



**GRILL- UND BACKAUTOMAT
ELECTRIC OVEN & GRILL SOGBR 1500 D4**

(D)

GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(RO) (MD)

CUPTOR ELECTRIC CU GRILL

Instrucțiuni de utilizare

IAN 424957-2301



D

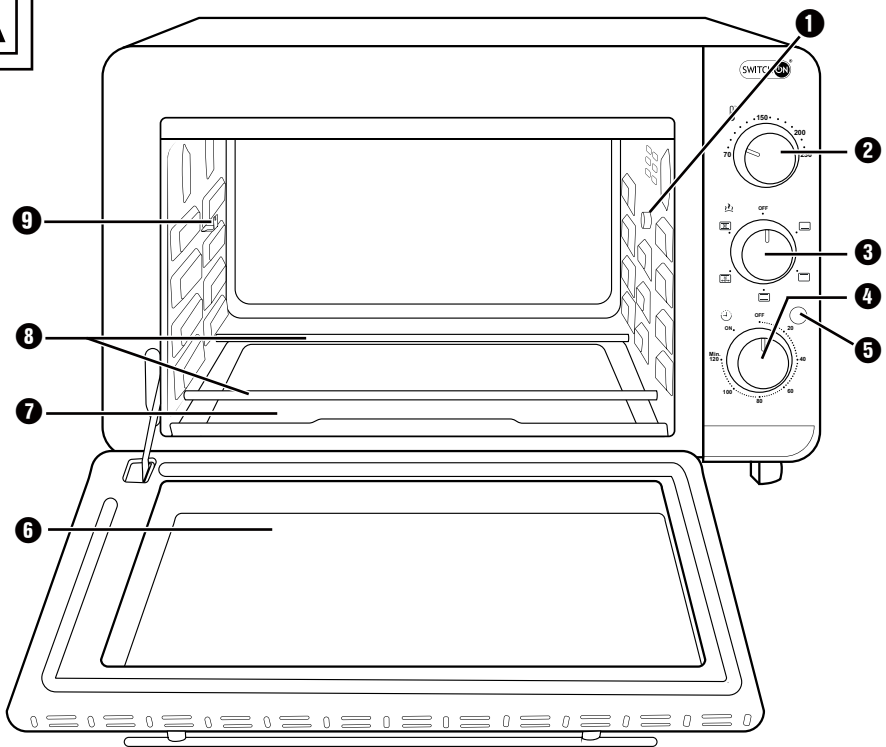
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

RO MD

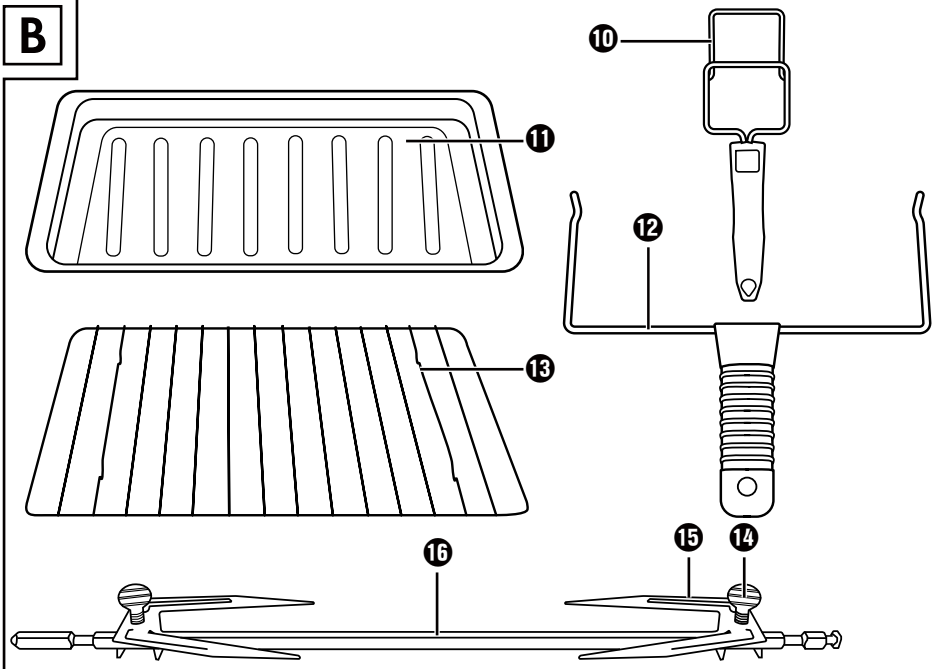
Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

