SILVERCREST®

GRILL- UND BACKAUTOMAT SGB 1200 A1

DE AT CH

GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

GB

ELECTRIC OVEN & GRILL

Operating instructions

IAN 102858

DE

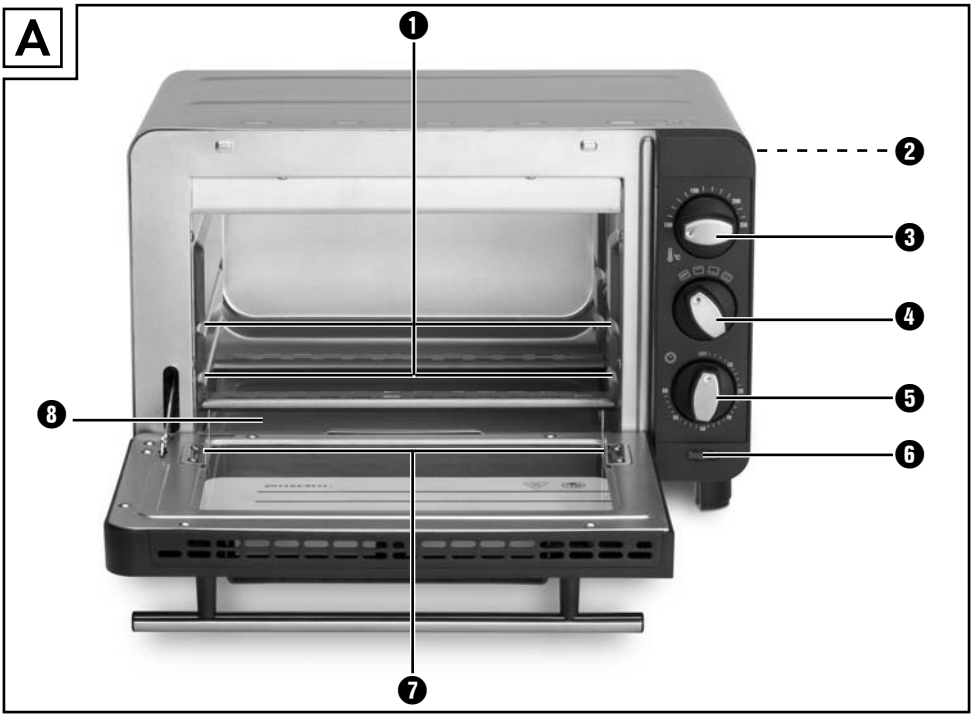
DE AT CH

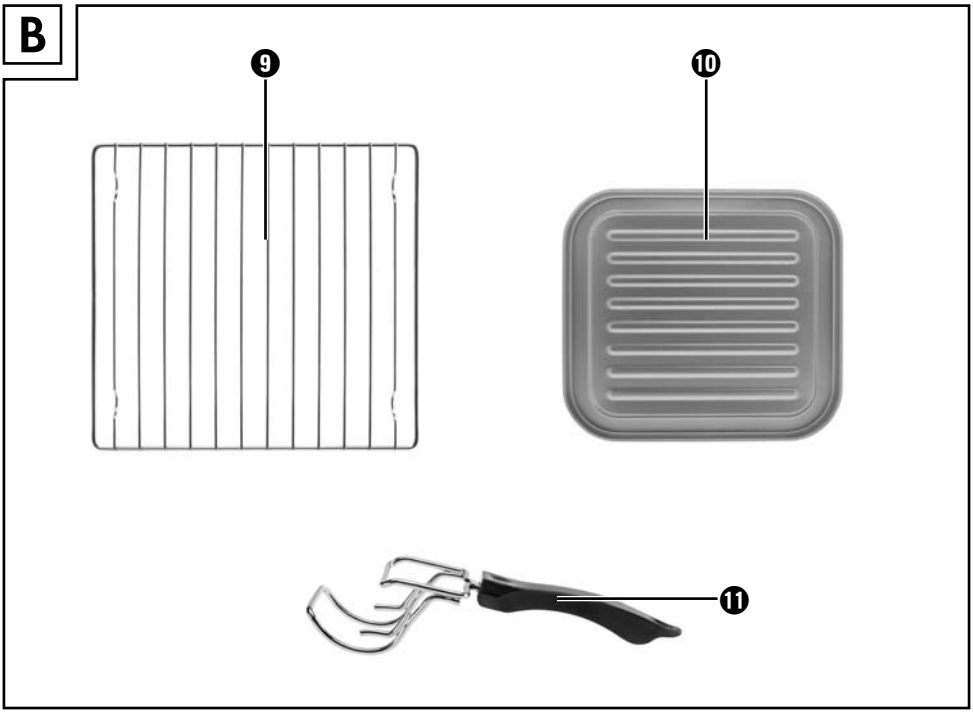
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB

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

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB	Operating instructions	Page	17


A
1
2
3
4
5
6
7
8


B
9
10
11

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 2

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2

Lieferumfang 2

Gerätebeschreibung 2

Technische Daten 2

Sicherheitshinweise 3

Aufstellen 6

Benutzung des Gerätes 6

Glastür 6
Krümelblech einlegen 6
Gitterrost benutzen 6
Backblech benutzen 7

Vor dem ersten Gebrauch 7

Bedienen des Gerätes 8

Funktionsschalter 8
Temperaturregler 8
Timer 8

Grillen und Backen 8

Reinigung und Pflege 9

Aufbewahrung 10

Fehlerbehebung 10

Garantie und Service 11

Entsorgung 11

Importeur 11

Rezepte 12

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Lieferumfang

- Grill- und Backautomat
- 1 Backblech
- 1 Gitterrost
- 1 Zange
- 1 Krümelblech
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

❾ Gitterrost
❿ Backblech
⓫ Zange

Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 V ~, 50 Hz
max. Leistungsaufnahme:	1200 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 Netzsteckdose und lassen Sie es reparieren.
- Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Vorsicht! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

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.
- ■ Schieben Sie das Gerät mit der Rückseite bis an die Wand. Die Abstandhalter an der Rückseite müssen die Wand berühren. Achten Sie darauf, dass die Wand aus hitzebeständigem Material besteht, z. B. ein Fliesenspiegel, Naturstein oder Granit.
- ■ Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ► Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.

- ■ Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen:
  Die Glastür hat eine Raststellung, so dass diese einen Spalt breit offen steht: Wenn Sie die Glastür vorsichtig zuklappen, rastet diese kurz vor dem Schließen in dieser Stellung ein.

Krümelblech einlegen

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

Gitterrost benutzen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Benutzen Sie immer die Zange ⓫, um den heißen Gitterrost ❾ in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

- ■ Schieben Sie den Gitterrost ❾ in eine der 2 Schienen ❶ im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ► Legen Sie den Gitterrost ❾ niemals direkt auf die Heizstäbe.

- ■ Wenn Sie den Gitterrost ❾ in die untere Schiene schieben, lassen Sie diesen so weit heraus ragen, dass die Kante genau über den Auszughaken ❼ liegt. So greifen beim Schließen der Glastür die Auszughaken ❼ in den Gitterrost ❾ und dieser wird beim nächsten Öffnen der Glastür herausgezogen.

■ Um den heißen Gitterrost ❾ entnehmen zu können, haken Sie die Zange ⓫ folgendermaßen ein:

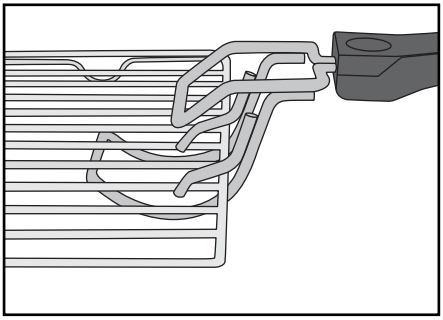


Abb. 4: Einhaken der Zange ⓫ beim Gitterrost ❾

Backblech benutzen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder ähnliches um das heiße Backblech ❿ in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

■ Stellen Sie das Backblech ❿ immer auf den korrekt eingesetzten Gitterrost ❾ im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Legen Sie das Beckblech ❿ niemals direkt auf die Heizstäbe.

Vor dem ersten Gebrauch

Wenn das Gerät korrekt aufgestellt ist:

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

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 ❹ können Sie das Gerät einschalten, sowie 3 verschiedene Funktionen einstellen:

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

Temperaturregler

■ Am Temperaturregler ❸ können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.

