

SILVERCREST®



ELECTRIC OVEN & GRILL SGBR 1500 C4

RS

MINI RERNA

Uputstvo za upotrebu

DE AT CH

GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 341839_2001

RS



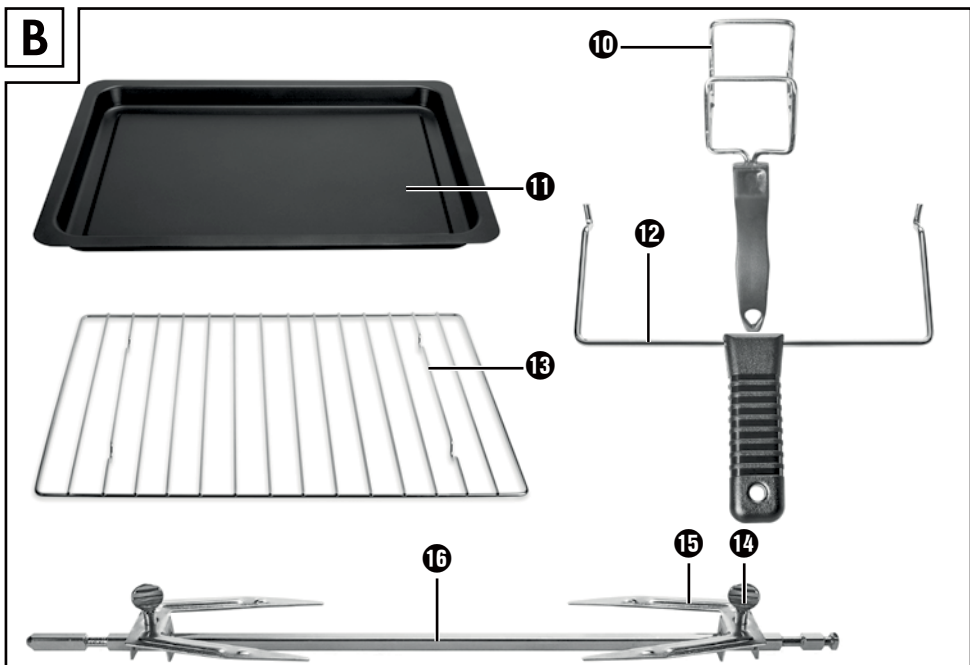
RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajite sa svim funkcijama uređaja.

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.

| | | | |
|----------|----------------------|--------|----|
| RS | Uputstvo za upotrebu | Strana | 1 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 21 |



Sadržaj

| | |
|---|-----------|
| Uvod | 2 |
| Namenska upotreba | 2 |
| Obim isporuke | 2 |
| Opis aparata | 2 |
| Tehnički podaci | 2 |
| Bezbednosne napomene | 3 |
| Postavljanje | 6 |
| Rukovanje aparatom | 6 |
| Staklena vrata | 6 |
| Umetanje pleha za mrvice | 6 |
| Upotreba raznja za roštilj | 7 |
| Upotreba pleha za pečenje/rešetke | 8 |
| Pre prve upotrebe | 8 |
| Rukovanje aparatom | 9 |
| Funkcijski prekidač | 9 |
| Regulator temperature | 9 |
| Tajmer | 9 |
| Roštiljanje i pečenje | 9 |
| Roštiljanje raznjem za roštilj | 10 |
| Čišćenje i nega | 12 |
| Čuvanje | 12 |
| Otklanjanje grešaka | 13 |
| Odlaganje | 14 |
| Garancija i garantni list | 14 |
| Recepti | 16 |

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata. Time ste se odlučili za kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Mini pećnica služi isključivo za zagrevanje, pečenje i roštiljanje jela.

Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnom domaćinstvu. Nemojte ga koristiti u komercijalne svrhe.

Svaka druga upotreba važi kao nenamenska i može da dovede do materijalnih šteta ili čak i do telesnih povreda.

Obim isporuke

- ◆ Mini rena
- ◆ 1 pleh za pečenje
- ◆ 1 rešetka
- ◆ 2 para klešta
- ◆ Ražanj za roštilj sa 2 stezaljke
- ◆ 1 pleh za mrvice
- ◆ Uputstvo za upotrebu

NAPOMENA

Prekontrolišite obim isporuke na celovitost i oštećenja, čim raspakujete aparat. Obratite se servisu, ako je potrebno.

Opis aparata

Slika A:

- 1 Pogon
- 2 Regulator temperature
- 3 Funkcijski prekidač
- 4 Tajmer
- 5 Kontrolna lampica
- 6 Staklena vrata
- 7 Umetnuti pleh za mrvice
- 8 Donji štapni grejači
- 9 Držać ražnja za roštilj

Slika B:

- 10 Klešta (za pleh za pečenje i rešetku)
- 11 Pleh za pečenje
- 12 Klešta (za ražanj za roštilj)
- 13 Rešetka
- 14 Zadržać
- 15 Stezaljke ražnja za roštilj
- 16 Ražanj za roštilj

Tehnički podaci

Nazivni napon: 220 - 240 V ~
(naizmenična struja),
50/60 Hz

Ulazna snaga: 1500 W



Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Bezbednosne napomene**⚠ OPASNOST - ELEKTRIČNI UDAR!**

- ▶ Ne smete da otvarate niti da popravljate kućište aparata. U tom slučaju sigurnost ne postoji i garancija prestaje da važi. Popravke oštećenog aparata treba da obavlja isključivo prodavac ili ovlašćeno stručno osoblje.
 - ▶ U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni utikač ili električni kabl, ili se obratite korisničkom servisu.
 - ▶ Ne dozvolite da tečnosti dospeju u kućište aparata. Aparat ne smete da izlažete tečnostima i ne smete da ga koristite na otvorenom. Osim toga, na aparat ne smete da stavljate predmete napunjene tečnošću, kao npr. vaze. Postoji opasnost od požara i od električnog udara! Ako tečnost ipak dospe u kućište aparata, odmah izvucite mrežni utikač aparata iz utičnice i dajte aparat na popravku.
 - ▶ Nikada ne dirajte aparat, električni kabl i mrežni utikač mokrim rukama. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara.
- ⊘ Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! U tom slučaju postoji opasnost po život usled električnog udara, kada tokom rada ostaci tečnosti dođu u dodir sa delovima pod naponom.

