

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ELECTRIC OVEN & GRILL SGB 1200 A1

(GB) (IE)

ELECTRIC OVEN & GRILL

Operating instructions

(SE)

GRILL- OCH BAKUGN

Bruksanvisning

(NL) (BE)

GRILL- EN BAKAUTOMAAT

Gebruiksaanwijzing

(FI)

MINIUUNI JA GRILLI

Käyttöohje

(FR) (BE)

MINI FOUR-GRIL

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 102858

(FI)
(BE) (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 esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

(SE)

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

(FR) (BE)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

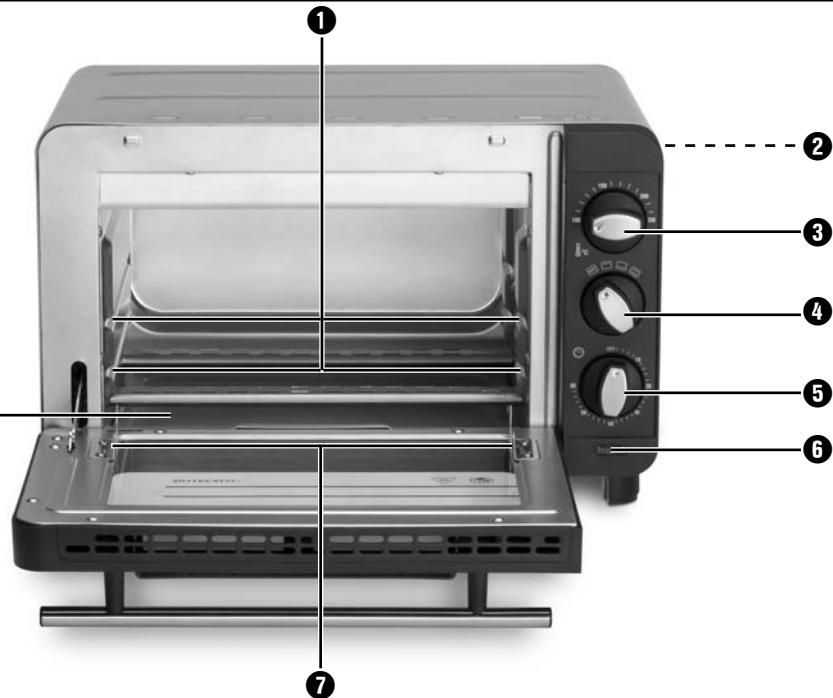
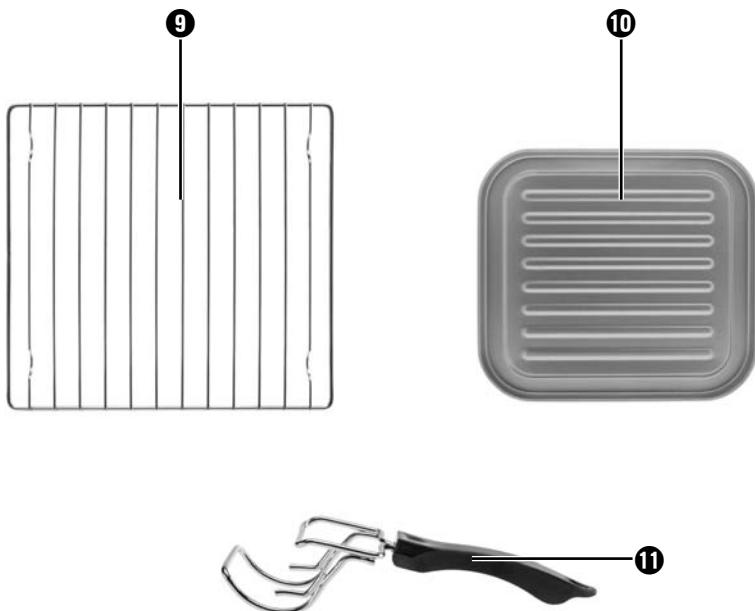
(NL) (BE)

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	17
SE	Bruksanvisning	Sidan	33
FR / BE	Mode d'emploi	Page	49
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	65
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	81

A**B**

Contents

Introduction2
Intended use2
Package contents2
Appliance description2
Technical data2
Safety guidelines3
Installation6
Using the appliance6
Glass door	6
Inserting the crumb tray	6
Using the rack	6
Using the baking tray	7
Before initial use7
Operating the appliance8
Function switch	8
Temperature control	8
Timer	8
Grilling and baking8
Cleaning and care9
Storage10
Troubleshooting10
Warranty and service11
Disposal11
Importer11
Recipes12

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:

- ① Rails
- ② Ventilation slits
- ③ Temperature control
- ④ Function switch
- ⑤ Timer
- ⑥ Control lamp
- ⑦ Extraction hooks
- ⑧ Inserted crumb tray

Figure B:

- ⑨ Rack
- ⑩ Baking tray
- ⑪ 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
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, 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!

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 ⑩ under the lower heating element so that it rests flat on the bottom of the appliance.

Using the rack

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

- To remove the hot rack ⑨, hook the tongs ⑩ onto it as follows:

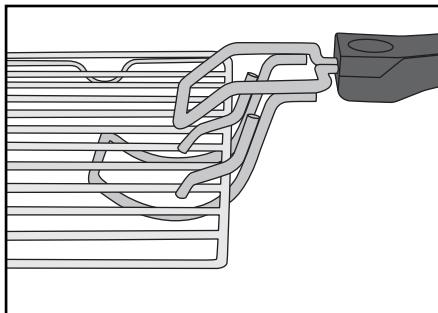


Fig. 4: Hooking the tongs ⑩ onto the rack ⑨

Using the baking tray

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Always use oven gloves or similar to insert the hot baking tray ⑩ into the appliance or to remove it.
- Always place the baking tray ⑩ on the correctly inserted rack ⑨ in the cooking chamber of the appliance.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

Before initial use

Once the appliance is set up correctly:

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

NOTE

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

The appliance switches off automatically after 20 minutes.

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

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

The appliance is now ready for use.

