

SILVER CREST®



MINI OVEN SGB 1200 A1

(GB) (IE)

MINI OVEN

Operating instructions

(SE)

MINIUGN

Bruksanvisning

(LT)

NEDIDELĖ ORKAITĖ

Naudojimo instrukcija

(FI)

MINIUUNI

Käyttöohje

(PL)

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z FUNKCJĄ GRILLA

Instrukcja obsługi

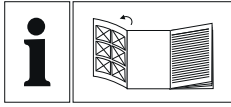
(DE) (AT) (CH)

MINI-BACKOFEN

Bedienungsanleitung

IAN 278225 / 278244

(FI)
(PL) (LT)



GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

LT

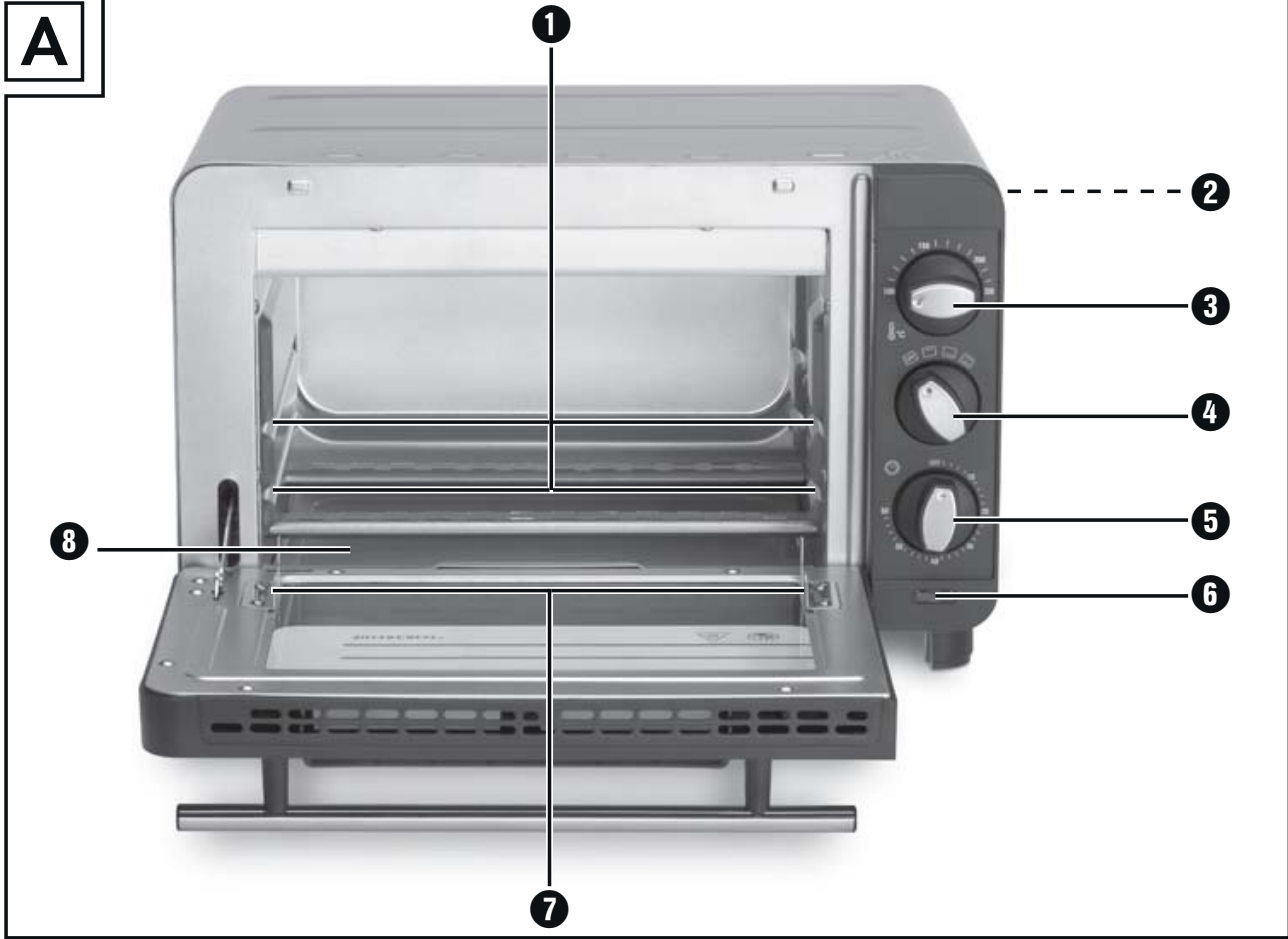
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

DE AT CH

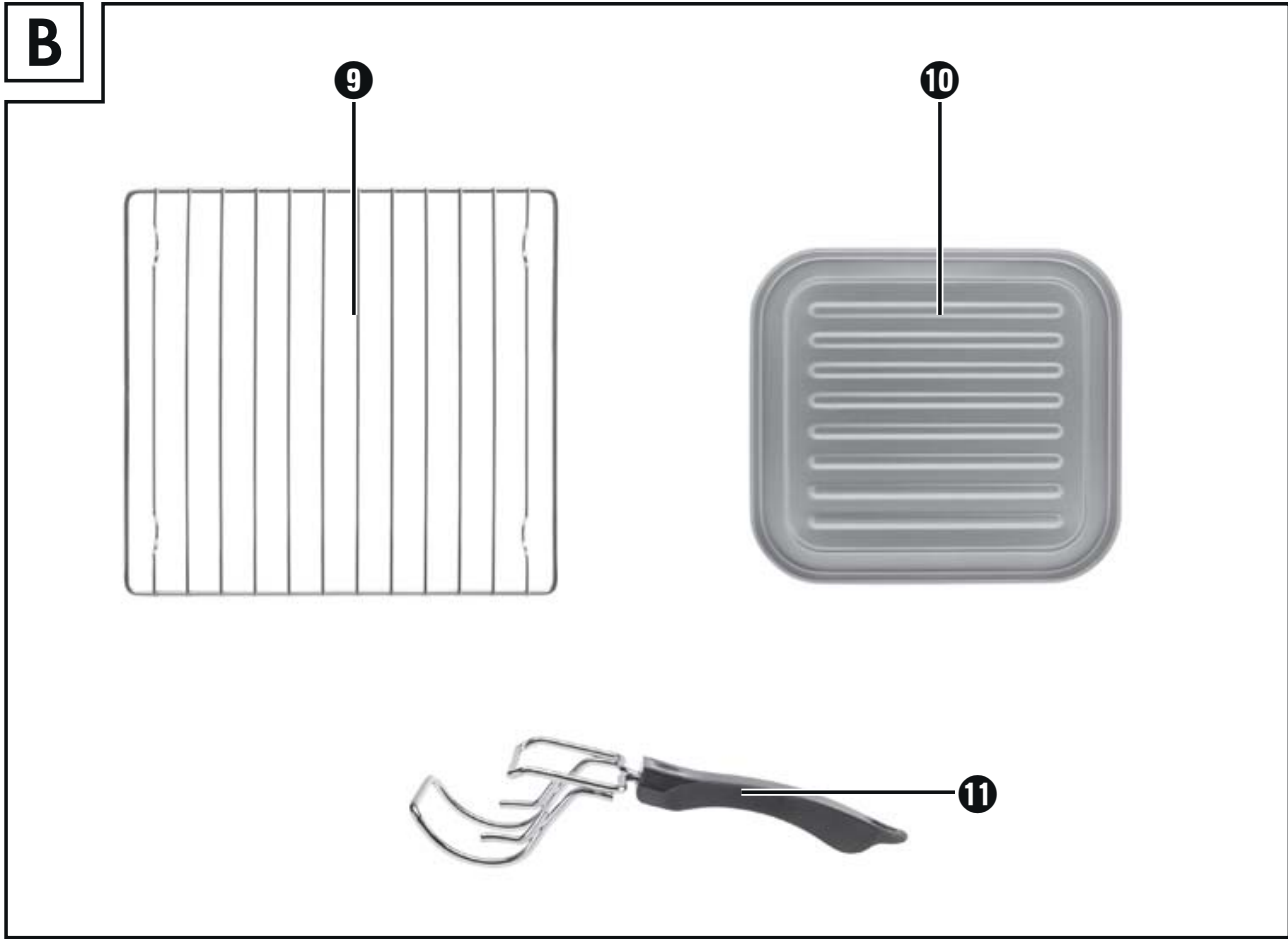
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	17
SE	Bruksanvisning	Sidan	33
PL	Instrukcja obsługi	Strona	49
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	65
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	81

A



B



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Technical data	2
Safety guidelines	3
Installation	6
Using the appliance	6
Glass door	6
Inserting the crumb tray	6
Using the rack	6
Using the baking tray	7
Before initial use	7
Operating the appliance	8
Function switch	8
Temperature control	8
Timer	8
Grilling and baking	8
Cleaning and care	9
Storage	10
Troubleshooting	10
Warranty and service	11
Disposal	11
Importer	11
Recipes	12

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

The automatic oven and grill is intended exclusively for the heating, cooking and grilling of food.

This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial applications.

All other uses are deemed to be improper and may result in property damage or even in personal injury.

Package contents

- ◆ Mini Oven
- ◆ 1 baking tray
- ◆ 1 rack
- ◆ 1 pair of tongs
- ◆ 1 crumb tray
- ◆ Operating instructions

NOTE

Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Appliance description

Figure A:

- ❶ Rails
- ❷ Ventilation slits
- ❸ Temperature control
- ❹ Function switch
- ❺ Timer
- ❻ Control lamp
- ❼ Extraction hooks
- ❽ Inserted crumb tray

Figure B:

- ❾ Rack
- ❿ Baking tray
- ⓫ Tongs

Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~,
50 Hz

Max. power
consumption: 1200 W




All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety guidelines

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Do not open the housing of the appliance or attempt to repair it. Doing so can lead to risks and also invalidates the warranty. Defective appliances should be repaired by the retailer or authorized personnel only.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- ▶ Do not allow any liquids to penetrate the housing. Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. Additionally, do not place liquid-filled receptacles such as vases on the appliance. There is a risk of fire and of receiving an electric shock!
If liquids permeate into the housing, unplug the appliance immediately and arrange for it to be repaired by a qualified technician.
- ▶ Never touch the appliance, power cable or power plug with wet hands. There is a risk of electric shock!

 **NEVER** immerse the appliance in water or other liquids!
There is a risk of electrocution if residual liquids come into contact with live components during operation.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Route the power cable in such a way that no one can tread on it or trip over it.
- ▶ Never touch the glass door or the housing during use, as these can get very hot. Use oven gloves or something similar to open the glass door to avoid being burnt!
- ▶ Never touch the heating elements or the viewing window when the appliance is in use, or before it has cooled down completely.

Do not reach into the cooking chamber when the appliance is in use. Wait until the appliance has cooled down. Otherwise, you could sustain burns.

- ▶ Allow the appliance to cool down after use before transporting it.
- ▶ Always use oven gloves or an oven cloth when handling the appliance while it is hot.



Caution! Hot surface!

CAUTION – MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Only operate the appliance with the original accessories supplied.
- ▶ Do not kink or crush the power cable.
- ▶ To disconnect, always remove the plug itself from the mains power socket; do not pull on the power cable.
- ▶ Ensure that there are no highly inflammable materials in the immediate vicinity of the automatic oven and grill (e.g. dish-cloths, oven cloths, etc.) when the appliance is in use.
- ▶ Never dry textiles or other objects on, above or inside the appliance. There is a risk of fire!
- ▶ Do not use this baking tray for storage and processing of acidic, alkaline or salty food.

Installation

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never place the appliance beneath wall cabinets or adjacent to curtains, wall units or other flammable objects.
- ▶ A minimum clearance of 10 cm must be maintained between the appliance and wall cupboards, ceilings, walls or similar structures, measured upwards of the appliance, and 5 cm measured laterally. For this reason the appliance may not be used, for example, in cupboards or similar. Otherwise there is likely to be insufficient ventilation for the appliance, which could result in fire or damage.
- ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of the appliance being damaged. The surface under appliance may become discoloured and be damaged. Additionally, permanent indentations could arise if the appliance is placed on a soft surface.

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Do not place the appliance immediately adjacent to sources of water, e.g. sinks or basins, or in damp cellar areas. Otherwise, there is a risk of receiving an electric shock.
- Place the appliance on a solid, level and heat-resistant surface (e.g. stainless steel worktops or natural stone worktops such as granite). Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.
- Push the appliance up against the wall, with its rear side facing the wall. The spacers on the back must touch the wall. Ensure that the wall is made of heat-resistant material, e.g. tiles, natural stone or granite.
- Clean all components as described in the section "Cleaning and care".

Using the appliance

Glass door

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not lean on the glass door. Do not place objects on the glass door. This can cause damage to the door hinges.

- Cooking some foods, especially fatty foods, can result in increased smoke production. In this case, do not close the glass door completely; instead, leave it slightly open. The glass door has a latching position so that it remains open a little: if you carefully push the glass door closed, it clicks into this position shortly before closing completely.

Inserting the crumb tray

- Push the crumb tray **8** under the lower heating element so that it rests flat on the bottom of the appliance.

Using the rack

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always use the tongs **11** to insert the rack **9** into the appliance or to remove it.
- Push the rack **9** onto one of the 2 rails **1** in the cooking chamber of the appliance.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never place the rack **9** directly upon the heating elements.
- If you slide the rack **9** onto the lower rail, pull this out far enough so that the edge lies just above the extraction hooks **7**. Thus, when you close the glass door, the extraction hooks **7** grip the rack **9** and this is pulled out the next time you open the glass door.

- To remove the hot rack ⑨, hook the tongs ⑪ onto it as follows:

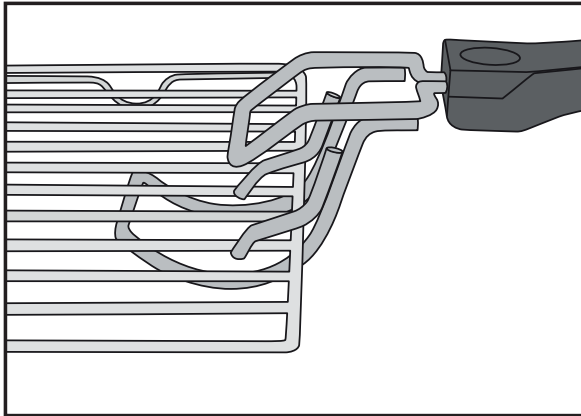


Fig. 1: Hooking the tongs ⑪ onto the rack ⑨

Using the baking tray

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always use oven gloves or similar to insert the hot baking tray ⑩ into the appliance or to remove it.


- Always place the baking tray ⑩ on the correctly inserted rack ⑨ in the cooking chamber of the appliance.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never place the baking tray ⑩ directly onto the heating elements.

Before initial use

Once the appliance is set up correctly:

- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Turn the temperature control ③ clockwise to the maximum temperature (to the limit stop).
- 3) Turn the function switch ④ to "top and bottom heat" .
- 4) Open the glass door and leave it open for this operation.
- 5) Remove any installed accessories from the cooking chamber.
- 6) Turn the timer ⑤ to 20 minutes.

NOTE

- ▶ The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Provide sufficient ventilation; for example, by opening a window.

The appliance switches off automatically after 20 minutes.

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control ③ counter-clockwise to the limit stop and set the function switch ④ to **OFF** and set the timer ⑤ to "OFF".



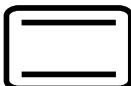

- 7) Allow the appliance to cool down, then clean the appliance as described in the section "Cleaning and care".

The appliance is now ready for use.

Operating the appliance

Function switch

You can switch on the appliance using the function switch **4**, and can also set three different functions:

Symbol	Meaning
	"Top heat" e.g. for grilling
	"Bottom heat" e.g. for baking cakes
	"Top & bottom heat" e.g. for baking pizza
	"OFF" The appliance is switched off.

Temperature control

- Use the temperature control **3** to set the desired temperature.


Timer

Use the timer **5** to set the cooking time.

- Set the timer **5** to the desired cooking time.
Once the set time has elapsed, a beep sounds and the appliance stops heating.

NOTE

You can also use the timer **5** as a short-period timer without the heating function.

- Set the function switch **4** to .
- Set the desired time on the timer **5**.

The switch of the timer **5** now rotates anticlockwise to "OFF". A beep sounds when the set time has elapsed. The appliance does not heat up.

Grilling and baking

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never place any containers or food directly onto the floor of the appliance, the heating elements or the crumb tray **8**.

- 1) Place the crumb tray **8** in the appliance.
- 2) Remove the rack **9** and baking tray **10** from the appliance. If required, cover these with baking paper or grease the baking tray **10** with fat/oil that is suitable for baking.

NOTE

- ▶ The oven must be pre-heated appropriate to each dish. Refer to the guidelines in the respective recipe. Pre-heating is useful for:
 - very short baking times,
 - crisp crusts,
 - delicate dishes that require a constant temperature, such as soufflés.
- ▶ If no pre-heating is required, skip step 3).

- 3) Allow the appliance to heat up until it reaches the desired temperature (this takes about 10 minutes, depending on the temperature setting):
 - Select the desired temperature using the temperature control **3**.
 - Then select the required function using the function switch **4**.
 - Use the timer **5** to set the preheat time (approx. 10 minutes).
 - Close the glass door.

- 4) Once the warm-up period has elapsed, place the item to be baked/grilled on the rack **9** or the baking tray **10** and slide it onto one of the rails **1** or place the baking tray **10** onto the rack **9**.

Ensure that there is sufficient clearance between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

If you use the lower rail, ensure that you insert the rack **9** correctly so that the extraction hooks **7** grip the rack **9**.

- 5) Close the glass door before starting the grilling or baking process.
- 6) Use the timer **5** to set the required grilling or baking time. The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

NOTE

- ▶ If the cooking time for the food to be grilled/baked is less than 20 minutes, first set the timer **5** to 40 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp **6** shows that the appliance is now switched on. The switch of the timer **5** now rotates anticlockwise to "OFF".

The appliance switches off automatically after the set period; there is a beep and the control lamp **6** goes off.

NOTE


If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **3** anticlockwise to the limit stop and set the function switch **4** to **OFF** and set the timer **5** to "OFF".

- 7) After cooking, remove the rack **9** using the tongs **11**, or the baking tray **10** using oven gloves.

Cleaning and care

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!

-  Never immerse the appliance in water or any other liquid!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Otherwise there is a risk of sustaining burns!

- It is best to clean the appliance and accessories as soon as they have cooled down. This makes food residues easier to remove.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could damage the surface of the appliance!
- ▶ Do not clean the components of the appliance in a dishwasher!
- ▶ Do not clean the cooking chamber with an oven spray as this may make residues on the heating elements impossible to remove.

