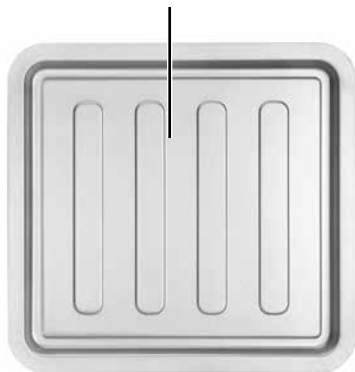
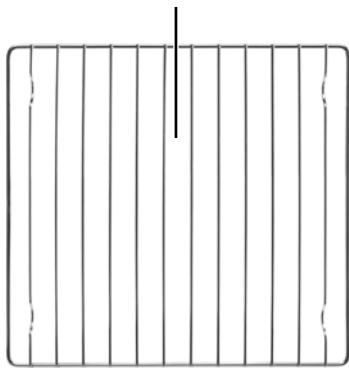






**A****B**

## Cuprins

<b>Introducere</b> .....	<b>2</b>
<b>Utilizarea conform destinației</b> .....	<b>2</b>
<b>Furnitura</b> .....	<b>2</b>
<b>Descrierea aparatului</b> .....	<b>2</b>
<b>Date tehnice</b> .....	<b>2</b>
<b>Indicații de siguranță</b> .....	<b>3</b>
<b>Amplasarea</b> .....	<b>6</b>
<b>Utilizarea aparatului</b> .....	<b>6</b>
Ușa de sticlă .....	6
Introducerea tăvii pentru firimituri .....	6
Utilizarea grătarului .....	6
Utilizarea tăvii de copt .....	7
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>7</b>
<b>Deservirea aparatului</b> .....	<b>8</b>
Comutator funcțional .....	8
Butonul de reglare a temperaturii .....	8
Temporizatorul .....	8
<b>Frigerea și coacerea</b> .....	<b>8</b>
<b>Curățarea și îngrijirea</b> .....	<b>9</b>
<b>Depozitarea</b> .....	<b>10</b>
<b>Remediarea defecțiunilor</b> .....	<b>10</b>
<b>Eliminarea</b> .....	<b>11</b>
<b>Garanția Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>11</b>
Service-ul .....	12
Importator .....	12
<b>Rețete</b> .....	<b>13</b>

## Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Prin aceasta v-ați decis pentru un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante pentru siguranță, utilizare și eliminare. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind operarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predați-i de asemenea documentele aferente acestuia.

## Utilizarea conform destinației

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

Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Este interzisă utilizarea profesională.

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

## Furnitura

- ◆ Cuptor
- ◆ 1 tavă de copt
- ◆ 1 grătar
- ◆ 1 clește
- ◆ 1 tavă pentru firimituri
- ◆ Instrucțiuni de utilizare

### INDICAȚIE

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

## Descrierea aparatului

Figura A:

- ❶ Șine
- ❷ Orificii de aerisire
- ❸ Buton de reglare a temperaturii
- ❹ Comutator funcțional
- ❺ Temporizator
- ❻ Bec de control
- ❼ Tava pentru firimituri montată

Figura B:

- ❽ Grătar
- ❾ Tavă de copt
- ❿ Clește

## Date tehnice


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

Consum: 1200 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 aceste cazuri nu mai este asigurată siguranța, iar garanția se anulează. Solicitați repararea aparatului defect numai distribuitorului sau personalului de specialitate autorizat.
  - ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul tehnic a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
  - ▶ Evitați pătrunderea oricărui lichide în carcasă. Nu expuneți aparatul mediilor umede și nu-l 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 atât de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât 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 acțiunile 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 să nu se calce pe el sau să devină un obstacol pentru persoane.
- ▶ 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 înaintea 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!



Precuție! Suprafețe fierbinți!



Precuție! Nu atingeți ușa de sticlă după ce s-a încălzit aparatul. Pericol de arsuri!

**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 din pachetul de livrare.
- ▶ Nu îndoiiți 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.
- ▶ Nu utilizați tava de copt pentru depozitarea și prepararea alimentelor acide, alcaline sau sărate!



## Amplasarea

### **AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!**

- ▶ Nu așezați niciodată aparatul sub dulapuri suspendate sau în apropierea perdelelor, pereților de dulapuri sau a altor obiecte inflamabile.
- ▶ Distanța dintre aparat și dulapurile suspendate, plafonane, pereți etc. trebuie să fie de minimum 10 cm în sus și câte 5 cm în dreapta și în stânga. De aceea, aparatul nu trebuie montat, de exemplu, în dulapuri etc. Altfel nu este posibilă aerisirea suficientă a aparatului, care ar putea provoca incendii sau s-ar putea defecta.
- ▶ Așezați aparatul doar pe o suprafață termorezistentă. 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! PAGUBE MATERIALE!**

- ▶ Nu vă sprijiniți de ușa de sticlă. Nu așezați niciun obiect pe ușa de sticlă. 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, ci lăsați-o puțin deschisă:  
Ușa de sticlă dispune de o poziție de blocare, astfel încât aceasta poate rămâne puțin deschisă. La închiderea cu atenție a ușii de sticlă, aceasta se va bloca, cu puțin înainte de închidere, în poziția respectivă.

### Introducerea tăvii pentru firimituri

- Împingeți tava pentru firimituri **7** sub elementii inferiori de încălzire, până la poziționarea plană a acesteia pe fundul aparatului.

### Utilizarea grătarului

#### **AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

- ▶ Utilizați întotdeauna cleștele **10** pentru introducerea sau scoaterea din aparat a grătarului **8** fierbinte.
- Împingeți grătarul **8** într-una dintre cele 2 șine **1** din interiorul aparatului.

#### **ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!**

- ▶ Nu așezați niciodată grătarul **8** direct pe elementii de încălzire.

- Pentru a putea scoate grătarul 8 fierbinte, prindeți cleștele 10 după cum urmează:

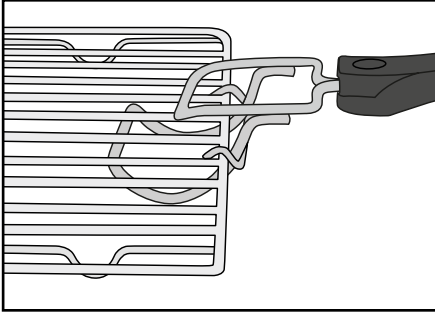


Fig. 1: Prinderea cleștelui 10 la grătar 8

## Utilizarea tăvii de copt

### ⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Utilizați întotdeauna cleștele 10 pentru introducerea sau scoaterea din aparat a tava de copt 9 fierbinte.

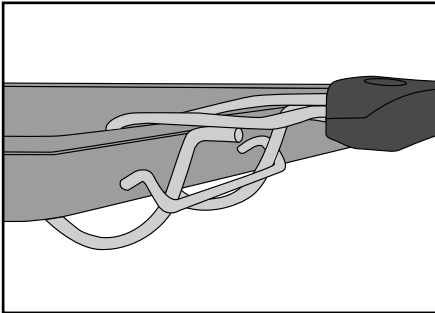


Fig. 2: Prinderea cleștelui 10 la tava de copt 9


- Împingeți tava de copt 9 într-una dintre cele 2 șine 1 din interiorul aparatului.

### ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu așezați niciodată tava de copt 9 direct pe elementii de încălzire.
- Nu utilizați tava de copt 9 pentru depozitarea și prepararea alimentelor acide, alcaline sau sărate!

## Înainte de prima utilizare

După ce aparatul a fost amplasat corect:

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

Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea ferestrei.

