



MINI-BACKOFEN SGBR 1500 D1 KAT MINI OVEN SGBR 1500 D1 KAT MINI-FOUR SGBR 1500 D1 KAT

DE AT

MINI-BACKOFEN

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE

MINI-FOUR

Mode d'emploi et consignes de sécurité

PL

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z FUNKCJĄ GRILLA

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK

AUTOMAT NA PEČENIE A GRILOVANIE

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

GB IE

MINI OVEN

Operating instructions and safety instructions

NL BE

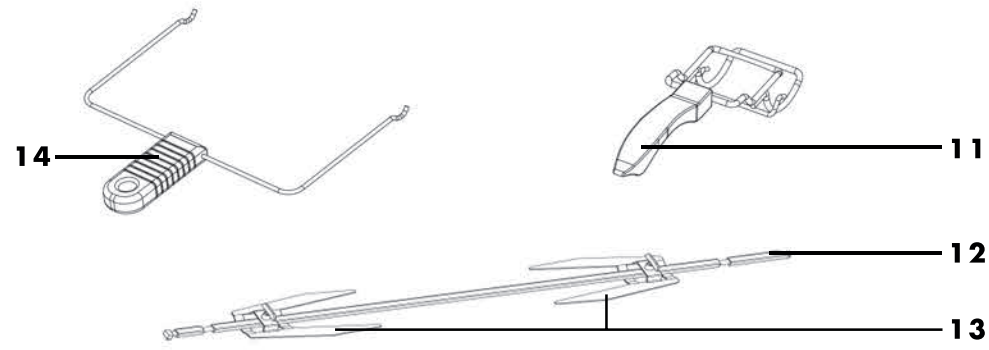
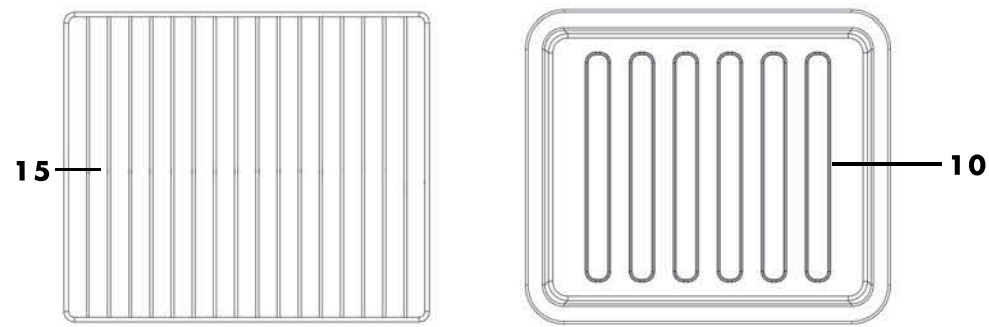
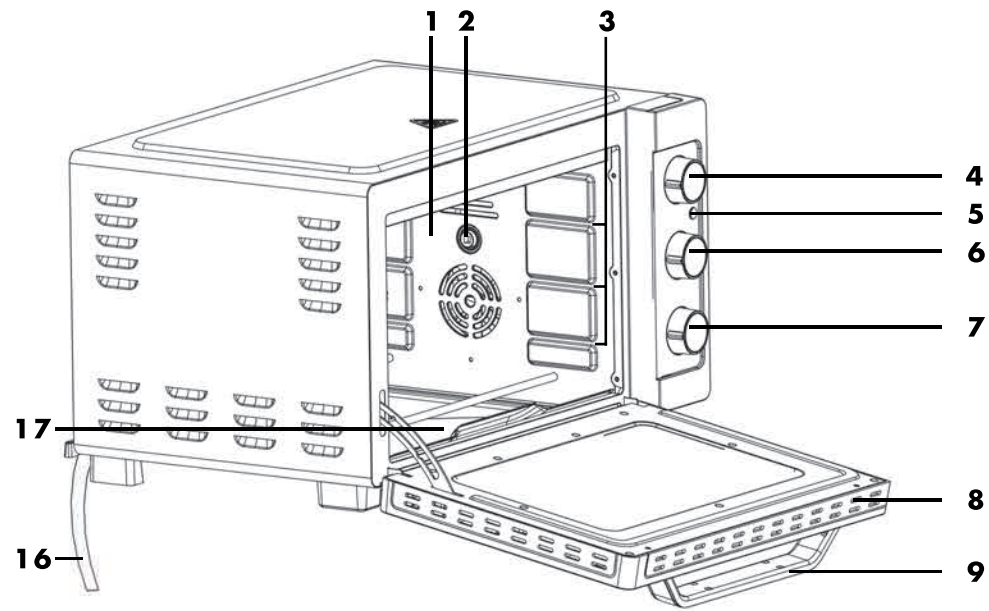
MINI-OVEN

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ

TROUBA NA GRILOVÁNÍ A PEČENÍ

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny



Deutsch	2
English.....	25
Français.....	47
Nederlands	74
Polski	98
Česky	123
Slovensky	145

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2. Lieferumfang	3
3. Technische Daten	4
4. Sicherheitshinweise	4
5. Urheberrecht	10
6. Vor der Inbetriebnahme	10
7. Bedienelemente	10
8. Inbetriebnahme	11
8.1 Erstinbetriebnahme.....	11
8.2 Backautomat verwenden	12
8.3 Drehspieß (12) verwenden	13
9. Wartung / Reinigung	15
9.1 Wartung.....	15
9.2 Reinigung.....	15
10. Lagerung bei Nichtbenutzung	16
11. Fehlerbehebung	16
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	17
13. Lebensmittelechtheit	17
14. Konformitätsvermerke	17
15. Rezepte	18
16. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	23

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Backautomaten SGBR 1500 D1 KAT, nachfolgend als Backautomat bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges und langlebiges Produkt entschieden.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Hinweise zum sicheren Gebrauch des Backautomaten sowie Hinweise und Informationen zur täglichen Verwendung und zur Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Backautomaten intensiv mit dieser Bedienungsanleitung vertraut und benutzen Sie ihn nur in den beschriebenen Einsatzbereichen und für die beschriebenen Zwecke. Bei Verkauf oder Weitergabe des Backautomaten händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung mit aus. Sie ist Bestandteil des Produktes.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Backautomat dient zum Grillen, Garen und Backen von Speisen wie zum Beispiel Fleisch, Fisch, Beilagen und Kuchen. Der Backautomat ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Backautomat ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Außerdem darf der Backautomat nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Dieser Backautomat erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Backautomaten ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des jeweiligen Einsatzlandes.


2. Lieferumfang

- Backautomat
- Griff (für Backblech und Grillrost)
- Griff (für Drehspieß)
- Krümelblech
- Backblech
- Drehspieß inkl. Klemmen
- Grillrost
- Diese Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags ist der Backautomat und das Zubehör mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- | | | | |
|----|-------------------------------------|----|-------------------------|
| 1 | Garraum | 2 | Antrieb (für Drehspieß) |
| 3 | Einschubebenen | 4 | Thermostat |
| 5 | Kontrollleuchte | 6 | Betriebsartenschalter |
| 7 | Timer | 8 | Tür |
| 9 | Türgriff | 10 | Backblech |
| 11 | Griff (für Backblech und Grillrost) | 12 | Drehspieß |
| 13 | Klemmen | 14 | Griff (für Drehspieß) |
| 15 | Grillrost | 16 | Netzkabel |
| 17 | Krümelblech | | |

3. Technische Daten

Modell	SGBR 1500 D1 KAT
Spannungsversorgung	220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme	1400 - 1650 W
Temperaturbereich	70 - 230 °C
Timerfunktion	bis zu 120 Minuten
Garraum-Volumen	ca. 29 Liter
Abmessungen (B x H x T)	ca. 47,7 x 29,6 x 39,7 cm
Gewicht (inkl. Zubehör)	ca. 8 kg
Sicherheit geprüft	

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Backautomaten lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie den Backautomaten verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Gerätes.



GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation, die, wenn Sie nicht verhindert wird, zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.



WARNUNG! Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Backautomaten und zum Schutz des Anwenders.



GEFAHR! Achtung, heiße Oberflächen! Dieses Symbol warnt vor Verletzungen / Verbrennungen im Zusammenhang mit heißen Oberflächen am Backautomaten.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Betriebsumgebung



Der Backautomat ist nur für den Betrieb in trockenen Innenräumen geeignet.

Dieser Backautomat ist nicht für den Betrieb in Räumen mit hoher Temperatur oder Luftfeuchtigkeit (z. B. Badezimmer) oder übermäßigem Staubaufkommen ausgelegt.



GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nicht die Glastür, diese kann im Betrieb sehr heiß werden.




GEFAHR! Der Backautomat ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden. Es besteht Brandgefahr!





GEFAHR! Dieser Backautomat kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie


beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug. Es besteht Erstickungsgefahr.

Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und dem Netzkabel (16) fernzuhalten.


 **GEFAHR!** Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Backautomaten sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Backautomat nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.


 **GEFAHR!** Fassen Sie das Netzkabel (16) und den Backautomaten niemals mit nassen Händen an, es besteht Stromschlaggefahr!


 **GEFAHR!** Der Backautomat darf nicht abgedeckt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. Es besteht Brandgefahr!


 **GEFAHR!** Stellen Sie den Backautomaten immer auf einem ebenen, wärmebeständigen Untergrund und nicht in der


Nähe von Wärmequellen und brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Gasen auf. Lassen Sie mindestens 15 cm Abstand zu Wänden, sonst besteht Brandgefahr!


 **GEFAHR!** Der Backautomat darf nicht beschädigt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

 **GEFAHR!** Achten Sie darauf, dass keine offenen Brandquellen (z. B. brennende Kerzen) auf oder neben dem Backautomaten stehen. Es besteht Brandgefahr!

 **GEFAHR!** Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Schalten Sie den Backautomaten immer aus, wenn Sie diesen nicht benutzen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Stellen Sie den Backautomaten erst weg, wenn er vollständig abgekühlt ist. Es besteht Brandgefahr!

 **GEFAHR!** Achtung: Brandgefahr! Verwenden Sie den Backautomaten niemals in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien, wie zum Beispiel Gardinen, Vorhängen etc.

 **GEFAHR!** Achtung: Brandgefahr! Verwenden Sie den Backautomaten niemals in Schränken.

 **GEFAHR!** Verbrennungsgefahr! Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein. Weiterhin entweicht im Betrieb heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Auch beim Öffnen des Backautomaten

kann heißer Dampf entweichen. Verwenden Sie zur Entnahme des Grillrosts (15) bzw. des Backblechs (10) den mitgelieferten Griff (11). Den Drehspieß (12) können Sie mit dem Griff (14) entnehmen. Berühren Sie bei Entnahme der Speisen nicht die Innenseite des Backautomaten. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verletzungsgefahr.

⚠️ WARNUNG! Der Backautomat darf keinen direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) oder keinem direkten Sonnenlicht oder starkem Kunstlicht ausgesetzt werden. Vermeiden Sie auch den Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten. Betreiben Sie den Backautomaten nicht in der Nähe von Wasser. Der Backautomat darf insbesondere niemals untergetaucht werden (stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände z. B. Vasen oder Getränke auf den Backautomaten). Achten Sie weiterhin darauf, dass der Backautomat keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen ausgesetzt wird. Außerdem dürfen keine Fremdkörper eindringen. Andernfalls könnte der Backautomat beschädigt werden.

⚠️ WARNUNG! Stellen Sie keine Gegenstände auf die Tür (8) ab und stützen Sie sich nicht darauf ab. Die Tür (8) ist nicht zum Tragen von Lasten geeignet. Andernfalls könnte der Backautomat beschädigt werden.

⚠️ WARNUNG! Das Backblech (10) darf nicht zur Verarbeitung bzw. Lagerung von salzigen, säurehaltigen oder alkalischen Speisen verwendet werden.

Netzkabel

⚠️ GEFAHR! Fassen Sie das Netzkabel (16) immer am Netzstecker an und ziehen Sie nicht am Netzkabel (16) selbst.

⚠️ GEFAHR! Achten Sie darauf, dass das Netzkabel (16) keine heißen Flächen des Backautomaten berührt.

⚠️ GEFAHR! Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe an dem Netzkabel (16) vor! Wenn das Netzkabel (16) beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG! Stellen Sie weder den Backautomaten, Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel (16) und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird.

⚠️ WARNUNG! Machen Sie niemals einen Knoten in das Netzkabel (16) und binden Sie es nicht mit anderen Kabeln zusammen. Das Netzkabel (16) sollte so gelegt werden, dass niemand darauf tritt oder behindert wird.

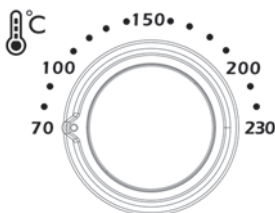
5. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

6. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Backautomaten und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

7. Bedienelemente








Thermostat (4)

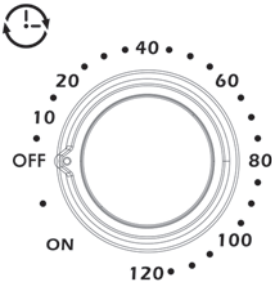
Stellen Sie am Thermostat (4) die gewünschte Temperatur (max. 230 °C) ein.



Betriebsartenschalter (6)

Am Betriebsartenschalter (6) können Sie die folgenden Funktionen einstellen:


- OFF** ausgeschaltet
-  Oberhitze (z. B. zum Überbacken)
-  Unterhitze (z. B. zum Kuchen backen)
-  Ober-/Unterhitze (z. B. zum Pizza backen)
-  Oberhitze mit Umluft und Drehspeißfunktion
(z. B. zum Hähnchen grillen)
-  Ober-/Unterhitze mit Umluft
(z. B. zum Brötchen oder Plätzchen backen)




Timer (7)


Stellen Sie am Timer (7) die gewünschte Zeit (max. 120 Minuten) ein. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backautomat schaltet sich aus. Drehen Sie den Timer (7) manuell auf die Stellung „OFF“, um den Backautomaten vor Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.

Drehen Sie den Timer (7) gegen den Uhrzeigersinn auf „ON“, um den Backautomaten im Dauerbetrieb zu nutzen. Bei dieser Funktion schaltet sich der Backautomat nicht automatisch aus. Der Timer (7) muss auf die Stellung „OFF“ gedreht werden, um den Backautomaten auszuschalten.

-  Stellen Sie den Timer (7) bei einer Garzeit von unter 20 Minuten zunächst auf 40 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Garzeit.

8. Inbetriebnahme

-  **GEFAHR!** Stellen Sie den Backautomaten auf eine ebene, wärmebeständige Oberfläche. Legen Sie bei einer empfindlichen Oberfläche eine hitzebeständige Platte unter den Backautomaten.

-  **GEFAHR!** Verbrennungsgefahr! Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein. Weiterhin entweicht im Betrieb heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Auch beim Öffnen des Backautomaten kann heißer Dampf entweichen. Verwenden Sie zur Entnahme des Grillrosts (15) bzw. des Backblechs (10) den mitgelieferten Griff (11). Den Drehspieß (12) können Sie mit dem Griff (14) entnehmen. Berühren Sie bei Entnahme der Speisen nicht die Innenseite des Backautomaten. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verletzungsgefahr.

8.1 Erstinbetriebnahme

- Entnehmen Sie, falls eingelegt, das Krümelblech (17), das Backblech (10), den Drehspieß (12) und den Grillrost (15).
- Lassen Sie die Tür (8) des Backautomaten bei der Erstinbetriebnahme offen stehen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Netzsteckdose.
- Stellen Sie das Thermostat (4) auf „230 °C“ (höchste Stufe).
- Stellen Sie den Betriebsartenschalter (6) auf „Ober-/Unterhitze“.
- Stellen Sie den Timer (7) auf „15 Min“.
- Die Kontrollleuchte (5) leuchtet während des Betriebes. Bei der ersten Inbetriebnahme kann es kurzzeitig zu Geruchsentwicklung bzw. leichter Rauchentwicklung kommen. Dieses ist normal und völlig unbedenklich. Sorgen Sie durch ein geöffnetes Fenster für ausreichende Belüftung.
- Der Backautomat schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.
- Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Reinigen Sie den Backautomaten wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

8.2 Backautomat verwenden

Um Speisen mit dem Backautomaten zu garen, gehen Sie wie folgt vor:

- Legen Sie das Krümelblech (17) ganz unten in den Backautomaten ein, falls dieses noch nicht eingelegt wurde.
- Schieben Sie das Backblech (10) oder den Grillrost (15) in die gewünschte Einschubebene (3).



Eine bestmögliche Wärmeverteilung wird erreicht, wenn die mittlere Einschubebene (3) verwendet wird.



Wenn Sie fettige Speisen auf dem Grillrost (15) garen möchten, können Sie das Backblech (10) eine Einschubebene (3) darunter als Fettauffang verwenden.

- Legen Sie die Speisen auf das Backblech (10) oder den Grillrost (15). Legen Sie dazu ggf. das Backblech (10) mit Backpapier aus oder fetten Sie es ein.



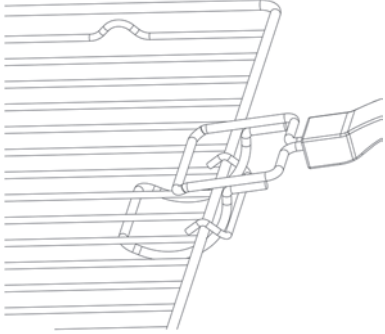

Lassen Sie den Backautomaten ggf. ca. 10 Minuten auf die gewünschte Temperatur vorheizen.

- Schließen Sie die Tür (8) des Backautomaten.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Netzsteckdose.
- Stellen Sie am Thermostat (4) die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Betriebsartenschalter (6) auf die gewünschte Funktion ein.
- Stellen Sie den Timer (7) auf die gewünschte Zeit ein. Für den Dauerbetrieb drehen Sie den Timer (7) gegen den Uhrzeigersinn auf „ON“.
- Der Backautomat schaltet nun ein. Die Kontrollleuchte (5) leuchtet während des Betriebes.
- Der Backautomat schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit des Timers (7) automatisch ab. Wenn der Timer (7) die Stellung „OFF“ erreicht hat, ertönt ein Signalton. Sie können den Timer (7) auch manuell auf die Stellung „OFF“ zurückstellen, um den Backautomaten vorzeitig auszuschalten. Sollten Sie den Timer (7) auf „ON“ gestellt haben, müssen Sie den Backautomaten manuell ausschalten. Stellen Sie dazu den Timer (7) auf die Stellung „OFF“.
- Öffnen Sie nun die Tür (8) des Backautomaten. Fassen Sie dabei nur den Türgriff (9) an.



GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Berühren Sie niemals direkt die Tür (8), das Gehäuse, den Inhalt bzw. die Innenseite des Garraums (1).


- Entnehmen Sie nun die Speisen. Wenn Sie den Grillrost (15) bzw. das Backblech (10) herausnehmen möchten, verwenden Sie dazu den mitgelieferten Griff (11). Haken Sie dazu den Griff (11), wie in den folgenden Zeichnungen dargestellt, ein. Verwenden Sie dabei Topflappen oder Ofenhandschuhe.

Griff (11) mit Grillrost (15) verwenden	Griff (11) mit Backblech (10) verwenden
	

- Stellen Sie den Betriebsartenschalter (6) nach der Verwendung des Backautomaten auf die Stellung „OFF“.
- Reinigen Sie den Backautomaten wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

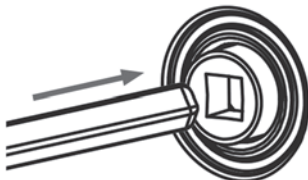
8.3 Drehspieß (12) verwenden

Um Speisen mit dem Drehspieß (12) zu garen, gehen Sie wie folgt vor:

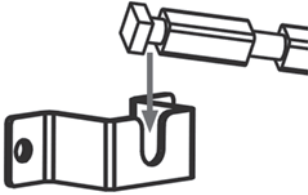
- Legen Sie das Krümelblech (17) ganz unten in den Backautomaten ein, falls dieses noch nicht eingelegt wurde.
-  Schieben Sie das Backblech (10) in die unterste Einschubebene (3), um es als Fettauffang zu verwenden.
- Befestigen Sie das Grillgut mit den Klemmen (13) am Drehspieß (12). Lösen Sie dazu die Schrauben an den Klemmen (13). Fixieren Sie nun Ihr Grillgut, indem Sie die Klemmen (13) so verschieben, dass Ihr Grillgut eingeklemmt wird. Ziehen Sie die Schrauben an den Klemmen (13) wieder fest. Achten Sie darauf, dass die Vertiefungen frei bleiben, damit Sie den Drehspieß (12) nach dem Garen mit dem Griff (14) entnehmen können.




- Schieben Sie zuerst das Ende ohne Nut des Drehspießes (12) ca. 5 mm in den Antrieb (2).




- Legen Sie danach das andere Ende mit Nut des Drehspießes (12) in die Drehspießaufnahme. Achten Sie darauf, dass sich der Drehspieß (12) und das zuzubereitende Lebensmittel frei im Garraum (1) drehen kann.

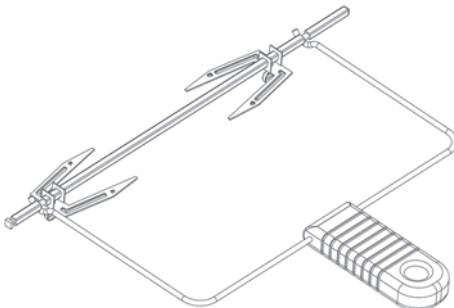


-  Lassen Sie den Backautomaten ggf. ca. 10 Minuten auf die gewünschte Temperatur vorheizen.

- Schließen Sie die Tür (8) des Backautomaten.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Netzsteckdose.
- Stellen Sie am Thermostat (4) die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Betriebsartenschalter (6) auf die Funktion „Oberhitze mit Umluft und Drehspießfunktion“ ein.
- Stellen Sie den Timer (7) auf die gewünschte Zeit ein. Für den Dauerbetrieb drehen Sie den Timer (7) gegen den Uhrzeigersinn auf „ON“.
- Der Backautomat schaltet nun ein und der Drehspieß (12) dreht sich. Die Kontrollleuchte (5) leuchtet während des Betriebes.
- Der Backautomat schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit des Timers (7) automatisch ab. Wenn der Timer (7) die Stellung „OFF“ erreicht hat, ertönt ein Signalton. Sie können den Timer (7) auch manuell auf die Stellung „OFF“ zurückstellen, um den Backautomaten vorzeitig auszuschalten. Sollten Sie den Timer (7) auf „ON“ gestellt haben, müssen Sie den Backautomaten manuell ausschalten. Stellen Sie dazu den Timer (7) auf die Stellung „OFF“.
- Öffnen Sie nun die Tür (8) des Backautomaten. Fassen Sie dabei nur den Türgriff (9) an.

-  **GEFAHR!** Verbrennungsgefahr! Berühren Sie niemals direkt die Tür (8), das Gehäuse, den Inhalt bzw. die Innenseite des Garraums (1).


- Entnehmen Sie nun den Drehspieß (12) mit dem mitgelieferten Griff (14). Greifen Sie dazu mit den Haken am Ende des Griffes (14) in die Vertiefungen am Drehspieß (12). Verwenden Sie dabei Topflappen oder Ofenhandschuhe.




- Stellen Sie den Betriebsartenschalter (6) nach der Verwendung des Backautomaten auf die Stellung „OFF“.
- Reinigen Sie den Backautomaten wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.


9. Wartung / Reinigung


9.1 Wartung


 **WARNUNG!** Wartungsarbeiten sind erforderlich, wenn der Backautomat beschädigt wurde, Flüssigkeit oder Gegenstände ins Innere des Gehäuses gelangt sind, der Backautomat Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde oder wenn der Backautomat nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Backautomaten sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Backautomat nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Lassen Sie alle Wartungsarbeiten nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Backautomaten.

9.2 Reinigung

 **GEFAHR!** Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Netzsteckdose, es besteht Stromschlaggefahr!

 **GEFAHR!** Warten Sie, bis der Backautomat abgekühlt ist. Andernfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen!

 **GEFAHR!** Der Backautomat selbst darf nicht in Wasser getaucht werden, es besteht Stromschlaggefahr!

 **WARNUNG!** Verwenden Sie zum Reinigen des Garraumes (1) kein Backofenspray, da hierdurch nicht entfernbare Rückstände auf den Heizstäben entstehen können.

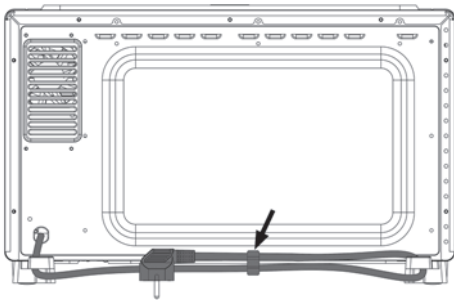
Entnehmen Sie zur Reinigung das Krümelblech (17), das Backblech (10), den Drehspieß (12) und den Grillrost (15). Entfernen Sie zuerst grobe Speisereste und entleeren Sie das Krümelblech (17). Die Griffe (11, 13), das Krümelblech (17), das Backblech (10), den Drehspieß (12) inkl. Klemmen (13) und den Grillrost (15) können anschließend im Spülbad mit Spülmittel und warmem Wasser gereinigt werden. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese vollständig ab. Verwenden Sie keinesfalls eine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände, da die Beschichtung nicht zerkratzt werden darf.

Die Teile sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet!

Verwenden Sie zur Reinigung der Innen- und Außenflächen des Backautomaten und der Glastür ein leicht angefeuchtetes Tuch ggf. mit etwas Spülmittel und keinesfalls Lösungsmittel oder Reiniger, die Metalle bzw. Kunststoffe angreifen. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie danach alles wieder gut ab.

10. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Backautomaten nicht einsetzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Stellen Sie den Betriebsartenschalter (6) und den Timer (7) auf die Stellung „OFF“. Stellen Sie den Thermostat (4) auf die Stellung „70 °C“. Wickeln Sie das Netzkabel (16) auf die Kabelaufwicklung an der Geräterückseite, wie in der folgenden Abbildung zu sehen. Nutzen Sie zur Fixierung des Netzkabels (16) die Halteklammer (Pfeil). Achten Sie darauf, dass der gereinigte Backautomat und das Zubehör an einem sauberen, trockenen Ort ohne direktes Sonnenlicht aufbewahrt werden.



11. Fehlerbehebung

Der Backautomat funktioniert nicht.

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in die Netzsteckdose eingesteckt ist.
- Prüfen Sie die Stellung des Thermostats (4) und drehen Sie den Thermostat (4) ggf. auf eine höhere Temperatur.
- Prüfen Sie die Stellung des Timers (7) und stellen Sie am Timer (7) ggf. eine Zeit ein bzw. stellen Sie den Timer (7) auf „ON“.
- Prüfen Sie die Stellung des Betriebsartenschalters (6) und stellen Sie diesen ggf. auf die gewünschte Funktion ein.

Die Garzeit der Speisen ist sehr lang.

- Die Temperatur ist ggf. zu niedrig eingestellt. Prüfen Sie die Stellung des Thermostats (4) und drehen Sie den Thermostat (4) ggf. auf eine höhere Temperatur.
- Die Tür (8) wurde ggf. nicht richtig geschlossen. Schließen Sie die Tür (8) vollständig.
- Die Tür (8) wurde ggf. häufig geöffnet. Öffnen Sie die Tür (8) nur zum Kontrollieren des Garvorganges und nicht häufiger als nötig.

Der Backautomat wird nicht richtig heiß.

- Bitte beachten Sie, dass der Backautomat ca. 10 Minuten vorheizen muss, bevor die gewünschte Temperatur erreicht ist und das Backgut eingeführt werden kann.

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.



Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.

13. Lebensmittelechtheit



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.

14. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.



Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/322491_1904.pdf

15. Rezepte

Frikadellen

Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch halb und halb
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 100 g Paniermehl/Semmelbrösel
- 2 Eier
- 50 g Senf
- 30 g geriebener Käse (kräftig)
- 3 TL Petersilie, fein gehackt
- 2 TL Majoran
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 3 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 TL Salz

Zubereitung:

Schieben Sie das Backblech (10) in die mittlere Einschubebene (3), um heruntertropfendes Fett aufzufangen. Heizen Sie den Backofen 10 Minuten auf 230 °C Oberhitze vor.

Geben Sie alle Zutaten in eine große Schüssel und kneten Sie die Masse gut durch. Formen Sie nun daraus die Frikadellen mit je ca. 125 g. Verteilen Sie die Frikadellen gleichmäßig auf dem Grillrost (15). Garen Sie die Frikadellen in die obersten Einschubebene (3) von jeder Seite ca. 15 Minuten.

Spinat-Lachs-Lasagne

Zutaten:

- 250 g Rahmspinat (TK)
- 125 g Wildlachsfilet (TK)
- Lasagneplatten
- 100 g Crème fraîche
- 50 g Käse, gerieben
- Öl zum Einfetten
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Spinat in einen Topf geben und bei schwacher Hitze auftauen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Lachs nur leicht antauen lassen, dann in Stücke schneiden. Eine ca. 0,8 Liter große rechteckige Auflaufform einfetten und die unterste Schicht der Form mit Lasagneplatten belegen, sodass der Boden bedeckt ist. Dann die Hälfte des Lachses und Spinates darauf verteilen, wieder mit Lasagneplatten belegen und den Rest des Spinats und Lachs darauf verteilen, bis die Form fast voll ist. Die letzte Schicht ist eine Lasagneplatte, auf der dann die Crème fraîche verteilt wird. Käse drüberstreuen und für ca. 50 Minuten in den für 10 Minuten auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen auf mittlerer Einschubebene (3) backen.

Zitronen-Muffins

Zutaten für 6 Muffins:

80 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Ei (M)
50 ml Sonnenblumenöl
100 ml Milch
Saft und Schale einer unbehandelten ½ Zitrone
160 g Mehl
2 TL Backpulver
Eine Prise Salz

Zubereitung:

Den Backofen 10 Minuten auf 200 °C Ober-/Unterhitze mit Umluft vorheizen. Zucker und Vanillezucker mit dem Öl vermischen und zusammen mit dem Ei schaumig schlagen. Die Milch, Zitronensaft und Schale dazu geben und nochmals durchrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und mit den anderen Zutaten gründlich verrühren. 6 Muffin-Förmchen jeweils 2/3 mit Teig füllen und ca. 25 Minuten auf dem Backblech (10) auf mittlerer Einschubebene (3) backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Flammkuchen-Toast

Zutaten für 2 Personen:

4 Scheiben Toastbrot
Für den Belag:
1/2 Zwiebel
70 g Katenschinken
120 g Crème fraîche
100 g Käse, gerieben
Pfeffer
Schnittlauch in Röllchen

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Katenschinken klein schneiden und alle Zutaten bis auf 50 g Käse für den Belag miteinander verrühren und auf die Toastscheiben streichen.

Den Backofen 10 Minuten auf 200 °C Oberhitze vorheizen.

50 g Käse darüber streuen und 15-20 Minuten auf mittlerer Einschubebene (3) je nach Bräunungsvorliebe überbacken. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Überbackene Partybrötchen

Zutaten für 2 Personen:

150 g Hackfleisch (halb und halb)
30 g Pesto Rosso
gehackter Thymian
gehackter Oregano
1 TL gehackte Haselnüsse
Salz und Pfeffer
Paprikapulver
40 g geriebener Käse
2 Brötchen (gut geeignet sind Aufbackbrötchen aus dem Brotregal)

Zubereitung:

Den Backofen 10 Minuten auf 190 °C Ober-/Unterhitze mit Umluft vorheizen.

Die Brötchen aufschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (10) legen.

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano und Paprikapulver würzen und mit den Haselnüssen und Pesto vermengen. Die Brötchen mit der Hackfleischzubereitung gleichmäßig belegen und Käse darauf verteilen, nun alles ca. 30 Minuten in der mittleren Einschubebene (3) überbacken.

Grillhähnchen

Zutaten:

ca. 1,5 kg Grillhähnchen
Gewürzmischung für Geflügel
Speiseöl

Zubereitung:

Schieben Sie das Backblech (10) in die unterste Einschubebene (3), um es als Fettauffang zu verwenden. Heizen Sie den Backofen 10 Minuten auf 230 °C Ober-/Unterhitze mit Umluft vor.