D	Bedienungsanleitung	Seite	1
RO/MD	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	23

A



B



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Aufstellen	6
Benutzung des Gerätes	6
Glastür	6
Krümelblech einlegen	6
Drehspieß benutzen	7
Backblech/Gitterrost benutzen	8
Vor dem ersten Gebrauch	8
Bedienen des Gerätes	9
Funktionsschalter	9
Temperaturregler	9
Timer	9
Grillen und Backen	9
Grillen mit Drehspieß	10
Gartabelle	12
Reinigung und Pflege	13
Aufbewahrung	13
Fehlerbehebung	14
Entsorgung	15
Gerät entsorgen	15
Verpackung entsorgen	15
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	15
Service	17
Importeur	17
Rezepte	17

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.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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.

HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

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 **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):

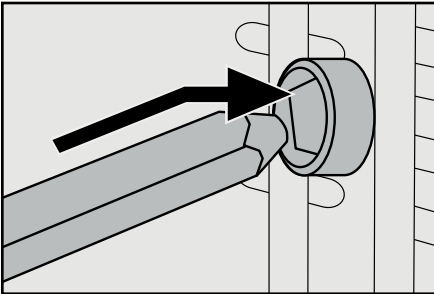


Abb. 1: Drehspieß **16** in den Antrieb **1** schieben.

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

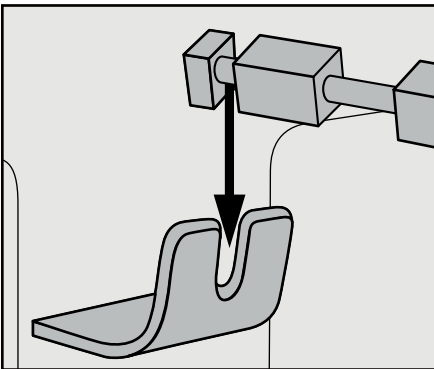


Abb. 2: Drehspieß **16** in die Drehspießaufnahme **9** legen

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):

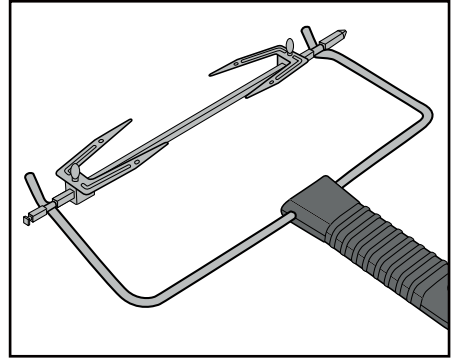


Abb. 3: Einhaken der Zange **12** beim Drehspieß **16**

- 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:

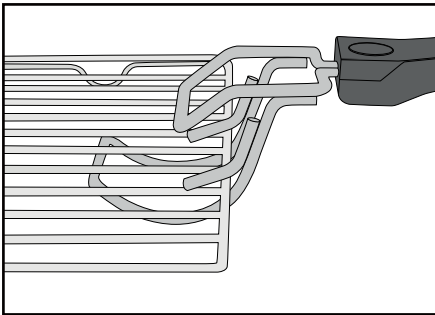


Abb. 4: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **13**

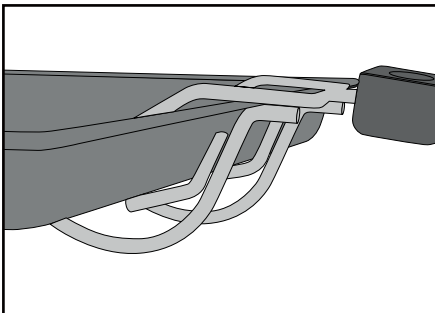



Abb. 5: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **11**

Vor dem ersten Gebrauch

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

HINWEIS

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

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

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

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






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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