Aparatul se oprește automat după 20 de minute. Pentru a întrerupe anticipat procesul de încălzire rotiți butonul de reglare a temperaturii 3 până la limită, în sens invers acelor de ceasornic, poziționați comutatorul funcțional 4 pe **OFF** și temporizatorul 5 pe „OFF”.

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

Acum puteți utiliza aparatul.

## Deservirea aparatului

### Comutator funcțional

Cu ajutorul comutatorului funcțional ④ poate fi pornit aparatul și pot fi reglate 3 funcții diferite:

Simbolul	Semnificația
	„Căldură de sus”, de ex. pentru gratinare
	„Căldură de jos”, de ex. pentru copt prăjituri
	„Căldură de sus și de jos”, de ex. pentru copt pizza
	„OFF” aparaturul este oprit

### Butonul de reglare a temperaturii

■ Cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii ③ poate fi reglată temperatura dorită.

### Temporizatorul

Cu ajutorul temporizatorului ⑤ poate fi reglat timpul de preparare:

■ Reglați temporizatorul ⑤ pe timpul de preparare dorit. Se aprinde becul de control ⑥. După încheierea perioadei setate este emis un semnal sonor, iar aparatul oprește încălzirea. Becul de control ⑥ se stinge.

#### INDICAȚIE

Temporizatorul ⑤ poate fi utilizat pe post de cronometru chiar și fără funcția de încălzire:

- Poziționați comutatorul funcțional ④ pe .
- Setajți timpul dorit cu ajutorul temporizatorului ⑤.

Acum, comutatorul temporizatorului ⑤ se deplasează în sens invers acelor de ceasornic, spre „OFF”. La expirarea timpului setat se poate auzi un semnal acustic. Aparaturul nu mai încălzește din acest moment.

## Frigerea și coacerea

### ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

► Nu așezați niciodată recipiente sau alimente direct pe partea de jos a aparatului, pe elementii de încălzire sau pe tava pentru firimituri ⑦!

- 1) Introduceți tava pentru firimituri ⑦ în aparat.
- 2) Scoateți grătarul ⑧ și tava de copt ⑨ din aparat. Eventual așezați hârtie de copt sau ungeți tava de copt ⑨ 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 ③.
  - Selectați apoi funcția dorită cu ajutorul comutatorului funcțional ④.
  - Reglați timpul de preîncălzire cu ajutorul temporizatorului ⑤ (cca 10 minute).
  - Închideți ușa de sticlă.

- 4) După ce timpul s-a scurs, așezați produsul care urmează a fi fript sau copt pe grătar **3** sau pe tava de copt **9** și împingeți-l într-una dintre șine **1**.  
Asigurați-vă că există spațiu suficient între produs și pereții interiori și elementii de încălzire ai aparatului.
- 5) Închideți ușa de sticlă înaintea începerii preparării alimentelor pe grătar sau la cuptor.
- 6) Cu ajutorul temporizatorului **5** reglați timpul dorit de preparare pe grătar sau la cuptor. Timpul maxim de preparare pe grătar sau la cuptor este de 60 de minute.

## INDICAȚIE

- ▶ Dacă timpul de preparare a produsului pe grătar sau la cuptor este mai mic de 20 de minute, reglați mai întâi temporizatorul **5** pe 40 de minute și apoi pe timpul dorit.

Becul de control **6** indică faptul că aparatul este pornit. Acum, comutatorul temporizatorului **5** se deplasează în sens invers acelor de ceasornic, spre „OFF”.

După expirarea timpului setat, aparatul se oprește automat, este emis un semnal sonor, iar becul de control **6** se stinge.

## INDICAȚIE

Pentru a întrerupe anticipat procesul de încălzire rotiți butonul de reglare a temperaturii **3** până la limită, în sens invers acelor de ceasornic, poziționați comutatorul funcțional **4** pe **OFF** și temporizatorul **5** pe „OFF”.

- 7) După încălzire scoateți grătarul **3** respectiv tava de copt **9** cu ajutorul cleștelui **10**.

## Curățarea și îngrijirea

### PERICOL DE ELECTROCUTARE!

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



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

### AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Înainte de a-l curăța, așteptați până când aparatul s-a răcit. 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.

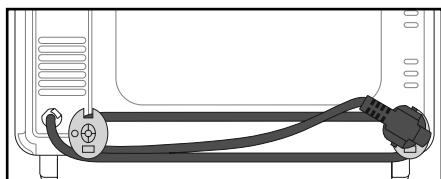
### ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ 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 delicat pe lavetă și ștergeți cu o lavetă umezită cu apă curată. Uscați totul foarte bine.
- Curățați interiorul aparatului și ușa de sticlă cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați un detergent delicat pe lavetă și ștergeți cu o lavetă umezită cu apă curată. Uscați totul foarte bine.
- Curățați cleștele **10**, tava de copt **9**, grătarul **3** și tava pentru firimituri **7** în apă caldă.  
După spălare uscați bine toate componentele.

## Depozitarea

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



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

## Remediarea defecțiunilor

Defecțiunea	Cauza	Remedierea
Aparatul nu funcționează.	Ștecărul nu este conectat la rețeaua electrică.	Introduceți ștecărul în priză.
	Priza este defectă.	Introduceți aparatul într-o altă priză.
	Aparatul este defect.	Adresați-vă centrului de service.
Becul de control <b>6</b> se aprinde, dar aparatul nu încălzește.	Comutatorul funcțional <b>4</b> este poziționat pe <b>OFF</b> .	Rotiți comutatorul funcțional <b>4</b> pe funcția dorită.
Timpul de preparare a alimentelor este prea lung.	Ușa de sticlă a fost deschisă de prea multe ori pentru a verifica stadiul de preparare.	Nu deschideți ușa de sticlă mai des decât este neapărat necesar.
	Este setată o temperatură eronată.	Verificați setările temperaturii.
Pe durata utilizării este degajat 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 deschisă până la dispariția fumului.

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

## Eliminarea



**În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.**

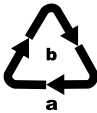
Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați reglementările actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului uzat pot fi obținute de la administrația locală.



Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina la centrele locale de eliminare a deșeurilor.



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 original. 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 sau înlocuit de către noi – la alegerea noastră – în mod gratuit. 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 defectul și când a apărut acesta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

### 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, forme de copt 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 (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța de caracteristici, pe o gravură, pe coperta instrucțiunilor (în partea stângă, jos) sau pe autocollantul de pe partea din spate sau de jos.

- 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 altele, videoclipuri cu produsele și software-uri pot fi descărcate de pe [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service-ul

**RO** Service România  
Tel.: 0800896637  
E-Mail: [kompnass@lidl.ro](mailto:kompnass@lidl.ro)

IAN 306484

## 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  
DE-44867 BOCHUM  
GERMANIA  
[www.kompnass.com](http://www.kompnass.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 ingredientele și datele de preparare sunt orientative. Completați aceste propuneri cu experiența personală. Vă urăm succes și poftă bună.

### INDICAȚIE

Respectați indicațiile de preparare de pe ambalajul respectivului produs.

### Brioșe

Ingrediente pentru 4 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 priză 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 nucă, fulgi de ciocolată sau banane mărunțite.
- 4) Turnați aluatul preparat în formele speciale pentru brioșe și așezați-le pe tava de copt ④.
- 5) Coaceți la 220 °C, cu căldură de sus și de jos, 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 feliile de pâine.
- ◆ Apoi ungeți-le cu sos remoulade și adăugați șunca.
- ◆ 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 ⑧ și coaceți-l cca 8 minute pe șina din mijloc la aproximativ 200 °C, cu căldură de sus și aer recirculat.

