



(HU)

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

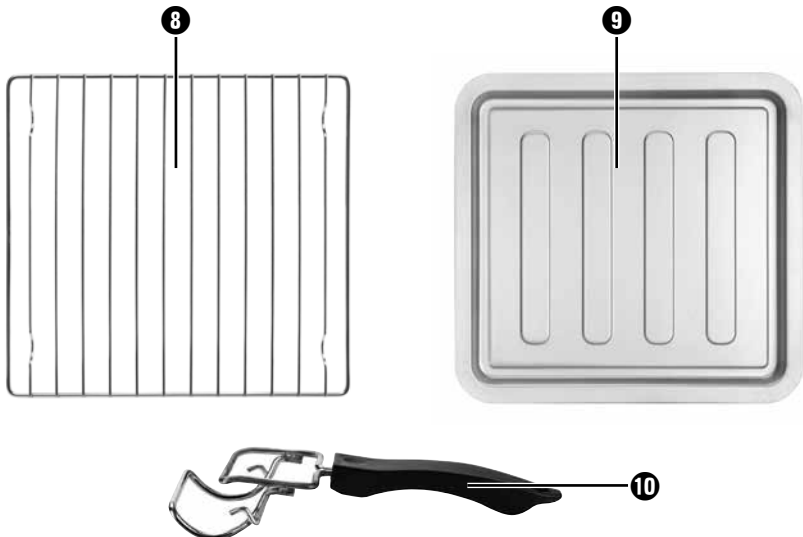
(SK)

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

(DE) (AT) (CH)

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SK	Návod na obsluhu	Strana	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása	2
Műszaki adatok	2
Biztonsági utasítások	3
A készülék elhelyezése	6
A készülék használata	6
Üvegajtó	6
Morzsatalca behelyezése	6
Sütőrács használata	6
Sütőlemez használata	7
Az első használat előtt	7
A készülék használata	8
Funkciókapcsoló	8
Hőmérséklet-szabályozó	8
Időzítő	8
Grillezés és sütés	8
Tisztítás és ápolás	9
Tárolás	10
Hibaelhárítás	10
Ártalmatlanítás	11
A Kompernass Handels GmbH garanciája	11
Szerviz	12
Gyártja	12
Receptek	13

Bevezető

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

Rendeltetészerű használat

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

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célra.

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

A csomag tartalma

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

TUDNIVALÓ

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

A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 sínek
- 2 szellőző nyílás
- 3 hőmérséklet-szabályozó
- 4 funkciókapcsoló
- 5 időzítő
- 6 ellenőrző lámpa
- 7 behelyezett morzsatalca

„B” ábra:

- 8 sütőrács
- 9 sütőlemez
- 10 fogó

Műszaki adatok


Névleges feszültség: 220 – 240 V ~
(váltóáram), 50/60 Hz

Teljesítményfelvétel: 1200 W



A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások**⚠ VESZÉLY – ÁRAMÜTÉS!**

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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



Vigyázat! Forró felület!



Vigyázat! Ne nyúljon az üvegajtóhoz, ha a készülék felmelegedett. Égési sérülés veszélye!

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

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

A készülék elhelyezése

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

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

⚠ VESZÉLY – ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

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

A készülék használata

Üvegajtó

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

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

Morzsatálca behelyezése

- Tolja be a morzsatálcat **7** az alsó fűtőszálak alá oly módon, hogy egyenesen fekdjön a készülék alján.

Sütőrács használata

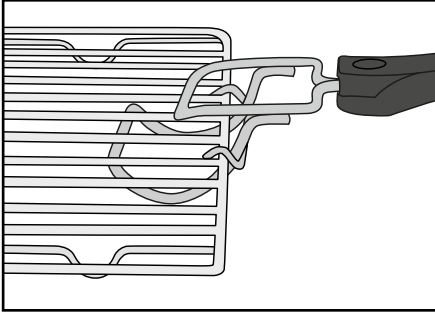
⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A forró sütőrács **10** készülékbe helyezéséhez vagy kiemeléséhez mindig használja a fogót **8**.
- Csúsztassa a sütőrácsot **8** a készülék sütőterében található 2 sín **1** egyikére.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Soha ne helyezze a sütőrácsot **8** közvetlenül a fűtőszálakra.

- A forró sütőrács **8** kivételéhez akassza be a fogót **10** az alábbiak szerint:

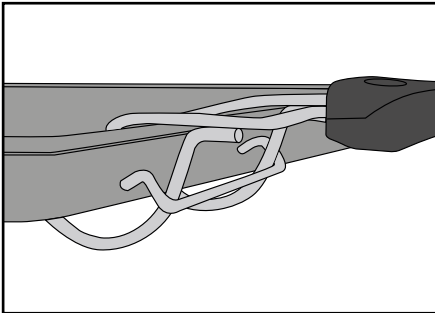


1. ábra: A fogó **10** beakasztása a sütőrácsba **8**

Sütőlemez használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A forró sütőlemez **9** készülékbe helyezéséhez vagy kiemeléséhez mindig használja a fogót **10**.