Operating the appliance

Function switch

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

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

Temperature control

■ Use the temperature control ③ to set the desired temperature.

Timer

Use the timer ⑤ to set the cooking time.

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

NOTE

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

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

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

Grilling and baking

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

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

NOTE

- The oven must be pre-heated appropriate to each dish. Refer to the guidelines in the respective recipe. Pre-heating is useful for:
 - very short baking times,
 - crisp crusts,
 - delicate dishes that require a constant temperature, such as soufflés.
- If no pre-heating is required, skip step 3).
- 3) Allow the appliance to heat up until it reaches the desired temperature (this takes about 10 minutes, depending on the temperature setting):
 - Select the desired temperature using the temperature control ③.
 - Then select the required function using the function switch ④.
 - Use the timer ⑤ to set the preheat time (approx. 10 minutes).
 - Close the glass door.

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

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

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

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

NOTE

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

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

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

NOTE

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

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

Cleaning and care

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

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



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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

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

- Clean the cooking chamber and the glass door with a damp cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe the appliance off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.

- Clean the tongs ⑪, the baking tray ⑩, the rack ⑨ and the crumb tray ⑧ in hot water. Dry all parts properly after cleaning.

Storage

■ Wrap the power cable around the 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 ⑥ comes on, but the appliance does not heat up.	The function switch ④ is set to OFF .	Turn the function switch ④ 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.

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 Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 102858

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 102858

Hotline availability: Monday to Friday

08:00 - 20:00 (CET)

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 ⑩.
- 5) Bake the muffins at 220°C on the bottom rail using top & bottom heat for about 15 minutes.

Hawaiian toast

Ingredients for 4 pieces of toast:

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

Preparation:

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

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

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

Spritzgebäck cookies

Ingredients:

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

Preparation:

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

NOTE

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

Bread rolls

Ingredients:

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

Preparation:

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

NOTE

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

Meringues

Ingredients:

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

Preparation:

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

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

Buttered croutons

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Cut the bread into small cubes.
- 2) Melt the butter at low heat in a saucepan and mix in the cubed bread.
- 3) Line a baking tray 10 with baking paper and distribute the bread cubes evenly on it.
- 4) Bake the bread cubes at 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.

GB
IE

Sisällysluettelo

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

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvalisuitta, 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 uuniritilä
- ◆ 1 pihdit
- ◆ 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 Kiskot
- ② Tuuletusaukko
- ③ Lämpötilansäädin
- ④ Toimintokytkin
- ⑤ Ajastin
- ⑥ Merkkivalo
- ⑦ Ulosvetokoukut
- ⑧ Paikalleen asetettu muralusta

Kuva B:

- ⑨ Uuniritilä
- ⑩ Paistopelti
- ⑪ Pihdit

Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220–240 V ~, 50 Hz

Suurin tehontarve: 1200 W

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 väältämiseksi vialliset verkkopistokkeet ja virtajohdot heti valtuutetun ammattihienkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi.
 - ▶ Varmista, ettei laitteen sisään pääse nesteitä. Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkona. Älä myöskään aseta laitteen päälle nestettä sisältäviä esineitä, esimerkiksi maljakoita. On olemassa tulipalon ja sähköiskun vaara! Mikäli laitteen sisään kuitenkin jostain syystä pääsee nestettä, irrota verkkopistoke pistorasiasta ja vie laite korjattavaksi.
 - ▶ Älä milloinkaan koske laitteeseen, virtajohtoon tai verkkopistokkeeseen märin käsin. Muuten on olemassa sähköiskun vaara.
-  Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaarantavaa.

FI

⚠ VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

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



Varoitus! Kuuma pinta!

HUOMIO – AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- ▶ Älä jätä laitetta käytön aikana valvomatta.
- ▶ Varmista, etteivät laite, virtajohto tai verkkopistoke joudu 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 helposti sytytysten esineiden viereen.
- ▶ Laitteen etäisyyden yläkaappeihin, kattoon, seiniin tai muihin rakenteisiin on oltava ylöspäin vähintään 10 cm ja kullakin sivulla vähintään 5 cm. Laitetta ei 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 jäävä alue voi värijäätyä ja vaarioitua. Lisäksi pehmeään alustaan voi jäädä pysyviä painaumajälkiä.

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ 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 työtaololle). Huolehdi aina riittävästä tuuletuksesta laitteen ympärillä.
- Työnnä laitteen takasivu seinään asti. Laitteen takasivulla oleva osa takaa, että uuni on oikealla etäisyydellä seinää. Varmista, että seinä on kuumuutta kestävästä materiaalista, kuten kaakelista, luonnonkivistä tai graniitista.
- Puhdistaa kaikki osat kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.

Laitteen käyttö

Uuniluukku

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

Murualustan asettaminen paikoilleen

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

Uuniritilän käyttäminen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

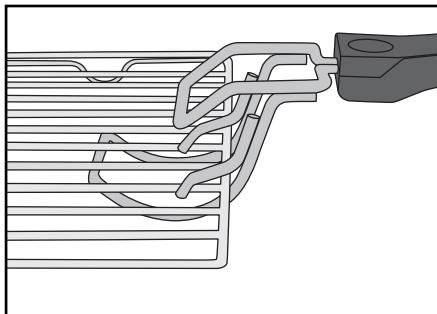
- Työnnä uuniritilä ⑨ jommallekummalle laitteen sisätilassa olevista kiskoista ①.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä koskaan aseta uuniritilää ⑨ suoraan lämpövastuksille.

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

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



Kuva 4: Tarttuminen pihdeillä **⑪** uuniritilään **⑨**

Paistopellin käyttäminen

⚠ VAROITUS! **LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan aseta paistopeltiä **⑩** suoraan lämpövastusten päälle.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Kun kaikki osat on oikein asetettu laitteeseen:

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

OHJE

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

Laite sammuu automaattisesti 20 minuutin jälkeen.

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

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

Laite on nyt käyttövalmis.

Laitteen käyttäminen

Toimintokytkin

Laite käynnistetään toimintokytkimestä **④** ja valittavana on 3 eri toimintoa:

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

Lämpötilansäädin

■ Lämpötilansäätimellä **③** voit säätää halutun lämpötilan.

