

# SILVERCREST®



www.lidl-service.com



## ELECTRIC OVEN & GRILL SGBR 1500 A1

(GB) (IE)

### ELECTRIC OVEN & GRILL

Operating instructions

(FI)

### MINIUUNI JA GRILLI

Käyttöohje

(SE)

### GRILL- OCH BAKUGN

Bruksanvisning

(NL) (BE)

### GRILL- EN BAKAUTOMAAT

Gebruiksaanwijzing

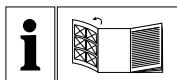
(DE) (AT) (CH)

### GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 102464

(FI) (NL)



(GB) (IE)

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

---

(FI)

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

---

(SE)

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

---

(NL) (BE)

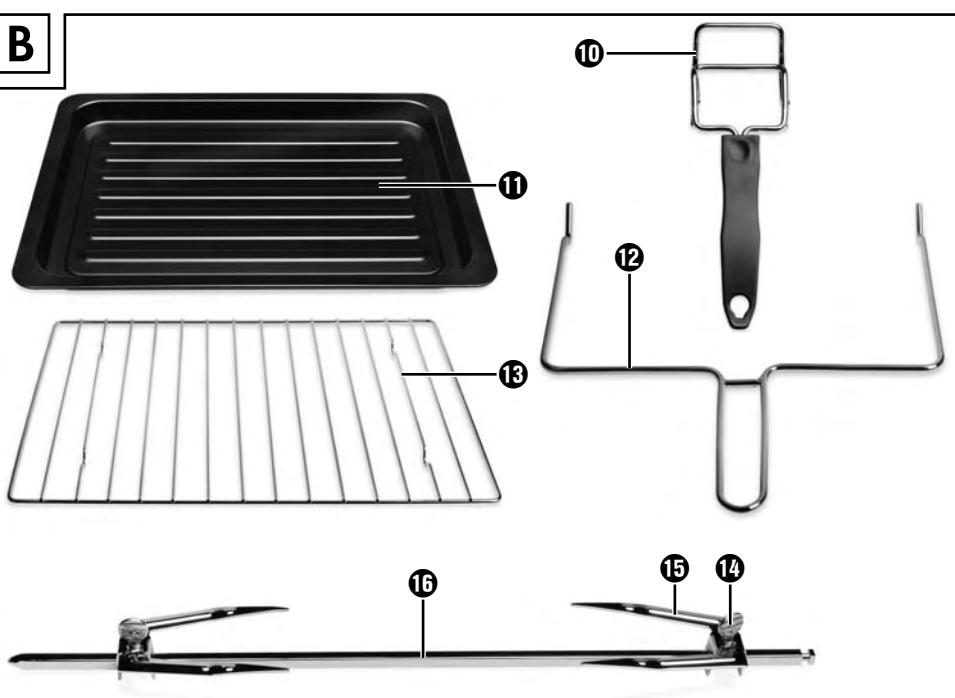
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

(DE) (AT) (CH)

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

GB/IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	15
SE	Bruksanvisning	Sidan	29
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	57

**A****B**

## Contents

<b>Introduction.....</b>	<b>.2</b>
<b>Proper use.....</b>	<b>.2</b>
<b>Package contents .....</b>	<b>.2</b>
<b>Appliance description.....</b>	<b>.2</b>
<b>Technical data .....</b>	<b>.2</b>
<b>Safety instructions .....</b>	<b>.3</b>
<b>Setting up .....</b>	<b>.6</b>
<b>Using the appliance .....</b>	<b>.6</b>
Glass door.....	6
Inserting the crumb tray.....	6
Using the rotisserie.....	7
Using the baking tray/rack.....	8
<b>Before first use .....</b>	<b>.8</b>
<b>Operating the appliance .....</b>	<b>.9</b>
Function switch.....	9
Temperature control.....	9
Timer .....	9
<b>Grilling and baking .....</b>	<b>.9</b>
<b>Grilling with the rotisserie.....</b>	<b>.10</b>
<b>Cleaning and care.....</b>	<b>.12</b>
<b>Storage .....</b>	<b>.12</b>
<b>Troubleshooting .....</b>	<b>.13</b>
<b>Warranty and service .....</b>	<b>.14</b>
<b>Disposal.....</b>	<b>.14</b>
<b>Importer .....</b>	<b>.14</b>

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

## Proper use

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

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

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

## Package contents

- ◆ Electric Oven & Grill
- ◆ 1 baking tray
- ◆ 1 rack
- ◆ 2 tongs
- ◆ Rotisserie with 2 clamps
- ◆ 1 crumb tray
- ◆ Operating instructions

### NOTE

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

## Appliance description

Figure A:

- ① Drive
- ② Temperature control
- ③ Function switch
- ④ Timer
- ⑤ Control lamp
- ⑥ Glass door
- ⑦ Crumb tray
- ⑧ Lower heating element
- ⑨ Spit fitting

Figure B:

- ⑩ Tongs (baking tray or rack)
- ⑪ Baking tray
- ⑫ Tongs (for spit)
- ⑬ rack
- ⑭ Restrainer
- ⑮ Skewer clamps
- ⑯ Rotisserie

## Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Max. power consumption: 1500 W

## Safety instructions

### DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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



NEVER immerse the appliance in water or other liquids!

Risk of electrocution if residual liquids come into contact with live components during operation.

GB  
IE

**⚠ WARNING – RISK OF INJURY!**

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



Caution! Hot surface!

**CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Only operate the appliance with the original accessories supplied.
- ▶ Do not kink or crush the mains cable.
- ▶ To disconnect, always remove the plug itself from the mains power socket, do not pull on the power cable.
- ▶ When the appliance is in use, ensure that there are no easily inflammable materials in the immediate vicinity (e.g. dishcloths, oven cloths, etc.).
- ▶ Never dry textiles or other objects on or above the appliance.  
This increases the risk of fire!

## Setting up

### ⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never place the appliance beneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
- ▶ Always ensure a minimum distance between the appliance and hanging cupboards, ceilings, walls or similar of at least 10 cm above the appliance and 5 cm at the sides. For this reason the appliance may not be used, for example, in cupboards or similar. Otherwise there is likely to be insufficient ventilation for the appliance, which could cause a fire or damage.
- ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of it being damaged. The area under the bottom can discolour and be damaged. Additionally, if placed on a soft upper surface, the appliance could cause permanent damage to it due to pressure indentations.

### ⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Do not place the appliance immediately adjacent to sources of water, e.g. sinks or basins, or in damp cellar areas. Otherwise, there is a risk of receiving an electric shock.
- Place the appliance on a solid, level and heat-resistant surface (e.g. stainless steel worktops or natural stone worktops such as granite). Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.
- Clean all components as described in the section "Cleaning and care".

## Using the appliance

### Glass door

#### ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Do not lean on the glass door ⑥. Do not place any objects on the glass door ⑥. This can cause damage to the hinges.
- If you are cooking especially fatty foodstuffs, this can result in increased smoke production. In this case, do not close the glass door ⑥ completely; instead, leave it slightly open: The glass door ⑥ has a latching position so that it remains open a little: if you carefully push the glass door ⑥ closed, it clicks into this position shortly before closing completely.

### Inserting the crumb tray

- Push the crumb tray ⑦ under the lower heating element ⑧ so that it rests flat on the bottom of the appliance.

## Using the rotisserie

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Always use the tongs 12 to insert the hot rotisserie 16 into the appliance or to remove it.
- You can use the two skewer clamps 15 to fix the food onto the rotisserie 16. Loosen the restrainer 14 on the skewer clamps 15, push them so that the food is fixed firmly in between the clamps and then screw the restrainer 14 tight again.
- First push the end of the rotisserie 16 without the notch into the drive 1 (Figure 1):

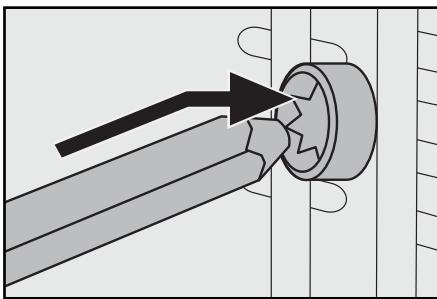


Fig. 1: Push the rotisserie 16 into the drive 1.

- Then insert the other end of the rotisserie 16 with the deep groove in the spit fitting 9 (Figure 2):

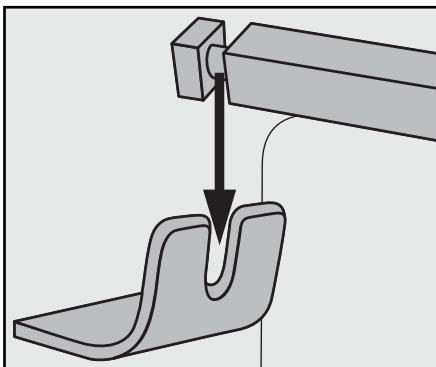


Fig. 2: Insert the rotisserie 16 in the spit fitting 9.

### NOTE

- Always slide the baking tray 11 into the lower rail when you use the rotisserie 16. This will collect any drips.
- To remove the hot rotisserie 16, grip with the hooks at the end of the tongs 12 into the recesses on the rotisserie 16 (Figure 3):

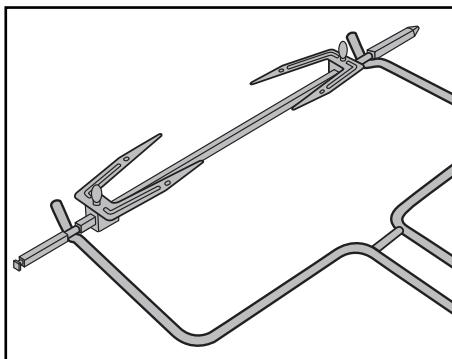


Fig. 3: Hooking the tongs 12 onto the rotisserie 16

- First lift the left-hand side of the rotisserie 16 out of the spit fitting 9 and then pull the rotisserie 16 from the drive 1.

## Using the baking tray/rack

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Always use the tongs ⑩ to insert the hot baking tray ⑪/the hot rack ⑬ into the appliance or to remove it.
- Push the baking tray ⑪/the rack ⑬ into one of the 3 rails in the cooking chamber of the appliance.

### ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- Never place the baking tray ⑪/the rack ⑬ directly onto the heating elements ⑧.
- To remove the hot baking tray ⑪ or the rack ⑬, hook the tongs ⑩ onto them as follows:

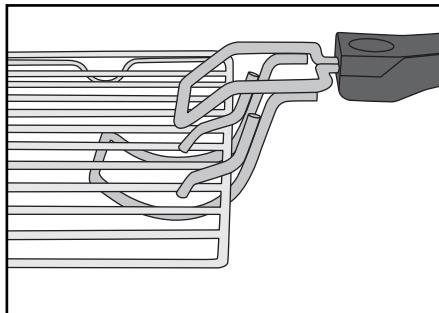


Fig. 4: Hooking the tongs ⑩ onto the rack ⑬

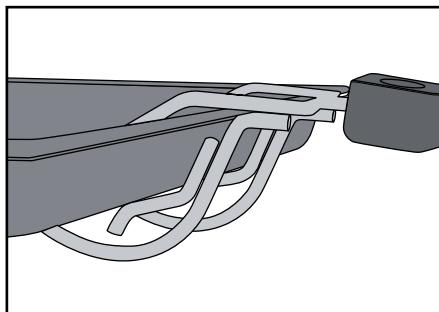


Fig. 5: Hooking the tongs ⑩ onto the baking tray ⑪

## Before first use

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

### NOTE

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

The appliance switches off automatically after 20 minutes.

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control ② counter-clockwise to the stop and set the timer ④ to "OFF - 0".

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

The appliance is now ready for use.

## Operating the appliance

### Function switch

You can switch on the appliance with the function switch ③, and also set 5 different functions:

Symbol	Meaning
	"Upper heat" e.g. to gratinate
	"Lower heat" e.g. for baking
	"Upper & lower heat" e.g. for baking a pizza
	"Upper & lower heat/hot air/ rotisserie" e.g. to roast poultry
	"Upper & lower heat/hot air" e.g. to reheat rolls
OFF	"OFF" the appliance is switched off.

### Temperature control

Use the temperature control ② to set the desired temperature.

- If you set the temperature for the functions "Upper heat" , "Lower heat" or "Upper & lower heat" use the scale marked with "".
- If you set the temperature for the functions "Upper & lower heat/hot air/rotisserie" or "Upper & lower heat/hot air" use the scale marked with ".

### Timer

User the timer ④ to set the cooking time.