⚠ UPOZORENJE – OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- ▶ Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- ▶ Držite decu mlađu od 8 godina podalje od aparata i priključnog kabla.
- ▶ Postavite električni kabl tako da na njega niko ne može da nagazi ili da se spotakne.
- ▶ Nikada ne dirajte staklena vrata ili kućište tokom korišćenja, jer oni mogu da postanu veoma vrući. Koristite krpu za lonac ili slično da otvorite staklena vrata, radi izbegavanja opekotina!
- ▶ Nikada ne dirajte štapne grejače ili kontrolni prozor tokom rada ili pre nego što se aparat ohladi. Ne dirajte unutrašnji prostor pećnice tokom rada. Sačekajte da se aparat ohladi. U suprotnom biste mogli da se opečete.
- ▶ Ostavite aparat da se prvo ohladi nakon upotrebe, pre nego što ga transportujete.
- ▶ Koristite uvek kuhinjske rukavice ili krpu za lonac kada koristite vruć aparat!



Oprez! Vruća površina!

PAŽNJA – MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
- ▶ Osigurajte da aparat, električni kabl ili mrežni utikač ne dođu u dodir sa izvorima toplote, kao što su ploče za kuvanje ili otvoreni plamen.
- ▶ Koristite aparat isključivo sa isporučenim originalnim priborom.
- ▶ Ne savijajte ili ne stiskajte električni kabl.
- ▶ Uvek izvlačite električni kabl iz utičnice za utikač, ne povlačite za sami kabl.
- ▶ U toku rada ne smeju da se nalaze lako zapaljivi materijali u neposrednom okruženju mini pećnice (npr. krpa za posuđe, krpa za lonac itd).
- ▶ Nikada ne sušite tekstil ili predmete na, preko ili u aparatu. Postoji opasnost od požara.

Postavljanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Nikada ne stavljajte aparat ispod visećih ormara ili pored zavesa, zidnih ormara ili drugih zapaljivih predmeta.
- ▶ Rastojanje između aparata i visećih ormara, plafona, bočnih zidova ili sličnog mora da iznosi najmanje 10 cm prema gore i po 5 cm sa strane. Stoga, aparat ne smete da stavite npr. u ormare ili slično. U suprotnom, aparat nema dovoljno provetranje i mogao bi da prouzrokuje požar ili da se ošteti.
- ▶ Stavite aparat samo na vatrostalnu podlogu. U suprotnom postoji opasnost od požara i aparat može da se ošteti. Područje ispod dna aparata može da promeni boju i da se ošteti. Osim toga, na podlozi aparata mogu da ostanu trajni otisci, ako je podloga postavljanja meka.

⚠ OPASNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Ne postavljajte aparat u blizini vode, npr. kod sudopere, kada ili u vlažnim podrumskim prostorijama. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara.
- Stavite aparat na čvrstu i ravnu podlogu koja je otporna na toplotu (npr. na radne površine od nerđajućeg čelika ili od prirodnog kamena, kao što je granit). Pobrinite se za dovoljno provetranje oko aparata.
- Gurnite aparat poledinom do zida. Odstojnici na poledini moraju da dodirnu zid. Vodite računa da zid bude od materijala koji je otporan na toplotu, npr. keramičke pločice, prirodni kamen ili granit.
- Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i nega“.

Rukovanje aparatom

Staklena vrata

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne naslanjajte se na staklena vrata **6**. Ne stavljajte predmete na staklena vrata **6**.
- ▶ To dovodi do oštećenja na šarkama.
- Ako pripremate jela sa znatnim sadržajem masnoće, može da se pojavi dim. U tom slučaju, ne zatvarajte staklena vrata **6** potpuno, nego ih ostavite malo otvorena: Staklena vrata **6** imaju položaj blokiranja, tako da mogu da ostanu malo otvorena: Kada pažljivo zatvarate staklena vrata **6**, ona će se pre zatvaranja kratko blokirati u tom položaju.
- Kada sušite voće, staklena vrata **6** bi takođe trebalo da ostanu u položaju blokiranja, da bi vlaga mogla da ispari i da bi se voće bolje osušilo.

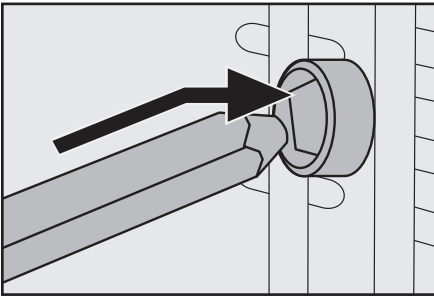
Umetanje pleha za mrvice

- Gurnite pleh za mrvice **7** ispod donjih štapnih grejača **8**, tako da ravno nalegne na dno aparata. Stranu koja je savijenija prema gore, možete da koristite kao ručku. U aparat prvo morate da stavite stranu koja je manje savijena prema gore.