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


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

Temperaturregler

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

Timer

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

- Stellen Sie den Timer **4** auf die gewünschte Garzeit. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen.
Falls die Funktion „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  gewählt ist, stoppt auch das Drehen des Drehspießes **1b**.
- 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

HINWEIS

Beispiele zu Backzeit und -temperatur verschiedener Lebensmittel finden Sie im Kapitel „Gartabelle“.

- 1) Legen Sie das Krümelblech **7** in das Gerät.
- 2) Nehmen Sie den Gitterrost **1b** 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 **15** 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 **15** die Drehrichtung wechselt, wenn das Grillgut gegen einen Widerstand stößt. Die beiden Vertiefungen, die sich am Drehspieß **15** befinden, müssen frei zugänglich bleiben, ansonsten kann man den Drehspieß **15** nicht mit der Zange **12** greifen.
- 5) Befestigen Sie den Drehspieß **15** im Garraum (siehe Kapitel „Drehspieß benutzen“).
- 6) Schließen Sie die Glastür **6**.

HINWEIS

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

- 7) Stellen Sie am Temperaturregler **2** die gewünschte Temperatur ein.

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

Das Gerät startet den Grillvorgang und der Drehspieß **15** dreht sich.

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

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



HINWEIS

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

- 10) Falls Sie das Gerät nicht mit einer voreingestellten Backzeit betreiben, stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“, wenn Sie den Heizvorgang beenden wollen.
- 11) Entnehmen Sie nach dem Grillvorgang den Drehspieß **15** mit Hilfe der Zange **12**.
- 12) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

BEISPIEL GRILLHÄHNCHEN

Zutaten

- ◆ Grillhähnchen (ca. 1,3 kg, ausgenommen)
 - ◆ Gewürze (Salz, Paprika)
 - ◆ Speiseöl
- 1) Würzen Sie das Grillhähnchen von innen und außen mit Salz und Paprikapulver. Streichen Sie es von außen mit hitzebeständigem Speiseöl ein.
 - 2) Schieben Sie das Grillhähnchen auf den Drehspieß **15** und fixieren Sie es mit den Drehspießklemmen **15**. Achten Sie dabei darauf, dass die Vertiefungen am Drehspieß **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 zwischen- durch 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**.

Gartabelle

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für das Garen/Backen unterschiedlicher Lebensmittel. Passen Sie die Angaben an das Rezept und Ihren individuellen Geschmack an. Insbesondere die jeweilige Beschaffenheit der Lebensmittel, wie beispielsweise Größe, Dicke oder Qualität, wirkt sich auf die Garzeit aus.

Gericht	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen (kleine Kastenform)		150 - 160	35 - 45
Hefekuchen (in Springform 23cm)		170 - 180	35 - 55
Hefezopf		170 - 180	30 - 40
Muffins		210 - 230	15 - 20
Blätterteigtaschen		220 - 230	25 - 30
Spritzgebäck		170 - 190	10 - 15
Baiser		100 - 120	110 - 130
Aufbackbötchen, vorgebacken*		200 - 220	10 - 20
Weißbrot, 750 g		200 - 225	15 - 20
Laugengebäck, Teiglinge*		220 - 230	15 - 25
Toast überbacken, 4 Stück		190 - 200	5 - 15
Pizza, frisch		200 - 220	20 - 30
Pizza, gefroren (dünner Boden)*		200 - 220	15 - 25
Kartoffelgratin, rohe Zutaten (ca. 4 cm hoch)		180 - 200	70 - 100
Lasagne, frisch		160 - 180	50 - 60
Flammkuchen		220 - 230	10 - 20
Hähnchen, ganz, ca. 1,3 kg		230	80 - 100
Schweinebraten 1 kg, ohne Schwarte		zuerst 230 dann 150	30 60
Rinderfilet, medium, 1 kg (vorher anbraten)		130 - 150	30 - 50
Hackbraten, 1 kg		180 - 190	50 - 60
* Sollten die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Herstellers von den hier angegebenen Werten abweichen, orientieren Sie sich an den Angaben des Herstellers.			