Grillhähnchen unter klarem Wasser waschen und trocken tupfen. Das Grillhähnchen von innen und außen gleichmäßig mit der Geflügel-Gewürzmischung würzen. Streichen Sie nun das Grillhähnchen mit Speiseöl von außen ein.

Spießen Sie das Grillhähnchen auf den Drehspieß (12) und befestigen Sie es mit den Klemmen (13). Fixieren Sie ggf. die Flügel und Schenkel mit einer feuerfesten Bindschnur, damit sich der Drehspieß (12) im Ofen problemlos drehen kann. Achten Sie darauf, dass die Vertiefungen am Drehspieß (12) frei bleiben. Setzen Sie den Drehspieß (12) mit dem Griff (14) in den Ofen ein.

Stellen Sie die Betriebsart auf „Oberhitze mit Umluft und Drehspieß-Funktion“. Lassen Sie das Grillhähnchen je nach Größe ca. 80 Minuten garen.

Nehmen Sie das fertige Grillhähnchen aus dem Ofen und zerteilen Sie es mit einer Geflügelschere.

Vanillekipferl

Zutaten für ca. 30 Stück:

50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
140 g Mehl (zzgl. etwas Mehl zur Bearbeitung)
40 g Zucker
1 Eigelb (Gr. M)
100 g kalte Butter
Salz
25 g Puderzucker
1 EL Vanillezucker

Zubereitung:

Für das Vanillekipferl-Rezept 50 g Mandeln, 140 g Mehl, 40 g Zucker, 1 Eigelb, 100 g kalte Butter in Stückchen und 1 Prise Salz erst mit den Knethaken eines Rührgeräts, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig nun zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen. Dann das Backblech (10) mit Backpapier auslegen und den Backofen ca. 10 Minuten auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig für das Vanillekipferl-Rezept auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu 2 Rollen (à 1,5 cm Ø) formen. Die vorbereiteten Teigrollen für das Vanillekipferl-Rezept in jeweils 15 kleine Stücke (à ca. 3 cm Länge) schneiden. Die einzelnen Teigstücke zu ca. 8 cm langen Rollen formen und zu Kipferln biegen, dabei die Teigstücke zu Halbmonden formen und die Enden spitz zusammendrücken.

Die Vanillekipferl im heißen Backofen auf mittlerer Einschubebene (3) 12 Minuten backen. Den Puderzucker mit Vanillezucker mischen und die heißen Kipferl mit Hilfe eines Siebes bestreuen. Die Vanillekipferl anschließend ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

Ofen-Forelle

Zutaten:

1 Forelle, ganz, roh
½ Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Zweig Petersilie
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Die Forelle ausnehmen, waschen, trocken tupfen und 3x schräg einritzen.

Den Fisch auf ein Stück Alufolie zum Einwickeln legen.

Die Zitrone und den Knoblauch in Scheiben schneiden und diese zusammen mit den gewaschenen Kräutern in dem Bauchraum der Forelle verteilen. Die Forelle salzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln. Dann den Fisch in der Alufolie einwickeln und in den 10 Minuten auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen auf dem Rost auf mittlerer Einschubebene (3) 20-30 Minuten je nach Fischgröße backen.

Mini-Brötchen

Zutaten:

Eine Backmischung je nach Vorliebe

Mehl zum Bearbeiten

Zum Bestreuen z. B. Sonnenblumenkerne, Sesam oder Mohn

Zubereitung:

Backmischung nach Packungsanleitung zu einem Teig verkneten und gehen lassen.

Aus dem Teig kleine Mini-Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech nochmals 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis diese sich vergrößert haben. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten aufheizen. Die Brötchen mit Hilfe einer Sprühflasche oder eines Backpinsels vorsichtig befeuchten, einschneiden und nach Belieben mit Körnern oder Mehl bestreuen. Die Brötchen je nach Größe 10-15 Minuten auf unterster Einschubebene (3) backen, bis diese oben leicht gebräunt sind. Auf einem Rost auskühlen lassen.

Country-Potatoes

Zutaten:

300 g Kartoffeln, festkochend

1 EL Öl

1 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung:

Den Backofen 10 Minuten auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen und putzen, ungeschält in Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. Das Öl mit den Gewürzen und gepressten Knoblauch vermischen und gründlich die Kartoffeln damit benetzen.

Die gewürzten Kartoffeln auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech (10) verteilen und im heißen Backofen auf mittlerer Einschubebene (3) ca. 45-55 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar sind.

16. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service

DE Telefon: 0800 5435111
E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0820 201222
E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0842 665 566
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 322491_1904



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

Table of Contents

1. Intended use	26
2. Package contents	26
3. Technical specifications	27
4. Safety instructions	27
5. Copyright	32
6. Before you start	32
7. Controls.....	32
8. Getting started	33
8.1 Initial operation.....	34
8.2 Using the electric oven and grill	34
8.3 Using the rotisserie (12).....	35
9. Maintenance/cleaning.....	37
9.1 Maintenance.....	37
9.2 Cleaning.....	37
10. Storage when not in use.....	38
11. Troubleshooting	38
12. Environmental regulations and disposal information	39
13. Food-grade use	39
14. Conformity notes.....	39
15. Recipes.....	40
16. Warranty and service information	45

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest Electric Oven and Grill SGBR 1500 D1 KAT, hereinafter referred to as the electric oven and grill, you have opted for a quality, long-lasting product.

These operating instructions contain important information about the safe use of the electric oven and grill and tips and information on everyday use and disposal. Before using the electric oven and grill, study the operating Instructions carefully and only use it in the areas described and for the purposes described. If you sell the electric oven and grill or give it away, make sure you provide these operating instructions with it. The operating instructions are part of the product.

1. Intended use

This electric oven and grill has been designed for grilling, cooking and baking foods such as meat, fish, side dishes and cakes. The electric oven and grill has not been designed for corporate or commercial applications. Use the electric oven and grill for private purposes only. Any use other than that mentioned above does not correspond to the intended use. The electric oven and grill may also not be used outdoors or in tropical climates. This electric oven and grill fulfils all relevant norms and standards associated with CE Conformity. In the event of any modification to the electric oven and grill that was not approved by the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. The manufacturer shall not be liable for any damage or malfunctions resulting from such modifications.

Observe the regulations and laws in the respective country of use.


2. Package contents

- Electric oven and grill
- Handle (for baking tray and grill tray)
- Handle (for rotisserie)
- Crumb tray
- Baking tray
- Rotisserie, incl. clips
- Grill tray
- These operating instructions

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover, the electric oven and grill and its accessories are shown with figures indicated. The meanings of the numbers are as follows:

- | | | | |
|----|---|----|-------------------------|
| 1 | Cooking space | 2 | Drive (for rotisserie) |
| 3 | Slide-in racks | 4 | Thermostat |
| 5 | Indicator light | 6 | Mode selection switch |
| 7 | Timer | 8 | Door |
| 9 | Door handle | 10 | Baking tray |
| 11 | Handle (for baking tray and grill tray) | 12 | Rotisserie |
| 13 | Clips | 14 | Handle (for rotisserie) |
| 15 | Grill tray | 16 | Power cable |
| 17 | Crumb tray | | |

3. Technical specifications

Model	SGBR 1500 D1 KAT
Power supply	220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Power consumption	1400 - 1650 W
Temperature range	70 - 230 °C
Timer function	up to 120 minutes
Cooking space volume	approx. 29 litres
Dimensions (W x H x D)	approx. 47.7 x 29.6 x 39.7 cm
Weight (incl. accessories)	approx. 8 kg
Safety Approved	

The technical data and design may be changed without prior notice.

4. Safety instructions

Before you use this electric oven and grill for the first time, please read the following notes and heed all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices. Keep this user manual in a safe place for future reference. If you sell the electric oven and grill or give it away, pass on the user manual at the same time. It is a part of the device.



DANGER! This symbol alerts you about a potentially dangerous situation. Ignoring it can lead to severe injury or even death.



WARNING! This symbol denotes important information for the safe operation of the electric oven and grill and user safety.



DANGER! Warning, hot surfaces! This symbol denotes the risk of injuries or burns from hot surfaces on the electric oven and grill.



This symbol denotes further information on the topic.

Operating environment



This electric oven and grill is only suitable for use in dry inside spaces.

This electric oven and grill is not for use in rooms with a high temperature or humidity (e.g. bathrooms), and must be kept free of excessive dust.



DANGER! Risk of getting burnt! Do not touch the glass door, it can get very hot when in use.




DANGER! The electric oven and grill is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system. Fire hazard!





DANGER! This electric oven and grill may be used by children of 8 years or over or by persons with physical, sensory or mental impairments or those with no knowledge or experience providing they are supervised or they have been given instructions on the proper use of the electric oven and grill and they understand the associated risks. This appliance is not a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years old and supervised. Keep the packaging materials out of the reach of children. Packaging material is not a toy.


There is a risk of asphyxiation.


Keep children younger than 8 years away from the appliance and its power cable (16).


 **DANGER!** If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, switch off the electric oven and grill immediately and remove the mains plug from the mains socket. If this occurs, the electric oven and grill should not be used before it has been inspected by authorised service personnel. Never inhale smoke from a possible device fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Smoke inhalation can be damaging to your health.


 **DANGER!** Never touch the power cable (16) or the electric oven and grill with wet hands, there is a risk of electric shock!


 **DANGER!** The electric oven and grill must not be covered in order to avoid overheating. Fire hazard!


 **DANGER!** Always place the electric oven and grill on an even, heat-resistant surface away from heat sources and combustible materials, liquids or gases. Leave a clearance of at least 15 cm to walls to prevent fire hazards!


 **DANGER!** The electric oven and grill must not be damaged in order to avoid any further risks.


 **DANGER!** Make sure that no fire hazards (e.g. burning candles) are placed on or near the electric oven and grill. Fire hazard!

 **DANGER!** Constant supervision when in use is not necessary, but regular checks are required. When not using the electric oven and grill, turn it off and disconnect the mains plug from the mains socket. Do not put the electric oven and grill away before it has completely cooled down. Fire hazard!

 **DANGER!** Warning: Risk of fire! Never use the electric oven and grill near inflammable materials like curtains.

 **DANGER!** Warning: Risk of fire! Never use the electric oven and grill in a cupboard.

 **DANGER!** Risk of getting burnt! When switched on, the temperature of exposed surfaces may be very high. When in use, hot steam comes out of the ventilation slots. Hot steam can also come out when the electric oven and grill is opened. Always use the handle (11) provided to remove the grill tray (15) or the baking tray (10). You can remove the rotisserie (12) using the handle (14). When removing food, do not touch the inside of the electric oven and grill. Use pot holders or oven gloves to prevent burns. There is a danger of injury.

 **WARNING!** Do not expose the electric oven and grill to any direct heat sources (e.g. heaters), direct sunlight or strong artificial light. The device must not be exposed to spray or dripping water or abrasive liquids. Do not use the electric oven and grill near water. The electric oven and grill

must especially never be immersed (do not place any containers containing liquids such as drinks, vases, etc. on the electric oven and grill). Make sure that the electric oven and grill is not subject to excessive shocks or vibrations. Do not introduce any foreign bodies into the device. Otherwise the electric oven and grill could get damaged.

⚠ WARNING! Do not place items on the door (8) or lean on it. The door (8) is not able to bear any weight. Otherwise the electric oven and grill could get damaged.

⚠ WARNING! The baking tray (10) must not be used to prepare or store salty, acidic or alkaline foods.

Power cable

⚠ DANGER! Always hold the power cord (16) by the mains plug and never pull on the power cord (16) itself.

⚠ DANGER! Make sure that the power cable (16) does not touch any hot surfaces of the electric oven and grill.

⚠ DANGER! Do not use adapters or extension cables which do not meet the applicable safety standards and do not attempt to modify the power cord (16) yourself! If the power cord (16) is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person, in order to avoid any possible danger.

⚠ WARNING! Never place the electric oven and grill, furniture or other heavy objects on the power cable (16) and make sure it does not get kinked.

⚠ WARNING! Never tie knots in the power cable (16) and do not tie it to other cables. The power cable (16) should be positioned such that nobody can trip over it or be obstructed by it.

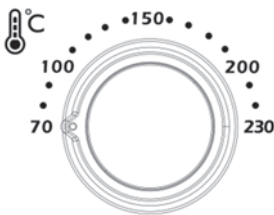
5. Copyright

All the contents of this User Manual are protected by copyright and provided to the reader for information only. Copying data and information without the prior explicit written consent of the author is strictly forbidden. This also applies to any commercial use of the contents and information. All texts and diagrams are up-to-date as of the date of printing. Subject to change without notice.

6. Before you start

Remove the electric oven and grill and the accessories from the packaging. Remove all packaging materials and protective film. Check that all the parts are complete and undamaged. If you find anything missing or damaged, please contact the manufacturer.

7. Controls








Thermostat (4)

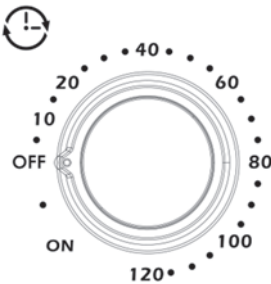
Set the temperature you want (max. 230 °C) using the thermostat (4).



Mode selection switch (6)

You can select the following functions using the mode selection switch (6):


- OFF** Switched off
-  Top heat (e.g. for grilling)
-  Bottom heat (e.g. for baking cakes)
-  Top/bottom heat (e.g. for pizza)
-  Top heat with fan and rotisserie function (e.g. for grilling chicken)
-  Top/bottom heat with fan (e.g. for rolls or biscuits)




Timer (7)


Set the time you want (max. 120 minutes) using the timer (7). After the set time has elapsed, the electric oven and grill beeps and switches itself off. Turn the timer (7) to the "OFF" position to switch the electric oven and grill off before the set time has elapsed.

Turn the timer (7) anticlockwise to "ON" to use the electric oven and grill in continuous mode. In this mode, the electric oven and grill does not switch off automatically. Turn the timer (7) to the "OFF" position to switch the electric oven and grill off.

-  If the cooking time is less than 20 minutes, first set the timer (7) to 40 minutes and then go back to the cooking time you want.

8. Getting started

 **DANGER!** Place the electric oven and grill on a level and heat-resistant surface. Place a heat-resistant board in between the surface and the electric oven and grill if the surface itself is critical.

 **DANGER!** Risk of getting burnt! When switched on, the temperature of exposed surfaces may be very high. When in use, hot steam comes out of the ventilation slots. Hot steam can also come out when the electric oven and grill is opened. Always use the handle (11) provided to remove the grill tray (15) or the baking tray (10). You can remove the rotisserie (12) using the handle (14). When removing food, do not touch the inside of the electric oven and grill. Use pot holders or oven gloves to prevent burns. There is a danger of injury.

8.1 Initial operation

- If they are inserted, remove the crumb tray (17), the baking tray (10), the rotisserie (12) and the grill tray (15).
- When using the electric oven and grill for the first time, leave the door (8) open.
- Plug the mains plug into an easily accessible mains socket.
- Adjust the thermostat (4) to "230 °C" (highest setting).
- Move the mode selection switch (6) to "Top/Bottom heat".
- Set the timer (7) to "15 min".
- The status indicator (5) lights up when the device is in use. When you use it for the first time, smells or slight smoke may develop. This is normal and perfectly safe. Open a window to ensure sufficient ventilation.
- The electric oven and grill switches off automatically after the set time.
- Then unplug the mains plug from the mains socket.
- Clean the electric oven and grill as described in the "Cleaning" chapter.

8.2 Using the electric oven and grill

To cook food in the electric oven and grill, proceed as follows:

- If it is not already there, place the crumb tray (17) at the very bottom of the electric oven and grill.
- Insert the baking tray (10) or the grill tray (15) onto the desired shelf (3).



Using the middle shelf (3) achieves the best heat distribution.



If you wish to cook fatty foods on the grill tray (15), you can insert the baking tray (10) one shelf (3) below to catch any drips.

- Place the food on the baking tray (10) or the grill tray (15). It may be worth lining the baking tray (10) with greaseproof paper or greasing it.



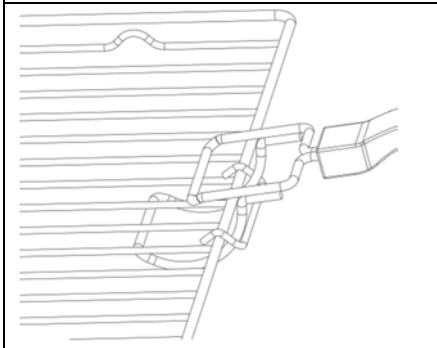
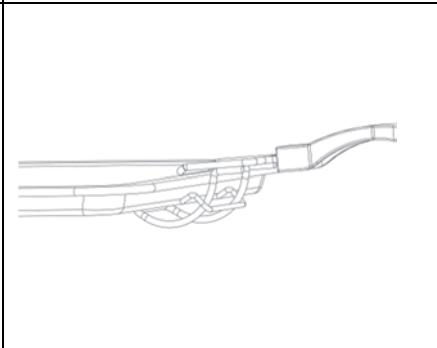
Give the electric oven and grill around 10 minutes to heat up to the desired temperature.

- Close the door (8) of the electric oven and grill.
- Plug the mains plug into an easily accessible mains socket.
- Set the temperature you want using the thermostat (4).
- Move the mode selection switch (6) to the desired function.
- Set the timer (7) to the time you want. For continuous mode, turn the timer (7) anticlockwise to "ON".
- The electric oven and grill now switches on. The status indicator (5) lights up when the device is in use.

- The electric oven and grill switches off automatically after the time set on the timer (7). When the timer (7) reaches the "OFF" position, there is a beep. You can also turn the timer (7) to the "OFF" position manually to switch the electric oven and grill off before the time has finished. If you have set the timer (7) to "ON", you need to switch the electric oven and grill off manually. To do this, turn the timer (7) to the "OFF" position.
- Now open the door (8) of the electric oven and grill. Always use the door handle (9).

⚠ DANGER! Risk of getting burnt! Never touch the door (8) itself, the housing, the contents or the inside of the cooking space (1).

- Now remove your food. If you wish to remove the grill tray (15) or the baking tray (10), use the handle (11) provided. Hook the handle (11) in as shown in the diagrams below. Use a pan holder or oven gloves.

Using the handle (11) with the grill tray (15)	Using the handle (11) with the baking tray (10)
	

- After using the electric oven and grill, switch the mode selection switch (6) to the "OFF" position.
- Clean the electric oven and grill as described in the "Cleaning" chapter.

8.3 Using the rotisserie (12)

To cook food using the rotisserie (12), proceed as follows:

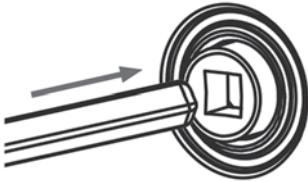
- If it is not already there, place the crumb tray (17) at the very bottom of the electric oven and grill.

💡 Insert the baking tray (10) onto the bottom shelf (3), so that it can collect any drips.

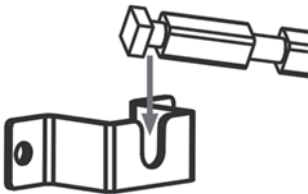
- Secure the food to the rotisserie (12) using the clips (13). To do this, undo the screws on the clips (13). Now fix your food by adjusting the clips (13) so they hold the food securely. Retighten the screws on the clips (13). Make sure that the recesses are kept clear so that you can remove the rotisserie (12) using the handle (14) after cooking.




- First, insert the end of the rotisserie (12) without the groove around 5 mm into the drive (2).



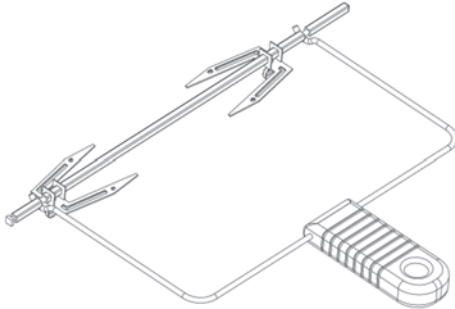
- Then insert the other end of the rotisserie (12) with the groove into the rotisserie holder. Make sure that the rotisserie (12) and the food to be prepared can turn freely in the cooking space (1).



-  Give the electric oven and grill around 10 minutes to heat up to the desired temperature.
- Close the door (8) of the electric oven and grill.
- Plug the mains plug into an easily accessible mains socket.
- Set the temperature you want using the thermostat (4).
- Move the mode selector switch (6) to the "Top heat with fan and rotisserie function".
- Set the timer (7) to the time you want. For continuous mode, turn the timer (7) anticlockwise to "ON".
- The electric oven and grill now switches on and the rotisserie (12) starts to turn. The status indicator (5) lights up when the device is in use.
- The electric oven and grill switches off automatically after the time set on the timer (7). When the timer (7) reaches the "OFF" position, there is a beep. You can also turn the timer (7) to the "OFF" position manually to switch the electric oven and grill off before the time has finished. If you have set the timer (7) to "ON", you need to switch the electric oven and grill off manually. To do this, turn the timer (7) to the "OFF" position.
- Now open the door (8) of the electric oven and grill. Always use the door handle (9).

⚠ DANGER! Risk of getting burnt! Never touch the door (8) itself, the housing, the contents or the inside of the cooking space (1).

- Now remove the rotisserie (12) using the handle (14) provided. To do this, insert the hook at the end of the handle (14) into the recesses on the rotisserie (12). Use a pan holder or oven gloves.



- After using the electric oven and grill, switch the mode selector switch (6) to the "OFF" position.
- Clean the electric oven and grill as described in the "Cleaning" chapter.

9. Maintenance/cleaning

9.1 Maintenance

⚠ WARNING! Maintenance is required if the electric oven and grill has been damaged in any way, for example, if liquid has entered the product, if the electric oven and grill has been exposed to rain or moisture, if the electric oven and grill is not working properly or if it has been dropped. If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, switch off the electric oven and grill immediately and remove the mains plug from the mains socket. If this occurs, the electric oven and grill should not be used before it has been inspected by authorised service personnel. All servicing work must be carried out by qualified specialist personnel. Never open the housing on the electric oven and grill.

9.2 Cleaning

⚠ DANGER! Unplug the mains plug from the mains socket before you start to clean, there is the risk of electric shock!

⚠ DANGER! Wait until the electric oven and grill has cooled down. Otherwise there is risk of burn injury!

⚠ DANGER! Never immerse the electric oven and grill itself in water, there is a risk of electric shock!

⚠ WARNING! Do not use oven cleaner spray to clean the cooking space (1), as this can produce residues on the heating rods which cannot be removed.

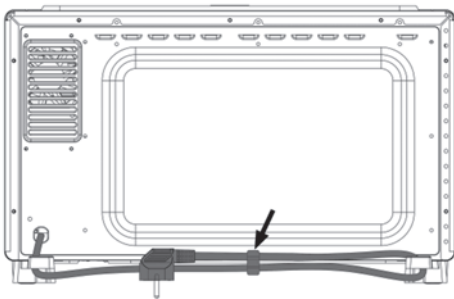
If they are inserted, remove the crumb tray (17), the baking tray (10), the rotisserie (12) and the grill tray (15) for cleaning. Firstly, remove any large food residues and empty the crumb tray (17). The handles (11, 13), the crumb tray (17), the baking tray (10), the rotisserie (12), incl. clips (13) and the grill tray (15) can then be cleaned with warm water and washing-up liquid. Rinse all parts with clean water and dry them thoroughly. Never use any wire brushes or scourers, as they could scratch the coating.

The accessories are not dishwasher-safe.

To clean the inside and outside surfaces of the electric oven and grill and the glass door, use a slightly dampened cloth and a little washing-up liquid. Never use any solvents or cleaners that may damage the metal or plastic. Rinse with clean water and then dry thoroughly.

10. Storage when not in use

When you do not wish to use the electric oven and grill, disconnect the mains plug from the mains socket. Switch the mode selector switch (6) and the timer (7) to the "OFF" position. Set the thermostat (4) to "70 °C". Wind the power cable (16) in the cable winder on the back of the device, as shown in the diagram below. Use the holding bracket (arrow) to fix the power cable (16). Store the clean electric oven and grill and accessories in a clean, dry place out of direct sunlight.



11. Troubleshooting

The electric oven and grill is not working.

- Check that the mains plug is correctly inserted into the mains socket.
- Check the setting on the thermostat (4) and switch it to a higher temperature if necessary.
- Check the setting on the timer (7) and set a time on it or switch it to "ON" as required.
- Check the setting on the mode selector switch (6) and switch it to the desired function if necessary.

Food is taking a very long time to cook.

- The temperature may be set too low. Check the setting on the thermostat (4) and switch it to a higher temperature if necessary.
- The door (8) may not be closed properly. Close the door (8) properly.

- The door (8) has been opened too often. Only open the door (8) to check progress on cooking and no more often than necessary.

The electric oven and grill does not get properly hot.

- Please note that you need to pre-heat the electric oven and grill for around 10 minutes before the correct temperature is reached and you can put in the food.

12. Environmental regulations and disposal information



Devices marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the device properly. For further information about proper disposal, contact your local council, disposal bodies or the shop where you bought the device.



Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.



Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations (a) and numbers (b), the meanings of which are as follows: 1–7: plastic / 20–22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.

13. Food-grade use



This symbol designates products whose physical and chemical composition has been tested and found to be non-hazardous to health when used in contact with food in accordance with the requirements of Regulation EU 1935/2004.

14. Conformity notes



The product complies with the requirements of the applicable European and national directives. Evidence of conformity has been provided. The manufacturer has the relevant declarations and documentation.



The complete EU Declaration of Conformity is available for download from this link: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/322491_1904.pdf

15. Recipes

Meatballs

Ingredients:

1 kg mixed beef and pork mince
2 onions, finely chopped
100 g flour / breadcrumbs
2 eggs
50 g mustard
30 g grated cheese (strong)
3 tsp parsley, finely chopped
2 tsp marjoram
2 tsp sweet paprika
3 tsp black pepper, freshly ground
2 tsp salt

Method:

Insert the baking tray (10) onto the middle shelf (3), so that it can collect any drips. Preheat the oven for 10 minutes to 230 °C using top heat.

Put all the ingredients in a large bowl and mix thoroughly. Now shape into balls of around 125 g each. Spread the meatballs evenly over the grill tray (15). Cook the meatballs on the top shelf (3) for about 15 minutes on each side.

Spinach and salmon lasagne

Ingredients:

250 g creamed spinach (frozen)
125 g wild salmon fillet (frozen)
Lasagne sheets
100 g crème fraîche
50 g cheese, grated
Oil for greasing
salt
pepper
nutmeg

Method:

Put the spinach in a pan and defrost over a low heat. Season with salt, pepper and nutmeg. Allow the salmon to only defrost slightly, then cut into pieces. Grease a 0.8 litre square dish and line the base with lasagne sheets. Then spread half the salmon and spinach over it, cover with lasagne sheets again and spread the remaining salmon and spinach over until the dish is nearly full. For the final layer, top with more lasagne sheets and cover with crème fraîche. Sprinkle the cheese over the top and then bake on the middle shelf (3) for approx. 50 minutes in the oven, which you have preheated for 10 minutes to 180 °C with top/bottom heat.

Lemon muffins

Ingredients for 6 muffins:

80 g sugar
1 tsp vanilla sugar
1 egg (medium)
50 ml sunflower oil
100 ml milk
Juice and zest from ½ unwaxed lemon
160 g flour
2 tsp baking powder
Pinch of salt

Method:

Preheat the oven for 10 minutes to 200 °C using top/bottom heat with fan. Combine the sugar and vanilla sugar with the oil and whisk until creamy with the egg. Add the milk, lemon juice and zest and mix again. Mix the flour, baking powder and salt and mix thoroughly with the other ingredients. Fill 6 muffin cases around 2/3 full with the mixture and bake for around 25 minutes on the baking tray (10) on the middle shelf (3). Allow to cool on a rack.

Tarte flambée toast

Serves 2:

4 slices white bread

For the topping:

1/2 onion
70 g smoked ham
120 g crème fraîche
100 g cheese, grated
pepper
chive rings

Method:

Finely chop the onion and the ham and mix all the topping ingredients apart from 50 g of cheese, then spread over the bread.

Preheat the oven for 10 minutes to 200 °C using top heat.

Sprinkle the remaining 50 g cheese over the top and bake on the middle shelf (3) for 15 to 20 minutes until it is as brown as you like it. Serve sprinkled with the chive rings.

Cheesy party rolls

Serves 2:

150 g mixed beef and pork mince
30 g red pesto
chopped thyme
chopped oregano
1 tsp chopped hazelnuts
Salt and pepper
Paprika
40 g grated cheese
2 rolls (half-backed rolls are ideal)

Method:

Preheat the oven for 10 minutes to 190 °C using top/bottom heat with fan.

Cut open the rolls and place on a baking tray (10) lined with greaseproof paper.

Season the mince with salt, pepper, thyme, oregano and paprika and combine with the hazelnuts and pesto. Spread the mince mixture evenly over the rolls and sprinkle cheese on top, then cook everything for approx. 30 minutes on the middle shelf (3).

Grilled chicken

Ingredients:

whole chicken, approx. 1.5 kg
Chicken seasoning
Cooking oil

Method:

Insert the baking tray (10) onto the bottom shelf (3), so that it can collect any drips. Preheat the oven for 10 minutes to 230 °C using top/bottom heat with fan.

Rinse the chicken off in clean water and pat dry. Season the chicken evenly inside and out with the chicken seasoning. Then brush the outside of the chicken with cooking oil.

Spear the chicken on the rotisserie (12) and secure it with the clips (13). If necessary, secure the wings and thighs with a heat-resistant cable tie so that the rotisserie (12) can turn easily in the oven. Make sure the recesses on the rotisserie (12) are kept clear. Use the handle (14) to fit the rotisserie (12) into the oven.

Move the mode selector switch (6) to the "Top heat with fan and rotisserie function". Cook the chicken for around 80 minutes, depending on its size.

Remove the cooked chicken from the oven and carve it with poultry scissors.

Vanilla croissants

Makes about 30

50 g ground almonds (no skin)
140 g flour (plus a little extra for working)
40 g sugar
1 egg yolk (size M)
100 g cold butter
Salt
25 g icing sugar
1 tsp vanilla sugar

Method:

Combine 50 g almonds, 140 g flour, 40 g sugar, 1 egg yolk, 100 g cold butter, cut into pieces and a pinch of salt using the kneading hook of a food mixer, then use your hands to bring together into a smooth dough.

Bring the dough together into a ball, wrap in cling film and chill for about 1 hour. Line the baking tray (10) with greaseproof paper and preheat the oven for 10 minutes to 200 °C using top/bottom heat. Form the dough into 2 rolls (diameter approx. 1.5 cm) on a floured work surface. Cut the prepared rolls of dough into 15 little pieces each (approx. 3 cm long). Form each of the pieces of dough into a roll of about 8 cm in length and bend into croissant shapes by bending into a crescent and pushing the ends into points.

Bake the vanilla croissants in the pre-heated oven on the middle shelf (3) for 12 minutes. Combine the icing sugar and vanilla sugar and sprinkle over the hot croissants with a sieve. Then allow the vanilla croissants to cool for around 30 minutes.

Oven-baked trout

Ingredients:

1 trout, whole, raw
½ lemon
1 garlic clove
1 sprig rosemary
1 sprig thyme
1 sprig parsley
Salt and pepper
Olive oil

Method:

Gut the trout, wash, pat dry and score 3 x diagonally.

Place the fish on a piece of tinfoil which is large enough to wrap it.

Slice the lemon and the garlic and spread inside the trout with the washed herbs. Season the trout and drizzle with olive oil. Then wrap the fish in the tinfoil and cook for 20-30 minutes on a tray on the middle shelf (3) of the oven, which you have preheated for 10 minutes to 200 °C using top/bottom heat.

Mini rolls

Ingredients:

Bread mix of your choosing

Flour for working

Sunflower seeds, sesame seeds, poppy seeds or similar to sprinkle on top.

Method:

Prepare the bread mix as per the instructions, knead to a dough and allow to prove.

Make little rolls out of the bread and allow to prove again on a baking sheet lined with greaseproof paper in a warm place for 40 minutes until they have increased in size. Preheat the oven for about 10 minutes to 230 °C using top/bottom heat. Carefully moisten the rolls with a spray or brush, make a cut in the top and sprinkle with seeds or flour to taste. Depending on their size, cook the rolls for 10-15 minutes on the bottom shelf (3) until they go slightly brown on the top. Allow to cool on a rack.