2. ábra: A fogó **10** beakasztása a sütőlemezt **9**


- Csúsztassa a sütőlemez **9** a készülék sütőterében található 2 sín **1** egyikére.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Soha ne helyezze a sütőlemez **9** közvetlenül a fűtőszálakra.
- ▶ A sütőlemez **9** ne használja savtartalmú, lúgos vagy sós ételek tárolására és feldolgozására!

Az első használat előtt

Ha a készüléket megfelelően telepítették:

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

TUDNIVALÓ

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

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


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

A készülék ezzel üzemkész.

A készülék használata

Funkciókapcsoló

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

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

Hőmérséklet-szabályozó

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

Időzítő

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

■ Állítsa az időzítőt **5** a kívánt sütési időre. Az ellenőrző lámpa **6** világítani kezd. A beállított idő elteltével hangjelzés hangzik fel, és a készülék felfűtése leáll. Az ellenőrző lámpa **6** kialszik.

TUDNIVALÓ

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

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

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

Grillezés és sütés

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

► Soha ne tegyen tárolóedényt vagy élelmiszert közvetlenül a készülék aljára, a fűtőelemekre vagy a morzsatálcára **7**!

- 1) Helyezze be a morzsatálcát **7** a készülékbe.
- 2) Vegye ki a sütőrácsot **8** és a sütőlemezt **9** a készülékből. Szükség esetén bélelje ki sütőpapírral a sütőlemezt **9**, illetve kenje be sütéshez alkalmas zsiradékkal.

TUDNIVALÓ

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

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

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

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

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

- 4) Ha lejárt az idő, akkor a grillezni, illetve sütni kívánt ételmszert helyezze a sütőrácsra **8**, illetve a sütőlemezre **9** és csúsztassa be a sínek **1**. Ügyeljen arra, hogy a grillezni, illetve sütni kívánt ételmszert megfelelő távolságra legyen a készülék belső falaitól és a fűtőszálaktól.
- 5) A grillezés/sütés megkezdése előtt csukja be az üvegajtót.
- 6) Állítsa be a kívánt grillezési, illetve sütési időt az időzítővel **5**. A maximális grillezési, illetve sütési idő 60 perc.

TUDNIVALÓ

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

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

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

TUDNIVALÓ

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

- 7) A sütést követően vegye ki a sütőrácsot **8**, illetve a sütőlemez **9**.

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY – ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

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



- ▶ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

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

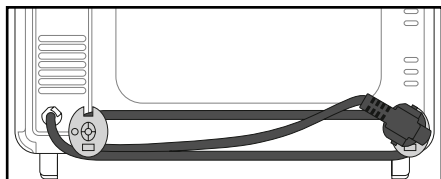
FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

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

- A készüléket nedves kendővel törölje át. Szükség esetén tegyen mosogatószeret a törölkendőre, majd tiszta vízzel benedvesített kendővel törölje át a felületet. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- A sütőteret és az üvegajtót nedves törölkendővel tisztítsa. Szükség esetén tegyen mosogatószeret a törölkendőre, majd tiszta vízzel benedvesített kendővel törölje át a felületet. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- A fogót **10**, a sütőlemez **9**, a sütőrácsot **8** és a morzsatálcát **7** meleg mosogatószeres vízben tisztítsa meg. A tisztítás után minden alkatrészt alaposan szárítsa meg.

Tárolás

- A hálózati kábelt és a készülék hátoldalán lévő távtartó köré tekerheti és a csatlakozódugót a távtartón rögzítheti:



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

Hibaelhárítás

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

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

Ártalmatlanítás



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

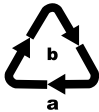
A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen, vagy a helyi hulladékkezelő üzemnél tudja leadni. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon látható jelzéseket és adott esetben válassza

külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1–7: Műanyag,
20–22: Papír és karton,
80–98: Kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg az eredeti pénztári blokkot. Ez a dokumentum a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia feltétele, hogy a három éves garanciaidőn belül be kell mutatni a hibás készüléket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk) és röviden le kell írni, hogy miben nyilvánul meg a hiba és mikor történt.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejáratá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a kapcsolókhoz, akkumulátorokhoz, sütőformákhoz vagy üvegből készült alkatrészekhez hasonló, törékeny alkatrészek sérülésére.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszámot az adattáblára gravírozottan, a használati útmutató címlapján (bal alsó része) vagy a termék hátoldalán, illetve az alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szerviz részleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhöz és szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 306484

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

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

Az elkészítési idők változhatnak.

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

TUDNIVALÓ

Ügyeljen az élelmiszerek csomagolásán található elkészítési útmutatókra.

Muffin

Hozzávalók négy főre:

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

Elkészítés:

- 1) Keverőtálban lassan és a megadott sorrendben keverje össze a lisztet, a sütőport, a tojást, a tejet, a sót és a cukrot.
- 2) Egy másik edényben olvassa fel a vaját és keverje bele a tésztába.
- 3) Ízlés szerint keverjen bele diót/mogyorót, csokoládépehelyt vagy összetört banánt.
- 4) A kész tésztát tegye megszokott muffin formába és helyezze a sütőlemezre **9**.
- 5) Az alsó sínekre helyezett muffinokat süssse 220 °C-on felső és alsó sütéssel kb. 15 percig.