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.

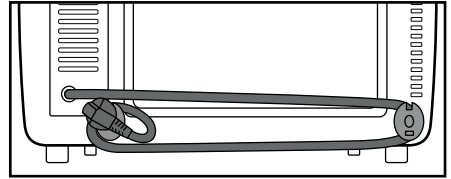
⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Kaufland bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

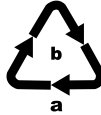
Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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 Serviceniederlassung 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 (IAN) 424957-2301 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.kaufland.com/manual können Sie diese und viele weitere Handbücher herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite (www.kaufland.com/manual). Mit Klick auf das entsprechende Land gelangen Sie auf die nationale Übersicht unserer Handbücher. Mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 424957-2301 können Sie Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

D Service Deutschland

Tel.: 0800 1528 352 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

IAN 424957-2301

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 Hawaii Toasts 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 **1** legen.
- 3) Bei ca. 200° C Oberhitze ungefähr 30 Minuten auf der oberen Schiene backen.

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche **1**.

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 **1** 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 **1** 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. 10 Minuten).

HINWEIS

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

Cuprins

Introducere	24
Utilizarea conform destinației	24
Furnitura	24
Descrierea aparatului	24
Date tehnice	24
Indicații de siguranță	25
Amplasarea	28
Utilizarea aparatului	28
Ușa de sticlă	28
Introducerea tăvii pentru firimituri	28
Utilizarea rotisorului	29
Utilizarea tăvii de copt/grătarului	30
Înainte de prima utilizare	30
Operarea aparatului	31
Comutatorul funcțional	31
Butonul de reglare a temperaturii	31
Temporizatorul	31
Prepararea la grătar și coacerea	31
Frigerea la rotisor	32
Tabel de preparare	34
Curățarea și îngrijirea	35
Depozitarea	35
Remediarea erorilor	36
Eliminarea	37
Eliminarea aparatului	37
Eliminarea ambalajelor	37
Garanția Kompnass Handels GmbH	37
Service-ul	39
Importator	39
Rețete	39

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind indicații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de a folosi produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

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

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodăriile private. Este interzisă utilizarea comercială.

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

Furnitura

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

INDICAȚIE

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

Descrierea aparatului

Figura A:

- ❶ Mecanism de antrenare
- ❷ Buton de reglare a temperaturii
- ❸ Comutator funcțional
- ❹ Temporizator
- ❺ Bec de control
- ❻ Ușă de sticlă
- ❼ Tavă pentru firimituri montată
- ❽ Elementi inferiori de încălzire
- ❾ Suport pentru rotisor

Figura B:

- ❿ Clește (pentru tava de copt și grătar)
- ⓫ Tavă de copt
- ⓬ Clește (pentru rotisor)
- ⓭ Grătar
- ⓮ Oprit
- ⓯ Țepușe pentru rotisor
- ⓰ Rotisor

Date tehnice

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


Consum: 1500 W



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

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Nu este permisă deschiderea sau repararea carcasei aparatului. În acest caz, nu mai este asigurată siguranța, iar garanția se anulează. Solicitați repararea aparatului defect numai distribuitorului sau personalului de specialitate autorizat.
 - ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară.
 - ▶ Evitați pătrunderea oricăror lichide în carcasa aparatului. Nu expuneți aparatul mediilor umede și nu îl utilizați în aer liber. De asemenea, este interzisă așezarea pe cuptor a vaselor cu lichide, cum ar fi vasele. Pericol de incendiu și de electrocutare! Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului se infiltrează lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist, în vederea reparării.
 - ▶ Nu puneți mâinile ude pe aparat, pe cablul de alimentare sau pe ștecăr. Pericol de electrocutare.
-  Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.