Country potatoes

Ingredients:

300 g potatoes, waxy variety

1 tbsp oil

1 garlic clove

salt

pepper

sweet paprika

Method:

Preheat the oven for 10 minutes to 200 °C top/bottom heat.

Wash and clean the potatoes, do not peel, cut into slices and put in a bowl. Combine the oil with the spices and crushed garlic and wet the potatoes thoroughly.

Line the baking tray (10) with greaseproof paper and spread the spiced potatoes over it, then cook on the middle shelf (3) in a hot oven for approx. 45-55 minutes until the potatoes are cooked.

16. Warranty and service information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



Service

GB Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk

IE Phone: 1890 930 034
E-Mail: targa@lidl.ie

MT Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

CY Phone: 8009 4409
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 322491_1904



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Table des matières

1. Utilisation prévue	48
2. Contenu de l'emballage.....	48
3. Spécifications techniques.....	49
4. Instructions de sécurité	49
5. Droits d'auteur	55
6. Avant de commencer.....	55
7. Commandes	55
8. Mise en route	56
8.1 Opérations initiales	57
8.2 Utilisation du four/grill électrique.....	57
8.3 Utilisation de la broche à rôtir (12)	59
9. Entretien/nettoyage	61
9.1 Entretien	61
9.2 Nettoyage.....	61
10. Stockage en cas de non-utilisation.....	62
11. Résolution des problèmes	62
12. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	63
13. Contact alimentaire	63
14. Avis de conformité	63
15. Recettes.....	64
16. Informations relatives à la garantie et à l'assistance	69

Félicitations !

En achetant le four/grill électrique SilverCrest SGBR 1500 D1 KAT, dénommé ci-après « four/grill électrique », vous avez choisi un produit de qualité que vous garderez longtemps.

Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes à propos de la sécurité ainsi que des astuces et des informations concernant l'utilisation quotidienne du four/grill électrique et sa mise au rebut. Avant d'utiliser le four/grill électrique, étudiez attentivement les instructions d'utilisation et ne l'utilisez que dans les lieux et pour les usages indiqués. Si vous vendez ou cédez le four/grill électrique à une tierce personne, veillez à lui remettre également le manuel d'utilisation. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.

1. Utilisation prévue

Ce four/grill électrique a été conçu pour faire griller et cuire des aliments tels que de la viande, du poisson, des accompagnements et des gâteaux. Le four/grill électrique n'est pas conçu pour être utilisé à des fins professionnelles ou commerciales. Le four/grill électrique est uniquement destiné à un usage privé. Toute utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus ne correspond pas à l'utilisation prévue. En outre, le four/grill électrique ne doit pas être utilisé à l'extérieur et sous des climats tropicaux. Ce four/grill électrique satisfait à toutes les normes et standards de conformité CE. En cas de modifications apportées au four/grill électrique et non approuvées par le fabricant, la conformité à ces normes ne sera plus garantie. Le fabricant ne pourra pas être tenu pour responsable des dommages ou dysfonctionnements pouvant résulter de ces modifications.

Veillez respecter les réglementations et législations en vigueur dans le pays d'utilisation.


2. Contenu de l'emballage

- Four/grill électrique
- Poignée (pour le plateau de cuisson et la grille)
- Poignée (pour broche à rôtir)
- Tiroir ramasse-miettes
- Plateau de cuisson
- Broche à rôtir, avec pinces
- Grille
- Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliant. L'intérieur de la couverture comporte une illustration du four/grill électrique avec des numéros. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

- | | | | |
|----|---|----|------------------------------------|
| 1 | Espace de cuisson | 2 | Entraînement (pour broche à rôtir) |
| 3 | Glissières | 4 | Thermostat |
| 5 | Voyant | 6 | Sélecteur de mode |
| 7 | Minuterie | 8 | Porte |
| 9 | Poignée de la porte | 10 | Plateau de cuisson |
| 11 | Poignée (pour le plateau de cuisson et la grille) | 12 | Broche à rôtir |
| 13 | Pincés | 14 | Poignée (pour broche à rôtir) |
| 15 | Grille | 16 | Cordon d'alimentation |
| 17 | Tiroir ramasse-miettes | | |

3. Spécifications techniques

Modèle	SGBR 1500 D1 KAT
Alimentation	220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Consommation électrique	1400 - 1650 W
Plage de température	70 - 230 °C
Fonction minuterie	jusqu'à 120 minutes
Volume de l'espace de cuisson	environ 29 litres
Dimensions (L x H x P)	environ 47,7 x 29,6 x 39,7 cm
Poids (accessoires inclus)	environ 8 kg
Marque GS (sécurité contrôlée)	

Les informations techniques et le design peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

4. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser ce four/grill électrique pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques ci-dessous et tenir compte de tous les avertissements, même si vous avez l'habitude de manipuler des appareils électroniques. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement. Si vous vendez ou cédez ce four/grill électrique à une tierce personne, veuillez à lui remettre également le manuel d'utilisation. Il fait partie du produit.



DANGER ! Ce symbole vous informe de la présence d'une situation potentiellement dangereuse. Si vous n'en tenez pas compte, vous vous exposez à des blessures graves, voire mortelles.



AVERTISSEMENT ! Ce symbole signale des informations importantes concernant l'utilisation sans risque de ce four/grill électrique et la sécurité de l'utilisateur.



DANGER ! Attention, surfaces chaudes ! Ce symbole signale le risque de blessures ou de brûlures dû à la présence de surfaces chaudes sur le four/grill électrique.



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.

Conditions de fonctionnement



Ce four/grill électrique n'est adapté qu'à un usage à l'intérieur et dans des endroits secs.


Ce four/grill électrique n'a pas été conçu pour fonctionner dans des environnements très poussiéreux, exposés à de fortes températures ou à une forte humidité (salles de bain, par exemple).




DANGER ! Risque de brûlure ! Ne touchez pas à la porte en verre. Elle peut devenir très chaude en cours d'utilisation.




DANGER ! Le four/grill électrique n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé. Risque d'incendie !


 **DANGER !** Ce four/grill électrique peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans, par les personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou qui ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une bonne utilisation du radiateur soufflant et qu'ils aient compris les risques existants. Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés pendant ces opérations. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. L'emballage n'est pas un jouet. Ils pourraient s'étouffer.


Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans approcher de l'appareil et de son cordon d'alimentation (16).

 **DANGER !** En cas de fumée, d'odeur ou de bruit inhabituel, éteignez immédiatement le four/grill électrique et débranchez-le de la prise de courant. Si une telle situation se produit, cessez d'utiliser le four/grill électrique jusqu'à ce qu'il ait été inspecté par un service technique agréé. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée est dangereuse pour la santé.

 **DANGER !** Ne touchez jamais le cordon d'alimentation (16) ou le four/grill électrique lui-même avec les mains mouillées. Vous pourriez vous électrocuter !

- ⚠ **DANGER !** Le four/grill électrique ne doit jamais être couvert afin d'éviter tout risque de surchauffe. Risque d'incendie !
- ⚠ **DANGER !** Placez toujours le four/grill électrique sur une surface plane et résistante à la chaleur, à bonne distance des sources de chaleur et matériaux combustibles, des liquides ou des gaz. Laissez un espace d'au moins 15 cm par rapport aux murs afin d'éviter tout risque d'incendie !
- ⚠ **DANGER !** Assurez-vous de ne pas endommager le four/grill électrique afin d'éviter tout autre risque.
- ⚠ **DANGER !** Veillez à ne pas placer de sources incandescentes (bougies allumées, etc.) sur ou à proximité du four/grill électrique. Risque d'incendie !
- ⚠ **DANGER !** Il n'est pas nécessaire de surveiller l'appareil constamment pendant son utilisation, mais des vérifications régulières sont requises. Lorsque vous n'utilisez pas le four/grill électrique, éteignez-le et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Attendez que le four/grill électrique ait complètement refroidi avant de le ranger. Risque d'incendie !
- ⚠ **DANGER !** Avertissement : risque d'incendie ! N'utilisez jamais le four/grill électrique à proximité de matériaux inflammables, par exemple des rideaux.
- ⚠ **DANGER !** Avertissement : risque d'incendie ! N'utilisez jamais le four/grill électrique dans une armoire.

 **DANGER !** Risque de brûlure ! Lorsque l'appareil est allumé, la température des surfaces exposées peut être très élevée. Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude sort des orifices de ventilation. De la vapeur chaude peut également s'échapper à l'ouverture du four/grill électrique. Utilisez toujours la poignée (11) fournie pour retirer la grille (15) ou le plateau de cuisson (10). Vous pouvez retirer la broche à rôtir (12) en utilisant la poignée (14). Lorsque vous retirez les aliments du four/grill électrique, ne touchez jamais l'intérieur de ce dernier. Utilisez des maniques ou des gants de protection pour éviter les brûlures. Vous pourriez vous blesser.

 **AVERTISSEMENT !** N'exposez pas le four/grill électrique à des sources de chaleur directes (radiateurs, par exemple), à la lumière directe du soleil ou à une lumière artificielle intense. Évitez tout contact avec l'eau ou les liquides abrasifs, quelle que soit leur forme. N'utilisez pas le four/grill électrique à proximité de l'eau. En particulier, n'immergez jamais le four/grill électrique dans un liquide et ne placez aucun récipient contenant des liquides, tel que des boissons ou des vases, sur le four/grill électrique ou à proximité. Veillez à ne pas exposer le four/grill électrique à des vibrations ou des chocs excessifs. N'introduisez pas de corps étrangers dans l'appareil. Dans le cas contraire, le four/grill électrique pourrait être endommagé.

- ⚠ AVERTISSEMENT !** Ne placez jamais d'objets sur la porte (8) et ne vous appuyez pas dessus. La porte (8) n'est pas en mesure de supporter un poids important. Le four/grill électrique pourrait être endommagé.
- ⚠ AVERTISSEMENT !** Le plateau de cuisson (10) ne doit pas être utilisé pour préparer ou stocker des aliments salés, acides ou alcalins.

Cordon d'alimentation

- ⚠ DANGER !** Tenez toujours le cordon d'alimentation (16) par sa fiche et ne tirez jamais sur le cordon (16) lui-même.
- ⚠ DANGER !** Veillez à ce que le cordon d'alimentation (16) n'entre en contact avec aucune des surfaces chaudes du four/grill électrique.
- ⚠ DANGER !** N'utilisez pas d'adaptateurs ou de rallonges non conformes aux normes de sécurité applicables et ne tentez pas de modifier le câble d'alimentation (16) vous-même ! Si le cordon d'alimentation (16) se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel.
- ⚠ AVERTISSEMENT !** Ne placez jamais le four/grill électrique, des meubles ou d'autres objets lourds sur le cordon d'alimentation (16) et veillez à ce que le cordon ne se coince pas.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne faites jamais de nœuds avec le cordon d'alimentation (16) et ne le raccordez à aucun autre câble. Le cordon d'alimentation (16) doit être placé de façon à ne pas gêner le passage et à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus.

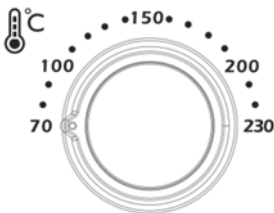
5. Droits d'auteur

L'ensemble du présent manuel d'utilisation est protégé par copyright et est fourni au lecteur uniquement à titre d'information. La copie des données et des informations, sans l'autorisation écrite et explicite préalable de l'auteur, est strictement interdite. Cela s'applique également à toute utilisation commerciale du contenu et des informations. Tous les textes et les illustrations sont à jour à la date d'impression. Ils peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

6. Avant de commencer

Sortez le four/grill électrique et les accessoires de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et le film de protection. Vérifiez que toutes les pièces sont complètes et intactes. Si un ou plusieurs composants manquent ou sont endommagés, veuillez contacter le fabricant.

7. Commandes



Thermostat (4)

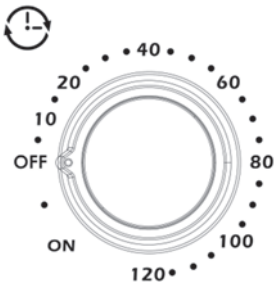
Réglez la température de votre choix (maxi 230 °C) à l'aide du thermostat (4).



Sélecteur de mode (6)

Vous pouvez sélectionner les fonctions suivantes à l'aide du sélecteur de mode (6) :

- | | |
|------------|--|
| OFF | Éteint |
| | Chaleur de voûte (ex : pour griller) |
| | Chaleur de sole (ex : pour faire cuire des gâteaux) |
| | Chaleur de voûte/de sole (ex : pour les pizzas) |
| | Chaleur de voûte avec ventilateur et fonction broche à rôtir (ex : pour faire griller du poulet) |
| | Chaleur de voûte/de sole avec ventilateur (ex : pour des petits pains ou des biscuits) |



Molette de minuterie (7)

Réglez le temps de votre choix (maxi 120 minutes) à l'aide de la molette de minuterie (7). Une fois que le temps réglé s'est écoulé, le four/grill électrique sonne et s'éteint. Tournez la molette de minuterie (7) dans la position « OFF » pour éteindre le four/grill électrique avant que le temps réglé ne soit écoulé.

Tournez la molette de minuterie (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « ON » pour utiliser le four/grill électrique en mode continu. Dans ce mode, le four/grill électrique ne s'éteint pas automatiquement. Tournez la molette de minuterie (7) dans la position « OFF » pour éteindre le four/grill électrique.

- Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, réglez d'abord la molette de minuterie (7) à 40 minutes puis allez en arrière jusqu'au temps de cuisson de votre choix.

8. Mise en route

DANGER ! Placez le four/grill électrique sur une surface plane et résistante à la chaleur. Placez une planche résistante à la chaleur entre la surface d'appui et le four/grill électrique si la surface elle-même est fragile.

DANGER ! Risque de brûlure ! Lorsque l'appareil est allumé, la température des surfaces exposées peut être très élevée. Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude sort des orifices de ventilation. De la vapeur chaude peut également s'échapper à l'ouverture du four/grill électrique. Utilisez toujours la poignée (11) fournie pour retirer la grille (15) ou le plateau de

cuisson (10). Vous pouvez retirer la broche à rôtir (12) en utilisant la poignée (14). Lorsque vous retirez les aliments du four/grill électrique, ne touchez jamais l'intérieur de ce dernier. Utilisez des maniques ou des gants de protection pour éviter les brûlures. Vous pourriez vous blesser.

8.1 Opérations initiales

- S'ils sont insérés, retirez le tiroir ramasse-miettes (17), le plateau de cuisson (10), la broche à rôtir (12) et la grille (15).
- Lorsque vous utilisez le four/grill électrique pour la première fois, laissez la porte (8) ouverte.
- Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant facile d'accès.
- Réglez le thermostat (4) sur « 230 °C » (réglage le plus élevé).
- Placez le sélecteur de mode (6) sur « Chaleur de voûte/de sole ».
- Réglez la molette de minuterie (7) sur « 15 min ».
- Le voyant d'état (5) s'allume lorsque l'appareil est utilisé. Quand vous utilisez l'appareil pour la première fois, des odeurs ou une légère fumée peuvent être dégagées. Ce phénomène est normal et ne présente aucun danger. Ouvrez une fenêtre pour assurer une ventilation suffisante.
- Le four/grill électrique s'éteint automatiquement après la durée définie.
- Ensuite, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Nettoyez le four/grill électrique en suivant les instructions du chapitre « Nettoyage ».

8.2 Utilisation du four/grill électrique

Pour faire cuire des aliments dans le four/grill électrique, procédez comme suit :

- S'il n'est pas déjà en place, placez le tiroir ramasse-miettes (17) tout en bas du four/grill électrique.
- Insérez le plateau de cuisson (10) ou la grille (15) dans les glissières (3) de votre choix.



L'utilisation des glissières (3) du milieu permet d'obtenir la meilleure répartition de la chaleur.



Si vous souhaitez faire cuire des aliments gras sur la grille (15), vous pouvez insérer le plateau de cuisson (10) dans les glissières (3) inférieures afin de récupérer les éventuelles gouttes de graisse.

- Placez les aliments sur le plateau de cuisson (10) ou la grille (15). Il peut valoir la peine de recouvrir le plateau de cuisson (10) de papier cuisson ou de le graisser.



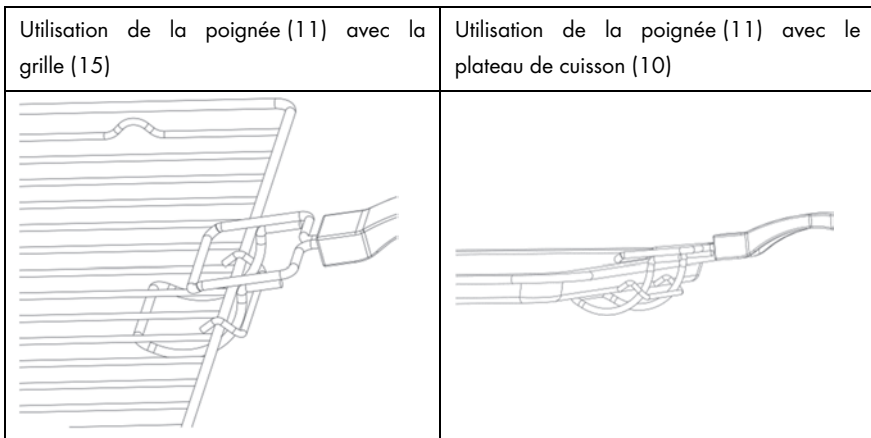
Faites préchauffer le four/grill électrique pendant environ 10 minutes à la température souhaitée.

- Fermez la porte (8) du four/grill électrique.
- Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant facile d'accès.
- Réglez la température de votre choix à l'aide du thermostat (4).

- Placez le sélecteur de mode (6) dans la position correspondant à la fonction souhaitée.
- Réglez la molette de minuterie (7) sur le temps de votre choix. Pour faire fonctionner le four en mode continu, tournez la molette de minuterie (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « ON ».
- Le four/grill électrique s'allume. Le voyant d'état (5) s'allume lorsque l'appareil est utilisé.
- Le four/grill électrique s'éteint automatiquement une fois écoulé le temps réglé avec la molette de minuterie (7). Lorsque la molette de minuterie (7) atteint la position « OFF », un bip retentit. Vous pouvez aussi tourner manuellement la molette de minuterie (7) dans la position « OFF » pour éteindre le four/grill électrique avant que le temps réglé ne soit écoulé. Si vous avez placé la molette de minuterie (7) dans la position « ON », vous devez éteindre le four/grill électrique manuellement. Pour ce faire, mettez la molette de minuterie (7) dans la position « OFF ».
- Maintenant, ouvrez la porte (8) du four/grill électrique. Utilisez toujours la poignée de la porte (9).

⚠ DANGER ! Risque de brûlure ! Ne touchez jamais la porte (8) elle-même, le boîtier, le contenu ou l'intérieur de l'espace de cuisson (1).

- Vous pouvez maintenant sortir vos aliments. Si vous souhaitez retirer la grille (15) ou le plateau de cuisson (10), utilisez la poignée (11) fournie. Accrochez la poignée (11) tel qu'illustré sur les schémas ci-dessous. Utilisez des maniques ou des gants de protection.




- Après avoir utilisé le four/grill électrique, placez le sélecteur de mode (6) dans la position « OFF ».
- Nettoyez le four/grill électrique en suivant les instructions du chapitre « Nettoyage ».

8.3 Utilisation de la broche à rôtir (12)

Pour faire cuire des aliments en utilisant la broche à rôtir (12), procédez comme suit :

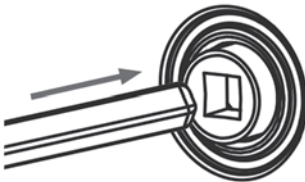
- S'il n'est pas déjà en place, placez le tiroir ramasse-miettes (17) tout en bas du four/grill électrique.

 Insérez le plateau de cuisson (10) dans les glissières (3) inférieures, afin qu'il puisse collecter les gouttes de graisse éventuelles.

- Fixez les aliments sur la broche à rôtir (12) à l'aide des pincettes (13). Pour ce faire, dévissez les vis situées sur les pincettes (13). Maintenant, fixez vos aliments en ajustant les pincettes (13) de sorte qu'ils tiennent bien. Resserrez les vis sur les pincettes (13). Assurez-vous que les creux de la broche à rôtir (12) restent libres afin de pouvoir la retirer en utilisant la poignée (14) à la fin de la cuisson.




- Insérez d'abord l'extrémité de la broche à rôtir (12) sans rainure d'environ 5 mm dans l'entraînement (2).




- Puis, insérez l'autre extrémité de la broche à rôtir (12) avec la rainure dans le support correspondant. Assurez-vous que la broche à rôtir (12) et les aliments à faire cuire peuvent tourner librement dans l'espace de cuisson (1).



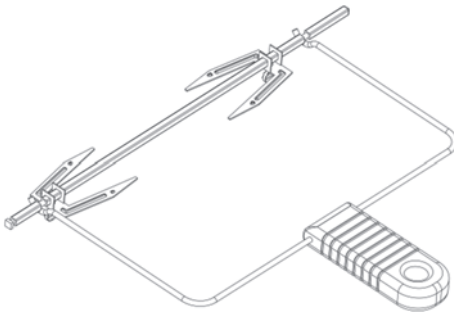
 Faites préchauffer le four/grill électrique pendant environ 10 minutes à la température souhaitée.

- Fermez la porte (8) du four/grill électrique.
- Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant facile d'accès.
- Réglez la température de votre choix à l'aide du thermostat (4).

- Placez le sélecteur de mode (6) dans la position « Chaleur de voûte avec ventilateur et fonction broche à rôtir ».
- Réglez la molette de minuterie (7) sur le temps de votre choix. Pour faire fonctionner le four en mode continu, tournez la molette de minuterie (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « ON ».
- Le four/grille électrique s'allume et la broche à rôtir (12) commence à tourner. Le voyant d'état (5) s'allume lorsque l'appareil est utilisé.
- Le four/grill électrique s'éteint automatiquement une fois écoulé le temps réglé avec la molette de minuterie (7). Lorsque la molette de minuterie (7) atteint la position « OFF », un bip retentit. Vous pouvez aussi tourner manuellement la molette de minuterie (7) dans la position « OFF » pour éteindre le four/grill électrique avant que le temps réglé ne soit écoulé. Si vous avez placé la molette de minuterie (7) dans la position « ON », vous devez éteindre le four/grill électrique manuellement. Pour ce faire, mettez la molette de minuterie (7) dans la position « OFF ».
- Maintenant, ouvrez la porte (8) du four/grill électrique. Utilisez toujours la poignée de la porte (9).

 **DANGER !** Risque de brûlure ! Ne touchez jamais la porte (8) elle-même, le boîtier, le contenu ou l'intérieur de l'espace de cuisson (1).


- Maintenant, retirez la broche à rôtir (12) à l'aide de la poignée (14) fournie. Pour ce faire, insérez le crochet situé à l'extrémité de la poignée (14) dans les creux de la broche à rôtir (12). Utilisez des maniques ou des gants de protection.




- Après avoir utilisé le four/grill électrique, placez le sélecteur de mode dans la position « OFF ».
- Nettoyez le four/grill électrique en suivant les instructions du chapitre « Nettoyage ».


9. Entretien/nettoyage


9.1 Entretien


 **AVERTISSEMENT !** Des opérations de maintenance sont nécessaires si le four/grill électrique a été endommagé, par exemple si du liquide a pénétré à l'intérieur de l'appareil, si ce dernier a été exposé à la pluie ou à l'humidité, s'il ne fonctionne pas normalement ou s'il est tombé. En cas de fumée, d'odeur ou de bruit inhabituel, éteignez immédiatement le four/grill électrique et débranchez-le de la prise de courant. Si une telle situation se produit, cessez d'utiliser le four/grill électrique jusqu'à ce qu'il ait été inspecté par un service technique agréé. Les opérations de réparation doivent exclusivement être réalisées par un personnel technique qualifié. N'ouvrez jamais le boîtier du four/grill électrique.

9.2 Nettoyage

 **DANGER !** Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de commencer à nettoyer l'appareil, afin d'éviter tout risque d'électrocution !

 **DANGER !** Attendez que four/grill électrique ait refroidi. Sinon, vous risqueriez de vous brûler !

 **DANGER !** N'immergez jamais le four/grill électrique dans l'eau afin d'éviter tout risque d'électrocution !

 **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four en vaporisateur pour nettoyer l'espace de cuisson (1) car ce type de produit peut laisser sur les éléments chauffants des résidus ne pouvant pas être éliminés.

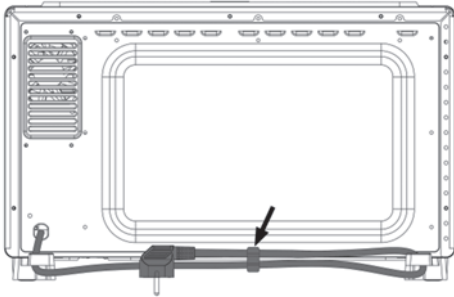
S'ils sont insérés, retirez le tiroir ramasse-miettes (17), le plateau de cuisson (10), la broche à rôtir (12) et la grille (15) pour procéder au nettoyage. Éliminez tout d'abord les gros résidus d'aliments et videz le tiroir ramasse-miettes (17). Les poignées (11, 13), le tiroir ramasse-miettes (17), le plateau de cuisson (10), la broche à rôtir (12) avec les pinces (13) et la grille (15) peuvent ensuite être nettoyés avec de l'eau et du liquide vaisselle. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et séchez-les soigneusement. N'utilisez jamais de brosses métalliques ou de tampons à récurer, car ils pourraient rayer le revêtement.

Les accessoires ne passent pas au lave-vaisselle.

Pour nettoyer les surfaces intérieure et extérieure du four/grill électrique et la porte en verre, utilisez un chiffon légèrement humide et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez jamais de solvants ou de détergents qui pourraient endommager le métal ou le plastique. Rincez à l'eau claire puis séchez soigneusement.

10. Stockage en cas de non-utilisation

Lorsque vous ne voulez plus utiliser le four/grill électrique, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Mettez le sélecteur de mode (6) et la molette de minuterie (7) dans la position « OFF ». Réglez le thermostat (4) sur « 70 °C ». Enroulez le cordon d'alimentation (16) autour du range-cordon prévu à cet effet à l'arrière de l'appareil, tel qu'illustré sur le schéma ci-dessous. Utilisez le support (voir flèche) pour fixer le cordon d'alimentation (16). Rangez le four/grill électrique et ses accessoires propres dans un endroit propre et sec à l'abri des rayons du soleil.



11. Résolution des problèmes

Le four/grill électrique ne fonctionne pas.

- Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise de courant.
- Vérifiez le réglage du thermostat (4) et réglez-le à une température plus élevée si nécessaire.
- Vérifiez le réglage de la molette de minuterie (7) et réglez un temps avec cette dernière ou mettez-la dans la position « ON » en fonction des besoins.
- Vérifiez le réglage du sélecteur de mode (6) et placez-le dans la position correspondant à la fonction souhaitée, si nécessaire.

Les aliments mettent beaucoup de temps à cuire.

- La température réglée est peut-être trop basse. Vérifiez le réglage du thermostat (4) et réglez-le à une température plus élevée si nécessaire.
- La porte (8) n'est peut-être pas fermée correctement. Fermez la porte (8) correctement.
- La porte (8) a été ouverte trop souvent. N'ouvrez la porte (8) que pour vérifier la progression de la cuisson et pas plus souvent que nécessaire.

Le four/grill électrique ne chauffe pas correctement.

- Sachez que vous devez faire préchauffer le four/grill électrique pendant environ 10 minutes pour que la bonne température soit atteinte et que vous puissiez y placer les aliments.

12. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.



Veillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante : 1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.



Le produit est recyclable, il est soumis à la responsabilité du fabricant et doit être collecté séparément.

13. Contact alimentaire



Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du Règlement CE N° 1935/2004.

14. Avis de conformité



Le produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. La preuve de la conformité a été fournie. Le fabricant possède les déclarations et la documentation correspondantes.

La déclaration de conformité UE complète est disponible en téléchargement depuis le lien suivant : https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/322491_1904.pdf

15. Recettes

Boulettes de viande

Ingrédients :

1 kg de mélange de bœuf et porc haché
2 oignons, émincés finement
100 g de farine / chapelure
2 œufs
50 g de moutarde
30 g de fromage râpé (fort)
3 cs de persil, coupé finement
2 cs de marjolaine
2 cs de paprika doux
3 cs de poivre noir, fraîchement moulu
2 cs de sel

Préparation :

Insérez le plateau de cuisson (10) dans les glissières (3) du milieu, afin qu'il puisse collecter les gouttes de graisse éventuelles. Faites préchauffer le four pendant 10 minutes à 230 °C en utilisant le mode chaleur de voûte.

Mettez tous les ingrédients dans un grand saladier et mélangez avec soin. Façonnez des boules d'environ 125 g chacune. Répartissez les boulettes de viande de manière uniforme sur la grille (15). Faites cuire les boulettes en insérant la grille dans les glissières (3) supérieures, pendant environ 15 minutes de chaque côté.

Lasagnes aux épinards et au saumon

Ingrédients :

250 g d'épinards à la crème (surgelés)
125 g de filet de saumon sauvage (surgelé)
Feuilles de lasagnes
100 g de crème fraîche
50 g de fromage râpé
Huile pour graisser le plat
Sel
Poivre
Muscade

Préparation :

Mettez les épinards dans une casserole et faites-les décongeler à basse température. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la muscade. Ne faites décongeler le saumon que légèrement puis coupez-le en morceaux. Graissez un plat carré de 0,8 litre et couvrez le fond de feuilles de lasagnes. Ensuite, répartissez la moitié du saumon et des épinards dessus, couvrez à nouveau de feuilles de lasagnes et répartissez par-dessus le reste du saumon et des épinards jusqu'à ce que le plat soit presque plein. Pour la dernière couche, rajoutez d'autres feuilles de lasagnes et recouvrez

de crème fraîche. Éparpillez le fromage au-dessus puis faites cuire à la hauteur des glissières (3) du milieu pendant environ 50 minutes, après avoir préchauffé le four pendant 10 minutes à 180 °C en mode chaleur de voûte/de sole.

Muffins au citron

Ingrédients pour 6 muffins :

80 g de sucre
1 cs de sucre vanillé
1 œuf (moyen)
50 ml d'huile de tournesol
100 ml de lait
Le jus et le zeste d'un demi citron non traité
160 g de farine
2 cs de levure chimique
Une pincée de sel

Préparation :

Faites préchauffer le four pendant 10 minutes à 200 °C en utilisant le mode chaleur de voûte/de sole avec ventilateur. Mélangez le sucre et le sucre vanillé avec l'huile et battez avec l'œuf jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez le lait, le jus de citron et le zeste et mélangez à nouveau. Mélangez la farine, la levure chimique et mélangez bien avec les autres ingrédients. Remplissez 6 compartiments à muffins aux 2/3 environ avec le mélange et faites cuire environ 25 minutes sur le plateau de cuisson (10) inséré dans les glissières (3) du milieu. Laissez refroidir sur une grille.

Toast tarte flambée

Pour 2 personnes :

4 tranches de pain blanc
Pour la garniture :
½ oignon
70 g de jambon fumé
120 g de crème fraîche
100 g de fromage râpé
Poivre
Ciboulette

Préparation :

Émincez finement l'oignon et le jambon et mélangez tous les ingrédients de la garniture, à l'exception de 50 g de fromage, puis répartissez le tout sur le pain.
Faites préchauffer le four pendant 10 minutes à 200 °C en utilisant le mode chaleur de voûte.
Répartissez les 50 g de fromage restants au-dessus des toasts et faites cuire à la hauteur des glissières (3) du milieu pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le résultat soit doré comme vous l'aimez. Servez les toasts parsemés de ciboulette.

Petits pains de fête au fromage

Pour 2 personnes :

- 150 g de mélange de bœuf et porc haché
- 30 g de pesto rouge
- Thym haché
- Origan haché
- 1 cs de noisettes hachées
- Sel et poivre
- Paprika
- 40 g de fromage râpé
- 2 petits pains (les petits pains précuits sont parfaits)

Préparation :

Faites préchauffer le four pendant 10 minutes à 190 °C en utilisant le mode chaleur de voûte/de sole avec ventilateur.

Ouvrez les petits pains en deux et placez-les sur le plateau de cuisson (10) couvert de papier cuisson.