Hawaii pirítós

Hozzávalók 4 pirítóshoz:

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

Elkészítés:

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

Fagyasztott pizza sütése

Elkészítés:

- ◆ Csúsztassa a sütőrácsot **8** a grillező- és sütőtér felső sínjeire.
- ◆ Helyezze a fagyasztott mini-pizzát csomagolás nélkül a sütőrácsra **8**.
- ◆ Süssse a mini-pizzát felső és alsó sütéssel kb. 20 percig.
- ◆ Kérjük vegye figyelembe a csomagoláson található hőmérséklet-információkat.

Omlós teasütemény

Hozzávalók:

- ◆ 125 g vaj
- ◆ 125 g cukor
- ◆ 1 csomag vaníliás cukor
- ◆ 1 csipet só
- ◆ 1 tojás
- ◆ 1 tojásfehérje
- ◆ 250 g (405 típusú) liszt
- ◆ 1 teáskanál sütőpor
- ◆ fél citrom reszelt héja

Elkészítés:

- 1) Keverje habosra a vaját.
- 2) Adja hozzá a cukrot, a vaníliás cukrot, a citromhéjat és a tojást.
- 3) Keverje össze a lisztet, a sütőport és a sót és fakanállal keverje a tésztába.
- 4) Hagyja pihenni a tésztát kb. 10 percig.
- 5) Alakítsa a tésztát a kívánt formára, pl. húsdaráló, kiszűrő forma vagy kinyomó zsák segítségével.
- 6) Helyezze az omlós teasüteményt a sütőpapírral bélelt sütőlemezre ⑨.
- 7) Az omlós teasüteményt előmelegített sütő felső sínjein, 180 °C-on, felső és alsó sütéssel kb. 10-15 percig addig süsse, amíg aranybarna nem lesz.

TUDNIVALÓ

A tészta mennyisége több sütőlemezre ⑨ elegendő.

Zsemle

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Alaposan gyúrja össze a hozzávalókat és a tésztából formázzon kis zsemléket.
- 2) Helyezze a zsemléket a sütőpapírral bélelt sütőlemezre ⑨.
- 3) Süsse a zsemléket felső sütéssel kb. 200 °C-on kb. 30 percig a felső síneken.

TUDNIVALÓ

A tészta mennyisége több sütőlemezre ⑨ elegendő.

Habcsók

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Tegye a lehűtött tojásfehérjét egy zsírmentes keverőtálba. Tojássárga nem keveredhet hozzá, ellenkező esetben a tojáshab nem lesz kemény.
- 2) A tojásfehérjét alacsony fordulatszámon úgy verje fel, hogy ne képződjenek túl nagy buborékok a tojáshabban.
- 3) Fűszerezze egy csipet sóval.

- 4) Fokozatosan adagolja hozzá a cukor felét akkor, ha a tojás hab már elkezd keményedni.
- 5) Ezt követően verje fel a tojásfehérjét a legmagasabb fokozaton.
- 6) Adja hozzá a maradék cukrot. Ezzel érheti el a habcsók-massza szükséges szilárdságát.
- 7) Töltse a habcsók-masszát egy nagy csillag-nyílású habzsákba és nyomjon ki rózsákat, nyelveket vagy más formákat egymástól kis távolságra a sütőpapírral bélelt sütőlemezre **9**.
- 8) Melegítse elő a grillező- és sütőautomatát 120 °C-ra felső és alsó sütésen.
- 9) Süssse a habcsókot a felső sínen kb. 120 °C-on felső és alsó sütéssel kb. 2 órán keresztül.

Vajas pirított kenyérkockák

Hozzávalók:

- ◆ 2 szelet pirítósz kenyér
- ◆ 1 evőkanál vaj

Elkészítés:

- 1) Vágja fel apró kockákra a pirítósz kenyeret.
- 2) Egy edényben olvassa fel a vajat alacsony hőmérsékleten és keverje bele a pirítósz kenyeret.
- 3) Bélelje ki a sütőlemezt **9** sütőpapírral és ossza el rajta egyenletesen a kenyérkockákat.
- 4) Süssse át kb. 170 °C felső sütéssel a pirítósz-kockákat a felső sínen. Kb. 7 – 10 perc múlva fordítsa meg a pirítósz-kockákat és süssse további 7 – 10 percig, amíg a pirítósz-kockák aranybarnára nem sültek.

TUDNIVALÓ

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

Darált húsos baguette

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Vágja fel a baguettet és vágja ki a belsejét.
- 2) Keverje össze a darált húst, a paradicsompürét, a hagymát, a parmezán sajtot, kevés sót és borsot.
- 3) Formázzon a húsmasszából 4 egyforma nagyságú, lehetőleg lapos húspogácsát és helyezze azokat a félbevágott baguette-ekre.
- 4) Szeletelje fel a paradicsomot és ossza szét a baguette-eken.
- 5) Ossa szét a sajtot a baguette-eken.
- 6) Helyezze a baguette-eket a sütőlemezre **9** és süssse kb. 20 percig, kb. 225 °C-ra előmelegített sütőben, az alsó sínen, felső és alsó sütéssel.

