu.
- 4) Gatavo miklu iepildiet kēksiņu veidnēs un izvietojiet tās uz cepšanas paplātes ①.
- 5) Cepiet kēksiņus apakšējās sliedēs apm. 15 minūtes 220 °C temperatūrā, iestatot augšējo un apakšējo karsēšanu.

Havaiješu tostermaizes

Sastāvdaļas 4 tostermaizēm

- ◆ 4 tostermaizes šķēles
- ◆ 1–2 ēdamkarotes remulādes mērces
- ◆ 120 g vārīta šķiņķa
- ◆ 1/2 ananasa bundžas
- ◆ 4 šķēles siera virsējai kārtai
- ◆ Karijs

Pagatavošana

- ◆ Apgraudzējiet tostermaizes.
- ◆ Pēc tam plānā kārtiņā uzdziediet uz tām remulādes mērci un uzlieciet vārīto šķiņķi.
- ◆ Uz katras tostermaizes uzlieciet pa vienai ananasa šķēlei. Bagātiniet garšu ar kariju.
- ◆ Uz ananasa uzlieciet vienu siera šķēli.
- ◆ Kārtojiet Havaiješu tostermaizes uz režģa paplātes ⑬ un cepiet elektriskajā krāsnī augšējās sliedēs apm. 8 minūtes 200 °C temperatūrā; noregulējiet augšējo karsēšanu.

Strauji sasaldētas picas cepšana

Pagatavošana

- ◆ Iebīdīet režģa paplāti ⑬ grilēšanas un cepšanas nodalījuma augšējās sliedēs.
- ◆ Novietojiet strauji sasaldēto picu bez iepakojuma uz režģa paplātes ⑬.
- ◆ Cepiet picu apm. 20 minūtes augšējās un apakšējās karsēšanas režīmā.
- ◆ Ievērojiet uz iepakojuma sniegtās norādes par temperatūru!

Smilšu mīklas cepumi

Sastāvdaļas

- ◆ 125 g sviesta
- ◆ 125 g cukura
- ◆ 1 iepakojums vaniļīna cukura
- ◆ 1 šķipsniņa sāls
- ◆ 1 ola
- ◆ 1 olas baltums
- ◆ 250 g miltu (405. tips)
- ◆ 1 tējkarote cepšanas pulvera
- ◆ Rīvēta citrona miziņa no puscitrona

Pagatavošana

- 1) Saputojiet sviestu.
- 2) Pievienojiet cukuru, vaniļīna cukuru, citrona miziņu un olu.
- 3) Sajauciet miltus, cepšanas pulveri un sāli un ar maisīšanas karoti iecilājiet mīklā.
- 4) Apm. 10 minūtes atpūtiniet mīklu.
- 5) Piešķiriet mīklai vēlamo formu, izmantojot, piemēram, gaļas mašīnas ierīci, cepumu veidniņas vai konditorejas maisiņu.
- 6) Kārtojiet smilšu cepumus uz cepšanas paplātes **11**, kas izklāta ar cepšanas papīru.
- 7) Cepiet smilšu cepumus zeltaini dzeltenus iepriekš uzkarstētā krāsni 180 °C temperatūrā apm. 10–15 minūtes, noregulējot augšējo un apakšējo karsēšanu un iebīdot paplāti augšējās slīdēs.

IEVĒRĪBAI!

Ar pagatavoto mīklas daudzumu pietiks vairākām cepšanas paplātēm **11**.

Maizītes

Sastāvdaļas

- ◆ 300 g miltu (vai pilngraudu miltu)
- ◆ 2 pilnas tējkarotes cepšanas pulvera
- ◆ 200 g linsēklu
- ◆ 1 ola
- ◆ 500 g biezpiena
- ◆ 1 tējkarote sāls
- ◆ Var dažādot ar ķīmenēm, sīpolu, speķi u. c.

Pagatavošana

- 1) Visas sastāvdaļas kārtīgi samīciet un no mīklas izveidojiet mazas maizītes.
- 2) Kārtojiet maizītes uz cepšanas paplātes **11**, kas izklāta ar cepšanas papīru.
- 3) Cepiet augšējās slīdēs aptuveni 30 minūtes apm. 200 °C temperatūrā, noregulējot augšējo karsēšanu.