Timer

Mit Hilfe des Timers ❺ können Sie die Garzeit einstellen:

■ Stellen Sie den Timer ❺ auf die gewünschte Garzeit. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen.

HINWEIS

Sie können den Timer ❺ auch ohne Heizfunktion als Kurzzeitmesser verwenden:

– Stellen Sie den Funktionsschalter ❹ auf OFF.

– Stellen Sie die gewünschte Zeit am Timer ❺ ein.

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

Grillen und Backen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

1) Legen Sie das Krümelblech ❽ in das Gerät.

2) Nehmen Sie den Gitterrost ❾ und das Backblech ❿ aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech ❿ mit zum Backen geeignetem Fett.

HINWEIS

► Je nach Gericht muss der Backofen vorgeheizt werden. Halten Sie sich an die Vorgaben im jeweiligen Rezept. Das Vorheizen ist auf jeden Fall sinnvoll bei:

– sehr kurzen Backzeiten,

– knusprigen Krusten,

– empfindlichen Gerichten, die eine konstante Temperatur erfordern, wie zum Beispiel Soufflés.

► Wenn kein Vorheizen nötig ist, überspringen Sie Handlungsschritt 3).

3) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:

– Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ❸.

– Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter ❹ die gewünschte Funktion.

– Stellen Sie mit dem Timer ❺ die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).

– Schließen Sie die Glastür.

4) Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost ❾ bzw. das Backblech ❿ und schieben Sie es in eine der Schienen ❶ bzw. stellen Sie das Backblech ❿ auf den Gitterrost ❾. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.
Wenn Sie die untere Schiene verwenden, achten Sie darauf, den Gitterrost ❾ korrekt einzusetzen, so dass die Auszughaken ❼ in den Gitterrost ❾ greifen.

5) Schließen Sie die Glastür, bevor Sie den Grill-Backvorgang starten.

6) Stellen Sie mit dem Timer ❺ die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler ❸ bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, stellen Sie den Funktionsschalter ❹ auf OFF und stellen Sie den Timer ❺ auf „OFF“.

7) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost ❾ bzw. das Backblech ❿ mit Hilfe der Zange ⓫.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!

► Reinigen Sie die Teile des Gerätes nicht in der Spülmaschine!

► Reinigen Sie den Garraum nicht mit einem Backofenspray, da sich Rückstände auf den Heizstäben nicht mehr entfernen lassen.

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

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

■ Reinigen Sie die Zange ⓫, das Backblech ❿, den Gitterrost ❾ und das Krümelblech ❽ in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

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

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

Garantie und Service

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

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

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 102858

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 102858

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 102858

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

Rezepte

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

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

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

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

Zubereitung:

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

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toasts:

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

Zubereitung:

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

Tiefgefrorene Mini-Pizza backen

Zubereitung:

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

Spritzgebäck

Zutaten:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz

- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 250 g Mehl (Type 405)
- 1 Teelöffel Backpulver
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:

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

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche ⑩.

Brötchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

1) Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
2) Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ⑩ legen.
3) Bei ca. 200° C Oberhitze ungefähr 30 Minuten auf der oberen Schiene backen.

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche ⑩.

Baiser

Zutaten:

- 1 Eiweiß
- Salz
- 45 g Zucker

Zubereitung:

1) Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
2) Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
3) Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
4) Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
5) Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
6) Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
7) Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Backblech ⑩ spritzen.
8) Den Grill- und Backautomaten auf ca. 120° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
9) Das Baiser auf der oberen Schiene bei ca. 120° C Ober- und Unterhitze ca. 2 Stunden backen lassen.

Buttercroutons

Zutaten:

- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter

Zubereitung:

1) Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
2) Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
3) Legen Sie ein Backblech ⑩ mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
4) Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 170°C Oberhitze auf er oberen Schiene, bis Sie goldbraun sind (ca. 15 - 20 Minuten).

HINWEIS

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

1) Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
2) Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8-10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.
3) Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.
4) Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach noch etwas Wasser hinzu, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

5) Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.
6) Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.
7) Stellen Sie die Auflaufform auf das Backblech ⑩.
8) Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

1) Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
2) Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
3) Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
4) Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
5) Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
6) Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.
7) Geben Sie je einen Esslöffel mit der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
8) Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech ⑩. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig aufgeht.
10) Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 220° C Ober- und Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

HINWEIS

Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche ⑩.