- Set the timer ④ to the desired cooking time. After expiry of the set time a signal tone sounds and the appliance stops heating. If the function "Upper & lower heat/hot air/rotisserie" is selected, the rotisserie ⑯ will also stop turning.

### Grilling and baking

- 1) Put the crumb tray ⑦ into the appliance.
- 2) Remove the rack ⑬ and baking tray ⑪ from the appliance. If required, cover these with baking paper or lightly grease the baking tray ⑪ with suitable baking fat.

#### NOTE

- Depending on the meal, the oven must be preheated. Refer to the guidelines in the respective recipe. Preheating is useful for:
    - very short baking times,
    - crisp crusts,
    - sensitive meals that require a constant temperature, such as soufflés.
  - If no preheating is required, skip step 3).
  - 3) Allow the appliance to heat up for approx. 10 minutes (depending on the temperature setting) to the required temperature:
    - Select the required temperature using the temperature control ②. Ensure that you use the correct scale (see chapter "Temperature control").
    - Select the required function with the function switch ③.

**NOTE**

- As a general rule, if you are baking or grilling with hot air you can dispense with a preheating of the grilling/cooking space.
  - Use the timer **④** to set the preheat time (approx. 10 minutes).
  - Close the glass door **⑥**.
- 4) Once the warm-up period is finished, place the foodstuffs on the rack **⑬** or the baking tray **⑪** and slide it in on one of the rails. Ensure that there is sufficient space between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

**NOTE**

- If you wish to prepare food on the rack **⑬** that drips excessively, then slide the baking tray **⑪** onto the bottom rail. By doing this, dripping fat for example will be caught and the appliance is then easier to clean.
- 5) Close the glass door **⑥** before starting the grilling or baking process.
- 6) Use the timer **④** to set the required grilling or baking time. The maximum grilling or baking time is 120 minutes.

**NOTE**

- If the cooking time for the food is less than 20 minutes, first set the timer **④** to 40 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp **⑤** indicates that the appliance is now switched on. The switch of the timer **④** now rotates itself anti-clockwise to "OFF - 0".

The appliance switches off automatically after the set period, there is a beep and the control lamp **⑤** switches off.

**NOTE**

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **②** counter-clockwise to the stop and set the timer **④** to "OFF - 0".

- 7) After cooking, remove the rack **⑬** or the baking tray **⑪** using the tongs **⑩**.
- 8) Set the function switch **③** to "OFF".

## Grilling with the rotisserie

- 1) Put the crumb tray **⑦** into the appliance.
- 2) If inserted, remove the rotisserie **⑯** from the appliance.
- 3) Push the baking tray **⑪** onto the lower rail.
- 4) Fix the food to be grilled with the skewer clamps **⑮**. Ensure that the food in the cooking chamber can turn freely without touching the sides. The rotisserie **⑯** may change its direction of rotation if the food strikes against a resistance. The two depressions on the rotisserie **⑯** must remain freely accessible, otherwise you will not be able to grasp the rotisserie **⑯** with the tongs **⑫**.
- 5) Fit the rotisserie **⑯** in the cooking chamber (see chapter "Using the rotisserie")
- 6) Close the glass door **⑥**.

**NOTE**

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **②** counter-clockwise to the stop and set the timer **④** to "OFF - 0".

- 7) Adjust the temperature control **②** to the desired temperature.
- 8) Set the function switch **③** to "Upper & lower heat/hot air/rotisserie" . Set the timer **④** to the desired grill time.  
The appliance starts the grilling process and the rotisserie **⑯** starts turning.

The control lamp **⑤** indicates that the appliance is now switched on. The switch of the timer **④** now rotates itself anti-clockwise to "OFF - 0".

The appliance switches off automatically after the set period, there is a beep and the control lamp **⑤** switches off.

**NOTE**

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **②** counter-clockwise to the stop and set the timer **④** to "OFF - 0".

- 9) After the grilling process is completed remove the rotisserie **⑯** with the help of the tongs **⑫**.
- 10) Set the function switch **③** to "OFF".

**EXAMPLE: GRILLED CHICKEN****Ingredients**

- ◆ Grilling chicken (approx. 1.3 kg, guts removed)
- ◆ Spices (salt, paprika)
- ◆ Cooking oil

- 1) Season the chicken on the inside and outside with salt and paprika powder. Brush it from the outside with heat resistant cooking oil.
- 2) Push the chicken onto the spit and fix it in place with the skewer clamps **⑯**. Ensure that the notches on the rotisserie **⑯** remain free so that you can remove the rotisserie **⑯** with the help of the tongs **⑫**. Depending on the shape of the chicken, it may be necessary to fasten the wings and legs with a fireproof string to stop them impacting the sides when turning.
- 3) Push the baking tray **⑪** onto the lower rail.
- 4) Preheat the appliance for about 10 minutes using the function "Upper & lower heat/hot air"  to 210°C.
- 5) Put the chicken on the rotisserie into the appliance using the tongs **⑫**.
- 6) Set the function switch to "Upper & lower heat/hot air"  and close the door.
- 7) Set the timer **④** approx. 90 minutes. The cooking time can vary depending on the size and nature of the chicken.
- 8) Brush the chicken every now and again with some cooking oil. This will make it crispy.
- 9) Once the set time is up, carefully remove the rotisserie with the chicken using the tongs **⑫**. Loosen the skewer clamps **⑯** and pull the chicken off the rotisserie **⑯**.

## Cleaning and care

### DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the mains power socket!  
Risk of electric shock!

 NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

### WARNING! RISK OF INJURY!

- Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Otherwise there is a risk of burns!
- It is best to clean the appliance and accessories as soon as they have cooled down. This makes food residues easier to remove.

### **ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!**

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

■ Wipe the appliance with a damp cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.

■ Clean the cooking chamber and the glass door **6** with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.

■ Clean the tongs **10/12**, the rotisserie **16**, the skewer clamps **15**, the restrainer **14**, the baking tray **11**, the rack **13** and the crumb tray **7** in warm soapy water. Dry all parts properly after cleaning.

## Storage

- Store the cleaned appliance and its accessories in a clean, dust-free and dry location.

## Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
The appliance is not working.	The mains plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
The control lamp <b>5</b> comes on and but the appliance does not heat up.	The function switch <b>3</b> is set to OFF.	Turn the function switch <b>3</b> to the desired function.
The cooking time of the food seems very long	The glass door <b>6</b> has been opened often to check the cooking progress.	Do not open the glass door <b>6</b> any more often than is absolutely necessary.
	The wrong temperature level has been set.	Check the temperature settings.
Smoke and smells develop during use.	There is detergent or food residue on the heating elements.	Remove the food from the appliance and continue cooking process with the glass door <b>6</b> open until the smoke stops.

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

## Warranty and service

The warranty provided for this appliance is 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components such as switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty shall be deemed void in the case of misuse or improper handling, use of force and interventions which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

### GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 102464

### IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 102464

### Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

## Disposal



**Under no circumstance should the appliance be disposed of as standard domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

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



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

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Sisällysluettelo

<b>Johdanto .....</b>	<b>16</b>
<b>Määräystenmukainen käyttö .....</b>	<b>16</b>
<b>Toimitussisältö .....</b>	<b>16</b>
<b>Laitteen kuvaus .....</b>	<b>16</b>
<b>Tekniset tiedot .....</b>	<b>16</b>
<b>Turvallisuusohjeet .....</b>	<b>17</b>
<b>Sijoittaminen .....</b>	<b>20</b>
<b>Laitteen käyttö .....</b>	<b>20</b>
Lasiluukku .....	20
Murualustan asettaminen paikoilleen .....	20
Paistovartaan käyttäminen .....	21
Paistopellin/uuniritilän käyttäminen .....	22
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä .....</b>	<b>22</b>
<b>Laitteen käyttäminen .....</b>	<b>23</b>
Toimintokytkin .....	23
Lämpötilansäädin .....	23
Ajastin .....	23
<b>Grillaaminen ja leipominen .....</b>	<b>23</b>
<b>Grillaaminen paistovartaalla .....</b>	<b>24</b>
<b>Puhdistus ja hoito .....</b>	<b>26</b>
<b>Säilytys .....</b>	<b>26</b>
<b>Vian korjaus .....</b>	<b>27</b>
<b>Takuu ja huolto .....</b>	<b>28</b>
<b>Hävittäminen .....</b>	<b>28</b>
<b>Maahantuojia .....</b>	<b>28</b>

## Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

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

## Määräystenmukainen käyttö

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

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

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

## Toimitussisältö

- ◆ Miniuuni ja grilli
- ◆ 1 paistopelti
- ◆ 1 uuniriltilä
- ◆ 2 pihdit
- ◆ Paistovarras 2 pidikkeellä
- ◆ 1 muralusta
- ◆ Käyttöohje

### OHJE

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

## Laitteen kuvaus

Kuva A:

- ① Varrasmoottori
- ② Lämpötilansäädin
- ③ Toimintokytkin
- ④ Ajastin
- ⑤ Merkkivalo
- ⑥ Lasiluukku
- ⑦ Paikalleen asetettu muralusta
- ⑧ Alemmat lämpövästukset
- ⑨ Paistovartaan kiinnitysteline

Kuva B:

- ⑩ Pihdit (paistopeltiä ja uuniriltilä varten)
- ⑪ Paistopelti
- ⑫ Pihdit (paistovarrasta varten)
- ⑬ Uuniriltilä
- ⑭ Lukitsin
- ⑮ Paistovartaan pidikkeet
- ⑯ Paistovarras

## Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Suurin tehontarve: 1500 W

## Turvallisuusohjeet

### **VAARA – SÄHKÖISKU!**

- ▶ Laitteen kotelon avaaminen tai korjaaminen on kielletty. Tämä varantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen. Toimita vioittunut laite laitteen myyjän tai valtuutetun korjaamon huollettavaksi.
- ▶ Anna vaarojen välittämiseksi vialliset verkkopistokkeet ja virtajohdot heti valtuutetun ammattihienkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi.
- ▶ Varmista, ettei laitteen sisään pääse nesteitä. Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkona. Laitteen päälle ei myöskään saa asettaa mitään nestettä sisältäviä esineitä, kuten esim. maljakkoja. On olemassa palovaara ja sähköiskun vaara! Mikäli laitteen sisään pääsee kuitenkin jostain syystä nestettä, laitteen verkkopistoke on irrotettava pistorasiasta ja laite on vietävä korjattavaksi.
- ▶ Älä milloinkaan koske laitteeseen, virtajohtoon tai verkkopistokkeeseen märin käsin. Muuten on olemassa sähköiskun vaara.

 Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaarantavan.

**⚠ VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!**

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



Varo! Kuuma pinta!

**HUOMIO – AINEELLISET VAHINGOT!**

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

## Sijoittaminen

### ⚠ VAROITUS! TULIPALON VAARA!

- ▶ Älä koskaan aseta laitetta yläkaappien alapuolelle tai verhojen, kaapistojen tai muiden syyttypien esineiden viereen.
- ▶ Laitteen etäisyyden yläkaappeihin, kattoon, seiniin tai muihin rakenteisiin on oltava ylöspäin vähintään 10 cm ja kallakin sivulla vähintään 5 cm. Laitetta ei siis saa sijoittaa esim. kaappiin tai vastaavaan paikkaan. Muutoin laitteen riittävä tuuletus estyy, mikä voi aiheuttaa tulipalon, tai laite voi vaarioitua.
- ▶ Aseta laite vain kuumuutta kestävälle alustalle. Muutoin on olemassa palovaara ja laite voi vaarioitua. Laitteen alle jäätä alue voi värijytyä ja vaarioitua. Lisäksi pehmeään alustaan voi jäädä pysyviä painaumajälkiä.

### ⚠ VAARA - SÄHKÖISKU!

- ▶ Älä sijoita laitetta veden välittömään läheisyyteen, esim. pesualtaiden, pesuammeiden tai kosteiden kellaritilojen läheisyyteen. Muutoin on olemassa sähköiskun vaara.
- Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle (esim. ruostumattomasta teräksestä tai luonnonkivistä, kuten graniitista, valmistetulle työtasolle). Huolehdi aina riittävästä tuuletuksesta laitteen ympärillä.
- Puhdista kaikki osat kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.

## Laitteen käyttö

### Lasiluukku

### HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä nojaa lasioveen ⑥. Älä ripusta mitään lasiluukun ⑥ päälle. Se voi vaarioittaa saranoita.
- Jos valmistat erittäin rasvaisia ruokia, savua voi muodostua tavallista enemmän. Älä tässä tapauksessa sulje lasiluukku ⑥ täysin, vaan jätä se raolleen: Lasiovessa ⑥ on nk. lepoasento, jossa luukku jäät hieman raolleen: Kun suljet lasiluukun ⑥ varovasti, se lukittuu tähän asemaan ja jäät hieman raolleen.