TUDNIVALÓ

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

Karfiol (pirítva)

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Szedje rózsáira és mossa meg a karfiolt.
- 2) Citromszeletekkel együtt, forrásban lévő sós vízben főzze 8 – 10 percen keresztül puhára a karfiolt. A kiöntésnél hagyjon meg kb. 150 ml főzővizet.
- 3) Edényben olvassa fel a vajat és pirítsa a lisztet folyamatos keverés mellett kb. 1 percig.
- 4) Folyamatos keverés közben adja hozzá a karfiol főzővizét és főzze kb. 2 percig. Ha a rántás túl sűrű, fokozatosan adjon hozzá kevés vizet, amíg krémes állagú nem lesz. Fűszerezze citromlével, sóval, borssal és szerecsendióval.
- 5) Tegye a karfiolt kb. 14 cm átmérőjű sütőedénybe és egyenletesen elosztva öntse rá a mártást.
- 6) Szórja rá a sajtot és a mandulát.
- 7) Helyezze a sütőedényt a sütőlemezre 9.
- 8) Süsse a felfűjtat kb. 200 °C-on előmelegített sütőben, felső és alsó sütéssel kb. 20 percig az alsó sínen.

Lazacsal töltött levelestészta-batyu

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- 1) Szedje szét a levelestészta-lapokat és szükség esetén hagyja kiolvadni.
- 2) Keverje össze a krémsajjtot sóval, borssal és egy citrom levével.
- 3) Darabolja apró kockákra a hagymát.
- 4) Adja a lazac felét és a hagymát a krémsajjt-masszához és az egészet pürésítse durva állagúra egy botmixer segítségével.
- 5) A többi lazacot darabolja vékony csíkokra.
- 6) Adja a lazacot és a kaprot a masszához és az egészet keverje össze.
- 7) Tegyen egy-egy evőkanál masszát a leveles tészta lapokra és hajtsa össze azokat.
- 8) A kész batyut kenje meg tojássárgájával.
- 9) Helyezze a levelestészta-batyukat sütőlemezre 9. Hagyon elegendő helyet a batyuk között, mert a leveles tészta megkel.
- 10) Süsse a leveles tészta batyukat az alsó sínen kb. 220 °C-on felső és alsó sütéssel kb. 25 – 30 percen keresztül. A leveles tészta ényhén barnának kell lennie.

TUDNIVALÓ

A megadott mennyiség több sütőlemezre 9 elegendő.

Obsah

Úvod	18
Používanie v súlade s určením	18
Rozsah dodávky	18
Popis prístroja	18
Technické údaje	18
Bezpečnostné upozornenia	19
Umiestnenie	22
Používanie prístroja	22
Sklenené dvierka	22
Vloženie plechu na omrvinky	22
Používanie mriežkového roštu	22
Používanie plechu na pečenie	23
Pred prvým použitím	23
Obsluha prístroja	24
Prepínač funkcií	24
Regulátor teploty	24
Časový spínač	24
Grilovanie a pečenie	24
Čistenie a údržba	25
Uloženie	26
Odstraňovanie porúch	26
Zneškodnenie	27
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	27
Servis	28
Dovozca	28
Recepty	29

Úvod

Srdčne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku.

Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a zneškodnenia. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozorneniami.

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

Používanie v súlade s určením

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

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

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

Rozsah dodávky

- ♦ minirúra na pečenie
- ♦ 1 plech na pečenie
- ♦ 1 mriežkový rošt
- ♦ 1 kliešte
- ♦ 1 plech na omrvinky
- ♦ návod na obsluhu

UPOZORNENIE

Ihneď po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený.

V prípade potreby sa obráťte na servis.

Popis prístroja

Obrázok A:

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

Obrázok B:

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

Technické údaje

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


Príkon: 1200 W



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

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

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

 Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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



Pozor! Horúci povrch!



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

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- ▶ Zabezpečte, aby sa prístroj, prípojný kábel alebo elektrická zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- ▶ Prístroj používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.
- ▶ Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte zo zásuvky za zástrčku, nikdy nie za samotný kábel.
- ▶ Počas prevádzky sa v bezprostrednej blízkosti automatu na pečenie a grilovanie nesmú nachádzať ľahko horľavé materiály (napr. utierka na riady, chňapka atď.).
- ▶ Nad alebo vo vnútri prístroja nikdy nesušte textilné výrobky alebo iné predmety. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- ▶ Nepoužívajte plech na pečenie na skladovanie a spracovanie kyslých, zásaditých alebo slaných jedál!

Umiestnenie

⚠ VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

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

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAAHU **ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Nestavajte prístroj do bezprostrednej blízkosti vody, napr. na drez, umývadlo alebo do vlhkých pivničných priestorov. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Prístroj postavte na pevný a rovný podklad, odolný voči teplu (napr. platne z ušľachtilej ocele alebo dosky z prírodného kameňa ako žula). Okolo prístroja zabezpečte dostatočné vetranie.
- Posuňte prístroj zadnou stranou až ku stene. Rozpierky na zadnej strane sa musia dotýkať steny. Dbajte na to, aby stena bola zo žiaruvzdorného materiálu, ako sú napr. obkladačky, prírodný kameň alebo žula.
- Vyčistite všetky diely tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.