IEVĒRĪBAI!

Ar pagatavoto mīklas daudzumu pietiks vairākām cepšanas paplātēm **11**.

Bezē cepumi

Sastāvdaļas

- ◆ 1 olas baltums
- ◆ Sāls
- ◆ 45 g cukura

Pagatavošana

- 1) Atdzesētu olas baltumu lieciet putošanai paredzētā bļodā, kurā nav taukvielu. Olas baltumā nedrīkst būt olas dzeltenuma, citādi baltumu neizdosies saputot stingrās putās.
- 2) Putojiet olas baltumu ar nelieliem apgriezieniem, lai neveidotos pārāk lieli burbuļi.
- 3) Pievienojiet mazu šķipsnu sāls.
- 4) Kad olas baltums kļūst arvien stingrāks, pakāpeniski pievienojiet pusi cukura.
- 5) Pēc tam putojiet visu maksimālā ātrumā.
- 6) Pievienojiet atlikušo cukuru. Šādi bezē masa iegūst nepieciešamo stingrību.
- 7) Bezē masu iepildiet konditorejas maisiņā ar zvaigznes formas uzgali un uz cepšanas paplātes **1**, kas izklāta ar cepšanas papīru, nelielā atstatumā citu no cita izspiediet rozītes, mēlītes vai citas formas cepumus.
- 8) Laikus uzkarsējiet krāsni gaisa cirkulācijas režīmā līdz apm. 100 °C temperatūrai.
- 9) Cepiet bezē cepumus augšējās sliedēs aptuveni 2 stundas apm. 100 °C temperatūrā gaisa cirkulācijas režīmā.

Sviesta krutoni

Sastāvdaļas

- ◆ 2 tostermaizes šķēles
- ◆ 1 ēdamkarote sviesta

Pagatavošana

- 1) Sagrieziet tostermaizi mazos kubiciņos.
- 2) Katlīnā uz mērenas uguns izkausējiet sviestu un iemaisiet tajā tostermaizes gabaliņus.
- 3) Izklājiet cepšanas paplāti **1** ar cepšanas papīru un vienmērīgi izkārtojiet kubiciņus pa visu paplāti.
- 4) Cepiet kubiciņus zeltaini brūnus 170 °C temperatūrā, noregulējot augšējo karsēšanu un paplāti iebīdot augšējās sliedēs (ilgums: apm. 15–20 minūtes).

IEVĒRĪBA!

Var izmantot arī sviestu ar zaļumiem vai ķiplokiem. Šādā gadījumā cepšanas ilgums ir jāsamazina par apm. 5 minūtēm.

Bagetes ar malto gaļu

Sastāvdaļas

- ◆ 2 bagetes
- ◆ 250 g maltas gaļas (liellopu gaļa un cūkgaļa vienādās daļās)
- ◆ 2 tomāti
- ◆ 1 sīpols (sasmalcināts)
- ◆ 2 ēdamkarotes tomātu biezeņa
- ◆ 40 g rīvēta parmežāna
- ◆ 4 siera šķēles
- ◆ Sāls un pipari

Pagatavošana

- 1) Sagrieziet bagetes uz pusēm un izņemiet mikstumu.
- 2) Sajauciet malto gaļu ar tomātu biezeni, sīpolu, parmežānu, nelielu daudzumu sāls un piparu.
- 3) Izveidojiet no maltās gaļas masas četras vienāda lieluma frikadeles, pēc iespējas tās saplacinot, un lieciet tās bagetes pusītēs.
- 4) Sagrieziet šķēlēs tomātus un kārtojiet uz bagetēm.
- 5) Kārtojiet uz bagetēm sieru.
- 6) Lieciet bagetes uz cepšanas paplātes ❶ un cepiet iepriekš uzkarstētā krāsnī apm. 20 minūtes 230 °C temperatūrā, noregulējot augšējo un apakšējo karsēšanu un paplāti iebīdot apakšējās sliedēs.