Upotreba ražnja za roštilj

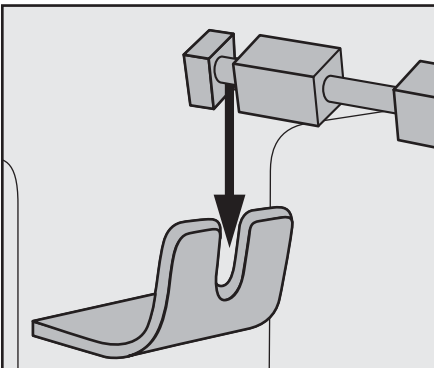
⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Koristite uvek klešta **12** da umetnete ili izvadite vruć ražanj za roštilj **16** u aparat/iz aparata.
- Pomoću dve stezaljke ražnja za roštilj **15** možete da pričvrstite namirnicu za roštiljanje na ražanj za roštilj **16**.
Otpsušite zadržake **14** na stezaljkama ražnja za roštilj **15**, pomerite ih tako da namirnica za roštilj bude stegnuta između stezaljki i ponovo čvrsto pritegnite zadržake **14**.
- Prvo umetnite kraj ražnja za roštilj **16** bez žleba u pogon **1** (slika 1):



Slika 1: Umetanje ražnja za roštilj **16** u pogon **1**.

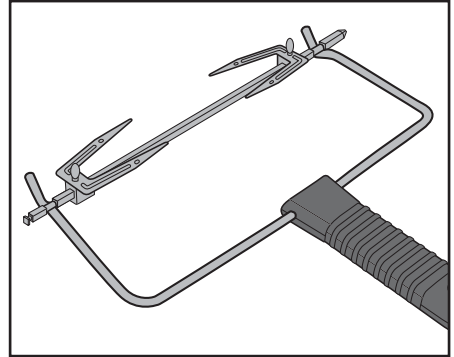
- Zatim, stavite drugi kraj ražnja za roštilj **16** u duboki žleb u držač ražnja za roštilj **9** (slika 2):



Slika 2: Stavljavanje ražnja za roštilj **16** u držač ražnja za roštilj **9**

NAPOMENA

- ▶ Gurnite pleh za pečenje **11** uvek na najniži žleb, kada koristite ražanj za roštilj **16**. Tako će se sakupiti tečnosti koje kapaju.
- Da biste izvadili vruć ražanj za roštilj **16**, uhvatite kukom na kraju klešta **12** udubljenja na ražnju za roštilj **16** (slika 3):



Slika 3: Kačenje klešta **12** za ražanj za roštilj **16**

- Prvo podignite levu stranu ražnja za roštilj **16** iz držača ražnja za roštilj **9** i onda izvucite ražanj za roštilj **16** iz pogona **1**.

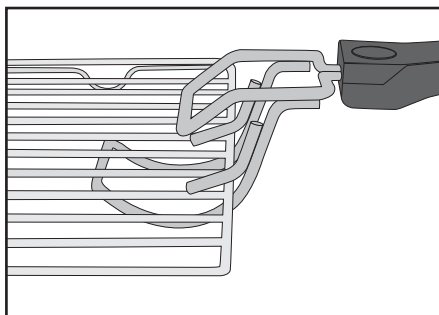
Upotreba pleha za pečenje/rešetke

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

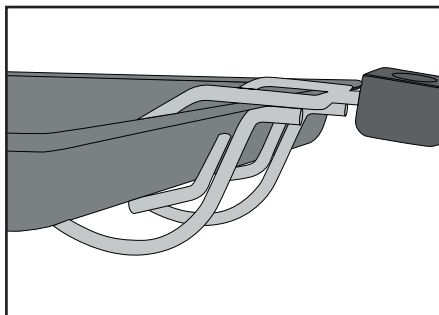
- ▶ Koristite uvek klešta **10** da umetnete ili izvadite vruć pleh za pečenje **11**/vruću rešetku **13** u/iz aparat/-a.
- Grunite pleh za pečenje **11**/rešetku **13** u jedan od 3 žleba u unutrašnjem prostoru pećnice aparata.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Nikada ne stavljajte pleh za pečenje **11**/rešetku **13** direktno na štapne grejače **8**.
- Da biste mogli da izvadite vruć pleh za pečenje **11** ili rešetku **13**, zakačite klešta **10** na sledeći način:




Slika 4: Kačenje klešta **10** za rešetku **13**



Slika 5: Kačenje klešta **10** za pleh za pečenje **11**

Pre prve upotrebe

- 1) Uključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- 2) Okrenite regulator temperature **2** u smeru kretanja kazaljki na satu na najvišu temperaturu, do graničnika.
- 3) Okrenite funkcijski prekidač **3** na „Gornji i donji grejač“ .
- 4) Otvorite staklena vrata **6** i ostavite ih otvorena za ovaj postupak.
- 5) Izvadite umetnuti pribor iz unutrašnjeg prostora pećnice, ako ga ima.
- 6) Okrenite tajmer **4** na 20 minuta.

NAPOMENA

- ▶ Prilikom prvog zagrevanja aparata, može da se pojavi neznatan dim i neprijatan miris, zbog ostataka usled proizvodnje. To je normalno i potpuno bezopasno. Pobrinite se za dovoljno provetranje. Otvorite, na primer, prozor.

Aparat se automatski isključuje nakon 20 minuta.

Ako hoćete da prekinete postupak grejanja pre vremena, okrenite regulator temperature **2** u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu, do graničnika, i postavite tajmer **4** na „OFF“.

- 7) Ostavite aparat da se ohladi i očistite ga kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i nega“.
- Aparat je sada spreman za rad.

Rukovanje aparatom

Funkcijski prekidač

Funkcijskim prekidačem **3** možete da uključite aparat i da podesite 5 različitih funkcija:


| Simbol | Značenje |
|---|--|
|  | „Donji grejač“ npr. za pečenje kolača |
|  | „Gornji grejač“ npr. da zapečete jelo |
|  | „Gornji i donji grejač“ npr. za pečenje pice |
|  | „Gornji grejač/cirkulacija vazduha/ražanj za roštilj“ npr. za roštiljanje peradi |
|  | „Gornji i donji grejač/ cirkulacija vazduha“ npr. da prepečete zemičke |
| OFF | „OFF“ aparat je isključen |

Regulator temperature

Na regulatoru temperature **2** možete da podesite željenu temperaturu.