### Coacerea minipizei congelate

Prepararea:

- ◆ Introduceți grătarul ⑧ pe șina de sus în interiorul aparatului.
- ◆ Așezați minipizele fără ambalaj pe grătar ⑧.
- ◆ Coaceți-le cu căldură de sus și de jos și cu aer recirculat cca 20 de minute.
- ◆ Respectați instrucțiunile de pe ambalajul produsului în ceea ce privește temperatura.



## Biscuiți

Ingrediente:

- ◆ 125 g unt
- ◆ 125 g zahăr
- ◆ 1 vanilie
- ◆ 1 priză 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 în tava de copt **9** acoperită cu hârtie de copt.
- 7) Coaceți biscuiții până devin aurii în cuptorul preîncălzit la 180 °C, cu căldură de sus și de jos, aprox. 10 – 15 minute, pe șina din mijloc.

### INDICAȚIE

Aluatul este suficient pentru mai multe tăvi de copt **9**.

## 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 de vaci fină
- ◆ 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 în tava de copt **9** acoperită cu hârtie de copt.
- 3) Coaceți-le la cca 200 °C, cu căldură de sus, timp de aproximativ 30 minute, pe șina superioară.

### INDICAȚIE

Aluatul este suficient pentru mai multe tăvi de copt **9**.

## Bezele

Ingrediente:

- ◆ 1 albuș
- ◆ sare
- ◆ 45 g zahăr

Prepararea:

- 1) vărsați 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.
- 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 șpriț mare în formă de stea și formați rozete, limbi de pisică sau alte forme în tava de copt 10 acoperită cu hârtie de copt.
- 8) Preîncălziți cuptorul la cca 120 °C, cu căldură de sus și de jos.
- 9) Lăsați bezele să se coacă pe șina superioară la cca 120 °C, cu căldură de sus și de jos timp de cca 2 ore.

### **Crutoane cu unt**

Ingrediente:

- ◆ 2 felii de pâine toast
- ◆ 1 lingură de 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 de copt pe tavă de copt 9 și distribuiți uniform cuburile de pâine pe ea.
- 4) Coaceți cuburile de pâine toast la cca. 170 °C, cu căldură de sus, pe șina superioară, până când acestea devin aurii (cca 15 - 20 minute).

### **INDICAȚIE**

De asemenea puteți înlocui untul obișnuit cu cel cu 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 mari, pe cât posibil de plate 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 9 și coaceți-le în cuptorul preîncălzit la 225 °C, cu căldură de sus și de jos, timp de cca 20 minute, pe șina inferioară.

### **INDICAȚIE**

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

## Conopidă (gratinată)

Ingrediente:

- ◆ 1/2 căpăţână conopidă (cca 250 g)
- ◆ 3 felii de lămâie
- ◆ 1 lingură de unt
- ◆ 1 linguriţă cu vârf de făină
- ◆ 1 lingură de suc de lămâie
- ◆ 1 lingură migdale tăiate
- ◆ 2 linguri caşcaval pentru gratinat (ras)
- ◆ sare, piper, nucşoară

Prepararea:

- 1) Tăiaţi conopida în bucheţele şi spălaţi-le.
- 2) Fierbeţi conopida cu feliile de lămâie în apă cu sare, timp de 8 – 10 minute, astfel încât conopida să nu fie prea moale. Când turnaţi apa, păstraţi cca 150 ml din apa în care a fiert.
- 3) Într-o cratiţă topiţi untul şi căliţi făina timp de cca 1 minut, amestecând continuu.
- 4) Adăugaţi apa de la fierbere amestecând continuu şi lăsaţi să fiarbă cca 2 minute. Dacă amestecul de făină devine prea tare, adăugaţi câte puţină apă până obţineţi o consistenţă cremoasă. Condimentaţi cu zeamă de lămâie, sare, piper şi nucşoară.
- 5) Puneţi conopida într-o formă de sufleu (cca 14 cm diametru) şi turnaţi sosul uniform deasupra.
- 6) Presăraţi caşcavalul şi migdalele tăiate.
- 7) Aşezaţi forma de sufleu pe tava de copt ④.
- 8) Coaceţi sufleul la cca 200 °C în cuptorul preîncălzit, cu căldură de sus şi de jos, timp de cca 20 minute, pe şina inferioară.

## Buzunare cu somon

Ingrediente:

- ◆ 1 pachet foi de plăcintă (cca 8 bucăţi)
- ◆ 1 pachet somon afumat, felii (cca 200 g)
- ◆ 1 lămâie
- ◆ 1 ceapă
- ◆ 1 pachet cremă de brânză (200 g)
- ◆ mărar proaspăt
- ◆ sare şi piper
- ◆ 1 gălbenuş

Prepararea:

- 1) Separaţi foile de plăcintă şi lăsaţi-le să se decongeleze dacă este cazul.
- 2) Amestecaţi crema de brânză cu sare, piper şi zeama de la o lămâie.
- 3) Tăiaţi ceapa în cubuleţe fine.
- 4) Adăugaţi jumătate din cantitatea de somon şi ceapa la amestecul de brânză proaspătă şi pasaţi folosind un blender de mână.
- 5) Tăiaţi restul de somon în fâşii fine.
- 6) Adăugaţi somonul şi mărarul în compoziţie şi amestecaţi totul.
- 7) Pentru o foaie de plăcintă folosiţi o lingură din compoziţia preparată şi împăturiţi.
- 8) Ungeţi buzunarul format cu gălbenuş.
- 9) Aşezaţi buzunarele pe tava de copt ④. Lăsaţi spaţiu suficient între buzunare, deoarece foitajul creşte.
- 10) Lăsaţi buzunarele să se coacă pe şina inferioară la cca 220 °C, cu căldură de sus şi de jos, timp de cca 25 – 30 minute. Aluatul trebuie să devină ușor maroniu.

### INDICAȚIE

Cantitatea specificată ajunge pentru mai multe tăvi de copt ④.

## Περιεχόμενα

<b>Εισαγωγή</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Προβλεπόμενη χρήση</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Παραδοτέος εξοπλισμός</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Περιγραφή συσκευής</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Τεχνικά χαρακτηριστικά</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .	<b>19</b>
<b>Τοποθέτηση</b> . . . . .	<b>22</b>
<b>Χρήση της συσκευής</b> . . . . .	<b>22</b>
Γυάλινη πόρτα . . . . .	22
Τοποθέτηση δίσκου συλλογής ψίχουλων . . . . .	22
Χρήση σχάρας . . . . .	22
Χρήση ταψιού . . . . .	23
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> . . . . .	<b>23</b>
<b>Χρήση της συσκευής</b> . . . . .	<b>24</b>
Διακόπτης λειτουργίας . . . . .	24
Ρυθμιστής θερμοκρασίας . . . . .	24
Χρονοδιακόπτης . . . . .	24
<b>Ψήσιμο στο γκριλ και ψήσιμο στο φούρνο</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Καθαρισμός και φροντίδα</b> . . . . .	<b>25</b>
<b>Αποθήκευση</b> . . . . .	<b>26</b>
<b>Διόρθωση σφαλμάτων</b> . . . . .	<b>26</b>
<b>Απόρριψη</b> . . . . .	<b>27</b>
<b>Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH</b> . . . . .	<b>27</b>
Σέρβικ . . . . .	28
Εισαγωγέας . . . . .	28
<b>Συνταγές</b> . . . . .	<b>29</b>

## Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

## Προβλεπόμενη χρήση

Ο αυτόματος φούρνος με γκριλ εξυπηρετεί αποκλειστικά στο ζέσταμα, το μαγείρεμα και το ψήσιμο στο γκριλ φαγητών.