IEVĒRĪBA!

Maltās gaļas masu var bagātināt arī ar baziliku, čili pipariem vai citām garšvielām.

Ziedkāposts (sacepums)

Sastāvdaļas

- ◆ 1/2 ziedkāposta galviņas (apm. 250 g)
- ◆ 3 citrona šķēles
- ◆ 1 ēdamkarote sviesta
- ◆ 1 tējkarote ar kaudzi miltu
- ◆ 1 ēdamkarote citrona sulas
- ◆ 1 ēdamkarote mandeļu skaidiņu
- ◆ 2 ēdamkarotes labi kūstoša siera (rīvēta)
- ◆ Sāls, pipari, muskatieksts

Pagatavošana

- 1) Sadaliet ziedkāpostu ziedkopās un nomazgājiet.
- 2) Vāriet ziedkāpostu kopā ar citrona šķēlēm sālsūdenī apm. 8–10 minūtes, līdz ārpusē ir mīksta, bet vidus – vēl paciets. Nokāšot ziedkāpostu, atlejiet blodā apm. 150 ml šķidruma, kurā tas vārījās.
- 3) Izkausējiet katliņā sviestu un, apm. 1 minūti nepārtraukti maisot, apbrūniniet tajā miltus.
- 4) Nepārtraukti maisot, pievienojiet ziedkāpostu novārījumu un vāriet apm. 2 minūtes. Ja miltu un sviesta maisījums kļūst pārāk stingrs, pakāpeniski pielejiet nedaudz ūdens, līdz izveidojas bieza un stāipīga mērce. Bagātiniet garšu ar citrona sulu, sāli, pipariem un muskatiekstu.
- 5) Iepildiet ziedkāpostus sacepumu veidnē (diametrs: apm. 14 cm) un vienmērīgi pārlejiet ar sagatavoto mērci.
- 6) Pārkaisiet ar sieru un mandeļu skaidiņām.
- 7) Novietojiet veidni uz cepšanas paplātes ❶.
- 8) Cepiet iepriekš uzkarstētā krāsnī apm. 20 minūtes 200 °C temperatūrā, noregulējot augšējo un apakšējo karsēšanu un paplāti iebīdot apakšējās sliedēs.

Kārtainās mīklas kabatiņas ar laša pildījumu

Sastāvdaļas

- ◆ 1 iepakojums kārtainās mīklas plāksnīšu (apm. 8 gab.)
- ◆ 1 iepakojums kūpināta, šķēlēs sagriezta laša (apm. 200 g)
- ◆ 1 citrons
- ◆ 1 sīpols
- ◆ 1 iepakojums svaigsiera (200 g)
- ◆ Svaigas dilles
- ◆ Sāls un pipari
- ◆ 1 olas dzeltenums

Pagatavošana

- 1) Atdaliet kārtainās mīklas plāksnītes citu no citas; ja vajadzīgs, atlaidiniet.
- 2) Sajauciet svaigsieru ar sāli, pipariem un sulu no viena citrona.
- 3) Sīki sasmalciniet sīpolu.
- 4) Pievienojiet svaigsiera masai pusi laša šķēlišu un sīpolus un visu rupji sablenderējiet.
- 5) Atlikušās laša šķēles sagrieziet smalkās strēmelēs.
- 6) Pievienojiet masai lasi un dilles un visu samaisiet.
- 7) Uz katras kārtainās mīklas plāksnītes lieciet pa vienai ēdamkarotei masas un pārlokiet katru plāksnīti.
- 8) Apziediet kabatiņas ar olas dzeltenumu.
- 9) Kārtojiet kabatiņas uz cepšanas paplātes **11**. Kabatiņas lieciet atstāt citu no citas, jo kārtainā mīkla cepšanas laikā uzpūšas.
- 10) Cepiet kabatiņas apakšējās sliedēs apm. 25–30 minūtes 230 °C temperatūrā, noregulējot augšējo un apakšējo karsēšanu. Kārtainajai mīklai vajadzētu kļūt gaiši brūnai.

IEVĒRĪBA!