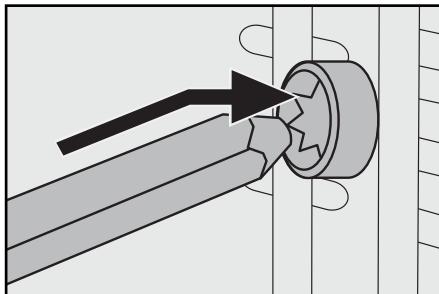
### Murualustan asettaminen paikoilleen

- Työnnä murualusta ⑦ alempien lämpövastosten ⑧ alle niin, että se on suorassa laitteen pohjalla.

## Paistovartaan käyttäminen

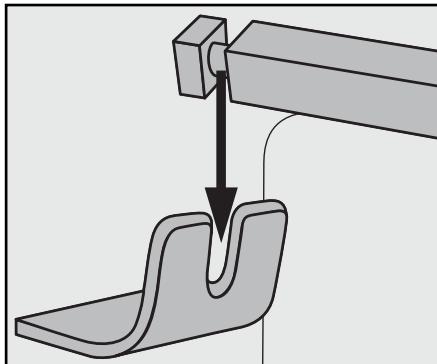
### **VAROITUS!** **LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Käytä aina pihtejä 12 asettaessasi kuuman paistovartaan 16 laitteeseen tai ottaessasi sen pois laitteesta.
- Paistovartaan pidikkeillä 15 voit kiinnittää grillatavan elintarvikkeen paistovartaaseen 16. Höllennä paistovartaan pidikkeiden 15 lukitsinta 14, työnnä pidikkeitä niin, että grillattava elintarvike on tukevasti kiinni ja ruuvaa lukitsin 14 jälleen tiukkaan.
- Työnnä ensin paistovartaan 16 uraton pää varrasmoottoriin 1 (kuva 1):



Kuva 1: Työnnä paistovarras 16 varrasmoottoriin 1.

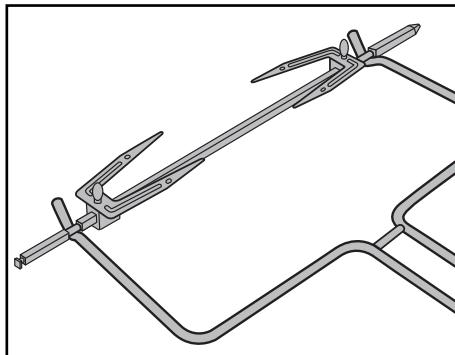
- Työnnä paistovartaan 16 syväällä uralla varustettu pää paistovartaan kiinnitystelineeseen 9 (kuva 2):



Kuva 2: Aseta paistovarras 16 paistovartaan kiinnitystelineeseen 9.

### OHJE

- Työnnä paistopelti 11 aina alimman kiskolle, kun käytät paistovarrasta 16. Nän tippuva neste kerätään talteen.
- Poista kuuma paistovarras 16 tarttumalla pihtien 12 päässä olevilla koukuilla paistovartaan 16 syvennyksiin (kuva 3):



Kuva 3: Pihtien 12 kiinnittäminen paistovartaaseen 16

- Nosta ensin paistovartaan 16 vasen puoli paistovartaan kiinnitystelineestä 9 ja sen jälkeen paistovarras 16 varrasmoottorilta 1.

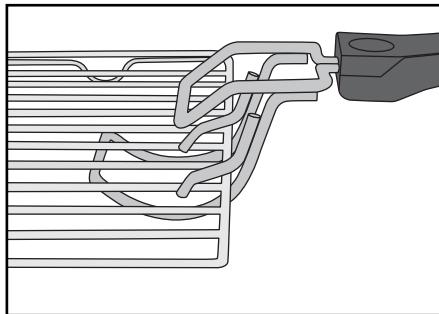
## Paistopellin/uunirilän käyttäminen

### **VAROITUS!** **LOUKKAANTUMISVAARA!**

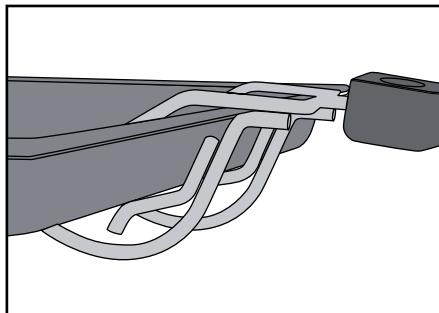
- Käytä aina pihtejä ⑩, kun laitat kuuman paistopellin ⑪/kuuman uunirilän ⑬ laitteeseen tai poistat sen laitteesta.
- Työnnä paistopelti ⑪/uunirilä ⑬ yhdelle kolmesta laitteen sisätilan kiskoista.

### **HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!**

- Älä koskaan aseta paistopeltiä ⑪/uunirilää ⑬ suoraan lämpövastusten ⑧ päälle.
- Poista kuuma paistopelti ⑪ tai uunirilä ⑬ tarttumalla siihen pihdeillä ⑩ seuraavasti:



Kuva 4: Tarttuminen pihdeillä ⑩ uunirilään ⑬



Kuva 5: Tarttuminen pihdeillä ⑩ paistopeltiin ⑪.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

- 1) Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan.
- 2) Käännä lämpötilansäädintä ② myötäpäivään vasteeseen asti suurimalle lämpötilalle.
- 3) Käännä toimintokytkin ③ kohtaan "Ylä- ja alalämpö" [■■■].
- 4) Avaa lasiluukku ⑥ ja jätä se auki tämän toiminnon ajaksi.
- 5) Poista uunin sisällä mahdollisesti olevat lisäosat.
- 6) Käännä ajastin ④ 20 minuuttiin.

### **OHJE**

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

Laite sammuu automaatisesti 20 minuutin jälkeen.

Jos haluat keskeyttää kuumentamisen, käännä lämpötilansäädintä ② vastapäivään vasteeseen asti ja ajastin ④ kohtaan "OFF - 0".

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

Laite on nyt käyttövalmis.

## Laitteen käyttäminen

### Toimintokytkin

Laitte käynnistetään toimintokytkimestä ③ ja valittavana on 5 eri toimintoa:

Symboli	Merkitys
	"Ylälämpö" esim. kuorutetut ruoat
	"Alalämpö" esim. kakkujen leipominen
	"Ylä- & alalämpö" esim. pizzan leipominen
	"Ylä- ja alalämpö/kiertoilma/ paistovarras" esim. siipikarjan grillaaaminen
	"Ylä- ja alalämpö/kiertoilma" esim. sämpylöiden paistami- nen
OFF	"OFF" laite ei ole päällä

### Lämpötilansäädin

Lämpötilansäätimellä ② voit säättää halutun lämpötilan.

- Kun säädet lämpötilaa toiminnoille "Ylälämpö" , "Alalämpö" , tai "Ylä- ja alalämpö" , käytä symbolilla merkityä lämpötila-aluetta.
- Kun säädet lämpötilaa toiminnoille "Ylä- ja ala- lämpö/kiertoimat/paistovarras" , tai "Ylä- ja alalämpö/kiertoilma" , käytä symbolilla merkityä lämpötila-aluetta.

### Ajastin

Ajastimella ④ voit säättää kypsennysajan:

- Säädä haluamasi kypsennysaika ajastimeen ④. Ajastetun ajan päätyttyä kuuluu merkkiäni, ja laite lopettaa lämmittämisen.  
Jos olet valinnut toiminnon "Ylä- ja alalämpö/  
kiertoilma/paistovarras" , myös paistovar-  
ras ⑯ lakkaa pyörimästä.

### Grillaaminen ja leipominen

- 1) Aseta muraluista ⑦ laitteeseen.
- 2) Ota uuniritilä ⑯ ja paistopelti ⑪ pois laitteesta. Käytä tarvittaessa leivinpaperia tai voittele paistopelti ⑪ levontaan soveltuvalla rasvalla.

#### OHJE

- Unin esilämmitystarve riippuu valmistettavasta ruoasta. Noudata kulloisessakin reseptissä annettuja ohjeita. Esilämmittäminen kannattaa ainakin silloin, kun:
  - paistoaika on hyvin lyhyt,
  - halutaan rapea pinta,
  - valmistetaan ruokia, jotka vaativat tasaista lämpötilaa, esim. kohokkaat.
- Jos esilämmittäminen ei ole tarpeen, voit jättää väliin toimintavaaiheen 3.

- 3) Anna laitteen lämmetä n. 10 minuuttia (lämpötila-asetuksesta riippuen) haluttuun lämpötilaan:
  - Valitse haluttu lämpötila lämpötilansäätimellä ②. Varmista, että käytät oikeaa lämpötila-asteikkoa (ks. kohta "Lämpötilansäädin").
  - Valitse sen jälkeen toimintokytkimellä ③ haluamasi toiminto.

**OHJE**

- Jos valitset kiertoilmatoiminnon, voit tavallisesti jättää grillaus- ja paistotilan esilämmityksen väliin.
  - Aseta ajastimella ④ esilämmitysaika (n. 10 minuuttia).
  - Sulje lasiluukku ⑥.
- 4) Kun aika on kulunut, aseta grillattava tai paistettava ruoka uuniritilälle ⑬ tai paistopellille ⑪ ja työnnä ritiilä/pelti jollekin kiskoista. Varmista, että grillattava/paistettava ruoka on riittävän kaukana uunin seinistä ja lämpövästuksesta.

**OHJE**

- Jos grillaat ruokaa, josta tippuu paljon nestettä uuniritilälle ⑬, työnnä paistopelti ⑪ alimmannealle kiskolle. Nämä esim. putocava rasva kerätään talteen, ja laite on myöhemmin helpompi puhdistaa.
- 5) Sulje lasiluukku ⑥, ennen kuin käynnistät grillaus-/paistotoiminnon.
- 6) Aseta ajastimella ④ haluttu grillaus-/paistoaika. Pisin mahdollinen grillaus- tai paistoaika on 120 minuuttia.

**OHJE**

- Jos grillaus-/paistoaika on alle 20 minuuttia, aseta ajastin ④ ensin 40 minuuttiin ja sitten takaisinpäin haluttuun grillaus-/paistoaikaan.

Merkkivalo ⑤ osoittaa, että laite on päällä. Ajastimen ④ kytkin liikkuu vastapäivään kohti asentoa "OFF - 0".

Laite sammuu ajastetun ajan loputtua automaatisesti, kuuluu merkkiäni ja merkkivalo ⑤ sammuu.

**OHJE**

Jos haluat keskeyttää kuumennuksen ennenaikaisesti, käänny lämpötilansäädintä ② vastapäivään vasteeseen asti ja aseta ajastin ④ kohtaan "OFF - 0".

- 7) Poista lämmitysvaiheen lopuksi uuniritilä ⑬ tai paistopelti ⑪ pihtien ⑩ avulla.
- 8) Käänny toimintokytkin ③ kohtaan "OFF".

## Grillaaminen paistovartaalla

- 1) Aseta muralusta ⑦ laitteeseen.
- 2) Ota paistovarras ⑯ ulos laitteesta.
- 3) Työnnä paistopelti ⑪ alimmannealle kiskolle.
- 4) Kiinnitä grillattava elintarvike paistovartaaseen pidikkeillä ⑮. Varmista, että grillattava elintarvike pääsee vapaasti pyörimään osumatta kypsynystilaan. Paistovarras ⑯ saatetaan vaihtaa pyörimissuuntaa, jos grillattava elintarvike ei pääse vapaasti pyörimään.  
Paistovartaan ⑯ päässä olevien syvennysten on jäätävä vapaaksi niin, että paistovartaaseen ⑯ on mahdollista tarttua pihdeillä ⑫.
- 5) Kiinnitä paistovarras ⑯ kypsynystilaan (ks. kohta "Paistovartaan käyttäminen").
- 6) Sulje lasiluukku ⑥.

**OHJE**

Jos haluat keskeyttää kuumennuksen ennenaikaisesti, käännä lämpötilansäädintä **②** vastapäivään vasteeseen asti ja aseta ajastin **④** kohtaan "OFF - 0".

- 7) Säädä haluttu lämpötila lämpötilansäätimellä **②**.
  - 8) Säädä toimintokytkin **③** kohtaan "Ylä- & alalämpö/kiertoilma/paistovarras" .
- Säädä ajastimeen **④** haluttu grillausaika. Laite käynnistää grillautoiminnon, ja paistovarras **⑯** alkaa pyöriä.