- Wipe the appliance with a damp cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe the appliance off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.
- Clean the cooking chamber and the glass door with a damp cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe the appliance off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.
- Clean the tongs **11**, the baking tray **10**, the rack **9** and the crumb tray **8** in hot water. Dry all parts properly after cleaning.

Storage

- Wrap the power cable around the spacer on the reverse of the appliance, which you can use as a cable spool.
- Store the cleaned appliance and its accessories in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
The appliance is not working.	The power plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact the Customer Service department.
The control lamp ❹ comes on, but the appliance does not heat up.	The function switch ❸ is set to OFF .	Turn the function switch ❸ to the desired function.
The cooking time of the food seems overly long.	The glass door has been opened often to check the cooking progress.	Do not open the glass door any more often than is absolutely necessary.
	The wrong temperature level has been set.	Check the temperature settings.
Smoke and odours develop during use.	There is detergent or food residue on the heating elements.	Remove the food from the appliance and continue the cooking process with the glass door open until the smoke stops.

If the malfunction cannot be corrected as suggested above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Warranty and service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use.

The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 278225 / 278244

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 278225 / 278244

Disposal



Never dispose of the appliance in the normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



The packaging is made of environmentally friendly materials which you can dispose of at your local recycling centre.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

In this section, we provide you with various sample recipes for preparing dishes. These examples are recommendations. Cooking times may vary.

These recipes are provided without guarantee. All information on ingredients and preparation is indicative only. Modify the suggested recipes to taste. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit"!

NOTE

Take note of the preparation guidelines provided on the food packaging.

Muffins

Ingredients for four people:

- ◆ 1 cup of flour
- ◆ 1 teaspoon of baking powder
- ◆ 1 egg
- ◆ 1 tablespoon of melted butter
- ◆ 1 cup of milk
- ◆ 3 tablespoons of sugar
- ◆ 1 pinch salt
- ◆ For variations: also nuts, chopped bananas or chocolate flakes

Preparation:

- 1) Gradually mix the flour, baking powder, egg, milk, salt and sugar together in a bowl, one by one.
- 2) Melt the butter in a saucepan and mix it into the dough.
- 3) Subject to taste, blend in the nuts, chocolate flakes or mashed bananas.
- 4) Place the prepared dough into standard muffin moulds and place them on the baking tray ⑩.
- 5) Bake the muffins at 220°C on the bottom rail using top & bottom heat for about 15 minutes.

Hawaiian toast

Ingredients for 4 pieces of toast:

- ◆ 4 slices of toasting bread
- ◆ 1-2 tablespoons of remoulade
- ◆ 120 g cooked ham
- ◆ 1/2 tin of pineapples
- ◆ 4 slices of cheese for gratinating
- ◆ Curry

Preparation:

- ◆ Toast the bread slices.
- ◆ Spread the remoulade thinly over the pieces of toast and lay the slices of cooked ham on top.
- ◆ Lay one slice of pineapple on each piece of toast. Season with curry.
- ◆ Then place a slice of cheese over each of the pineapple slices.
- ◆ Lay the Hawaiian toasts on the rack ⑨ and bake at 200°C for about 8 minutes on the upper rail using top heat.

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

- ◆ Place the rack ⑨ on the upper rail in the cooking chamber.
- ◆ Place the deep-frozen pizza, without packaging, onto the rack ⑨.
- ◆ Bake the pizza, using top and bottom heat, for about 20 minutes.
- ◆ Please follow the instructions on the packaging regarding temperature.

Spritzgebäck cookies

Ingredients:

- ◆ 125 g butter
- ◆ 125 g sugar
- ◆ 1 packet of vanilla sugar
- ◆ 1 pinch salt

- ◆ 1 egg
- ◆ 1 egg white
- ◆ 250 g flour (type 405)
- ◆ 1 teaspoon of baking powder
- ◆ Zest of half a lemon

Preparation:

- 1) Beat the butter until foamy.
- 2) Add the sugar, vanilla sugar, lemon zest and eggs.
- 3) Mix the flour, baking powder and salt and stir into the mixture using a mixing spoon.
- 4) Allow the dough to stand for about 10 minutes.
- 5) Shape the dough as desired, e.g. with the assistance of a mincer, cookie cutters or a piping bag.
- 6) Line the baking tray **10** with baking paper and place the cookies on this.
- 7) Bake the cookies on the top rail of a preheated oven at 180°C, using top and bottom heat, for about 10–15 minutes, until they are golden brown.

NOTE

This quantity of dough is sufficient for several baking trays **10**.

Bread rolls

Ingredients:

- ◆ 300 g flour (or wholemeal flour)
- ◆ 2 heaped teaspoons of baking powder
- ◆ 200 g linseeds
- ◆ 1 egg
- ◆ 500 g quark or curd cheese
- ◆ 1 teaspoon of salt
- ◆ Subject to taste: caraway seeds, onions, bacon ...

Preparation:

- 1) Knead all ingredients together well and then shape into small rolls.
- 2) Line the baking tray **10** with baking paper and place the rolls on this.
- 3) Bake on the top rail at about 200°C for around 30 minutes.

NOTE

This quantity of dough is sufficient for several baking trays **10**.

Meringues

Ingredients:

- ◆ 1 egg white
- ◆ Salt
- ◆ 45 g sugar

Preparation:

- 1) Place the chilled egg white into a fat-free mixing bowl. Ensure that no egg yolk is mixed in with it or the meringue will not solidify.
- 2) Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.
- 3) Add a pinch of salt to taste.
- 4) Gradually add in half of the sugar when the meringue starts to solidify.
- 5) Then beat it at the highest speed until stiff.
- 6) Add the remaining sugar. This allows the meringue to attain the required solidity.
- 7) Fill a piping bag fitted with a large star nozzle with the meringue mixture and squeeze out rosettes, slithers or other shapes onto a baking tray **10** lined with baking paper. Leave a little space between each shape.
- 8) Pre-heat the oven and grill to about 120°C using top and bottom heat.
- 9) Bake the meringues at around 120°C using top and bottom heat for about 2 hours.

Buttered croutons

Ingredients:

- ◆ 2 slices of toasting bread
- ◆ 1 tbsp. butter

Preparation:

- 1) Cut the bread into small cubes.
- 2) Melt the butter at low heat in a saucepan and mix in the cubed bread.
- 3) Line a baking tray **10** with baking paper and distribute the bread cubes evenly on it.
- 4) Bake the bread cubes at approx. 170°C (top heat) on the upper rail. After around 7–10 minutes, turn the bread cubes and continue baking them for another 7–10 minutes until they are golden brown.

NOTE

You can also use herb or garlic butter instead of regular butter. Baking time is then reduced by about 5 minutes.

Minced meat baguettes

Ingredients:

- ◆ 2 baguette rolls
- ◆ 250 g minced meat (half and half)
- ◆ 2 tomatoes
- ◆ 1 onion (diced)
- ◆ 2 tbsp. tomato purée
- ◆ 40 g grated Parmesan cheese
- ◆ 4 slices of cheese
- ◆ Salt and pepper

Preparation:

- 1) Slice the baguettes and hollow them out.
- 2) Mix together the minced meat, tomato paste, onion, Parmesan, some salt and a little pepper.
- 3) Shape the minced meat into four equal-sized, flat burgers and place them on the baguette halves.
- 4) Cut the tomatoes into slices and arrange them on the baguettes.
- 5) Arrange the cheese slices on the baguettes.
- 6) Place the baguettes on a baking tray **10** and then bake them on the bottom rail at about 225°C in a preheated oven using top and bottom heat for about 20 minutes.

NOTE

You can also season the minced meat mixture with basil, chilli or other spices.

Cauliflower (gratinated)

Ingredients:

- ◆ 1/2 head cauliflower (about 250 g)
- ◆ 3 lemon slices
- ◆ 1 tbsp. butter
- ◆ 1 heaped tsp. flour
- ◆ 1 tbsp. lemon juice
- ◆ 1 tbsp. slivered almonds
- ◆ 2 tbsp. gratin cheese (grated)
- ◆ Salt, pepper, nutmeg

Preparation:

- 1) Divide the cauliflower into florets and wash them.
- 2) Cook the cauliflower with the lemon slices in boiling, salted water for 8–10 minutes until the cauliflower is al dente. Retain about 150 ml of the cooking water before pouring the rest away.
- 3) Melt the butter in a saucepan and then brown the flour, while stirring continuously, for about 1 minute.
- 4) Continue stirring and pour in the cauliflower water and let it cook for about 2 minutes. If the roux gets too solid, gradually add more water until a creamy consistency is achieved. Season with lemon juice, nutmeg, salt and pepper.
- 5) Place the cauliflower in a baking dish (about 14 cm in diameter) and pour the sauce evenly over it.
- 6) Sprinkle in the cheese and almond slivers over it.
- 7) Place the baking dish on the baking tray ⑩.
- 8) Bake the prepared dish at 200 °C in a pre-heated oven, using top and bottom heat, for about 20 minutes on the bottom rail.

Salmon-filled flaky pastries (burek)

Ingredients:

- ◆ 1 pack of flaky pastry slices (approx. 8 pieces)
- ◆ 1 pack of smoked salmon, sliced (about 200 g)
- ◆ 1 lemon
- ◆ 1 onion
- ◆ 1 pack of cream cheese (200 g)
- ◆ Fresh dill
- ◆ Salt and pepper
- ◆ 1 egg yolk

Preparation:

- 1) Separate the puff pastry sheets and, if necessary, allow them to thaw.
- 2) Mix the cream cheese with salt, pepper and the juice of one lemon.
- 3) Finely dice the onion.
- 4) Add half of the salmon and the onion to the cream cheese mixture and mix it all coarsely with a blender.
- 5) Cut the remaining salmon into thin strips.
- 6) Add the salmon and the dill to the mixture and blend all ingredients together.
- 7) Place individual tablespoonfuls of the mixture on a flaky pastry sheet and fold them over.
- 8) Coat the resulting pouch with egg yolk.
- 9) Place the burek pieces on a baking sheet ⑩. Leave sufficient space between the individual pouches because the flaky pastry will expand.
- 10) Bake the pastries on the lower rail at around 120 °C using top and bottom heat for about 25–30 minutes. The flaky pastry should turn light brown in colour.

NOTE

The stated quantity of pastry is sufficient for several baking trays ⑩.

Sisällysluettelo

Johdanto	18
Määräystenmukainen käyttö	18
Toimitussisältö	18
Laitteen kuvaus	18
Tekniset tiedot	18
Turvallisuusohjeet	19
Sijoittaminen	22
Laitteen käyttö	22
Uuniluukku	22
Murualustan asettaminen paikoilleen	22
Uuniritilän käyttäminen	22
Paistopellin käyttäminen	23
Ennen ensimmäistä käyttöä	23
Laitteen käyttäminen	24
Toimintokytkin	24
Lämpötilansäädin	24
Ajastin	24
Grillaaminen ja leipominen	24
Puhdistus ja hoito	25
Säilytys	26
Vian korjaus	26
Takuu ja huolto	27
Hävittäminen	27
Maahantuoja	27
Reseptit	28

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Määräystenmukainen käyttö

Miniuuni ja grilli on tarkoitettu yksinomaan ruokien kuumentamiseen, kypsentämiseen ja grillaamiseen.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä ammattitarkoituksessa.

Muunlainen käyttö on määräystenvastaista ja voi aiheuttaa esine- tai jopa henkilövahinkoja.

Toimitussisältö

- ◆ Miniuuni
- ◆ 1 paistopelti
- ◆ 1 uuniritilä
- ◆ 1 pihdit
- ◆ 1 muralusta
- ◆ Käyttöohje

OHJE

Tarkista toimituksen täydellisyys ja mahdolliset vauriot heti, kun olet poistanut laitteen pakkauksesta. Käänny tarvittaessa huollon puoleen.

Laitteen kuvaus

Kuva A:

- 1 Kiskot
- 2 Tuuletusaukko
- 3 Lämpötilansäädin
- 4 Toimintokytkin
- 5 Ajastin
- 6 Merkkivalo
- 7 Ulosvetokoukut
- 8 Paikalleen asetettu muralusta

Kuva B:

- 9 Uuniritilä
- 10 Paistopelti
- 11 Pihdit

Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220 - 240 V ~, 50 Hz


Suurin tehontarve: 1200 W



Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat laitteen osat ovat elintarvikekelpoisia.

Turvallisuusohjeet

VAARA – SÄHKÖISKU!

- ▶ Laitteen kotelon avaaminen tai korjaaminen on kielletty. Tämä vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen. Toimita vioittunut laite laitteen myyjän tai valtuutetun korjaamon huollettavaksi.
 - ▶ Anna vaarojen välttämiseksi vialliset verkkopistokkeet ja virtajohtot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi.
 - ▶ Varmista, ettei laitteen sisään pääse nesteitä. Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkona. Älä myöskään aseta laitteen päälle nestettä sisältäviä esineitä, esimerkiksi maljakoita. On olemassa tulipalon ja sähköiskun vaara! Mikäli laitteen sisään kuitenkin jostain syystä pääsee nestettä, irrota verkkopistoke pistorasiasta ja vie laite korjattavaksi.
 - ▶ Älä milloinkaan koske laitteeseen, virtajohtoon tai verkkopistokkeeseen märin käsin. Muuten on olemassa sähköiskun vaara.
-  Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

⚠ **VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Tätä laitetta saavat käyttää 8 vuotta täyttäneet ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, kun heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon luota.
- ▶ Vedä virtajohto siten, ettei kukaan pääse astumaan sen päälle tai kompastumaan siihen.
- ▶ Älä milloinkaan koske uuniluukkua tai uunin ulkopintaa uunin ollessa päällä. Jotta et saisi palovammoja, käytä uuniluukun avaamiseen pannulappua tai vastaavaa!
- ▶ Älä milloinkaan koske lämpövastuksiin tai uuniluukkuun uunin ollessa päällä tai vielä kuuma. Älä koske uunin sisätilaan uunin ollessa päällä. Odota, kunnes laite on jäähtynyt. Voit saada muuten palovammoja.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen, ennen kuin kuljetat sitä.
- ▶ Käytä aina patakintaita tai -lappuja käsitellessäsi kuumaa laitetta!



Varoitus! Kuuma pinta!

HUOMIO – AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- ▶ Älä jätä laitetta käytön aikana valvomatta.
- ▶ Varmista, etteivät laite, virtajohto tai verkkopistoke joudu kosketuksiin lämpölähteiden, kuten keittolevyjen tai avotulen, kanssa.
- ▶ Käytä laitetta vain mukana tulevien alkuperäistarvikkeiden kanssa.
- ▶ Varmista, ettei virtajohto taitu tai joudu puristuksiin.
- ▶ Irrota virtajohto pistorasiasta aina vetämällä pistokkeesta, älä vedä johdosta.
- ▶ Käytön aikana miniuunin/grillin välittömässä läheisyydessä ei saa olla helposti syttyviä materiaaleja (esim. astiapyyhkeitä, patalappuja jne.).
- ▶ Älä koskaan kuivaa tekstiilejä tai esineitä laitteen päällä, sen yläpuolella tai itse laitteessa. On olemassa tulipalovaara.
- ▶ Älä käytä uunipeltiä happopitoisten, emäksisten tai suoloisten ruokien säilytykseen tai käsittelyyn!

Sijoittaminen

⚠ VAROITUS! TULIPALON VAARA!

- ▶ Älä koskaan aseta laitetta yläkaappien alapuolelle tai verhojen, kaapistojen tai muiden helposti syttyvien esineiden viereen.
- ▶ Laitteen etäisyyden yläkaappeihin, kattoon, seiniin tai muihin rakenteisiin on oltava ylöspäin vähintään 10 cm ja molemmilla sivuilla vähintään 5 cm. Laitetta ei saa sijoittaa esim. kaappiin tai vastaavaan paikkaan. Muutoin laitteen riittävä tuuletus estyy, mikä voi aiheuttaa tulipalon, tai laite voi vaurioitua.
- ▶ Aseta laite vain kuumuutta kestäväälle alustalle. Muutoin on olemassa palovaara ja laite voi vaurioitua. Laitteen alle jäävä alue voi värjäytyä ja vaurioitua. Lisäksi pehmeään alustaan voi jäädä pysyviä painaumajälkiä.

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Älä sijoita laitetta veden välittömään läheisyyteen, esim. pesuallaiden, pesuammeiden tai kosteiden kellaritilojen läheisyyteen. Muutoin on olemassa sähköiskun vaara.

- Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle (esim. ruostumattomasta teräksestä tai luonnonkivestä, kuten graniitista valmistetulle työtasolle). Huolehdi aina riittävästä tuuletuksesta laitteen ympärillä.
- Työnnä laitteen takasivu seinään asti. Laitteen takasivulla oleva osa takaa, että uuni on oikealla etäisyydellä seinään. Varmista, että seinä on kuumuutta kestävästä materiaalista, kuten kaakelista, luonnonkivestä tai graniitista.
- Puhdista kaikki osat kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.

Laitteen käyttö

Uuniluukku

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä nojaa uuniluukkuun. Älä aseta esineitä uuniluukun päälle. Se voi vaurioittaa saranoita.

- Jos valmistat erittäin rasvaisia ruokia, savua voi muodostua tavallista enemmän. Älä tässä tapauksessa sulje uuniluukku täysin, vaan jätä se raolleen: uuniluukussa on nk. lepoasento, jossa luukku jää hieman raolleen: Kun suljet uuniluukun varovasti, se lukittuu tähän asentoon ja jää hieman raolleen.

Murualustan asettaminen paikoilleen

- Työnnä murualusta ⑧ alempien lämpövästusten alle niin, että se on suorassa uunin pohjalla.

Uuniritilän käyttäminen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Käytä aina pihtejä ⑪, kun asetat kuumaa uuniritilän ⑨ uuniin tai otat sen pois.

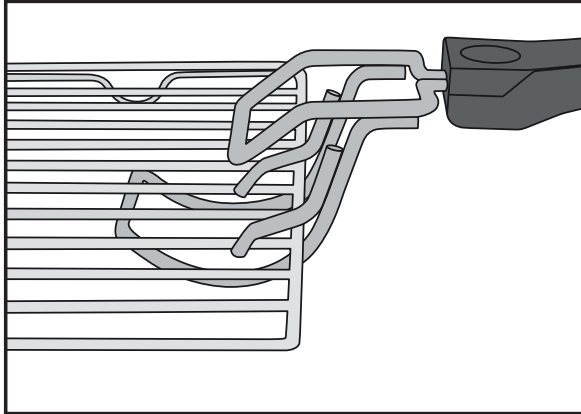
- Työnnä uuniritilä ⑨ jommallekummalle laitteen sisätilassa olevista kiskoista ①.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä koskaan aseta uuniritilää ⑨ suoraan lämpövästuksille.