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό.

Κάθε άλλη χρήση ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς και μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές ή ακόμη και σε σωματικές βλάβες.

## Παραδοτέο εξοπλισμός

- ◆ Φουρνάκι
- ◆ 1 ταψί
- ◆ 1 σχάρα
- ◆ 1 λαβίδα
- ◆ 1 δίσκος συλλογής ψίχουλων
- ◆ Οδηγίες χρήσης

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για ζημιές, απευθείας μετά την αποσυσκευασία. Απευθυνθείτε, εάν απαιτείται, στο τμήμα σέρβις.

## Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

- 1 Ράγες
- 2 Οπές αερισμού
- 3 Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- 4 Διακόπτης λειτουργίας
- 5 Χρονοδιακόπτης
- 6 Λυχνία ελέγχου
- 7 Τοποθετημένος δίσκος συλλογής ψίχουλων

Εικόνα Β:

- 8 Σχάρα
- 9 Ταψί
- 10 Λαβίδα

## Τεχνικά χαρακτηριστικά


Όνομαστική τάση: 220 - 240 V ~  
(εναλλασσόμενο ρεύμα),  
50/60 Hz

Κατανάλωση ισχύος: 1200 W



Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

**Υποδείξεις ασφαλείας****⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε ή να επισκευάζετε το περίβλημα της συσκευής. Σε αυτήν την περίπτωση δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση. Η ελαττωματική συσκευή πρέπει να επισκευάζεται μόνο από τον προμηθευτή ή εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό.
  - ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
  - ▶ Μην αφήνετε υγρά να διεισδύουν μέσα στο περίβλημα της συσκευής. Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους. Επίσης, δεν επιτρέπεται να τοποθετείτε επάνω στη συσκευή αντικείμενα γεμάτα με υγρά, όπως π.χ. βάζα. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας! Στην περίπτωση που ωστόσο εισχωρήσουν υγρά μέσα στο περίβλημα, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και παραδώστε τη συσκευή προς επισκευή.
  - ▶ Ποτέ μην πιάνετε τη συσκευή, το καλώδιο και το βύσμα με βρεγμένα χέρια. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπολείμματα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.

## **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές δυνατότητες ή ελλείψεις σε εμπειρία και/ή γνώσεις, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους προκύπτοντες κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- ▶ Παιδιά μικρότερα των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Τοποθετείτε το καλώδιο έτσι ώστε να μην μπορεί να το πατήσει κανείς ή να σκοντάψει σε αυτό.
- ▶ Ποτέ μην αγγίζετε τη γυάλινη πόρτα ή το περίβλημα κατά τη διάρκεια της χρήσης, διότι μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Για το άνοιγμα της γυάλινης πόρτας χρησιμοποιείτε ένα πανί κουζίνας ή κάτι παρόμοιο, ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα!
- ▶ Ποτέ μην αγγίζετε τις θερμαντικές ράβδους ή το παράθυρο παρακολούθησης κατά τη λειτουργία ή πριν κρυώσει η συσκευή. Κατά τη λειτουργία ποτέ μην πιάνετε μέσα στο χώρο ψησίματος. Περιμένετε έως ότου κρυώσει η συσκευή. Αλλιώς μπορεί να καείτε.
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά μετά τη χρήση, πριν τη μεταφέρετε.
- ▶ Χρησιμοποιείτε πάντα ειδικά γάντια ή πανιά όταν πιάνετε την καυτή συσκευή!



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!



Προσοχή! Όταν ζεσταθεί η συσκευή μην αγγίζετε τη γυάλινη πόρτα. Κίνδυνος εγκαύματος!

**ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- ▶ Βεβαιώνετε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.
- ▶ Μη διπλώνετε ή μαγκώνετε το καλώδιο.
- ▶ Πιάνετε πάντα το βύσμα κατά την αποσύνδεση από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ από το ίδιο το καλώδιο.
- ▶ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν επιτρέπεται να υπάρχουν εύφλεκτα υλικά πολύ κοντά στον αυτόματο φούρνο με γκριλ (π.χ. πετσέτα, πανιά κουζίνας, κλπ.).
- ▶ Ποτέ μη στεγνώνετε υφάσματα ή αντικείμενα επάνω ή μέσα στη συσκευή. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε το ταψί για την αποθήκευση και επεξεργασία τροφίμων που περιέχουν οξέα, αλκαλικών ή αλατισμένων τροφίμων!



## Τοποθέτηση

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!**

- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από εντοιχισμένα ερμάρια ή δίπλα σε κουρτίνες, ράφια ή άλλα εύφλεκτα αντικείμενα.
- ▶ Η απόσταση της συσκευής από κρεμαστά ντουλάπια, ταβάνια, τοίχους ή παρόμοια πρέπει να ανέρχεται προς τα επάνω τουλάχιστον στα 10 εκ. και δεξιά και αριστερά στο πλάι από 5 εκ.. Συνεπώς η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετείται σε ντουλάπια ή παρόμοια έπιπλα. Αλλιώς δεν είναι δυνατός ο επαρκής αερισμός της και η συσκευή θα μπορούσε να προκαλέσει πυρκαγιά ή ζημιά.
- ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο επάνω σε μια θερμανθεκτική βάση. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και η συσκευή μπορεί να πάθει βλάβη. Η περιοχή κάτω από τον πάτο της συσκευής μπορεί να αποχρωματιστεί και να υποστεί ζημιά. Επίσης, εάν η βάση είναι μαλακή, μπορεί να πιέζεται συνεχώς.

### **⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πολύ κοντά σε νερό, π.χ. σε νεροχύτες, σκάφες ή σε υγρούς χώρους κελαριών. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη και θερμανθεκτική βάση (π.χ. πλάκες εργασίας από ανοξείδωτο χάλυβα ή πλάκες εργασίας από φυσική πέτρα, όπως γρανίτη). Φροντίστε για επαρκή αερισμό γύρω από τη συσκευή.
- Σπρώξτε τη συσκευή με την πίσω πλευρά μέχρι τον τοίχο. Οι αποστάτες στην πίσω πλευρά πρέπει να αγγίζουν τον τοίχο. Φροντίστε ώστε ο τοίχος να αποτελείται από θερμανθεκτικό υλικό, π.χ. επένδυση από πλακάκια, φυσική πέτρα ή γρανίτη.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο „Καθαρισμός και φροντίδα“.

## Χρήση της συσκευής

### Γυάλινη πόρτα

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Μη στηρίζετε στη γυάλινη πόρτα. Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη γυάλινη πόρτα. Αυτό προκαλεί ζημιά στους μεντεσέδες.
- Όταν ετοιμάζετε ιδιαίτερα λιπαρά φαγητά, ίσως δημιουργηθεί πολύς καπνός. Σε αυτή την περίπτωση μην κλείνετε τη γυάλινη πόρτα εντελώς, αλλά αφήνετέ την λίγο ανοιχτή: Η γυάλινη πόρτα διαθέτει μια θέση μανδάλωσης, ώστε να μένει ελαφρώς ανοιχτή: Όταν κλείνετε προσεκτικά τη γυάλινη πόρτα, αυτή ασφαλίζει σε αυτή τη θέση λίγο πριν το κλείσιμο.

### Τοποθέτηση δίσκου συλλογής ψίχουλων

- Ωθήστε το δίσκο συλλογής ψίχουλων **7** κάτω από τις κάτω θερμαντικές ράβδους, ώστε να βρίσκεται χαμηλά στον πάτο της συσκευής.