Merkkivalo **⑤** osoittaa, että laite on päällä. Ajastimen **④** kytkin liikkuu vastapäivään kohti asetusta "OFF - 0".

Laite sammuu asetetun ajan jälkeen automaattisesti, kuuluu merkkiäni ja merkkivalo **⑤** sammuu.

**OHJE**

Jos haluat keskeyttää kuumennuksen ennenaikaisesti, käännä lämpötilansäädintä **②** vastapäivään vasteeseen asti ja aseta ajastin **④** kohtaan "OFF - 0".

- 9) Poista paistovarras **⑯** grillautoiminnon jälkeen pihdeillä **⑫**.
- 10) Käännä toimintokytkin **③** kohtaan "OFF".

**ESIMERKKI BROILERI****Ainekset**

- ◆ Broileri (n. 1,3 kg, luuton)
- ◆ Mausteet (suola, paprika)
- ◆ Ruokaöljy

- 1) Mausta broileri sisältä ja ulkoa suolalla ja paprikalla. Sivele broileri ulkopuolelta kuumennusta kestäväällä ruokaöljyllä.
- 2) Työnnä broileri grillivartaaseen ja kiinnitä se paistovartaan pidikkeillä **⑯**. Varmista, että paistovartaan **⑯** päässä olevat syvennykset jäävät vapaaksi niin, että paistovartaan **⑯** pähin on mahdollista tarttua pihdeillä **⑫**. Broilerin muodosta riippuen voi olla tarpeen sitoa siivet ja reidet paistonkestäväällä narulla, jotta ne eivät pyörimisen aikana kosketa miinhin.
- 3) Työnnä paistopelti **⑪** alimman kiskolle.
- 4) Esilämmittä uuni n. 10 minuuttia toiminnolla "Ylä- ja alalämpö/kiertoilma"  n. 210 °C:een.
- 5) Aseta paistovartaassa oleva broileri pihtien **⑫** avulla laitteeseen.
- 6) Käännä toimintokytkin kohtaan "Ylä- ja alalämpö/kiertoilma/paistovarras"  ja sulje luukku.
- 7) Säädä ajastin **④** n. 90 minuuttiin. Kypsenysaika vaihtelee broilerin koosta ja koostumuksesta riippuen.
- 8) Sivele broilerin pintaa silloin tällöin ruokaöljyllä. Näin pinnasta tulee rapea.
- 9) Kun asetettu aika on kulunut, poista grillivarras broilereineen varovasti pihtien **⑫** avulla. Avaa paistovartaan pidikkeet **⑯** ja vedä broileri paistovartaasta **⑯**.

## Puhdistus ja hoito

### **VAARA - SÄHKÖISKU!**

- Vedä aina ennen puhdistusta verkkopistoke pois verkkopistorasiasta! On olemassa sähköiskun vaara!
-  Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin!

### **VAROITUS!** **LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistamista. Muuten on olemassa palovammojen vaara!
- Puhdista laite ja lisäosat mieluiten heti niiden jäähdystyä. Silloin elintarvikejäämät irtoavat helpommin.

### **HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!**

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

- Pyyhi laite kostealla liinalla. Kostuta liina tarvittaessa miedossa astianpesovedessä ja pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä kostutetulla liinalla. Kuivaa kaikki hyvin.
- Puhdista uunin sisätila ja lasiluukku **6** kostealla liinalla. Kostuta liina tarvittaessa miedossa astianpesovedessä ja pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä kostutetulla liinalla. Kuivaa kaikki hyvin.
- Puhdista pihdit **10/12**, paistovarras **16**, paistovartaan pidikkeet **15**, lukitsin **14**, paistopelti **11**, uuniritilä **13** ja murualusta **7** lämpimässä pesuainevedessä. Kuivaa kaikki osat hyvin puhdistuksen jälkeen.

## Säilytys

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

## Vian korjaus

Vika	Syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Verkkopistoketta ei ole liitetty sähköverkkoon.	Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan.
	Pistorasia on viallinen.	Käytä toista pistorasiaa.
	Laite on viallinen.	Käännyn huollon puoleen.
Merkkivalo <b>5</b> palaa, mutta laite ei kuumene.	Toimintokytkin <b>3</b> on asennossa OFF.	Kierrä toimintokytkin <b>3</b> haluttuun toimintoon.
Ruokien kypsynnys-aika vaikuttaa hyvin pitkältä.	Lasiluukku <b>6</b> on avattu liian usein tarkistettaessa kypsymisen edistymisistä.	Älä avaa lasiluukkua <b>6</b> useammin kuin on aivan välittämätöntä.
	Asetettu lämpötila on väärä.	Tarkista lämpötila-asetukset.
Käytön aikana syntyy savua ja käryä.	Vastuksissa on puhdistusaine- tai ruokaainejäämiä.	Ota ruoat pois uunista ja kuumenta uuni niin, että jätät lasiluukun <b>6</b> auki, kunnes savua ei enää kehity.

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

## Takuu ja huolto

Laitteen takuu on kolme vuotta ostopäivämäärästä. Laite on valmistettu huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähipään huoltopisteeseen. Vain näin voimme taata, että tuotteesi toimitaminen huoltoon on maksutonta.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien kuten kytökintien tai akkujen vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupalliseen käyttötarkoitukseen.

Laitteen vääränlainen tai asiaton käsitteily, väkivalan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuukorjaus ei pidennä takuuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo osteltaessa olemassa olevista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä. Takuuajan päätyttyä tehtävät korjaukset ovat maksullisia.

### Fl Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 102464

### Palvelupuhelin:

Maanantaista perjantaihin klo 8:00–20:00 (CET)

## Hävittäminen



**Älä missään tapauksessa hävitä laitetta tavallisen ko-titalousjätteen seassa. Tämä tuote on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU alainen.**

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



Pakkaus on valmistettu ympäristöystä-vällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin kierrätyspisteisiin.

## Maahantuoja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

# Innehållsförteckning

<b>Inledning .....</b>	<b>.30</b>
<b>Föreskriven användning .....</b>	<b>.30</b>
<b>Leveransens innehåll .....</b>	<b>.30</b>
<b>Beskrivning .....</b>	<b>.30</b>
<b>Tekniska data .....</b>	<b>.30</b>
<b>Säkerhetsanvisningar .....</b>	<b>.31</b>
<b>Uppställning .....</b>	<b>.34</b>
<b>Använda produkten .....</b>	<b>.34</b>
Glaslucka .....	34
Sätta in smulbrickan .....	34
Använda grillspettet .....	35
Använda bakplåten/gallret .....	36
<b>Före första användningen .....</b>	<b>.36</b>
<b>Använda produkten .....</b>	<b>.37</b>
Funktionsväljare .....	37
Temperaturreglage .....	37
Timer .....	37
<b>Grilla och grädda .....</b>	<b>.37</b>
<b>Grilla med grillspettet .....</b>	<b>.38</b>
<b>Rengöring och skötsel .....</b>	<b>.40</b>
<b>Förvaring .....</b>	<b>.40</b>
<b>Åtgärda fel .....</b>	<b>.41</b>
<b>Garanti och service .....</b>	<b>.42</b>
<b>Kassering .....</b>	<b>.42</b>
<b>Importör .....</b>	<b>.42</b>

## Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

## Föreskriven användning

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

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

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

## Leveransens innehåll

- ◆ Grill- och bakugn
- ◆ 1 bakplåt
- ◆ 1 galler
- ◆ 2 tänger
- ◆ Grillspett med 2 klämmor
- ◆ 1 smulbricka
- ◆ Bruksanvisning

### OBSERVERA

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

## Beskrivning

Bild A:

- ① Drivanordning
- ② Temperaturreglage
- ③ Funktionsvälvjare
- ④ Timer
- ⑤ Kontrollampa
- ⑥ Glaslucka
- ⑦ Insatt smulbricka
- ⑧ Undre värmestavar
- ⑨ Fäste för grillspett

Bild B:

- ⑩ Tång (till bakplåt och galler)
- ⑪ Bakplåt
- ⑫ Tång (till grillspett)
- ⑬ Galler
- ⑭ Stopp
- ⑮ Klämmor till grillspett
- ⑯ Grillspett

## Tekniska data

Nominell spänning: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Max effektförbrukning: 1500 W

## Säkerhetsanvisningar

### **FARA - RISK FÖR ELCHOCK!**

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



Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!

Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningssförande delar.

SE

**⚠ WARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!**

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



Akta! Het yta!

**AKTA – RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

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

## Uppställning

### ⚠ VARNING! BRANDRISK!

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

### ⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Ugnen får inte placeras alldeles i närheten av vatten, t.ex. vid tvättfat eller i fuktiga källarutrymmen. Annars finns risk för elchocker.
- Ställ produkten på ett fast och plant underlag som tål värme (t ex bänkskivor av rostfritt stål eller natursten som t ex granit). Sörj för god ventilation kring ugnen.
- Rengör alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.

## Använda produkten

### Glaslucka

#### AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Ta inte stöd mot glasluckan **6**. Ställ inga föremål på glasluckan **6**. Det kan skada gångjärnen.
- När man lagar mycket feta maträtter kan det börja ryka. I så fall ska glasluckan **6** inte stängas helt, utan ställas på glänt: Glasluckan **6** kan spärras i ett läge där den står lite på glänt: När du stänger glasluckan **6** försiktigt fastnar den i det här läget strax innan den stängs.

### Sätta in smulbrickan

- Skjut in smulbrickan **7** under de undre värmeståvorna **8** så att den ligger plant mot produktens botten.

## Använda grillspettet

### **⚠️ VARNING!** **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Använd alltid tången **12** när du sätter in eller tar ut det heta grillspettet **16** ur produkten.
- Använd de två klämmorna **15** för att fästa det du ska grilla på grillspettet **16**.  
Lossa stoppen **14** på klämmorna **15** och flytta dem så att det som ska grillas kläms fast. Skruva sedan fast stoppen **14** igen.
- Skjut först in den ände av grillspettet **16** som inte har något spår i drivanordningen **1** (bild 1):

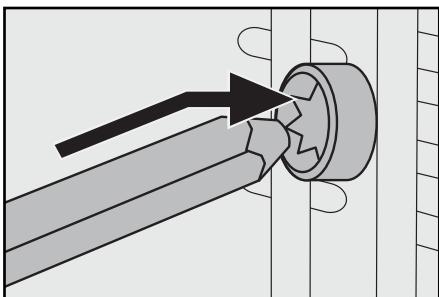


Bild 1: För in grillspettet **16** i drivanordningen **1**.

- Lägg den andra änden av grillspettet **16** som har ett djupt spår i fästet för grillspettet **9** (bild 2):

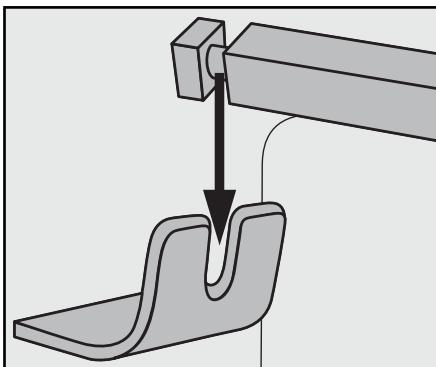


Bild 2: Sätt grillspettet **16** i fästet **9**

### OBSERVERA

- ▶ Skjut alltid in bakplåten **11** på den undre falsen när du använder grillspettet **16**. Då samlas de vätskor som droppar ner upp.
- För att ta ut det heta grillspettet **16** låter du krokarna i ändarna av tången **12** gripa tag i fördjupningarna på grillspettet **16** (bild 3):

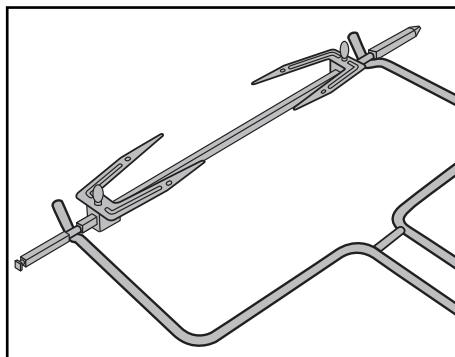


Bild 3: Haka fast tången **12** i grillspettet **16**

- Lyft först ut den vänstra sidan av grillspettet **16** ur fästet **9** och dra sedan ut hela grillspettet **16** ur drivanordningen **1**.