Assaisonnez la viande hachée avec le sel, le poivre, le thym, l'origan et le paprika et mélangez avec les noisettes et le pesto. Répartissez uniformément le mélange de viande hachée sur les petits pains et éparpillez du fromage dessus, puis faites cuire le tout pendant environ 30 minutes à la hauteur des glissières (3) du milieu.

Poulet rôti

Ingrédients :

- Un poulet entier, d'environ 1,5 kg
- Assaisonnement pour poulet
- Huile de cuisson

Préparation :

Insérez le plateau de cuisson (10) dans les glissières (3) inférieures, afin qu'il puisse collecter les gouttes de graisse éventuelles. Faites préchauffer le four pendant 10 minutes à 230 °C en utilisant le mode chaleur de voûte/de sole avec ventilateur.

Rincez le poulet à l'eau claire et tamponnez-le pour le sécher. Assaisonnez le poulet de manière uniforme à l'intérieur et à l'extérieur en utilisant le mélange pour poulet. Ensuite, frottez l'extérieur du poulet avec de l'huile de cuisson.

Enfilez le poulet sur la broche à rôtir (12) et fixez-le avec les pinces (13). Si nécessaire, fixez les ailes et les cuisses avec de la ficelle à rôtir, pour que la broche à rôtir (12) puisse tourner librement dans le four. Assurez-vous que les creux de la broche à rôtir (12) restent libres. Utilisez la poignée (14) pour installer la broche à rôtir (12) dans le four.

Placez le sélecteur de mode (6) dans la position « Chaleur de voûte avec ventilateur et fonction broche à rôtir » et faites cuire le poulet pendant environ 80 minutes, selon sa taille.

Retirez le poulet cuit du four et découpez-le avec des ciseaux à volaille.

Croissants à la vanille

Pour environ 30 croissants

50 g de poudre d'amandes (émondées)
140 g de farine (plus un petit peu pour le plan de travail)
40 g de sucre
1 jaune d'œuf (taille moyenne)
100 g de beurre froid
Sel
25 g de sucre glace
1 cs de sucre vanillé

Préparation :

Mélangez 50 g d'amandes, 140 g de farine, 40 g de sucre, 1 jaune d'œuf, 100 g de beurre froid coupé en morceaux et une pincée de sel en utilisant le crochet à pétrir d'un batteur électrique, puis utilisez vos mains pour former une pâte lisse.

Façonnez une boule avec la pâte, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 1 heure. Recouvrez le plateau de cuisson (10) de papier cuisson et préchauffez le four pendant 10 minutes à 200 °C en utilisant le mode chaleur de voûte/de sole. Façonnez la pâte en 2 rouleaux (d'environ 1,5 cm de diamètre) sur une surface de travail farinée. Découpez chacun des rouleaux de pâte préparés en 15 petits morceaux (d'environ 3 cm de long). Façonnez chacun des morceaux de pâte en un rouleau d'environ 8 cm de long et pliez-les en forme de croissants en faisant se rejoindre les deux extrémités.

Faites cuire les croissants à la vanille dans le four préchauffé à la hauteur des glissières (3) du milieu pendant 12 minutes. Mélangez le sucre glace et le sucre vanillé et saupoudrez ce mélange sur les croissants chauds en utilisant un tamis. Ensuite, laissez les croissants à la vanille refroidir pendant environ 30 minutes.

Truite au four

Ingrédients :

1 truite crue entière
½ citron
1 gousse d'ail
1 branche de romarin
1 branche de thym
1 branche de persil
Sel et poivre
Huile d'olive

Préparation :

Videz la truite, lavez-la, tamponnez-la pour la sécher et faites 3 entailles en diagonale sur la peau. Placez le poisson sur un morceau de papier aluminium assez grand pour l'envelopper.

Coupez le citron et le persil et répartissez le tout à l'intérieur de la truite avec les herbes aromatiques préalablement lavées. Assaisonnez la truite et arrosez-la d'un filet d'huile d'olive. Ensuite, enveloppez le poisson dans le papier aluminium et faites le cuire pendant 20 à 30 minutes sur un plat à la hauteur des glissières (3) du milieu du four préalablement préchauffé pendant 10 minutes à 200 °C en mode chaleur de voûte/de sole.

Mini-pains

Ingrédients :

Préparation pour pain de votre choix

Farine pour la surface de travail

Graines de tournesol, sésame, pavot à saupoudrer au-dessus des pains.

Préparation :

Préparez la pâte à pain en suivant les instructions, pétrissez-la et laissez-la reposer.

Façonnez de petits pains avec la pâte et laissez reposer à nouveau sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson dans un endroit chaud pendant 40 minutes, jusqu'à ce que les pains aient augmenté de volume. Faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes à 230 °C en utilisant le mode chaleur de voûte/de sole. Humidifiez avec précaution les petits pains avec un vaporisateur ou un pinceau, faites une entaille sur le dessus et saupoudrez de graines ou de farine, selon vos goûts. Selon leur taille, faites cuire les petits pains 10 à 15 minutes à la hauteur des glissières (3) inférieures jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés sur le dessus. Laissez refroidir sur une grille.

Pommes de terre paysannes

Ingrédients :

300 g de pommes de terre à chaire ferme

1 cs d'huile

1 gousse d'ail

Sel

Poivre

Paprika doux

Préparation :

Faites préchauffer le four pendant 10 minutes à 200 °C en mode chaleur de voûte/de sole.

Lavez les pommes de terre, coupez-les en rondelles sans les éplucher et placez les dans un saladier. Mélangez l'huile avec les épices et l'ail écrasé et enrobez bien les pommes de terre de ce mélange.

Recouvrez le plateau de cuisson (10) de papier cuisson et répartissez les pommes de terre dessus, puis faites cuire à la hauteur des glissières (3) du milieu du four chaud pendant environ 45 à 55 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

16. Informations relatives à la garantie et à l'assistance

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.

- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

**Service**

Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr**IAN: 322491_1904****Fabricant**

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.

- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

**Service**

BE Téléphone : 070 270 171
E-Mail : targa@lidl.be

LU Téléphone : +32 70 270 171
E-Mail : targa@lidl.be

CH Téléphone : 0842 665 566
E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 322491_1904

**Fabricant**

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Beoogd gebruik	75
2. Inhoud van de verpakking	75
3. Technische specificaties.....	76
4. Veiligheidsinstructies	76
5. Copyright	82
6. Voordat u begint	82
7. Bedieningselementen	82
8. Aan de slag	83
8.1 Eerste gebruik.....	83
8.2 De elektrische oven en grill gebruiken.....	84
8.3 Het rotisserie spit (12) gebruiken.....	85
9. Onderhoud/reinigen	87
9.1 Onderhoud.....	87
9.2 Reinigen	87
10. Opslag indien niet in gebruik	88
11. Problemen oplossen	88
12. Milieuregeling en informatie over afvalverwerking	89
13. Gebruik voor levensmiddelen	90
14. Conformiteit	90
15. Recepten	91
16. Garantie- en servicegegevens	96

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze elektrische oven en grill van SilverCrest SGBR 1500 D1 KAT, hierna 'elektrische oven en grill' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct dat lang meegaat.

Deze bedieningsinstructies bevatten belangrijke informatie over het veilig gebruik van de elektrische oven en grill en tips en informatie over het dagelijks gebruik en verwijdering. Bestudeer de bedieningsinstructies zorgvuldig voordat u de elektrische oven en grill gaat gebruiken, en gebruik deze alleen in de beschreven ruimten en voor de beschreven doeleinden. Als u de elektrische oven en grill verkoopt of weggeeft, geeft u er ook deze bedieningsinstructies bij. Deze bedieningsinstructies maken deel uit van het apparaat.

1. Beoogd gebruik

Deze elektrische oven en grill is ontworpen voor het grillen, koken en bakken van voedsel zoals vlees, vis, bijgerechten en gebak. De elektrische oven en grill is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen. Gebruik de elektrische oven en grill alleen voor privédoeleinden. Elk ander gebruik dan hierboven wordt vermeld, komt niet overeen met het beoogde gebruik. De elektrische oven en grill mag niet buitenshuis of in tropische klimaten worden gebruikt. Deze elektrische oven en grill voldoet aan alle relevante normen en standaards met betrekking tot CE-conformiteit. Als er wijzigingen aan de elektrische oven en grill worden aangebracht die niet zijn aanbevolen door de fabrikant, kan niet meer worden gegarandeerd dat aan deze richtlijnen wordt voldaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade of defecten die het gevolg zijn van deze wijzigingen.

Houd u aan de regelgeving en wetten in het betreffende land waar u de elektrische oven en grill gebruikt.


2. Inhoud van de verpakking

- Elektrische oven en grill
- Greep (voor bakplaat en grillplaat)
- Greep (voor rotisseriepit)
- Kruidellade
- Bakplaat
- Rotisseriepit, incl. klemmen
- Grillplaat
- Deze gebruikershandleiding

Deze bedieningsinstructies hebben een uitvouwbare omslag. Aan de binnenzijde van de omslag staat een afbeelding van de elektrische oven en grill met nummers. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

1	Binnenruimte oven	2	Aandrijving (voor rotisseriepit)
3	Richels	4	Thermostaat
5	Led	6	Modusschakelaar
7	Timer	8	Deur
9	Deurgreep	10	Bakplaat
11	Greep (voor bakplaat en grillplaat)	12	Rotisseriepit
13	Klemmen	14	Greep (voor rotisseriepit)
15	Grillplaat	16	Netsnoer
17	Kruidellade		

3. Technische specificaties

Model	SGBR 1500 D1 KAT
Stroomvoorziening	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Stroomverbruik	1400 - 1650 W
Temperatuurbereik	70 - 230 °C
Timerfunctie	max. 120 minuten
Volume binnenruimte oven	circa 29 liter
Afmetingen (B x H x D)	circa 47,7 x 29,6 x 39,7 cm
Gewicht (inclusief accessoires)	circa 8 kg
Goedgekeurd op veiligheid	

De technische data en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

4. Veiligheidsinstructies

Voordat u deze elektrische oven en grill voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische apparatuur. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u de elektrische oven en grill verkoopt of weggeeft, geeft u ook de gebruiksaanwijzing door. Deze maakt deel uit van het apparaat.



GEVAAR! Dit symbool waarschuwt u voor een mogelijk gevaarlijke situatie. Negeren kan leiden tot ernstig letsel of zelfs de dood.



WAARSCHUWING! Dit symbool staat bij belangrijke informatie voor een veilig gebruik van de elektrische oven en grill en de veiligheid van de gebruiker.



GEVAAR! Waarschuwing, hete oppervlakken! Dit symbool duidt op de kans op letsel of brandwonden door hete oppervlakken van de elektrische oven en grill.



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.

Gebruiksomgeving



Deze elektrische oven en grill is alleen geschikt voor gebruik in droge ruimten binnenshuis.

Deze elektrische oven en grill is niet bedoeld voor gebruik in ruimten met een hoge temperatuur of een hoge vochtigheid (bijv. badkamer) en mag niet met een dikke laag stof bedekt zijn.



GEVAAR! Kans op brandwonden! De oppervlakken van de elektrische oven en grill kunnen zeer heet worden tijdens gebruik.




GEVAAR! Het is niet de bedoeling dat de elektrische oven en grill wordt gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem. Brandgevaar!





GEVAAR! Deze elektrische oven en grill kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, door personen

met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of door personen met weinig kennis of ervaring, mits er toezicht op wordt gehouden of ze instructies hebben gekregen over het juiste gebruik van de afstandsbediening en de bijhorende risico's begrijpen. Dit apparaat is geen speelgoed. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Er bestaat gevaar voor verstikking.

Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer (16).


 **GEVAAR!** Als u merkt dat de elektrische oven en grill rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakelt u deze onmiddellijk uit en verwijdert u de stekker uit het stopcontact. In dat geval mag u de elektrische oven en grill pas gebruiken nadat deze is nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. De ingeademde rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid.


 **GEVAAR!** Raak het netsnoer (16) of de elektrische oven en grill nooit met natte handen aan, anders loopt u het risico op een elektrische schok!


 **GEVAAR!** De elektrische oven en grill mogen niet worden afgedekt om oververhitting te voorkomen. Brandgevaar!


 **GEVAAR!** Plaats de elektrische oven en grill altijd op een


vlakke, hittebestendige ondergrond, uit de buurt van warmtebronnen en brandbare materialen, vloeistoffen of gassen. Laat minstens 15 cm ruimte over bij wanden om brandgevaar te voorkomen!


 **GEVAAR!** Zorg dat de elektrische oven en grill niet beschadigd zijn om verder risico te voorkomen.

 **GEVAAR!** Plaats geen brandende voorwerpen (zoals kaarsen) op of in de buurt van de elektrische oven en grill. Brandgevaar!

 **GEVAAR!** Een constante controle tijdens gebruik is niet nodig, maar regelmatige controles zijn wel noodzakelijk. Als u de elektrische oven en grill niet gebruikt, zet u deze uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Zet de elektrische oven en grill niet weg voordat deze helemaal is afgekoeld. Brandgevaar!

 **GEVAAR!** Waarschuwing: brandgevaar! Gebruik de elektrische oven en grill nooit in de buurt van ontvlambare materialen als gordijnen.

 **GEVAAR!** Waarschuwing: brandgevaar! Gebruik de elektrische oven en grill nooit in een (keuken)kastje.

 **GEVAAR!** Kans op brandwonden! Als de elektrische oven en grill is ingeschakeld, kan de temperatuur van de betreffende oppervlakken zeer hoog zijn. Tijdens het gebruik komt er hete stoom uit de ventilatiesleuven. Er kan ook hete stoom uit komen als u de elektrische oven en grill opent. Gebruik altijd de meegeleverde greep (11) om de grillplaat






(15) of de bakplaat (10) te verwijderen. U kunt het rotisseriepitt (12) verwijderen met de greep (14). Raak bij het verwijderen van voedsel de binnenkant van de elektrische oven en grill niet aan. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om brandwonden te voorkomen. Er bestaat gevaar voor letsel.

⚠ WAARSCHUWING! Stel de elektrische oven en grill niet bloot aan directe warmtebronnen (zoals een verwarming), direct zonlicht of sterk kunstlicht. Stel het apparaat niet bloot aan waternevel of -druppels en agressieve vloeistoffen. Gebruik de elektrische oven en grill niet in de buurt van water. Let er met name op dat de elektrische oven en grill niet wordt ondergedompeld (plaats geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op de elektrische oven en grill). Zorg dat de elektrische oven en grill niet wordt blootgesteld aan sterke schokken of trillingen. Steek geen voorwerpen in het apparaat. Anders kunnen de elektrische oven en grill beschadigd raken.

⚠ WAARSCHUWING! Plaats geen voorwerpen op de deur (8) of leun er niet op. De deur (8) kan geen gewicht dragen. Anders kunnen de elektrische oven en grill beschadigd raken.

⚠ WAARSCHUWING! Gebruik de bakplaat (10) niet voor de bereiding of opslag van zoute, zure of alkalische levensmiddelen.

Netsnoer

-  **GEVAAR!** Trek het netsnoer (16) altijd los aan de stekker en nooit aan het netsnoer (16) zelf.
-  **GEVAAR!** Zorg ervoor dat het netsnoer (16) geen hete oppervlakken van de elektrische oven en grill raakt.
-  **GEVAAR!** Gebruik nooit adapters of verlengkabels die niet voldoen aan de huidige veiligheidsvoorschriften en wijzig nooit zelf het netsnoer (16)! Als het netsnoer (16) beschadigd is, moet u dit laten vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere bevoegde persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden.
-  **WAARSCHUWING!** Plaats de elektrische oven en grill, meubels of andere zware voorwerpen nooit op het netsnoer (16) en zorg dat dit niet geknikt raakt.
-  **WAARSCHUWING!** Leg nooit knopen in het netsnoer (16) en bind dit niet samen met andere kabels. Leg het netsnoer (16) zo neer dat niemand erover kan struikelen of erdoor wordt gehinderd.

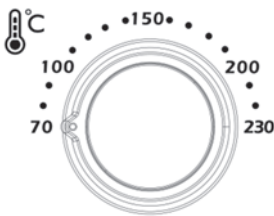
5. Copyright

De volledige inhoud van deze gebruikershandleiding wordt beschermd door het auteursrecht en wordt uitsluitend ter informatie aan de lezer verstrekt. Het is strikt verboden om gegevens en informatie te kopiëren zonder voorafgaande uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor commercieel gebruik van de inhoud en informatie. Alle teksten en afbeeldingen waren actueel op het moment dat deze handleiding werd gedrukt. De inhoud kan zonder kennisgeving worden gewijzigd.

6. Voordat u begint

Haal de elektrische oven en grill plus alle accessoires uit de verpakking. Verwijder het verpakkingsmateriaal en de beschermde folie. Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is.

7. Bedieningselementen



Thermostaat (4)

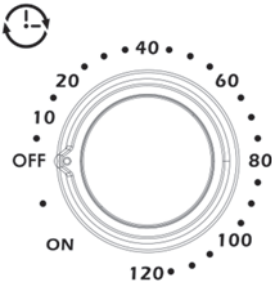
Stel de gewenste temperatuur (max. 230 °C) in met de thermostaat (4).



Modusschakelaar (6)

U kunt de volgende functies selecteren met de modusschakelaar (6).

- | | |
|-----|---|
| OFF | Uitgeschakeld |
| | Bovenwarmte (bijv. voor grillen) |
| | Onderwarmte (bijv. voor het bakken van cakes) |
| | Boven- en onderwarmte (bijv. voor pizza) |
| | Bovenwarmte met circulatielucht en rotisseriepifunctie (bijv. voor het grillen van kip) |
| | Onder-/bovenwarmte met circulatielucht (bijv. voor broodjes of toast) |



Timer (7)

Stel de gewenste tijd (max. 120 minuten) in met de timer (7). Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een piepje op de elektrische oven en grill en schakelt deze zichzelf uit. Zet de timer (7) in de stand "OFF" (Uit) om de elektrische oven en grill uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken.

Draai de timer (7) tegen de klok in op "ON" (Aan) om de elektrische oven en grill in de continue modus te gebruiken. In deze modus schakelen de elektrische oven en grill niet automatisch uit. Zet de timer (7) in de stand "OFF" (Uit) om de elektrische oven en grill uit te schakelen.

- Als de kooktijd minder dan 20 minuten bedraagt, stelt u eerst de timer (7) in op 40 minuten en gaat u vervolgens terug naar de gewenste kooktijd.

8. Aan de slag

⚠ GEVAAR! Zet de elektrische oven en grill op een vlakke en hittebestendige ondergrond. Plaats een hittebestendige plaat tussen het oppervlak en de elektrische oven en grill als het oppervlak zelf kritisch is.

⚠ GEVAAR! Kans op brandwonden! Als de elektrische oven en grill is ingeschakeld, kan de temperatuur van de betreffende oppervlakken zeer hoog zijn. Tijdens het gebruik komt er hete stoom uit de ventilatiesleuven. Er kan ook hete stoom uit komen als u de elektrische oven en grill opent. Gebruik altijd de meegeleverde greep (11) om de grillplaat (15) of de bakplaat (10) te verwijderen. U kunt het rotisserieespit (12) verwijderen met de greep (14). Raak bij het verwijderen van voedsel de binnenkant van de elektrische oven en grill niet aan. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om brandwonden te voorkomen. Er bestaat gevaar voor letsel.

8.1 Eerste gebruik

- Als de kruimellade (17), de bakplaat (10), het rotisserieespit (12) en de grillplaat (15) zijn geplaatst, verwijdert u deze.
- Laat de deur (8) bij het eerste gebruik van de elektrische oven en grill open staan.
- Steek de stekker in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Stel de thermostaat (4) in op "230 °C" (hoogste stand).
- Zet de modusschakelaar (6) op "Boven-/onderwarmte".
- Stel de timer (7) in op "15 min".
- De led (5) brandt als het apparaat in gebruik is. Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, kunnen er geuren of lichte rook uit komen. Dit is normaal en volkomen veilig. Open een venster om de ruimte voldoende te ventileren.
- De elektrische oven en grill worden automatisch na de ingestelde tijd uitgeschakeld.

- Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.
- Reinig de elektrische oven en grill, zoals omschreven in het hoofdstuk 'Reinigen'.

8.2 De elektrische oven en grill gebruiken

Ga als volgt te werk om voedsel te bereiden in de elektrische oven en grill:

- Plaats de kruimellade (17) onder in de elektrische oven en grill als deze er nog niet is geplaatst.
- Schuif de bakplaat (10) of de grillplaat (15) in de gewenste richel (3).



In de middelste richel (3) wordt de beste warmteverdeling bereikt.



Als u vette levensmiddelen op de grillplaat (15) wilt bakken, kunt u de bakplaat (10) een richel (3) eronder plaatsen om druppels op te vangen.

- Plaats de levensmiddelen op de bakplaat (10) of de grillplaat (15). Het kan de moeite waard zijn om de bakplaat (10) met vetvrij papier te bekleden of in te vetten.



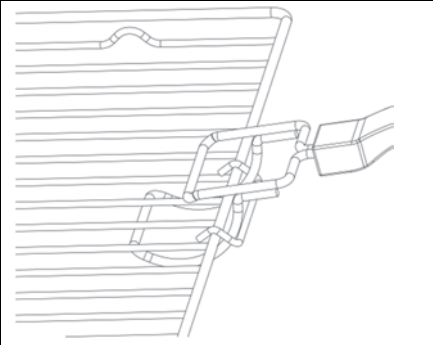
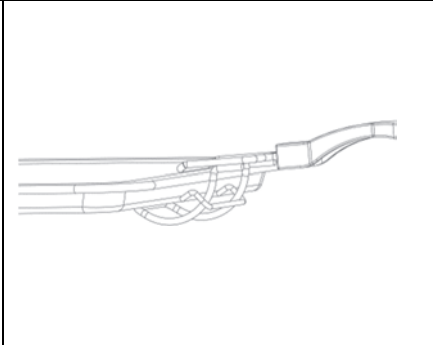
Geef de elektrische oven en grill ongeveer 10 minuten om op de gewenste temperatuur te komen.

- Sluit de deur (8) van de elektrische oven en grill.
- Steek de stekker in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaat (4).
- Zet de modusschakelaar (6) op de gewenste functie.
- Stel de timer (7) op de gewenste tijd. Voor de continuumodus draait u de timer (7) tegen de wijzers van de klok in op "ON" (Aan).
- De elektrische oven en grill worden ingeschakeld. De led (5) brandt als het apparaat in gebruik is.
- De elektrische oven en grill worden automatisch na de ingestelde tijd op de timer (7) uitgeschakeld. Wanneer de timer (7) de stand "OFF" (Uit) bereikt, klinkt een pieptoon. U kunt de timer (7) ook handmatig in de stand "OFF" (Uit) zetten om de elektrische oven en grill uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken. Als u de timer (7) op "ON" (Aan) hebt ingesteld, moet u de elektrische oven en grill handmatig uitschakelen. Zet hiervoor de timer (7) in de stand "OFF" (Uit).
- Open de deur (8) van de elektrische oven en grill. Gebruik altijd de deurgreep (9).



GEVAAR! Kans op brandwonden! Raak nooit de deur (8) zelf, de behuizing, de inhoud of de binnenruimte van de oven (1) aan.


- Haal nu het voedsel eruit. Als u de grillplaat (15) of de bakplaat (10) wilt verwijderen, gebruikt u de bijgeleverde greep (11). Haak de greep (11) vast zoals aangegeven in de onderstaande afbeeldingen. Gebruik pannenlappen of ovenwanten.

Gebruik van de greep (11) met de grillplaat (15)	Gebruik van de greep (11) met de bakplaat (10)
	

- Zet na gebruik van de elektrische oven en grill de modusschakelaar (6) in de stand "OFF" (Uit).
- Reinig de elektrische oven en grill, zoals omschreven in het hoofdstuk 'Reinigen'.

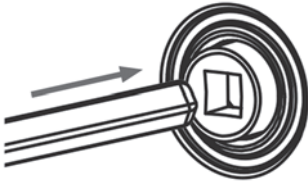
8.3 Het rotisseriepitt (12) gebruiken

Ga als volgt te werk om het rotisseriepitt (12) te gebruiken:

- Plaats de kruimellade (17) onder in de elektrische oven en grill als deze er nog niet is geplaatst.
-  Plaats de bakplaat (10) op de onderste richel (3), zodat deze eventuele druppels kan opvangen.
- Steek het voedsel aan het rotisseriepitt (12) en zet het vast met behulp van de klemmen (13). Draai hiervoor de schroeven van de klemmen (13) los. Bevestig nu uw voedsel door de klemmen (13) zo af te stellen dat het voedsel goed vast zit. Draai de schroeven van de klemmen (13) weer vast. Zorg ervoor dat de uitsparingen vrij blijven, zodat u het rotisseriepitt (12) na het bereiden met de greep (14) kunt verwijderen.




- Steek eerst het uiteinde van het rotisseriepitt (12) zonder de groef ongeveer 5 mm in de aandrijving (2).




- Steek vervolgens het andere uiteinde van het rotisseriepitt (12) met de groef in de rotisseriepitthouder. Zorg ervoor dat het rotisseriepitt (12) en het te bereiden voedsel vrij kunnen draaien in de binnenruimte van de oven (1).

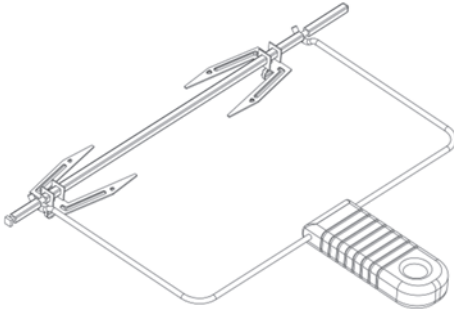


-  Geef de elektrische oven en grill ongeveer 10 minuten om op de gewenste temperatuur te komen.

- Sluit de deur (8) van de elektrische oven en grill.
- Steek de stekker in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaat (4).
- Zet de modusschakelaar (6) op de "Bovenwarmte met circulatielucht en rotisseriepittfunctie".
- Stel de timer (7) op de gewenste tijd. Voor de continuumodus draait u de timer (7) tegen de wijzers van de klok in op "ON" (Aan).
- De elektrische oven en grill worden nu ingeschakeld en het rotisseriepitt (12) begint te draaien. Het statuslampje (5) brandt als het apparaat in gebruik is.
- De elektrische oven en grill worden automatisch na de ingestelde tijd op de timer (7) uitgeschakeld. Wanneer de timer (7) de stand "OFF" (Uit) bereikt, klinkt een pieptoon. U kunt de timer (7) ook handmatig in de stand "OFF" (Uit) zetten om de elektrische oven en grill uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken. Als u de timer (7) op "ON" (Aan) hebt ingesteld, moet u de elektrische oven en grill handmatig uitschakelen. Zet hiervoor de timer (7) in de stand "OFF" (Uit).
- Open de deur (8) van de elektrische oven en grill. Gebruik altijd de deurgreep (9).

-  **GEVAAR!** Kans op brandwonden! Raak nooit de deur (8) zelf, de behuizing, de inhoud of de binnenruimte van de oven (1) aan.

- U kunt het rotisseriepitt (12) verwijderen met de bijgeleverde greep (14). Hiervoor steekt u de haak aan het uiteinde van de greep (14) in de uitsparingen van het rotisseriepitt (12). Gebruik pannennappen of ovenwanten.



- Zet na gebruik van de elektrische oven en grill de modusschakelaar in de stand "OFF" (Uit).
- Reinig de elektrische oven en grill, zoals omschreven in het hoofdstuk 'Reinigen'.

9. Onderhoud/reinigen

9.1 Onderhoud

⚠ WAARSCHUWING! Onderhoud is vereist als de elektrische oven en grill op welke wijze dan ook is beschadigd, als er bijvoorbeeld vloeistoffen in het apparaat zijn terechtgekomen, als het apparaat is blootgesteld aan regen of vocht, als de elektrische oven en grill niet normaal werkt of als deze is gevallen. Als u merkt dat de elektrische oven en grill rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakelt u deze onmiddellijk uit en verwijdert u de stekker uit het stopcontact. In dat geval mag u de elektrische oven en grill pas gebruiken nadat deze is nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus. Elk onderhoud moet worden uitgevoerd door een bevoegd onderhoudstechnicus. Open nooit de behuizing van de elektrische oven en grill.

9.2 Reinigen

⚠ GEVAAR! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken, aangezien er risico op een elektrische schok bestaat!

⚠ GEVAAR! Wacht tot de elektrische oven en grill is afgekoeld. Zo niet, dan is er kans op brandwonden!

⚠ GEVAAR! Dompel de elektrische oven en grill zelf nooit onder in water; u loopt u het risico van een elektrische schok!

⚠ WAARSCHUWING! Gebruik geen ovenreinigerspray om de binnenuimte van de oven(1) te reinigen, aangezien deze resten kan produceren op de verwarmingselementen die niet kunnen worden verwijderd.

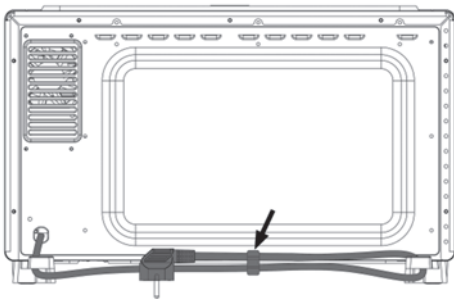
Als de kruimellade (17), de bakplaat (10), het rotisseriepit (12) en de grillplaat (15) zijn geplaatst, verwijdert u deze om ze te reinigen. Verwijder eerst de grote voedselresten en maak de kruimellade (17) leeg. De grepen (11, 13), de kruimellade (17), de bakplaat (10), het rotisseriepit (12), incl. klemmen (13) en de grillplaat (15) kunnen vervolgens met warm water en afwasmiddel worden gereinigd. Spoel alle onderdelen na met schoon water en droog deze grondig. Gebruik nooit draadborstels of schuursponsjes, omdat deze krassen op de coating kunnen veroorzaken.

De accessoires zijn niet vaatwasmachinebestendig.

Gebruik voor het reinigen van de binnen- en buitenkant van de elektrische oven en grill een licht vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Gebruik nooit oplos- of schoonmaakmiddelen die het metaal of plastic kunnen beschadigen. Spoel na met schoon water en droog grondig.

10. Opslag indien niet in gebruik

Als u de elektrische oven en grill niet gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact. Zet de modusschakelaar (6) en de timer (7) in de stand "OFF" (Uit). Stel de thermostaat (4) in op "70 °C". Wikkel het netsnoer (16) in de kabelwikkelaar aan de achterzijde van het apparaat op, zoals aangegeven in de onderstaande afbeelding. Gebruik de bevestigingsbeugel (pijl) om het netsnoer (16) te bevestigen. Berg de schone elektrische oven en grill plus accessoires op een schone, droge plaats buiten direct zonlicht op.



11. Problemen oplossen

De elektrische oven en grill werkt niet.

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer de instelling van de thermostaat (4) en zet de thermostaat eventueel op een hogere temperatuur.
- Controleer de instelling op de timer (7) en stel een tijd in of zet deze, indien vereist, op "ON" (Aan).
- Controleer de instelling van de modusschakelaar (6) en zet de deze eventueel op de gewenste functie.

Het duurt lang voordat het voedsel gaar is.

- De temperatuur kan te laag zijn ingesteld. Controleer de instelling van de thermostaat (4) en zet de thermostaat eventueel op een hogere temperatuur.
- Het is mogelijk dat de deur (8) niet goed gesloten is. Sluit de deur (8) goed.
- De deur (8) is te vaak geopend. Open de deur (8) alleen om de voortgang van de bereiding te controleren en niet vaker dan nodig.

De elektrische oven en grill worden niet goed heet.

- Houd er rekening mee dat u de elektrische oven en grill ongeveer 10 minuten moet voorverwarmen voordat de juiste temperatuur wordt bereikt en u het voedsel erin kunt plaatsen.

12. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking



Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de gemeente, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.



Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: samengestelde materialen.

13. Gebruik voor levensmiddelen



Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en niet-gevaarlijk is bevonden voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen in overeenstemming met de eisen van de EU-richtlijn 1935/2004.

14. Conformiteit



Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. Er is bewijs van conformiteit verstrekt. De fabrikant beschikt over de relevante verklaringen en documentatie.