Ajastin

Ajastimella **⑤** voit säätää kypsennysajan:

■ Säädä ajastin **⑤** halutulle kypsennysajalle. Ajastetun ajan päätyttyä kuuluu merkkiäinen, ja laite lopettaa kuumentamisen.

OHJE

Voit käyttää ajastinta **⑤** myös ilman kuumennustoimintoa:

- Käännä toimintokytkin **④** asentoon **OFF**.
- Säädä ajastimeen **⑤** haluamasi aika.

Ajastimen **⑤** kytkin liikkuu vastapäivään kohti "OFF"-asentoa. Kun ajastettu aika on kulunut, kuulet merkkiäisen. Laite ei kuumene tämän toiminnon aikana.

Grillaaminen ja leipominen

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

► Älä koskaan aseta astioita tai elintarvikkeita laitteen pohjalle, lämpövastuksille tai murualustalle **⑧**!

- 1) Aseta muralusta **⑧** uuniin.
- 2) Poista uuniritilä **⑨** ja paistopelti **⑩** uunistaa. Aseta niille tarvittaessa leivinpaperia tai sivele paistopelti **⑪** leivontaan soveltuvalla rasvalla.

OHJE

► Valmistettavasta ruoasta riippuen uuni on esilämmittettävä. Noudata kulloisessakin reseptissä annettuja ohjeita. Esilämmittäminen kannattaa ainakin silloin, kun:

- paistoaika on hyvin lyhyt,
- halutaan rapea pinta,
- valmistetaan ruokalajeja, esim. kohokkaita, jotka vaativat onnistuakseen tasaisen lämpötilan.

► Jos esilämmittäminen ei ole tarpeen, voit jättää vaiheen 3 väliin.

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

- 4) Kun aika on kulunut, aseta paistettava ruoka tai leivonnainen uuniritilälle ⑨ tai paistopeltille ⑩ ja työnnä se jommallekkumalle kiskolle ① tai aseta paistopelti ⑩ uuniritilän ⑨ päälle. Varmista, että grillattava/paistettava ruoka on riittävän kaukana uunin seinistä ja lämpövaustuksista.
- Jos käytät alempaa kiskoa, varmista, että uuniritilä ⑨ on oikein paikoillaan niin, että ulosvetokoukut ⑦ ottavat kiinni uuniritilään ⑨.
- 5) Sulje uuniluukku, ennen kuin aloitat paistamisen.
- 6) Aseta ajastimella ⑤ haluttu grillaus-/paistoaika. Pisin mahdollinen grillaus- tai paistoaika on 60 minuuttia.

OHJE

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

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

Laite sammuu ajastetun ajan loputtua automaatisesti, kuuluu merkkiääni ja merkkivalo ⑥ sammuu.

OHJE

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

- 7) Poista kuumennuksen jälkeen uuniritilä ⑨ tai paistopelti ⑩ pihtien ⑪ avulla.

Puhdistus ja hoito**⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!**

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

**⚠ VAROITUS!
LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

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

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Ne voivat vaurioittaa pintaal!
- 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 tarvitseassa miedossa astianpesuvessä ja pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä kostutetulla liinalla. Kuivaa kaikki hyvin.

- Puhdista laitteen sisätila ja uuniluukku kostealla liinalla. Kostuta liina tarvittaessa miedossa astianpesuvessä ja pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä kostutetulla liinalla. Kuivaa kaikki hyvin.

- Puhdista pihdit ⑪, paistopelti ⑩, uuniritilä ⑨ murualusta ⑧ lämpimässä astianpesuvessä. Kuivaa kaikki osat hyvin puhdistuksen jälkeen.

Säilytys

- Kierrä virtajohto laitteen takapuolella olevalle johtokelalle.

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

Fl

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.	Käännä huollon puoleen.
Merkkivalo 6 palaa, mutta laite ei kuumene.	Toimintokytkin 4 on asennossa OFF .	Kierrä toimintokytkin 4 haluttuun toimintoon.
Ruokien kypsennysaika vaikuttaa hyvin pitkältä.	Uuniluukkua on avattu liian usein kypsennysken aikana.	Älä avaa uuniluukkua useammin kuin tarpeen.
	Asetettu lämpötila on väärä.	Tarkista lämpötila-asetukset.
Käytön aikana syntyy savua ja käryä.	Vastuksissa on puhdistusaine- tai ruokaainejäämiä.	Poista kypsennettävä ruoka uuniista, mutta älä sammuta uunia, vaan jätä uuniluukku auki ja odota, kunnes savunmuodostus on loppunut.

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

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Laite on valmistettu huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta. Säilytä ostoksi tositteeksi ostosta. Ota takuuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähipäään huoltopisteeeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettämisen huoltoon.

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

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

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

Hävittäminen



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

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltoaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määryksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltoaitokseen.



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

Maahantuojia

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com



Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 102858

Reseptit

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

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

OHJE

Huomioi elintarvikepakkauksessa annetut valmistrohjeet.

Muffinssit

Ohje 4 henkilölle:

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

Valmistus:

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

Havaiji-paahtoleipä

Ohje 4 paahtoleivälle:

- ◆ 4 paahtoleivän siivilä
- ◆ 1-2 rkl remoulade-kastiketta
- ◆ 120 g keittokinkkuja
- ◆ 1/2 purkkia ananasta
- ◆ 4 juustoviipaletta
- ◆ currya

Valmistus:

- ◆ Esipaahda paahtoleivän siivilät.
- ◆ Sivele paahtoleiville sen jälkeen ohuesti remoulade-kastiketta ja annostelee keittokinkkua.
- ◆ Aseta jokaiselle paahtoleivälle yksi ananasviipale. Mausta curylla.
- ◆ Laita päälliimmäiseksi viipale juustoaa.
- ◆ Aseta paahtoleivät uuniritilälle 9 ja paista uunin ylimmällä tasolla ylälämmöllä 200 °C:ssa n. 8 minuuttia.