## Använda bakplåten/gallret

### ⚠ VARNING!

#### RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Använd alltid tången **10** för att sätta in eller ta ut den heta bakplåten **11**/det heta gallret **13** ur produkten.
- Skjut in bakplåten **11**/gallret **13** på någon av de 3 falsarna i ugnsutrymmet.
- AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!
  - Sätt aldrig bakplåten **11**/gallret **13** direkt på värmestavarna **8**.
  - För att kunna ta ut den varma bakplåten **11** eller det varma gallret **13** hakar du fast tången **10** så här:

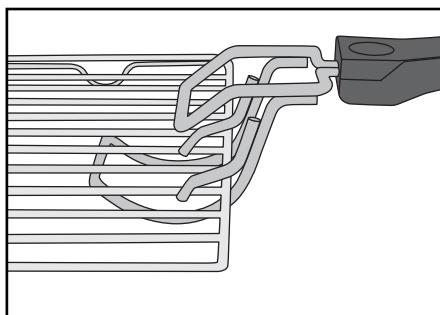


Bild 4: Haka fast tången **10** i gallret **13**.

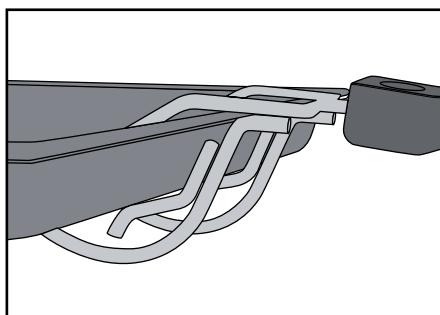


Bild 5: Haka fast tången **10** i bakplåten **11**.

## Före första användningen

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

### OBSERVERA

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

Produkten stängs av automatiskt efter 20 minuter. Om du vill avbryta uppvärmningsprocessen i förtid vrider du temperaturreglaget **2** motsols tills det tar stopp och sätter timern **4** på OFF - 0.

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

Produkten är nu klar att användas.

## Använda produkten

### Funktionsvälvjare

Funktionsvälvjaren **3** kan användas för att koppla på produkten och ställa in 5 olika funktioner:

Symbol	Betydelse
	Övervärme t ex för gratinering
	Undervärme t ex för att baka kakor
	Över- och undervärme t ex för att grädda pizza
	Över- och undervärme/Varmluft/Grillspett t ex för att grilla kyckling
	Över- och undervärme/ Varmluft t ex för att grädda bullar
OFF	OFF: produkten är avstängd.

### Temperaturreglage

Med temperaturreglaget **2** kan du ställa in önskad temperatur.

- När temperaturen ställs in för funktionerna Övervärme Undervärme eller Över- och undervärme ska du orientera dig efter den skala som är märkt med .
- När temperaturen ställs in för funktionerna Över- och undervärme/Varmluft/Grillspett eller Över- och undervärme/Varmluft ska du orientera dig efter den skala som är märkt med .

### Timer

Du kan ställa in tillagningstiden med timern **4**:

- Sätt timern **4** på önskad tillagningstid. När den inställda tiden är slut hörs en signal och produkten slutar att värma.

Om funktionen Över- och undervärme/Varmluft/Grillspett valts slutar även grillspettet **16** att snurra.

### Grilla och grädda

- Placera smulbrickan **7** i produkten.
- Ta ut gallret **13** och bakplåten **11** ur ugnen. Lägg ev. på bakplåtspapper eller smörja bakplåten **11** med fett som lämpar sig för bakning.

### OBSERVERA

- Bakugnen behöver ibland värmas upp först, beroende på vad du ska laga. Följ angivelserna i receptet. Det är alltid bra att förvärma ugnen när:
  - gräddningstiden är mycket kort
  - man vill ha knapriga ytor
  - man lagar känsliga maträtter som kräver konstant temperatur, som t ex suffléer.
- Om ugnen inte behöver förvärmas hoppar du över moment 3).

- Låt ugnen värmas upp till önskad temperatur i ca 10 minuter (beroende på temperaturinställning):
  - Välj temperatur med temperaturreglaget **2**.
  - Kontrollera att du använder rätt skala (se kapitel Temperaturreglage).
  - Sätt sedan funktionsvälvjaren **3** på önskad funktion.

**OBSERVERA**

- Om du väljer varmluftsfunktionen behöver du i regel inte förvärma ugnsutrymmet.
  - Ställ in förvärmningstiden på timern **4** (ca 10 minuter).
  - Stäng glasluckan **6**.
- 4) När tiden har gått lägger du det som ska grillas eller gräddas på gallret **13** eller bakplåten **11** och skjuter in det på en av falsarna. Kontrollera att det finns ett tillräckligt stort avstånd från det som grillas eller gräddas till ugnens innerväggar och värmestavar.

**OBSERVERA**

- Om man lägger livsmedel som det droppar mycket av på gallret **13** ska bakplåten **11** sättas på den undre falsen. Då samlas t ex droppande fett upp och det blir lättare att rengöra efteråt.
- 5) Stäng glasluckan **6** innan du börjar grilla eller grädda.
- 6) Ställ in önskad grill- eller gräddningstid med timern **4**. Den maximala grill- resp. gräddningstiden är 120 minuter.

**OBSERVERA**

- Om det tar mindre än 20 minuter att grilla eller grädda ställer du först in timern **4** på 40 minuter och sätter sedan tillbaka den till den tid du vill ha.

Produkten stängs av automatiskt när den inställda tiden är slut, det hörs en signal och kontrollampen **5** släcknar.

**OBSERVERA**

Om du vill avbryta uppvärmningsprocessen i förtid vrider du temperaturreglaget **2** motsols tills det tar stopp och sätter timern **4** på OFF - 0.

- 7) Ta ut gallret **13** eller bakplåten **11** med tången **10** när produkten värmts upp.
- 8) Sätt funktionsväljaren **3** på OFF.

**Grilla med grillspettet**

- 1) Placera smulbrickan **7** i produkten.
- 2) Om grillspettet **10** satts in tar du ut det ur produkten.
- 3) Sätt bakplåten **11** på den undre falsen.
- 4) Fixera det du ska grilla med klämorna **15**. Kontrollera att det som ska grillas kan snurra fritt och inte stöter emot väggarna i ugnsutrymmet. Det kan hända att grillspettet **10** börjar snurra åt andra hållet om det som grillas stöter emot något i ugnen.  
De två fördjupningarna på grillspettet **10** måste alltid vara fritt tillgängliga, annars kan man inte gripa tag i grillspettet **10** med tången **12**.
- 5) Fäst grillspettet **10** i ugnsutrymmet (se kapitel Använda grillspettet).
- 6) Stäng glasluckan **6**.

Kontrollampen **5** tänds för att visa att produkten är påkopplad. Timerns **4** knapp flyttar sig nu motsols mot OFF - 0.

**OBSERVERA**

Om du vill avbryta uppvärmningsprocessen i fördid vrider du temperaturreglaget **2** motsols tills det tar stopp och sätter timern **4** på OFF - 0.

- 7) Ställ in temperaturen med temperaturreglaget **2**.
  - 8) Sätt funktionsvälvaren **3** på Över- och undervärme/Varmluft/Grillspett . Ställ in timern **4** på önskad grilltid.
- Produkten börjar grilla och grillspettet **16** snurrar.

Kontrollampan **5** tänds för att visa att produkten är påkopplad. Timerns **4** knapp flyttar sig nu motsols mot OFF - 0.

Produkten stängs av automatiskt när den inställda tiden är slut, det hörs en signal och kontrollampen **5** släcknar.

**OBSERVERA**

Om du vill avbryta uppvärmningsprocessen i fördid vrider du temperaturreglaget **2** motsols tills det tar stopp och sätter timern **4** på OFF - 0.

- 9) Ta ut grillspettet **16** med tången **12** när du grillat färdigt.
- 10) Sätt funktionsvälvaren **3** på OFF.

**EXEMPEL PÅ GRILLAD KYCKLING****Ingredienser**

- ◆ Kyckling (ca 1,3 kg, urtagen)
- ◆ Kryddor (salt, paprika)
- ◆ Matolja

- 1) Krydda kycklingen inuti och utanpå med salt och paprikapulver. Pensla kycklingens utsida med en matolja som tål hög värme.
- 2) Sätt kycklingen på grillspettet och fixera den med klämmorna **15**. Kontrollera att fördjupningarna på grillspettet **16** är lättåtkomliga så att du kan gripa tag i spettet **16** med tången **12**. Beroende på kycklingens form måste man eventuellt binda ihop den med ett snöre som inte kan börja brinna så att vingar och lår inte stöter emot något i ugnsutrymmet.
- 3) Sätt bakplåten **11** på den undre falsen.
- 4) Låt produkten värmas upp i ca 10 minuter till ca 210°C på funktion Över- och undervärme/Varmluft .
- 5) Sätt in grillspettet med kycklingen i ugnen med hjälp av tången **12**.
- 6) Sätt funktionsvälvaren på Över- och undervärme/Varmluft/Grillspett  och stäng luckan.
- 7) Sätt timern **4** på ca 90 minuter. Tillagningstiden kan variera beroende på kycklingens storlek och egenskaper.
- 8) Pensla mer matolja på kycklingen med jämna mellanrum. Då blir skinnet knaprigt.
- 9) När den inställda tiden är slut tar du försiktigt ut den grillade kycklingen med tången **12**. Lossa klämmorna **15** och dra av kycklingen från grillspettet **16**.

## Rengöring och skötsel

### **⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!**

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!
- ⚠ Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!

### **⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Låt alltid produkten bli kall innan du rengör den. Annars finns risk för brännskador!
- Rengör helst produkten och tillbehören så snart de kallnat. Då är det lättare att få bort alla rester av livsmedel.

### **AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

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

- Torka av produkten med en fuktig trasa. Ta några droppar milt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med rent vatten. Torka alla delar ordentligt.
- Rengör ugnsutrymmet och glasluckan **6** med en fuktig trasa. Ta några droppar milt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med rent vatten. Torka alla delar ordentligt.
- Rengör tängerna **10/12**, grillspettet **16**, klämmorna **15**, stoppen **14**, bakplåten **11**, gallret **13** och smulbrickan **7** i varmt vatten och diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen.

## Förvaring

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

## Åtgärda fel

Fel	Orsak	Lösning
Produkten fungerar inte.	Kontakten är inte kopplad till ett eluttag.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Eluttaget är defekt.	Prova med ett annat eluttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta kundservice.
Kontrollampen <b>5</b> lyser med produkten värmits inte upp.	Funktionsvälvjaren <b>3</b> står på läge OFF.	Sätt funktionsvälvjaren <b>3</b> på önskad funktion.
Det verkar ta väldigt lång tid att tillaga maten.	Du har öppnat glasluckan <b>6</b> aldeles för ofta för att kontrollera om maten är klar.	Öppna inte glasluckan <b>6</b> om det inte är aldeles nödvändigt.
	Du har ställt in fel temperatur.	Kontrollera temperaturinställningarna.
Det ryker och luktar när produkten används.	Det finns rester av rengöringsmedel eller livsmedel på värmestavarna.	Ta ut det som tillagas ur produkten och låt den fortsätta vara påkopplad med öppen glaslucka <b>6</b> tills det slutat ryka.

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

## Garanti och service

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Produkten har tillverkats med omsorg och testats noga innan leveransen. Spara kassakvittot som köpbevis. För garantirenden ber vi dig kontakta vår kundtjänst per telefon. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, försilningsdelar eller skador på ömtåliga delar, t ex knappar och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.

Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

### SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 102464

### FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 102464

### Tillgänglighet Hotline:

Måndag till fredag kl. 08.00 - 20.00 (CET)

## Kassering



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

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



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

## Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

# Inhoud

<b>Inleiding.</b>	<b>.44</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming.</b>	<b>.44</b>
<b>Inhoud van het pakket.</b>	<b>.44</b>
<b>Productbeschrijving</b>	<b>.44</b>
<b>Technische gegevens</b>	<b>.44</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>.45</b>
<b>Plaatsen.</b>	<b>.48</b>
<b>Gebruik van het apparaat.</b>	<b>.48</b>
Glazen deur	.48
Kruimelplaat plaatsen	.48
Draaispies gebruiken	.49
Bakplaat/grillrooster gebruiken	.50
<b>Vóór de ingebruikname</b>	<b>.50</b>
<b>Bediening van het apparaat</b>	<b>.51</b>
Functieschakelaar	.51
Temperatuurregelaar	.51
Timer	.51
<b>Grillen en bakken</b>	<b>.51</b>
<b>Grillen met draaispies</b>	<b>.52</b>
<b>Reiniging en onderhoud</b>	<b>.54</b>
<b>Opbergen</b>	<b>.54</b>
<b>Problemen oplossen</b>	<b>.55</b>
<b>Garantie en service</b>	<b>.56</b>
<b>Afvoeren</b>	<b>.56</b>
<b>Importeur</b>	<b>.56</b>

NL  
BE

## Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuw apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

De grill- en bakautomaat dient uitsluitend voor het opwarmen, garen en grillen van etenswaren.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat derhalve niet bedrijfsmatig.