Tajmer

Pomoću tajmera **4** možete da uključite aparat / podesite vreme pečenja:

- Postavite tajmer **4** na željeno vreme pečenja. Nakon završetka podešenog vremena se oglašava zvučni signal i aparat prestaje da se greje. Ukoliko ste izabrali funkciju „Temperatura gornjeg grejača/cirkulacija vazduha/ražanj za roštilj“ , ražanj za roštilj **15** takođe prestaje da se okreće.
- Ako želite da koristite aparat bez vremenskog ograničenja, okrenite okretni prekidač tajmera **4** u smeru suprotno od kretanja na satu, u položaj „ON“.

Roštiljanje i pečenje

- 1) Stavite pleh za mrvice **7** u aparat.
- 2) Izvadite rešetku **13** i pleh za pečenje **11** iz aparata. Ako je potrebno, obložite rešetku i pleh za pečenje papirom za pečenje, odnosno podmažite pleh za pečenje **11** masnoćom za pečenje.

NAPOMENA

- ▶ U zavisnosti od jela, pećnica mora prethodno da se zagreje. Pridržavajte se zadatih vrednosti za određeni recept. Prethodno zagrevanje, u svakom slučaju, ima smisla za:
 - veoma kratka vremena pečenja,
 - hrskave kore,
 - osetljiva jela, koja zahtevaju konstantnu temperaturu, kao npr. sufleii.
- ▶ Kada prethodno zagrevanje nije potrebno, preskočite korak 3.

- 3) Ostavite aparat da se zagreje oko 10 minuta (u zavisnosti od postavke temperature) na željenu temperaturu:
 - Izaberite željenu temperaturu regulatorom temperature **2**.
 - Zatim izaberite željenu funkciju pomoću funkcijskog prekidača **3**.

NAPOMENA

- ▶ Po pravilu, prethodno zagrevanje unutrašnjeg prostora pećnice nije potrebno ako ste izabrali funkciju sa cirkulacijom vazduha.
 - Podesite vreme prethodnog zagrevanja (na najmanje 10 minuta) pomoću tajmera 4.
 - Zatvorite staklena vrata 6.
- 4) Kada vreme istekne, stavite namirnicu za roštiljanje, odn. pečenje na rešetku 13, odn. na pleh za pečenje 11 i gurnite je/ga na jedan od žlebova. Pritom vodite računa o dovoljnom rastojanju između namirnice za roštiljanje, odn. pečenje i unutrašnjih zidova i štapnih grejača aparata.

NAPOMENA

- ▶ Ako pripremate namirnicu za roštiljanje, koja jako kaplje, na rešetki, 13 gurnite pleh za pečenje 11 na najniži žleb. Tako će se npr. mast koja kaplje sakupiti i aparat će se kasnije lakše očistiti.
- 5) Zatvorite staklena vrata 6, pre nego što pokrenete postupak roštiljanja odn., pečenja.
- 6) Ako je potrebno, podesite željeno vreme roštiljanja odn. pečenja pomoću tajmera 4. Maksimalno vreme roštiljanja odn. pečenja, koje možete da podesite pomoću tajmera 4, iznosi 120 minuta. Alternativno tome, tajmer 4 možete da postavite i u položaj „ON“, da biste neograničeno koristili aparat.

NAPOMENA

- ▶ Ako vreme pečenja Vaše namirnice za roštiljanje odn., pečenje iznosi manje od 20 minuta, prvo postavite tajmer 4 na 40 minuta i onda ga vratite na željeno vreme roštiljanja odn. pečenja.

Kontrolna lampica 5 pokazuje da je aparat uključen. Kada koristite aparat sa unapred podešenim vremenom pečenja, tada se prekidač tajmera 4 okreće ka položaju „OFF“.

Aparat se, prema potrebi, automatski isključuje nakon podešenog vremena, oglašava se signalni ton i kontrolna lampica 5 se gasi.

NAPOMENA

Ako hoćete da prekinete postupak grejanja pre vremena, okrenite regulator temperature 2 u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu, do graničnika, i postavite tajmer 4 na „OFF“.


- 7) Ukoliko ne koristite aparat sa unapred podešenim vremenom pečenja, postavite tajmer 4 u položaj „OFF“, kada budete želeli da prekinete postupak grejanja.
- 8) Nakon postupka grejanja, izvadite rešetku 13 ili pleh za pečenje 11 pomoću klešta 10.
- 9) Postavite funkcijski prekidač 3 na „OFF“.

Roštiljanje ražnjem za roštilj

- 1) Stavite pleh za mrvice 7 u aparat.
- 2) Izvadite eventualno umetnuti ražanj za roštilj 16 iz aparata.
- 3) Gurnite pleh za pečenje 11 na najniži žleb.
- 4) Pričvrstite namirnicu za roštiljanje stezaljka-ma ražnja za roštilj 15. Vodite računa da se namirnica za roštiljanje slobodno okreću u unutrašnjem prostoru pećnice, tako da se ne sudaraju. Može se desiti da ražanj za roštilj 16 promeni smer okretanja, kada namirnica za roštiljanje oseti otpor. Oba udubljenja, koja se nalaze na ražnju za roštilj 16, moraju da budu slobodno dostupna, jer u suprotnom ražanj za roštilj 16 ne može da se uhvati kleštima 12.
- 5) Pričvrstite ražanj za roštilj 16 u unutrašnjem prostoru pećnice (pogledajte poglavlje „Upotreba ražnja za roštilj“).
- 6) Zatvorite staklena vrata 6.

NAPOMENA

Ako hoćete da prekinete postupak grejanja pre vremena, okrenite regulator temperature **2** u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu, do graničnika, i postavite tajmer **4** na „OFF“.