De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/322491_1904.pdf

15. Recepten

Gehaktballen

Ingrediënten:

- 1 kg gehakt (half-om-half)
- 2 uien, fijngesneden
- 100 g bloem/paneermeel (broodkruimels)
- 2 eieren
- 50 g mosterd
- 30 g geraspte kaas (belegen)
- 3 tl peterselie, fijngehakt
- 2 tl majoraan
- 2 tl zoete paprikapoeder
- 3 tl zwarte peper, vers gemalen
- 2 tl zout

Bereiding:

Plaats de bakplaat (10) op de middelste richel (3), zodat deze eventuele druppels kan opvangen. Verwarm de oven 10 minuten voor op 230 °C met bovenwarmte.

Doe alle ingrediënten in een grote kom en meng goed door elkaar. Vorm nu ballen van ongeveer 125 g per stuk. Verdeel de gehaktballen gelijkmatig over de grillplaat (15). Bereid de gehaktballen op de bovenste richel (3) gedurende ongeveer 15 minuten aan elke kant.

Lasagne met spinazie en zalm

Ingrediënten:

- 250 g spinazie à la crème (bevoren)
- 125 g wilde zalmfilet (bevoren)
- Lasagnevellen
- 100 g crème fraîche
- 50 g kaas, geraspt
- Olie om in te vetten
- Zout
- Peper
- Nootmuskaat

Bereiding:

Plaats de spinazie in een pan en ontdooi op een laag vuur. Kruid met zout, peper en nootmuskaat naar smaak. Laat de zalm slechts licht ontdooien en snijd de zalm in stukjes. Vet een vierkante schaal van 0,8 liter in en bedek de bodem met lasagnevellen. Verdeel vervolgens de helft van de zalm en de spinazie erover, bedek met lasagnevellen en verdeel de rest van de zalm en de spinazie tot de schaal bijna vol is. Voor de laatste laag: bedek met meer lasagnevellen en bestrijk met crème fraîche. Strooi de kaas over de bovenkant en bak de kaas vervolgens op de middelste richel (3) gedurende ca. 50 minuten in de oven, die u 10 minuten op 180 °C hebt voorverwarmd met boven- en onderwarmte.

Citroenmuffins

Ingrediënten voor 6 muffins:

80 g suiker
1 tl vanillesuiker
1 ei (medium)
50 ml zonnebloemolie
100 ml melk
Sap en schil van ½ schoongeboende citroen
160 g bloem
2 tl bakpoeder
Snufje zout

Bereiding:

Verwarm de oven 10 minuten voor op 200 °C met boven-/onderwarmte en circulatielucht. Meng de suiker en vanillesuiker met de olie en klop tot een romige massa met het ei. Voeg de melk, het citroensap en de citroenschil toe en meng opnieuw. Meng de bloem, het bakpoeder en het zout en meng goed met de andere ingrediënten. Vul 6 muffinvormpjes voor ongeveer 2/3 met het mengsel en bak ze in ongeveer 25 minuten op de bakplaat (10) in de middelste richel (3). Laat afkoelen op een rek.

Tarte flambée-toast

2 porties:

4 sneetjes witbrood
Voor het beleg:
1/2 ui
70 g gerookte ham
120 g crème fraîche
100 g kaas, geraspt
Peper
Bieslookringen

Bereiding:

Hak de ui en de ham fijn en meng alle ingrediënten voor het beleg, behalve 50 g kaas, en verdeel het over het brood.

Verwarm de oven 10 minuten voor op 200 °C met bovenwarmte.

Strooi de resterende 50 g kaas erover en bak in de middelste richel (3) gedurende 15 tot 20 minuten tot het resultaat de gewenste bruining heeft. Serveer bestrooid met bieslookringen.

Gehaktbroodjes met kaas

2 porties:

150 g gehakt (half-om-half)
30 g rode pesto
Fijngehakte tijm
Fijngehakte oregano
1 tl fijngehakte hazelnoten
Peper en zout
Paprikapoeder
40 g geraspte kaas
2 broodjes (afbakbroodjes zijn ideaal)

Bereiding:

Verwarm de oven 10 minuten voor op 190 °C met boven-/onderwarmte en circulatielucht. Snijd de broodjes open en leg ze op een bakplaat (10) bekleed met bakpapier. Kruid het gehakt met zout, peper, tijm, oregano en paprika en combineer met de hazelnoten en pesto. Verdeel het gehaktmengsel gelijkmatig over de broodjes en strooi de kaas erover. Bereid alles ca. 30 minuten op de bakplaat in de middelste richel (3).

Gegrilde kip

Ingrediënten:

Hele kip, ca. 1,5 kg
Kipkruiden
Bakolie

Bereiding:

Plaats de bakplaat (10) op de onderste richel (3), zodat deze eventuele druppels kan opvangen. Verwarm de oven 10 minuten voor op 230 °C met boven-/onderwarmte en circulatielucht. Spoel de kip af in schoon water en dep deze droog. Bestrooi de kip gelijkmatig van binnen en buiten met de kipkruiden. Bestrijk vervolgens de buitenkant van de kip met bakolie. Spies de kip op het rotisseriespits (12) en zet deze vast met de klemmen (13). Zet indien nodig de vleugels en dijen vast met een hittebestendige kabelbinder zodat het rotisseriespits (12) gemakkelijk in de oven kan draaien. Zorg ervoor dat de uitsparingen op het rotisseriespits (12) vrij blijven. Plaats het rotisseriespits (12) met de greep (14) in de oven. Zet de modusschakelaar (6) op "Bovenwarmte met circulatielucht en rotisseriespitsfunctie". Grill de kip ongeveer 80 minuten, afhankelijk van de grootte. Haal de gegrilde kip uit de oven en snijd deze in stukken met een gevogelteschaar.

Vanillecroissants

Voor ongeveer 30 croissants

- 50 g gemalen amandelen (zonder velletje)
- 140 g bloem (plus een beetje extra om mee te werken)
- 40 g suiker
- 1 eierdooier (maat M)
- 100 g koude boter
- Zout
- 25 g poedersuiker
- 1 tl vanillesuiker

Bereiding:

Meng 50 g amandelen, 140 g bloem, 40 g suiker, 1 eidooier, 100 g koude boter, in stukjes gesneden en een snufje zout met behulp van de kneedhaak van een keukenmixer, en kneed vervolgens met de handen tot een glad deeg.

Maak een bal van het deeg, wikkel deze in plasticfolie en laat het deeg ongeveer 1 uur afkoelen. Bekleed de bakplaat (10) met bakpapier en verwarm de oven 10 minuten voor op 200 °C met boven-/onderwarmte. Vorm 2 rollen van het deeg (diameter ca. 1,5 cm) op een met bloem bestoven werkblad. Snijd de bereide deegrollen in 15 kleine stukjes (ca. 3 cm lang). Maak van elk van de stukjes deeg een rolletje van ongeveer 8 cm lang en buig het deeg in croissantvorm door dit in een halve maan te buigen en de uiteinden in punten te duwen.

Bak de vanillecroissants in de voorverwarmde oven op de bakplaat in de middelste richel (3) gedurende 12 minuten. Meng de poedersuiker met de vanillesuiker en strooi dit over de warme croissants met een zeef. Laat vervolgens de vanillecroissants ongeveer 30 minuten afkoelen.

Forel uit de oven

Ingrediënten:

- 1 forel, heel, rauw
- ½ citroen
- 1 teentje knoflook
- 1 takje rozemarijn
- 1 takje tijm
- 1 takje peterselie
- Peper en zout
- Olijfolie

Bereiding:

Ontdoe de forel van ingewanden, was deze en dep droog. Maak 3 diagonale sneden in de rug. Leg de vis op een stuk aluminiumfolie dat groot genoeg is om de forel in te pakken. Snijd de citroen en de knoflook in plakjes en vul er de buikholte van de forel mee met de gewassen kruiden. Kruid de forel en besprenkel deze met olijfolie. Wikkel de vis vervolgens in het aluminiumfolie en laat 20-30 minuten garen op een bakplaat in de middelste richel (3) van de oven, die u 10 minuten hebt voorverwarmd tot 200 °C met boven-/onderwarmte.

Minibroodjes**Ingrediënten:**

Broodmix naar keuze

Bloem om te verstuiven

Zonnebloempitten, sesamzaad, maanzaad en dergelijke om bovenop te strooien.

Bereiding:

Bereid de broodmix volgens de instructies, kneed tot een deeg en laat het rijzen.

Maak kleine broodjes van het brood en laat opnieuw rijzen op een met vetvrij papier bekleed bakpapier op een warme plaats gedurende 40 minuten totdat ze in grootte zijn toegenomen. Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor op 230 °C met boven-/onderwarmte. Bevochtig de broodjes voorzichtig met een spray of borstel, maak een snede in de bovenkant en bestrooi ze met zaden of bloem naar smaak. Bak de broodjes, afhankelijk van hun grootte, 10-15 minuten op de plaat in de onderste richel (3) tot ze een beetje bruin worden aan de bovenkant. Laat afkoelen op een rek.

Ovenaardappelen**Ingrediënten:**

300 g aardappelen, vastkokend

1 eetlepel olie

1 teentje knoflook

Zout

Peper

Paprikapoeder

Bereiding:

Verwarm de oven 10 minuten voor op 200 °C met boven-/onderwarmte.

Was de aardappelen, schil ze niet, snijd ze in plakken en doe ze in een kom. Meng de olie met de kruiden en de fijngehakte knoflook goed door de aardappelen.

Bekleed de bakplaat (10) met bakpapier en verdeel de gekruide aardappels erover. Bak de aardappelen vervolgens op de bakplaat in de middelste richel (3) in een hete oven in ca. 45-55 minuten tot ze gaar zijn.

16. Garantie- en servicegegevens

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons - naar ons goeddunken - gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.



Service

NL Telefoon: 0900 0400 223
E-Mail: targa@lidl.nl

BE Telefoon: 070 270 171
E-Mail: targa@lidl.be

LU Telefoon: +32 70 270 171
E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 322491_1904



Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DUITSLAND

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	99
2. Zawartość opakowania	99
3. Dane techniczne	100
4. Wskazówki bezpieczeństwa	100
5. Prawa autorskie	107
6. Czynności przygotowawcze	107
7. Elementy regulacyjne	107
8. Rozpoczęcie użytkowania	108
8.1 Czynności wstępne	109
8.2 Użytkowanie piekarnika elektrycznego z funkcją grilla	109
8.3 Używanie rożna (12)	111
9. Konserwacja/czyszczenie	113
9.1 Konserwacja	113
9.2 Czyszczenie	113
10. Przechowywanie nieużywanego urządzenia	114
11. Rozwiązywanie problemów	114
12. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu	115
13. Użytkowanie w kontakcie z produktami żywnościowymi	115
14. Zgodność z dyrektywami	115
15. Przepisy	116
16. Informacje dotyczące gwarancji i serwisu	121

Gratulacje!

Dokonując zakupu piekarnika elektrycznego z funkcją grilla SilverCrest SGBR 1500 D1 KAT, zwanego piekarnikiem elektrycznym z funkcją grilla, wybrali Państwo wysokiej jakości, trwały produkt.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania piekarnika elektrycznego z funkcją grilla, a także wskazówki i informacje dotyczące jego codziennego użytkowania oraz utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania piekarnika elektrycznego z funkcją grilla należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i użytkować piekarnik wyłącznie w opisanych obszarach i zgodnie z podanym przeznaczeniem. W przypadku sprzedaży lub odstąpienia piekarnika elektrycznego z funkcją grilla należy pamiętać o dołączeniu do niego niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejszy piekarnik elektryczny z funkcją grilla jest przeznaczony do grillowania, gotowania i pieczenia potraw takich jak mięso, ryby, przystawki i ciasta. Piekarnik elektryczny z funkcją grilla nie jest przeznaczony do użytku korporacyjnego ani komercyjnego. Piekarnika elektrycznego z funkcją grilla należy używać wyłącznie do celów prywatnych. Jakikolwiek użycie inne niż wymienione powyżej stanowi przypadek użycia niezgodnego z przeznaczeniem. Z piekarnika elektrycznego z funkcją grilla nie można również korzystać na zewnątrz ani w klimacie tropikalnym. Niniejszy piekarnik elektryczny z funkcją grilla spełnia wymagania wszystkich odnośnych norm i dyrektyw związanych z deklaracją zgodności CE. W przypadku dokonania w piekarniku elektrycznym z funkcją grilla modyfikacji niezatwierdzonych przez producenta, zgodność z wymaganiami tych norm i dyrektyw nie będzie już gwarantowana. Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne uszkodzenia bądź usterki wynikające z tego typu modyfikacji.

Należy przestrzegać przepisów i unormowań prawnych obowiązujących w kraju użytkowania.

2. Zawartość opakowania

- piekarnik elektryczny z funkcją grilla
- uchwyty (do blachy do pieczenia i rusztu do grillowania)
- uchwyty (do rożna)
- taca na okuchy
- blacha do pieczenia
- rożen, łącznie z zaciskami
- ruszt do grillowania
- niniejsza instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi ma rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki pokazano piekarnik elektryczny z funkcją grilla i jego akcesoria z elementami oznaczonymi numerami. Poniżej podano znaczenie poszczególnych numerów:

- | | | | |
|---|-------------------|----|--------------------------------|
| 1 | komora piekarnika | 2 | napęd (do rożna) |
| 3 | wsporniki | 4 | termostat |
| 5 | kontrolka | 6 | przełącznik wyboru trybu pracy |
| 7 | zegar sterujący | 8 | drzwiczki |
| 9 | uchwyty drzwiczek | 10 | blacha do pieczenia |

- | | | | |
|----|---|----|--------------------|
| 11 | uchwyt (do blachy do pieczenia i rusztu do grillowania) | 12 | rożen |
| 13 | zaciski | 14 | uchwyt (do rożna) |
| 15 | ruszt do grillowania | 16 | przewód zasilający |
| 17 | taca na okruchy | | |

3. Dane techniczne

Model	SGBR 1500 D1 KAT
Zasilanie	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy	1400 - 1650 W
Zakres temperatur	70 - 230 °C
Zakres działania zegara sterującego	do 120 minut
Objętość komory piekarnika	ok. 29 litrów
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	ok. 47,7 x 29,6 x 39,7 cm
Masa (łącznie z akcesoriami)	ok. 8 kg
Certyfikat bezpieczeństwa	

Dane techniczne i konstrukcja mogą ulegać zmianom bez wcześniejszego powiadomienia.

4. Wskazówki bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem niniejszego piekarnika elektrycznego z funkcją grilla należy przeczytać poniższe wskazówki i zastosować się do ostrzeżeń. Dotyczy to również osób, które mają duże doświadczenie w korzystaniu z urządzeń elektronicznych. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do przyszłego wykorzystania. W przypadku sprzedaży lub odstąpienia piekarnika elektrycznego z funkcją grilla należy również przekazać instrukcję obsługi. Stanowi ona część urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ostrzega przed potencjalnie niebezpieczną sytuacją. Jego zignorowanie może doprowadzić do poważnych obrażeń, a nawet śmierci.



OSTRZEŻENIE! Tym symbolem oznaczono ważne informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania piekarnika elektrycznego z funkcją grilla oraz informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Uwaga, gorące powierzchnie! Ten symbol oznacza niebezpieczeństwo obrażeń ciała lub oparzeń w wyniku dotknięcia gorących powierzchni piekarnika elektrycznego z funkcją grilla.



Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje związane z omawianym tematem.

Środowisko użytkowania



Niniejszy piekarnik elektryczny z funkcją grilla nadaje się do użytku wyłącznie w suchych pomieszczeniach zamkniętych.

Niniejszego piekarnika elektrycznego z funkcją grilla nie należy używać w pomieszczeniach o wysokiej temperaturze lub wilgotności (np. w łazience), a ponadto należy go chronić przed nadmiernym zapyleniem.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko oparzenia! Nie dotykać szklanych drzwiczek, mogą się bardzo nagrząć podczas użytkowania piekarnika.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Piekarnik elektryczny z funkcją grilla nie jest przeznaczony do współpracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani odrębnym układem zdalnego sterowania. Niebezpieczeństwo pożaru!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niniejszy piekarnik elektryczny z funkcją grilla może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, bądź przez osoby nieposiadające stosownej wiedzy lub doświadczenia pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie prawidłowego posługiwania się urządzeniem i rozumieją związane z tym zagrożenia. Niniejsze urządzenie nie jest zabawką. Czynności należące do użytkownika, takie jak czyszczenie i konserwacja, nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i pozostają pod nadzorem. Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Materiał opakowaniowy to nie zabawka. Występuje ryzyko uduszenia.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia i jego kabla zasilającego (16).

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! W przypadku zauważenia dymu, nietypowych odgłosów lub dziwnych zapachów piekarnik elektryczny z funkcją grilla należy natychmiast

wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego. W takim przypadku piekarnika elektrycznego z funkcją grilla nie wolno dalej używać, lecz należy go przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego w celu kontroli. W żadnym wypadku nie wolno wdychać dymu wydobywającego się z urządzenia. Jeśli dym przypadkowo przedostanie się do płuc, należy skorzystać z pomocy medycznej. Wdychanie dymu może być bardzo szkodliwe dla zdrowia.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! W żadnym wypadku nie wolno dotykać przewodu zasilającego (16) ani piekarnika elektrycznego z funkcją grilla mokrymi rękami, grozi to porażeniem prądem elektrycznym!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Piekarnika elektrycznego z funkcją grilla nie wolno przykrywać, aby nie spowodować jego przegrzania. Niebezpieczeństwo pożaru!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zawsze należy umieszczać piekarnik elektryczny z funkcją grilla na równej, odpornej na wysokie temperatury powierzchni, z dala od źródeł ciepła i palnych materiałów, płynów lub gazów. Zachować co najmniej 15-centymetrowy odstęp od ścian, aby zapobiec zagrożeniu pożarowemu!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Piekarnik elektryczny z funkcją grilla nie może być uszkodzony, aby nie dopuścić do wystąpienia dalszych zagrożeń.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Na piekarniku elektrycznym z funkcją grilla ani w jego pobliżu nie wolno stawiać żadnych

źródła otwartego ognia (np. palących się świec).
Niebezpieczeństwo pożaru!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Stały nadzór w czasie użytkowania nie jest konieczny, ale wymagane są regularne kontrole. Jeśli nie korzystasz z piekarnika elektrycznego z funkcją grilla, wyłącz go i odłącz wtyczkę sieciową od gniazda sieciowego. Nie chowaj piekarnika elektrycznego z funkcją grilla, zanim nie ostygnie całkowicie. Niebezpieczeństwo pożaru!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie: Niebezpieczeństwo pożaru! W żadnym wypadku nie wolno używać piekarnika elektrycznego z funkcją grilla w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zastawy.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie: Niebezpieczeństwo pożaru! W żadnym wypadku nie wolno używać piekarnika elektrycznego z funkcją grilla w szafce kuchennej.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko oparzenia! Temperatura odstępionych powierzchni włączonego urządzenia może być bardzo wysoka. W trakcie użytkowania ze szczelin wentylacyjnych wydostaje się gorąca para wodna. Gorąca para wodna może się również wydostać po otwarciu piekarnika elektrycznego z funkcją grilla. Zawsze używaj dołączonego uchwytu (11), aby wyjąć ruszt do grillowania (15) lub blachę do pieczenia (10). Rożen (12) można wyjąć przy użyciu uchwytu (14). Podczas wyjmowania

potrawy nie dotykaj wnętrza piekarnika elektrycznego z funkcją grilla. Użyj chwytaków do garnków lub rękawic kuchennych, aby zapobiec oparzeniom. Istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała.

⚠ OSTRZEŻENIE! Nie należy narażać piekarnika elektrycznego z funkcją grilla na bezpośrednie działanie źródeł wysokiej temperatury (np. grzejników), bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub silnego światła sztucznego. Nie wolno narażać urządzenia na działanie rozpylonej lub kapiącej wody ani cieczy o właściwościach ściernych. Nie należy używać piekarnika elektrycznego z funkcją grilla w pobliżu wody. W szczególności nie wolno w żadnym wypadku zanurzać piekarnika elektrycznego z funkcją grilla w płynach (nie wolno stawiać żadnych pojemników zawierających płyny, takich jak naczynia z napojami, wazony itp., na piekarniku elektrycznym z funkcją grilla). Nie narażać piekarnika elektrycznego z funkcją grilla na nadmierne wstrząsy lub drgania. Nie wkładać do urządzenia żadnych ciał obcych. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia piekarnika elektrycznego z funkcją grilla.

⚠ OSTRZEŻENIE! Nie umieszczać żadnych przedmiotów na drzwiczkach (8) ani nie opierać się na nich. Drzwiczki (8) nie są w stanie wytrzymać żadnego obciążenia. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia piekarnika elektrycznego z funkcją grilla.

⚠ OSTRZEŻENIE! Blachy do pieczenia (10) nie można używać do przygotowywania lub przechowywania słonych, kwaśnych lub alkalicznych produktów żywnościowych.

Przewód zasilający

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przewód zasilający (16) należy zawsze chwycić za wtyczkę sieciową, nigdy zaś nie ciągnąć za sam przewód zasilający (16).

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Należy się upewnić, że przewód zasilający (16) nie dotyka żadnych gorących powierzchni piekarnika elektrycznego z funkcją grilla.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nie należy używać wtyczek przejściowych ani przedłużaczy niezgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, a ponadto nie należy samodzielnie modyfikować przewodu zasilającego (16)!
Jeśli przewód zasilający (16) zostanie uszkodzony, dla uniknięcia zagrożenia musi on zostać wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.

⚠ OSTRZEŻENIE! W żadnym wypadku nie należy ustawiać piekarnika elektrycznego z funkcją grilla, mebli ani innych ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym (16), a ponadto należy się upewnić, że przewód zasilający nie jest poskręcany.

⚠ OSTRZEŻENIE! W żadnym wypadku nie należy wiązać węzłów na przewodzie zasilającym (16) ani nie przywiązywać go do innych przewodów. Przewód zasilający (16) należy umieścić w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć oraz aby nie utrudniał przejścia.

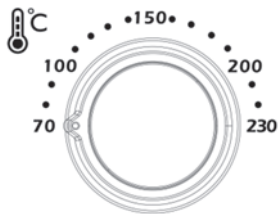
5. Prawa autorskie

Cała zawartość niniejszej instrukcji obsługi jest chroniona prawami autorskimi i przekazywana czytelnikowi wyłącznie w celach informacyjnych. Kopiowanie danych i informacji bez wcześniejszego uzyskania wyraźnej pisemnej zgody autora jest surowo zabronione. Dotyczy to również wszelkiego komercyjnego wykorzystywania treści i informacji. Wszystkie teksty i ilustracje są aktualne na dzień przekazania do druku. Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian bez powiadomienia.

6. Czynności przygotowawcze

Wyjmij piekarnik elektryczny z funkcją grilla oraz akcesoria z opakowania. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i folię ochronną. Sprawdź, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiejś części prosimy o kontakt z producentem.

7. Elementy regulacyjne



Termostat (4)

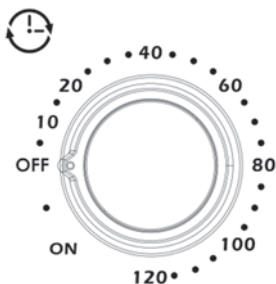
Termostat (4) umożliwia ustawienie żądanej temperatury (maks. 230°C).



Przełącznik wyboru trybu pracy (6)

Za pomocą przełącznika wyboru trybu pracy (6) można wybrać następujące funkcje:

- OFF** Wyłączenie
- Grzanie górne (np. do grillowania)
- Grzanie dolne (np. do pieczenia ciast)
- Grzanie górne/dolne (np. do pizzy)
- Grzanie górne z wentylatorem i funkcją różna (np. do grillowania kurczaka)
- Grzanie górne/dolne z wentylatorem (np. do bułeczek lub ciasteczek)



Zegar sterujący (7)

Zegar sterujący (7) umożliwia ustawienieżądanego czasu (maks. 120 minut). Po upływie ustawionego czasu piekarnik elektryczny z funkcją grilla emituje sygnał dźwiękowy i wyłącza się. Aby wyłączyć piekarnik elektryczny z funkcją grilla przed upływem ustawionego czasu, należy obrócić pokrętko zegara sterującego (7) do pozycji „OFF” [WYŁ.].

Aby używać piekarnik elektryczny z funkcją grilla w trybie ciągłym, należy obrócić pokrętko zegara sterującego (7) w lewo do pozycji „ON” [WŁ.]. W tym trybie piekarnik elektryczny z funkcją grilla nie wyłącza się automatycznie. Aby wyłączyć piekarnik elektryczny z funkcją grilla, należy obrócić pokrętko zegara sterującego (7) do pozycji „OFF” [WYŁ.].

- Jeśli czas pieczenia jest krótszy niż 20 minut, należy najpierw ustawić zegar sterujący (7) na 40 minut, a następnie powrócić dożądanego czasu pieczenia.

8. Rozpoczęcie użytkowania

- NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Piekarnik elektryczny z funkcją grilla należy umieścić na płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Jeśli sama powierzchnia jest krytyczna, należy pomiędzy tą powierzchnią a piekarnikiem elektrycznym z funkcją grilla umieścić płytę odporną na wysokie temperatury.

- NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Ryzyko oparzenia! Temperatura odstępionych powierzchni włączonego urządzenia może być bardzo wysoka. W trakcie użytkowania ze szczelin wentylacyjnych wydostaje się gorąca para wodna. Gorąca para wodna może się również wydostać po otwarciu piekarnika elektrycznego z funkcją grilla. Zawsze używaj dołączonego uchwytu (11), aby wyjąć ruszt do grillowania (15) lub blachę do pieczenia (10). Rożen (12)

można wyjąć przy użyciu uchwyty (14). Podczas wyjmowania potrawy nie dotykaj wnętrza piekarnika elektrycznego z funkcją grilla. Użyj chwytaków do garnków lub rękawic kuchennych, aby zapobiec oparzeniom. Istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała.

8.1 Czynności wstępne

- Wyjmij tacę na okruchy (17), blachę do pieczenia (10), rożen (12) i ruszt do grillowania (15), jeśli znajdują się w urządzeniu.
- W przypadku korzystania z piekarnika elektrycznego z funkcją grilla po raz pierwszy, pozostaw otwarte drzwiczki (8).
- Włóż wtyczkę sieciową do łatwo dostępnego gniazda sieciowego.
- Ustaw termostat (4) na temperaturę „230°C” (najwyższe ustawienie).
- Obróć przełącznik wyboru trybu pracy (6) do położenia „Grzanie górne/dolne”.
- Ustaw zegar sterujący (7) na czas „15 min”.
- Gdy urządzenie jest używane, świeci się kontrolka stanu (5). W przypadku pierwszego użycia może pojawić się nietypowy zapach lub niewielki dym. Jest to normalne i całkowicie bezpieczne. Otwórz okno, aby zapewnić odpowiednią wentylację.
- Piekarnik elektryczny z funkcją grilla wyłącza się automatycznie po upływie ustawionego czasu.
- Następnie wyjmij wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego.
- Oczyszć piekarnik elektryczny z funkcją grilla zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

8.2 Użytkowanie piekarnika elektrycznego z funkcją grilla

Aby przygotować potrawę w piekarniku elektrycznym z funkcją grilla, należy postępować w następujący sposób:

- Umieść tacę na okruchy (17) na samym dnie piekarnika elektrycznego z funkcją grilla, jeśli nie znajduje się już w urządzeniu.
- Umieść blachę do pieczenia (10) lub ruszt do grillowania (15) na wymaganych wspornikach (3).



Użycie środkowych wsporników (3) zapewnia najlepszą dystrybucję ciepła.



Jeśli chcesz przygotować tłuste potrawy na ruszcie do grillowania (15), możesz umieścić blachę do pieczenia (10) na wspornikach (3) znajdujących się o jeden stopień poniżej w celu chwytania kapiącego tłuszczu.

- Umieść potrawę na blasze do pieczenia (10) lub ruszcie do grillowania (15). Warto wyłożyć blachę do pieczenia (10) papierem pergaminowym lub posmarować ją tłuszczem.



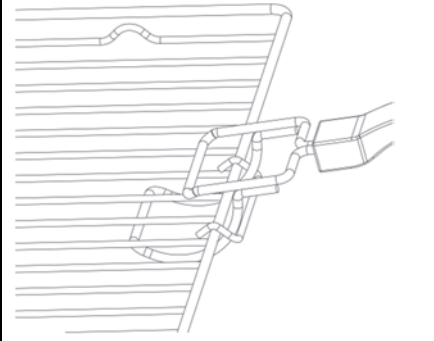
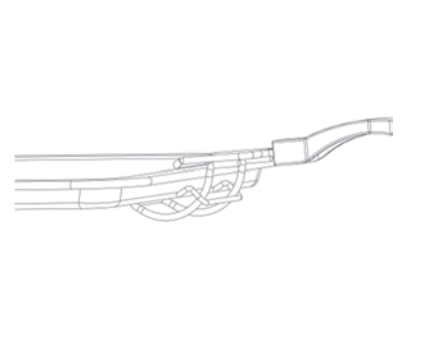
Włącz piekarnik elektryczny z funkcją grilla na około 10 minut w celu rozgrzania do wymaganej temperatury.

- Zamknij drzwiczki (8) piekarnika elektrycznego z funkcją grilla.

- Włóż wtyczkę sieciową do łatwo dostępnego gniazda sieciowego.
- Ustaw żądaną temperaturę za pomocą termostatu (4).
- Obróć przełącznik wyboru trybu pracy (6) na wymaganą funkcję.
- Ustaw zegar sterujący (7) na wymagany czas. W celu włączenia trybu ciągłego obróć pokrętko zegara sterującego (7) w lewo do pozycji „ON” [Wł.].
- Następuje włączenie piekarnika elektrycznego z funkcją grilla. Gdy urządzenie jest używane, świeci się kontrolka stanu (5).
- Piekarnik elektryczny z funkcją grilla wyłącza się automatycznie po upływie czasu ustawionego na zegarze sterującym (7). Gdy zegar sterujący (7) osiągnie pozycję „OFF” [WYŁ.], emitowany jest sygnał dźwiękowy. Można również ręcznie obrócić pokrętko zegara sterującego (7) do pozycji „OFF” [WYŁ.], aby wyłączyć piekarnik elektryczny z funkcją grilla przed upływem ustawionego czasu. W przypadku ustawienia pokrętko zegara sterującego (7) w pozycji „ON” [Wł.] niezbędne jest ręczne wyłączenie piekarnika elektrycznego z funkcją grilla. W tym celu należy obrócić pokrętko zegara sterującego (7) do pozycji „OFF” [WYŁ.].
- Teraz otwórz drzwiczki (8) piekarnika elektrycznego z funkcją grilla. Zawsze używaj uchwytu drzwiczek (9).

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko oparzenia! W żadnym wypadku nie należy dotykać samych drzwiczek (8), obudowy, zawartości ani wnętrza komory piekarnika (1).

- Teraz możesz wyjąć potrawę. Jeśli chcesz wyjąć ruszt do grillowania (15) lub blachę do pieczenia (10), użyj dołączonego uchwytu (11). Zaczep uchwyt (11) w sposób pokazany na poniższych rysunkach. Użyj chwytaka do miski lub rękawic kuchennych.


Użycie uchwytu (11) w przypadku rusztu do grillowania (15)	Użycie uchwytu (11) w przypadku blachy do pieczenia (10)
	

- Po użyciu piekarnika elektrycznego z funkcją grilla przestaw przełącznik wyboru trybu pracy (6) do pozycji „OFF” [WYŁ.].
- Oczyszczyć piekarnik elektryczny z funkcją grilla zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

8.3 Używanie rożna (12)

Aby przygotować potrawę przy użyciu rożna (12), należy postępować w następujący sposób:

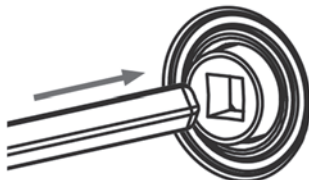
- Umieść tacę na okruchy (17) na samym dnie piekarnika elektrycznego z funkcją grilla, jeśli nie znajduje się już w urządzeniu.

 Umieść blachę do pieczenia (10) na dolnych wspornikach (3), aby zbierał się na niej kapiący tłuszcz.