- Jos työnnät uuniritilän ⑨ alemmalle kiskolle, jätä se sen verran ulos, että sen reuna on juuri ulosvetokoukun ⑦ yläpuolella. Tällöin ulosvetokoukut ⑦ tarttuvat uuniritilään ⑨, kun suljet uuniluukun, ja uuniritilä tulee automaattisesti ulos, kun uuniluukku seuraavan kerran avataan.

- Poista kuuma uuniritilä 9 uunista tarttumalla siihen pihdeillä 11 seuraavasti:



Kuva 1: Tarttuminen pihdeillä 11 uuniritilään 9

Paistopellin käyttäminen

! VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!


- Käytä aina patakintaita tai -lappuja, kun työnät kuuman paistopellin 10 uuniin tai poistat sen uunista.
- Aseta paistopelti 10 aina oikein laitteen sisätilaan asetetulle uuniritilälle 9.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan aseta paistopeltiä 10 suoraan lämpövastusten päälle.

Ennen ensimmäistä käyttöä


Kun kaikki osat on oikein asetettu laitteeseen:

- 1) Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan.
- 2) Käännä lämpötilansäädintä 3 myötäpäivään vasteseen asti suurimmalle lämpötilalle.
- 3) Käännä toimintokytkin 4 kohtaan "Ylä- ja alalämpö" .
- 4) Avaa uuniluukku ja anna sen olla auki ensimmäisellä kuumennuskerralla.
- 5) Poista uunin sisällä mahdollisesti olevat lisäosat.
- 6) Käännä ajastin 5 20 minuuttiin.

OHJE

- Laitteen ensimmäisellä kuumennuskerralla saattaa kehittyä hieman savua ja hajua, mikä johtuu valmistusjäämistä. Tämä on normaalia ja täysin vaaratonta. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdesta ja avaa esimerkiksi ikkuna.

Laite sammuu automaattisesti 20 minuutin jälkeen.

Jos haluat keskeyttää kuumentamisen, käännä lämpötilansäädintä 3 vastapäivään vasteseen asti, käännä toimintokytkin 4 kohtaan  ja ajastin 5 "OFF"-asentoon.

- 7) Anna laitteen jäähtyä ja puhdista se sen jälkeen kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.

Laite on nyt käyttövalmis.

Laitteen käyttäminen

Toimintokytkin

Laitte käynnistetään toimintokytkimestä ④ ja valittavana on 3 eri toimintoa:

Symboli	Merkitys
	"Ylälämpö" esim. kuorutetut ruoat
	"Alalämpö" esim. kakkujen leipominen
	"Ylä- & alalämpö" esim. pizzan leipominen
	"OFF" laite ei ole päällä

Lämpötilansäädin

- Lämpötilansäätimellä ③ voit säätää halutun lämpötilan.

Ajastin

Ajastimella ⑤ voit säätää kypsennysajan:

- Säädä ajastin ⑤ halutulle kypsennysajalle. Ajastetun ajan päätyttyä kuuluu merkkiääni, ja laite lopettaa kuumentamisen.

OHJE

Voit käyttää ajastinta ⑤ myös ilman kuumennustoimintoa:

- Käänä toimintokytkin ④ asentoon .
- Säädä ajastimeen ⑤ haluamasi aika.

Ajastimen ⑤ kytkin liikkuu vastapäivään kohti "OFF"-asentoon. Kun ajastettu aika on kulunut, kuulet merkkiäänen. Laitte ei kuumene tämän toiminnon aikana.

Grillaaminen ja leipominen

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä koskaan aseta astioita tai elintarvikkeita laitteen pohjalle, lämpövastuksille tai murualustalle ⑧!

- 1) Aseta murualusta ⑧ uuniin.
- 2) Poista uuniritilä ⑨ ja paistopelti ⑩ uunista. Aseta niille tarvittaessa leivinpaperia tai sivele paistopelti ⑩ leivontaan soveltuvalla rasvalla.

OHJE

- ▶ Valmistettavasta ruoasta riippuen uuni on esilämmitettävä. Noudata kulloisessakin reseptissä annettuja ohjeita. Esilämmittäminen kannattaa ainakin silloin, kun:
 - paistoaika on hyvin lyhyt,
 - halutaan rapea pinta,
 - valmistetaan ruokalajeja, esim. kohokkaita, jotka vaativat onnistuakseen tasaisen lämpötilan.
- ▶ Jos esilämmittäminen ei ole tarpeen, voit jättää vaiheen 3 väliin.

- 3) Anna laitteen lämmitä n. 10 minuuttia (lämpötila-asetuksesta riippuen) haluttuun lämpötilaan:
 - Valitse haluttu lämpötila lämpötilansäätimellä ③.
 - Valitse sen jälkeen toimintokytkimellä ④ haluamasi toiminto.
 - Aseta ajastimella ⑤ esilämmitys aika (n. 10 minuuttia).
 - Sulje uuniluukku.

- 4) Kun aika on kulunut, aseta paistettava ruoka tai leivonnainen uuniritalle ⑨ tai paistopellille ⑩ ja työnnä se jommallekummalle kiskolle ① tai aseta paistopelti ⑩ uuniritalän ⑨ päälle. Varmista, että grillattava/paistettava ruoka on riittävän kaukana uunin seinistä ja lämpövastuksista.
- Jos käytät alemmaa kiskoja, varmista, että uuniritalä ⑨ on oikein paikoillaan niin, että ulosvetokoukut ⑦ ottavat kiinni uuniritalään ⑨.
- 5) Sulje uuniluukku, ennen kuin aloitat paistamisen.
- 6) Aseta ajastimella ⑤ haluttu grillaus-/paistoaika. Pisin mahdollinen grillaus- tai paistoaika on 60 minuuttia.

OHJE

- ▶ Jos grillaus-/paistoaika on alle 20 minuuttia, aseta ajastin ⑤ ensin 40 minuuttiin ja sitten takaisinpäin haluttuun grillaus-/paistoaikaan.

Merkkivalo ⑥ osoittaa, että laite on päällä. Ajastimen ⑤ kytkin liikkuu vastapäivään kohti "OFF"-asentoon.

Laite sammuu ajastetun ajan loputtua automaattisesti, kuuluu merkkiäänä ja merkkivalo ⑥ sammuu.

OHJE

Jos haluat keskeyttää kuumentamisen, käännä lämpötilansäädintä ③ vastapäivään vasteeseen asti, käännä toimintokytkin ④ kohtaan **OFF** ja ajastin ⑤ "OFF"-asentoon.

- 7) Poista kuumennuksen jälkeen uuniritalä ⑨ pihdeillä ⑪ tai paistopelti ⑩ patakintaita käyttäen.

Puhdistus ja hoito

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Vedä aina ennen puhdistusta verkkopistoke pois verkkopistorasiasta! On olemassa sähköiskun vaara!

- ⊘ Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin!

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistamista. Muuten on olemassa palovammavaara!

- Puhdista laite ja lisäosat mieluiten heti niiden jäähtytyä. Silloin elintarvikejäämät irtoavat helpommin.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa!
- ▶ Älä pese laitteen osia astianpesukoneessa!
- ▶ Älä puhdista uunin sisätiloja uunin puhdistukseen tarkoitetulla suihkeella, sillä siitä saattaa jäädä jäämiä lämpövastuksiin.

- Pyyhi laite kostealla liinalla. Kostuta liina tarvittaessa miedossa astianpesuvedessä ja pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä kostutetulla liinalla. Kuivaa kaikki hyvin.
- Puhdista laitteen sisätila ja uuniluukku kostealla liinalla. Kostuta liina tarvittaessa miedossa astianpesuvedessä ja pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä kostutetulla liinalla. Kuivaa kaikki hyvin.
- Puhdista pihdit ⑪, paistopelti ⑩, uuniritalä ⑨ muralusta ⑧ lämpimässä astianpesuvedessä. Kuivaa kaikki osat hyvin puhdistuksen jälkeen.

Säilytys

- Voit kietoa virtajohdon laitteen takasivulla olevan, laitteen etäisyyden seinään takaavan osan ympärille.

- Säilytä puhdistettu laite ja sen lisäosat puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

Vian korjaus

Vika	Syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Verkkopistoketta ei ole liitetty sähköverkkoon.	Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan.
	Pistorasia on viallinen.	Käytä toista pistorasiaa.
	Laite on viallinen.	Käänny huollon puoleen.
Merkkivalo ❹ palaa, mutta laite ei kuumene.	Toimintokytkin ❹ on asennossa OFF .	Kierrä toimintokytkin ❹ haluttuun toimintoon.
Ruokien kypsennysaika vaikuttaa hyvin pitkältä.	Uuniluukkua on avattu liian usein kypsennyksen aikana.	Älä avaa uuniluukkua useammin kuin tarpeen.
	Asetettu lämpötila on väärä.	Tarkista lämpötila-asetukset.
Käytön aikana syntyy savua ja käryä.	Vastuksissa on puhdistusaine- tai ruoka-ainejäämiä.	Poista kypsennettävä ruoka uunista, mutta älä sammuta uunia, vaan jätä uuniluukku auki ja odota, kunnes savunmuodostus on loppunut.

Jos viat eivät korjaudu yllä annetuilla ohjeilla, tai jos havaitset joitakin muita häiriöitä, käänny huoltomme puoleen.

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Laitte on valmistettu huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti tositteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja tuotantovirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai helposti rikkoutuvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön. Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia. Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia Mahdollisesti jo ostettaessa olemassa olevista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

FI Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 278225 / 278244

Hävittäminen



Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana. Tämä tuote on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin kierrätyspisteisiin.

Maahantuoja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Reseptit

Alle olemme koonneet muutamia esimerkkireseptejä. Nämä esimerkit ovat vain suosituksia. Valmistusaika voi vaihdella.

Emme vastaa resepteistä. Kaikki ruoka-aineita ja valmistusta koskevat tiedot ovat ohjeellisia. Voit muokata näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisten mieltymystesi mukaan. Mukavia leipomis- ja kokkaushetkiä ja hyvää ruokahalua.

OHJE

Huomioi elintarvikepakkauksessa annetut valmistusohjeet.

Muffinssit

Ohje 4 henkilölle:

- ◆ 1 kuppi jauhoja
- ◆ 1 tl leivinjauhetta
- ◆ 1 kananmuna
- ◆ 1 rkl sulatettua voita
- ◆ 1 kuppi maitoa
- ◆ 3 rkl sokeria
- ◆ 1 ripaus suolaa
- ◆ Voit muunnella reseptiä lisäämällä taikinaan pähkinöitä, banaanipalasia tai suklaahippuja.

Valmistus:

- 1) Sekoita jauhot, leivinjauhe, kananmuna, maito, suola ja sokeri hitaasti sekaisin.
- 2) Sulata voi kattilassa ja sekoita taikinan joukkoon.
- 3) Lisää maun mukaan pähkinöitä, suklaahippuja tai banaanipalasia.
- 4) Jaa taikina muffinssivuokiin ja aseta vuoat paistopellille **10**.
- 5) Paista muffinsseja alemmalla tasolla ylä- tai alalämmöllä 220°C:ssa n. 15 minuuttia.

Havaiji-paahtoleipä

Ohje 4 paahtoleivälle:

- ◆ 4 paahtoleivän siivua
- ◆ 1–2 rkl remoulade-kastiketta
- ◆ 120 g keittokinkkua
- ◆ 1/2 purkkia ananasta
- ◆ 4 juustoviipaletta
- ◆ currya

Valmistus:

- ◆ Esipaahda paahtoleivän siivut.
- ◆ Sivele paahtoleiville sen jälkeen ohuesti remoulade-kastiketta ja annostele keittokinkkua.
- ◆ Aseta jokaiselle paahtoleivälle yksi ananasviipale. Mausta currylla.
- ◆ Laita päällimmäiseksi viipale juustoa.
- ◆ Aseta paahtoleivät uuniritilälle **9** ja paista uunin ylimmällä tasolla ylälämmöllä 200 °C:ssa n. 8 minuuttia.

Pakastettujen minipitsojen paistaminen

Valmistus:

- ◆ Työnnä uuniritilä **9** uunin ylemmälle kiskolle.
- ◆ Poista minipitsat pakkauksesta ja aseta uuniritilälle **9**.
- ◆ Paista minipitsoja ylä- ja alalämmöllä n. 20 minuuttia.
- ◆ Huomioi pakkauksessa annetut paistolämpötilaohjeet.

Pursotetut pikkuleivät

Ainekset:

- ◆ 125 g voita
- ◆ 125 g sokeria
- ◆ 1 paketti vanilliinisokeria
- ◆ 1 ripaus suolaa
- ◆ 1 kananmuna
- ◆ 1 valkuainen
- ◆ 250 g jauhoja (tavallisia vehnäjauhoja)
- ◆ 1 tl leivinjauhetta
- ◆ puolen sitruunan raastettu kuori

Valmistus:

- 1) Vaahdota voi.
- 2) Lisää sokeri, vanilliinisokeri, sitruunan raastettu kuori ja kananmunat.
- 3) Sekoita keskenään jauhot, leivinjauhe ja suola ja sekoita varovasti taikinana joukkoon.
- 4) Anna taikinana levätä n. 10 minuuttia.
- 5) Tee taikinasta haluamasi muotoisia pikkuleipiä. Käytä apuna lihamylyä, piparkakkumuotteja tai pursotinta.
- 6) Aseta pikkuleivät leivinpaperilla vuoratulle paistopellille 10.
- 7) Paista pikkuleivät esilämmitetyssä uunissa ylemmällä tasolla ylä- ja alalämmöllä 180 °C:ssa n. 10–15 minuuttia kullanuskeiksi.

OHJE

Taikinasta tulee useampi pellillinen 10.

Sämpylät

Ainekset:

- ◆ 300 g jauhoja (tai täysjyväjauhoja)
- ◆ reilu 2 tl leivinjauhetta
- ◆ 200 g pellavansiemeniä
- ◆ 1 kananmuna
- ◆ 500 g rahkaa
- ◆ 1 tl suolaa
- ◆ maun mukaan kuminaa, sipulia, pekonia...

Valmistus:

- 1) Vaivaa kaikki ainekset keskenään ja muotoile taikinasta pieniä sämpylöitä.
- 2) Aseta sämpylät leivinpaperilla vuoratulle paistopellille 10.
- 3) Paista sämpylöitä ylemmällä tasolla ylälämmöllä 200 °C:ssa n. 30 minuuttia.

OHJE

Taikinasta tulee useampi pellillinen 10.

Marenki

Ainekset:

- ◆ 1 valkuainen
- ◆ suolaa
- ◆ 45 g sokeria

Valmistus:

- 1) Kaada jäädytetty munanvalkuainen rasvattomaan kulhoon. Valkuaisen joukossa ei saa olla yhtään keltuaista, sillä muuten valkuaisvahto ei kovetu.
- 2) Vatkaa valkuaisista pienellä teholla, jottei vahtoon muodostu suuria kuplia.
- 3) Lisää joukkoon ripaus suolaa.

- 4) Lisää puolet sokerista vähitellen, kun valkuais-vahto alkaa kovettua.
- 5) Vatkaa sitten täydellä teholla, kunnes valkuais-vahto on kovaa.
- 6) Lisää loppu sokeri. Se antaa marenkimassalle sille tyypillisen sitkeyden.
- 7) Täytä vahto pursotuspussiin. Käytä suurta tähdenmallista pursotinpää ja pursota leivinpaperilla vuoratulle paistopellille 10 haluamasi muotoisia marenkeja, esimerkiksi ruusuja.
- 8) Esilämmitä uuni ylä- ja alalämmöllä n. 120 °C:een.
- 9) Paista marenkeja ylä- ja alalämmöllä 120 °C:ssa n. 2 tuntia.

Voikrutongit

Ainekset:

- ◆ 2 viipaleetta paahtoleipää
- ◆ 1 rkl voita

Valmistus:

- 1) Leikkaa paahtoleipä pieniksi kuutioiksi.
- 2) Sulata voi kattilassa miedolla lämmöllä ja sekoita joukkoon paahtoleipäkuutiot.
- 3) Vuoraa paistopelti 10 leivinpaperilla ja levitä paahtoleipäkuutiot tasaisesti leivinpaperille.
- 4) Paista leipäkuutioita ylälämmöllä ylemmällä tasolla n. 170 °C:ssa. Käänä leipäkuutiot noin 7–10 minuutin jälkeen toisinpäin ja paista vielä 7–10 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita.

OHJE

Voit käyttää tavallisen voin tilalla myös yrtti- tai valkosipulivoita. Paistoaika on tällöin n. 5 minuuttia lyhyempi.

Jauheliapatongit

Ainekset:

- ◆ 2 patonkia
- ◆ 250 g jauhelihaa (sika-nauta)
- ◆ 2 tomaattia
- ◆ 1 sipuli (kuutioina)
- ◆ 2 rkl tomaattipyreetä
- ◆ 40 g raastettua parmesaania
- ◆ 4 juustoviipaleetta
- ◆ suolaa ja pippuria

Valmistus:

- 1) Halkaise patongit ja poista niiden pehmeää sisustaa.
- 2) Sekoita jauheliha, tomaattipyree, sipuli, parmesaani, suola ja pippuri.
- 3) Muotoile jauhelihasta 4 samankokoista, litteää pihviä ja asettele ne patonkien puolikkaille.
- 4) Viipaloi tomaatit ja jaa viipaleet patonkien puolikkaille.
- 5) Laita päälle juustoviipaleet.
- 6) Aseta patongit paistopellille 10 ja paista esilämmitetyssä uunissa ylä- ja alalämmöllä alemmalla tasolla 225 °C:ssa n. 20 minuuttia.

OHJE

Voit maustaa jauhelihan myös basilikalla, chilillä tai muilla mausteilla.

Kuorrutettu kukkakaali

Ainekset:

- ◆ 1/2 kukkakaali (n. 250 g)
- ◆ 3 sitruunansiivua
- ◆ 1 rkl voita
- ◆ 1 reilu tl jauhoja
- ◆ 1 rkl sitruunamehua
- ◆ 1 rkl mantelitikkuja
- ◆ 2 rkl raastettua juustoa
- ◆ suolaa, pippuria, muskottipähkinää

Valmistus:

- 1) Jaa kukkakaali kukintoihin ja pese ne.
- 2) Kypsennä kukkakaali sitruunansiivujen kanssa suolavedessä 8–10 minuuttia. Älä keitä kukkakaalia liian pehmeäksi. Ota noin 150 ml keittovettä talteen.
- 3) Sulata kattilassa voi, lisää jauhot ja kuumenna koko ajan sekoittaen n. 1 minuutti.
- 4) Sekoita talteen ottamasi keittovesi vähitellen voin ja jauhojen joukkoon ja anna porista n. 2 minuuttia. Jos kastike on liian kiinteää, lisää joukkoon sen verran vettä, että kastike notkeutuu. Mausta sitruunamehulla, suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä.
- 5) Asettele kukkakaali uunivuokaan (halkaisijaltaan n. 14 cm) ja kaada kastike tasaisesti kukkakaalin päälle.
- 6) Ripottele päälle juustoa ja mantelitikkuja.
- 7) Aseta uunivuoka paistopellille ⑩.
- 8) Paista esilämmitetyssä uunissa alemmalla tasolla ylä- ja alalämmöllä 200 °C:ssa n. 20 minuuttia.