Pakastettujen minipitsojen paistaminen

Valmistus:

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

Pursotetut pikkuleivät

Ainekset:

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

Valmistus:

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

OHJE

Taikinasta tulee useampi pellillinen ⑩.

Sämpylät

Ainekset:

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

Valmistus:

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

OHJE

Taikinasta tulee useampi pellillinen ⑩.

Marenki

Ainekset:

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

Valmistus:

- 1) Kaada jäähdytetty munanvalkuainen rasvattonaan kulhoon. Valkaisen joukossa ei saa olla yhtään keltuaista, sillä muuten valkaisvaahto ei kovetu.
- 2) Vatkaa valkuaista pienellä teholla, jottei vaahtoo muodostu suuria kuplia.
- 3) Lisää joukkoon ripaus suolaa.

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

Voikrutongit

Ainekset:

- ◆ 2 viipaletta paahtoleipää
- ◆ 1 rkl voita

Valmistus:

- 1) Leikkaa paahtoleipä pieniksi kuutioiksi.
- 2) Sulata voi kattilassa miedolla lämmöllä ja sekoita joukkoon paahtoleipäkuutiot.
- 3) Vuoraa paistopelti ⑩ leivinpaperilla ja levitä paahtoleipäkuutiot tasaisesti leivinpaperille.
- 4) Paista leipäkuutioita ylälämmöllä ylemmällä tasolla n. 170 °C:ssa, kunnes leipäkuutiot ovat kullanruskeita (n. 15–20 minuuttia).

OHJE

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

Jauhelihapatongit

Ainekset:

- ◆ 2 patonkia
- ◆ 250 g jauhelihaa (sika-nauta)
- ◆ 2 tomaattia
- ◆ 1 sipuli (kuutioina)
- ◆ 2 rkl tomaattipyreetä
- ◆ 40 g raastettua parmesaanria
- ◆ 4 juustoviipaleita
- ◆ suolaa ja pipuria

Valmistus:

- 1) Halkaise patongit ja poista niiden pehmeää sisustaa.
- 2) Sekoita jauhelihaa, tomaattipyreee, sipuli, parmesaani, suola ja pipuri.
- 3) Muotoile jauhelihasta 4 samankokoista, litteää pihiä ja asettele ne patonkien puolikkaille.
- 4) Viipaloit tomaatit ja jaa viipaleet patonkien puolikkaille.
- 5) Laita päälle juustoviipaleet.
- 6) Aseta patongit paistopellelle ⑩ ja paista esilämmityssä uunissa ylä- ja alalämmöllä alemmalla tasolla 225 °C:ssa n. 20 minuuttia.

OHJE

Voit maustaa jauhelihan myös basilikalla, chilillä tai muilla mausteilla.

Kuorutettu kakkakaali

Ainekset:

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

Valmistus:

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

Voitaikinataskut lohitäytteellä

Ainekset:

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

Valmistus:

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

OHJE

Taikinasta tulee useampi pellillinen ⑩.

Innehållsförteckning

Inledning34
Föreskriven användning34
Leveransens innehåll34
Beskrivning34
Tekniska data34
Säkerhetsanvisningar35
Uppställning38
Använda produkten38
Glaslucka	38
Sätta in smulbrickan	38
Använda gallret	38
Använda bakplåten	39
Före första användningen39
Använda produkten40
Funktionsväljare	40
Temperaturreglage	40
Timer	40
Grilla och grädda40
Rengöring och skötsel41
Förvaring42
Åtgärda fel42
Garanti och service43
Kassering43
Importör43
Recept44

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/grädda och grilla livsmedel.

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

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

Leveransens innehåll

- ◆ Grill- och bakugn
- ◆ 1 bakplåt
- ◆ 1 galler
- ◆ 1stång
- ◆ 1 smulbricka
- ◆ Bruksanvisning

OBSERVERA

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

Beskrivning

Bild A:

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

Bild B:

- ⑨ Galler
- ⑩ Bakplåt
- ⑪ Tång

Tekniska data

Nominell spänning: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Max effektförbrukning: 1200 W

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



Akta! Het yta!

AKTA – RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

Uppställning

⚠ VARNING! BRANDRISK!

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

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Ugnen får inte placeras alldeles i närheten av vatten, t. ex. vid tvättfat eller i fuktiga källarutrymmen. Annars finns risk för elchocker.
- Ställ produkten på ett fast och plant underlag som tål värme (t. ex. bänkskivor av rostfritt stål eller natursten som t. ex. granit). Sörj för god ventilation kring ugnen.
- För in produktens baksida mot väggen. Distanshållarna på baksidan ska ligga mot väggen. Tänk på att väggen måste bestå av ett värmebeständigt material, t. ex. klinkers, granit eller annan natursten.
- Rengör alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.

Använda produkten

Glaslucka

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

Sätta in smulbrickan

- Skjut in smulbrickan ② under de undre värmetavarna så att den ligger plant mot produktens botten.

Använda gallret

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Använd alltid tången ⑪ när du sätter in eller tar ut det heta gallret ⑨ ur produkten.
- Skjut in gallret ⑨ på någon av de 2 falsarna ① i ugnsutrymmet.

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

- För att kunna ta ut det heta gallret **⑨** hakar du fast tången **⑩** så här:

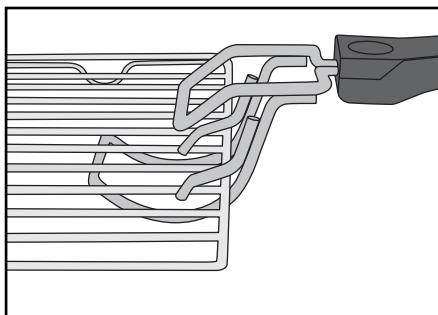


Bild 4: Haka fast tången **⑩** i gallret **⑨**

Använda bakplåten

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Lägg aldrig bakplåten **⑩** direkt på värmeståvorna.

Före första användningen

Efter att produkten ställts upp på rätt sätt:

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

OBSERVERA

- Första gången produkten 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 **③** motsols tills det tar stopp och sätter funktionsvälgjaren **④** på **OFF** och timern **⑤** på OFF.