- Zamocuj potrawę na rożnie (12) za pomocą zacisków (13). W tym celu odkręć śruby na zaciskach (13). Następnie zamocuj potrawę, ustawiając zaciski (13) tak, aby bezpiecznie trzymały potrawę. Dokręć śruby na zaciskach (13). Upewnij się, że wgłębienia nie są zasłonięte, aby można było wyjąć rożen (12) za pomocą uchwytu (14) po zakończeniu grillowania.



- Najpierw włóż końcówkę rożna (12) bez rowka na głębokość około 5 mm do napędu (2).




- Następnie włóż drugą końcówkę rożna (12) z rowkiem do uchwytu rożna. Upewnij się, że rożen (12) i przygotowywana potrawa mogą się swobodnie obracać w komorze piekarnika (1).



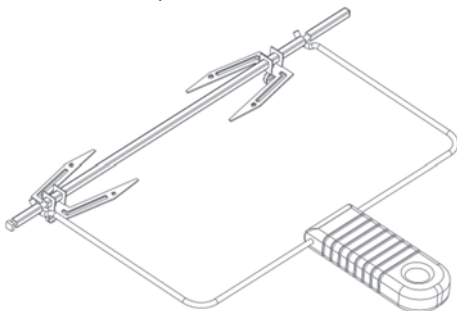
 Włącz piekarnik elektryczny z funkcją grilla na około 10 minut w celu rozgrzania do wymaganej temperatury.

- Zamknij drzwiczki (8) piekarnika elektrycznego z funkcją grilla.
- Włóż wtyczkę sieciową do łatwo dostępnego gniazda sieciowego.
- Ustaw żądaną temperaturę za pomocą termostatu (4).
- Obróć pokrętko przełącznika wyboru trybu pracy (6) do pozycji „Grzanie górne z wentylatorem i funkcją rożna”.

- Ustaw zegar sterujący (7) na wymagany czas. W celu włączenia trybu ciągłego obróć pokrętko zegara sterującego (7) w lewo do pozycji „ON” [Wł.].
- Następuje włączenie piekarnika elektrycznego z funkcją grilla i rozeń (12) zaczyna się obracać. Gdy urządzenie jest używane, świeci się kontrolka stanu (5).
- Piekarnik elektryczny z funkcją grilla wyłącza się automatycznie po upływie czasu ustawionego na zegarze sterującym (7). Gdy zegar sterujący (7) osiągnie pozycję „OFF” [WYł.], emitowany jest sygnał dźwiękowy. Można również ręcznie obrócić pokrętko zegara sterującego (7) do pozycji „OFF” [WYł.], aby wyłączyć piekarnik elektryczny z funkcją grilla przed upływem ustawionego czasu. W przypadku ustawienia pokrętko zegara sterującego (7) w pozycji „ON” [Wł.] niezbędne jest ręczne wyłączenie piekarnika elektrycznego z funkcją grilla. W tym celu należy obrócić pokrętko zegara sterującego (7) do pozycji „OFF” [WYł.].
- Teraz otwórz drzwiczki (8) piekarnika elektrycznego z funkcją grilla. Zawsze używaj uchwytu drzwiczek (9).

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Ryzyko oparzenia! W żadnym wypadku nie należy dotykać samych drzwiczek (8), obudowy, zawartości ani wnętrza komory piekarnika (1).

- Teraz możesz wyjąć rozeń (12) przy użyciu dołączonego uchwytu (14). W tym celu włóż haczyki na końcu uchwytu (14) we wgłębienia na roźnie (12). Użyj chwytaka do miski lub rękawic kuchennych.



- Po użyciu piekarnika elektrycznego z funkcją grilla przestaw przełącznik wyboru trybu pracy do pozycji „OFF” [WYł.].
- Oczyszczyć piekarnik elektryczny z funkcją grilla zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

9. Konserwacja/czyszczenie

9.1 Konserwacja

⚠️ OSTRZEŻENIE! Konserwacja jest wymagana, jeśli piekarnik elektryczny z funkcją grilla zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzony, na przykład, jeśli do jego wnętrza przedostanie się płyn, jeśli piekarnik elektryczny z funkcją grilla zostanie narażony na działanie deszczu lub wilgoci, jeśli piekarnik elektryczny z funkcją grilla nie działa normalnie bądź jeśli upadnie na twarde podłoże. W przypadku zauważenia dymu, nietypowych odgłosów lub dziwnych zapachów piekarnik elektryczny z funkcją grilla należy natychmiast wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego. W takim przypadku piekarnika elektrycznego z funkcją grilla nie wolno dalej używać, lecz należy go przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego w celu kontroli. Wszelkich napraw mogą dokonywać wyłącznie wykwalifikowani serwisanci. W żadnym wypadku nie należy otwierać obudowy piekarnika elektrycznego z funkcją grilla.

9.2 Czyszczenie

⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego – ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Poczekać, aż piekarnik elektryczny z funkcją grilla ostygnie. W przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia!

⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO! W żadnym wypadku nie wolno zanurzać piekarnika elektrycznego z funkcją grilla w wodzie – ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

⚠️ OSTRZEŻENIE! Nie należy używać środka do czyszczenia piekarników w aerozolu w celu oczyszczenia komory piekarnika (1), gdyż może on pozostawić niemożliwe do usunięcia pozostałości na prętach grzejnych.

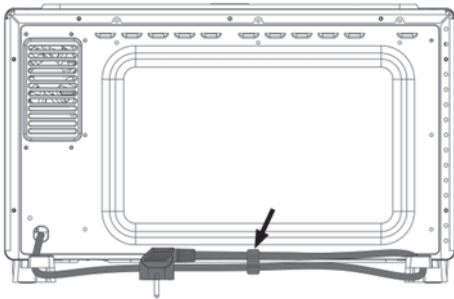
W celu oczyszczenia należy wyjąć tacę na okruchy (17), blachę do pieczenia (10), rożen (12) i ruszt do grillowania (15), jeśli znajdują się w urządzeniu. Najpierw należy usunąć duże resztki potrawy i opróżnić tacę na okruchy (17). Uchwyty (11, 13), tacę na okruchy (17), blachę do pieczenia (10), rożen (12) łącznie z zaciskami (13) oraz ruszt do grillowania (15) można następnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Wypłukać wszystkie części czystą wodą i dokładnie osuszyć. W żadnym wypadku nie należy używać szczotek drucianych ani druciaków, gdyż mogą one porysować powłokę.

Akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.

Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni piekarnika elektrycznego z funkcją grilla oraz szklanych drzwiczek należy używać lekko zwilżonej ściereczki z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. W żadnym wypadku nie należy używać rozpuszczalników ani środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić metal lub plastik. Oplukać czystą wodą, a następnie starannie wysuszyć.

10. Przechowywanie nieużywanego urządzenia

Gdy piekarnik elektryczny z funkcją grilla nie będzie używany, należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilania z gniazda sieciowego. Obrócić pokrętkę przełącznika wyboru trybu pracy (6) i zegara sterowania (7) do pozycji „OFF” [WYŁ.]. Ustawić termostat (4) na temperaturę „70°C”. Nawinąć przewód zasilający (16) na uchwyty z tyłu urządzenia, jak pokazano na rysunku poniżej. Użyć uchwyty mocującego (strzałka) do zamocowania przewodu zasilającego (16). Czysty piekarnik elektryczny z funkcją grilla oraz akcesoria należy przechowywać w czystym, suchym miejscu z dala od bezpośredniego światła słonecznego.



11. Rozwiązywanie problemów

Piekarnik elektryczny z funkcją grilla nie działa.

- Sprawdzić, czy wtyczka sieciowa jest poprawnie włożona do gniazda sieciowego.
- Sprawdzić ustawienie termostatu (4) i w razie potrzeby przełączyć go na wyższą temperaturę.
- Sprawdzić ustawienie zegara sterującego (7) i w razie potrzeby ustawić odpowiedni czas lub przełączyć go do pozycji „ON” [WŁ.].
- Sprawdzić ustawienie przełącznika wyboru trybu pracy (6) i w razie potrzeby przełączyć go na żądaną funkcję.

Przygotowanie potrawy trwa bardzo długo.

- Temperatura może być ustawiona zbyt nisko. Sprawdzić ustawienie termostatu (4) i w razie potrzeby przełączyć go na wyższą temperaturę.
- Drzwiczki (8) mogą nie być prawidłowo zamknięte. Zamknąć prawidłowo drzwiczki (8).
- Drzwiczki (8) były zbyt często otwierane. Otwierać drzwiczki (8) tylko w celu sprawdzenia postępów w pieczeniu i nie częściej niż to konieczne.

Piekarnik elektryczny z funkcją grilla nie nagrzewa się prawidłowo.

- Należy pamiętać, że konieczne jest wstępne podgrzanie piekarnika elektrycznego z funkcją grilla przez około 10 minut, zanim zostanie osiągnięta właściwa temperatura i będzie można włożyć potrawę.

12. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu



Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają postanowieniom dyrektywy unijnej 2012/19/EU. Wszystkie urządzenia elektryczne i elektroniczne należy utylizować oddzielnie od odpadów z gospodarstwa domowego w oficjalnych punktach utylizacji. Właściwa utylizacja zużytych urządzeń zapobiega szkodzeniu środowisku naturalnemu i własnemu zdrowiu. Dodatkowe informacje o prawidłowym pozbywaniu się urządzeń tego typu można uzyskać w lokalnych urzędach, instytucjach odpowiedzialnych za gospodarkę odpadami lub w sklepie, w którym urządzenie zostało zakupione.



Wszystkie opakowania należy utylizować w sposób niezagrażający środowisku. Opakowania kartonowe można przekazać do centrów recyklingu papieru lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki surowców wtórnych. Folie i plastik z opakowań należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.



Należy zwrócić uwagę na oznaczenia na materiale opakowaniowym przed jego utylizacją; umieszczone są na nim etykiety zawierające skróty (a) i numery (b), których znaczenie jest następujące: 1-7: tworzywo sztuczne / 20-22: papier i tektura / 80-98: materiały kompozytowe.

13. Użytkowanie w kontakcie z produktami żywnościowymi



Tym symbolem oznaczone są produkty, których skład fizyczny i chemiczny został poddany badaniom, w wyniku których stwierdzono, że produkty te nie są szkodliwe dla zdrowia w przypadku kontaktu z żywnością, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia EU 1935/2004.

14. Zgodność z dyrektywami



Produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych. Uzyskano stosowne świadectwo zgodności. Producent posiada odpowiednie deklaracje i dokumentację.

Kompletna deklaracja zgodności UE jest dostępna do pobrania po kliknięciu poniższego łącza:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/322491_1904.pdf

15. Przepisy

Klopsiki

Składniki:

- 1 kg mielonego mięsa wołowego i wieprzowego
- 2 cebule, drobno posiekane
- 100 g mąki / tartej bułki
- 2 jaja
- 50 g musztardy
- 30 g tartego sera (ostrego)
- 3 łyżeczki pietruszki, drobno posiekanej
- 2 łyżeczki majeranku
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 3 łyżeczki czarnego pieprzu, świeżo zmielonego
- 2 łyżeczki soli

Sposób przygotowania:

Umieścić blachę do pieczenia (10) na środkowych wspornikach (3), aby zbierał się na niej kapiący tłuszcz. Wstępnie nagrzać piekarnik przez 10 minut do temperatury 230°C, używając grzania górnego.

Wszystkie składniki umieścić w dużej misce i dokładnie wymieszać. Następnie uformować kule o wadze około 125 g każda. Rozłożyć klopsiki równomiernie na ruszcie do grillowania (15). Piec klopsiki na ruszcie umieszczonym na górnych wspornikach (3) przez około 15 minut z każdej strony.

Lasagne ze szpinakiem i łososiem

Składniki:

- 250 g śmietanowego szpinaku (mrożonego)
- 125 g fileta z dzikiego łososia (mrożonego)
- arkusze makaronu lasagne
- 100 g śmietany crème fraîche
- 50 g sera, startego
- olej do smarowania
- sól
- pieprz
- gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

Umieść szpinak na patelni i rozmrozić na wolnym ogniu. Przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Lekko rozmrozić łososia, a następnie pokroić go na kawałki. Posmarować olejem kwadratowe naczynie o pojemności 0,8 litra i wyłożyć dno arkuszami makaronu lasagne. Następnie rozłożyć na makaronie połowę łososia i szpinaku, ponownie przykryć arkuszami makaronu lasagne i rozłożyć pozostałą część łososia i szpinaku, aż naczynie będzie prawie pełne. Jako ostatnią warstwę ułożyć większą liczbę arkuszy makaronu lasagne i przykryć śmietaną

crème fraîche. Posypać po wierzchu serem, a następnie piec na blasze ustawionej na środkowych wspornikach (3) przez ok. 50 minut w piekarniku podgrzany wstępnie przez 10 minut do temperatury 180°C, używając grzania górnego/dolnego.

Muffinki cytrynowe

Składniki na 6 muffinek:

80 g cukru
1 łyżeczka cukru waniliowego
1 jajo (średnie)
50 ml oleju słonecznikowego
100 ml mleka
sok i otarta skórka z ½ niewoskowanej cytryny
160 g mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli

Sposób przygotowania:

Wstępnie nagrzać piekarnik przez 10 minut do temperatury 200°C, używając grzania górnego/dolnego z wentylatorem. Cukier i cukier waniliowy połączyć z olejem i ubić do uzyskania kremowej konsystencji z jajkiem. Dodać mleko, sok i otartą skórkę z cytryny, po czym ponownie wymieszać. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól, po czym dokładnie wymieszać z innymi składnikami. Napęścić mieszanicą 6 foremek do muffinek do wysokości około 2/3 i piec przez około 25 minut na blasze do pieczenia (10) ustawionej na środkowych wspornikach (3). Pozostawić do ostygnięcia na stojaku.

Tosty a la tarta flambée

Porcja dla 2 osób:

4 kromki białego chleba
Pozostałe składniki:
1/2 cebuli
70 g wędzonej szynki
120 g śmietany crème fraîche
100 g sera, tartego
pieprz
posiekany szczypiorek

Sposób przygotowania:

Cebulę i szynkę drobno posiekać, po czym wymieszać wszystkie składniki z wyjątkiem 50 g sera, a następnie rozsmarować na chlebie.

Wstępnie nagrzać piekarnik przez 10 minut do temperatury 200°C, używając grzania górnego. Posypać po wierzchu 50 g sera i piec na blasze ustawionej na środkowych wspornikach (3) przez 15 do 20 minut, aż do uzyskania odpowiedniego zbrązowienia. Podawać posypane posiekany szczypiorkiem.

Butki serowe

Porcja dla 2 osób:

150 g mielonego mięsa wołowego i wieprzowego
30 g czerwonego pesto
posiekany tymianek
posiekane oregano
1 łyżeczka posiekanych orzechów laskowych
sól i pieprz
papryka
40 g tartego sera
2 bułki (idealne są bułki częściowo upieczone)

Sposób przygotowania:

Wstępnie nagrzać piekarnik przez 10 minut do temperatury 190°C, używając grzania górnego/dolnego z wentylatorem.

Butki rozciąć i ułożyć na blasze do pieczenia (10) wyłożonej papierem pergaminowym.

Przyprawić mielone mięso solą, pieprzem, tymiankiem, oregano i papryką, po czym połączyć z orzechami laskowymi i pesto. Mieszankę mielonego mięsa rozsmarować równomiernie na bułkach i posypać po wierzchu serem, po czym piec przez ok. 30 minut na blasze ustawionej na środkowych wspornikach (3).

Grillowany kurczak

Składniki:

cały kurczak, ok. 1,5 kg
przyprawa do kurczaka
olej spożywczy

Sposób przygotowania:

Umieścić blachę do pieczenia (10) na dolnych wspornikach (3), aby zbierał się na niej kapiący tłuszcz. Wstępnie nagrzać piekarnik przez 10 minut do temperatury 230°C, używając grzania górnego/dolnego z wentylatorem.

Oplukać kurczaka w czystej wodzie i osuszyć. Przyprawić kurczaka równomiernie w środku i na zewnątrz przyprawą do kurczaka. Następnie posmarować zewnętrzną powierzchnię kurczaka olejem spożywczym.

Nadziać kurczaka na rożen (12) i zamocować za pomocą zacisków (13). W razie potrzeby zabezpieczyć skrzydełka i udka opaską kablową odporną na wysoką temperaturę, tak aby rożen (12) mógł łatwo obracać się w piekarniku. Upewnić się, że wgłębienia na rożnie (12) nie są zasłonięte. Za pomocą uchwyty (14) umieścić rożen (12) w piekarniku.

Obrócić pokrętkę przelącznika wyboru trybu pracy (6) do pozycji „Grzanie górne z wentylatorem i funkcją rożna”. Grillować kurczaka przez około 80 minut, w zależności od jego wielkości.

Wyjąć zgrillowanego kurczaka z piekarnika i pokroić go nożycami do drobiu.

Francuskie rogaliki waniliowe

Porcja na około 30 sztuk

- 50 g mielonych migdałów (bez skórki)
- 140 g mąki (plus nieco więcej do formowania)
- 40 g cukru
- 1 żółtko jaja (wielkość M)
- 100 g zimnego masła
- sól
- 25 g cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego

Sposób przygotowania:

Połączyć ze sobą 50 g migdałów, 140 g mąki, 40 g cukru, 1 żółtko jaja, 100 g zimnego masła pokrojonego na kawałki oraz szczyptę soli przy użyciu miksera z hakiem do zagniatania ciasta, a następnie wyrobić rękami w celu uzyskania gładkiego ciasta.

Ukształtować ciasto w kulę, owinąć w folię spożywczą i schłodzić przez około 1 godzinę. Wyłożyć blachę do pieczenia (10) papierem pergaminowym i wstępnie nagrzać piekarnik przez 10 minut do temperatury 200°C, używając grzania górnego/dolnego. Uformować z ciasta 2 wałki (o średnicy ok. 1,5 cm) na posypanej mąką powierzchni roboczej. Przygotowane z ciasta wałki pokroić na 15 małych kawałków (o długości ok. 3 cm). Uformować każdy z kawałków ciasta w wałek o długości około 8 cm i wygiąć na kształt rogalika, wyginając ciasto w półkieszy z zaciskając końcówki w szpic.

Piec francuskie rogaliki waniliowe w nagrzanym wstępnie piekarniku na blasze ustawionej na środkowych wspornikach (3) przez 12 minut. Połączyć cukier puder z cukrem waniliowym i posypać gorące rogaliki za pomocą sitka. Następnie pozostawić francuskie rogaliki waniliowe do ostygnięcia na około 30 minut.

Pstrąg pieczony w piekarniku

Składniki:

- 1 pstrąg, cały, surowy
- ½ cytryny
- 1 ząbek czosnku
- 1 gałązka rozmarynu
- 1 gałązka tymianku
- 1 gałązka pietruszki
- sól i pieprz
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

Pstrąga wypatroszyć, umyć, osuszyć i naciąć 3-krotnie po skosie.

Umieścić rybę na kawałku folii aluminiowej, który jest wystarczająco duży, aby ją zawinąć.

Pokroić cytrynę i czosnek, po czym rozprowadzić wewnątrz pstrąga wraz z umyętymi ziołami. Przyprawić pstrąga i skropić oliwą z oliwek. Następnie zawinąć rybę w folię aluminiową i piec przez 20-30 minut na blasze ustawionej na środkowych wspornikach (3) piekarnika wstępnie nagrzanego przez 10 minut do temperatury 200°C, używając grzania górnego/dolnego.

Mini bułeczki

Składniki:

Mieszanka do wypieku chleba wg własnego wyboru

Mąka do oprószenia

Nasiona słonecznika, nasiona sezamu, maku lub podobne do oprószenia po wierzchu.

Sposób przygotowania:

Przygotować mieszankę do wypieku chleba zgodnie z instrukcją, zagnieść ciasto i poczekać aż urośnie.

Uformować z ciasta małe bułeczki i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia przez 40 minut na blasze wyłożonej papierem pergaminowym, aż zwiększą swój rozmiar. Wstępnie nagrzać piekarnik przez około 10 minut do temperatury 230°C, używając grzania górnego/dolnego. Ostrożnie zwilżyć bułeczki rozpylaczem lub pędzlem, zrobić nacięcie na wierzchu i oprószyć nasionami lub mąką do smaku. W zależności od wielkości, piec bułeczki przez 10-15 minut na blasze ustawionej na dolnych wspornikach (3), aż staną się lekko brązowe na wierzchu. Pozostawić do ostygnięcia na stojaku.

Wiejskie ziemniaczki

Składniki:

300 g ziemniaków, odmiany woskowej

1 łyżka stołowa oleju

1 ząbek czosnku

sól

pieprz

słodka papryka

Sposób przygotowania:

Wstępnie nagrzać piekarnik przez 10 minut do temperatury 200°C, używając grzania górnego/dolnego.

Ziemniaki umyć i oczyścić, nie obierać, pokroić w plasterki i włożyć do miski. Połączyć olej z przyprawami i rozgniecionym czosnkiem, po czym dokładnie zwilżyć nim ziemniaki.

Wyłożyć blachę do pieczenia (10) papierem pergaminowym i rozłożyć na niej przyprawione ziemniaki, po czym piec na blasze ustawionej na środkowych wspornikach (3) w gorącym piekarniku przez. 45-55 minut, aż ziemniaki zostaną upieczone.

16. Informacje dotyczące gwarancji i serwisu

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią gwarancją od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad tego produktu przysługują Państwu ustawowe uprawnienia w stosunku do sprzedawcy tego produktu. Nasza przedstawiona poniżej gwarancja w niczym nie ogranicza tych praw.

Warunki gwarancji

Bieg gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu. Ten dokument będzie potrzebny jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi w nim wada materiałowa lub produkcyjna, naprawimy go bezpłatnie lub wymienimy na nowy – wedle naszego swobodnego uznania.

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

Świadczenie gwarancyjne nie powoduje przedłużenia gwarancji. Dotyczy to także wymienionych i naprawionych części. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części tamiwych, jak np. wtyczniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasa. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.
- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.
- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.



Serwis



Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 322491_1904



Producent

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Najpierw należy skontaktować się z podanym powyżej punktem serwisowym.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIEMCY

Obsah

1. Určené použití	124
2. Obsah balení.....	124
3. Technické údaje.....	125
4. Bezpečnostní pokyny	125
5. Ochrana autorských práv	130
6. Dříve než začnete.....	130
7. Ovládací prvky	130
8. Začínáme	131
8.1 Základní operace.....	132
8.2 Používání grilovací trouby.....	132
8.3 Používání rožně (12).....	133
9. Údržba/čištění.....	135
9.1 Údržba	135
9.2 Čištění.....	135
10. Skladování, pokud přístroj nepoužíváte	136
11. Odstraňování problémů.....	136
12. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci	137
13. Využití v potravinářství.....	137
14. Prohlášení o shodě.....	137
15. Recepty	138
16. Informace o záruce a servisu.....	143

Blahopřejeme!

Zakoupením elektrické trouby s grilem SilverCrest SGBR 1500 D1 KAT (dále v textu označována jen jako grilovací trouba) jste si vybrali jakostní a trvanlivý výrobek.

Tyto provozní pokyny obsahují důležité informace o bezpečném používání grilovací trouby a tipy týkající se každodenního použití a informace o likvidaci. Před použitím grilovací trouby si pečlivě prostudujte provozní pokyny a používejte ji pouze v popsanych oblastech a pro popsané účely. Pokud grilovací troubu prodáte nebo předáte dál, předejte současně i tuto příručku. Uživatelská příručka je součástí dodávky zařízení.

1. Určené použití

Tato grilovací trouba je určena ke grilování, vaření a pečení pokrmů, například masa, ryb, příloh a pečiva. Grilovací trouba není určena pro firemní nebo komerční využití. Používejte ji pouze k soukromým účelům. Jiné než výše uvedené použití je v rozporu s určeným použitím. Grilovací trouba se nesmí používat v exteriéru nebo v tropickém podnebí. Tato grilovací trouba splňuje všechny příslušné normy a standardy související se shodou CE. Případné změny provedené na grilovací troubě, které nejsou schváleny výrobcem, mohou znamenat, že shoda s těmito normami již nebude splněna. Výrobce není odpovědný za jakékoli škody nebo závady způsobené těmito úpravami.

Dodržujte předpisy a zákony platné v zemi použití.


2. Obsah balení

- Elektrická trouba s grilem
- Rukojeť (k uchopení pečicího plechu a grilovacího tácu)
- Rukojeť (pro rožeň)
- Podnos na drobky
- Pečicí plech
- Rožeň se svorkami
- Grilovací tác
- Tato uživatelská příručka

Tato uživatelská příručka má rozkládací obálku. Na vnitřní straně obálky je znázorněna grilovací trouba a součásti jejího příslušenství s jednotlivými očíslovanými prvky. Významy číslic jsou následující:

- | | | | |
|----|---|----|---------------------|
| 1 | Prostor pro přípravu | 2 | Pohon (pro rožeň) |
| 3 | Posuvné drážky | 4 | Termostat |
| 5 | Indikátor | 6 | Přepínač režimů |
| 7 | Časovač | 8 | Dvířka |
| 9 | Madlo dvířek | 10 | Pečicí plech |
| 11 | Rukojeť (k uchopení pečicího plechu a grilovacího tácu) | 12 | Rožeň |
| 13 | Svorky | 14 | Rukojeť (pro rožeň) |
| 15 | Grilovací tác | 16 | Napájecí kabel |
| 17 | Podnos na drobky | | |

3. Technické údaje

Model	SGBR 1500 D1 KAT
Zdroj napájení	220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Příkon	1400 - 1650 W
Rozsah teplot	70 - 230 °C
Časové funkce	až 120 minut
Objem prostoru pro přípravu	přibližně 29 litrů
Rozměry (Š x V x H)	cca 47,7 x 29,6 x 39,7 cm
Hmotnost (včetně příslušenství)	cca 8 kg
Bezpečnostní homologace	

Technické údaje a vzhled mohou být předmětem změny bez předchozího upozornění.

4. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím této grilovací trouby si přečtěte níže uvedené poznámky a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení zkušenosti. Tuto příručku uchovejte na bezpečném místě, abyste se k ní mohli v budoucnu vracet. Pokud grilovací troubu prodáte nebo ji předáte dál, předejte současně i tuto příručku. Uživatelská příručka je součástí dodávky produktu.



POZOR! Tento symbol vás upozorní na potenciálně nebezpečnou situaci. Pokud ho budete ignorovat, může dojít k vážnému poranění či dokonce úmrtí.



VAROVÁNÍ! Tento symbol označuje důležité informace pro bezpečné používání grilovací trouby a bezpečnost uživatele.



POZOR! Varování, horký povrch! Tento symbol označuje nebezpečí poranění nebo popálení od horkého povrchu grilovací trouby.



Tento symbol označuje další informace na dané téma.

Provozní podmínky



Tato grilovací trouba je určena pouze k použití v suchých interiérech.

Není určena k provozu v prostorách s vysokou teplotou nebo vlhkostí (např. koupelny) a musí se chránit před nadměrným množstvím prachu.



POZOR! Hrozí nebezpečí popálení! Nedotýkejte se skleněných dvířek, mohou být během používání velmi horké.




POZOR! Grilovací trouba není určena k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým systémem ovládní. Hrozí nebezpečí požáru!





POZOR! Tuto grilovací troubu mohou používat děti starší 8 let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo podobné osoby s nedostatkem znalostí či zkušeností za předpokladu, že budou pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se správného použití


spotřebiče a jsou si vědomy souvisejících rizik. Spotřebič není určen ke hraní. Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let a bez dozoru. Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Obalový materiál není určen ke hraní. Hrozí nebezpečí udušení.


Dbejte na to, aby se ke spotřebiči a jeho napájecímu kabelu (16) nepřibližovaly děti mladší 8 let.

 **POZOR!** Pokud si všimnete kouře, neobvyklých zvuků nebo zvláštního zápachu, grilovací troubu okamžitě vypněte a vidlici napájecího kabelu vytáhněte ze zásuvky. Grilovací trouba se v takovém případě nesmí dále používat, dokud nebude prověřena pracovníkem autorizovaného servisu. Nikdy nevdechujte kouř z možného hořícího zařízení. Pokud se však neúmyslně nadýcháte kouře, vyhledejte lékařskou pomoc. Vdechnutí kouře může ohrozit vaše zdraví.

 **POZOR!** Napájecího kabelu (16) ani grilovací trouby se nikdy nedotýkejte mokřými rukama, hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

 **POZOR!** Grilovací trouba se nesmí přikrývat, aby nedošlo k jejímu přehřátí. Hrozí nebezpečí požáru!

 **POZOR!** Grilovací troubu pokládejte vždy na rovnou, tepelně odolnou podložku stranou od zdrojů tepla a hořlavých materiálů, kapalin či plynů. Dbejte na požární bezpečnost a ponechte nejméně 15cm odstup od stěny!

 **POZOR!** Grilovací trouba se nesmí poškodit, aby nedošlo k dalšímu nebezpečí.

⚠ POZOR! Ujistěte se, že na grilovací troubě nebo v její blízkosti nejsou umístěny žádné předměty představující požární riziko (např. zapálené svíčky). Hrozí nebezpečí požáru!

⚠ POZOR! Během používání není nepřetržitý dohled nutný, ale jsou potřeba pravidelné kontroly. Pokud grilovací troubu nepoužíváte, vypněte ji a odpojte vidlici napájecího kabelu ze zásuvky. Grilovací troubu uklízejte až po úplném vychladnutí. Hrozí nebezpečí požáru!

⚠ POZOR! Varování: Hrozí nebezpečí požáru! Grilovací troubu nikdy nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, například závěsů.

⚠ POZOR! Varování: Hrozí nebezpečí požáru! Grilovací troubu nikdy nepoužívejte na přiborníku.

⚠ POZOR! Hrozí nebezpečí popálení! Během provozu může být teplota exponovaných povrchů velmi vysoká. Během používání uniká z ventilačních otvorů horká pára. Horká pára vychází z grilovací trouby i při jejím otevření. K vysunutí grilovacího tácu (15) nebo pečícího plechu (10) vždy používejte rukojeť (11). Rožeň (12) lze také vyjmout pomocí rukojeti (14). Při odebrání pokrmů se nikdy nedotýkejte vnitřku grilovací trouby. Použijte chňapky nebo rukavice, abyste se nespálili. Hrozí nebezpečí poranění.

⚠ VAROVÁNÍ! Grilovací troubu nevystavujte přímým zdrojům tepla (např. topným tělesům), přímému slunečnímu

záření ani silným zdrojům umělého světla. Spotřebič nesmí být vystaven rozstříkované či kapající vodě nebo abrazivním kapalinám. Grilovací troubu nikdy nepoužívejte poblíž vody. Grilovací trouba se nesmí nikdy ponořit do vody (do její blízkosti neumísťujte předměty naplněné vodou, například nápoje, vázy apod.). Dbejte na to, aby grilovací trouba nebyla vystavena nadměrným nárazům nebo vibracím. Do spotřebiče nevkládejte žádné předměty. Jinak může dojít k poškození elektrické trouby.

⚠ VAROVÁNÍ! Na dvířka (8) nepokládejte žádné předměty ani je nenamáhejte. Dvířka (8) nemohou odolávat žádné váze a grilovací trouba by se tak mohla poškodit.

⚠ VAROVÁNÍ! Pečicí plech (10) se nesmí používat k přípravě či ukládání slaných, kyselých nebo zásaditých pokrmů.

Napájecí kabel

⚠ POZOR! Napájecí kabel (16) vždy přidržujte za vidlici, nikdy netahejte za samotný kabel (16).

⚠ POZOR! Dbejte na to, aby se napájecí kabel (16) nikdy nedotýkal horkého povrchu grilovací trouby.

⚠ POZOR! Nepoužívejte adaptéry ani prodlužovací kabely, které nesplňují požadované bezpečnostní předpisy a napájecí kabel (16) se sami nepokoušejte nijak upravovat! Pokud je napájecí kabel (16) poškozen, jeho výměnu musí

provádět výrobce, jeho zákaznický servis či obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možnému nebezpečí.

⚠ VAROVÁNÍ! Na napájecí kabel (16) nikdy nestavte grilovací troubu, nábytek nebo jiné těžké předměty a ujistěte se, že není poškozen.

⚠ VAROVÁNÍ! Na napájecím kabelu (16) nikdy nedělejte uzly a nesvazujte ho spolu s jinými kabely. Napájecí kabel (16) musí být umístěn tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout a aby nikomu nepřekážel.