Ar norādīto daudzumu pietiks vairākām cepšanas paplātēm **11**.

Inhaltsverzeichnis

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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Lieferumfang

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Technische Daten


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

Leistungsaufnahme: 1500 W



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

Sicherheitshinweise**⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Aufstellen

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Krümellech einlegen

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

Drehspieß benutzen

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

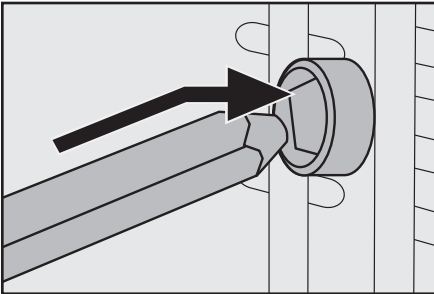


Abb. 1: Drehspieß **16** in den Antrieb **1** schieben.

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

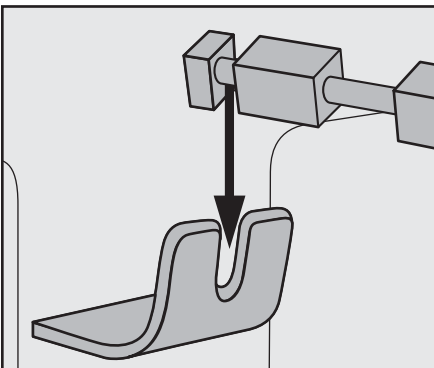


Abb. 2: Drehspieß **16** in die Drehspießaufnahme **9** legen

HINWEIS

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

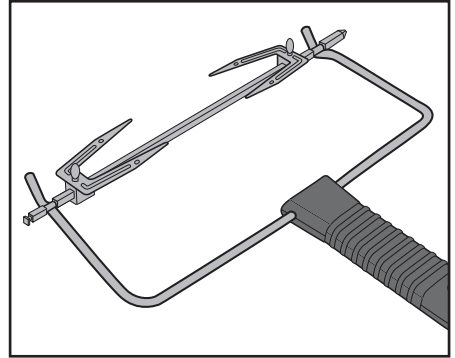


Abb. 3: Einhaken der Zange **12** beim Drehspieß **16**

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

Backblech/Gitterrost benutzen

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

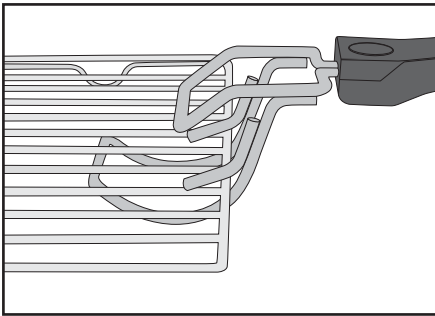


Abb. 4: Einhängen der Zange **10** beim Gitterrost **13**

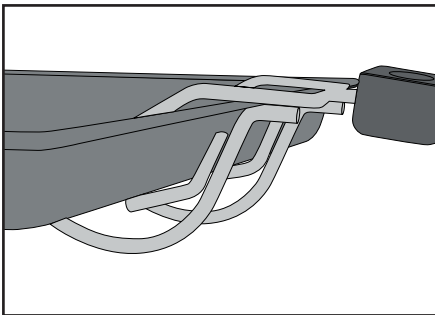



Abb. 5: Einhängen der Zange **10** beim Backblech **11**

Vor dem ersten Gebrauch

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

HINWEIS

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

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

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

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






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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

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


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

Temperaturregler

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

Timer

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

- Stellen Sie den Timer **4** auf die gewünschte Garzeit. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen. Falls die Funktion „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  gewählt ist, stoppt auch das Drehen des Drehspießes **15**.
- Wenn Sie das Gerät ohne Zeitbegrenzung betreiben wollen, drehen Sie den Drehschalter des Timers **4** gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „ON“.

Grillen und Backen

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

► Falls Sie die Funktion mit Umluft wählen, können Sie in der Regel auf ein Vorheizen des Grill- und Garraums verzichten.