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

Produkten är nu klar att användas.

Använda produkten

Funktionsvälvjare

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

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

Temperaturreglage

■ Med temperaturreglaget **3** kan du ställa in önskad temperatur.

Timer

Med timern **5** kan du ställa in tillagningstiden:

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

OBSERVERA

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

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

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

Grilla och grädda

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Placera aldrig några kärl eller livsmedel direkt på ugnens botten, på värmestavarna eller smulbrickan **8**!
- 1) Placera smulbrickan **8** i produkten.
 - 2) Ta ut gallret **9** och bakplåten **10** ur ugnen. Lägg ev. på bakplåtspapper eller smörja bakplåten **10** med fett som lämpar sig för bakning.

OBSERVERA

- Bakugnen behöver ibland värmas upp först, beroende på vad du ska tillaga. Följ angivelserna i receptet. Det är alltid bra att förvärma ugnen när:
 - gräddningstiden är mycket kort
 - man vill ha knapriga ytor
 - man lagar känsliga maträster som kräver konstant temperatur, som t ex suffléer.
- Om ugnen inte behöver förvärmas hoppar du över moment 3).
- 3) Låt ugnen värmas upp till önskad temperatur i ca 10 minuter (beroende på temperaturinställning):
 - Välj temperatur med temperaturreglaget **3**.
 - Sätt sedan funktionsvälvjaren **4** på önskad funktion.
 - Ställ in förvärmningstiden med timern **5** (ca 10 minuter).
 - Stäng glasluckan.

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

OBSERVERA

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

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

Produkten stängs av automatiskt när den inställda tiden är slut, det hörs en signal och kontrollampen **6** släcknar.

OBSERVERA

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

- 7) Ta därefter ut gallret **9** eller bakplåten **10** med tången **11**.

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!

⚠ WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

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

AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

■ Torka av produkten med en fuktig trasa. Ta några droppar milt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med rent vatten. Torka alla delar ordentligt.

■ Rengör ugnsutrymmet och glasluckan med en fuktig trasa. Ta några droppar milt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med rent vatten. Torka alla delar ordentligt.

■ Rengör tången **11**, bakplåten **10**, gallret **9** och smulbrickan **8** i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen.

Förvaring

■ Linda upp strömkabeln på hållaren på ugnens baksida.

■ 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 6 lyser med produkten värmits inte upp.	Funktionsväljaren 4 står på läge OFF .	Sätt funktionsväljaren 4 på önskad funktion.
Det verkar ta väldigt lång tid att tillaga maten.	Du har öppnat glasluckan alldeles för ofta för att kontrollera om maten är klar.	Öppna inte glaslucken om det inte är alldeles nödvändigt.
	Du har ställt in fel temperatur.	Kontrollera temperaturinställningarna.
Det ryker och luktar när produkten används.	Det finns rester av rengöringsmedel eller livsmedel på värmestavarna.	Ta ut det som tillagas ur produkten och låt den fortsätta vara påkopplad med öppen glaslucka tills det slutat ryka.

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

Garanti och service

För den här apparaten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt. Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förlitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, som tex knappar och batterier.

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

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

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

Kassering



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

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



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

Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 102858

FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 102858

Tillgänglighet Hotline: Måndag till fredag kl.
08.00 – 20.00 (CET)

Recept

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

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

OBSERVERA

Observera anvisningarna på livsmedlets förpackning.

Muffins

Ingredienser för fyra personer:

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

Tillagning:

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

Hawaiitoast

Ingredienser för 4 toast:

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

Tillagning:

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

Grädda djupfryst mini-pizza

Tillagning:

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

Spritskakor

Ingredienser:

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

Tillagning:

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

OBSERVERA

Degen räcker till flera plåtar 10.

Portionsbröd

Ingredienser:

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

Tillagning:

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

OBSERVERA

Degen räcker till flera plåtar 10.

SE

Maränger

Ingredienser:

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

Tillagning:

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

Smörkrutonger

Ingredienser:

- ◆ 2 skivor rostbröd
- ◆ 1 msk smör

Tillagning:

- 1) Tärna brödkivorna.
- 2) Smält smöret i en gryta på låg värme och tillsätt brödtärningarna.
- 3) Lägg bakpapper på bakplåten ⑩ och sprid ut ett jämnt lager brödtärningar över den.
- 4) Grädda krutongerna i ca 170°C med övervärme på den övre falsen tills de blivit guldbruna (ca 15 - 20 minuter).

OBSERVERA

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

Bagetter med köttfärsfyllning

Ingredienser:

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

Tillagning:

- 1) Dela och gröp ur bagetterna.
- 2) Blanda ihop köttfärs, tomatpuré, lök, parmesan samt lite salt och peppar.
- 3) Forma färser i 4 lika stora delar som är så platta som möjligt och lägg dem på baguetthalvorna.

- 4) Skiva tomaten och lägg tomatskivorna på bagetterna.
- 5) Lägg ostskivor på bagetterna.
- 6) Placer bagetterna på bakplåten ⑩ och grädda ca 20 minuter på nedersta falsen i den förvärmade ugnen i ca 225°C med över- och undervärme.

OBSERVERA

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

Blomkål (gratinerad)

Ingredienser:

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

Tillagning:

- 1) Dela blomkålshuvudet i buketter och skölj dem.
- 2) Koka blomkålen tillsammans med citronskivorna i saltat vatten i 8-10 minuter så att den fortfarande har lite tuggmotstånd kvar. Ta vara på ca 150 ml av vattnet och häll ut resten.
- 3) Smält smöret i en gryta, rör ner mjölet och låt det smälta ihop under ständig omrörning i ca 1 minut.
- 4) Tillsätt blomkålsvattnet under ständig omrörning och låt det koka i ca 2 minuter. Om redningen är för tjock tillsätter du lite vatten tills den får en simmig konsistens. Smaka av med citronsaft, salt, peppar och muskot.