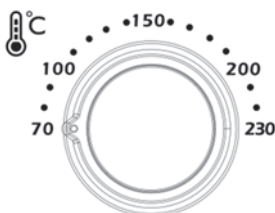
5. Ochrana autorských práv

Veškerý obsah tohoto uživatelského návodu je chráněn autorským právem a čtenáři slouží pouze k informačním účelům. Kopírování dat a informací bez předešlého výslovného písemného schválení ze strany autora je přísně zakázáno. To se týká i jakéhokoli komerčního využití tohoto obsahu a informací. Všechny texty a obrázky jsou aktuální k datu vytištění. Údaje podléhají změnám bez předchozího upozornění.

6. Dříve než začnete

Grilovací troubu a veškeré příslušenství vyndejte z obalu. Odeberte veškerý obalový materiál a ochrannou fólii. Nejprve zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. Pokud zjistíte jakoukoli chybějící nebo poškozenou položku, kontaktujte výrobce.

7. Ovládací prvky



Termostat (4)

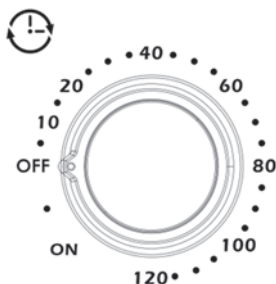
Pomocí termostatu (4) nastavíte požadovanou teplotu (max. je 230 °C).



Přepínač režimů (6)

Pomocí přepínače režimů můžete vybrat následující funkce (6):

- OFF** Vypnuto
- Horní ohřev (např. při grilování)
- Spodní ohřev (např. při pečení pečiva)
- Horní/spodní ohřev (např. při přípravě pizzy)
- Horní ohřev s ventilátorem a rožněním (např. při grilování kuřete)
- Horní/spodní ohřev s ventilátorem (např. při přípravě rohlíků či sušenek)



Časovač (7)

Pomocí časovače (7) nastavte požadovanou dobu přípravy (max. 120 minut). Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál a grilovací trouba se sama vypne. Chcete-li grilovací troubu vypnout ještě před uplynutím nastaveného času, přepněte časovač (7) do polohy „OFF“.

Chcete-li grilovací troubu použít v trvalém režimu, přepněte časovač (7) proti směru hod. ručiček do polohy „ON“. V tomto režimu se grilovací trouba nevypíná automaticky. Chcete-li grilovací troubu vypnout, přepněte časovač (7) do polohy „OFF“.

- Pokud je doba přípravy kratší než 20 minut, nastavte nejprve časovač (7) na 40 minut, a poté se vraťte na požadovanou dobu přípravy.

8. Začínáme

POZOR! Grilovací troubu postavte na rovnou a tepelně odolnou plochu. Pokud je samotný povrch kritický, vložte mezi něj a grilovací troubu desku z tepelně odolného materiálu.

POZOR! Hrozí nebezpečí popálení! Během provozu může být teplota exponovaných povrchů velmi vysoká. Během používání uniká z ventilačních otvorů horká pára. Horká pára vychází z grilovací trouby i při jejím otevření. K vysunutí grilovacího tácu (15) nebo pečícího plechu (10) vždy používejte rukojeť (11). Rožeň (12) lze také vyjmout pomocí rukojeti (14). Při odebírání pokrmů se nikdy nedotýkejte vnitřku grilovací trouby. Použijte chňapky nebo rukavice. Hrozí nebezpečí poranění.

8.1 Základní operace

- Vyjměte z trouby podnos na drobky (17), pečicí plech (10), rožeň (12) a grilovací táč (15), pokud tam byly vloženy.
- Pokud používáte grilovací troubu poprvé, nechte otevřená dvířka (8).
- Sítovou vidlici zapojte do snadno přístupné zásuvky.
- Termostat (4) otočte do polohy „230 °C“ (nejvyšší stupeň).
- Přepínač režimů (6) přepněte do polohy „Horní/spodní ohřev“.
- Časovač (7) nastavte na „15 min“.
- Při používání spotřebiče se rozsvítí stavový indikátor (5). Při prvním použití může vzniknout slabý zápach nebo dým. Tento stav je zcela normální a nepředstavuje nebezpečí. Otevřete okno, aby bylo zajištěno dostatečné odvětrání místnosti.
- Po uplynutí nastaveného času se grilovací trouba automaticky vypne.
- Poté odpojte vidlici ze sítové zásuvky.
- Grilovací troubu vyčistěte podle pokynů v odstavci „Čištění“.

8.2 Používání grilovací trouby

Při přípravě pokrmů v grilovací troubě postupujte následovně:

- Úplně dospod do grilovací trouby zasuňte podnos na drobky (17) (pokud tam již není).
- Pečicí plech (10) nebo grilovací táč (15) zasuňte do požadované pozice (3).



Ve střední pozici (3) dochází k nejlepšímu rozložení tepla.



Pokud byste chtěli připravovat tučnější pokrmy na grilovacím tácu (15), můžete pod něj vložit pečicí plech (10) do spodní pozice (3), aby se zachytily případné kapky.

- Pokrm položte na pečicí plech (10) nebo na grilovací táč (15). Zvažte, zda na pečicí plech (10) nepoložit pečicí/pergamenový papír nebo ho nepořířit tukem.



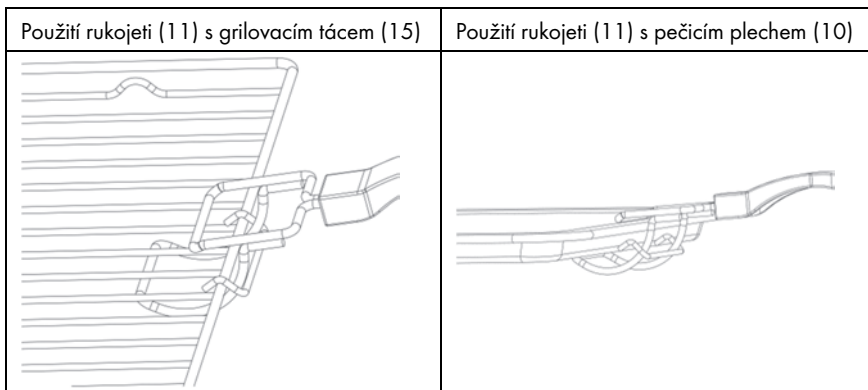
Grilovací troubu nechte asi 10 minut rozehrát na požadovanou teplotu.

- Dvířka (8) grilovací trouby uzavřete.
- Sítovou vidlici zapojte do snadno přístupné zásuvky.
- Termostatem (4) nastavte požadovanou teplotu.
- Přepínačem režimů (6) vyberte požadovanou funkci.
- Časovačem (7) nastavte požadovanou dobu přípravy. Trvalý režim aktivujte přepnutím časovače (7) proti směru hod. ručiček do polohy „ON“.
- Grilovací trouba se nyní zapne. Při používání spotřebiče se rozsvítí stavový indikátor (5).
- Po uplynutí doby nastavené na časovači (7) se grilovací trouba automaticky vypne. Až časovač (7) dosáhne polohy „OFF“, ozve se zvukový signál. Grilovací troubu lze vypnout ještě před uplynutím nastaveného času. Stačí přepnout časovač (7) do polohy „OFF“. Pokud jste nastavili časovač (7) do polohy „ON“, musíte vypnout grilovací troubu ručně. Časovač (7) proto přepněte otočte do polohy „OFF“.
- Nyní otevřete dvířka (8) trouby. Vždy použijte madlo dvířek (9).



POZOR! Hrozí nebezpečí popálení! Nikdy se nedotýkejte samotných dvířek (8), krytu, obsahu uvnitř ani prostoru pro přípravu (1).


- Nyní odeberte pokrm. Pokud chcete vyjmout grilovací táč (15) nebo pečicí plech (10), použijte přiloženou rukojeť (11). Rukojeť (11) zahákněte jako na vyobrazení. Použijte chňapky nebo rukavice.



- Po použití grilovací trouby přepněte přepínač režimů (6) do polohy „OFF“.
- Grilovací troubu vyčistěte podle pokynů v odstavci „Čištění“.

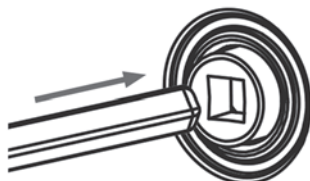
8.3 Používání rožně (12)

Při přípravě pokrmů na rožni (12) postupujte následovně:

- Úplně dospod do grilovací trouby zasuňte podnos na drobky (17) (pokud tam již není).
-  Do spodní pozice (3) zasuňte pečicí plech (10), aby zachytával případné kapky.
- Pomocí svorek (13) upevněte pokrm na rožni (12). Povolte proto šrouby na svorkách (13). Nyní upevněte pokrm svorkami (13) tak, aby na rožni spolehlivě držel. Šrouby na svorkách (13) znovu utáhněte. Ověřte si, zda jsou prohlubně čisté, abyste po skončení přípravy mohli rožeň (12) pomocí rukojeti (14) vyjmout.
-




- Nejprve zasuňte konec rožně (12) bez drážky asi 5 mm hluboko do pohonu (2).




- Druhý konec rožně (12) opatřený drážkou poté zasuňte do držáku rožně. Ověřte si, zda se rožeň (12) a připravovaný pokrm v prostoru pro přípravu (1) volně otáčí.

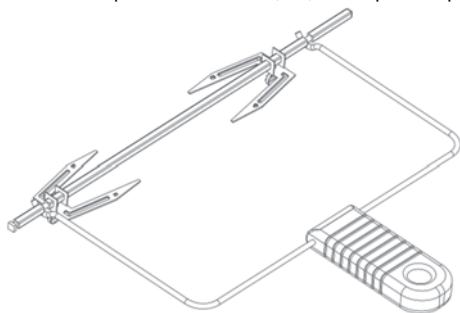


 Grilovací troubu nechte asi 10 minut rozehtát na požadovanou teplotu.

- Dvířka (8) grilovací trouby uzavřete.
- Síťovou vidlici zapojte do snadno přístupné zásuvky.
- Termostatem (4) nastavte požadovanou teplotu.
- Přepínač režimu (6) nastavte do polohy „Horní ohřev s ventilátorem a rožněním“.
- Časovačem (7) nastavte požadovanou dobu přípravy. Trvalý režim aktivujte přepnutím časovače (7) proti směru hod. ručiček do polohy „ON“.
- Grilovací trouba se nyní zapne a rožeň (12) se začne otáčet. Při používání spotřebiče se rozsvítí stavový indikátor (5).
- Po uplynutí doby nastavené na časovači (7) se grilovací trouba automaticky vypne. Až časovač (7) dosáhne polohy „OFF“, ozve se zvukový signál. Grilovací troubu lze vypnout ještě před uplynutím nastaveného času. Stačí přepnout časovač (7) do polohy „OFF“. Pokud jste nastavili časovač (7) do polohy „ON“, musíte vypnout grilovací troubu ručně. Časovač (7) proto přepněte otočte do polohy „OFF“.
- Nyní otevřete dvířka (8) trouby. Vždy použijte madlo dvířek (9).

 **POZOR!** Hrozí nebezpečí popálení! Nikdy se nedotýkejte samotných dvířek (8), krytu, obsahu uvnitř ani prostoru pro přípravu (1).

- Nyní vyjměte rožeň (12) pomocí dodávané rukojeti (14). Háček na konci rukojeti (14) proto zasuňte do prohlubní v rožni (12). Použijte chňapky nebo rukavice.



- Po použití grilovací trouby přepněte přepínač režimů do polohy „OFF“.
- Grilovací troubu vyčistěte podle pokynů v odstavci „Čištění“.

9. Údržba/čištění

9.1 Údržba

⚠ VAROVÁNÍ! Oprava je nutná v případě, že u grilovací trouby došlo k jakémukoli poškození, např. vniknutí tekutiny, trouba byla vystavena působení deště nebo vlhkosti, pokud nepracuje normálně nebo spadla. Pokud si všimnete kouře, neobvyklých zvuků nebo zvláštního zápachu, grilovací troubu okamžitě vypněte a vidlici napájecího kabelu vytáhněte ze zásuvky. Grilovací trouba se v takovém případě nesmí dále používat, dokud nebude prověřena pracovníkem autorizovaného servisu. Všechny servisní práce musí provádět kvalifikovaný servisní technik. Kryt grilovací trouby nikdy neotvírejte.

9.2 Čištění

⚠ POZOR! Před zahájením čištění odpojte vidlici ze síťové zásuvky, jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

⚠ POZOR! Vyčkejte, dokud grilovací trouba nevychladne. Jinak hrozí nebezpečí poranění!

⚠ POZOR! Grilovací troubu nikdy neponořujte do vody, hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

⚠ VAROVÁNÍ! K čištění prostoru pro přípravu (1) nikdy nepoužívejte čisticí sprej k čištění trouby, protože může zanechat zbytky na topné tyči, které nelze odstranit.

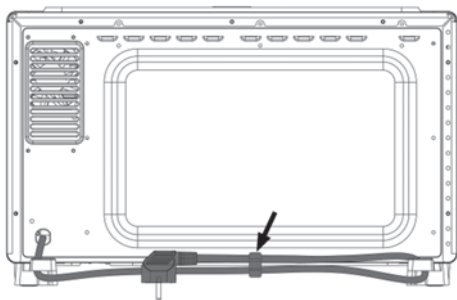
Před čištěním vyjměte z trouby podnos na dročky (17), pečicí plech (10), rožeň (12) a grilovací táč (15), pokud tam byly vloženy. Nejprve odstraňte větší zbytky pokrmů a vysypte podnos na dročky (17). Rukojeti (11, 13), podnos na dročky (17), pečicí plech (10), rožeň (12), svorky (13) a grilovací táč (15) lze čistit teplou vodou a čisticím prostředkem. Všechny díly opláchněte čistou vodou a poté je pečlivě osušte. Nikdy nepoužívejte drátěné kartáče nebo drátěnky, které by mohly povrch poškrábat.

Příslušenství není určeno do myčky na nádobí.

Chcete-li vyčistit vnitřní a vnější povrch grilovací trouby a skleněná dvířka, použijte lehce navlhčenou tkaninu a malé množství čisticího prostředku. Nikdy nepoužívejte rozpouštědla nebo čisticí prostředky, které by mohly poškodit kov nebo plast. Použijte čistou vodu a poté vše pečlivě osušte.

10. Skladování, pokud přístroj nepoužíváte

Pokud nebudete grilovací troubu používat, odpojte její napájecí kabel ze zásuvky. Přepínač režimu (6) a časovač (7) přepněte do polohy „OFF“. Termostat (4) nastavte na „70 °C“. Napájecí kabel (16) navíhete na držák na zadní straně spotřebiče, jako na vyobrazení. K upevnění kabelu (16) použijte svorku. Vyčištěnou grilovací troubu a příslušenství ukládejte na čistém a suchém místě mimo přímé slunce.



11. Odstraňování problémů

Grilovací trouba nepracuje.

- Ověřte si, zda je síťová vidlice správně zasunuta do zásuvky.
- Zkontrolujte nastavení termostatu (4) a v případě nutnosti ho nastavte na vyšší teplotu.
- Zkontrolujte nastavení časovače (7) a nastavte dobu přípravy nebo ho v případě potřeby přepněte do polohy „ON“.
- Zkontrolujte nastavení přepínače režimu (6) a v případě nastavte požadovanou funkci.

Příprava pokrmu může být časově velmi náročná.

- Může být nastavena příliš nízká teplota. Zkontrolujte nastavení termostatu (4) a v případě nutnosti ho nastavte na vyšší teplotu.
- Dvířka (8) asi nejsou řádně uzavřena. Pečlivě dvířka (8) uzavřete.
- Dvířka (8) se otevírají příliš často. Dvířka (8) otevírejte pouze při kontrole přípravy a ne příliš často.

Grilovací trouba není správně rozpálena.

- Pamatujte si, že troubu je nutno asi 10 minut předeheat, než bude dosaženo správné teploty, a než budete moci vložit pokrm.

12. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci



Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací přístroje. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste zařízení zakoupili.



Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepenkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.



Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícími významy: 1-7: plasty / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.

13. Využití v potravinářství



Tento symbol označuje výrobky, jejichž fyzikální a chemické složení bylo prověřeno a bylo shledáno jako zdravotně bezpečné při používání v kontaktu s potravinami, v souladu s požadavky směrnice EU 1935/2004.

14. Prohlášení o shodě



Tento výrobek splňuje požadavky příslušných evropských a národních směrnic. Osvědčení o shodě je přiloženo. Výrobce má příslušná prohlášení a dokumentaci.



Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU je k dispozici ke stažení na této adrese: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/322491_1904.pdf

U005 19

15. Recepty

Karbanátky

Složky:

- 1 kg mletého hovězího a vepřového masa
- 2 jemně nakrájené cibule
- 100 g mouky / strouhanky
- 2 vejce
- 50 g hořčice
- 30 g strouhaného sýra (tučného)
- 3 lžičky jemně nakrájené petrželky
- 2 lžičky majoránky
- 2 lžičky sladké papriky
- 3 lžičky čerstvě namletého černého pepře
- 2 lžičky soli

Postup:

Do prostřední pozice (3) zasuňte pečicí plech (10), aby zachytával případné kapky. Předehřejte troubu 10 minut při teplotě 230 °C (horní ohřev).

Všechny složky vložte do velké mísy a důkladně promíchejte. Pak vytvarujte koule o velikosti zhruba 125 g. Tyto koule rovnoměrně rozložte na grilovací táč (15). Pečte je v horní pozici (3) asi 15 minut po každé straně.

Špenátové a lososové lasagne

Složky:

- 250 g špenátového protlaku (mraženého)
- 125 g filety z divokého lososa (mraženého)
- Plátky lasagní
- 100 g smetany
- 50 g strouhaného sýra
- Oleř na vymaštění
- sůl
- pepř
- muškátový oříšek

Postup:

Špenát vložte na pánev a při nízké teplotě nechte rozmrazit. Dochufte solí, pepřem a muškátovým oříškem. Lososa nechte jenom lehce rozmrazit a poté ho nakrájejte na kousky. Vymastěte čtvercovou nádobu o objemu 0,8 litru a na její dno položte plátky lasagní. Potom na ně naneste polovinu lososa a špenátu, znovu pokryjte plátky lasagní a opět naneste lososa a špenát, dokud nebude mísa téměř plná. Na finální vrstvu přijdete další plátky lasagní a překryjte smetanou. Vršek posypte sýrem a poté dejte péct do trouby, předehřáté 10 minut při 180 °C, ve střední pozici (3) asi 50 minut (horní/spodní ohřev).

Citronové muffiny

Složky na 6 kousků:

80 g cukru
1 lžička vanilkového cukru
1 střední vejce
50 ml slunečnicového oleje
100 ml mléka
Šťáva a kůra z půlky nestříkaného citronu
160 g mouky
2 lžičky prášku do pečiva
Špetka soli

Postup:

Předehřejte troubu 10 minut při teplotě 200 °C (horní/spodní ohřev s ventilátorem). Smíchejte cukr a vanilkový cukr s olejem a našlehejte krém spolu s vajíčkem. Přidejte mléko, citronovou šťávu a kůru a znovu promíchejte. Smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl a pečlivě promíchejte s dalšími ingrediencemi. Vyplňte 6 muffinových forem směsí asi do 2/3 a pečte asi 25 minut na pečicím plechu (10) ve střední pozici (3). Nechte je vystydnout.

Toasty Tarte flambée

2 porce:

4 plátky bílého chleba
Na horní vrstvu:
1/2 cibule
70 plátků zauzené šunky
120 g smetany
100 g strouhaného sýra
pepř
jemně nakrájená pažitka

Postup:

Jemně nakrájejte cibuli a šunku a promíchejte všechny složky dohromady kromě 50 g sýra, poté směs rozetřete na chleba.

Předehřejte troubu 10 minut při teplotě 200 °C (horní/spodní ohřev).

Posypte zbylými 50 g sýra a pečte ve střední pozici (3) asi 15 až 20 minut, dokud toasty nezžhnědnou podle vašeho přání. Podávejte posypané nakrájenou pažitkou.

Sýrové rolády

2 porce:

150 g mletého hovězího a vepřového masa

30 g červené omáčky pesto

nasekaný tymián

nasekané oregano

1 lžička drcených lískových ořechů

Sůl a pepř

Paprika

40 g strouhaného sýra

2 rohlíky (ideální jsou rohlíky předpečené)

Postup:

Předehejte troubu 10 minut při teplotě 190 °C (horní/spodní ohřev s ventilátorem).

Rohlíky rozřízněte a položte na pečicí plech (10) na pečicí/pergamenový papír.

Maso okořeňte solí, pepřem, tymiánem, oreganem a paprikou a smíchejte s oříškou a omáčkou pesto. Masovou směs rovnoměrně rozetřete na rohlíky a navrch posypte sýrem. Poté vše pečte asi 30 minut ve střední pozici (3).

Grilované kuře

Složky:

celé kuře, přibližně 1,5 kg

Koření na kuře

Stolní olej

Postup:

Do spodní pozice (3) zasuňte pečicí plech (10), aby zachytával případné kapky. Předehejte troubu 10 minut při teplotě 230 °C (horní/spodní ohřev s ventilátorem).

Kuře opláchněte čistou vodou a osušte. Zevnitř i zvenčí ho rovnoměrně okořeňte kořením na kuře. Potom ho zvenčí potřete stolním olejem.

Připravené kuře napíchnete na rožeň (12) a zajistěte svorkami (13). V případě potřeby svažte křídla a stehna tepelně odolnou nití, aby se mohl rožeň (12) snadno otáčet. Dbejte na to, aby byly prohlubně na rožni (12) udržovány v čistotě. K usazení roštu (12) do trouby použijte rukojeť (14). Přepínač režimu (6) nastavte do polohy „Horní ohřev s ventilátorem a rožněním“. Příprava kuřete potrvá asi 80 minut, záleží na jeho velikosti.

Hotové kuře vyjměte z trouby a nůžkami na drůbež ho naporcujte.

Vanilkové loupáky

Asi 30 kusů

50 g mandlí (bez slupky)

140 g mouky (raději trochu navíc na zpracování)

40 g cukru

1 vaječný žloutek (velikost M)

100 g studeného másla

Sůl

25 g moučkového cukru

1 lžička vanilkového cukru

Postup:

50 g mandlí, 140 g mouky, 40 g cukru, 1 vaječný žloutek, 100 g studeného másla nakrájejte na kousky, přidejte špetku soli, a vše pomocí hnětačího háku mixeru promíchejte, a poté rukama vytvarujte jemné těsto.

Z těsta udělejte kouli, tu zabalte do fólie a nechte asi 1 hodinu vychladnout. Na pečicí plech (10) položte pečicí/pergamenovú papír a předehřejte troubu 10 minut při teplotě 200 °C (horní/spodní ohřev). Na pracovní ploše poprášené moukou z těsta vytvarujte 2 válečky (průměr cca 1,5 cm). Připravené válečky nakrájejte asi na 15 malých kousků (v délce cca 3 cm). Z každého kousku těsta vytvarujte asi 8cm válečky a ohněte je do tvaru loupáčků, jako srpky s uzavřeným koncem.

Vanilkové loupáky pečte v předehřáté troubě ve střední pozici (3) asi 12 minut. Smíchejte moučkový a vanilkový cukr a touto směsí posypte horké loupáky ze sítka. Poté nechte hotové loupáky asi 30 minut vychladnout.

Pečený pstruh

Složky:

1 celý čerstvý pstruh

½ citronu

1 stroužek česneku

1 snítky rozmarýnu

1 snítky tymiánu

1 snítky petrželky

Sůl a pepř

Olivový olej

Postup:

Pstruha vykuchejte, omyjte, osušte a 3 x šikmo nařízněte.

Rybu položte na kus alobalu, který je tak velký, aby ji zabalil.

Citrón a česnek nakrájejte na jemné plátky, které rozprostřete dovnitř pstruha spolu s omytými bylinkami. Okořeňte ho a pokapejte olivovým olejem. Poté rybu zabalte do alobalu a pečte asi 20-30 minut na plechu ve střední pozici (3) trouby, která je předehřátá 10 minut při 200 °C (horní/spodní ohřev).

Rohličky

Složky:

Chlebová směs podle vašeho výběru

Mouka na zpracování

Slunečnicová semena, sezamová semínka, mák nebo podobné ingredience na posypání.

Postup:

Chlebovou směs připravte podle pokynů, hnětením připravte těsto a nechte ho odležet.

Z těsta vytvořte rohlíčky a nechte je znovu asi 40 minut odležet na pečicím plechu pokrytém pečicím papírem na teplém místě, dokud nenakynou. Předehřejte troubu asi 10 minut při teplotě 230 °C (horní/spodní ohřev). Rohlíčky opatrně navlhčete postříkem nebo štětcem, udělejte shora řez a pro chuť je posypte semínky nebo moukou. Rohlíčky pečte s ohledem na jejich velikost asi 10 - 15 minut ve spodní pozici (3), dokud na povrchu nezžhnědnou. Nechte je vystydnout.

Selské brambory

Složky:

300 g brambor (varný typ)

1 polévková lžice oleje

1 stroužek česneku

sůl

pepř

sladká paprika

Postup:

Předehřejte troubu 10 minut při teplotě 200 °C (horní/spodní ohřev).

Brambory omyjte a očistěte, neloupejte je. Nakrájejte je na plátky a vložte do misky. Olej smíchejte s kořením a utřeným česnekem a brambory pečlivě potřete.

Pečicí plech (10) pokryjte pečicím papírem, na který rozložíte okořeněné brambory. Poté pečte ve střední pozici (3) v horké troubě asi 45-55 minut, než budou brambory hotové.

16. Informace o záruce a servisu

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nejpřísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.

- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 322491_1904



Výrobce:

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

1. Určené použitie	146
2. Obsah balenia.....	146
3. Technické parametre	147
4. Bezpečnostné pokyny	147
5. Autorské práva	152
6. Než začnete	153
7. Ovládacie prvky	153
8. Začíname	154
8.1 Počiatočné použitie	154
8.2 Používanie elektrickej rúry a grilu.....	154
8.3 Používanie grilovacej ihly (12).....	156
9. Údržba/čistenie.....	157
9.1 Údržba	157
9.2 Čistenie.....	157
10. Skladovanie pri nepoužívaní	158
11. Odstraňovanie problémov	159
12. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii.....	159
13. Potravinárske použitie	160
14. Informácie o zhode	160
15. Recepty	161
16. Informácie o záruke a servise	166

Gratulujeme!

Kúpou elektrickej rúry a grilu SilverCrest SGBR 1500 D1 KAT, ďalej len elektrická rúra a gril, ste si vybrali kvalitný produkt s dlhou životnosťou.

Tento návod na použitie obsahuje dôležité informácie o bezpečnom používaní elektrickej rúry a grilu a tipy a informácie o každodennom používaní a likvidácii. Pred použitím elektrickej rúry a grilu si dôkladne naštudujte návod na použitie a používajte ju len na opísaných miestach a pre opísané účely. Ak túto elektrickú rúru predáte alebo darujete, odovzdajte s ňou aj tento návod na použitie. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.

1. Určené použitie

Táto elektrická rúra a gril je určená na grilovanie, varenie a pečenie mäsa, rýb, príloh a dezertov. Elektrická rúra a gril nebola navrhnutá pre podnikové alebo obchodné aplikácie. Používajte elektrickú rúru a gril len na súkromné účely. Akékoľvek iné, ako vyššie uvedené použitie nezodpovedá určenému použitiu. Elektrická rúra a gril sa nesmie tiež používať v exteriéri alebo v tropických klimatických podmienkach. Elektrická rúra a gril spĺňa príslušné normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. V prípade akejkoľvek úpravy elektrickej rúry a grilu, ktorá nebola schválená výrobcom, nie je súlad s týmito normami viac zaručený. Výrobca nie je zodpovedný za žiadnu škodu alebo poruchu vyplývajúcu z takýchto úprav.

Dodržiujte predpisy a zákony platné v krajine použitia.


2. Obsah balenia

- Elektrická rúra a gril
- Rukoväť (pre plech na pečenie a grilovací roš)
- Rukoväť (pre grilovaciú ihlu)
- Podnos na omrvinky
- Plech na pečenie
- Grilovacia ihla so svorkami
- Grilovací rošť
- Tento návod na použitie

Tento návod na obsluhu má otvárací obal. Na vnútornej strane obalu je znázornená elektrická rúra a gril s príslušenstvom s číselnými označeniami. Význam čísel je nasledovný:

- | | | | |
|----|---|----|-------------------------------|
| 1 | Priestor na prípravu jedla | 2 | Pohon (pre grilovaciú ihlu) |
| 3 | Zasúvacie držiaky | 4 | Termostat |
| 5 | Indikátor | 6 | Prepínač voľby režimu |
| 7 | Časovač | 8 | Dvierka |
| 9 | Rukoväť dvierok | 10 | Plech na pečenie |
| 11 | Rukoväť (pre plech na pečenie a grilovací rošť) | 12 | Grilovacia ihla |
| 13 | Svorky | 14 | Rukoväť (pre grilovaciú ihlu) |
| 15 | Grilovací rošť | 16 | Napájací kábel |
| 17 | Podnos na omrvinky | | |

3. Technické parametre

Model	SGBR 1500 D1 KAT
Zdroj napájania	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Spotreba el. energie	1400 - 1650 W
Teplotný rozsah	70 - 230 °C
Funkcia časovača	až do 120 minút
Objem priestoru na prípravu jedla	pribl. 29 litrov
Rozmery (Š x V x H)	pribl. 47,7 x 29,6 x 39,7 cm
Hmotnosť (s príslušenstvom)	pribl. 8 kg
Ochrana schválená	

Technické údaje a dizajn sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

4. Bezpečnostné pokyny

Ak elektrickú rúru a gril používate po prvýkrát, prečítajte si príslušné pokyny a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektronických zariadení. Túto používateľskú príručku uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak elektrickú rúru a gril predáte alebo ho darujete inej osobe, predajte ho aj s touto používateľskou príručkou. Tvorí súčasť zariadenia.



NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol upozorňuje na možnú nebezpečnú situáciu. Ignorovanie upozornenia môže viesť k vážnemu až smrteľnému zraneniu.



VAROVANIE! Tento symbol upozorňuje na dôležitú informáciu z hľadiska bezpečného používania elektrickej rúry a grilu a z hľadiska zaistenia bezpečnosti používateľa.



NEBEZPEČENSTVO! Varovanie, horúce povrchy! Tento symbol upozorňuje na riziko zranenia alebo popálenia na horúcich povrchoch elektrickej rúry a grilu.



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.

Prevádzkové podmienky



Táto elektrická rúra a gril je vhodná len na použitie v suchých vnútorných priestoroch.

Táto elektrická rúra a gril nie je určený na použitie v miestnostiach s vysokou teplotou alebo vlhkosťou (napr. v kúpeľniach) a musí byť zbavená prachu.



NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia! Nedotýkajte sa sklenených dvierok, pretože počas používania budú veľmi horúce.



NEBEZPEČENSTVO! Elektrická rúra a gril nie je určená na použitie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládacím systémom. Nebezpečenstvo požiaru!



NEBEZPEČENSTVO! Túto elektrickú rúru a gril môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ľudia s nedostatkom vedomostí a skúseností, pokiaľ sú

pod dozorom alebo majú pokyny o tom, ako správne používať ventilátorový ohrievač a rozumejú spojeným rizikám. Toto zariadenie nie je hračka. Len deti staršie ako 8 rokov a pod dozorom môžu čistiť a vykonávať údržbu tohto spotrebiča. Držte baliaci materiál mimo dosahu detí. Baliaci materiál nie je hračka. Je tu riziko zadusenia.







Udržujte zariadenie a jeho napájací kábel (16) mimo dosahu detí do 8 rokov.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Pokiaľ si všimnete dym, nezvyčajné zvuky alebo zvláštny zápach, okamžite elektrickú rúru a gril vypnite a vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. V takom prípade sa elektrická rúra a gril nemôže používať a musí byť skontrolovaná autorizovaným servisným personálom. Ak vznikne na zariadení požiar, nikdy sa nedýchajte dymu. Ak sa neúmyselne nadýchnete dymu, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže poškodiť vaše zdravie.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nikdy sa nedotýkajte napájacieho kábla (16) ani elektrickej rúry a grilu mokrými rukami, pretože môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Elektrická rúra a gril sa nesmie zakrývať, aby nedošlo k jej prehriatiu. Nebezpečenstvo požiaru!