Contents

Introduction 18

Intended use 18

Package contents 18

Appliance description 18

Technical data 18

Safety guidelines 19

Installation 22

Using the appliance 22

Glass door 22

Inserting the crumb tray 22

Using the rack 22

Using the baking tray 23

Before initial use 23

Operating the appliance 24

Function switch 24

Temperature control 24

Timer 24

Grilling and baking 24

Cleaning and care 25

Storage 26

Troubleshooting 26

Warranty and service 27

Disposal 27

Importer 27

Recipes 28

GB

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

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

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

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

Package contents

- Automatic oven and grill
- 1 baking tray
- 1 rack
- 1 pair of tongs
- 1 crumb tray
- Operating instructions

NOTE

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

Appliance description

Figure A:

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

Figure B:

❾ Rack
❿ Baking tray
⓫ Tongs

Technical data

Rated voltage:	220–240 V ~, 50 Hz
Max. power consumption:	1200 W

Safety guidelines

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

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

GB

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

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

Caution! Hot surface!

CAUTION – MATERIAL DAMAGE!

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

GB

Installation

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ► Never place the appliance beneath wall cabinets or adjacent to curtains, wall units or other flammable objects.
- ► Always ensure a minimum clearance 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 result in fire or damage.
- ► Always place the appliance on a heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of the appliance being damaged. The surface under appliance may become discoloured and be damaged. Additionally, permanent indentations could arise if the appliance is placed on a soft surface.

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ► Do not place the appliance immediately adjacent to sources of water, e.g. sinks or basins, or in damp cellar areas. Otherwise, there is a risk of receiving an electric shock.

- Place the appliance on a solid, level and heat-resistant surface (e.g. stainless steel worktops or natural stone worktops such as granite). Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.
- Push the appliance up against the wall, with its rear side facing the wall. The spacers on the back must touch the wall. Ensure that the wall is made of heat-resistant material, e.g. tiles, natural stone or granite.
- Clean all components as described in the section "Cleaning and care".

Using the appliance

Glass door

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

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

Inserting the crumb tray

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

Using the rack

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ► Always use the tongs ⓫ to insert the rack ❾ into the appliance or to remove it.

- Push the rack ❾ onto one of the 2 rails ❶ in the cooking chamber of the appliance.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ► Never place the rack ❾ directly upon the heating elements.

- If you slide the rack ❾ onto the lower rail, pull this out far enough so that the edge lies just above the extraction hooks ❼. Thus, when you close the glass door, the extraction hooks ❼ grip the rack ❾ and this is pulled out the next time you open the glass door.

■ To remove the hot rack ❾, hook the tongs ⓫ onto it as follows:

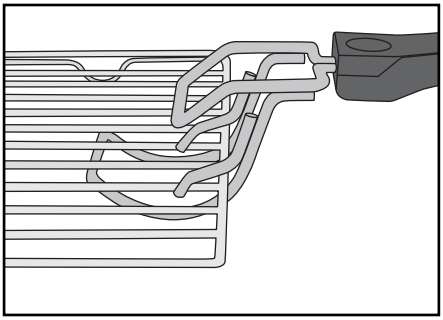


Fig. 4: Hooking the tongs ⓫ onto the rack ❾

Using the baking tray

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Always use oven gloves or similar to insert the hot baking tray ❿ into the appliance or to remove it.

■ Always place the baking tray ❿ on the correctly inserted rack ❾ in the cooking chamber of the appliance.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

► Never place the baking tray ❿ directly onto the heating elements.

Before initial use

Once the appliance is set up correctly:

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

NOTE

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

The appliance switches off automatically after 20 minutes.
If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control ❸ counter-clockwise to the limit stop and set the function switch ❹ to OFF and set the timer ❺ to "OFF".

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

The appliance is now ready for use.

GB

Operating the appliance

Function switch

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

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

Temperature control

■ Use the temperature control ❸ to set the desired temperature.

Timer

Use the timer ❺ to set the cooking time.

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

NOTE

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

– Set the function switch ❹ to OFF.

– Set the desired time on the timer ❺.

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

Grilling and baking

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

► Never place any containers or food directly onto the floor of the appliance, the heating elements or the crumb tray ❽.

1) Place the crumb tray ❽ in the appliance.

2) Remove the rack ❾ and baking tray ❿ from the appliance. If required, cover these with baking paper or grease the baking tray ❿ with fat/oil that is suitable for baking.

NOTE

► The oven must be pre-heated appropriate to each dish. Refer to the guidelines in the respective recipe. Pre-heating is useful for:

– very short baking times,

– crisp crusts,

– delicate dishes that require a constant temperature, such as soufflés.

► If no pre-heating is required, skip step 3).

3) Allow the appliance to heat up until it reaches the desired temperature (this takes about 10 minutes, depending on the temperature setting):

– Select the desired temperature using the temperature control ❸.

– Then select the required function using the function switch ❹.

– Use the timer ❺ to set the preheat time (approx. 10 minutes).

– Close the glass door.

4) Once the warm-up period has elapsed, place the item to be baked/grilled on the rack ❾ or the baking tray ❿ and slide it onto one of the rails ❶ or place the baking tray ❿ onto the rack ❾.
   Ensure that there is sufficient clearance between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.
   If you use the lower rail, ensure that you insert the rack ❾ correctly so that the extraction hooks ❼ grip the rack ❾.
5) Close the glass door before starting the grilling or baking process.
6) Use the timer ❺ to set the required grilling or baking time. The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

NOTE

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

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

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

NOTE

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control ❸ anticlockwise to the limit stop and set the function switch ❹ to OFF and set the timer ❺ to "OFF".

7) After cooking, remove the rack ❾ or the baking tray ❿ using the tongs ⓫.

Cleaning and care

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

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

Never immerse the appliance in water or any other liquid!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

► Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could damage the surface of the appliance!

► Do not clean the components of the appliance in a dishwasher!

► Do not clean the cooking chamber with an oven spray as this may make residues on the heating elements impossible to remove.

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

GB

Storage

- Wrap the power cable around the cable retainer on the rear of the appliance.
- Store the cleaned appliance and its accessories in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

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

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

Warranty and service

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

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

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

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

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

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

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 102858

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

Disposal

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

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

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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

GB

Recipes

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

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

NOTE

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

Muffins

Ingredients for four people:

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

Preparation:

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

Hawaiian toast

Ingredients for 4 pieces of toast:

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

Preparation:

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

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

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

Spritzgebäck cookies

Ingredients:

- 125 g butter
- 125 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 pinch salt
- 1 egg
- 1 egg white
- 250 g flour (type 405)
- 1 teaspoon of baking powder
- Zest of half a lemon

Preparation:

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

NOTE

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

Bread rolls

Ingredients:

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

Preparation:

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

NOTE

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

Meringues

Ingredients:

- 1 egg white
- Salt
- 45 g sugar

Preparation:

1) Place the chilled egg white into a fat-free mixing bowl. Ensure that no egg yolk is mixed in with it or the meringue will not solidify.
2) Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.
3) Add a pinch of salt to taste.
4) Gradually add in half of the sugar when the meringue starts to solidify.

5) Then beat it at the highest speed until stiff.
6) Add the remaining sugar. This allows the meringue to attain the required solidity.
7) Fill a piping bag fitted with a large star nozzle with the meringue mixture and squeeze out rosettes, slithers or other shapes onto a baking tray ⑩ lined with baking paper. Leave a little space between each shape.
8) Pre-heat the oven and grill to about 120 °C using top and bottom heat.
9) Bake the meringues at around 120 °C using top and bottom heat for about 2 hours.

Buttered croutons

Ingredients:

- 2 slices of toasting bread
- 1 tbsp. butter

Preparation:

1) Cut the bread into small cubes.
2) Melt the butter at low heat in a saucepan and mix in the cubed bread.
3) Line a baking tray ⑩ with baking paper and distribute the bread cubes evenly on it.
4) Bake the bread cubes at 170 °C (top heat) on the upper rail until golden brown (approx. 15–20 minutes).

NOTE

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

Minced meat baguettes

Ingredients:

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

Preparation:

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

NOTE

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

Cauliflower (gratinated)

Ingredients:

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

Preparation:

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

Salmon-filled flaky pastries (burek)

Ingredients:

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

Preparation:

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

NOTE

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update:
09/ 2014 · Ident.-No.: SGB1200A1-092014-2

IAN 102858