### Χρήση σχάρας

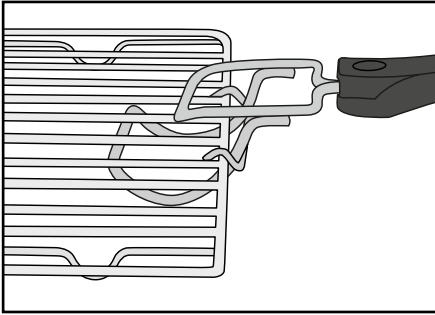
#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβίδα **10** για να τοποθετήσετε ή να αφαιρέσετε την καυτή σχάρα **8** στη/από τη συσκευή.
- Σπρώξτε τη σχάρα **8** σε μία από τις 2 ράγες **1** στο χώρο ψησίματος της συσκευής.

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε τη σχάρα **8** απευθείας στις θερμαντικές ράβδους.

- Για να μπορείτε να αφαιρέσετε την καυτή σχάρα **8**, πιάστε τη λαβίδα **10** ως εξής:

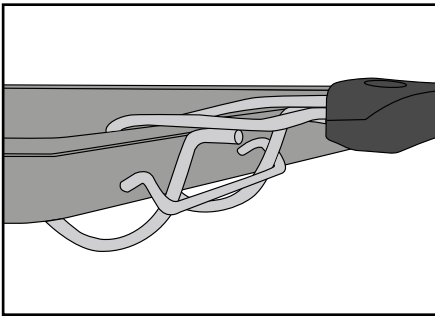


Εικ. 1: Πιάσιμο της λαβίδας **10** στη σχάρα **8**

## Χρήση ταψιού

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβίδα **10** για να τοποθετήσετε ή να αφαιρέσετε την καυτή ταψί **9** στη/από τη συσκευή.



Εικ. 2: Πιάσιμο της λαβίδας **10** στη ταψί **9**


- Ωθήστε το ταψί **9** σε μία από τις 2 ράγες **1** στον χώρο ψησίματος της συσκευής.

### ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Ποτέ μην τοποθετείτε το ταψί **9** απευθείας στις θερμαντικές ράβδους.
- Μη χρησιμοποιείτε το ταψί **9** για την αποθήκευση και επεξεργασία τροφίμων που περιέχουν οξέα, αλκαλικών ή αλατισμένων τροφίμων!

## Πριν την πρώτη χρήση

Όταν η συσκευή έχει τοποθετηθεί σωστά:

- 1) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
- 2) Γυρίστε τέρμα δεξιά το ρυθμιστή θερμοκρασίας **3** στην υψηλότερη θερμοκρασία.
- 3) Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας **4** στη θέση "Επάνω και κάτω αντίσταση" .
- 4) Ανοίξτε τη γυάλινη πόρτα και αφήστε την ανοιχτή για αυτή τη διαδικασία.
- 5) Απομακρύνετε τυχόν τοποθετημένα εξαρτήματα από το χώρο ψησίματος.
- 6) Γυρίστε το χρονοδιακόπτη **5** στα 20 λεπτά.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής μπορεί να προκύψουν υπολείμματα από τη διαδικασία ετοιμασίας, όπως και μικρή ανάπτυξη καπνού και οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και πλήρως ακίνδυνο. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 20 λεπτά.

Εάν επιθυμείτε να διακόψετε πρόωρα τη θερμαντική διαδικασία, γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **3** τέρμα αριστερά, θέστε το διακόπτη λειτουργίας **4** στη θέση **OFF** και το χρονοδιακόπτη **5** στη θέση „OFF”.





- 7) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και καθαρίστε τη, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα”.

Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

## Χρήση της συσκευής

### Διακόπτης λειτουργίας

Με το διακόπτη λειτουργίας 4 μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, αλλά και να ρυθμίσετε 3 διαφορετικές λειτουργίες:

Σύμβολο	Σημασία
	"Επάνω αντίσταση" π.χ. για ψήσιμο στο φούρνο
	"Κάτω αντίσταση" π.χ. για ψήσιμο γλυκών
	"Επάνω και κάτω αντίσταση" π.χ. για ψήσιμο πίτσας
	"OFF" η συσκευή είναι απενεργοποιημένη

### Ρυθμιστής θερμοκρασίας

■ Με το ρυθμιστή θερμοκρασίας 3 μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

### Χρονοδιακόπτης

Με τη βοήθεια του χρονοδιακόπτη 5 μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος:

■ Θέστε το χρονοδιακόπτη 5 στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Η λυχνία ελέγχου 6 ανάβει. Με το πέρας του ρυθμισμένου χρόνου ακούγεται ένας ήχος και η συσκευή σταματά τη θέρμανση. Η λυχνία ελέγχου 6 σβήνει.

#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη 5 και χωρίς λειτουργία θέρμανσης ως μετρητή μικρών χρονικών διαστημάτων:

- Θέστε το διακόπτη λειτουργίας 4 στο **OFF**.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο στο χρονοδιακόπτη 5.

Ο διακόπτης του χρονοδιακόπτη 5 κινείται τώρα προς τα αριστερά, στη θέση „OFF”.

Ακούγεται ένας ήχος σήματος όταν έχει λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος. Η συσκευή δε ζεσταίνεται.

## Ψήσιμο στο γκριλ και ψήσιμο στο φούρνο

### ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Ποτέ μην τοποθετείτε/ακουμπάτε δοχεία ή τρόφιμα απευθείας στον πάτο της συσκευής, στις θερμαντικές ράβδους ή στο δίσκο συλλογής ψίχουλων 7!

- 1) Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής ψίχουλων 7 στη συσκευή.
- 2) Απομακρύνετε τη σχάρα 8 και το ταψί 9 από τη συσκευή. Τοποθετήστε σε αυτά, εάν χρειαστεί, χαρτί ψησίματος ή περάστε το ταψί 9 με κατάλληλο για ψήσιμο λίπος.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Αναλόγως του πιάτου, ο φούρνος πρέπει να προθερμαίνεται. Τηρείτε τις οδηγίες της εκάστοτε συνταγής. Η προθέρμανση ενδείκνυται σε κάθε περίπτωση για:

- πολύ σύντομους χρόνους ψησίματος,
- τραγανιστές κόρες,
- ευαίσθητα πιάτα που απαιτούν σταθερή θερμοκρασία, όπως π.χ. σουφλέ.

► Εάν δεν απαιτείται προθέρμανση, υπερπηδήστε το βήμα 3).

- 3) Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί για περ. 10 λεπτά (ανάλογα με τη ρύθμιση θερμοκρασίας) στην επιθυμητή θερμοκρασία:
  - Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με το ρυθμιστή θερμοκρασίας 3.
  - Στη συνέχεια επιλέξτε με το διακόπτη λειτουργίας 4 την επιθυμητή λειτουργία.
  - Ρυθμίστε με το χρονοδιακόπτη 5 το χρόνο προθέρμανσης (περ. 10 λεπτά).
  - Κλείστε τη γυάλινη πόρτα.

- 4) Μόλις περάσει ο χρόνος, τοποθετήστε το προϊόν στη σχάρα **8** ή στο ταψί **9** και σπρώξτε το σε μία από τις ράγες **1**. Φροντίστε για επαρκή απόσταση του προϊόντος ψησίματος από τα πλευρικά τοιχώματα και τις θερμαντικές ράβδους της συσκευής.
- 5) Κλείστε τη γυάλινη πόρτα, πριν εκκινήσετε τη διαδικασία ψησίματος.
- 6) Ρυθμίστε με το χρονοδιακόπτη **5** τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος ανέρχεται σε 60 λεπτά.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν ο χρόνος ψησίματος του προϊόντος ψησίματος είναι μικρότερος από 20 λεπτά, θέστε το χρονοδιακόπτη **5** πρώτα στα 40 λεπτά και στη συνέχεια πίσω στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.