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

HINWEIS

► Wenn Sie stark tropfendes Grillgut auf dem Gitterrost **13** zubereiten, dann schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene. So wird z. B. herunter tropfendes Fett aufgefangen und das Gerät ist später leichter zu reinigen.

- 5) Schließen Sie die Glastür **6**, bevor Sie den Grill- Backvorgang starten.
- 6) Stellen Sie ggf. mit dem Timer **4** die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale mit dem Timer **4** einstellbare Grill- bzw. Backzeit beträgt 120 Minuten. Alternativ können Sie den Timer **4** auch auf die Position „ON“ stellen, um das Gerät unbegrenzte Zeit zu betreiben.

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

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


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

Grillen mit Drehspieß

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

HINWEIS

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

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

Das Gerät startet den Grillvorgang und der Drehspieß **16** dreht sich.

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

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



HINWEIS

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

- 10) Falls Sie das Gerät nicht mit einer voreingestellten Backzeit betreiben, stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“, wenn Sie den Heizvorgang beenden wollen.
- 11) Entnehmen Sie nach dem Grillvorgang den Drehspieß **16** mit Hilfe der Zange **12**.
- 12) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

BEISPIEL GRILLHÄHNCHEN

Zutaten

- ◆ Grillhähnchen (ca. 1,3 kg, ausgenommen)
 - ◆ Gewürze (Salz, Paprika)
 - ◆ Speiseöl
- 1) Würzen Sie das Grillhähnchen von innen und außen mit Salz und Paprikapulver. Streichen Sie es von außen mit hitzebeständigem Speiseöl ein.
 - 2) Schieben Sie das Grillhähnchen auf den Drehspieß **16** und fixieren Sie es mit den Drehspießklemmen **15**. Achten Sie dabei darauf, dass die Vertiefungen am Drehspieß **16** frei bleiben, damit Sie den Drehspieß **16** mit Hilfe der Zange **12** greifen können. Je nach Form des Grillhähnchens ist es nötig die Flügel und Schenkel mit einer feuerfesten Bindschnur zu fixieren, damit diese während des Drehens nicht anstoßen.
 - 3) Schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene.
 - 4) Heizen Sie das Gerät ca. 10 Minuten mit der Funktion „Ober- & Unterhitze/Umluft“  auf 230° C vor.
 - 5) Setzen Sie das Grillhähnchen auf dem Drehspieß mit Hilfe der Zange **12** in das Gerät ein.
 - 6) Stellen Sie den Funktionsschalter auf „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  und schließen Sie die Tür.
 - 7) Stellen Sie den Timer **4** auf ca. 80 Minuten. Die Garzeit kann je nach Größe und Beschaffenheit des Grillhähnchens variieren.
 - 8) Bestreichen Sie das Grillhähnchen zwischendurch immer wieder mit etwas Speiseöl. So wird es knusprig.
 - 9) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, entnehmen Sie den Grillspieß mit dem Grillhähnchen vorsichtig mit der Zange **12**. Lösen Sie die Drehspießklemmen **15** und ziehen Sie das Grillhähnchen vom Drehspieß **16**.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

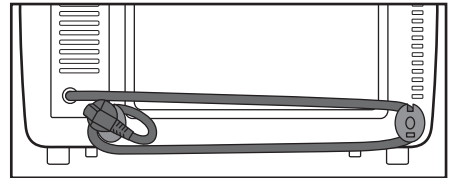
⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie den Garraum und die Glastür **6** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Zangen **10/12**, den Drehspieß **16**, die Drehspießklemmen **15**, die Feststeller **14**, das Backblech **11**, den Gitterrost **13** und das Krümelblech **7** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

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



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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgung



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

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



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



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

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



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 341839_2001

Importeur

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

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

Rezepte

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

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

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

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

Zubereitung:

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

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toasts:

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

Zubereitung:

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

Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

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

Spritzgebäck

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

Brötchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

Baiser

Zutaten:

- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ Salz
- ◆ 45 g Zucker

Zubereitung:

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

Buttercroutons

Zutaten:

- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 1 EL Butter

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:
03 / 2020 · Ident.-No.: SGBR1500C4-032020-1

IAN 341839_2001