⚠️ AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

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



Precauție! Suprafață fierbinte!

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

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

INDICAȚIE

- ▶ Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a comuta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul este adaptat atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

Amplasarea

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

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

⚠️ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

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

Utilizarea aparatului

Ușa de sticlă

ATENȚIE! DAUNE MATERIALE!

- ▶ Nu vă sprijiniți de ușa de sticlă ❹. Nu așezați niciun obiect pe ușa de sticlă ❹. Acest lucru ar deteriora balamalele.
- În cazul preparării alimentelor cu multă grăsime, se poate forma foarte mult fum. În acest caz, nu închideți de tot ușa de sticlă ❹, ci lăsați-o puțin deschisă: Ușa de sticlă ❹ dispune de o poziție de blocare, astfel încât aceasta poate rămâne puțin deschisă: la închiderea cu atenție a ușii de sticlă ❹, aceasta se va bloca cu puțin înainte de închidere în poziția respectivă.
- De asemenea, la uscarea fructelor, pentru obținerea fructelor uscate, ușa de sticlă ❹ trebuie să rămână în poziția de blocare, pentru a permite degajarea umezelii și uscarea corespunzătoare a fructelor.
- Împingeți tava pentru firimituri ❺ sub elementii inferiori de încălzire ❸, până la poziționarea plană a acesteia pe fundul aparatului. Partea îndoită mai sus poate fi utilizată ca mână. Partea mai puțin îndoită trebuie împinsă spre înainte în aparat.

Introducerea tăvii pentru firimituri

Utilizarea rotisorului

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Utilizați întotdeauna cleștele **12** pentru introducerea sau scoaterea din aparat a rotisorului **16** fierbinte.
- Cu ajutorul celor două țepușe pentru rotisor **15**, pot fi fixate pe rotisor **16** produsele de preparat. Desfaceți opritoarele **14** de la țepușele pentru rotisor **15**, deplasați-le astfel încât produsele de preparat să se fixeze bine între acestea și înșurubați la loc opritoarele **14**.
- Introduceți mai întâi capătul rotisorului **16** fără canelură în mecanismul de antrenare **1** (fig. 1):

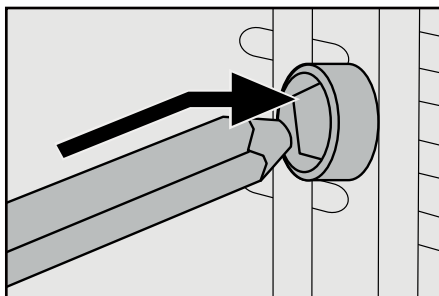


Fig. 1: Introducerea rotisorului **16** în mecanismul de antrenare **1**.

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

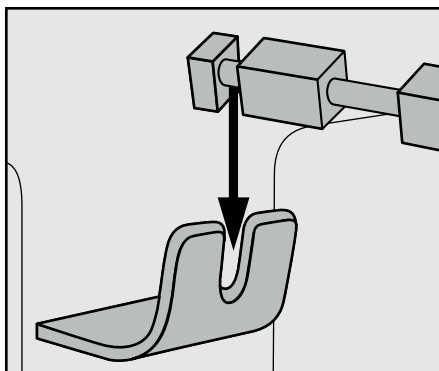


Fig. 2: Introducerea rotisorului **16** în suport pentru rotisor **9**

INDICAȚIE

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

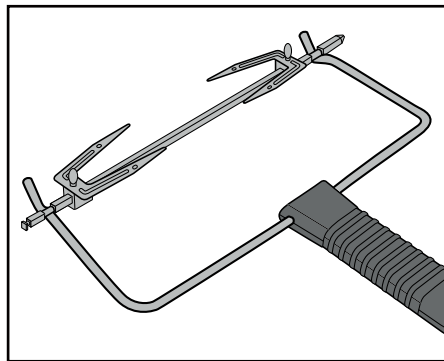


Fig. 3: Prinderea cleștelui **12** la rotisor **16**

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

Utilizarea tăvii de copt/grătarului

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Utilizați întotdeauna cleștele 10 pentru introducerea sau scoaterea din aparat a tăvii de copt 11 fierbinți /grătarului 13 fierbinte.