Elk ander gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming en kan resulteren in materiële schade of zelfs lichamelijk letsel.

## Inhoud van het pakket

- ◆ Grill- en bakautomaat
- ◆ 1 bakplaat
- ◆ 1 grillrooster
- ◆ 2 tangen
- ◆ Draaispies met 2 klemmen
- ◆ 1 kruimelplaat
- ◆ Gebruiksaanwijzing

### OPMERKING

Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op volledigheid en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

## Productbeschrijving

Afbeelding A:

- ① Aandrijving
- ② Temperatuurregelaar
- ③ Functieschakelaar
- ④ Timer
- ⑤ Indicatielampje
- ⑥ Glazen deur
- ⑦ Bevestigde kruimelplaat
- ⑧ Onderste verwarmingselementen
- ⑨ Draaispieshouder

Afbeelding B:

- ⑩ Tang (voor bakplaat en grillrooster)
- ⑪ Bakplaat
- ⑫ Tang (voor draaispies)
- ⑬ Grillrooster
- ⑭ Vergrendeling
- ⑮ Draaispiesklemmen
- ⑯ Draaispies

## Technische gegevens

Nominale spanning: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Max. opgenomen  
vermogen: 1500 W

## Veiligheidsvoorschriften

### GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ U mag de apparaatbehuizing niet openen of repareren. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie. Laat een defect apparaat alleen door de dealer of erkend vak-kundig personeel repareren.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, zodat risico's worden vermeden.
- ▶ Laat geen vloeistoffen in de apparaatbehuizing binnendringen. Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Bovendien mag u geen met vloeistof gevulde voor-werpen, zoals bijv. vazen, op het apparaat plaatsen. Er bestaat brandgevaar en gevaar voor een elektrische schok! Mocht er toch vloeistof in de apparaatbehuizing komen, haal dan meteen de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het appa-raat repareren.
- ▶ Pak het apparaat, het snoer en de stekker nooit met natte handen vast. Er bestaat anders gevaar voor een elektrische schok!



Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloe-stoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistofresten in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

NL  
BE

**⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!**

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Leg het snoer zo, dat er niemand op trapt of erover kan struikelen.
- ▶ Raak tijdens het gebruik nooit de glazen deur of de behuizing aan, omdat die zeer heet worden. Gebruik een pannenlap of iets dergelijks om de glazen deur te openen om verbrandingen te vermijden!
- ▶ Raak nooit de verwarmingselementen of het kijkvenster aan als het apparaat in bedrijf is of voordat het apparaat is afgekoeld. Kom tijdens het bedrijf niet met uw handen in de gaarruimte. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Anders kunt u zich verbranden.
- ▶ Laat het apparaat na gebruik eerst afkoelen alvorens het te transporteren.
- ▶ Gebruik bij de omgang met het hete apparaat altijd ovenwanten of pannenlappen!



Voorzichtig! Heet oppervlak!

**LET OP – MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met hittebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.
- ▶ Knik of plet het snoer niet.
- ▶ Trek het snoer altijd met de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer zelf.
- ▶ Tijdens het bedrijf mogen zich geen licht brandbare materialen in de onmiddellijke omgeving van de grill- en bakautomaat bevinden (bijv. vaatdoeken, ovenwanten, enz.).
- ▶ Droog nooit textiel of voorwerpen boven of in het apparaat.  
Er bestaat brandgevaar!

NL  
BE

## Plaatsen

### ⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Zet het apparaat nooit onder hangkasten of in de nabijheid van gordijnen, kastenwanden of andere licht ontvlambare voorwerpen.
- ▶ De afstand van het apparaat tot hangkasten, plafonds, wanden en dergelijke moet naar boven minstens 10 cm en aan de zijkanten minstens 5 cm bedragen. Het apparaat mag dus niet in bijv. een kast of iets dergelijks worden geplaatst. Anders is een voldoende ventilatie van het apparaat niet mogelijk en kan er brand ontstaan of kan het apparaat beschadigd raken.
- ▶ Plaats het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond. Anders bestaat er brandgevaar en kan het apparaat beschadigd raken. Het gebied onder de bodem van het apparaat kan verkleuren en beschadigd raken. Bovendien kunnen bij een zachte ondergrond permanente afdrukken in de ondergrond ontstaan.

### ⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Plaats het apparaat niet in de onmiddellijke nabijheid van water, bijv. bij een gootsteen, een badkuip of in vochtige kelderruimtes. Anders bestaat er gevaar voor een stroomschok.
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond (bijv. op een werkblad van roestvrij staal of natuursteen zoals graniet). Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
- Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

## Gebruik van het apparaat

### Glazen deur

#### LET OP! MATERIEËL SCHADE!

- ▶ Leun niet op de glazen deur ⑥. Plaats geen voorwerpen op de glazen deur ⑥. Hierdoor raken de scharnieren beschadigd.
- Wanneer u voedsel met veel vet bereidt, kan er meer rookontwikkeling ontstaan. Sluit in dat geval de glazen deur ⑥ niet helemaal, maar laat deze op een kier openstaan: De glazen deur ⑥ heeft een vergrendelingsstand, zodat deze met een opening ter grootte van een kier open blijft staan: wanneer u de glazen deur ⑥ voorzichtig dichtdoet, blijft deze kort voor het sluiten in deze stand staan.

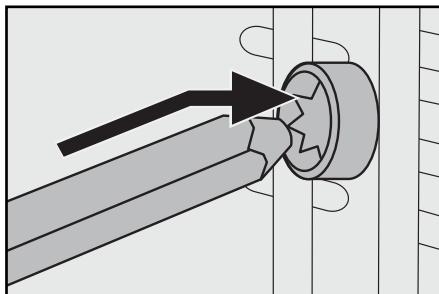
### Kruimelplaat plaatsen

- Schuif de kruimelplaat ⑦ onder de onderste verwarmingselementen ⑧, zodat deze plat op de bodem van het apparaat ligt.

## Draaispies gebruiken

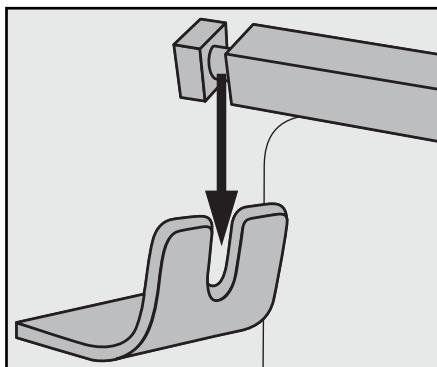
### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Gebruik altijd de tang **12** om de hete draaispies **16** in het apparaat te plaatsen of uit het apparaat te nemen.
- Met de beide draaispiesklemmen **15** kunt u het te grillen product op de draaispies **16** vastzetten. Maak de vergrendelingen **14** op de draaispiesklemmen **15** los, verschuif deze zodanig dat het te grillen product ertussen wordt vastgeklemd en schroef de vergrendelingen **14** weer vast.
- Schuif eerst het uiteinde van de draaispies **16** zonder uitsparing in de aandrijving **1** (afb. 1):



Afb. 1: Draaispies **16** in de aandrijving **1** schuiven

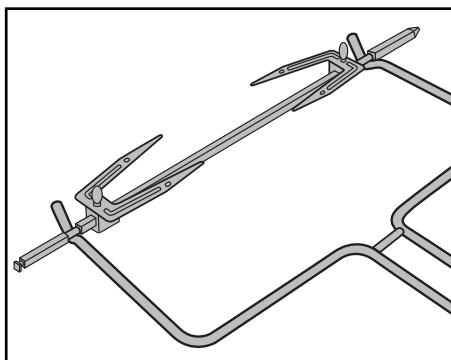
- Leg vervolgens het andere uiteinde van de draaispies **16** met de diepe uitsparing in de draaispieshouder **9** (afb. 2):



Afb. 2: Draaispies **16** in de draaispieshouder **9** leggen

### OPMERKING

- Schuif de bakplaat **11** altijd in de onderste geleiding wanneer u de draaispies **16** gebruikt. Zo wordt omlaag druipende vloeistof opgevangen.
- Om de hete draaispies **16** te verwijderen, grijpt u met de haak aan het uiteinde van de tang **12** in de verdiepingen op de draaispies **16** (afb. 3):



Afb. 3: Inhaken van de tang **12** onder de draaispies **16**

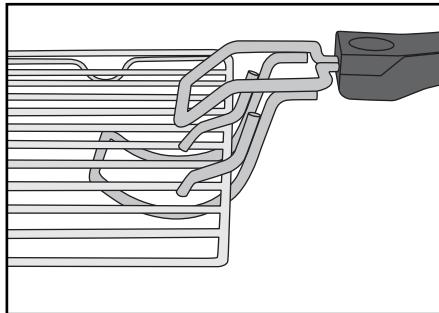
- Til eerst de linkerkant van de draaispies **16** uit de draaispieshouder **9** en trek dan de draaispies **16** uit de aandrijving **1**.

NL  
BE

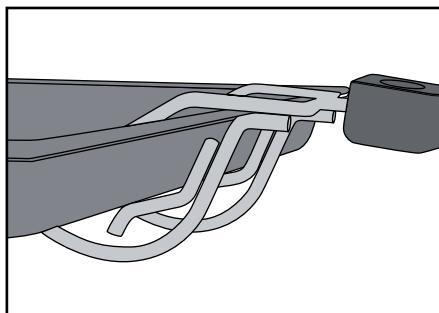
## Bakplaat/grillrooster gebruiken

### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Gebruik altijd de tang **10** om de hete bakplaat **11**/het hete grillrooster **13** in het apparaat te plaatsen of uit het apparaat te nemen.
  - Schuif de bakplaat **11**/het grillrooster **13** in een van de 3 geleidingen in de gaarruimte van het apparaat.
- LET OP! MATERIEËLE SCHADE!**
- Leg de bakplaat **11**/het grillrooster **13** nooit rechtstreeks op de verwarmingselementen **8**.
  - Om de hete bakplaat **11** of het grillrooster **13** te kunnen uitnemen, haakt u de tang **10** als volgt in:



Afb. 4: Inhaken van de tang **10** bij het grillrooster **13**



Afb. 5: Inhaken van de tang **10** bij de bakplaat **11**

## Vóór de ingebruikname

- 1) Steek de stekker in een stopcontact.
- 2) Draai de temperatuurregelaar **2** met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag naar de hoogste temperatuur.
- 3) Draai de functieschakelaar **3** naar "Boven- en onderwarmte" [☰].
- 4) Open de glazen deur **6** en laat die voor deze procedure geopend.
- 5) Haal eventuele bevestigde accessoires uit de gaarruimte.
- 6) Draai de timer **4** naar 20 minuten.

### OPMERKING

- Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk.  
Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

Het apparaat wordt na 20 minuten automatisch uitgeschakeld.

Wanneer u het verwarmen voortijdig wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar **2** tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in en zet u de timer **4** op "OFF - 0".

- 7) Laat het apparaat afkoelen en reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

## Bediening van het apparaat

### Functieschakelaar

Met de functieschakelaar ③ kunt u het apparaat inschakelen en 5 verschillende functies instellen:

Symbool	Betekenis
	"Bovenwarmte" bijv. voor gratineren
	"Onderwarmte" bijv. voor het bakken van taarten
	"Boven- en onderwarmte" bijv. voor het bakken van pizza's
	"Boven- en onderwarmte/ circulatielucht/draaispies" bijv. om gevleugel te grillen
	"Boven- en onderwarmte/ circulatielucht" bijv. om broodjes af te bakken
OFF	"OFF": het apparaat is uitgeschakeld

### Temperatuurregelaar

Met de temperatuurregelaar ② kunt u de gewenste temperatuur instellen.

- Wanneer u de temperatuur instelt voor de functies "Bovenwarmte" , "Onderwarmte" of "Boven- en onderwarmte" , gaat u uit van de met "" gemarkeerde schaal.
- Wanneer u de temperatuur instelt voor de functies "Boven- en onderwarmte/circulatielucht/  
draaispies" of "Boven- en onderwarmte/  
circulatielucht" , gaat u uit van de met "" gemarkeerde schaal.