Η λυχνία ελέγχου **6** δείχνει ότι η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Ο διακόπτης του χρονοδιακόπτη **5** κινείται τώρα προς τα αριστερά, στη θέση „OFF”.

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά το ρυθμισμένο χρόνο, ακούγεται ένας ήχος και η λυχνία ελέγχου **6** σβήνει.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Εάν επιθυμείτε να διακόψετε πρόωρα τη θερμαντική διαδικασία, γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **3** τέρμα αριστερά, θέστε το διακόπτη λειτουργίας **4** στη θέση **OFF** και το χρονοδιακόπτη **5** στη θέση „OFF”.

- 7) Μετά τη θερμαντική διαδικασία, βγάλτε τη σχάρα **8** ή το ταψί **9** με τη βοήθεια της λαβίδας **10**.

## Καθαρισμός και φροντίδα

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



- ▶ Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά!

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αφήνετε πάντα πρώτα τη συσκευή να κρυώνει, προτού την καθαρίσετε. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!

- Κατά προτίμηση καθαρίζετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα αμέσως μόλις κρυώσουν. Έτσι, υπολείμματα τροφίμων απομακρύνονται ευκολότερα.

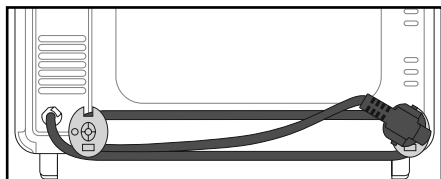
### ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τριβικά ή επιθετικά απορρυπαντικά. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια!
- ▶ Μην καθαρίζετε τα μέρη της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων!
- ▶ Μην καθαρίζετε το χώρο ψησίματος με σπρέι για φούρνους, διότι τα υπολείμματα στις θερμαντικές ράβδους δεν θα αφαιρούνται πλέον.

- Σκουπίζετε τη συσκευή με ένα νωπό πανί. Εάν χρειάζεται, προσθέτετε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και ξεπλένετε με πανί βρεγμένο με καθαρό νερό. Στεγνώνετε τα όλα καλά.
- Καθαρίζετε το χώρο ψησίματος και τη γυάλινη πόρτα με ένα νωπό πανί. Εάν χρειάζεται, προσθέτετε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και ξεπλένετε με πανί βρεγμένο με καθαρό νερό. Στεγνώνετε τα όλα καλά.
- Καθαρίζετε τη λαβίδα **10**, το ταψί **9**, τη σχάρα **8** και το δίσκο συλλογής ψίχουλων **7** σε ζεστό νερό πλύσης. Μετά το πλύσιμο στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα.

## Αποθήκευση

- Μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο δικτύου γύρω από τον αποστάτη στην πίσω πλευρά της συσκευής και να στερεώσετε το βύσμα σε έναν από τους αποστάτες:



- Φυλάξτε την καθαρή συσκευή και τα εξαρτήματά της σε έναν καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

## Διόρθωση σφαλμάτων

Σφάλμα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το βύσμα δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.	Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
	Η πρίζα είναι ελαττωματική.	Χρησιμοποιήστε μια άλλη πρίζα.
	Η συσκευή είναι ελαττωματική.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
Η λυχνία ελέγχου ❹ ανάβει, αλλά η συσκευή δε θερμαίνει.	Ο διακόπτης λειτουργίας ❸ είναι στη θέση <b>OFF</b> .	Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας ❸ στην επιθυμητή λειτουργία.
Ο χρόνος ψησίματος των φαγητών φαίνεται πολύ μεγάλος.	Η γυάλινη πόρτα άνοιξε πολλές φορές, για να ελεγχθεί η πρόοδος του ψησίματος.	Μην ανοίγετε τη γυάλινη πόρτα συχνότερα από ότι χρειάζεται.
	Έχει ρυθμιστεί λάθος θερμοκρασία.	Ελέγξτε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας.
Κατά τη χρήση εμφανίζεται καπνός και θόρυβος.	Στις θερμαντικές ράβδους υπάρχουν υπολείμματα από τον καθαρισμό, καθώς και υπολείμματα φαγητών.	Απομακρύνετε τα φαγητά από τη συσκευή και συνεχίστε τη διαδικασία ψησίματος με ανοιχτή τη γυάλινη πόρτα, έως ότου εξαφανιστεί ο καπνός.

Εάν οι βλάβες δε διορθώνονται με τις ανωτέρω αναφερόμενες προτάσεις αντιμετώπισης σφαλμάτων, ή εάν εξακριβώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις μας.

## Απόρριψη



**Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.**

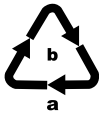
Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών σημείων ανακύκλωσης.



Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με

συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

- 1-7: Πλαστικά,
- 20-22: Χαρτί και χαρτόνι,
- 80-98: Συνθετικά υλικά.

## Εγγύηση της

## Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διατίθεται 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

### Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και τότε προέκυψε.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

### Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

## Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

## Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.

- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.

- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

## Σέρβις

**GR** Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: [kompnass@lidl.gr](mailto:kompnass@lidl.gr)

**CY** Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: [kompnass@lidl.com.cy](mailto:kompnass@lidl.com.cy)

IAN 306484

## Εισαγωγείας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompnass.com](http://www.kompnass.com)

## Συνταγές

Σε αυτό το κεφάλαιο σας δίνουμε μερικά παραδείγματα για την προετοιμασία φαγητών. Αυτά τα παραδείγματα είναι προτάσεις. Η διάρκεια προετοιμασίας μπορεί να ποικίλει.

Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες. Σας ευχόμαστε σε κάθε περίπτωση καλή επιτυχία και καλή όρεξη.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Προσέξτε τις υποδείξεις προετοιμασίας στη συσκευασία των τροφίμων.

### Μάφιν

Υλικά για τέσσερα άτομα:

- ◆ 1 φλιτζάνι αλεύρι
- ◆ 1 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ 1 αυγό
- ◆ 1 ΚΣ λιωμένο βούτυρο
- ◆ 1 φλιτζάνι γάλα
- ◆ 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
- ◆ 1 πρέζα αλάτι
- ◆ Για διαφορετικές εναλλακτικές, επιπλέον καρύδια, ψιλοκομμένες μπανάνες ή νιφάδες σοκολάτας

Ετοιμασία:

- 1) Ανακατεύετε αργά και διαδοχικά σε ένα μπολ το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το αυγό, το γάλα, το αλάτι και τη ζάχαρη.
- 2) Λιώνετε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα και το ανακατεύετε με τη ζύμη.
- 3) Εάν επιθυμείτε, αναμινύετε με καρύδια, νιφάδες σοκολάτας ή ψιλοκομμένες μπανάνες.
- 4) Βάζετε την έτοιμη ζύμη σε συνήθεις φόρμες για μάφιν και τις τοποθετείτε επάνω στο ταψί **9**.
- 5) Ψήνετε τα μάφιν στους 220 °C στην επάνω και κάτω αντίσταση για περίπου 15 λεπτά στην κάτω ράγα.