- 7) Podesite željenu temperaturu na regulatoru temperature **2**.
- 8) Postavite funkcijski prekidač **3** na „Gornji grejač/cirkulacija vazduha/ražanj za roštilj“ .
- 9) Prema želji, podesite željeno vreme roštiljanja na tajmeru **4**. Alternativno tome, tajmer **4** možete da postavite i u položaj „ON“, da biste neograničeno koristili aparat. Aparat pokreće postupak roštiljanja i ražanj za roštilj **16** se okreće.

Kontrolna lampica **5** pokazuje da je aparat uključen. Kada koristite aparat sa unapred podešenim vremenom pečenja, tada se prekidač tajmera **4** okreće ka položaju „OFF“.

Aparat se, prema potrebi, automatski isključuje nakon podešenog vremena, oglašava se signalni ton i kontrolna lampica **5** se gasi.

NAPOMENA



Ako hoćete da prekinete postupak grejanja pre vremena, okrenite regulator temperature **2** u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu, do graničnika, i postavite tajmer **4** na „OFF“.

- 10) Ukoliko ne koristite aparat sa unapred podešenim vremenom pečenja, postavite tajmer **4** u položaj „OFF“, kada budete želeli da prekinete postupak grejanja.
- 11) Nakon postupka roštiljanja, izvadite ražanj za roštilj **16** pomoću klešta **12**.
- 12) Postavite funkcijski prekidač **3** na „OFF“.

PRIMER PEČENO PILE

Sastojci


- ◆ Pile za pečenje (oko 1,3 kg, očišćeno)
- ◆ Začini (so, paprika u prahu)
- ◆ Jestivo ulje

- 1) Začinite unutrašnju i spoljnu stranu pileta za pečenje solju i paprikom u prahu. Premažite ga sa spoljne strane jestivim uljem, koje je otporno na toplotu.
- 2) Gurnite pile za pečenje na ražanj za roštilj **16** i pričvrstite ga stezaljkama ražnja za roštilj **15**. Pritom, vodite računa da udubljena na ražnju za roštilj **16** ostanu slobodna, da biste mogli da uhvatite ražanj za roštilj **16** pomoću klešta **12**. U zavisnosti od oblika pileta za pečenje, krilca i bataka treba da pričvrstite vatrootpornim kanapom, da se ne bi sudarali tokom okretanja.
- 3) Gurnite pleh za pečenje **11** na najniži žleb.
- 4) Ostavite aparat da se zagreje sa funkcijom „Gornji i donji grejač/cirkulacija vazduha“ otprilike 10 minuta  na 230 °C.
- 5) Stavite ražanj za roštilj sa piletom za pečenje u aparat pomoću klešta **12**.
- 6) Postavite funkcijski prekidač na „Gornji grejač/cirkulacija vazduha/ražanj za roštilj“  i zatvorite vrata.
- 7) Podesite tajmer **4** na 80 minuta. Vreme pečenja može da varira, u zavisnosti od veličine i svojstva pileta za pečenje.
- 8) Premažite pečeno pile povremeno sa malo jestivog ulja. Tako će biti hrskavo.
- 9) Kada istekne podešeno vreme, pažljivo izvadite ražanj za roštilj sa pečenim piletom pomoću klešta **12**. Otpustite stezaljke ražnja za roštilj **15** i svucite pečeno pile sa ražnja za roštilj **16**.

Čišćenje i nega

⚠ OPASNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od električnog udara!

 Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Uvek ostavite aparat da se prvo ohladi, pre nego što ga očistite. U suprotnom, postoji opasnost od opekotina!
- Najbolje je da očistite aparat i delove pribora čim se ohlade. Na taj način se ostaci namirnica lakše uklanjaju.

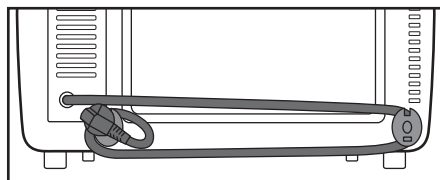
PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Ona mogu da oštete površinu!
- ▶ Ne perite delove aparata u mašini za pranje posuđa!
- ▶ Ne čistite unutrašnji prostor pećnice sprejom za čišćenje pećnice, jer se u suprotnom ostaci na grejnim štapovima više ne mogu ukloniti.

- Obrišite aparat vlažnom krpom. Ako je potrebno, stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpom i prebrišite krpom koja je navlažena čistom vodom. Sve dobro osušite.
- Očistite unutrašnji prostor pećnice i staklena vrata **6** vlažnom krpom. Ako je potrebno, stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpom i prebrišite krpom koja je navlažena čistom vodom. Sve dobro osušite.
- Očistite klešta **10/12**, ražanj za roštilj **16**, stezaljke ražnja za roštilj **15**, zadržake **14**, pleh za pečenje **11**, rešetku **13** i pleh za mrvice **7** u toploj vodi za ispiranje. Sve delove dobro osušite nakon čišćenja.

Čuvanje

- Električni kabl možete da namotate na odstojniku na poleđini aparata, a utikač možete da fiksirate za odstojnik:



- Očišćen aparat i njegove delove pribora čuvajte na čistom i suvom mestu, bez prašine.

Otklanjanje grešaka

| Greška | Uzrok | Rešenje |
|--|--|---|
| Aparat ne funkcioniše. | Mrežni utikač nije povezan sa električnom mrežom. | Uključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu. |
| | Mrežna utičnica je neispravna. | Koristite drugu mrežnu utičnicu. |
| | Aparat je neispravan. | Obratite se servisu. |
| Kontrolna lampica 5 svetli, ali se aparat ne greje. | Funkcijski prekidač 3 se nalazi na OFF. | Okrenite funkcijski prekidač 3 na željenu funkciju. |
| Vreme pečenja jela deluje veoma dugo. | Staklena vrata 6 su prečesto otvarana, da bi se kontrolisao napredak pečenja. | Ne otvarajte staklena vrata 6 češće nego što je neophodno. |
| | Podešena je pogrešna temperatura. | Proverite postavke temperature. |
| Prilikom korišćenja se pojavljuju neznatan dim i neprijatan miris. | Na štapnim grejačima se nalaze ostaci od čišćenja ili namirnica. | Izvadite jela iz aparata i nastavite postupak sa otvorenim staklenim vratima 6 , dok pojava dima ne nestane. |

Ako smetnje ne mogu da se uklone gore navedenim otklanjanjem grešaka ili ako uočite druge vrste smetnji, obratite se našem servisu.