### Timer

Met de timer ④ kunt u de gaartijd instellen:

- Stel de timer ④ in op de gewenste gaartijd.  
Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal en stopt het verwarmen.  
Als de functie "Boven- en onderwarmte/circulatielucht/draaispies" is gekozen, stopt ook het draaien van de draaispies ⑩.

### Grillen en bakken

- 1) Leg de kruimelplaat ⑦ in het apparaat.
- 2) Neem het grillrooster ⑬ en de bakplaat ⑪ uit het apparaat. Bedek deze desgewenst met bakpapier resp. bestrijk de bakplaat ⑪ met voor bakken geschikt vet.

### OPMERKING

- Afhankelijk van het gerecht moet de oven worden voorverwarmingd. Volg de aanwijzingen in het betreffende recept op.  
Voorverwarmen is in elk geval zinvol bij:
  - zeer korte baktijden,
  - knapperige korsten,
  - kwetsbare gerechten die een constante temperatuur vereisen, zoals bijvoorbeeld soufflés.
- Wanneer voorverwarmen niet nodig is, kunt u stap 3 overslaan.
- 3) Laat het apparaat ca. 10 minuten (al naar gelang de temperatuurstelling) op de gewenste temperatuur heet worden:
  - Kies de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar ②. Gebruik hierbij de juiste schaal (zie hoofdstuk "Temperatuurregelaar").)
  - Kies daarna met de functieschakelaar ③ de gewenste functie.

## OPMERKING

- Wanneer u de functie met circulatielucht kiest, kunt u in de regel afzien van voorverwarming van de grill- en gaarruimte.
  - Stel met de timer **4** de voorverwarmingstijd in (ca. 10 minuten).
  - Sluit de glazen deur **6**.
- 4) Als de tijd verstrekken is, legt u het grill- resp. bakgoed op het grillrooster **13** resp. op de bakplaat **11** en schuift u het in een van de geleidingen. Let daarbij op voldoende afstand tussen het grill- resp. bakgoed en de binnenwanden en verwarmingselementen van het apparaat.

## OPMERKING

- Als u sterk druppelende levensmiddelen op het grillrooster **13** klaarmaakt, schuif dan de bakplaat **11** in de onderste geleiding. Zodoende wordt bijv. omlaag druipend vet opgevangen en is het apparaat nadien gemakkelijker schoon te maken.
- 5) Sluit de glazen deur **6** voordat u het grillen/bakken start.
- 6) Stel met de timer **4** de gewenste grill- resp. baktijd in. De maximale grill- resp. baktijd bedraagt 120 minuten.

## OPMERKING

- Wanneer de garingstijd van uw grill- resp. bakgoed minder dan 20 minuten bedraagt, zet u de timer **4** eerst op 40 minuten en daarna terug op de gewenste grill- resp. baktijd.

Het indicatielampje **5** geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld. De schakelaar van de timer **4** beweegt nu tegen de wijzers van de klok in naar "OFF - 0".

Het apparaat wordt na de ingestelde automatisch uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en het indicatielampje **5** dooft.

## OPMERKING

Wanneer u het verwarmen voortijdig wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar **2** tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in en zet u de timer **4** op "OFF - 0".

- 7) Haal na het verwarmen het grillrooster **13** resp. de bakplaat **11** met de tang **10** uit het apparaat.
- 8) Zet de functieschakelaar **3** op "OFF".

## Grillen met draaispies

- 1) Leg de kruimelplaat **7** in het apparaat.
- 2) Als de draaispies **16** is bevestigd, neemt u deze uit het apparaat.
- 3) Schuif de bakplaat **11** in de onderste geleider.
- 4) Maak het te grillen product vast met de draaispiesklemmen **15**. Zorg ervoor dat het te grillen product vrij in de gaarruimte kan draaien, zonder ergens tegenaan te stoten. Het kan gebeuren dat de draairichting van de draaispies **16** omkeert wanneer het te grillen product ergens tegenaan stoot.  
De beide verdiepingen die zich op de draaispies **16** bevinden, moeten vrij toegankelijk blijven, anders kan de draaispies **16** niet met de tang **12** worden vastgepakt.
- 5) Bevestig de draaispies **16** in de gaarruimte (zie hoofdstuk "Draaispies gebruiken").
- 6) Sluit de glazen deur **6**.

**OPMERKING**

Wanneer u het verwarmen voortijdig wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar **2** tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in en zet u de timer **4** op "OFF - 0".

- 7) Stel op de temperatuurregelaar **2** de gewenste temperatuur in.
- 8) Zet de functieschakelaar **3** op "Boven- en onderwarmte/circulatielucht/draaispies ". Stel op de timer **4** de gewenste grilltijd in. Het apparaat start het grillproces en de draaispies **16** gaat draaien.

Het indicatielampje **5** geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld. De schakelaar van de timer **4** beweegt nu tegen de wijzers van de klok in naar "OFF - 0".

Het apparaat wordt na de ingestelde automatisch uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en het indicatielampje **5** dooft.

**OPMERKING**

Wanneer u het verwarmen voortijdig wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar **2** tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in en zet u de timer **4** op "OFF - 0".

- 9) Haal na het grillen de draaispies **16** met de tang **12** uit het apparaat.
- 10) Zet de functieschakelaar **3** op "OFF".

**VOORBEELD GRILLKIP****Ingrediënten**

- ◆ Grillkip (ca. 1,3 kg, ontdaan van ingewanden)
- ◆ Kruiden (zout, paprika)
- ◆ Spijsolie

- 1) Kruid de grillkip van binnen en buiten met zout en paprikapoeder. Bestrijk de kip van buiten met hittebestendige spijsolie.
- 2) Schuif de grillkip op de grillspies en maak hem vast met de draaispiesklemmen **15**. Let er daarbij op dat de verdiepingen op de draaispies **16** vrij blijven, zodat u de draaispies **16** met de tang **12** kunt vastpakken. Al naar gelang de vorm van de grillkip kan het nodig zijn om de vleugels en pootjes met vuurvast opbindtouw vast te binden, zodat deze tijdens het draaien nergens tegenaan stoten.
- 3) Schuif de bakplaat **11** in de onderste geleider.
- 4) Verwarm het apparaat ca. 10 minuten met de functie "Boven- en onderwarmte/circulatielucht"  op 210°C voor.
- 5) Plaats de grillkip op de draaispies met de tang **12** in het apparaat.
- 6) Zet de functieschakelaar op "Boven- en onderwarmte/circulatielucht/draaispies " en sluit de deur.
- 7) Zet de timer **4** op ca. 90 minuten. De gaartijd kan variëren, al naar gelang de grootte en toestand van de grillkip.
- 8) Bestrijk de grillkip tussendoor af en toe met een beetje spijsolie. Zo wordt hij knapperig.
- 9) Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, haalt u de grillspies met de grillkip voorzichtig met de tang **12** uit het apparaat. Maak de draaispiesklemmen **15** los en trek de grillkip van de draaispies **16**.

## Reiniging en onderhoud

### GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!
- ▶  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

### WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Anders bestaat er gevaar voor brandwonden!
- U kunt het apparaat en de accessoires het beste meteen na het afkoelen reinigen. Dan laten resten van levensmiddelen zich gemakkelijker verwijderen.

### LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen!
- ▶ Maak de onderdelen van het apparaat niet schoon in de vaatwasser!
- ▶ Reinig de gaarruimte niet met een ovenspray, omdat resten op de verwarmingselementen dan niet meer kunnen worden verwijderd.

- Veeg het apparaat af met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles na met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog alles goed af.
- Reinig de gaarruimte en de glazen deur **6** met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles na met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog alles goed af.
- Reinig de tangen **10/12**, de draaispies **16**, de draaispiesklemmen **15**, de vergrendelingen **14**, de bakplaat **11**, het grillrooster **13** en de kruimelplaat **7** in warm afwaswater. Droog alle onderdelen na het reinigen goed af.

## Opbergen

- Berg het schoongemaakte apparaat en de accessoires op een schone, stofvrije en droge plaats op.

## Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
Het indicatielampje <b>5</b> brandt maar het apparaat wordt niet heet.	De functieschakelaar <b>3</b> staat op OFF.	Draai de functieschakelaar <b>3</b> naar de gewenste functie.
De gaartijd van de etenswaren lijkt zeer lang.	De glazen deur <b>6</b> is vaak geopend om de voortgang van het gaarproces te controleren.	Open de glazen deur <b>6</b> niet vaker dan noodzakelijk.
	Er is een verkeerde temperatuur ingesteld.	Controleer de temperatuurinstellingen.
Tijdens het gebruik treedt er rook- en geurontwikkeling op.	Op de verwarmingselementen bevinden zich reinigings- of levensmiddelresten.	Haal de etenswaren uit het apparaat en ga verder met het gaarproces met geopende glazen deur <b>6</b> , tot de rookontwikkeling is verdwenen.

Neem contact op met de klantenservice, als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert.

NL  
BE

## Garantie en service

U heft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar de kassabon als bewijs van aankoop.

Neem telefonisch contact op met uw servicepunt, mocht u aanspraak willen maken op de garantie. Alleen op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, niet voor onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage of voor beschadigingen van breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld, echter uiterlijk twee dagen na de aankoopdatum. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

### NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 102464

### BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 102464

### Bereikbaarheid hotline:

Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur  
(CET)

## Afvoeren

Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.



Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung . . . . .</b>	<b>.58</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . .</b>	<b>.58</b>
<b>Lieferumfang . . . . .</b>	<b>.58</b>
<b>Gerätebeschreibung . . . . .</b>	<b>.58</b>
<b>Technische Daten . . . . .</b>	<b>.58</b>
<b>Sicherheitshinweise . . . . .</b>	<b>.59</b>
<b>Aufstellen . . . . .</b>	<b>.62</b>
<b>Benutzung des Gerätes . . . . .</b>	<b>.62</b>
Glastür . . . . .	.62
Krümelblech einlegen . . . . .	.62
Drehspieß benutzen . . . . .	.63
Backblech/Gitterrost benutzen . . . . .	.64
<b>Vor dem ersten Gebrauch . . . . .</b>	<b>.64</b>
<b>Bedienen des Gerätes . . . . .</b>	<b>.65</b>
Funktionsschalter . . . . .	.65
Temperaturregler . . . . .	.65
Timer . . . . .	.65
<b>Grillen und Backen . . . . .</b>	<b>.65</b>
<b>Grillen mit Drehspieß . . . . .</b>	<b>.66</b>
<b>Reinigung und Pflege . . . . .</b>	<b>.68</b>
<b>Aufbewahrung . . . . .</b>	<b>.68</b>
<b>Fehlerbehebung . . . . .</b>	<b>.69</b>
<b>Garantie und Service . . . . .</b>	<b>.70</b>
<b>Entsorgung . . . . .</b>	<b>.70</b>
<b>Importeur . . . . .</b>	<b>.70</b>

DE  
AT  
CH

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

## Lieferumfang

- ◆ Grill- und Backautomat
- ◆ 1 Backblech
- ◆ 1 Gitterrost
- ◆ 2 Zangen
- ◆ Drehspieß mit 2 Klemmen
- ◆ 1 Krümelblech
- ◆ Bedienungsanleitung

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ① Antrieb
- ② Temperaturregler
- ③ Funktionsschalter
- ④ Timer
- ⑤ Kontrollleuchte
- ⑥ Glastür
- ⑦ eingesetztes Krümelblech
- ⑧ untere Heizstäbe
- ⑨ Drehspießaufnahme

Abbildung B:

- ⑩ Zange (für Backblech und Gitterrost)
- ⑪ Backblech
- ⑫ Zange (für Drehspieß)
- ⑬ Gitterrost
- ⑭ Feststeller
- ⑮ Drehspießklemmen
- ⑯ Drehspieß

## Technische Daten

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

max. Leistungsaufnahme: 1500 W

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

DE  
AT  
CH

**⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

**ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

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

DE  
AT  
CH

## Aufstellen

### ⚠️ **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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

### ⚠️ **GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund (z.B. Edelstahlarbeitsplatten oder Natursteinarbeitsplatten wie Granit) auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.
- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

## Benutzung des Gerätes

### Glastür

#### ⚠️ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür 6 ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür 6. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.
- Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür 6 nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen:  
Die Glastür 6 hat eine Raststellung, so dass diese einen Spalt breit offen steht: Wenn Sie die Glastür 6 vorsichtig zuklappen, rastet diese kurz vor dem Schließen in dieser Stellung ein.