### Τοστ Χαβάη

Υλικά για 4 τοστ:

- ◆ 4 φέτες ψωμί του τοστ
- ◆ 1–2 ΚΣ γαλλική πικάντικη σάλτσα
- ◆ 120 γρ. βρασμένο ζαμπόν
- ◆ 1/2 κονσέρβα ανανά
- ◆ 4 φέτες τυρί για ογκρατέν
- ◆ Κάρυ

Ετοιμασία:

- ◆ Τοσάρετε τις 4 φέτες ψωμί του τοστ.
- ◆ Στη συνέχεια περνάτε με λίγη πικάντικη σάλτσα και επιστρώνετε με το βρασμένο ζαμπόν.
- ◆ Βάζετε από μια φέτα ανανά επάνω στο επιστρωμένο τοστ. Καρुकεύετε με κάρυ.
- ◆ Στη συνέχεια τοποθετείτε από μια φέτα τυρί επάνω στον ανανά.
- ◆ Τοποθετείτε τα τοστ Χαβάη επάνω στη σχάρα **8** και ψήνετε στον αυτόματο φούρνο με γκριλ, στην επάνω ράγα, στους 200 °C, στην επάνω αντίσταση, για περ. 8 λεπτά.

### Ψήσιμο κατεψυγμένης μίνι πίτσας

Ετοιμασία:

- ◆ Ωθείτε τη σχάρα **8** στην επάνω ράγα του αυτόματου φούρνου με γκριλ.
- ◆ Τοποθετείτε την κατεψυγμένη μίνι πίτσα χωρίς τη συσκευασία επάνω στη σχάρα **8**.
- ◆ Ψήνετε τη μίνι πίτσα στην επάνω και κάτω αντίσταση για περ. 20 λεπτά.
- ◆ Προσοχή στα στοιχεία συσκευασίας σχετικά με τη θερμοκρασία.



## Κουλουράκια

Υλικά:

- ◆ 125 γρ. βούτυρο
- ◆ 125 γρ. ζάχαρη
- ◆ 1 πακετάκι βανίλια
- ◆ 1 πρέζα αλάτι
- ◆ 1 αυγό
- ◆ 1 ασπράδι
- ◆ 250 γρ. αλεύρι (τύπος 405)
- ◆ 1 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ Ξύσμα μισού λεμονιού

Ετοιμασία:

- 1) Χτυπάτε το βούτυρο έως ότου γίνει αφρός.
- 2) Προσθέτετε τη ζάχαρη, τη βανίλια, το ξύσμα λεμονιού και τα αυγά.
- 3) Αναμιγνύετε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και ανακατεύετε με ένα αντίστοιχο κουτάλι ξεκινώντας από κάτω από τη ζύμη.
- 4) Αφήνετε τη ζύμη να καθίσει για περ. 10 λεπτά.
- 5) Δίνετε στη ζύμη την επιθυμητή μορφή, π.χ. με τη βοήθεια της κρεατομηχανής, του κόφτη ή της σακούλας διακόσμησης.
- 6) Τοποθετείτε τα κουλουράκια επάνω στο ταψί με χαρτί ψησίματος 9.
- 7) Ψήνετε τα μπισκότα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C, στην επάνω και κάτω αντίσταση, για περ. 10 - 15 λεπτά, στην επάνω ράγα, έως ότου γίνουν χρυσοκίτρινα.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Η ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά 9.

## Ψωμάκια

Υλικά:

- ◆ 300 γρ. αλεύρι (ή αλεύρι ολικής άλεσης)
- ◆ 2 γεμάτες ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ 200 γρ. λιναρόσπορος
- ◆ 1 αυγό
- ◆ 500 γρ. άσπρο μαλακό τυρί
- ◆ 1 ΚΓ αλάτι
- ◆ Εάν επιθυμείτε, κύμινο, κρεμμύδια, μπέικον...

Ετοιμασία:

- 1) Ανακατεύετε όλα τα υλικά καλά και σχηματίζετε μικρά ψωμάκια.
- 2) Τοποθετείτε τα ψωμάκια επάνω στο ταψί 9 με χαρτί ψησίματος.
- 3) Ψήνετε περ. στους 200° C επάνω αντίσταση, για περίπου 30 λεπτά, στην επάνω ράγα.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Η ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά 9.

## Μαρέγκα

Υλικά:

- ◆ 1 ασπράδι
- ◆ Αλάτι
- ◆ 45 γρ. ζάχαρη

Ετοιμασία:

- 1) Βάζετε το κρύο ασπράδι σε ένα μπολ ανάμειξης χωρίς λίπος. Σε αυτό δεν πρέπει να αναμειχθεί καθόλου κρόκος, αλλιώς το χτυπημένο ασπράδι δε θα είναι σφιχτό.
- 2) Χτυπάτε το ασπράδι σε αργή βαθμίδα, ώστε να μη δημιουργούνται πολύ μεγάλες φουσκάλες στο χτυπημένο ασπράδι.
- 3) Βάζετε μια πρέζα αλάτι.
- 4) Προσθέτετε το ήμισυ της ζάχαρης λίγο - λίγο, όταν το χτυπημένο ασπράδι αρχίζει να σφίγγει.

- 5) Τότε χτυπάτε σε πιο υψηλή βαθμίδα έως ότου σφίξει.
- 6) Προσθέτετε την υπόλοιπη ζάχαρη. Έτσι η μάζα μαρέγκας γίνεται όσο στέρεη χρειάζεται.
- 7) Βάζετε τη μαρέγκα σε μια σακούλα διακόσμησης με μεγάλο αστεροειδές στόμιο και κάνετε με λίγη απόσταση ροζέτες, γλωπίδες και άλλα σχήματα στο επιστρωμένο με χαρτί ψησίματος ταψί ④.
- 8) Προθερμαίνετε τον αυτόματο φούρνο με γκριλ περ. στους 120° C, στην επάνω και κάτω αντίσταση.
- 9) Αφήνετε τη μαρέγκα να ψηθεί στην επάνω ράγα, περ. στους 120 °C, στην επάνω και κάτω αντίσταση για περ. 2 ώρες.

### Κρουτόν βουτύρου

Υλικά:

- ◆ 2 φέτες ψωμί τοστ
- ◆ 1 ΚΣ βούτυρο

Ετοιμασία:

- 1) Κόβετε το ψωμί του τοστ σε μικρούς κύβους.
- 2) Λιώνετε το βούτυρο σε ήπια θερμοκρασία σε μια κατσαρόλα και ανακατεύετε μαζί το ψωμί του τοστ.
- 3) Τοποθετείτε ένα ταψί ④ με χαρτί ψησίματος και ρίχνετε εκεί τους κύβους ψωμιού τοστ ομοιόμορφα.
- 4) Ψήνετε τους κύβους ψωμιού τοστ περ. στους 170 °C, στην επάνω αντίσταση, στην επάνω ράγα. Μετά από περ. 7 - 10 λεπτά γυρίζετε τους κύβους ψωμιού τοστ και τους ψήνετε άλλα 7 - 10 λεπτά, έως ότου γίνουν χρυσοκιτρινοί.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκορδοβούτυρο ή βούτυρο με βότανα αντί του σκέτου βουτύρου. Ο χρόνος ψησίματος μειώνεται τότε περ. κατά 5 λεπτά.