- Împingeți tava de copt 11 /grătarul 13 pe una dintre cele 3 șine din interiorul aparatului.

ATENȚIE! DAUNE MATERIALE!

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

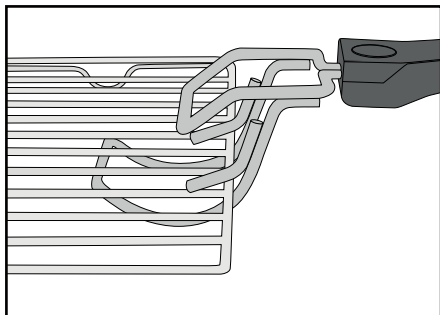


Fig. 4: Prinderea cleștelui 10 la grătar 13

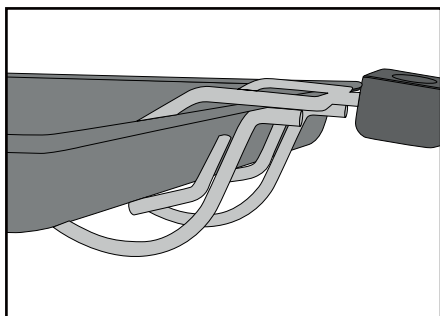



Fig. 5: Prinderea cleștelui 10 la tava de copt 11

Înainte de prima utilizare

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

INDICAȚIE

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

Aparatul se oprește automat după 20 de minute. Pentru a întrerupe anticipat procesul de încălzire, rotiți butonul de reglare a temperaturii 2 până la limită în sens invers acelor de ceasornic și poziționați temporizatorul 4 pe „OFF”.

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

Acum, aparatul este pregătit pentru funcționare.

Operarea aparatului

Comutatorul funcțional

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

Simbolul	Semnificația
	„Încălzire în partea inferioară” de ex. pentru copt prăjituri
	„Încălzire în partea superioară” de ex. pentru gratinare
	„Încălzire în partea superioară & încălzire în partea inferioară” de ex. pentru copt pizza
	„Încălzire în partea superioară/ventilație/rotisor” de ex. pentru prepararea la grătar a cărnii de pasăre
	„Încălzire în partea superioară & încălzire în partea inferioară/ventilație” de ex. pentru coacerea chiflelor
OFF	„OFF” aparatul este oprit

Butonul de reglare a temperaturii

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

Temporizatorul

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

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

În cazul selectării funcției „Încălzire în partea superioară/ventilație/rotisor” se oprește și rotirea rotisorului ⑩.

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

Prepararea la grătar și coacerea

INDICAȚIE

Exemple privind timpul și temperatura de coacere pentru diverse alimente găsiți în capitolul „Tabel de preparare”.

- 1) Introduceți tava pentru firimituri ⑦ în aparat.
- 2) Scoateți grătarul ⑬ și tava de copt ① din aparat. Eventual așezați hârtie de copt sau ungeți tava de copt ① cu grăsime adecvată.

INDICAȚIE

- În funcție de preparat, poate fi necesară preîncălzirea cuptorului. Respectați indicațiile din rețeta respectivă. Preîncălzirea este recomandată întotdeauna pentru:
 - durate de coacere foarte scurte,
 - cruste crocante,
 - preparate sensibile care necesită o temperatură constantă, cum ar fi sufleurile.
- Dacă nu este necesară preîncălzirea, ignorați pasul 3).

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

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

INDICAȚIE

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

INDICAȚIE

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

INDICAȚIE

- ▶ Dacă timpul de frigere sau coacere este mai mic de 20 de minute, reglați temporizatorul **4** mai întâi pe 40 de minute și apoi înapoi pe timpul de frigere sau coacere dorit.