Odlaganje



Nipošto ne bacajte aparat u uobičajeni kućni otpad. Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU.

Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



○ mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznaćete u svojoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem:

1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijali.



Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala, koje možete da odložite preko lokalnih mesta za reciklažu.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina. Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

| | |
|-------------------------------|--|
| Naziv proizvoda: | Mini rena |
| Model: | SGBR 1500 C4 |
| IAN/Serijski broj: | 341839_2001 |
| Proizvođač: | KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com |
| Ovlašćeni serviser: | ICOM COMMUNICATIONS doo, Dragoslava Srejićevića 39b, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kompernass@lidl.rs |
| Datum predaje robe potrošaču: | datum sa fiskalnog računa |
| Uvozi i stavlja u promet: | Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-199, e-mail: kontakt@lidl.rs |

Recepti

U ovom poglavlju Vam dajemo nekoliko primera za pripremu jela. Ovi primeri su preporuke.

Trajanje pripreme može da varira.

Recepti su bez garancije. Svi podaci o sastojcima i pripremi su približne vrednosti. Dopunite ove predloge receptata svojim ličnim iskustvenim vrednostima. U svakom slučaju Vam želimo uspešnu pripremu. Prijatno.

NAPOMENA

Obratite pažnju na napomene za pripremu na ambalaži namirnica.

Mafini

Sastojci za četiri osobe:

- ◆ 1 šolja brašna
- ◆ 1 kašičica praška za pecivo
- ◆ 1 jaje
- ◆ 1 supena kašika rastopljenog putera
- ◆ 1 šolja mleka
- ◆ 3 supene kašike šećera
- ◆ 1 prstohvat soli
- ◆ za različite varijante su dodatno potrebni lešnici, usitnjene banane ili pahuljice od čokolade

Priprema:

- 1) Polako pomešajte brašno, prašak za pecivo, jaje, mleko, so i šećer zaredom u činiji.
- 2) Otopite puter u šerpi i pomešajte ga sa testom.
- 3) Pomešajte sve sa lešnicima, pahuljicama od čokolade ili zgnječanim bananama, prema ukusu.
- 4) Uspite testo u standardne kalupe za mafine, pa stavite kalupe na pleh za pečenje **11**.
- 5) Pecite mafine sa uključenim gornjim i donjim grejačem na 220 °C, oko 15 minuta na donjem žlebu.

Havaji tost

Sastojci za 4 kriške tosta:

- ◆ 4 kriške tost hleba
- ◆ 1–2 supene kašike remulade
- ◆ 120 g kuvane šunke
- ◆ 1/2 konzerve ananasa
- ◆ 4 kriške sira za zapeći
- ◆ kari

Priprema:

- ◆ Tostirajte kriške tosta.
- ◆ Zatim ih namažite tankim slojem remulade i stavite kuvanu šunku na njih.
- ◆ Stavite po jedan kolut ananasa na vrh tosta. Začinite karijem.
- ◆ Nakon toga stavite po jednu krišku sira na ananas.
- ◆ Stavite kriške Havaji tosta na rešetku **13** i zapecite ih 8 minuta u mini pećnici na gornjom žlebu, sa uključenim gornjim grejačem, na oko 200 °C.

Pečenje zamrznute pice

Priprema:

- ◆ Gurnite rešetku **13** u gornji žleb unutrašnjeg prostora pećnice.
- ◆ Stavite zamrznutu picu, bez ambalaže, na rešetku **13**.
- ◆ Pecite picu oko 20 minuta sa uključenim gornjim i donjim grejačem.
- ◆ Molimo Vas da obratite pažnju na podatke o temperaturi, koji se nalaze na ambalaži.

Pecivo od istisnutog testa

Sastojci:

- ◆ 125 g putera
- ◆ 125 g šećera
- ◆ 1 kesica vanilin šećera
- ◆ 1 prstohvat soli
- ◆ 1 jaje
- ◆ 1 belance
- ◆ 250 g brašna (tip 405)
- ◆ 1 kašičica praška za pecivo
- ◆ narendana kora pola limuna

Priprema:

- 1) Penasto umutite puter.
- 2) Dodajte šećer, vanilin šećer, koru limuna i jaja.
- 3) Pomešajte brašno, prašak za pecivo i so, pa sve umesite sa testom kašikom za mešanje (varjačom).
- 4) Ostavite testo oko 10 minuta da miruje.
- 5) Oblikujte testo prema želji, npr. pomoću mašine za mlevenje mesa, kalupa ili poslastičarske vrećice.
- 6) Stavite pecivo od istisnutog testa na pleh za pečenje **11**, koji je obložen papirom za pečenje.
- 7) Pecite pecivo od istisnutog testa oko 10–15 minuta na gornjem žlebu u prethodno zagrejanoj pećnici, sa uključenim gornjim i donjim grejačem na 180 °C, dok ne bude zlatnožute boje.

NAPOMENA

Količina testa je dovoljna za više plehova za pečenje **11**.