Voitaikinataskut lohitäytteellä

Ainekset:

- ◆ 1 pakkaus valmiita voitaikinalevyjä (n. 8 kappaletta)
- ◆ 1 pakkaus kylmäsavustettua lohta siivuina (n. 200 g)
- ◆ 1 sitruuna
- ◆ 1 sipuli
- ◆ 1 rasia tuorejuustoa (200 g)
- ◆ tuoretta tilliä
- ◆ suolaa ja pippuria
- ◆ 1 keltuainen

Valmistus:

- 1) Irrota voitaikinalevyt toisistaan ja anna niiden sulaa.
- 2) Sekoita keskenään tuorejuusto, suola, pippuri ja sitruunamehu.
- 3) Pilko sipuli pieneksi.
- 4) Lisää tuorejuustoseokseen sipulit ja puolet lohesta ja soseuta kaikki nopeasti sauvasekoittimella.
- 5) Leikkaa loput lohesta ohuiksi siivuiksi.
- 6) Lisää lohisivut ja tilli tuorejuustoseokseen ja sekoita.
- 7) Laita ruokalusikallinen lohi-tuorejuustoseosta jokaiselle voitaikinalevylle ja sulje voitaikinalevyt taskuiksi.
- 8) Sivele lohitaskut keltuaisella.
- 9) Aseta lohitaskut paistopellille ⑩. Jätä taskujen väliin riittävästi tilaa, sillä voitaikina kohoaa uunissa.
- 10) Paista lohitaskuja alemmalla tasolla ylä- ja alalämmöllä 220 °C:ssa n. 25–30 minuuttia. Paista lohitaskuja, kunnes ne ovat saaneet hieman väriä.

OHJE

Taikinasta tulee useampi pellillinen ⑩.

Innehållsförteckning

Inledning	34
Föreskriven användning	34
Leveransens innehåll	34
Beskrivning	34
Tekniska data	34
Säkerhetsanvisningar	35
Uppställning	38
Använda produkten	38
Glaslucka	38
Sätta in smulbrickan	38
Använda gallret	38
Använda bakplåten	39
Före första användningen	39
Använda produkten	40
Funktionsväljare	40
Temperaturreglage	40
Timer	40
Grilla och grädda	40
Rengöring och skötsel	41
Förvaring	42
Åtgärda fel	42
Garanti och service	43
Kassering	43
Importör	43
Recept	44

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Grill- och bakugnen ska endast användas för att värma upp, ugnsbaka/grädda och grilla livsmedel.

Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd den inte i yrkesmässigt syfte.

All annan form av användning strider mot föreskrifterna och kan leda till sak- och i värsta fall personskador.

Leveransens innehåll

- ◆ Miniugn
- ◆ 1 bakplåt
- ◆ 1 galler
- ◆ 1 tång
- ◆ 1 smulbricka
- ◆ Bruksanvisning

OBSERVERA

Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

Beskrivning

Bild A:

- 1 Falsar
- 2 Ventilationsöppningar
- 3 Temperaturreglage
- 4 Funktionsväljare
- 5 Timer
- 6 Kontrollampa
- 7 Utdragskrok
- 8 Insatt smulbricka

Bild B:

- 9 Galler
- 10 Bakplåt
- 11 Tång

Tekniska data

Nominell spänning: 220 - 240 V ~, 50 Hz


Max effektförbrukning: 1200 W



Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Säkerhetsanvisningar

FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Du får inte försöka öppna eller reparera produktens hölje. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla. Låt endast kundtjänst eller en auktoriserad yrkesman reparera produkten.
 - ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
 - ▶ Se till så att det inte kommer vätska innanför höljet! Produkten får inte utsättas för fukt och inte användas utomhus. Inga vätskefyllda kärl, som t. ex. vaser, får ställas på produkten. Annars finns risk för brand och elchocker! Om det ändå råkar hamna vätska innanför höljet ska kontakten omedelbart dras ut ur vägguttaget och produkten lämnas in för reparation.
 - ▶ Ta aldrig i produkten, kabeln eller kontakten med våta händer. Annars finns risk för elchocker!
-  Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- ▶ Lägg kabeln så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- ▶ Rör aldrig vid glasluckan eller höljet när produkten används, eftersom de blir mycket heta. Använd en grytlapp eller liknande när du öppnar glasluckan för att undvika brännskador!
- ▶ Värmestavarna och ugnsfönstret får aldrig vidröras när grill- och bakugnen används och innan den har svalnat. Stoppa inte in handen i grill- och bakugnen när den används. Vänta tills ugnen har svalnat. Annars finns risk för brännskador.
- ▶ Låt produkten bli helt kall innan du flyttar på den.
- ▶ Använd alltid grillvantar eller grytlappar när du handskas med den varma produkten!



Akta! Het yta!

AKTA – RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Försäkra dig om att produkten, kabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som spisplattor eller öppna lågor.
- ▶ Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.
- ▶ Bocka eller kläm inte kabeln.
- ▶ Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra aldrig i själva kabeln.
- ▶ Inga lättantändliga material får finnas i grill- och bakugnens omedelbara närhet när den används (t. ex. kökshanddukar, grytlappar osv.).
- ▶ Textilier och föremål får inte torkas på, ovanför eller i ugnen. Brandrisk!
- ▶ Använd inte bakplåten för att förvara och bearbeta sura, basiska eller salta livsmedel!

Uppställning

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- ▶ Ställ aldrig produkten under överskåp eller bredvid gardiner, skåpväggar eller andra föremål som kan börja brinna.
- ▶ Det måste finnas ett avstånd på minst 10 cm uppåt och 5 cm åt sidorna mellan produkten och överskåp, innertak, väggar och liknande. Därför får ugnen inte placeras i t. ex. skåp o dyl. Då blir ventilationen kring grill- och bakugnen otillräcklig och det finns risk för brand eller skador på ugnen.
- ▶ Ställ endast produkten på ytor som tål värme. Annars finns risk för brand och skador på ugnen. Ytan under produktens botten kan missfärgas och skadas. Dessutom kan det bildas bestående märken på mjuka underlag.

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Ugnen får inte placeras alldeles i närheten av vatten, t. ex. vid tvättfat eller i fuktiga källarutrymmen. Annars finns risk för elchocker.

- Ställ produkten på ett fast och plant underlag som tål värme (t. ex. bänkskivor av rostfritt stål eller natursten som t. ex. granit). Sörj för god ventilation kring ugnen.
- För in produktens baksida mot väggen. Distanshållarna på baksidan ska ligga mot väggen. Tänk på att väggen måste bestå av ett värmebeständigt material, t. ex. klinkers, granit eller annan natursten.
- Rengör alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.

Använda produkten

Glaslucka

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Stötta dig inte mot glasluckan. Placera inga föremål på glasluckan. Det kan skada gångjärnen.

- När man lagar mycket feta maträtter kan det börja ryka. I så fall ska glasluckan inte stängas helt, utan ställas på glänt: Glasluckan kan spärras i ett läge där den står lite på glänt: När du stänger glasluckan försiktigt fastnar den i det här läget strax innan den stängs.

Sätta in smulbrickan

- Skjut in smulbrickan **8** under de undre värmestavarna så att den ligger plant mot produktens botten.

Använda gallret

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Använd alltid tången **11** när du sätter in eller tar ut det heta gallret **9** ur produkten.

- Skjut in gallret **9** på någon av de 2 falsarna **1** i ugnsutrymmet.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Lägg aldrig gallret **9** direkt på värmestavarna.

- Om du skjuter in gallret **9** på den undre falsen ska du låta det sticka ut så pass att kanten hamnar precis ovanför utdragskroken **7**. När glasluckan sedan stängs griper utdragskroken **7** tag i gallret **9** så att det dras ut nästa gång luckan öppnas.

- För att kunna ta ut det heta gallret 9 hakar du fast tången 11 så här:

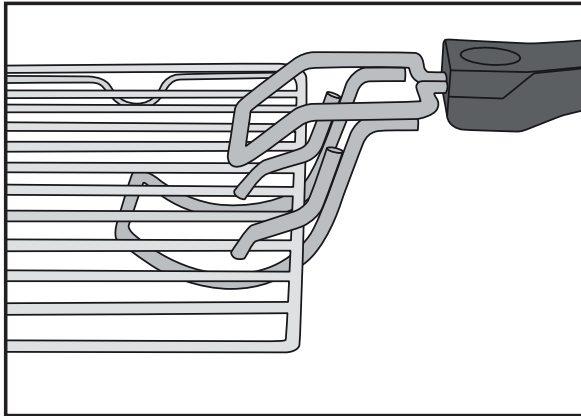


Bild 1: Haka fast tången 11 i gallret 9

Använda bakplåten

! VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Använd alltid grillvantar eller liknande för att ta ut eller sätta in den heta bakplåten 10 i produkten.
- Placera alltid bakplåten 10 på det korrekt insatta gallret 9 i ugnsutrymmet.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Lägg aldrig bakplåten 10 direkt på värmestavarna.

Före första användningen

Efter att produkten ställts upp på rätt sätt:

- 1) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 2) Vrid temperaturreglaget 3 medsols tills det tar stopp för att ställa in maximal temperatur.
- 3) Sätt funktionsväljaren 4 på över- och undervärme .
- 4) Öppna glasluckan och låt den stå öppen under det här momentet.
- 5) Ta ut ev. tillbehör ur ugnsutrymmet.
- 6) Sätt timern 5 på 20 minuter.

OBSERVERA

- Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

Produkten stängs av automatiskt efter 20 minuter. Om du vill avbryta uppvärmningsprocessen i förtid vrid du temperaturreglaget 3 motsols tills det tar stopp och sätter funktionsväljaren 4 på **OFF** och timern 5 på **OFF**.



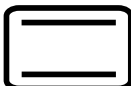

- 7) Låt produkten kallna och rengör den sedan så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.

Produkten är nu klar att användas.

Använda produkten

Funktionsväljare

Funktionsväljaren ④ kan användas för att koppla på produkten och ställa in 3 olika funktioner:

Symbol	Betydelse
	Övervärme, t. ex. för gratinering
	Undervärme, t. ex. för att grädda kakor
	Över- och undervärme, t. ex. för att grädda pizza
	OFF: produkten är avstängd.

Temperaturreglage

- Med temperaturreglaget ③ kan du ställa in önskad temperatur.

Timer

Med timern ⑤ kan du ställa in tillagningstiden:

- Sätt timern ⑤ på önskad tillagningstid. När den inställda tiden är slut hörs en signal och produkten slutar att värma.

OBSERVERA

Timern ⑤ kan även användas utan värmefunktion för att mäta kortare tider:

- Sätt funktionsväljaren ④ på läge **OFF**.
- Ställ in önskad tid på timern ⑤.

Timerns ⑤ knapp flyttar sig nu motsols mot läge OFF. Det hörs en signal när den inställda tiden är slut. Produkten värms inte upp under tiden.

Grilla och grädda

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Placera aldrig några kärl eller livsmedel direkt på ugnens botten, på värmestavarna eller smulbrickan ⑧!

- 1) Placera smulbrickan ⑧ i produkten.
- 2) Ta ut gallret ⑨ och bakplåten ⑩ ur ugnen. Lägg ev. på bakplåtspapper eller smörj bakplåten ⑩ med fett som lämpar sig för bakning.

OBSERVERA

- ▶ Bakugnen behöver ibland värmas upp först, beroende på vad du ska tillaga. Följ anvisningarna i receptet. Det är alltid bra att förvärma ugnen när:

- gräddningstiden är mycket kort
- man vill ha knapriga ytor
- man lagar känsliga maträtter som kräver konstant temperatur, som t. ex. souffléer.

- ▶ Om ugnen inte behöver förvärmas hoppar du över moment 3).

- 3) Låt ugnen värmas upp till önskad temperatur i ca 10 minuter (beroende på temperaturinställning):
 - Välj temperatur med temperaturreglaget ③.
 - Sätt sedan funktionsväljaren ④ på önskad funktion.
 - Ställ in förvärmningstiden med timern ⑤ (ca 10 minuter).
 - Stäng glasluckan.

- 4) När tiden är slut lägger du det som ska gräddas eller grillas på gallret 9 eller bakplåten 10 och skjuter in gallret på någon av falsarna 1 resp. sätter bakplåten 10 på gallret 9. Kontrollera att det finns ett tillräckligt stort avstånd mellan det som grillas eller gräddas och ugnens innerväggar och värmestavar. Om du använder den undre falsen måste du vara noga med att sätta in gallret 9 rätt så att utdragskroken 7 griper tag i gallret 9.
- 5) Stäng glasluckan innan du börjar grilla eller grädda.
- 6) Ställ in önskad grill- eller gräddningstid med timern 5. Den maximala grill- resp. gräddningstiden är 60 minuter.

OBSERVERA

- ▶ Om det tar mindre än 20 minuter att grilla eller grädda ställer du först timern 5 på 40 minuter och sätter sedan tillbaka den till den tid du vill ha.

Kontrolllampan 6 tänds för att visa att produkten är påkopplad. Timerns 5 knapp flyttar sig nu motsols mot läge OFF.

Produkten stängs av automatiskt när den inställda tiden är slut, det hörs en signal och kontrolllampan 6 slocknar.

OBSERVERA

Om du vill avbryta uppvärmningsprocessen i förtid vrider du temperaturreglaget 3 motsols tills det tar stopp och sätter funktionsväljaren 4 på OFF och timern 5 på OFF.

- 7) Ta därefter ut gallret 9 med tången 11 eller bakplåten 10 med hjälp av grillvantar.

Rengöring och skötsel

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!

- ⊘ Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Låt alltid produkten bli kall innan du rengör den. Annars finns risk för brännskador!

- Rengör helst produkten och tillbehören så snart de kallnat. Då är det lättare att få bort alla rester av livsmedel.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd inte slipande medel eller starka rengöringsmedel. Då kan ytan skadas!
- ▶ Diska inte produktens delar i diskmaskin!
- ▶ Rengör inte ugnsutrymmet med ugnsspray, eftersom det då inte går att få bort resterna av medlet från värmestavarna efteråt.

- Torka av produkten med en fuktig trasa. Ta några droppar mildt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med rent vatten. Torka alla delar ordentligt.
- Rengör ugnsutrymmet och glasluckan med en fuktig trasa. Ta några droppar mildt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med rent vatten. Torka alla delar ordentligt.
- Rengör tången 11, bakplåten 10, gallret 9 och smulbrickan 8 i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen.

Förvaring

- Linda upp kabeln på distanshållaren på produktens baksida, den används även som kabelhållare.

- Förvara den rengjorda produkten och tillbehören på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Lösning
Produkten fungerar inte.	Kontakten är inte kopplad till ett eluttag.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Eluttaget är defekt.	Prova med ett annat eluttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta kundservice.
Kontrolllampan ❹ lyser med produkten värms inte upp.	Funktionsväljaren ❷ står på läge OFF .	Sätt funktionsväljaren ❷ på önskad funktion.
Det verkar ta väldigt lång tid att tillaga maten.	Du har öppnat glasluckan alldeles för ofta för att kontrollera om maten är klar.	Öppna inte glasluckan om det inte är alldeles nödvändigt.
	Du har ställt in fel temperatur.	Kontrollera temperaturinställningarna.
Det ryker och luktar när produkten används.	Det finns rester av rengöringsmedel eller livsmedel på värmestavarna.	Ta ut det som tillagas ur produkten och låt den fortsätta vara påkopplad med öppen glaslucka tills det slutat ryka.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

Garanti och service

För den här apparaten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.

Garantin gäller endast för material- eller fabriksfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, som tex knappar och batterier.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti. Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantin. Det gäller även utbytta och reparerade delar.

Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart apparaten packats upp, dock senast två dagar efter köpet. När garantitiden är slut kostar det pengar att reparera apparaten.

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 278225 / 278244

FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 278225 / 278244

Kassering



Produkten får absolut inte kastas bland det vanliga hushållsavfallet. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recept

I det här kapitlet finns exempel på hur man tillagar några maträtter. Dessa exempel är rekommendationer. Tillagningstiderna kan variera.

Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina erfarenheter. Vi hoppas i alla fall att du lyckas bra och att det smakar gott.

OBSERVERA

Observera anvisningarna på livsmedlets förpackning.

Muffins

Ingredienser för fyra personer:

- ◆ 1 kopp mjöl
- ◆ 1 tesked bakpulver
- ◆ 1 ägg
- ◆ 1 matsked smält smör
- ◆ 1 kopp mjölk
- ◆ 3 matskedar socker
- ◆ 1 nypa salt
- ◆ för olika varianter kan nötter, bananer eller riven choklad tillsättas

Tillagning:

- 1) Häll mjöl, bakpulver, ägg, mjölk, salt och socker i en skål i tur och ordning och blanda ordentligt.
- 2) Smält smöret i en kastrull och rör ned det i smeten.
- 3) Beroende på vilken smak man vill ha blandas nötter, riven choklad eller mosade bananer i.
- 4) Häll den färdiga smeten i muffinsformar och placera dem på bakplåten ⑩.
- 5) Sätt in plåten på den nedersta falsen i ugnen och grädda ca 15 minuter i 220°C med över- och undervärme

Hawaiitoast

Ingredienser för 4 toast:

- ◆ 4 skivor rostbröd
- ◆ 1-2 matskedar remouladesås
- ◆ 120 g kokt skinka
- ◆ 1/2 burk ananas
- ◆ 4 skivor ost för gratinering
- ◆ curry

Tillagning:

- ◆ Förrosta brödskvivorna.
- ◆ Stryk sedan på ett tunt lager remouladesås och lägg på kokt skinka.
- ◆ Lägg en skiva ananas på varje brödskiva. Krydda med curry.
- ◆ Toppa sedan med en skiva ost på ananasskivorna.
- ◆ Lägg hawaiitoasten på gallret ⑨ och gratinera på den övre falsen i ca 200 °C ca 8 minuter med övervärme.