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

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

INDICAȚIE

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


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

Frigerea la rotisor

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

INDICAȚIE

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

- 7) Reglați temperatura dorită cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii **2**.
- 8) Poziționați comutatorul funcțional **3** pe „Încălzire în partea superioară/ventilație/rotisor” .
- 9) Dacă doriți, reglați la temporizator **4** timpul dorit de preparare pe grătar. Ca alternativă, temporizatorul **4** poate fi așezat și pe poziția „ON”, în vederea utilizării aparatului pentru o perioadă nelimitată.
Aparatul pornește procesul de frigere, iar rotisorul **16** se rotește.

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

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

INDICAȚIE



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

- 10) În cazul neutilizării aparatului cu un timp presetat de coacere, poziționați temporizatorul **4** pe „OFF” atunci când doriți să încheiați procesul de încălzire.
- 11) După preparare, scoateți rotisorul **16** cu ajutorul cleștelui **12**.
- 12) Poziționați comutatorul funcțional **3** pe „OFF”.

EXEMPLU PENTRU PUI LA ROTISOR

Ingrediente

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

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

Tabel de preparare

Următorul tabel este orientativ, cu exemple pentru prepararea/coacerea diferitelor alimente. Adaptați recomandările în funcție de rețetă și de gusturile dvs. individuale. În special caracteristicile alimentelor, cum ar fi dimensiunea, grosimea sau calitatea, influențează timpul de preparare.

Preparat	Tip de încălzire	Temperatura în °C	Durată în minute
Pandișpan (formă de copt mică)		150 - 160	35 - 45
Prăjitură din aluat dospit (in formă de copt 23 cm)		170 - 180	35 - 55
Împletitură dospită		170 - 180	30 - 40
Brioșe		210 - 230	15 - 20
Buzunare din foitaș		220 - 230	25 - 30
Biscuiți șprîțați		170 - 190	10 - 15
Bezele		100 - 120	110 - 130
Chifle, precoapte*		200 - 220	10 - 20
Pâine albă, 750 g		200 - 225	15 - 20
Cornuri, pâinici*		220 - 230	15 - 25
Gratinare pâine toast, 4 bucăți		190 - 200	5 - 15
Pizza, proaspătă		200 - 220	20 - 30
Pizza, congelată (blat subțire)*		200 - 220	15 - 25
Cartofi gratinați, ingrediente crude (înălțime cca 4 cm)		180 - 200	70 - 100
Lasagna, proaspătă		160 - 180	50 - 60
Tartă flambată		220 - 230	10 - 20
Pui întreg, cca 1,3 kg		230	80 - 100
Friptură de porc 1 kg, fără șorici		întâi 230 apoi 150	30 60
File de vită, mediu, 1 kg (anterior rumenit)		130 - 150	30 - 50
Ruladă de carne, 1 kg		180 - 190	50 - 60
* Dacă indicațiile de preparare de pe ambalaj diferă de valorile menționate aici, orientați-vă după informațiile de la producător.			

Curățarea și îngrijirea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Înainte de fiecare curățare, scoateți ștecărul din priză! Există pericol de electrocutare!

- ⚡ Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide!

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Înainte de a curăța aparatul, așteptați până se răcește. În caz contrar, există pericol de arsuri!

- Se recomandă curățarea aparatului și a accesoriilor imediat după răcirea acestora. Astfel, resturile de alimente pot fi îndepărtate mai ușor.

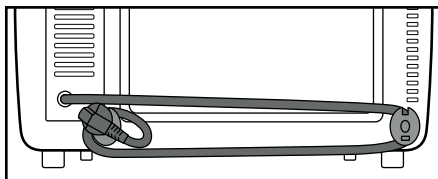
ATENȚIE! DAUNE MATERIALE!

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

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

Depozitarea

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



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

Remedierea erorilor

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

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

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.