Zemičke

Sastojci:

- ◆ 300 g brašna (ili brašno od celog zrna)
- ◆ 2 pune kašičice praška za pecivo
- ◆ 200 g lanenog semena
- ◆ 1 jaje
- ◆ 500 g sitnog posnog sira
- ◆ 1 kašičica soli
- ◆ kim, crni luk, slanina ... prema ukusu

Priprema:

- 1) Sve dobro izmesite i onda od toga oblikujte male zemičke.
- 2) Stavite zemičke na pleh za pečenje **11**, koji je obložen papirom za pečenje.
- 3) Pecite ih oko 30 minuta na gornjem žlebu, sa uključenim gornjim grejačem na oko 200 °C.

NAPOMENA

Količina testa je dovoljna za više plehova za pečenje **11**.

Puslice

Sastojci:

- ◆ 1 belance
- ◆ so
- ◆ 45 g šećera

Priprema:

- 1) Stavite ohlađeno belance u činiju za mešanje, bez masti. Žumance ne sme da se pomeša sa belancem, jer se belance inače neće učvrstiti.
- 2) Mutite belance na malom stepenu, tako da se ne stvore veliki mehurići u belancu.
- 3) Začinite ga malim prstohvatom soli.
- 4) Dodajte postepeno polovinu šećera, kada pena od belanca postaje čvrsta.
- 5) Zatim ga mutite na najvišem stepenu.
- 6) Dodajte preostali šećer. Time će penasta masa za puslice dobiti potrebnu čvrstoću.
- 7) Sipajte penu od belanca u poslastičarsku vrećicu sa nastavkom oblika zvezdice i istisnite rozete, jezike ili druge oblike na malim razmacima na pleh za pečenje **11**, koji je obložen papirom za pečenje.
- 8) Zagrejte mini pećnicu, uz cirkulaciju vazduha, na 100 °C.
- 9) Pecite puslice oko 2 časa na gornjem žlebu, uz cirkulaciju vazduha, na temperaturi od oko 100 °C.

Krutoni od putera

Sastojci:

- ◆ 2 kriške tost hleba
- ◆ 1 supena kašika putera

Priprema:

- 1) Isecite kriške tost hleba na kockice.
- 2) Otopite puter u šerpi na laganoj temperaturi, dodajte tost hleb i pomešajte ga sa puterom.
- 3) Obložite pleh za pečenje **11** papirom za pečenje i ravnomerno raspodelite kockice od tost hleba.
- 4) Pecite kockice od tost hleba na gornjem žlebu sa uključenim gornjim grejačem, na oko 170 °C, dok ne dobiju zlatno braon boju (oko 15–20 minuta).

NAPOMENA

Umesto običnog puteramožete da koristite i puter sa začinskim biljem ili belim lukom. U tom slučaju se vreme pečenja smanjuje za oko 5 minuta.

Bageti sa mlevenim mesom

Sastojci:

- ◆ 2 bageta
- ◆ 250 g mlevenog mesa (mešano)
- ◆ 2 paradajza
- ◆ 1 glavica crnog luka (u kockama)
- ◆ 2 supene kašike paradajz pirea
- ◆ 40 g narendanog parmezana
- ◆ 4 kriške sira
- ◆ so i biber

Priprema:

- 1) Rasecite bagete i izdubite ih.
- 2) Pomešajte mleveno meso, paradajz pire, crni luk, parmezan, malo soli i malo bibera.
- 3) Oblikujte mleveno meso u 4 jednako velike, po mogućnosti, pljosnate pljeskavice i stavite ih na polovine bageta.
- 4) Isecite paradajz na kolutove i raspodelite ih na bagete.
- 5) Raspodelite sir na bagete.
- 6) Stavite bagete na pleh za pečenje **1** i pecite ih oko 20 minuta u prethodno zagrejanom pećnici na donjem žlebu, sa uključenim gornjim i donjim grejačem, na oko 230 °C.

NAPOMENA

Mleveno meso možete da začinite i bosiljkom, čilijem ili drugim začinima.

Karfiol (zapečeni)

Sastojci:

- ◆ 1/2 glavice karfiola (oko 250 g)
- ◆ 3 kriške limuna
- ◆ 1 supena kašika putera
- ◆ 1 puna kašičica brašna
- ◆ 1 supena kašika soka od limuna
- ◆ 1 supena kašika badema, iseckanog na trake
- ◆ 2 supene kašike gratin sira (narendani)
- ◆ so, biber, muskat

Priprema:

- 1) Podelite karfiol na cvetove i operite ih.
- 2) Obarite karfiol sa kriškama limuna u ključaloj slanoj vodi oko 8-10 minuta, tako da karfiol bude „al dente“. Kada prospirate vodu od kuvanja, sačuvajte oko 150 ml.
- 3) Ostavite puter da se otopi u šerpi i zapržite brašno oko 1 minut, uz stalno mešanje.
- 4) Uz stalno mešanje, dodajte prokuvanu vodu od karfiola i ostavite je da se kuva oko 2 minuta. Ukoliko zaprška postane prečvrsta, postepeno dodajte malo vode, dok smesa ne postane kremasto glatka. Začinite sokom od limuna, solju i muskatom.
- 5) Stavite karfiol u kalup za sufle (prečnika oko 14 cm) i ravnomerno ga prelijte sosom.
- 6) Pospite sve sirom i iseckanim bademom u trakama.
- 7) Stavite kalup za sufle na pleh za pečenje **1**.
- 8) Zapecite sufle oko 20 minuta u prethodno zagrejanom pećnici, na donjem žlebu, sa uključenim gornjim i donjim grejačem, na oko 200 °C.