### Μπαγκέτες με κιμά

Υλικά:

- ◆ 2 ψωμάκια μπαγκέτες
- ◆ 250 γρ. κιμάς (μισός μοσχάρι και μισός χοιρινός)
- ◆ 2 τομάτες
- ◆ 1 κρεμμύδι (κομμένο)
- ◆ 2 ΚΣ τομάτα πελτέ
- ◆ 40 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- ◆ 4 φέτες τυρί
- ◆ Αλάτι και πιπέρι

Ετοιμασία:

- 1) Κόβετε τις μπαγκέτες και βγάζετε την ψίχα.
- 2) Ανακατεύετε τον κιμά, τον πελτέ τομάτας, τα κρεμμύδια, την παρμεζάνα, λίγο αλάτι και πιπέρι.
- 3) Σχηματίζετε από τον κιμά 4 μεγάλα, ισομεγέθη μπιφτέκια και τα τοποθετείτε επάνω στα μισά κομμάτια των μπαγκετών.
- 4) Κόβετε την τομάτα σε φέτες και τις μοιράζετε στις μπαγκέτες.
- 5) Μοιράζετε το τυρί στις μπαγκέτες.
- 6) Τοποθετείτε τις μπαγκέτες σε ένα ταψί ④ και τις ψήνετε περ. στους 225 °C σε προθερμασμένο φούρνο, στην επάνω και κάτω αντίσταση, περ. για 20 λεπτά, στην κάτω ράγα.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μπορείτε να καρυκεύσετε τον κιμά και με βασιλικό, τσίλι ή άλλα καρυκεύματα.

## Κουουπίδι (ογκρατέν)

Υλικά:

- ◆ 1/2 κεφάλι κουουπίδι (περ. 250 γρ.)
- ◆ 3 φέτες λεμονιού
- ◆ 1 ΚΣ βούτυρο
- ◆ 1 γεμάτη ΚΓ αλεύρι
- ◆ 1 ΚΣ χυμό λεμονιού
- ◆ 1 ΚΣ λεπτοκομμένα αμύγδαλα
- ◆ 2 ΚΣ τυρί που λιώνει (τριμμένο)
- ◆ Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Ετοιμασία:

- 1) Κόβετε το κουουπίδι σε κομμάτια και τα πλένετε.
- 2) Βράζετε το κουουπίδι με τις φέτες λεμονιού σε βραστό αλατισμένο νερό για 8 - 10 λεπτά, έτσι ώστε το κουουπίδι να γίνει αλ ντέντε. Κρατάτε περ. 150 ml του βρασμένου νερού.
- 3) Λιώνετε σε μια κασαρόλα το βούτυρο και αχνίζετε το αλεύρι, ανακατεύοντάς το συνεχώς περ. για 1 λεπτό.
- 4) Ανακατεύοντας συνεχώς, προσθέτετε το βραστό νερό από το κουουπίδι και αφήνετε να βράσει περ. για 2 λεπτά. Εάν το αχνισμένο αλεύρι γίνει πολύ σφιχτό, προσθέτετε λίγο - λίγο νερό, έως ότου δημιουργηθεί ιξώδης πυκνότητα. Καρυκεύετε με χυμό λεμονιού, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.
- 5) Βάζετε το κουουπίδι σε ένα πυρέξ (διαμέτρου περ. 14 εκ.) και περιχύνετε από πάνω τη σάλτσα ομοιόμορφα.
- 6) Πασπαλιζετε με το τυρί και τα ψιλοκομμένα αμύγδαλα.
- 7) Τοποθετείτε το πυρέξ επάνω στο ταψί 9.
- 8) Ψήνετε το ογκρατέν περ. στους 200 °C σε προθερμασμένο φούρνο, στην επάνω και κάτω αντίσταση, περ. για 20 λεπτά, στην κάτω ράγα.

## Πουγκάκια φύλλου με γέμιση σολομού

Υλικά:

- ◆ Υλικά: 1 πακ. φύλλα ζύμης (περ. 8 τεμάχια)
- ◆ 1 πακ. σολομός, καπνιστός σε φέτες (περ. 200 γρ.)
- ◆ 1 λεμόνι
- ◆ 1 κρεμμύδι
- ◆ 1 πακ. νωπό τυρί (200 γρ.)
- ◆ Φρέσκος άνηθος
- ◆ Αλάτι και πιπέρι
- ◆ 1 κρόκος

Ετοιμασία:

- 1) Ξεχωρίζετε τα φύλλα ζύμης μεταξύ τους και τα αφήνετε, εάν χρειάζεται, να ξεπαγώσουν.
- 2) Ανακατεύετε το νωπό τυρί με αλάτι, πιπέρι και με το χυμό του λεμονιού.
- 3) Κόβετε τα κρεμμύδια σε μικρούς κύβους.
- 4) Βάζετε το ήμισυ του σολομού και τα κρεμμύδια στη μάζα του νωπού τυριού και τα πολτοποιείτε όλα με ένα μίξερ χειρός.
- 5) Κόβετε τον υπόλοιπο σολομό σε λεπτές λωρίδες.
- 6) Προσθέτετε το σολομό και τον άνηθο στη μάζα και τα ανακατεύετε όλα.
- 7) Βάζετε από μια κουταλιά της σούπας από τη μάζα σε κάθε φύλλο και το διπλώνετε.
- 8) Απλώνετε στο πουγκί κρόκο αυγού.
- 9) Τοποθετείτε τα πουγκάκια ζύμης επάνω στο ταψί 9. Αφήνετε επαρκή απόσταση ανάμεσα στα πουγκάκια, διότι το φύλλο ζύμης ανοίγει.
- 10) Αφήνετε τα πουγκάκια να ψηθούν στην κάτω ράγα, περ. στους 220 °C, στην επάνω και κάτω αντίσταση, για περ. 25 - 30 λεπτά. Το φύλλο ζύμης πρέπει να αποκτήσει ελαφρύ καφέ χρώμα.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Η αναφερόμενη ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά 9.

# Inhaltsverzeichnis

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

## 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:

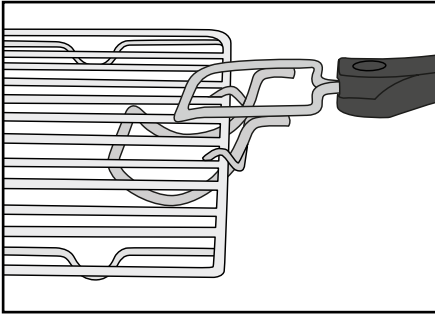


Abb. 1: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **8**

## Backblech benutzen

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

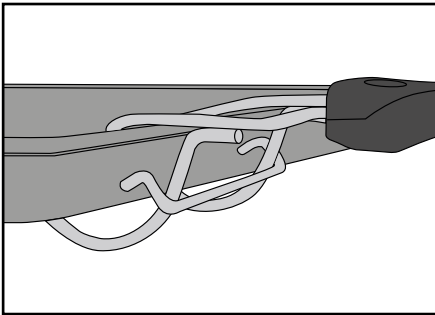


Abb. 2: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **9**

- 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.

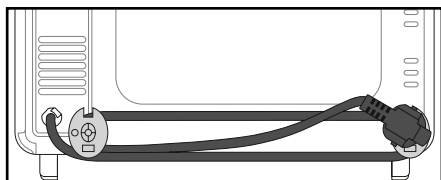
### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

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

## Entsorgung



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

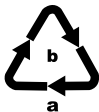
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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](http://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: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 306484

## Importeur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.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 **9** 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 gehäufte TL Mehl
- ◆ 1 EL Zitronensaft
- ◆ 1 EL Mandelstifte
- ◆ 2 EL Gratinkäse (gerieben)
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- 1) Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
- 2) Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8 – 10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.
- 3) Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.

- 4) Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach noch etwas Wasser hinzu, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 5) Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.
- 6) Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.
- 7) Stellen Sie die Auflaufform auf das Backblech 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.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stanje informacija · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:  
08 / 2018 · Ident.-No.: SGB1200A4-072018-1

---

IAN 306484