Používanie prístroja

Sklenené dvierka

POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy sa neopierajte o sklenené dvierka. Na sklenené dvierka neukladajte žiadne predmety. To by malo za následok poškodenie závesov.
- Keď pripravujete jedlá s mimoriadne vysokým obsahom tuku, môže dôjsť ku zvýšenej tvorbe dymu. V takomto prípade sklenené dvierka úplne nezatvorte, ale nechajte ich trochu pootvorené: Sklenené dvierka sú vybavené západkovým zaistením, takže tieto ostanú na šírku medzery pootvorené: Ak sklenené dvierka opatrne zatvoríte, západka zaskočí krátko pred zatvorením v tejto polohe.

Vloženie plechu na omrvinky

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

Používanie mriežkového roštu

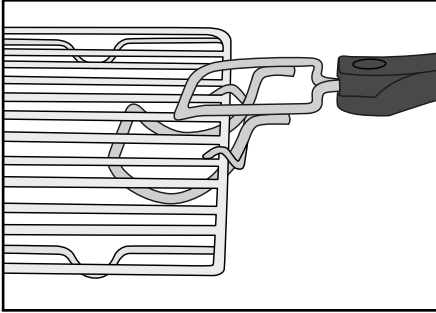
⚠ VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

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

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

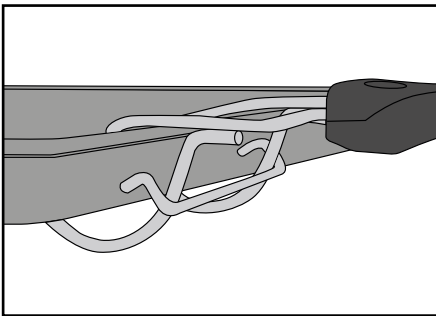


Obr. 1: Zaháknutie klieští **10** pri mriežkovom rošte **8**

Používanie plechu na pečenie

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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



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

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Pred prvým použitím

Ak je prístroj správne postavený:

- 1) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.
- 2) Otočte regulátor teploty **3** až na doraz v smere pohybu hodinových ručičiek na najvyššiu teplotu.
- 3) Prepínač funkcií **4** otočte na „horný a spodný ohrev“ .
- 4) Otvorte sklenené dverka a nechajte ich pre tento proces otvorené.
- 5) Z priestoru na tepelnú úpravu vyberte prípadne použité príslušenstvo.
- 6) Časový spínač **5** otočte na 20 minút.

UPOZORNENIE

- ▶ Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami podmienenými výrobou. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

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

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

Obsluha prístroja

Prepínač funkcií

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

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

Regulátor teploty

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

Časový spínač

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

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

UPOZORNENIE

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

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

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

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

Grilovanie a pečenie

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

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

UPOZORNENIE

► Podľa druhu jedla sa rúra na pečenie musí vopred vyhriať. Postupujte podľa zadaní príslušného receptu. Predhrievanie má v každom prípade význam pri:

- veľmi krátkych časoch pečenia,
- chrumkavých kôrach,
- citlivých jedlách, ktoré vyžadujú konštantnú teplotu, napr. suflé.

► Ak predhrievanie nie je potrebné, prekročte manipulačný krok 3).

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

- 4) Keď uplynul čas, položte potraviny, určené na grilovanie alebo pečenie, na mriežkový rošt **8** príp. na plech na pečenie **9** a zasunite tento do jednej z líšť **1**. Dbajte pritom na dostatočný odstup grilovaného, príp. pečeného pokrmu od vnútorných stien a vyhrievacích tyčí.
- 5) Než spustíte grilovanie, príp. pečenie, tak zatvorte sklenené dvierka.
- 6) Časovým spínačom **5** nastavte požadovaný čas grilovania, príp. pečenia. Maximálny čas grilovania, príp. pečenia predstavuje 60 minút.

UPOZORNENIE

- ▶ Keď je čas tepelnej úpravy vášho grilovaného, príp. pečeného pokrmu kratší ako 20 minút, nastavte časový spínač **5** najprv na 40 minút a potom späť na požadovaný čas grilovania, resp. pečenia.

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

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

UPOZORNENIE


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

- 7) Po vyhriatí vyberte mriežkový rošt **8** alebo plech na pečenie **9**.

Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

 Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

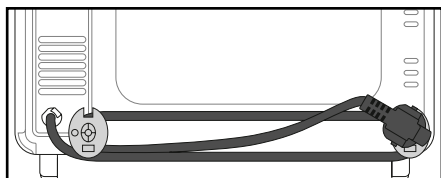
POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

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

- Prístroj utierajte vlhkou handrou. Podľa potreby pridajte na handru trochu jemného čistiaceho prostriedku a následne poutierajte handrou navlhčenou v čistej vode. Všetko poriadne vytrite dosucha.
- Vlhkou handrou vyčistíte priestor na tepelnú úpravu a sklenené dvierka. Podľa potreby pridajte na handru trochu jemného čistiaceho prostriedku a následne poutierajte handrou navlhčenou v čistej vode. Všetko poriadne vytrite dosucha.
- Kliešte **10**, plech na pečenie **9**, mriežkový rošt **8** a plech na omrvinky **7** opláchnite v teplej vode s umývacím prostriedkom. Po vyčistení všetky diely dôkladne vysušte.