Grädda djupfrost mini-pizza

Tillagning:

- ◆ Skjut in gallret ⑨ på den övre falsen i grill- och bakugnen.
- ◆ Lägg den djupfrysta mini-pizzan utan förpackning på gallret ⑨.
- ◆ Grädda mini-pizzan med över- och undervärme ca 20 minuter.
- ◆ Följ temperaturanvisningarna på förpackningen.

Spritskakor

Ingredienser:

- ◆ 125 g smör
- ◆ 125 g socker
- ◆ 1 kuvert vaniljsocker (ca 7 g)
- ◆ 1 nypa salt
- ◆ 1 ägg
- ◆ 1 äggvita
- ◆ 250 g vetemjöl
- ◆ 1 tesked bakpulver
- ◆ rivet skal av en halv citron

Tillagning:

- 1) Vispa smöret pösigt.
- 2) Tillsätt socker, vaniljsocker, citronskal och ägg.
- 3) Blanda ihop mjöl, bakpulver och salt och rör ner blandningen i degen med en slev.
- 4) Låt degen vila ca 10 minuter.
- 5) Forma degen som du vill, t.ex. med hjälp av köttkvarnen, kakformar eller spritspåse.
- 6) Lägg bakplåtspapper på bakplåten **10** och placera kakorna på plåten.
- 7) Förvärm ugnen till 180°C med över- och undervärme och grädda kakorna gyllengula på den övre falsen i ca 10-15 minuter.

OBSERVERA

Degen räcker till flera plåtar **10**.

Portionsbröd

Ingredienser:

- ◆ 300 g vanligt vetemjöl (eller fullkornsmjöl)
- ◆ 2 rågade teskedar bakpulver
- ◆ 200 g linfrö
- ◆ 1 ägg
- ◆ 500 g kvarg
- ◆ 1 tesked salt
- ◆ kummin, lök eller fläsk efter smak ...

Tillagning:

- 1) Knåda ihop degen väl och forma små portionsbröd.
- 2) Lägg bröden på plåten **10** som klätts med bakplåtspapper.
- 3) Grädda i ca 200° C med övervärme på den övre falsen i ungefär 30 minuter.

OBSERVERA

Degen räcker till flera plåtar **10**.

Maräng

Ingredienser:

- ◆ 1 äggvita
- ◆ salt
- ◆ 45 g socker

Tillagning:

- 1) Häll den kylda äggvitan i en fettfri skål. Ingen ägggula får finnas med, eftersom äggvitan då inte stelnar.
- 2) Vispa först på låg hastighet så att det inte bildas för stora bubblor i äggvitan.
- 3) Krydda med en liten nypa salt.
- 4) Tillsätt hälften av sockret allt eftersom äggvitan börjar stelna.
- 5) Vispa sedan på högsta hastighet tills äggvitan är helt fast.
- 6) Tillsätt resten av sockret. Då blir marängsmeten tillräckligt fast.
- 7) Fyll marängsmeten i en spritspåse med ett stort stjärnformat spritsmunstycke och sprits ut önskat kakformat med lämpliga avstånd på den bakpappersklädda bakplåten **10**.
- 8) Förvärm grill- och bakugnen till ca 120° C med över- och undervärme.
- 9) Grädda marängerna på den övre falsen i ca 120° C på över- och undervärme ca 2 timmar.

Smörkrutonger

Ingredienser:

- ◆ 2 skivor rostbröd
- ◆ 1 msk smör

Tillagning:

- 1) Tärna brödsnivorna.
- 2) Smält smöret i en gryta på låg värme och tillsätt brödtärningarna.
- 3) Lägg bakpapper på bakplåten ⑩ och sprid ut ett jämnt lager brödtärningar över den.
- 4) Grädda krutongerna med övervärme på den övre falsen i ca 170 °C. Vänd krutongerna efter ca 7 - 10 minuter och fortsätt grädda tills de blivit gyllenbruna.

OBSERVERA

Du kan också använda krydd- eller vitlöksmör istället för vanligt smör. Då ska gräddningstiden minskas med ca 5 minuter.

Baguetter med köttfärsfyllning

Ingredienser:

- ◆ 2 små baguetter
- ◆ 250 g blandfärs (50/50)
- ◆ 2 tomater
- ◆ 1 hackad lök
- ◆ 2 msk tomatpuré
- ◆ 40 g riven parmesan
- ◆ 4 skivor ost
- ◆ salt och peppar

Tillagning:

- 1) Dela och gröp ur baguetterna.
- 2) Blanda ihop köttfärs, tomatpuré, lök, parmesan samt lite salt och peppar.
- 3) Forma färsen i 4 lika stora delar som är så platta som möjligt och lägg dem på baguettehalvorna.
- 4) Skiva tomaten och lägg tomatskivorna på baguetterna.
- 5) Lägg ostskivor på baguetterna.
- 6) Placera baguetterna på bakplåten ⑩ och grädda ca 20 minuter på nedersta falsen i den förvärmade ugnen i ca 225 °C med över- och undervärme.

OBSERVERA

Färsen kan även kryddas med basilika, chili eller andra kryddor.

Blomkål (gratinerad)

Ingredienser:

- ◆ 1/2 blomkålshuvud (ca 250 g)
- ◆ 3 citronskivor
- ◆ 1 msk smör
- ◆ 1 rågad tsk mjöl
- ◆ 1 msk citronsaft
- ◆ 1 msk mandelspån
- ◆ 2 msk ost för gratinering (riven)
- ◆ salt, peppar, muskot

Tillagning:

- 1) Dela blomkålshuvudet i buketter och skölj dem.
- 2) Koka blomkålen tillsammans med citronskivorna i saltat vatten i 8-10 minuter så att den fortfarande har lite tuggmotstånd kvar. Ta vara på ca 150 ml av vattnet och häll ut resten.
- 3) Smält smöret i en gryta, rör ner mjölet och låt det smälta ihop under ständig omrörning i ca 1 minut.
- 4) Tillsätt blomkålvattnet under ständig omrörning och låt det koka i ca 2 minuter. Om redningen är för tjock tillsätter du lite vatten tills den får en simmig konsistens. Smaka av med citronsaft, salt, peppar och muskot.
- 5) Lägg blomkålen i en ugnform (ca 14 cm i diameter) och häll ett jämnt lager sås över den.
- 6) Strö över ost och mandelspån.
- 7) Ställ formen på bakplåten 10.
- 8) Gratineras ca 20 minuter i ca 200°C med över- och undervärme på den understa falsen i den förvärmade ugnen.

Smördegsknyten med laxfyllning

Ingredienser:

- ◆ 1 paket smördegspattor (ca 8 stycken)
- ◆ 1 paket rökt, skivad lax (ca 200 g)
- ◆ 1 citron
- ◆ 1 lök
- ◆ 1 paket färskost (200 g)
- ◆ färsk dill
- ◆ salt och peppar
- ◆ 1 äggula

Tillagning:

- 1) Ta isär smördegspattorna och låt dem ev. tina.
- 2) Blanda färskosten med salt, peppar och saften från en citron.
- 3) Finhacka löken.
- 4) Tillsätt hälften av laxen och löken i färskostmassan och grovmixa blandningen med en stavmixer.
- 5) Skär upp resten av laxen i fina strimlor.
- 6) Tillsätt dill och laxstrimlor i färskostmassan och blanda allt.
- 7) Lägg en matsked av blandningen på varje smördegspatta och vik ihop dem.
- 8) Pensla knytena med äggula.
- 9) Lägg smördegsknytena på bakplåten 10. Lämna ett tillräckligt stort avstånd mellan knytena, smördegen jäser upp i ugnen.
- 10) Grädda smördegsknytena på den undre falsen i ca 220°C med över- och undervärme ca 25-30 minuter. Smördegen ska bli lite brungräddad.

OBSERVERA

Den angivna mängden räcker till flera plåtar 10.

Spis treści

Wstęp	50
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	50
Zakres dostawy	50
Opis urządzenia	50
Dane techniczne	50
Wskazówki bezpieczeństwa	51
Ustawianie urządzenia	54
Korzystanie z urządzenia	54
Szklane drzwiczki	54
Wkładanie tacki na okruchy	54
Korzystanie z ruszta	54
Korzystanie z blachy do pieczenia	55
Przed pierwszym użyciem	55
Obsługa urządzenia	56
Przełącznik funkcyjny	56
Regulator temperatury	56
Zegar sterujący	56
Grillowanie i pieczenie	56
Czyszczenie i pielęgnacja	57
Przechowywanie	58
Usuwanie usterek	58
Gwarancja i serwis	59
Utylizacja	59
Importer	59
Przepisy	60

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Automat do grillowania i pieczenia służy wyłącznie do podgrzewania, gotowania i grillowania potraw.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy używać go w celach komercyjnych.

Każde inne użycie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować szkody rzeczowe lub nawet uszkodzenia ciała.

Zakres dostawy

- ◆ Piekarnik elektryczny z funkcją grilla
- ◆ 1 blacha do pieczenia
- ◆ 1 ruszt
- ◆ 1 szczypce
- ◆ 1 tacka na okruchy
- ◆ Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie wykazuje on żadnych uszkodzeń. Jeśli będzie taka potrzeba, zwróć się do serwisu.

Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 Szyny
- 2 Otwory wentylacyjne
- 3 Regulator temperatury
- 4 Przełącznik funkcyjny
- 5 Zegar sterujący
- 6 Lampka kontrolna
- 7 Zaczep do wyciągania
- 8 Włożona tacka na okruchy

Rysunek B:

- 9 Ruszt
- 10 Blacha do pieczenia
- 11 Szczypce

Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V ~, 50 Hz


Maks. pobór mocy: 1200 W



Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Nie wolno otwierać obudowy urządzenia ani go samodzielnie naprawiać. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji. Naprawę uszkodzonego urządzenia należy zlecać wyłącznie serwisowi lub autoryzowanym specjalistom.
 - ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
 - ▶ Nie dopuścić do przedostania się cieczy do wnętrza obudowy urządzenia. Nie należy narażać urządzenia na działanie wilgoci ani używać go na otwartej przestrzeni. Ponadto, na urządzeniu nie wolno umieszczać przedmiotów wypełnionych płynami, takich jak, na przykład wazon. Powstaje w ten sposób zagrożenie wybuchu pożaru i porażenia prądem elektrycznym! Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk sieciowy urządzenia z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy.
 - ▶ Nigdy nie chwytać ani nie dotykać urządzenia, kabla sieciowego ani wtyku wilgotnymi rękoma. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
-  W żadnym przypadku nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci poniżej 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Kabel sieciowy należy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim deptać, ani potknąć się o niego.
- ▶ Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa gdy sprzęt pracuje.
- ▶ Nigdy w czasie użytkowania nie wolno dotykać szklanych drzwiczek ani obudowy, ponieważ stają się one bardzo gorące. Do otwierania drzwiczek szklanych używaj rękawicy kuchennej itp., aby uniknąć poparzeń!
- ▶ Nigdy nie dotykaj grzałek ani okienka w czasie pracy urządzenia lub przed jego ostygnięciem. W czasie pracy nie wkładaj rąk do wnętrza komory automatu. Poczekaj do ostygnięcia urządzenia. W przeciwnym razie można się poparzyć.
- ▶ Przed transportem i po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.
- ▶ Podczas obsługi gorącego urządzenia zawsze używaj rękawic kuchennych lub ściereki!



Ostrożnie! Gorąca powierzchnia!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Upewnij się, że urządzenie, kabel sieciowy lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieostłonięty płomień.
- ▶ Urządzenie należy używać tylko z dostarczonym oryginalnym osprzętem.
- ▶ Nie zginać ani nie przygniatać kabla sieciowego.
- ▶ Wyciągając kabel sieciowy z gniazda, pociągaj zawsze za wtyk, a nie za kabel.
- ▶ W czasie pracy, w bezpośrednim otoczeniu automatu do grillowania i pieczenia nie mogą znajdować się żadne łatwopalne materiały (np. ręczniki kuchenne, ścierki itp.).
- ▶ Nigdy nie susz nad lub w urządzeniu żadnych tkanin ani przedmiotów. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru.
- ▶ Nie używać blachy do pieczenia do przechowywania i przygotowywania kwaśnych, zasadowych lub słonych potraw!

Ustawianie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

- ▶ Nigdy nie ustawiaj urządzenia pod wiszącymi szafkami, ani obok firan, meblościanek oraz innych łatwopalnych przedmiotów.
- ▶ Odległość urządzenia od wiszących szafek, sufitów, ścian itp. musi wynosić do góry co najmniej 10 cm, a po prawej i lewej stronie i z boku odpowiednio 5 cm. Dlatego nie wolno wstawiać urządzenia np. do szafek itp. W przeciwnym razie, nie ma zapewnionej odpowiedniej wentylacji urządzenia i może to być przyczyną pożaru lub uszkodzenia urządzenia.
- ▶ Urządzenie można ustawiać wyłącznie na podłożu odpornym na wysoką temperaturę. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo pożaru i urządzenie może ulec uszkodzeniu. Płaszczyzna pod dnem urządzenia może się odbarwić lub uszkodzić. Ponadto, w przypadku miękkiego podłoża mogą pozostać trwałe ślady w podkładzie.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Nie ustawiaj urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie wody, np. zlewów, wanien lub w wilgotnych piwnicach. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie ustawiaj na stabilnym, równym i odpornym na temperaturę podłożu (np. na płytach roboczych ze stali nierdzewnej lub na płytach z kamienia naturalnego, jak granit). Zadbaj o dostateczną wentylację wokół urządzenia.
- Stawiaj urządzenie tylną stroną do ściany. Elementy dystansowe z tyłu muszą dotykać ściany. Upewnij się, że ściana jest z materiału odpornego na ciepło, np. z płytek, kamienia naturalnego lub granitu.
- Wszystkie elementy czyść zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Korzystanie z urządzenia

Szklane drzwiczki

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie opieraj się o szklane drzwiczki. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na szklanych drzwiczkach. Takie postępowanie powoduje uszkodzenia zawiasów.

- Gdy przygotowywane są szczególnie tłuste potrawy, może dojść do wzmożonego dymienia. W takim przypadku nie zamykaj całkowicie szklanych drzwiczek, pozostawiając je lekko uchylone:
Szklane drzwiczki pozwalają się zablokować w uchylonej pozycji: Gdy ostrożnie się zamknie szklane drzwiczki, zablokują się one tuż przed zamknięciem w tym położeniu.

Wkładanie tacki na okruchy

- Wsuń tackę na okruchy **8** pod dolne grzałki, aby leżała płasko na dnie urządzenia.

Korzystanie z rusztu

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Korzystaj zawsze ze szczyptic **11**, aby włożyć lub wyjąć gorący ruszt **9** z urządzenia.

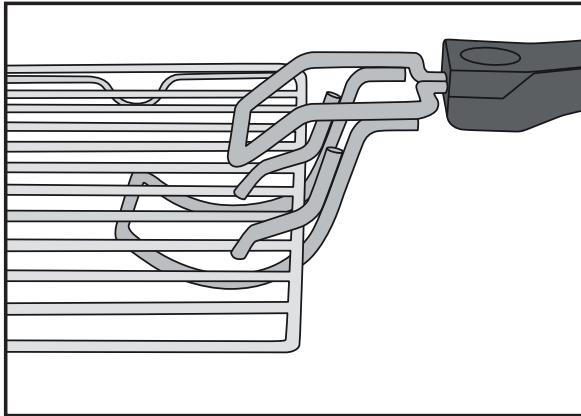
- Wsuń ruszt **9** w jedną z 2 szyn **1** w komorze automatu.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie kładź rusztu **9** bezpośrednio na grzałkach.

- Po wsunięciu rusztu **9** w dolną szynę, musi on wystawać na tyle daleko, by krawędź znajdowała się dokładnie nad zaczepem do wyciągania **7**. W ten sposób podczas zamykania szklanych drzwiczek zaczepy do wyciągania **7** zaczepiają się za ruszt **9** i w ten sposób po ponownym otwarciu drzwiczek ruszt zostaje wysunięty z komory urządzenia.

- Aby można było wyjąć gorący ruszt ⑨, szczytce ⑪ zaczepek w następujący sposób:



Rys. 1: Zaczepianie szczytce ⑪ za ruszt ⑨

Korzystanie z blachy do pieczenia

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Zawsze korzystaj z rękawic kuchennych, aby wyjąć gorącą blachę do pieczenia ⑩ z urządzenia lub ją do niego włożyć.


- Ustawiaj zawsze blachę do pieczenia ⑩ na prawidłowo wsunięty ruszt ⑨ wewnątrz komory urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie kładź blachy do pieczenia ⑩ bezpośrednio na grzałkach.

Przed pierwszym użyciem

Gdy urządzenie jest prawidłowo postawione:

- 1) Włóż wtyk kabla zasilającego do gniazda zasilania.
- 2) Obróć regulator temperatury ③ do oporu w prawo, ustawiając najwyższą temperaturę.
- 3) Obróć przełącznik funkcyjny ④ na „Górne i dolne ogrzewanie” .
- 4) Otwórz szklane drzwiczki i pozostaw je w czasie tej procedury otwarte.
- 5) Wyjmij ewentualnie znajdujące się w komorze do pieczenia akcesoria.
- 6) Ustaw zegar sterujący ⑤ na 20 minut.

WSKAZÓWKA

- ▶ Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.

Urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie 20 minut.

Jeśli chcesz wcześniej przerwać proces pieczenia, obróć regulator temperatury ③ do oporu w lewo, ustaw przełącznik funkcyjny ④ na **OFF** i ustaw zegar sterujący ⑤ na „OFF”.





- 7) Pozostaw urządzenie do ostygnięcia i wyczyść je zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa urządzenia

Przełącznik funkcyjny

Przy pomocy przełącznika funkcyjnego ❹ można włączać urządzenie, jak również ustawiać 3 różne funkcje:

Symbol	Znaczenie
	„Górne grzanie” np. do opiekania
	„Dolne grzanie” np. do pieczenia ciast
	„Górne i dolne grzanie” np. do pieczenia pizzy
	„OFF” urządzenie jest wyłączone

Regulator temperatury

■ Przy pomocy regulatora temperatury ❸ można ustawić żądaną temperaturę.

Zegar sterujący

Przy pomocy zegara sterującego ❺ można ustawiać czas pieczenia:

■ Ustaw zegar sterujący ❺ na żądany czas pieczenia. Po zakończeniu ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy, a urządzenie przestaje grzać.

WSKAZÓWKA

Zegara sterującego ❺ można używać również jako stopera bez funkcji grzania:

- Ustaw przełącznik funkcyjny ❹ na **OFF**.
- Na zegarze sterującym ❺ ustaw żądany czas.

Przełącznik zegara sterującego ❺ porusza się teraz z lewo, w kierunku pozycji „OFF”. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie nie grzeje przy tym.