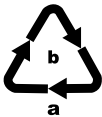


Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



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

Garanția

Kompennass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

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

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 424957-2301 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale pot fi descărcate de pe www.kaufland.com/manual.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru internațional (www.kaufland.com/manual). Făcând clic pe țara relevantă, veți ajunge la prezentarea generală națională a manualelor noastre. Puteți deschide instrucțiunile dvs. de utilizare introducând numărul articolului (IAN) 424957-2301.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800 080 888

(apelabil din rețelele Vodafone, Orange, Telekom și Digi-RCS&RDS)

E-Mail: client@kaufland.ro

MD Service Moldova

Tel.: 0800 1 0800

(număr apelabil gratuit din orice rețea de telefonie din Moldova)

E-Mail: client@kaufland.md

IAN 424957-2301

Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

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

Rețete fără garanție. Toate indicațiile privind ingredientele și prepararea sunt orientative. La aceste propuneri de rețete, adăugați experiența dvs. personală anterioară. Vă urăm succes și poftă bună.

INDICAȚIE

Respectați indicațiile de preparare de pe ambalajul respectivului produs.

Brioșe

Ingrediente pentru patru porții:

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

Prepararea:

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

Toast Hawaii

Ingrediente pentru 4 porții:

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

Prepararea:

- ◆ Prăjiți la toaster feliile de pâine.
- ◆ Apoi ungeți-le cu sos remoulade și adăugați șunca presată.
- ◆ Așezați câte o felie de ananas pe fiecare felie de pâine. Presărați curry.
- ◆ Apoi așezați câte o felie de cașcaval pe ananas.
- ◆ Așezați preparatul pe grătar **15** și coaceți-l în cuptorul electric cu grill cca 8 minute pe șina superioară la aproximativ 200 °C cu încălzire în partea superioară.

Coacerea pizzei congelate

Prepararea:

- ◆ Introduceți grătarul **13** pe șina superioară în interiorul cuptorului electric cu grill.
- ◆ Așezați pizza congelată fără ambalaj pe grătar **13**.
- ◆ Coaceți pizza cu încălzire în partea superioară și încălzire în partea inferioară cca 20 de minute.
- ◆ Respectați instrucțiunile de pe ambalajul produsului în ceea ce privește temperatura.

Biscuiți șprîțați

Ingrediente:

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

Prepararea:

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

INDICAȚIE

Aluatul ajunge pentru mai multe tăvi de copt **11**.

Chifle

Ingrediente:

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

Prepararea:

- 1) Frământați bine toate ingredientele și dați formă chiflilor.
- 2) Așezați chiflele pe tava de copt **1** acoperită cu hârtie de copt.
- 3) Coaceți-le la cca 200 °C cu încălzire în partea superioară timp de aproximativ 30 de minute pe șina superioară.

INDICAȚIE

Aluatul ajunge pentru mai multe tăvi de copt **1**.

Bezele

Ingrediente:

- ◆ 1 albuș
- ◆ sare
- ◆ 45 g zahăr

Prepararea:

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

Crutoane cu unt

Ingrediente:

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

Prepararea:

- 1) Tăiați pâinea toast în cuburi mici.
- 2) Topiți untul într-o cratiță, la temperatură scăzută, și adăugați cuburile de pâine toast.
- 3) Puneți hârtie pe tava de copt **11** și distribuiți uniform cuburile de pâine pe ea.
- 4) Coaceți cuburile de pâine toast la cca. 170 °C cu încălzire în partea superioară pe șina superioară, până când acestea devin aurii (cca 10 minute).

INDICAȚIE

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

Baghete cu carne tocată

Ingrediente:

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

Prepararea:

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

INDICAȚIE

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

Conopidă (gratinată)

Ingrediente:

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

Prepararea:

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

Buzunare din foitaș cu somon

Ingrediente:

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

Prepararea:

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

INDICAȚIE

Cantitatea specificată ajunge pentru mai multe tăvi de copt 11.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Versiunea informațiilor:

02 / 2023 · Ident.-No.: SOGBR1500D4-022023-1

IAN 424957-2301

10 