Uloženie

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



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

Odstraňovanie porúch

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

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným hore v tabuľke, alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

Zneškodnenie



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

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



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



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



Obal zlikvidujte ekologicky. Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípady zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami

(b) s nasledujúcim významom:

1–7: Plasty,

20–22: Papier a lepenka,

80–98: Kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník,
na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 306484

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

V tejto kapitole Vám uvedieme niekoľko príkladov na prípravu jedál. Tieto príklady sú odporúčania. Doba prípravy jedla sa môže líšiť.

Recepty bez záruky. Všetky informácie o prísadách a príprave sú orientačné. Doplňte si tieto recepty o Vaše vlastné skúsenosti. Želáme Vám úspešné pečenie a dobrú chuť!

UPOZORNENIE

Dodržiavajte tiež upozornenia k príprave jedál na obale potravín.

Muffiny

Prísady pre štyri osoby:

- ◆ 1 šálka múky
- ◆ 1 čajová lyžička prášku do pečiva
- ◆ 1 vajce
- ◆ 1 polievková lyžica rozpusteného masla
- ◆ 1 šálka mlieka
- ◆ 3 PL cukru
- ◆ 1 štipka soli
- ◆ pre rôzne varianty dodatočne orechy, nakrájané banány alebo čokoládové vločky

Príprava:

- 1) V miske pomaly jedno po druhom zmiešajte múku, prášok do pečiva, vajce, mlieko, soľ a cukor.
- 2) Rozpustíte maslo v hrnci a zamiešajte do cesta.
- 3) Podľa chuti primiešajte orechy, čokoládové vločky alebo roztláčené banány.
- 4) Hotové cesto dajte do typických formičiek na muffiny a tieto postavte na plech na pečenie ④.
- 5) Muffiny pečte pri 220 °C s horným a dolným ohrevom približne 15 minút na spodnej lište.

Toast Hawaii

Prísady pre 4 toasty:

- ◆ 4 plátov toastového chleba
- ◆ 1–2 polievkové lyžice remulády
- ◆ 120 g varenej šunky
- ◆ 1/2 plechovky ananásu
- ◆ 4 plátky syra na zapečenie
- ◆ kari korenie

Príprava:

- ◆ Plátky toastového chleba najprv opieť.
- ◆ Potom ich ľahko natrite remuládou a obložte varenou šunkou.
- ◆ Na takto obložený toast položte vždy jeden plátok ananásu. Okoreňte s kari korením.
- ◆ Potom na ananás položte vždy plátok syra.
- ◆ Toasty Hawaii položte na mriežkový rošt ⑧ a zapekajte v automate na grilovanie a pečenie na hornej lište pri ca. 200 °C, pri hornom ohreve ca. 8 minút.

Pečenie zamrzenej mini pizze

Príprava:

- ◆ Zasuňte mriežkový rošt ⑧ do hornej lišty priestoru na grilovanie a pečenie.
- ◆ Položte zamrzenú mini pizzu bez obalu na mriežkový rošt ⑧.
- ◆ Pečte mini pizzu pri hornom a spodnom ohreve ca. 20 minút.
- ◆ Dodržiavajte tiež údaje, uvedené na obale s ohľadom na teplotu.

Striekané pečivo

Prísady:

- ◆ 125 g masla
- ◆ 125 g cukru
- ◆ 1 balíček vanilkového cukru
- ◆ 1 štipka soli
- ◆ 1 vajce
- ◆ 1 bielok
- ◆ 250 g múky (typ 405)
- ◆ 1 čajová lyžička prášku do pečiva
- ◆ nastrúhaná kôra z polovice citróna

Príprava:

- 1) Maslo vyšľahajte do peny.
- 2) Pridajte k tomu cukor, vanilkový cukor, citrónovú kôru a vajcia.
- 3) Zmiešajte múku, prášok do pečiva a soľ a za stáleho miešania drevenou vareškou všetko primiešajte do cesta.
- 4) Cesto nechajte odstáť ca. 10 minút.
- 5) Vytvarujte cesto do požadovaného tvaru, napr. za použitia mlynčeka na mäso, vykrajovacích formičiek alebo striekacieho vrecka.
- 6) Položte striekané pečivo na plech na pečenie 9, ktorý je vyložený papierom na pečenie.
- 7) Striekané pečivo pečte dozlatista vo vopred vyhriatej rúre pri 180 °C hornom a spodnom ohreve, ca. 10 – 15 minút na hornej lište.

UPOZORNENIE

Množstvo cesta vystačí pre viacej plechov na pečenie 9.

Žemle

Prísady:

- ◆ 300 g múky (alebo celozrnej múky)
- ◆ dobré 2 čajové lyžičky prášku do pečiva
- ◆ 200 g ľanových semienok
- ◆ 1 vajce
- ◆ 500 g tvarohu
- ◆ 1 čajová lyžička soli
- ◆ podľa chuti rasca, cibuľa, slanina...

Príprava:

- 1) Všetko dobre premiešate a vytvarujete z toho malé žemle.
- 2) Položte žemle na plech na pečenie 9, ktorý je vyložený papierom na pečenie.
- 3) Pri ca. 200 °C spodného ohrevu pečte približne 30 minút na hornej lište.