- 5) Lägg blomkålen i en ugnssform (ca 14 cm i diameter) och häll ett jämnt lager sås över den.
- 6) Strö över ost och mandelspån.
- 7) Ställ formen på bakplåten ⑩.
- 8) Gratinera ca 20 minuter i ca 200°C med över- och undervärme på den understa falsen i den förvärmda ugnen.
- 7) Lägg en matsked av blandningen på varje smördegsplatta och vik ihop dem.
- 8) Pensla knytena med äggula.
- 9) Lägg smördegsknytena på bakplåten ⑩. Lämna ett tillräckligt stort avstånd mellan knytena, smördegen jäser upp i ugnen.
- 10) Gräddा smördegsknytena på den undre falsen i ca 220° C med över- och undervärme ca 25-30 minuter. Smördegen ska bli lite brungräddad.

Smördegsknyten med laxfyllning

Ingredienser:

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

Tillagning:

- 1) Ta isär smördegsplattorna och låt dem ev. tina.
- 2) Blanda färskosten med salt, peppar och saften från en citron.
- 3) Finhacka löken.
- 4) Tillsätt hälften av laxen och löken i färskostmassan och grovmixa blandningen med en stavmixer.
- 5) Skär upp resten av laxen i fina strimlor.
- 6) Tillsätt dill och laxstrimlor i färskostmassan och blanda allt.

OBSERVERA

Den angivna mängden räcker till flera plåtar ⑩.

SE

Table des matières

Introduction.....	.50
Usage conforme50
Matériel livré.....	.50
Description de l'appareil50
Caractéristiques techniques.....	.50
Consignes de sécurité.....	.51
Installation54
Utilisation de l'appareil54
Porte vitrée.....	.54
Insérer le tiroir ramasse-miettes54
Utiliser la grille.....	.54
Utiliser la plaque de cuisson55
Avant la première utilisation.....	.55
Utilisation de l'appareil56
Commutateur de fonctions.....	.56
Thermostat56
Minuterie56
Grillade et cuisson56
Nettoyage et entretien.....	.57
Entreposage58
Dépannage58
Garantie et service59
Mise au rebut59
Importateur.....	.59
Recettes60

FR
BE

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Ainsi, vous venez d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

Le four grill automatique sert exclusivement à réchauffer, cuire et griller des aliments.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Évitez de l'utiliser à des fins professionnelles.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels, voire des accidents.

Matériel livré

- ◆ Four grill automatique
- ◆ 1 plaque de cuisson
- ◆ 1 grille
- ◆ 1 pince
- ◆ 1 tiroir ramasse-miettes
- ◆ Mode d'emploi

REMARQUE

Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Rails
- ❷ Fentes d'aération
- ❸ Thermostat
- ❹ Commutateur de fonction
- ❺ Minuterie
- ❻ Voyant de contrôle
- ❼ Crochets d'extraction
- ❽ Tiroir ramasse-miettes installé

Figure B :

- ❾ Grille
- ❿ Plaque de cuisson
- ❾ Pince

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 - 240 V ~, 50 Hz

Puissance absorbée max. : 1200 W

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Il est interdit d'ouvrir ou de réparer le boîtier de l'appareil. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie. Confiez la réparation d'un appareil défectueux uniquement au revendeur ou à un technicien spécialisé.
 - ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service clientèle pour éviter tout risque.
 - ▶ Ne laissez pas pénétrer de liquide dans le boîtier de l'appareil. Il est interdit d'exposer l'appareil à l'humidité et de l'utiliser à l'extérieur. Évitez également de poser l'appareil sur des récipients contenant un liquide (vases, etc.). Risque d'incendie ou d'électrocution ! Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant et confier l'appareil à un atelier spécialisé pour vérification.
 - ▶ Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche avec des mains humides. Risque d'électrocution.
-  Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides !
Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

FR
BE

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et /ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance réalisés par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Acheminez le cordon d'alimentation de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Ne touchez jamais la porte vitrée ou le boîtier en cours d'utilisation car ils peuvent devenir très chauds. Pour ouvrir la porte vitrée, utilisez une manique ou une protection similaire pour éviter les brûlures !
- ▶ Ne touchez jamais les barreaux chauffants ou la vitre en cours d'opération : attendre que l'appareil soit refroidi. Ne pas mettre la main dans l'enceinte de cuisson en cours d'opération. Attendre que l'appareil soit refroidi. Sinon risque de brûlure.
- ▶ Laissez d'abord l'appareil refroidir avant de le transporter.
- ▶ Utilisez toujours des gants ou des maniques lorsque vous manipulez l'appareil chaud.



Attention ! Surface brûlante !

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours d'opération.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources chaudes telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ Opérez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.
- ▶ Ne pas tordre, ni plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
- ▶ Pour retirer le cordon d'alimentation, toujours prendre soin de retirer la fiche de la prise et ne pas tirer sur le cordon.
- ▶ Éviter toute présence de matériau inflammable à proximité immédiate de l'appareil lorsqu'il est en marche (chiffon, manique, etc.).
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil pour sécher des textiles ou un objet quelconque, que ce soit en posant l'objet à sécher sur ou dans l'appareil. Danger d'incendie !

FR
BE

Installation

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- N'installez jamais l'appareil sous des armoires suspendues ou à côté de rideaux, de parois d'armoire ou d'autres objets inflammables.
- La distance de l'appareil aux armoires suspendues, plafonds, murs ou autres doit être d'au moins 10 cm en hauteur et 5 cm de chaque côté. Ne pas installer l'appareil dans un buffet, une armoire ou tout espace confiné. En effet, il faut disposer d'un espace libre suffisant autour de l'appareil pour la ventilation (sinon risque de surchauffe ou d'incendie).
- N'installez l'appareil que sur un support résistant à la chaleur. Sinon, il y a un risque d'incendie et de mise hors service de l'appareil. La zone située sous le fond de l'appareil peut décolorer et être endommagée. D'autre part évitez d'installer le mini-four sur un support en matériau souple, ce qui risquerait de laisser des marques.