Grillowanie i pieczenie

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

► Nigdy nie kładź/ustawiaj żadnych pojemników ani produktów spożywczych bezpośrednio na dno urządzenia, grzałki ani na tackę na okruchy ❸!

- 1) Włóż do urządzenia tackę na okruchy ❸.
- 2) Wyjmij z urządzenia ruszt ❹ oraz blachę do pieczenia ❿. Wylóż je ewentualnie papierem do pieczenia lub posmaruj blachę do pieczenia ❿ tłuszczem odpowiednim do pieczenia.

WSKAZÓWKA

► W zależności od przyrządzanej potrawy piecyk musi zostać rozgrzany. Stosuj się do zaleceń zawartych w danym przepisie. Nagrzewanie wstępne jest wskazane w szczególności w przypadku:

- bardzo krótkiego czasu pieczenia,
- pieczenia w celu uzyskania chrupiącej skórki,
- wrażliwych potraw, które wymagają stałej temperatury, jak na przykład suflety.

► Jeśli nie jest konieczne wstępne rozgrzewanie, pominiń krok 3).

- 3) Pozostaw urządzenie na ok. 10 minut (zależnie od ustawienia temperatury), aby się odpowiednio rozgrzało:
 - Wybierz żądaną temperaturę przy pomocy regulatora temperatury ❸.
 - Następnie za pomocą przełącznika funkcyjnego ❹ wybierz żądaną funkcję.
 - ustaw przy pomocy zegara sterującego ❺ czas wstępnego rozgrzewania (ok. 10 minut).
 - Zamknij szklane drzwiczki.

- 4) Gdy czas upłynie, połóż produkt przeznaczony do grillowania lub pieczenia na ruszt **9** lub na blachę do pieczenia **10** i wsuń w jedną z szyn **1** lub ustaw blachę do pieczenia **10** na ruszcie **9**. Uważaj przy tym na zachowanie dostatecznej odległości grillowanego lub pieczonego produktu od ścianek wewnętrznych oraz grzałek urządzenia.

W przypadku korzystania z dolnej szyny, uważaj na to, by prawidłowo włożyć ruszt **9**, aby zaczepy wyciągające **7** zaczepiły się za ruszt **9**.

- 5) Zanim zaczniesz grillowanie lub pieczenie, zamknij szklane drzwiczki.
- 6) Za pomocą zegara sterującego **5** ustaw żądany czas grillowania lub pieczenia. Maksymalny czas grillowania lub pieczenia wynosi 60 minut.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli czas przyrządzenia potrawy wynosi mniej niż 20 minut, ustaw zegar sterujący **5** najpierw na 40 minut i następnie z powrotem na żądany czas grillowania lub pieczenia.

Lampka kontrolna **6** wskazuje, czy urządzenie jest włączone. Przełącznik zegara sterującego **5** porusza się teraz z lewo, w kierunku pozycji „OFF”.

Urządzenie wyłącza się automatycznie po ustawionym czasie, rozlega się sygnał dźwiękowy i lampka kontrolna gaśnie **6**.

WSKAZÓWKA

Jeśli chcesz wcześniej przerwać proces pieczenia, obróć regulator temperatury **3** do oporu w lewo, ustaw przełącznik funkcyjny **4** na **OFF** i ustaw zegar sterujący **5** na „OFF”.

- 7) Po zakończeniu procesu grzania wyjmij ruszt **9** przy pomocy szczypec **11** lub blachę do pieczenia **10** przy pomocy rękawic kuchennych.

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego! Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!



W żadnym przypadku nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

- Wyczyść urządzenie i akcesoria najlepiej od razu po ich ostygnięciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używać żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia!
- ▶ Nie zmywaj elementów urządzenia w zmywarce do naczyń!
- ▶ Komorę automatu do pieczenia i grillowania czyść środkiem do czyszczenia piekarnika, ponieważ pozostałości znajdujące się na grzałkach nie będą dawały się usunąć.

- Urządzenie należy czyścić zwilżoną szmatką. W razie potrzeby nałóż na szmatkę nieco łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie przetrzyj szmatką zwilżoną w czystej wodzie. Osusz dokładnie wszystkie części.
- Oczyszczyć komorę urządzenia oraz szklane drzwiczki wilgotną szmatką. W razie potrzeby nanieś na szmatkę nieco łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie przetrzyj szmatką zwilżoną w czystej wodzie. Osusz dokładnie wszystkie części.
- Oczyszczyć szczypcę **11**, blachę do pieczenia **10**, ruszt **9** oraz tackę na okruchy **8** pod ciepłą wodą. Po umyciu wysusz wszystkie elementy starannie.

Przechowywanie

- Nawiń kabel wokół elementów dystansowych z tyłu urządzenia. Można je wykorzystywać jako nawijak kabla.
- Umyte urządzenie oraz akcesoria należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyk nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Włóż wtyk kabla zasilającego do gniazda zasilania.
	Gniazdo zasilania jest uszkodzone.	Spróbuj skorzystać z innego gniazda.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Lampka kontrolna ❹ świeci się, ale urządzenie nie grzeje.	Przełącznik funkcyjny ❹ ustawiony jest na OFF .	Ustaw przełącznik funkcyjny ❹ na żadaną funkcję.
Czas przyrządzenia potraw zdaje się być bardzo długi.	Szklane drzwiczki były bardzo często otwierane, aby sprawdzić postęp pieczenia.	Nie otwieraj szklanych drzwiczek częściej, niż jest to niezbędne.
	Ustawiona jest nieprawidłowa temperatura.	Sprawdź ustawienia temperatury.
W czasie korzystania z urządzenia wydobywa się z niego dym i zapach.	Na grzałkach znajdują się pozostałości środka do czyszczenia lub produktów spożywczych.	Wyjmij potrawę z urządzenia i uruchom proces pieczenia z otwartymi szklanymi drzwiczkami, aż dym zniknie.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wykonane i przed wysyłką z zakładu poddane skrupulatnej kontroli. Paragon należy zachować jako dowód zakupu. W przypadku konieczności przeprowadzenia naprawy gwarancyjnej należy skontaktować się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, nie obejmuje natomiast szkód transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi powodują utratę gwarancji.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

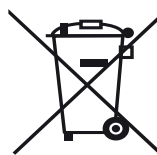
PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 278225 / 278244

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wolno wyrzucać urządzenia wraz z normalnymi odpadami domowymi. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej nr 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do najbliższego zakładu utylizacji odpadów.



Opakowanie urządzenia jest wykonane w 100% z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można zutylizować za pośrednictwem lokalnych punktów zbiórki materiałów do recyklingu.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Przepisy

W niniejszym rozdziale przedstawiamy kilka przykładów przygotowywania potraw. Przykłady te są zaleceniami przyrządzenia. Czas przygotowywania potraw może się różnić.

Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij niniejsze przepisy własnymi dodatkami. Życzymy powodzenia i smacznego.

WSKAZÓWKA

Przestrzegaj instrukcji przygotowania na opakowaniu danych produktów spożywczych.

Muffiny

Składniki dla czterech osób:

- ◆ 1 filiżanka mąki
- ◆ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ◆ 1 jajko
- ◆ 1 łyżki stołowe roztopionego masła
- ◆ 1 filiżanka mleka
- ◆ 3 łyżki cukru
- ◆ 1 szczypta soli
- ◆ dla różnych wariantów dodatkowo orzechy, posiekane banany lub płatki czekoladowe

Przygotowanie:

- 1) Wymieszać w misce mąkę, proszek do pieczenia, jajka, mleko, sól i cukier powoli, dodając kolejno produkty.
- 2) Roztopić masło w rondelku i wymieszać z ciastem.
- 3) W zależności od gustu wymieszać z orzechami, płatkami czekoladowymi lub przecierem bananowym.
- 4) Gotowe ciasto nałożyć w formy do muffinów i ustawić je na blasze do pieczenia ⑩.
- 5) Piec muffiny przy 220°C z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego przez około 15 minut na dolnej szynie.

Tost hawajski

Składniki na 4 tosty:

- ◆ 4 kromek chleba tostowego
- ◆ 1-2 łyżki stołowe sosu remoulade
- ◆ 120 g gotowanej szynki
- ◆ 1/2 puszki ananasa
- ◆ 4 plastry sera do zapieczenia
- ◆ Curry

Przygotowanie:

- ◆ Wstępnie opiecz tosty.
- ◆ Następnie posmarować cienką warstwą sosu remoulade i położyć na nich szynkę.
- ◆ Następnie położyć na tosty po plasterze ananasa. Doprawić przyprawą curry.
- ◆ Następnie na ananasa położyć odpowiednio po jednym plasterze sera.
- ◆ Tosty hawajskie położyć na ruszcie ⑨ i następnie opiecz w automacie do grillowania i pieczenia na górnej szynie przy ok. 200°C, włączając grzałki górne na ok. 8 minut.

Pieczenie głęboko mrożonej pizzy

Przygotowanie:

- ◆ Wsuń ruszt ⑨ w górną szynę komory do grillowania i pieczenia.
- ◆ Połóż zamrożoną mini-pizzę bez opakowania na ruszcie ⑨.
- ◆ Piecz mini pizzę przy włączonym podgrzewaniu górnym i dolnym przez około 20 minut.
- ◆ Przestrzegaj umieszczonych na opakowaniu produktu informacji dotyczących temperatury pieczenia.

Krucze ciasteczka

Składniki:

- ◆ 125 g masła
- ◆ 125 g cukru
- ◆ 1 opakowanie cukru waniliowego
- ◆ 1 szczypta soli

- ◆ 1 jajko
- ◆ 1 białko z jajka
- ◆ 250 g mąki (typ 405)
- ◆ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ◆ starta skórka z połowy cytryny

Przygotowanie:

- 1) Ubić masło na pianę.
- 2) Dodać cukier, cukier waniliowy, skórkę z cytryny i jajka.
- 3) Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól i wymieszać drewnianą łyżką pod ciasto.
- 4) Odstawić ciasto na około 10 minut.
- 5) Ułożyć ciasto do pożądanego kształtu, na przykład przy pomocy maszynki do mięsa, foremek lub wyciskanego worka do ciast.
- 6) Ułożyć kruche ciasteczka na blasze do pieczenia 10 przykrytej papierem do pieczenia.
- 7) Piec ciasteczka we wstępnie rozgrzanym piekarniku przy 180°C i włączonym podgrzewaniu górnym i dolnym przez ok. 10–15 minut na górnej szynie, aż uzyska się złoty kolor.

WSKAZÓWKA

Ilość ciasta wystarczy na kilka blach do pieczenia 10.

Bułki

Składniki:

- ◆ 300 g mąki (lub mąki razowej)
- ◆ dobre 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 200 g siemienia lnianego
- ◆ 1 jajko
- ◆ 500 g twarogu
- ◆ 1 łyżeczka soli
- ◆ zależnie od preferencji kminek, cebula, boczek ...

Przygotowanie:

- 1) Wszystko dobrze zagnieść i uformować małe bułki.
- 2) Ułożyć bułki na blasze do pieczenia 10 przykrytej papierem do pieczenia.
- 3) Piec w temperaturze ok. 200°C przy podgrzewaniu górnym przez ok. 30 minut na górnej szynie.

WSKAZÓWKA

Ilość ciasta wystarczy na kilka blach do pieczenia 10.

Beza

Składniki:

- ◆ 1 białko z jajka
- ◆ Sól
- ◆ 45 g cukru

Przygotowanie:

- 1) Włączyć schłodzone białko do odłuszczonej miski. W białku nie może znajdować się żadne żółtko, ponieważ wtedy nie uda się ubić piany.
- 2) Ubić białko z małą prędkością, aby w pianie nie powstawały zbyt duże pęcherzyki powietrza.
- 3) Doprawić szczyptą soli.
- 4) Połowę cukru stopniowo dodawać do białek, gdy piana zacznie się robić sztywna.
- 5) Następnie ubić na sztywną pianę przy najwyższej prędkości.
- 6) Dodać resztę cukru. W ten sposób masa bezy uzyskuje właściwą sztywność.
- 7) Napęścić masą bezy worek do wyciskania ciasta i z użyciem dużej końcówki w kształcie gwiazdy z małej odległości wyciskać rozety, jęczyczki lub inne kształty na papier ułożony na blasze do pieczenia 10.
- 8) Automat do grillowania i pieczenia rozgrzać do około 120°C z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego.
- 9) Bezy piec na górnej szynie w temperaturze około 120°C z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego przez około 2 godziny.

Grzanki maślane

Składniki:

- ◆ 2 kromki chleba tostowego
- ◆ 1 łyżka stołowa masła

Przygotowanie:

- 1) Pokroić pieczywo tostowe w drobną kostkę.
- 2) Rozpuścić masło na małym ogniu w rondelku i dodać pieczywo tostowe.
- 3) Wyłożyć blachę do pieczenia **10** papierem do pieczenia i rozłożyć kostki pieczywa tostowego równomiernie na nim.
- 4) Piec kostki pieczywa tostowego w temperaturze około 170°C, z zastosowaniem podgrzewania górnego na górnej szynie. Po około 7 - 10 minutach obrócić kostki pieczywa tostowego i piec je przez kolejnych 7 - 10 minut, aż kostki pieczywa tostowego zarumienią się na złoty kolor.

WSKAZÓWKA

Zamiast normalnego masła można użyć również masła czosnkowego lub ziołowego. Czas pieczenia skraca się wtedy o około 5 minut.

Bagietki z mięsem mielonym

Składniki:

- ◆ 2 bagietki
- ◆ 250 g mięsa mielonego (pół na pół)
- ◆ 2 pomidory
- ◆ 1 cebula (kostka)
- ◆ 2 łyżki stołowe przecieru pomidorowego
- ◆ 40 g tartego parmezanu
- ◆ 4 plastry sera
- ◆ Sól i pieprz

Przygotowanie:

- 1) Przekroić bagietki i wydrążyć je.
- 2) Wymieszać mielone mięso, przecier pomidorowy, cebulę, parmezan, sól i pieprz.
- 3) Ulepić z mięsa mielonego 4 równej wielkości, możliwie płaskie kotlety i położyć je na połówki bagietek.
- 4) Pokroić pomidory w plastry i rozłożyć je na bagietkach.
- 5) Rozłożyć ser na bagietkach.
- 6) Ułożyć bagietki na blasze do pieczenia **10** i piec je przy około 225°C w rozgrzanym piekarniku z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego przez około 20 minut na dolnej szynie.

WSKAZÓWKA

Mięso mielone można przyprawić również bazylią, chili i innymi przyprawami.

Kalafior (zapiekany)

Składniki:

- ◆ 1/2 główki kalafiora (około 250 g)
- ◆ 3 plasterki cytryny
- ◆ 1 łyżka stołowa masła
- ◆ 1 czubata łyżeczka mąki
- ◆ 1 łyżka stołowa soku cytrynowego
- ◆ 1 łyżka stołowa obranych migdałów
- ◆ 2 łyżki stołowe sera gratin (starty)
- ◆ sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Przygotowanie:

- 1) Podzielić kalafior na różyczki i umyć je.
- 2) Gotować kalafior z plasterkami cytryny w osolonej wodzie przez 8-10 minut, aż kalafior tak, że kalafior będzie al dente. Podczas odcedzania pozostawić około 150 ml wody po gotowaniu.
- 3) Rozpuścić w rondelku masło i zasmażać mąkę, stale mieszając przez około 1 minutę.
- 4) Ciągłe mieszając dolać wodę z gotowania kalafiora i gotować przez 2 minuty. Jeśli zasmażka z mąki będzie zbyt twarda, stopniowo dodawać do niej nieco wody, aż uzyska się kremową konsystencję. Doprawić sokiem z cytryny, solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
- 5) Nałożyć kalafior do naczynia żaroodpornego (ok. 14 cm średnicy) i polać go równomiernie sosem.
- 6) Posypać serem i migdałami.
- 7) Umieścić naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia 10.
- 8) Zapiec taki suflet przy temperaturze około 200°C w rozgrzanym piekarniku z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego przez około 20 minut na dolnej szynie.

Ciasto francuskie z nadzieniem z łososia**Składniki:**

- ◆ 1 opakowanie ciasta francuskiego (około 8 sztuk)
- ◆ 1 opakowanie łosoś wędzony, w plastrach (ok. 200 g)
- ◆ 1 cytryna
- ◆ 1 cebula
- ◆ 1 opakowanie Świeży ser (200 g)
- ◆ Świeży koperek
- ◆ Sól i pieprz
- ◆ 1 żółtko

Przygotowanie:

- 1) Rozdzielić ciasto francuskie i w razie potrzeby pozostawić je do odmrożenia.
- 2) Wymieszać świeży serek z solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
- 3) Pokroić cebulę w drobną kostkę.
- 4) Dodać pół łososa i cebulę do masy twarogowej i wymieszać wszystko z grubsza za pomocą blendera.
- 5) Pokroić resztę łososa w cienkie paski.
- 6) Dodać łososa i koperek do masy i wymieszać wszystko.
- 7) Nałożyć po jednej łyżce stołowej masy na kawałek ciasta francuskiego i następnie złożyć je razem.
- 8) Tak powstały pieróg posmarować żółtkiem.
- 9) Ułożyć pierogi z ciasta francuskiego na blasze do pieczenia 10. Pozostawić dostateczną odległość między poszczególnymi pierogami, ponieważ ciasto się rozszerza.
- 10) Pierogi z ciasta francuskiego piec na dolnej szynie w temperaturze około 220°C z zastosowaniem podgrzewania górnego i dolnego przez około 25-30 minut. Ciasto powinno się lekko zabrązowić.

WSKAZÓWKA

Ilość ciasta wystarczy na kilka blach do pieczenia 10.

Turinys

Ižanga66
Naudojimas pagal paskirtį66
Tiekiamas rinkinys66
Prietaiso aprašas66
Techniniai duomenys66
Saugos nurodymai67
Prietaiso pastatymas70
Prietaiso naudojimas70
Stiklinės durelės	70
Trupinių surinkimo padėklo įdėjimas	70
Kepimo grotelių naudojimas	70
Kepimo skardos naudojimas	71
Prieš naudojant pirmą kartą71
Prietaiso naudojimas72
Funkcijų pasirinkimo jungiklis	72
Temperatūros reguliatorius	72
Laikmatis	72
Kepimas ant grotelių ir įprastas kepimas.72
Valymas ir priežiūra.73
Laikymas.74
Gedimų šalinimas.74
Garantija ir klientų aptarnavimas75
Utilizavimas75
Importuotojas.75
Receptai.76

Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote aukštos kokybės gaminį. Naudojimo instrukcija yra sudedamoji šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik pagal pateiktą aprašymą ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Gaminį perduodami tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Elektrinė orkaitė su grilio funkcija gali būti naudojama tik maistui šildyti, gaminti ir kepti.

Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Nenaudokite jo komerciniais tikslais.

Kitoks prietaiso naudojimas laikomas naudojimu ne pagal paskirtį, dėl kurio gali būti sugadintas turtas arba nukentėti žmonės.

Tiekiamas rinkinys

- ◆ Nedidelė orkaitė
- ◆ 1 kepimo skarda
- ◆ 1 kepimo grotelės
- ◆ 1 žnyplės
- ◆ 1 trupinių surinkimo padėklas
- ◆ Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

Išpakavę iškart patikrinkite tiekiamą rinkinį ir įsitinkinkite, kad nieko netrūksta ir nėra pažeidimų. Jei reikia, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Prietaiso aprašas

A paveikslėlis

- ➊ bėgeliai
- ➋ vėdinimo angos
- ➌ temperatūros reguliatorius
- ➍ funkcijų pasirinkimo jungiklis
- ➎ laikmatis
- ➏ indikatorius
- ➐ ištraukimo kablys
- ➑ įdėtas trupinių surinkimo padėklas

B paveikslėlis

- ➒ kepimo grotelės
- ➓ kepimo skarda
- ➔ žnyplės

Techniniai duomenys

Vardinė įtampa 220 - 240 V ~,
50 Hz


Maks. galia 1200 W



Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos sąlyčiui su maistu.

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Negalima atidaryti prietaiso korpuso ar jį remontuoti. Šiuo atveju neužtikrinama sauga ir prarandama garantija. Sugedusį prietaisą paveskite remontuoti prekybininkui arba įgaliotiems specialistams.
 - ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus arba maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
 - ▶ Neleiskite į prietaiso korpuso vidų patekti skysčiams. Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke. Taip pat nestatykite ant prietaiso jokių daiktų, į kuriuos pripilta skysčių, pvz., vazų. Kyla gaisro arba elektros smūgio pavojus! Į prietaiso korpusą patekus skysčio, nedelsdami ištraukite prietaiso tinklo kištuką iš elektros lizdo ir atiduokite prietaisą sutaisyti.
 - ▶ Niekada neimkite prietaiso, maitinimo laido ir tinklo kištuko šlapiomis rankomis. Kyla elektros smūgio pavojus.
-  Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Šiuo atveju, darbo metu skysčio likučiams patekus ant elektros sistemos dalių, gali kilti pavojus gyvybei dėl elektros smūgio.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Šį prietaisą gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai, taip pat sutrikusių fizinių, jauslinių arba protinių gebėjimų asmenys arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba instrukuoti apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta, kokie gali kilti pavojai.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų ar vyresni ir prižiūrimi.
- ▶ Prietaisas ir jo prijungimo laidas turi būti laikomi atokiai nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų.
- ▶ Maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas negalėtų užlipti arba už jo užkliūti.
- ▶ Prietaisui veikiant niekada nelieskite stiklinių durelių arba korpuso, nes jie labai įkaista. Kad nenusidegintumėte, atidarydami stiklines dureles naudokite puodkėles ar pan.!
- ▶ Prietaisui veikiant ar jam neatvėsus, jokia būdu nelieskite kaitinimo elementų arba langelio. Nekiškite rankų į veikiančios orkaitės vidų. Palaukite, kol prietaisas atvės. Priešingu atveju galite nusideginti.
- ▶ Baigę naudoti prietaisą ir prieš jį transportuodami, visada palaukite, kol prietaisas atvės.
- ▶ Dirbdami prie įkaitusio prietaiso visada naudokite orkaitės pirštines ar puodkėles!



Atsargiai! Karštas paviršius!

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos prietaisui valdyti.
- ▶ Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- ▶ Patikrinkite, ar prietaisas, maitinimo laidas ar tinklo kištukas nesiliečia prie karščio šaltinių, pavyzdžiui, kaitlentės arba atviros liepsnos.
- ▶ Naudokite prietaisą tik su tiekiamais originaliais priedais.
- ▶ Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido.
- ▶ Maitinimo laidą iš elektros lizdo visada ištraukite suėmę už tinklo kištuko. Niekada netraukite už laido.
- ▶ Veikiant elektrinei orkaitei su grilio funkcija, netoliese neturi būti jokių degių medžiagų (pvz., šluosčių, puodkėlių ir t. t.).
- ▶ Niekada nedžiovinkite tekstilės gaminių ar daiktų ant prietaiso, virš jo arba jo viduje. Kyla gaisro pavojus.
- ▶ Nenaudokite kepimo skardos rūgšties, šarminių arba sūrių produktams laikyti arba apdoroti!

Prietaiso pastatymas

⚠️ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- ▶ Niekada nestatykite prietaiso po pakabinamomis spintelėmis, šalia užuolaidų, spintų ar kitų lengvai užsiliepsnojančių daiktų.
- ▶ Atstumas nuo prietaiso viršaus iki pakabinamų spintelių, lubų, sienų ar pan. turi būti bent 10 cm, o dešinėje ir kairėje pusėje – po 5 cm. Todėl prietaiso negalima statyti pvz., į spintas ar pan. Priešingu atveju prietaisas nebus pakankamai vėdinamas ir gali kilti gaisras arba prietaisas gali būti sugadintas.
- ▶ Statykite prietaisą tik ant karščiui atsparaus paviršiaus. Priešingu atveju gali kilti gaisras arba prietaisas gali būti sugadintas. Gali pakisti paviršius, ant kurio stovi prietaisas, spalva arba paviršius gali būti apgadintas. Be to, jei paviršius minkštas, jame visam laikui gali likti įspaudai.

⚠️ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Nestatykite prietaiso prie pat vandens, pvz., kriauklių, vonių arba drėgname rūsyje. Priešingu atveju kyla elektros smūgio pavojus.
- Statykite prietaisą ant tvirto, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus (pavyzdžiui, nerūdijančiojo plieno ar natūralaus akmens, pvz., granito, stalviršio). Užtikrinkite pakankamą prietaiso vėdinimą iš visų pusių.
- Prietaisą užpakaline puse pristumkite prie sienos. Prie užpakalinės prietaiso pusės pritvirtinti tarpikliai turi liestis prie sienos. Įsitikinkite, kad siena yra iš karščiui atsparios medžiagos, pvz., keraminių plytelių, natūralaus akmens ar granito.
- Nuvalykite visas dalis kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

Prietaiso naudojimas

Stiklinės durelės

⚠️ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Nesiremkite į stiklines dureles. Nedėkite ant stiklinių durelių jokių daiktų. Dėl to gali būti apgadinti vyriai.
- Gaminant itin riebius patiekalus, gali išsiskirti daugiau dūmų. Tokiu atveju neuždarykite visiškai stiklinių durelių, o palikite jas šiek tiek praviras. Stiklines dureles galima užfiksuoti tam tikroje padėtyje, kad jos liktų šiek tiek praviros: Lėtai uždarant stiklines dureles, jos prieš pat uždarant užsifiksuoja šioje padėtyje.

Trupinių surinkimo padėklo įdėjimas

- Įstumkite trupinių surinkimo padėklą **8** po apatiniais kaitinimo elementais taip, kad jis horizontaliai gulėtų ant prietaiso dugno.

Kepimo grotelių naudojimas

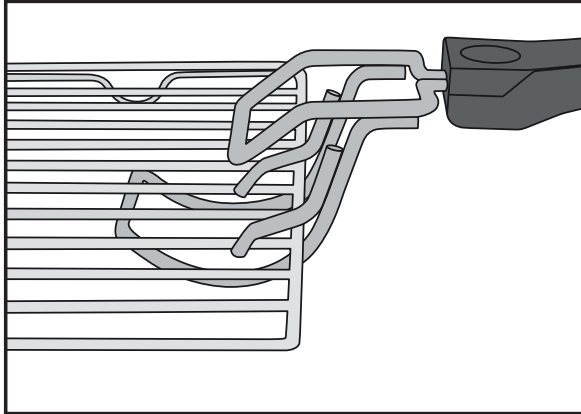
⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Visada naudokite žnyplės **11** karštomis kepimo grotelėms **9** į prietaisą įkišti arba iš jo ištraukti.
- Įstumkite kepimo groteles **9** į vieną bėgelių **1** porą iš 2 orkaitės viduje.

⚠️ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Niekada nedėkite kepimo grotelių **9** tiesiai ant kaitinimo elementų.
- Įstumdami kepimo groteles **9** į apatinę bėgelių porą, palikite groteles išsikišusias tiek, kad jų kraštas būtų tiesiai virš ištraukimo kablio **7**. Tuomet uždarant stiklines dureles ištraukimo kabliai **7** užsikabins už grotelių **9** ir kitą kartą atidarant stiklines dureles kartu bus ištraukiamos grotelės.

- Norėdami išimti karštas kepimo grotelės 9, suimkite jas žnyplėmis 11 kaip pavaizduota:



1 pav. Kepimo grotelių 9 suėmimas žnyplėmis 11.

Kepimo skardos naudojimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Visada naudokite orkaitės pirštines ar pan. karštai kepimo skardai 10 į prietaisą įkišti arba iš jo ištraukti.


- Kepimo skardą 10 į prietaiso vidų visuomet dėkite ant tinkamai įstatytų grotelių 9.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Niekada nedėkite kepimo skardos 10 tiesiai ant kaitinimo elementų.

Prieš naudojant pirmą kartą

Kai prietaisas tinkamai pastatytas

- 1) Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
- 2) Temperatūros reguliatorių 3 pasukite iki galo pagal laikrodžio rodyklę ir nustatykite aukščiausią temperatūrą.
- 3) Pasukite funkcijų pasirinkimo jungiklį 4 ir nustatykite kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją .
- 4) Atidarykite stiklines dureles ir šio proceso metu palikite jas atviras.
- 5) Jei yra, išimkite iš orkaitės įdėtus priedus.
- 6) Nustatykite laikmatį 5 20 minučių.

NURODYMAS

- ▶ Pirmą kartą įkaitinant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir visiškai nepavojinga. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pavyzdžiui, atidarykite langą.

Prietaisas automatiškai išsijungs po 20 minučių.

Jei kaitinimo procesą norite nutraukti anksčiau, temperatūros reguliatorių 3 pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki galo, funkcijų pasirinkimo jungiklį 4 nustatykite į padėtį **OFF**, o laikmatį 5 – į padėtį **OFF**.



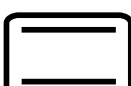

- 7) Palaukite, kol prietaisas atvės ir išvalykite jį kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

Prietaisas paruoštas naudoti.

Prietaiso naudojimas

Funkcijų pasirinkimo jungiklis

Funkcijų pasirinkimo jungikliu **4** galite įjungti prietaisą ir nustatyti 3 skirtingas funkcijas.

Simbolis	Reikšmė
	Kaitinimas iš viršaus, pvz., skrudinti
	Kaitinimas iš apačios, pvz., pyragui kepti
	Kaitinimas iš viršaus ir iš apačios, pvz., picai kepti
	OFF, prietaisas išjungtas

Temperatūros reguliatorius

■ Temperatūros reguliatoriumi **3** galite nustatyti norimą temperatūrą.

Laikmatis

Laikmačiu **5** galite nustatyti patiekalo gaminimo laiką.

■ Nustatykite laikmačiu **5** norimą patiekalo gaminimo laiką. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta garsinis signalas ir prietaiso kaitinimo funkcija išsijungia.

NURODYMAS

Laikmatį **5** galite naudoti ir kaip atgalinės atskaitos laikmatį, neįjungdami kaitinimo funkcijos.

- Funkcijų pasirinkimo jungiklį **4** nustatykite į padėtį **OFF**.
- Laikmačiu **5** nustatykite norimą laiką.

Laikmačio **5** jungiklis ima judėti prieš laikrodžio rodyklę link OFF padėties. Praėjus nustatytam laikui, pasigirsta garsinis signalas. Tuo metu prietaisas nekaista.

Kepimas ant grotelių ir įprastas kepimas

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

► Niekada nedėkite (nestatykite) indų arba pačių maisto produktų tiesiai ant prietaiso dugno, kaitinimo elementų ar trupinių surinkimo padėklo **8**!

- 1) Įdėkite į prietaisą trupinių surinkimo padėklą **8**.
- 2) Išimkite iš prietaiso kepimo groteles **9** ir kepimo skardą **10**. Jei reikia, iškllokite jas kepimo popieriumi arba patepkite kepimo skardą **10** kepimo riebalais.

NURODYMAS

► Atsižvelgiant į tai, koks patiekalas bus gaminamas, kartais orkaitė turi būti iš anksto įkaitinta. Laikykitės atitinkamame recepte pateiktų nurodymų. Įkaitinti iš anksto tikslinga šiais atvejais:

- kai kepimo laikas labai trumpas,
- kai pageidaujama traškios plutelės,
- kai ruošiami trapūs patiekalai, pavyzdžiui, suflė, kuriuos kepant reikalinga pastovi temperatūra.

► Jei įkaitinti iš anksto nebūtina, 3 veiksmą praleiskite.

- 3) Atsižvelgiant į nustatytą temperatūrą, palaukite apie 10 minučių, kol prietaisas įkais iki norimos temperatūros.

- Temperatūros reguliatoriumi **3** nustatykite norimą temperatūrą.
- Tada funkcijų pasirinkimo jungikliu **4** nustatykite norimą funkciją.
- Laikmačiu **5** nustatykite įkaitinimo laiką (maždaug 10 minučių).
- Uždarykite stiklines dureles.

- 4) Praėjus nustatytam laikui, ant kepimo grotelių **9** arba ant kepimo skardos **10** padėkite ant grotelių arba įprastu būdu kepamą maistą ir groteles ar skardą įstumkite į kuriuos nors bėgelių **1** arba kepimo skardą **10** uždėkite ant grotelių **9**. Įsitikinkite, kad ant grotelių arba įprastu būdu kepamas maistas yra pakankamu atstumu nuo prietaiso vidinių sienelių ir kaitinimo elementų.

Jei naudojate apatinę bėgelių porą įsitikinkite, kad kepimo grotelės **9** tinkamai įkištos, t. y. ištraukimo kabliai **7** užsikabinę už grotelių **9**.

- 5) Prieš pradėdami kepti uždarykite stiklines dureles.
- 6) Laikmačiu **5** nustatykite norimą kepimo ant grotelių ar įprastu būdu laiką. Maksimalus kepimo ant grotelių ar įprastu būdu laikas – 60 minučių.

NURODYMAS

- ▶ Jei maistas ant grotelių ar įprastu būdu bus kepamas ne ilgiau nei 20 minučių, laikmačiu **5** pirmiausia nustatykite 40 minučių, o tada laikmatį pasukite atgal nustatydami norimą kepimo laiką.

Indikatorius **6** rodo, kad prietaisas yra įjungtas. Laikmačio **5** jungiklis ima judėti prieš laikrodžio rodyklę link OFF padėties.

Pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas automatiškai išsijungia, pasigirsta garsinis signalas ir indikatorius **6** užgęsta.

NURODYMAS

Jei kaitinimo procesą norite nutraukti anksčiau, temperatūros reguliatorių **3** pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki galo, funkcijų pasirinkimo jungiklį **4** nustatykite į padėtį **OFF**, o laikmatį **5** – į padėtį OFF.

- 7) Kai orkaitės nebekaitinate, žnyplėmis **11** išimkite kepimo groteles **9** arba užsimovę orkaitės pirštines išimkite kepimo skardą **10**.

Valymas ir priežiūra

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Prieš valydami prietaisą visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo! Kyla elektros smūgio pavojus!

- ⊘ Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius!

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prieš valydami prietaisą visada pirmiausia palaukite, kol jis atvės. Priešingu atveju kyla pavojus nusideginti!

- Rekomenduojame valyti prietaisą ir priedus iškart jiems atvėsus. Taip lengviau pašalinsite maisto produktų likučius.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Nenaudokite šveičiamųjų ar agresyvių valymo priemonių. Tai gali sugadinti paviršius!
- ▶ Neplaukite prietaiso dalių indaplovėje!
- ▶ Nevalykite orkaitės vidaus purškiamuoju orkaitių valikliu, nes neįmanoma pašalinti jo likučių nuo kaitinimo elementų.

- Valykite prietaisą drėgna šluoste. Jei reikia, valykite švelniu plovikliu sudrėkinta šluoste, o po to nuvalykite švariu vandeniu sudrėkinta šluoste. Viską gerai nusauskite.
- Prietaiso vidų ir stiklines dureles valykite drėgna šluoste. Jei reikia, valykite švelniu plovikliu sudrėkinta šluoste, o po to nuvalykite švariu vandeniu sudrėkinta šluoste. Viską gerai nusauskite.
- Žnyples **11**, kepimo skardą **10**, kepimo groteles **9** ir trupinių surinkimo padėklą **8** plaukite šiltu vandeniu. Nuplovę visas dalis gerai išdžiovin- kite.

Laikymas

- Maitinimo laidą užvyniokite ant tarpiklių prietaiso užpakalinėje dalyje, kuriuos galite naudoti kaip laido ritę.

- Išvalytą prietaisą ir jo priedus laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

Gedimų šalinimas

Gedimas	Priežastis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Tinklo kištukas neįjungtas į elektros tinklą.	Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
	Elektros lizdas neveikia.	Įjunkite prietaisą į kitą elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Indikatorius 6 šviečia, bet prietaisas nekaista.	Funkcijų pasirinkimo jungiklis 4 nustatytas į padėtį OFF.	Pasukdami funkcijų pasirinkimo jungiklį 4 nustatykite norimą funkciją.
Maistas labai ilgai kepamas.	Labai dažnai atidarinėjamos stiklinės durelės tikrinant, kaip kepa maistas.	Neatidarinėkite stiklinių durelių dažniau, nei būtina.
	Nustatyta netinkama temperatūra.	Patikrinkite nustatytą temperatūrą.
Prietaisui veikiant sklinda dūmai ir degėsių kvapas.	Ant kaitinimo elementų yra valymo priemonių ar maisto likučių.	Išimkite iš prietaiso maistą ir kaitinkite prietaisą atidarę stiklines dureles, kol nustos sklisti dūmai.

Jei problemų negalima išspręsti aukščiau aprašytais būdais arba yra kitokių trikčių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Garantija ir klientų aptarnavimas

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Prietaisas pagamintas laikantis kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo išbandytas. Išsaugokite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą. Prireikus teikti garantiją, telefonu susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba. Tik taip galėsite prekę išsiųsti nemokamai.

Garantija taikoma tik medžiagų ar gamybos defektams, tačiau ji negalioja transportavimo pažeidimams, greitai susidėvinčioms dalims arba lūžtančių dalių, pvz., jungiklių arba akumuliatorių, pažeidimams. Gaminys skirtas buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms.

Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo, jėgos naudojimo ir veiksmų, kai juos atlieka ne mūsų įgalios klientų aptarnavimo tarnybos, atvejais.

Šiomis garantijos teikimo sąlygomis neapribojamos teisės aktais reglamentuojamos teisės.

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taip pat taikoma pakeistoms ir sutaisytomis dalims. Apie įsigijus pastebėtus pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti nedelsiant ir ne vėliau kaip per dvi dienas nuo įsigijimo dienos. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui, už remonto darbus imamas mokestis.

LT Priežiūra

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas
kompernass@lidl.lt

IAN 278225 / 278244

Utilizavimas



Prietaiso jokia būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą utilizuokite jį atiduodami sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonų susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite utilizuoti vietos utilizavimo įmonėse.

Importuotojas

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Receptai

Šiame skyriuje pateikiame keletą patiekalų ruošimo pavyzdžių. Šie pavyzdžiai laikytini rekomendacijomis. Patiekalų gaminimo trukmė gali skirtis.

Receptai be garantijos. Visi sudedamųjų dalių ir gaminimo duomenys yra apytiksliai. Siūlomus receptus pakoreguokite pagal savo skonį. Linkime Jums visokeriopos sėkmės ir gero apetito.

NURODYMAS

Atkreipkite dėmesį į ruošimo nurodymus, pateikiamus ant maisto produktų pakuočių.

Keksiukai

Sudedamosios dalys (keturiems asmenims)

- ◆ 1 puodelis miltų
- ◆ 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
- ◆ 1 kiaušinis
- ◆ 1 valgomas šaukštas tirpinto sviesto
- ◆ 1 puodelis pieno
- ◆ 3 valgomieji šaukštai cukraus
- ◆ 1 žiupsnelis druskos
- ◆ keksiukus galima pajvairinti papildomai įdedant riešutų, susmulkintų bananų ar šokolado drožlių

Paruošimas

- 1) Į dubenį lėtai maišydami paeiliui dėkite miltus, kepimo miltelius, kiaušinį, pieną, druską ir cukrų.
- 2) Ištirpinkite puode sviestą ir įmaišykite į tešlą.
- 3) Pagal skonį įmaišykite riešutų, šokolado drožlių arba trintų bananų.
- 4) Paruoštą tešlą supilkite į keksiukų formeles, o šias padėkite ant kepimo skardos **10**.
- 5) Įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją, kepkite keksiukus 220 °C temperatūroje apie 15 minučių ant apatinės bėgelių poros.

Havajų skrebutis

Sudedamosios dalys 4 skrebučiams

- ◆ 4 riekelės duonos
- ◆ 1–2 valgomieji šaukštai majonezo padažo
- ◆ 120 g virto kumpio
- ◆ 1/2 skardinės ananasų
- ◆ 4 riekelės sūrio užkepti
- ◆ kario

Paruošimas

- ◆ Pirmiausia paskrudinkite duonos riekeles.
- ◆ Tada užtepkite ant jų ploną sluoksnį majonezo padažo ir uždėkite virtą kumpį.
- ◆ Ant taip paruoštos duonos riekelės uždėkite griežinėlių ananaso. Pagardinkite kariu.
- ◆ Ant ananaso griežinėlio uždėkite riekelę sūrio.
- ◆ Havajų skrebučius sudėkite ant kepimo grotelių **9** ir įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją kepkite orkaitėje su grilio funkcija 200 °C temperatūroje apie 8 minutes ant viršutinės bėgelių poros.

Šaldytų mažų picų kepimas

Paruošimas

- ◆ Kepimo groteles **9** įstumkite į orkaitės su grilio funkcija viršutinę bėgelių porą.
- ◆ Iš pakuotės išimtas mažas šaldytas picas sudėkite ant kepimo grotelių **9**.
- ◆ Įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją, kepkite mažas picas apie 20 minučių.
- ◆ Nustatydami temperatūrą laikykitės ant pakuotės pateiktų nurodymų.

Sausainiai

Sudedamosios dalys

- ◆ 125 g sviesto
- ◆ 125 g cukraus
- ◆ 1 pakelis vanilinio cukraus
- ◆ 1 žiupsnelis druskos

- ◆ 1 kiaušinis
- ◆ 1 kiaušinio baltymas
- ◆ 250 g miltų (405 tipo)
- ◆ 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
- ◆ tarkuota pusės citrinos žievelė

Paruošimas

- 1) Išsukite sviestą iki purumo.
- 2) Sudėkite cukrų, vanilinį cukrų, citrinos žievelę ir kiaušinius.
- 3) Suberkite miltus, kepimo miltelius, druską ir išmaišykite tešlą mentele.
- 4) Palikite tešlą maždaug 10 minučių pastovėti.
- 5) Iš tešlos suformuokite sausainius, pvz., mėsmale, sausainių formelėmis arba konditeriniu maišeliu.
- 6) Sausainius sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos 10.
- 7) Įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją ir uždėję skardą ant viršutinės bėgelių poros, kepkite sausainius iš anksto iki 180 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 10–15 minučių, kol sausainiai taps auksiniai geltoni.

NURODYMAS

Tešlos pakanka kelioms kepimo skardoms 10.

Bandelės**Sudedamosios dalys**

- ◆ 300 g miltų (arba rupių miltų)
- ◆ 2 arbatiniai šaukšteliai su kaupu kepimo miltelių
- ◆ 200 g linų sėmenų
- ◆ 1 kiaušinis
- ◆ 500 g varškės
- ◆ 1 arbatinis šaukštelis druskos
- ◆ pagal skonį kmynų, svogūnų, lašinukų...

Paruošimas

- 1) Visas sudedamąsias dalis gerai kartu suminkytė ir suformuokite nedideles bandeles.
- 2) Sudėkite bandeles ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos 10.
- 3) Įjungę kaitinimo iš viršaus funkciją, kepkite maždaug 200 °C temperatūroje apie 30 minučių ant viršutinės bėgelių poros.

NURODYMAS

Tešlos pakanka kelioms kepimo skardoms 10.

Morengai**Sudedamosios dalys**

- ◆ 1 kiaušinio baltymas
- ◆ druskos
- ◆ 45 g cukraus

Paruošimas

- 1) Atšaldytą kiaušinio baltymą supilkite į neriebaluotą maišymo dubenį. Baltyme neturi būti trynio likučių, kitaip nebus galima standžiai suplakti baltymo.
- 2) Baltymą plakite plaktuvu mažu greičiu, kad plakamo baltymo masė netaptų pernelyg akyta.
- 3) Įberkite žiupsnelį druskos.
- 4) Baltymo masei pradėjus standėti, po truputį supilkite pusę cukraus.
- 5) Toliau plakite didžiausiu greičiu, kol baltymas taps standus.
- 6) Supilkite likusį cukrų. Taip morengų masė įgaus reikiamo standumo.
- 7) Morengų masę sudėkite į konditerinį maišelį su dideliu žvaigždės formos antgaliu ir ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos 10 nedideliu atstumu išspauskite apvalius, pailgus ar kitokios formos morengus.
- 8) Įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją, orkaitę su grilio funkcija įkaitinkite iki maždaug 120 °C.
- 9) Orkaitę kaistant iš viršaus ir iš apačios, kepkite morengus maždaug 120 °C temperatūroje apie 2 valandas ant viršutinės bėgelių poros.

Sviestiniai skrebučiai

Sudedamosios dalys

- ◆ 2 riekelės skrudinimo duonos
- ◆ 1 valgomas šaukštas sviesto

Paruošimas

- 1) Supjaustykite skrudinimo duoną mažais kubeliais.
- 2) Puodelyje ant silpnos ugnies ištirpinkite sviestą ir sudėkite duoną.
- 3) Iškllokite kepimo skardą ⑩ kepimo popieriumi ir tolygiai paskirstykite ant jos duonos kubelius.
- 4) Kepkite duonos kubelius maždaug 170° C temperatūroje, įjungę kaitinimo iš viršaus funkciją ir uždėję skardą ant viršutinės bėgelių poros. Maždaug po 7–10 minučių duonos kubelius apverskite ir kepkite juos dar 7–10 minučių, kol duonos kubeliai taps rusvai geltoni.

NURODYMAS

Vietoje įprasto sviesto galite naudoti ir žolelėmis pagardintą arba česnakinį sviestą. Tokiu atveju reikia kepti apie 5 minutes trumpiau.

Prancūziškas batonas su faršu

Sudedamosios dalys

- ◆ 2 prancūziški batonai
- ◆ 250 g faršo (jautienos ir kiaulienos)
- ◆ 2 pomidorai
- ◆ 1 svogūnas (supjaustytas kubeliais)
- ◆ 2 valgomieji šaukštai pomidorų tyrės
- ◆ 40 g tarkuoto parmezano sūrio
- ◆ 4 sūrio riekelės
- ◆ druskos ir pipirų

Paruošimas

- 1) Prancūziškus batonus perpjaukite išilgai ir išskobkite minkštimą.
- 2) Sumaišykite faršą, pomidorų tyrę, svogūną, parmezano sūrį, šiek tiek druskos ir pipirų.
- 3) Iš faršo suformuokite 4 vienodo dydžio kuo plokštesnius kukulius ir sudėkite juos ant prancūziško batono puselių.
- 4) Supjaustykite griežinėliais pomidorus ir uždėkite juos ant batono puselių.
- 5) Sudėkite ant batono puselių sūrio riekeles.
- 6) Prancūziško batono puseles sudėkite ant kepimo skardos ⑩ ir įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją kepkite jas iš anksto iki maždaug 225 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 20 minučių ant apatinės bėgelių poros.

NURODYMAS

Faršą galite pagardinti baziliku, aitriąja paprika ar kitais prieskoniais.

Žiedinis kopūstas (užkeptas)

Sudedamosios dalys

- ◆ 1/2 žiedinio kopūsto (maždaug 250 g)
- ◆ 3 griežinėliai citrinos
- ◆ 1 valgomas šaukštas sviesto
- ◆ 1 kupinas arbatinis šaukštelis miltų
- ◆ 1 valgomas šaukštas citrinos sulčių
- ◆ 1 valgomas šaukštas migdolų drožlių
- ◆ 2 valgomieji šaukštai skrudinimui tinkamo sūrio (tarkuoto)
- ◆ druskos, pipirų, muskato riešuto

Paruošimas

- 1) Suskirstykite žiedinį kopūstą į žiedynus ir nuplaukite.
- 2) Sudėkite žiedinį kopūstą ir citrinos griežinėlius į verdantį pasūdytą vandenį ir virkite 8–10 minučių, kad žiedinis kopūstas nepervirtų. Nupildami vandenį pasilikite maždaug 150 ml nuoviro.
- 3) Ištirpinkite puode sviestą, suberkite miltus ir nuolat maišydami kepinkite maždaug 1 minutę.
- 4) Nenustodami maišyti supilkite žiedinio kopūsto nuovirą ir maždaug 2 minutes pavirkite. Jei miltinis padažas per tirštas, po truputį vis įpilkite vandens, kol padažas taps kreminės konsistencijos. Pagardinkite citrinos sultimis, druska, pipirais ir muskato riešutu.
- 5) Sudėkite žiedinį kopūstą į kepimo indą (maždaug 14 cm skersmens) ir tolygiai užpilkite padažu.
- 6) Apibarstykite sūriu ir migdolų drožlėmis.
- 7) Padėkite kepimo indą ant kepimo skardos ⑩.
- 8) Įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją, kepkite apkepą iš anksto iki maždaug 200 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 20 minučių ant apatinės bėgelių poros.

Sluoksniuotos tešlos pyragėliai su lašišos įdaru**Sudedamosios dalys**

- ◆ 1 pakelis sluoksniuotos tešlos lakštų (maždaug 8 vnt.)
- ◆ 1 pakelis rūkytos riekelėmis supjaustytos lašišos (maždaug 200 g)
- ◆ 1 citrina
- ◆ 1 svogūnas
- ◆ 1 pakelis varškės sūrio (200 g)
- ◆ šviežių krapų
- ◆ druskos ir pipirų
- ◆ 1 kiaušinio trynys

Paruošimas

- 1) Sluoksniuotos tešlos lakštus atskirkite vieną nuo kito ir, jei reikia, palikite atitirpti.
- 2) Sumaišykite varškės sūrį su druska, pipirais ir citrinos sultimis.
- 3) Supjaustykite svogūną smulkiais kubeliais.
- 4) Sudėkite pusę lašišos ir svogūnus į varškės sūrio masę ir gana rupiai sutrinkite trintuvu.
- 5) Likusią lašišą supjaustykite plonomis juostelėmis.
- 6) Sudėkite lašišą ir krapus į įdaro masę ir viską išmaišykite.
- 7) Dėkite po vieną valgomąjį šaukštą įdaro ant sluoksniuotos tešlos lakšto ir sujunkite tešlos kraštus.
- 8) Paruoštą pyragėlį patepkite kiaušinio tryniu.
- 9) Sudėkite sluoksniuotos tešlos pyragėlius ant kepimo skardos ⑩. Palikite tarp pyragėlių pakankamai vietos, nes kepama sluoksniuota tešla išskyla.
- 10) Įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją, kepkite sluoksniuotos tešlos pyragėlius maždaug 220 °C temperatūroje apie 25–30 minučių ant apatinės bėgelių poros. Sluoksniuota tešla turi įgauti rusvą atspalvį.

NURODYMAS

Nurodyto kiekio pakanka kelioms skardoms ⑩.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	82
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	82
Lieferumfang	82
Gerätebeschreibung	82
Technische Daten	82
Sicherheitshinweise	83
Aufstellen	86
Benutzung des Gerätes	86
Glastür	86
Krümelblech einlegen	86
Gitterrost benutzen	86
Backblech benutzen	87
Vor dem ersten Gebrauch	87
Bedienen des Gerätes	88
Funktionsschalter	88
Temperaturregler	88
Timer	88
Grillen und Backen	88
Reinigung und Pflege	89
Aufbewahrung	90
Fehlerbehebung	90
Garantie und Service	91
Entsorgung	91
Importeur	91
Rezepte	92

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:

- 1 Schienen
- 2 Lüftungsschlitze
- 3 Temperaturregler
- 4 Funktionsschalter
- 5 Timer
- 6 Kontrollleuchte
- 7 Auszughaken
- 8 eingesetztes Krümelblech

Abbildung B:

- 9 Gitterrost
- 10 Backblech
- 11 Zange

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~,
50 Hz

max.


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!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, 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, Schrankwänden oder anderen entzündlichen Gegenständen.
- ▶ 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.

Krümellech einlegen

- Schieben Sie das Krümellech **8** unter die unteren Heizstäbe, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt.

Gitterrost benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange **11**, um den heißen Gitterrost **9** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie den Gitterrost **9** niemals direkt auf die Heizstäbe.

- Wenn Sie den Gitterrost **9** in die untere Schiene schieben, lassen Sie diesen so weit herausragen, dass die Kante genau über den Auszugshaken **7** liegt. So greifen beim Schließen der Glastür die Auszugshaken **7** in den Gitterrost **9** und dieser wird beim nächsten Öffnen der Glastür herausgezogen.

- Um den heißen Gitterrost 9 entnehmen zu können, haken Sie die Zange 11 folgendermaßen ein:

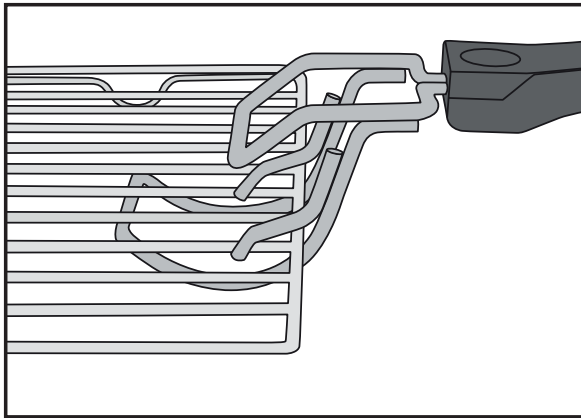


Abb. 1: Einhängen der Zange 11 beim Gitterrost 9

Backblech benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder ähnliches um das heiße Backblech 10 in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.


- Stellen Sie das Backblech 10 immer auf den korrekt eingesetzten Gitterrost 9 im Garraum des Gerätes.

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie das Beckblech 10 niemals direkt auf die Heizstäbe.

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“.


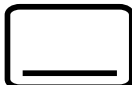


- 7) Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

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. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen.

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 **8**!

- 1) Legen Sie das Krümelblech **8** in das Gerät.
- 2) Nehmen Sie den Gitterrost **9** und das Backblech **10** aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech **10** 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. Backguts auf den Gitterrost **9** bzw. das Backblech **10** und schieben Sie es in eine der Schienen **1** bzw. stellen Sie das Backblech **10** auf den Gitterrost **9**. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.
Wenn Sie die untere Schiene verwenden, achten Sie darauf, den Gitterrost **9** korrekt einzusetzen, so dass die Auszughaken **7** in den Gitterrost **9** greifen.
- 5) Schließen Sie die Glastür, bevor Sie den Grill-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 **9** mit Hilfe der Zange **11** bzw. das Backblech **10** mit Hilfe von Topfhandschuhen.

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 **11**, das Backblech **10**, den Gitterrost **9** und das Krümelblech **8** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

- Wickeln Sie das Netzkabel um die Abstandhalter auf der Geräterückseite, die Sie als Kabelaufwicklung benutzen können.

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

Fehlerbehebung

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

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 278225 / 278244

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 278225 / 278244

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

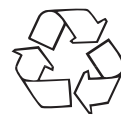
IAN 278225 / 278244

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.



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

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Rezepte

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

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

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

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

Zubereitung:

- 1) Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.
- 2) Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.
- 3) Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.
- 4) Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und diese auf das Backblech **10** 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 Hawaiiitoasts auf den Gitterrost **9** 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 **9** in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
- ◆ Legen Sie die tiefgefrorene Mini-Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost **9**.
- ◆ 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 **10** 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 Teigmenge reicht für mehrere Backbleche **10**.

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

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche **10**.

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 **10** 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 **10** 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 hohlen Sie sie aus.
- 2) Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.
- 3) Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.
- 4) Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.
- 5) Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.
- 6) Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech **10** und backen Sie sie bei ca. 225°C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

HINWEIS

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
- 2) Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
- 3) Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
- 4) Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
- 5) Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
- 6) Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.
- 7) Geben Sie je einen Esslöffel mit der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
- 8) Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
- 9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech 10. 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 10.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND/GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus
Stan informacj · Informacijos data · Stand der Informationen:
02/2016 · Ident.-No.: SGB1200A1-012016-1

IAN 278225 / 278244

3 