UPOZORNENIE

Množstvo cesta vystačí pre viacej plechov na pečenie 9.

Snehové pusinky

Prísady:

- ◆ 1 bielok
- ◆ soľ
- ◆ 45 g cukru

Príprava:

- 1) Dajte chladené bielko do misky bez tuku. Nesmie sa zmiešať so žltkom, pretože inak nie je sneh z bielka tuhý.
- 2) Bielok sa musí šľahať pri nízkej rýchlosti, aby sa v snehu z bielka nevytvorili žiadne veľké bubliny.
- 3) Osolte štipkou soli.
- 4) Postupne pridávajúte polovicu cukru, ak sneh z bielku začne tuhnúť.

- 5) Potom ho vyšlahajte do tuha najvyššou rýchlosťou.
- 6) Pridajte zvyšný cukor. Tým získajú snehové pusinky potrebnú pevnosť.
- 7) Naplňte snehové pusinky do striekacieho vrecka s veľkou špičkou hviezdy a v malých odstupoch striekajte ružičky, jazýčky alebo iné tvary na plech na pečenie ⑨, ktorý je vyložený papierom na pečenie.
- 8) Automat na grilovanie a pečenie predhrejte na ca. 120 °C v hornom a spodnom ohreve.
- 9) Snehové pusinky nechajte piecť na hornej lište pri teplote asi 120 °C, pri hornom a spodnom ohreve po dobu asi 2 hodín.

Maslové krutóny

Prísady:

- ◆ 2 plátky toastového chleba
- ◆ 1 PL masla

Príprava:

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

UPOZORNENIE

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

Bagety s mletým mäsom

Prísady:

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

Príprava:

- 1) Rozrežte bagetu a vydlabajte z nej vnútro.
- 2) Zmiešajte mleté mäso, paradajkový pretlak, cibuľu, parmezán, soľ a korenie. Vyformujte z mletého mäsa 4 rovnako veľké, čo najplochejšie karbonátky a položte tieto na polovice bagety.
- 3) Nakrájajte paradajku na plátky a rozložte ju po bagete.
- 4) Posypte bagetu syrom.
- 5) Položte bagetu na plech na pečenie ⑨ a pečte ju pri ca. 225 °C v predhriatej rúre pri hornom a spodnom ohreve ca. 20 minút na spodnej lište.

UPOZORNENIE

Mleté mäso môžete tiež dochutiť bazalkou, chilli alebo iným korením.

Karfiol (zapečený)

Prísady:

- ◆ 1/2 hlava karfiolu (ca. 250 g)
- ◆ 3 plátky citróna
- ◆ 1 PL masla
- ◆ 1 kopcovitá ČL múky
- ◆ 1 PL citrónovej šťavy
- ◆ 1 PL strúhaných mandlí
- ◆ 2 PL gratinového syra (strúhaného)
- ◆ soľ, čierne korenie, muškát

Príprava:

- 1) Rozdeľte karfiol na ružičky a umyte ich.
- 2) Varte karfiol s plátkami citróna vo vriacej osolenej vode po dobu 8 – 10 minút, aby bol karfiol polomäkky. Pri odliavaní odoberte ca. 150 ml vriacej vody.
- 3) Nechajte v hrnci rozpustiť maslo a a za stáleho miešania asi 1 minútu zapražte múku.
- 4) Za stáleho miešania prilievajte vriacu vodu karfiolu a nechajte asi 2 minúty všetko variť. V prípade, že je zápražka príliš hustá, pridajte postupne trochu vody, dokiaľ nevznikne krémová konzistencia. Dochuťte citrónovou šťavou, soľou, korením a muškátovým orieškom.
- 5) Dajte karfiol do nákybovej formy (priemer ca. 14 cm) a zalejte rovnomerne omáčkou.
- 6) Posypte syrom a struhanými mandľami.
- 7) Na plech na pečenie **9** postavte nákybovú formu.
- 8) Zapečte nákyv pri ca. 200 °C v predhriatej rúre pri hornom a spodnom ohreve po dobu ca. 20 minút na spodnej lište.

Tašky z lístkového cesta s náplňou z lososa

Prísady:

- ◆ 1 bal. plátkov lístkového cesta (ca. 8 kusov)
- ◆ 1 bal. údeného lososa, v plátkoch, (ca. 200 g)
- ◆ 1 citrón
- ◆ 1 cibuľa
- ◆ 1 bal. smotanového syra (200 g)
- ◆ čerstvý kôpor
- ◆ soľ a čierne korenie
- ◆ 1 žĺtok

Príprava:

- 1) Oddelíte lístkové cesto od seba a nechajte ho prípadne rozmraziť.
- 2) Zmiešajte smotanový syr so soľou, korením a citrónovou šťavou.
- 3) Nakrájajte cibuľu na jemné kocky.
- 4) Pridajte polovicu lososa a cibule ku zmesi smotanového syra a všetky rozmixujte ručným mixérom.
- 5) Nakrájajte zvyšný losos na tenké prúžky.
- 6) Losos a kôpor pridajte do zmesi a všetko premiešajte.
- 7) Dajte vždy jednu polievkovú lyžicu s touto zmesou na plátek lístkového cesta a zložte tento dohromady.
- 8) Potrite vytvorené tašky vaječným žĺtkom.
- 9) Na plech na pečenie **9** položte tašky z lístkového cesta. Nechajte dostatok priestoru medzi jednotlivými taškami, pretože lístkové cesto nakynie.
- 10) Tašky z lístkového cesta nechajte piecť na spodnej lište pri ca. 220 °C pri hornom a spodnom ohreve ca. 25 – 30 minút. Lístkové cesto by malo ľahko zhnednúť.

UPOZORNENIE

Uvedené množstvo vystačí pre viacej plechov na pečenie **9**.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	34
Lieferumfang	34
Gerätebeschreibung	34
Technische Daten	34
Sicherheitshinweise	35
Aufstellen	38
Benutzung des Gerätes	38
Glastür	38
Krümelblech einlegen	38
Gitterrost benutzen	38
Backblech benutzen	39
Vor dem ersten Gebrauch	39
Bedienen des Gerätes	40
Funktionsschalter	40
Temperaturregler	40
Timer	40
Grillen und Backen	40
Reinigung und Pflege	41
Aufbewahrung	42
Fehlerbehebung	42
Entsorgung	43
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH	43
Service	44
Importeur	44
Rezepte	45

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Lieferumfang

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❽ Gitterrost
- ❾ Backblech
- ❿ Zange

Technische Daten

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


Leistungsaufnahme: 1200 W



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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!



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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Aufstellen

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Krümblech einlegen

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

Gitterrost benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

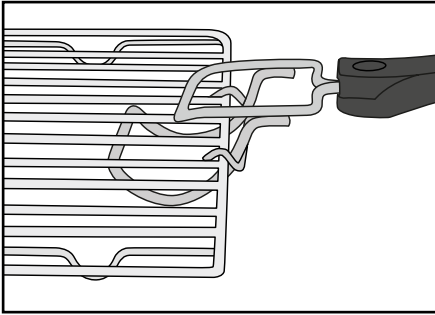


Abb. 1: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **8**

Backblech benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

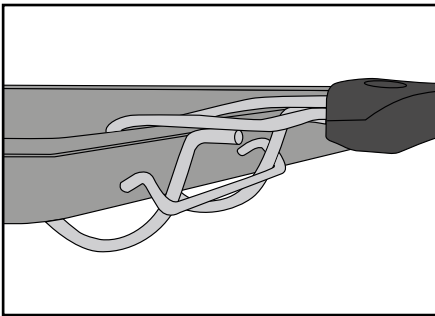


Abb. 2: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **9**

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

Wenn das Gerät korrekt aufgestellt ist:

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

HINWEIS

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

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

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





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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

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

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

Temperaturregler

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


Timer

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

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

HINWEIS

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

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

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

Grillen und Backen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

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

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

Reinigung und Pflege

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

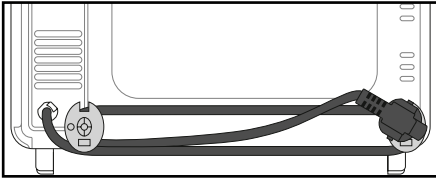
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie den Garraum und die Glastür mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Zange **10**, das Backblech **9**, den Gitterrost **8** und das Krümelblech **7** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

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



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

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte ⑥ leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter ④ steht auf OFF .	Drehen Sie den Funktionsschalter ④ auf die gewünschte Funktion.
Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.	Die Glastür wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür nicht öfter als unbedingt notwendig.
	Es ist eine falsche Temperatur eingestellt.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.
Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittelrückstände.	Entnehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und führen Sie den Garvorgang mit geöffneter Glastür fort, bis die Raumentwicklung verschwunden ist.

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

Entsorgung



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

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



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



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



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

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

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 306484

Importeur

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

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

Rezepte

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

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

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

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

Zubereitung:

- 1) Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.
- 2) Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.
- 3) Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.
- 4) Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und diese auf das Backblech **8** stellen.
- 5) Die Muffins bei 220 °C mit Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toasts:

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

Zubereitung:

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

Tiefgefrorene Mini-Pizza backen

Zubereitung:

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

Spritzgebäck

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

Die Teilmenge reicht für mehrere Backbleche **9**.

Brötchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
- 2) Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech **9** legen.
- 3) Bei ca. 200 °C Oberhitze ungefähr 30 Minuten auf der oberen Schiene backen.

HINWEIS

Die Teilmenge reicht für mehrere Backbleche **9**.

Baiser

Zutaten:

- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ Salz
- ◆ 45 g Zucker

Zubereitung:

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

Buttercroutons

Zutaten:

- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 1 EL Butter

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

HINWEIS

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

- ◆ 1/2 Kopf Blumenkohl (ca. 250 g)
- ◆ 3 Zitronenscheiben
- ◆ 1 EL Butter
- ◆ 1 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 9.
- 8) Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.
- 7) Geben Sie je einen Esslöffel der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
- 8) Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
- 9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech 9. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig aufgeht.
- 10) Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 220 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 - 30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

HINWEIS

Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche 9.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
- 2) Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
- 3) Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
- 4) Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
- 5) Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
- 6) Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompennass.com

Információk állása · Stav informácií

Stand der Informationen:

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

IAN 306484