Paštetice od lisnatog testa sa nadevom od lososa

Sastojci:

- ◆ 1 pakovanje podloge od lisnatog testa (oko 8 komada)
- ◆ 1 pakovanje lososa, dimljenog, u odrescima (oko 200 g)
- ◆ 1 limun
- ◆ 1 glavica crnog luka
- ◆ 1 pakovanje sveži sir (200 g)
- ◆ sveža mirođija
- ◆ so i biber
- ◆ 1 žumance

Priprema:

- 1) Razdvojite podloge od lisnatog testa i ostavite ih da se odmrznu, po potrebi.
- 2) Pomešajte sveži sir, so, biber i sok od jednog limuna.
- 3) Isecite crni luk na sitne kockice.
- 4) Dodajte polovinu lososa i crni luk u sveži sir i pasirajte sve ugrubo štapnim mikserom.
- 5) Isecite preostali losos na sitne trake.
- 6) Dodajte losos i mirođiju u smesu i sve promešajte.
- 7) Stavite po jednu supenu kašiku smese na podlogu od lisnatog testa, pa preklopite podlogu.
- 8) Namažite napravljenu pašteticu od lisnatog testa žumancem.
- 9) Stavite pašteticu od lisnatog testa na pleh za pečenje **11**. Ostavite dovoljno razmaka između svake paštetice, jer se lisnato testo diže.
- 10) Pecite paštetice od lisnatog testa oko 25–30 minuta na donjem žlebu, sa uključenim gornjim i donjim grejačem na oko 230 °C. Lisnato testo bi trebalo blago da potamni.

NAPOMENA

Navedena količina je dovoljna za više plehova za pečenje **11**.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Einleitung | 22 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 22 |
| Lieferumfang | 22 |
| Gerätebeschreibung | 22 |
| Technische Daten | 22 |
| Sicherheitshinweise | 23 |
| Aufstellen | 26 |
| Benutzung des Gerätes | 26 |
| Glastür | 26 |
| Krümelblech 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 Fernwirk-system, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Es dürfen sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Grill- und Backautomaten befinden (z. B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.).
- ▶ Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.

Aufstellen

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Krümellech einlegen

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

Drehspieß benutzen

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

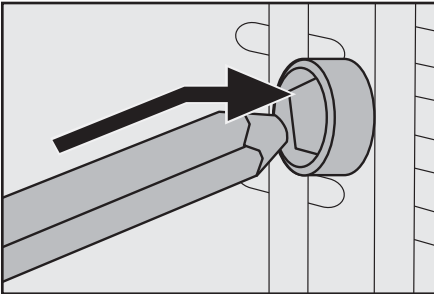


Abb. 1: Drehspieß **16** in den Antrieb **1** schieben.

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

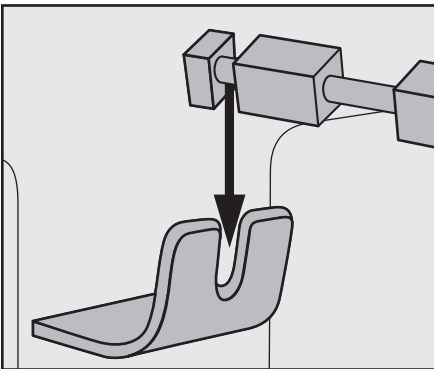


Abb. 2: Drehspieß **16** in die Drehspießaufnahme **9** legen

HINWEIS

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

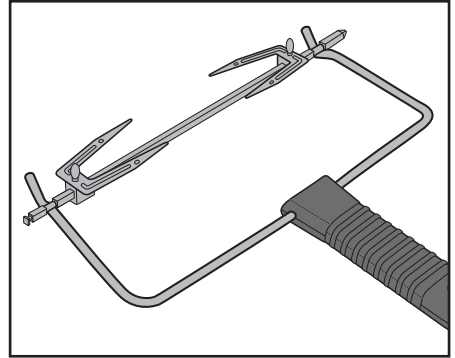


Abb. 3: Einhaken der Zange **12** beim Drehspieß **16**

- 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:

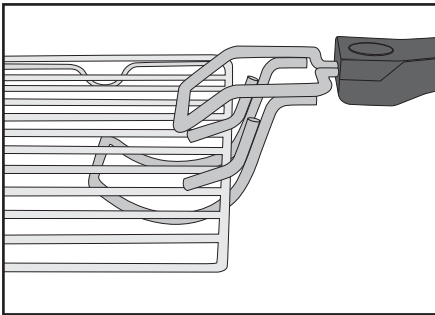


Abb. 4: Einhängen der Zange **10** beim Gitterrost **13**

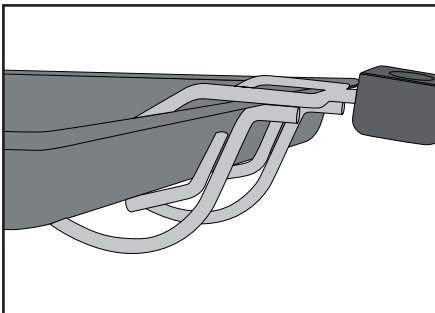



Abb. 5: Einhängen der Zange **10** beim Backblech **11**

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.

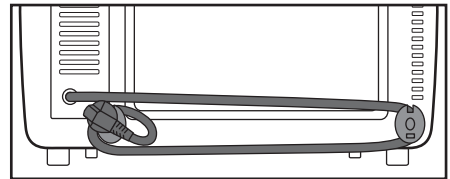
⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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 5 leuchtet, aber das Gerät heizt nicht. | Der Funktionsschalter 3 steht auf OFF. | Drehen Sie den Funktionsschalter 3 auf die gewünschte Funktion. |
| Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang. | Die Glastür 6 wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren. | Öffnen Sie die Glastür 6 nicht öfter, als unbedingt notwendig. |
| | Es ist eine falsche Temperatur eingestellt. | Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen. |
| Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf. | An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittelrückstände. | Entnehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und führen Sie den Garvorgang mit geöffneter Glastür 6 fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist. |

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

Entsorgung

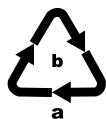


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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



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



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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

Stanje informacija · Stand der Informationen:

03 / 2020 · Ident.-No.: SGBR1500C4-032020-1

IAN 341839_2001