### Krümelblech einlegen

- Schieben Sie das Krümelblech 7 unter die unteren Heizstäbe 8, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt.

## Drehspieß benutzen

### ⚠️ WARENUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange 12, um den heißen Drehspieß 16 in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Mit den beiden Drehspießklemmen 15 können Sie das Grillgut am Drehspieß 16 fixieren. Lösen Sie die Feststeller 14 an den Drehspießklemmen 15, verschieben Sie diese so, dass das Grillgut dazwischen fest geklemmt wird und schrauben Sie die Feststeller 14 wieder fest.
- Schieben Sie zuerst das Ende des Drehspießes 16 ohne Nut in den Antrieb 1 (Abb. 1):

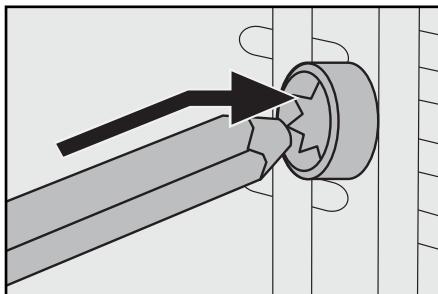


Abb. 1: Drehspieß 16 in den Antrieb 1 schieben.

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

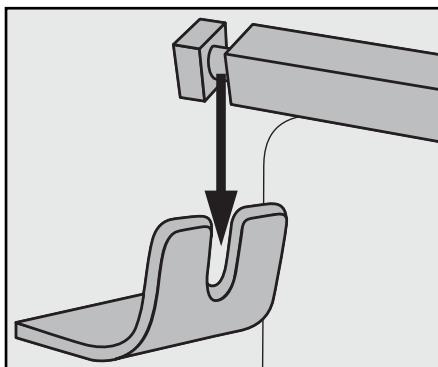


Abb. 2: Drehspieß 16 in die Drehspießaufnahme 9 legen

### HINWEIS

- ▶ Schieben Sie immer das Backblech 11 in die untere Schiene, wenn Sie den Drehspieß 16 verwenden. So werden herunterfallende Flüssigkeiten aufgefangen.
- Um den heißen Drehspieß 16 zu entnehmen greifen Sie mit den Haken am Ende der Zange 12 in die Vertiefungen am Drehspieß 16 (Abb. 3):

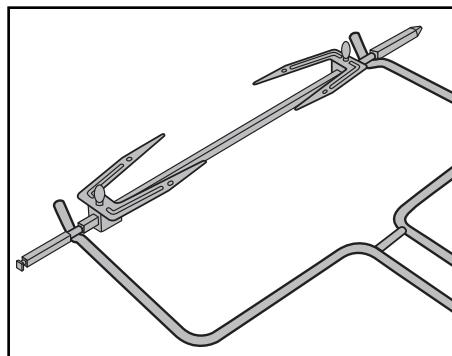


Abb. 3: Einhaken der Zange 12 beim Drehspieß 16

- Heben Sie zuerst die linke Seite des Drehspießes 16 aus der Drehspießaufnahme 9 und ziehen Sie dann den Drehspieß 16 aus dem Antrieb 1.

DE  
AT  
CH

## Backblech/Gitterrost benutzen

### ⚠️ WÄRNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange ⑩, um das heiße Backblech ⑪/den heißen Gitterrost ⑬ in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Schieben Sie das Backblech ⑪/den Gitterrost ⑬ in eine der 3 Schienen im Garraum des Gerätes.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie das Backblech ⑪/den Gitterrost ⑬ niemals direkt auf die Heizstäbe ⑧.
- Um das heiße Backblech ⑪ oder den Gitterrost ⑬ entnehmen zu können, haken Sie die Zange ⑩ folgendermaßen ein:

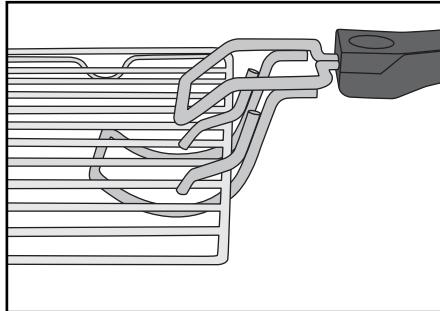


Abb. 4: Einhaken der Zange ⑩ beim Gitterrost ⑬

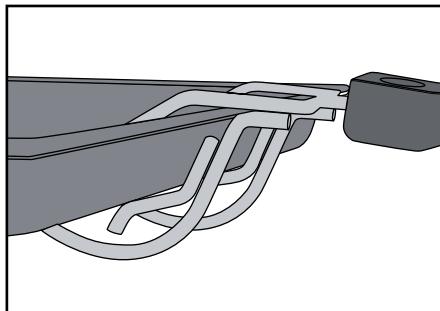


Abb. 5: Einhaken der Zange ⑩ beim Backblech ⑪.

## Vor dem ersten Gebrauch

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

### HINWEIS

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

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

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler ② bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer ④ auf „OFF - 0“.

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Bedienen des Gerätes

### Funktionsschalter

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

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

### Temperaturregler

Am Temperaturregler ② können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.

- Wenn Sie die Temperatur für die Funktionen „Oberhitze“ „Unterhitze“ oder „Ober- & Unterhitze“ einstellen, orientieren Sie sich an der mit „“ gekennzeichneten Skala.
- Wenn Sie die Temperatur für die Funktionen „Ober- & Unterhitze/Umluft/Drehspieß“ oder „Ober- & Unterhitze/Umluft“ einstellen, orientieren Sie sich an der mit „“ gekennzeichneten Skala.

### Timer

Mit Hilfe des Timers ④ können Sie die Garzeit einstellen:

- Stellen Sie die Timer ④ auf die gewünschte Garzeit. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen.  
Falls die Funktion „Ober- & Unterhitze/Umluft/  
Drehspieß“ gewählt ist, stoppt auch das Drehen des Drehspießes ⑯.

### Grillen und Backen

- 1) Legen Sie das Krümelblech ⑦ in das Gerät.
- 2) Nehmen Sie den Gitterrost ⑬ und das Backblech ⑪ aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech ⑪ mit zum Backen geeignetem Fett.

#### HINWEIS

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

- 3) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
  - Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ②. Achten Sie darauf, die korrekte Skala zu benutzen (siehe Kapitel „Temperaturregler“.)
  - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter ③ die gewünschte Funktion.

**HINWEIS**

- Falls Sie die Funktion mit Umluft wählen, können Sie in der Regel auf ein Vorheizen des Grill- und Garraums verzichten.
  - Stellen Sie mit dem Timer **④** die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
  - Schließen Sie die Glastür **⑥**.
- 4) Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **⑬** bzw. das Backblech **⑪** und schieben Sie es in eine der Schienen. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.

**HINWEIS**

- Wenn Sie stark tropfendes Grillgut auf dem Gitterrost **⑬** zubereiten, dann schieben Sie das Backblech **⑪** in die unterste Schiene. So wird z.B. herunter tropfendes Fett aufgefangen und das Gerät ist später leichter zu reinigen.
- 5) Schließen Sie die Glastür **⑥**, bevor Sie den Grill- Backvorgang starten.
- 6) Stellen Sie mit dem Timer **④** die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 120 Minuten.

**HINWEIS**

- Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 20 Minuten beträgt, stellen Sie den Timer **④** zunächst auf 40 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte **⑤** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers **④** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF - 0“ zu.

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

**HINWEIS**

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **②** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **④** auf „OFF - 0“.

- 7) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost **⑬** bzw. das Backblech **⑪** mit Hilfe der Zange **⑩**.
- 8) Stellen Sie den Funktionsschalter **③** auf „OFF“.

**Grillen mit Drehspieß**

- 1) Legen Sie das Krümelblech **⑦** in das Gerät.
- 2) Falls eingesetzt, nehmen Sie den Drehspieß **⑯** aus dem Gerät.
- 3) Schieben Sie das Backblech **⑪** in die unterste Schiene.
- 4) Fixieren Sie das Grillgut mit den Drehspießklemmen **⑮**. Achten Sie darauf, dass das Grillgut sich frei im Garraum drehen kann, ohne im Garraum anzustoßen. Es kann passieren, dass der Drehspieß **⑯** die Drehrichtung wechselt, wenn das Grillgut gegen einen Widerstand stößt. Die beiden Vertiefungen, die sich am Drehspieß **⑯** befinden, müssen frei zugänglich bleiben, ansonsten kann man den Drehspieß **⑯** nicht mit der Zange **⑫** greifen.
- 5) Befestigen Sie den Drehspieß **⑯** im Garraum (siehe Kapitel „Drehspieß benutzen“).
- 6) Schließen Sie die Glastür **⑥**.

**HINWEIS**

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF - 0“.

- 7) Stellen Sie am Temperaturregler **2** die gewünschte Temperatur ein.
- 8) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „Ober- & Unterhitze/Umluft/Drehspieß“ . Stellen Sie am Timer **4** die gewünschte Grillzeit ein. Das Gerät startet den Grillvorgang und der Drehspieß **16** dreht sich.

Die Kontrollleuchte **5** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers **4** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF - 0“ zu.

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

**HINWEIS**

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF - 0“.

- 9) Entnehmen Sie nach dem Grillvorgang den Drehspieß **16** mit Hilfe der Zange **12**.
- 10) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

**BEISPIEL GRILLHÄHNCHEN****Zutaten**

- ◆ Grillhähnchen (ca. 1,3 kg, ausgenommen)
- ◆ Gewürze (Salz, Paprika)
- ◆ Speiseöl

- 1) Würzen Sie das Grillhähnchen von innen und außen mit Salz und Paprikapulver. Streichen Sie es von außen mit hitzebeständigem Speiseöl ein.
- 2) Schieben Sie das Grillhähnchen auf den Grillspieß und fixieren Sie es mit den Drehspießklemmen **15**. Achten Sie dabei darauf, dass die Vertiefungen am Drehspieß **16** frei bleiben, damit Sie den Drehspieß **16** mit Hilfe der Zange **12** greifen können. Je nach Form des Grillhähnchens ist es nötig die Flügel und Schenkel mit einer feuerfesten Bindeschnur zu fixieren, damit diese während des Drehens nicht anstoßen.
- 3) Schieben Sie das Backblech **1** in die unterste Schiene.
- 4) Heizen Sie das Gerät ca. 10 Minuten mit der Funktion „Ober- & Unterhitze/Umluft“  auf 210°C vor.
- 5) Setzen Sie das Grillhähnchen auf dem Drehspieß mit Hilfe der Zange **12** in das Gerät ein.
- 6) Stellen Sie den Funktionsschalter auf „Ober- & Unterhitze/Umluft/Drehspieß “ und schließen Sie die Tür.
- 7) Stellen Sie den Timer **4** auf ca. 90 Minuten. Die Garzeit kann je nach Größe und Beschaffenheit des Grillhähnchens variieren.
- 8) Bestreichen Sie das Grillhähnchen zwischen durch immer wieder mit etwas Speiseöl. So wird es knusprig.
- 9) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, entnehmen Sie den Grillspieß mit dem Grillhähnchen vorsichtig mit der Zange **12**. Lösen Sie die Drehspießklemmen **15** und ziehen Sie das Grillhähnchen vom Drehspieß **16**.

DE  
AT  
CH

## Reinigung und Pflege

### **GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht sonst Verbrennungsgefahr!
- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

■ Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.

■ Reinigen Sie den Garraum und die Glastür **⑥** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.

■ Reinigen Sie die Zangen **⑩/⑫**, den Drehspieß **⑯**, die Drehspießklemmen **⑯**, die Feststeller **⑭**, das Backblech **⑪**, den Gitterrost **⑯** und das Krümelblech **⑦** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

## Aufbewahrung

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

## Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte ⑤ leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter ③ steht auf OFF.	Drehen Sie den Funktionsschalter ③ auf die gewünschte Funktion.
Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.	Die Glastür ⑥ wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür ⑥ nicht öfter, als unbedingt notwendig.
	Es ist eine falsche Temperatur eingestellt.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.
Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittelrückstände.	Entnehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und führen Sie den Garvorgang mit geöffneter Glastür ⑥ fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist.

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

DE  
AT  
CH

## Garantie und Service

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

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

### DE Service Deutschland

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

IAN 102464

### AT Service Österreich

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

IAN 102464

### CH Service Schweiz

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

IAN 102464

**Erreichbarkeit Hotline:** Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

## Entsorgung



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

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



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

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND/GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus  
Stand van de informatie · Stand der Informationen:  
06/2014 · Ident.-No.: SGBR1500A1-022014-2

IAN 102464