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Vždy položte elektrickú rúru a gril na rovný a teplu odolný povrch mimo zdrojov tepla a horľavých materiálov, kvapalín alebo plynov. Okolo spotrebiča udržiajte voľný priestor minimálne 15 cm, aby nedošlo k požiaru!

-  **NEBEZPEČENSTVO!** Elektrická rúra a gril sa nesmie poškodiť, aby sa predišlo ďalším rizikám.
-  **NEBEZPEČENSTVO!** Neumiestňujte na elektrickú rúru a gril alebo do jej blízkosti zdroje ohňa (napr. horiace sviečky). Nebezpečenstvo požiaru!
-  **NEBEZPEČENSTVO!** Neustály dohľad pri používaní zariadenia nie je potrebný, ale vyžadujú sa pravidelné kontroly. Keď elektrickú rúru a gril nepoužívate, vypnite ju a odpojte napájací kábel zo sieťovej zásuvky. Neodkladajte elektrickú rúru a gril, pokým úplne nevychladla. Nebezpečenstvo požiaru!
-  **NEBEZPEČENSTVO!** Varovanie: Nebezpečenstvo požiaru! Nikdy nepoužívajte elektrickú rúru a gril v blízkosti horľavých materiálov ako sú záclony.
-  **NEBEZPEČENSTVO!** Varovanie: Nebezpečenstvo požiaru! Nikdy nepoužívajte elektrickú rúru a gril v skrini.
-  **NEBEZPEČENSTVO!** Riziko popálenia! Keď je ohrievač zapnutý, teplota odkrytých povrchov môže byť veľmi vysoká. Pri používaní vychádza z vetračných otvorov horúca para. Horúca para vychádza aj z otvorenej elektrickej rúry a grilu. Pri vyberaní grilovacieho roštu (15) alebo plechu na pečenie (10) vždy používajte dodávanú rukoväť (11). Grilovaciu ihlu (12) môžete vybrať pomocou rukoväte (14).






Pri vyberaní jedla sa nedotýkajte vnútra elektrickej rúry a grilu. Použite držiaky na hrnce alebo kuchynské rukavice, aby ste predišli popáleniu. Môže dôjsť k zraneniu.

⚠ VAROVANIE! Nevystavujte elektrickú rúru a gril žiadnemu zdroju priameho tepla (napr. ohrievačom), priamemu slnečnému žiareniu alebo silnému umelému osvetleniu. Zariadenie nesmie byť vystavené kvapkám alebo šplechnutiam vody ani abrazívnym kvapalinám. Nepoužívajte elektrickú rúru a gril v blízkosti vody. Elektrická rúra a gril nesmie byť nikdy ponorená (na elektrickú rúru a gril ani vedľa nej nekladte žiadne nádoby, obsahujúce tekutiny, ako sú nápoje, vázy, atď.). Dávajte pozor, aby nebola elektrická rúra a gril vystavená veľkým nárazom alebo vibráciám. Do zariadenia sa nekladajú žiadne predmety. V opačnom prípade sa môže elektrická rúra a gril poškodiť.

⚠ VAROVANIE! Na dvierka (8) nekladajte predmety ani sa o ne neopierajte. Dvierka (8) nie sú pripravené na žiadne zaťaženie, v opačnom prípade sa môže elektrická rúra a gril poškodiť.

⚠ VAROVANIE! Plech na pečenie (10) sa nesmie používať na prípravu alebo skladovanie slaných, kyslých alebo alkalických potravín.

Napájací kábel

-  **NEBEZPEČENSTVO!** Ak vyťahujete napájací kábel (16) zo zásuvky, uchopte kábel (16) za zástrčku.
-  **NEBEZPEČENSTVO!** Napájací kábel (16) sa nesmie dotýkať horúcich povrchov elektrickej rúry a grilu.
-  **NEBEZPEČENSTVO!** Nepoužívajte adaptéry alebo predlžovacie káble, ktoré nevyhovujú príslušným bezpečnostným normám a napájací kábel (16) sami neupravujte! Ak je napájací kábel (16) poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
-  **VAROVANIE!** Elektrickú rúru a gril, časti nábytku ani iné ťažké predmety nikdy nekladte na napájací kábel (16) a dávajte tiež pozor, aby sa kábel nezamotal.
-  **VAROVANIE!** Na napájacom kábli (16) nikdy nerobte uzly a nezväzujte ho s inými káblami. Napájací kábel (16) musí byť umiestnený tak, aby oň nikto nezakopol ani ho nepricvikol.

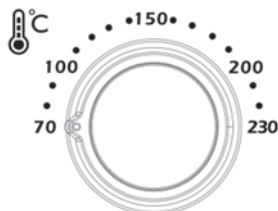
5. Autorské práva

Celý obsah tejto používateľskej príručky je chránený autorským právom a je poskytnutý čitateľovi iba na informačné účely. Kopírovanie dát a informácií bez predošlého písomného a explicitne vyjadreného súhlasu od autora je prísne zakázané. Platí to aj pre akékoľvek obchodné použitie obsahu a uvedených informácií. Všetky texty a obrázky sú aktualizované k dátumu tlače. Podliehajú zmene bez upozornenia.

6. Než začnete

Vyberte elektrickú rúru a gril s príslušenstvom z obalu. Odstráňte všetok baliaci materiál a ochrannú fóliu. Skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že niečo chýba, alebo je poškodené, obráťte sa na výrobcu.

7. Ovládacie prvky



Termostat (4)

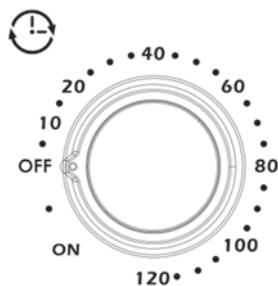
Pomocou termostatu (4) nastavte požadovanú teplotu (max. 230 °C).



Prepínač voľby režimu (6)

Pomocou prepínača voľby režimu (6) môžete vybrať nasledujúce funkcie:

- OFF** Vypnuté
- Horný ohrev (napr. na grilovanie)
- Spodný ohrev (napr. na pečenie koláčov)
- Horný/spodný ohrev (napr. na pizzu)
- Horný ohrev s ventilátorom a funkcia grilovacej ihly (napr. na grilovanie kurčaťa)
- Horný/spodný ohrev s ventilátorom (napr. na rožky alebo sušienky)




Časovač (7)


Pomocou časovača (7) nastavte požadovaný čas (max. 120 minút). Po uplynutí nastaveného času elektrická rúra a gril zapípa a vypne sa. Otočením časovača (7) do polohy OFF vypnete elektrickú rúru a gril pred uplynutím nastaveného času.

Otočením časovača (7) proti smeru hodinových ručičiek do polohy ON budete používať elektrickú rúru a gril v nepretržitom režime. V tomto režime sa elektrická rúra a gril nemôže automaticky vypnúť. Otočením časovača (7) do polohy OFF vypnete elektrickú rúru a gril.

Ak je doba prípravy jedla menej než 20 minút, nastavte najprv časovač (7) na 40 minút a potom nastavte požadovanú dobu prípravy jedla.

8. Začínáme

 **NEBEZPEČENSTVO!** Položte elektrickú rúru a gril na rovný a teplu odolný povrch. Ak samotný povrch nie je teplu odolný, položte pod elektrickú rúru a gril teplu odolnú platňu.

 **NEBEZPEČENSTVO!** Riziko popálenia! Keď je ohrievač zapnutý, teplota odkrytých povrchov môže byť veľmi vysoká. Pri používaní vychádza z vetračných otvorov horúca para. Horúca para vychádza aj z otvorenej elektrickej rúry a grilu. Pri vyberaní grilovacieho roštu (15) alebo plechu na pečenie (10) vždy používajte dodávanú rukoväť (11). Grilovaciu ihlu (12) môžete vybrať pomocou rukoväte (14). Pri vyberaní jedla sa nedotýkajte vnútra elektrickej rúry a grilu. Použite držiaky na hrnce alebo kuchynské rukavice, aby ste predišli popáleniu. Môže dôjsť k zraneniu.

8.1 Počiatkové použitie

- Ak sú dnu vložené podnos na omrvinky (17), plech na pečenie (10), grilovacia ihla (12) a grilovací rošt (15), vyberte ich.
- Pri prvom používaní elektrickej rúry a grilu nechajte dvierka (8) otvorené.
- Zapojte napájaciu zástrčku do ľahko prístupnej sieťovej zásuvky.
- Nastavte termostat (4) na 230 °C (najvyššie nastavenie).
- Otočte spínačom výberu režimu (6) do polohy horného/spodného ohrevu.
- Nastavte časovač (7) na 15. min.
- Stavová kontrolka (5) sa rozsvieti pri používaní zariadenia. Pri prvom použití môžete začuť pachy alebo sa vytvorí malé množstvo dymu. Je to normálne a absolútne bezpečné. Otvorte okno, aby ste dostatočne vyvetrali.
- Po uplynutí nastaveného času sa elektrická rúra a gril automaticky vypne.
- Potom odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.
- Vyčistíte elektrickú rúru a gril podľa pokynov v kapitole Čistenie.

8.2 Používanie elektrickej rúry a grilu

Príprava jedla v elektrickej rúre a grile:

- Ak sa v rúre už nenachádza podnos na omrvinky (17), vložte ho do úplne spodnej časti elektrickej rúry a grilu.
- Vložte plech na pečenie (10) alebo grilovací rošt (15) do požadovaného držiaka (3).




V strednom držiaku (3) dosiahnete najlepšie šírenie tepla.




Ak chcete grilovať masné jedla na grilovacom rošte (15), môžete vložiť plech na pečenie (10) o jeden držiak (3) nižšie, aby sa zachytilo odkvapkavanie.

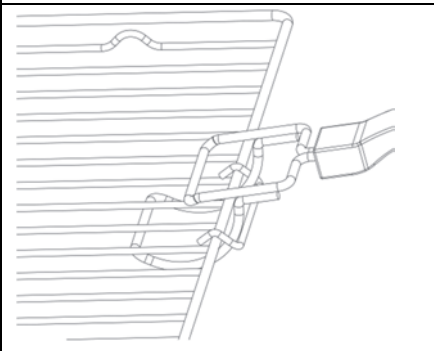
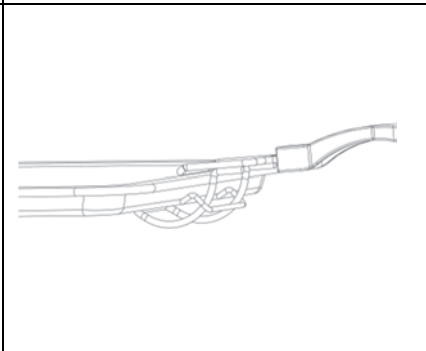
- Položte jedlo na plech na pečenie (10) alebo grilovací rošt (15). Opláť sa vyložil plech na pečenie (10) papierom neprepúšťajúcim masnotu alebo ho vymastíť.

 Nechajte elektrickú rúru a gril zahriať na požadovanú teplotu na približne 10 minút.

- Zatvorte dvierka (8) elektrickej rúry a grilu.
- Zapojte napájaciu zástrčku do ľahko prístupnej sieťovej zásuvky.
- Pomocou termostatu (4) nastavte požadovanú teplotu.
- Otočte spínačom výberu režimu (6) do požadovanej funkcie.
- Nastavte časovač (7) na požadovaný čas. Pre nepretržitý režim otočte časovač (7) proti smeru hodinových ručičiek do polohy ON.
- Teraz sa elektrická rúra a gril zapne. Stavová kontrolka (5) sa rozsvieti pri používaní zariadenia.
- Po uplynutí nastaveného času na časovači (7) sa elektrická rúra a gril automaticky vypne. Keď časovač (7) dosiahne polohu OFF, zaznie pípnutie. Časovač (7) môžete otočiť do polohy OFF aj manuálne a vypnúť tak elektrickú rúru a gril pred uplynutím nastaveného času. Ak ste časovač (7) nastavili do polohy ON, musíte manuálne vypnúť elektrickú rúru a gril. Urobte to otočením časovača (7) do polohy OFF.
- Teraz otvorte dvierka (8) elektrickej rúry a grilu. Vždy používajte rukoväť dvierok (9).

 **NEBEZPEČENSTVO!** Riziko popálenia! Nikdy sa nedotýkajte samotných dvierok (8), krytu, obsahu alebo vnútra priestoru na prípravu jedla (1).

- Vyberte teraz jedlo. Ak chcete vybrať grilovací rošt (15) alebo plech na pečenie (10), použite dodávanú rukoväť (11). Pripevnite rukoväť (11) tak, ako je zobrazené na obrázkoch nižšie. Použite držiak na hrnce alebo kuchynské rukavice.


Používanie rukoväte (11) s grilovacím roštom (15)	Používanie rukoväte (11) s plechom na pečenie (10)
	

- Po použití elektrickej rúry a grilu otočte spínačom výberu režimu (6) do polohy OFF.
- Vyčistite elektrickú rúru a gril podľa pokynov v kapitole Čistenie.

8.3 Používanie grilovacej ihly (12)

Príprava jedla pomocou grilovacej ihly (12):

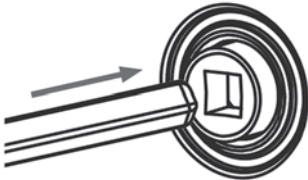
- Ak sa v rúre už nenachádza podnos na omrvinky (17), vložte ho do úplne spodnej časti elektrickej rúry a grilu.

 Vložte plech na pečenie (10) do spodného držiaka (3), aby mohol zachytávať kvapkanie.

- Uchyťte jedlo na grilovacej ihle (12) svorkami (13). Urobte to odskrutkovaním skrutiek na svorkách (13). Teraz uchyťte jedlo nastavením svoriek (13) tak, aby ho bezpečne držali. Znova dotiahnite skrutky na svorkách (13). Zárezy udržujte čisté, aby ste mohli po dokončení grilovania vybrať grilovaciu ihlu (12) rukoväťou (14).




- Najprv vložte koniec grilovacej ihly (12) bez drážky približne 5 mm do pohonu (2).



- Potom vložte druhý koniec grilovacej ihly (12) s drážkou do držiaka ihly. Grilovacia ihla (12) a jedlo, ktoré sa bude grilovať, sa musia voľne otáčať v priestore na prípravu jedla (1).



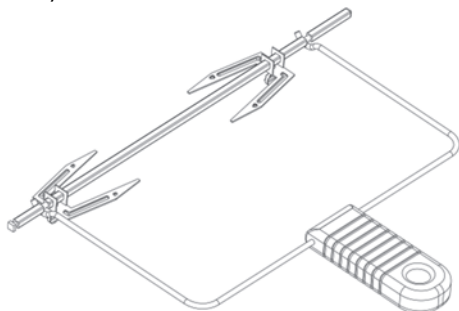
 Nechajte elektrickú rúru a gril zahriať na požadovanú teplotu na približne 10 minút.

- Zatvorte dverka (8) elektrickej rúry a grilu.
- Zapojte napájaciu zástrčku do ľahko prístupnej sieťovej zásuvky.
- Pomocou termostatu (4) nastavte požadovanú teplotu.
- Otočte spínačom výberu režimu (6) do polohy horného ohrevu s ventilátorom a funkciou grilovacej ihly.
- Nastavte časovač (7) na požadovaný čas. Pre nepretržitý režim otočte časovač (7) proti smeru hodinových ručičiek do polohy ON.
- Elektrická rúra a gril sa teraz zapne a grilovacia ihla (12) sa začne otáčať. Stavová kontrolka (5) sa rozsvieti pri používaní zariadenia.

- Po uplynutí nastaveného času na časovači (7) sa elektrická rúra a gril automaticky vypne. Keď časovač (7) dosiahne polohu OFF, zaznie pípnutie. Časovač (7) môžete otočiť do polohy OFF aj manuálne a vypnúť tak elektrickú rúru a gril pred uplynutím nastaveného času. Ak ste časovač (7) nastavili do polohy ON, musíte manuálne vypnúť elektrickú rúru a gril. Urobte to otočením časovača (7) do polohy OFF.
- Teraz otvorte dvierka (8) elektrickej rúry a grilu. Vždy používajte rukoväť dvierok (9).

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia! Nikdy sa nedotýkajte samotných dvierok (8), krytu, obsahu alebo vnútra priestoru na prípravu jedla (1).

- Vyberte teraz grilovaciu ihlu (12) dodávanou rukoväťou (14). Urobte to vložením háčika na konci rukoväte (14) do zárezov na grilovacej ihle (12). Použite držiak na hrnce alebo kuchynské rukavice.



- Po použití elektrickej rúry a grilu otočte spínačom výberu režimu do polohy OFF.
- Vyčistite elektrickú rúru a gril podľa pokynov v kapitole Čistenie.

9. Údržba/čistenie

9.1 Údržba

⚠ VAROVANIE! V prípade poškodenia elektrickej rúry a grilu akýmkoľvek spôsobom, napr. vniknutím kvapaliny do výrobku, pri jej vystavení dažďu alebo vlhkosti, keď rúra nepracuje obvyklým spôsobom alebo po jej páde, je potrebná jej oprava. Pokiaľ si všimnete dym, nezvyčajné zvuky alebo zvláštny zápach, okamžite elektrickú rúru a gril vypnite a vyťahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. V takom prípade sa elektrická rúra a gril nemôže používať a musí byť skontrolovaná autorizovaným servisným personálom. Všetky servisné práce musí vykonať kvalifikovaný odborný pracovník. Nikdy neotvárajte kryt elektrickej rúry a grilu.

9.2 Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Pred začatím čistenia dopyňte zástrčku od sieťovej zásuvky. Je tam riziko úrazu elektrickým prúdom!

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Počkejte, kým elektrická rúra a gril vychladne. V opačnom prípade hrozí riziko popálenia!

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nikdy neponárajte samotnú elektrickú rúru a gril do vody, existuje riziko úrazu elektrickým prúdom!

⚠ VAROVANIE! Na čistenie priestoru na prípravu jedla (1) nepoužívajte sprej na čistenie rúr, pretože môže zanechať zvyšky na ohrevných tyčiach, ktoré nebude možné odstrániť.

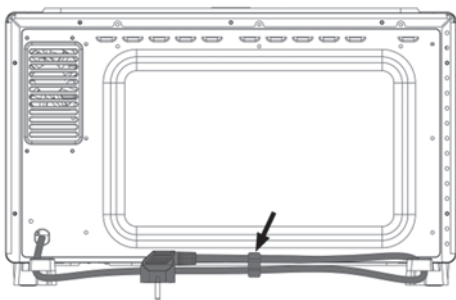
Ak sú dnu vložené podnos na omrvinky (17), plech na pečenie (10), grilovacia ihla (12) a grilovací rošt (15), vyberte ich a vyčistite. Najprv vyberte všetky veľké zvyšky jedla a vyprázdnite podnos na omrvinky (17). Rukoväte (11, 13), podnos na omrvinky (17), plech na pečenie (10), grilovaciu ihlu (12) so svorkami (13) a grilovací rošt (15) môžete umyť teplou vodou a prostriedkom na čistenie riadu. Opláchnite všetky časti čistou vodou a dôkladne ich osušte. Nikdy nepoužívajte žiadne drôtené kefy ani drsné hubky, pretože môžu poškriabať povrch.

Príslušenstvo nie je vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Pomocou mierne navlhčenej handričky a malého množstva prostriedku na umývanie riadu vyčistite vnútro aj vonkajšok elektrickej rúry a grilu a sklenených dvierok. Nikdy nepoužívajte žiadne rozpúšťadlá, ani čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť kovové alebo plastové časti. Opláchnite čistou vodou a dôkladne osušte.

10. Skladovanie pri nepoužívaní

Keď už nechcete používať elektrickú rúru a gril, odpojte napájací kábel zo sieťovej zásuvky. Otočte spínačom výberu režimu (6) a časovačom (7) do polohy OFF. Nastavte termostat (4) na 70 °C. Oviňte napájací kábel (16) na navíjači kábla v zadnej časti zariadenia, ako je zobrazené na obrázku nižšie. Na upevnenie napájacieho kábla (16) použite pridržiavací držiak (šípka). Odložte čistú elektrickú rúru a gril s príslušenstvom na čisté a suché miesto mimo priameho slnečného žiarenia.



11. Odstraňovanie problémov

Elektrická rúra a gril nefunguje.

- Skontrolujte, či je zástrčka správne zasunutá do sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte nastavenie na termostate (4) a v prípade potreby prepnite na vyššiu teplotu.
- Skontrolujte nastavenie na časovači (7) a nastavte na ňom čas alebo otočte do polohy ON.
- Skontrolujte nastavenie spínača výberu režimu (6) a v prípade potreby prepnite na požadovanú funkciu.

Príprava jedla je príliš dlhá.

- Teplota môže byť nastavená príliš nízko. Skontrolujte nastavenie na termostate (4) a v prípade potreby prepnite na vyššiu teplotu.
- Dvierka (8) nemusia byť správne zatvorené. Zatvorte dvierka (8) správne.
- Dvierka (8) sa otvárali príliš často. Dvierka (8) otvorte len na skontrolovanie procesu prípravy jedla a nie častejšie než je potrebné.

Elektrická rúra a gril sa správne nenahrieva.

- Upozorňujeme, že elektrickú rúru a gril je potrebné predhriať na približne 10 minút pred dosiahnutím správnej teploty a vložení jedla.

12. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii



Zariadenia označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správnou likvidáciou zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obrátíte na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.



Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodiť do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.



Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky (a) a čísla (b), a ich význam je nasledovný: 1 - 7: plast / 20 - 22: papier a kartón / 80 - 98: kompozitné materiály.

13. Potravinárske použitie



Tento symbol označuje produkty, ktorých fyzické a chemické zloženie bolo testované a potvrdené pri použití s potravinami ako nerizikové pre zdravie, podľa požiadaviek nariadenia EÚ 1935/2004.

14. Informácie o zhode



Produkt spĺňa požiadavky príslušných európskych a národných smerníc. Poskytujeme dôkaz súladu. Výrobca má príslušné vyhlásenia a dokumentáciu.

Úplné Vyhlásenie o zhode EÚ je k dispozícii na prevzatie cez tento odkaz:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/322491_1904.pdf

15. Recepty

Mäsové guľôčky

Ingrediencie:

- 1 kg zmes hovädzieho a bravčového mletého mäsa
- 2 cibule, jemne nakrájané
- 100 g múky/strúhanky
- 2 vajička
- 50 g horčice
- 30 g strúhaného syra (nahrubo)
- 3 čaj. lyžičky jemne nakrájaného petržlenu
- 2 čaj. lyžičky majoránu
- 2 čaj. lyžičky sladkej papriky
- 3 čaj. lyžičky čierneho korenia, čerstvo pomletého
- 2 čaj. lyžičky soli

Postup:

Vložte plech na pečenie (10) do stredného držiaka (3), aby mohol zachytávať kvapkanie. Predhrejte rúru na 230 °C s horným ohrevom.

Vložte všetky ingrediencie do veľkej misky a dôkladne premiešajte. Vytvarujte zo zmesi guľôčky, každá s hmotnosťou asi 125 g. Poukladajte mäsové guľôčky pravidelne po celom grilovacom rošte (15). Pečte mäsové guľôčky na hornom držiaku (3) po dobu približne 15 minút na každej strane.

Špenátovo-lososové lazane

Ingrediencie:

- 250 g krémový špenát (mrazený)
- 125 g filety z divokožijúceho lososa (mrazené)
- Lazaňové plátky
- 100 g kyslej smotany
- 50 g syra, nastrúhaného
- Olej na mazanie
- soľ
- čierne korenie
- muškát

Postup:

Vložte špenát na panvicu a na nízkom ohni rozmrazte. Okoreňte soľou, čiernym korením a muškátom. Nechajte lososa len mierne rozmraziť a nakrájajte ho na kusy. Namažte 0,8 l štvorcový hrniec a poukladajte do neho lazaňové plátky. Na plátky potom položte spolovice losos a špenát, pokryte ich znova lazaňovými plátkami a pokračujte znova lososom a špenátom, pokiaľ nebude hrniec plný. Poslednú vrstvu urobte z viacerých lazaňových plátok a pokryte ich kyslou smotanou. Posypte po vrchu syr a nechajte v rúre, ktorú ste predhriali na 10 minút na 180 °C s horným/spodným ohrevom, piecť na strednom držiaku (3) na pribl. 50 minút.

Citrónové mafiny

Ingrediencie na 6 mafinov:

80 g cukru
1 čaj. lyžička vanilkového cukru
1 vajíčko (stredne veľké)
50 ml slnečnicového oleja
100 ml mlieka
Šťava a kôra z 1/2 nevoskovaného citróna
160 g múky
2 čaj. lyžičky prášku do pečiva
Štipka soli

Postup:

Predhrejte rúru na 10 minút na 200 °C s horným/spodným ohrevom s ventilátorom. Zmixujte cukor s vanilkovým cukrom a olejom a vyšľahajte s vajíčkom do krému. Pridajte mlieko, citrónovú šťavu a kôru a znova premiešajte. Dôkladne premiešajte múku, prášok do pečiva a soľ s ostatnými ingredienciami. Zmesou naplňte 6 mafinových foriem približne do 2/3 a nechajte piecť po dobu približne 25 minút na plechu na pečenie (10) na strednom držiaku (3). Nechajte vychladnúť.

Tarte flambée

2 porcie:

4 krajce bieleho chleba

Prísady:

1/2 cibule
70 g údenej šunky
120 g kyslej smotany
100 g syra, nastrúhaného
čierne korenie
pažitkové krúžky

Postup:

Najemno nakrájajte cibuľu a šunku a zmiešajte všetky prísady, okrem 50 g syra, a rozložte po chlebe.

Predhrejte rúru na 10 minút na 200 °C s horným ohrevom.

Posypte po vrchu zostávajúcich 50 g syra a pečte na strednom držiaku (3) na pribl. 15 - 20 minút, pokým nedôjde k požadovanému zhnednutiu. Podávajte s posypanými pažitkovými krúžkami.

Syrové party rožky

2 porcie:

150 g zmes hovädzieho a bravčového mletého mäsa

30 g červeného pesta

nasekaný tymian

nasekané oregano

1 čaj. lyžička nasekaných lieskových orieškov

Soľ a čierne korenie

Mletá paprika

40 g strúhaného syra

2 rolky (ideálne sú nedopečené rožky)

Postup:

Predhrejte rúru na 10 minút na 190 °C s horným/spodným ohrevom s ventilátorom.

Narezaním otvorte rožky a položte ich na plech na pečenie (10) pokrytý papierom neprepúšťajúcim masť.

Okoreňte mleté mäso soľou, čiernym korením, tymianom, oreganom a mletou paprikou a zmiešajte s lieskovými orieškami a pestom. Naneste zmes mletého mäsa rovnomerne na rožky a posypte syrom na vrchu, potom všetko vložte do rúry na približne 30 minút na strednom držiaku (3).

Grilované kurča

Ingrediencie:

Celé kurča, pribl. 1,5 kg

Korenie na kurča

Olej na varenie

Postup:

Vložte plech na pečenie (10) do spodného držiaka (3), aby mohol zachytávať kvapkanie.

Predhrejte rúru na 10 minút na 230 °C s horným/spodným ohrevom s ventilátorom.

Opláchnite kurča pod čistou vodou a vysušte papierovou utierkou. Okoreňte kurča rovnomerne zvnútra aj zvonku korením na kurča. Kefkou rozotrite olej na varenie po vonkajších stranách kurčaťa.

Napichnete kurča na grilovaciu ihlu (12) a zaistite ho svorkami (13). V prípade potreby zaviažte krídla a stehná šnúrkou odolnou proti teplu, aby sa mohla grilovacia ihla (12) v rúre ľahko otáčať. Zárezy na grilovacej ihle (12) musia zostať čisté. Pomocou rukoväte (14) vložte grilovaciu ihlu (12) do rúry.

Otočte spínačom výberu režimu (6) do polohy horného ohrevu s ventilátorom a funkciou grilovacej ihly. Grilujte kurča približne 80 minút, v závislosti od veľkosti.

Vyberte hotové kurča z rúry a naporcujte nožnicami na hydinu.

Vanilkové croisanty

Urobte približne 30

- 50 g drvených mandlí (bez šupky)
- 140 g múky (plus niečo navyše na sformovanie cesta)
- 40 g cukru
- 1 vajíčkový žĺtok (veľkosť M)
- 100 g studeného masla
- Soľ
- 25 g práškového cukru
- 1 čaj. lyžička vanilkového cukru

Postup:

Hákom na miesenie cesta v mixéri zmiešajte 50 g mandlí, 140 g múky, 40 g cukru, 1 vajíčkový žĺtok, 100 g studeného masla narazeného na plátky a štipku soli, potom rukami vymieste do hladkého cesta.

Urobte z cesta guľu, obaľte ju fóliou a nechajte ochladíť na asi 1 hodinu. Pokryte plech na pečenie (10) papierom neprepúšťajúcim masnotu a predhrejte rúru na 10 minút na 200 °C s horným/spodným ohrevom. Cesto sformujte do 2 roliek (s priemerom približne 1,5 cm) na povrchu posypanom múkou. Každú rolku nakrájajte na 15 malých kusov (s dĺžkou pribl. 3 cm). Vyformujte každý kus cesta na rolku dlhú asi 8 cm a ohnite do tvaru polmesiaca, aby sa vytvoril tvar croisantu, konce zatlačte do špičiek.

Vanilkové croisanty pečte v predhriatej rúre na strednom držiaku (3) pribl. 12. minút. Zmiešajte práškový a vanilkový cukor a cez sitko posypte túto zmes na horúce croisanty. Potom nechajte vanilkové croisanty vychladnúť pribl. 30 minút.

V rúre pečený pstruh

Ingrediencie:

- 1 pstruh, celý, nespracovaný
- ½ citróna
- 1 strúčik cesnaku
- 1 vetvička rozmarínu
- 1 vetvička tymianu
- 1 vetvička petržlenu
- Soľ a čierne korenie
- Olivový olej

Postup:

Zbavte pstruha vnútorností, umyte, vysušte papierovou utierkou a urobte 3 diagonálne zárezy.

Položte rybu na kus alobalu, dostatočne veľký na jej obalenie.

Narežte citrón a cesnak na plátky a vložte dovnútra pstruha spolu s umytými bylinkami. Okoreňte pstruha a pokvapkajte olivovým olejom. Zabaľte rybu do alobalu a pečte 20 až 30 minút na plechu na strednom držiaku (3) rúry, ktorú ste predhriali na 10 minút na 200 °C s horným/spodným ohrevom.

Mini rožky**Ingrediencie:**

Zmes na pečenie chleba podľa vášho výberu

Múka na formovanie cesta

Snečnicové, sezamové, makové alebo podobné semienka na posypanie povrchu.

Postup:

Pripravte zmes na pečenie chleba podľa pokynov, vymieste cesto a nechajte vykysnúť.

Z cesta urobte malé rožky a nechajte znova kysnúť na plechu na pečenie pokrytom papierom neprepúšťajúcim masť na teplom mieste po dobu 40 minút, pokým sa nezväčšia. Predhrejte rúru na asi 10 minút na 230 °C s horným/spodným ohrevom. Dôkladne rožky navlhčite sprejom alebo kefkou, urobte zárez navrchu a posypte semienkami alebo múkou podľa chuti. V závislosti od veľkosti pečte rožky 10 až 15 minút na spodnom držiaku (3), pokým navrchu mierne nezhnednú. Nechajte vychladnúť.

Sedliacke zemiaky**Ingrediencie:**

300 g zemiakov, voskové

1 pol. lyžica oleja

1 strúčik cesnaku

soľ

čierne korenie

sladká paprika

Postup:

Predhrejte rúru na 10 minút na 200 °C s horným/spodným ohrevom.

Umyte a očistite zemiaky, neškrabajte ich, narežte na plátky a vložte do misky. Zmiešajte olej s korením a popučným cesnakom a dôkladne namočte v tejto zmesi zemiaky.

Pokryte plech na pečenie (10) papierom neprepúšťajúcim masť a poukladajte na neho plátky zemiakov, potom pečte na strednom držiaku (3) v horúcej rúre po dobu pribl. 45 až 55 minút, pokým nebudú zemiaky upečené.

16. Informácie o záruke a servise

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejavi materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadne už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcemu účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násillia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.

- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 322491_1904



Výrobca

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMECKO