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Ne pas mettre l'appareil à proximité immédiate d'eau, par ex. dans un évier, une bassine ou dans des caves humides. Sinon, il y a un risque d'électrocution.
- Posez l'appareil sur un support stable, plat et résistant à la chaleur (par ex. plans de travail en inox ou plans de travail en pierre naturelle comme le granit). Vérifiez qu'il y a un espace suffisant autour de l'appareil pour la ventilation.
- Poussez l'appareil le dos au mur. Les écarteurs au dos doivent toucher le mur. Veillez à ce que le mur soit composé d'un matériau résistant à la chaleur, par ex. carrelages, pierre naturelle ou granit.
- Nettoyez toutes les pièces, comme indiqué au chapitre "Nettoyage et entretien".

Utilisation de l'appareil

Porte vitrée

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne pas prendre appui sur la porte vitrée.
Ne pas mettre d'objet sur la porte vitrée.
Risque de dommage sur les charnières.
- Des fumées peuvent apparaître lors de la cuisson de préparations ayant une forte teneur en corps gras. Dans ce cas, ne pas fermer complètement la porte vitrée, mais la laisser entrouverte : la porte vitrée a une position de crantage qui lui permet de rester entrouverte : en refermant la porte vitrée doucement, celle-ci présente une légère résistance sur cette position avant fermeture complète.

Insérer le tiroir ramasse-miettes

- Glissez le tiroir ramasse-miettes ⑧ sous la résistance inférieure, de sorte qu'il repose à plat sur le fond de l'appareil.

Utiliser la grille

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Utilisez toujours la pince ⑪ pour insérer ou retirer la grille ⑨ chaude dans/de l'appareil.
- Glissez la grille ⑨ dans l'un des deux rails ⑩ dans l'enceinte de cuisson de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne placez jamais la grille ⑨ directement sur la résistance.
- Lorsque vous glissez la grille ⑨ dans le rail inférieur, laissez-la dépasser de manière à ce que le bord se trouve exactement au-dessus des crochets d'extraction ⑦. Les crochets d'extraction ⑦ s'enclenchent ainsi dans la grille ⑨ lors de la fermeture de la porte vitrée et la grille sortira alors la prochaine fois que vous ouvrirez la porte vitrée.

- Pour pouvoir retirer la grille ⑨ brûlante, accrochez la pince ⑪ comme suit :

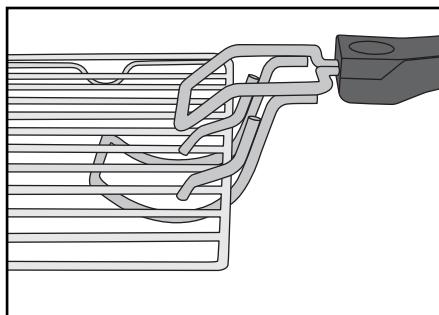


Fig. 4 : Accrochage de la pince ⑪ avec la grille ⑨

Utiliser la plaque de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Utilisez toujours un gant de cuisine ou autre pour placer ou retirer la plaque de cuisson ⑩ dans/de l'appareil.
- Placez toujours la plaque de cuisson ⑩ sur la grille ⑨ correctement mise en place dans l'enceinte de cuisson.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATERIELS !

- Ne placez jamais la plaque de cuisson ⑩ directement sur la résistance.

Avant la première utilisation

Une fois l'appareil correctement mis en place.

- 1) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 2) Réglez le thermostat ③ à la température la plus élevée, en allant jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 3) Tournez le commutateur de fonctions ④ sur "chaleur haut + bas" 
- 4) Ouvrez la porte vitrée et laissez-la ouverte pour cette opération.
- 5) Retirez éventuellement les accessoires insérés de l'enceinte de cuisson.
- 6) Réglez la minuterie ⑤ sur 20 minutes.

REMARQUE

- Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner une légère formation de fumée ou d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

L'appareil s'éteint automatiquement après 20 minutes.

Si vous voulez interrompre prématurément le processus de chauffage, réglez le thermostat ③ jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et mettez le commutateur de fonction ④ sur **OFF** et placez la minuterie ⑤ sur "OFF".

- 7) Laissez l'appareil refroidir et nettoyez l'appareil tel que stipulé au chapitre "Nettoyage et entretien".

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation de l'appareil

Commutateur de fonctions

Sur le commutateur de fonctions ④ vous pouvez mettre l'appareil en marche et régler 3 fonctions différentes :

Symbol	Signification
	"Chaleur haut" par exemple pour gratiner
	"Chaleur bas" par exemple pour cuire des gâteaux
	"Chaleur haut + bas" par exemple pour cuire des pizzas
	"OFF" l'appareil est éteint

Thermostat

■ Sur le thermostat ③, vous pouvez régler la température désirée

Minuterie

La minuterie ⑤ vous permet de régler le temps de cuisson.

■ Placez la minuterie ⑤ sur le temps de cuisson désiré. A la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit et l'appareil arrête de chauffer.

REMARQUE

Vous pouvez également utiliser la minuterie ⑤ sans fonction de chauffage comme minuteur rapide.

- Réglez le commutateur de fonctions ④ sur **OFF**.
- Réglez le temps souhaité sur la minuterie ⑤.

Le bouton de la minuterie ⑤ se déplace maintenant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers "OFF". Un signal sonore retentit dès que le temps réglé est écoulé. L'appareil pourtant ne chauffe pas.

Grillade et cuisson

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATERIELS !

- Ne placez jamais de récipient ou d'aliment directement sur le fond de l'appareil, la résistance ou le tiroir ramasse-miettes ⑧ !
- 1) Posez le tiroir ramasse-miettes ⑧ dans l'appareil.
 - 2) Sortir de l'appareil la grille ⑨ et la plaque de cuisson ⑩. Disposez le cas échéant une feuille de papier sulfurisé ou enduisez la plaque de cuisson ⑩ de graisse adaptée à la cuisson.

REMARQUE

- Selon le plat, le four doit être préchauffé. Tenez-vous en aux directives dans chaque recette. Le préchauffage est utile dans tous les cas pour :
 - les temps de cuisson très courts,
 - les croûtes croustillantes,
 - les plats sensibles qui nécessitent une température constante, tels que les soufflés.
- Si aucun préchauffage n'est nécessaire, passez à l'étape d'action 3.
- 3) Mettez l'appareil en chauffe 10 minutes environ (selon le réglage de température) jusqu'à la température souhaitée :
 - Sélectionnez la température souhaitée avec le thermostat ③.
 - Ensuite, sélectionnez la fonction désirée à l'aide du commutateur de fonctions ④.
 - Réglez la minuterie ⑤ sur le temps de préchauffage (environ 10 minutes).
 - Refermez la porte vitrée.

- 4) Une fois le temps écoulé, placez les aliments à griller ou à cuire sur la grille **9** ou la plaque de cuisson **10** et glissez la dans l'un des rails **1** ou bien posez la plaque de cuisson **10** sur la grille **9**.

Vérifiez qu'il y ait un espace suffisant entre le plat et les parois du four d'une part, et les barreaux chauffants d'autre part.

Si vous utilisez le rail inférieur, veillez à placer correctement la grille **9** de manière à ce que les crochets d'extraction **7** s'accrochent dans la grille **9**.

- 5) Refermez la porte vitrée avant de lancer la cuisson/ le grill.
 6) Réglér la minuterie **5** sur le temps de cuisson souhaité. Le temps maximal de la minuterie est de 60 minutes.

REMARQUE

- Lorsque le temps de cuisson pour la préparation du plat est inférieure à 20 minutes, mettre la minuterie **5** d'abord sur 40 minutes, puis sur le temps de cuisson normalement prévu.

Le voyant de contrôle **6** indique que l'appareil est allumé. Le bouton de la minuterie **5** se déplace maintenant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers "OFF".

L'appareil s'éteint automatiquement après le délai préréglé, un signal sonore retentit et le voyant de contrôle **6** s'éteint.

REMARQUE

- Si vous voulez interrompre prématièrement le processus de chauffage, réglez le thermostat **3** jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et mettez le commutateur de fonction **4** sur **OFF** et placez la minuterie **5** sur "OFF".

- 7) Après le processus de chauffage, retirez la grille **9** ou la plaque de cuisson **10** à l'aide de la pince **11**.

Nettoyage et entretien

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Risque d'électrocution !

-  Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Sinon, il y a un risque de blessures !

- Nettoyez l'appareil et les accessoires le plus tôt possible après le refroidissement. Les restes alimentaires peuvent ensuite être enlevés plus facilement.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent en effet endommager la surface !
- Ne nettoyez pas les pièces de l'appareil dans le lave-vaisselle !
- Ne nettoyez pas l'enceinte de cuisson avec un spray pour four, étant donné que les résidus ne peuvent plus être enlevés sur les résistances.

- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon humidifié à l'eau claire. Bien sécher le tout.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson et la porte vitrée à l'aide d'un chiffon humidifié. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon humidifié à l'eau claire. Bien sécher le tout.

- Nettoyez la pince **11**, la plaque de cuisson **10**, la grille **9** et le tiroir ramasse-miettes **8** à l'eau de rinçage chaude. Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

Entreposage

■ Enrouler le cordon autour du support à l'arrière de l'appareil.

■ Conservez l'appareil nettoyé et ses accessoires dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Dépannage

Défaut	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas raccordée au réseau électrique.	Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
	La prise secteur est défectueuse.	Utilisez une autre prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
Le voyant de contrôle ⑥ est allumé mais l'appareil ne chauffe pas.	Le commutateur de fonctions ④ est sur OFF .	Tournez le commutateur de fonctions ④ sur la fonction souhaitée.
Le temps de cuisson des plats semble très longtemps.	La porte vitrée a été ouverte très souvent pour contrôler l'avancée de la cuisson.	N'ouvrez pas la porte vitrée plus souvent qu'il n'est absolument nécessaire.
	Une mauvaise température est réglée.	Vérifiez les réglages de température.
Pendant l'utilisation, il se forme de la fumée et des odeurs.	Des résidus de nettoyage ou des restes alimentaires se trouvent sur les barreaux chauffants.	Retirez les aliments de l'appareil et poursuivez la cuisson avec la porte vitrée ouverte jusqu'à ce que les fumées disparaissent.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Garantie et service

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

Cette garantie concerne uniquement les vices de fabrication et ne couvre pas les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les accus.

Ce matériel est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas d'utilisation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par un centre de service agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

Mise au rebut



**Ne jamais jeter l'appareil avec les ordures ménagères.
Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU.**

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



L'emballage est réalisé à l'aide de matériaux écologiques qu'il est possible de confier aux centres de recyclage proches de chez vous.

FR
BE

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 102858

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 102858

Heures de service de notre hotline : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Recettes

Ce chapitre vous présente quelques exemples de recettes. Ces exemples ne sont que des recommandations. Les temps de préparation peuvent varier.

Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles. Nous vous souhaitons beaucoup de réussite et un bon appétit.

REMARQUE

Noter les conseils de préparation donnés sur les emballages des produits alimentaires.

Muffins

Recette pour quatre personnes :

- ◆ 1 tasse de farine
- ◆ 1 cuillère à café de levure chimique
- ◆ 1 œuf
- ◆ 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- ◆ 1 tasse de lait
- ◆ 3 c-à-s de sucre
- ◆ Sel
- ◆ et pour différentes variantes des noix, de la banane écrasée ou des flocons de chocolat

Préparation :

- 1) Mélanger lentement dans un bol à la file la farine, la levure, l'œuf, le lait, le sel et le sucre.
- 2) FONDRE le beurre dans une casserole et le mélanger à la pâte.
- 3) Selon les goûts, ajouter des noix, de la banane écrasée ou des flocons de chocolat.
- 4) Mettre la pâte dans des moules à muffin typiques et les placer sur la plaque de cuisson ⑩.
- 5) Faire cuire à 220°C à chaleur haut + bas pendant env. 15 minutes sur le rail inférieur.

Toast Hawaï

Ingrédients pour 4 toasts :

- ◆ 4 tranches de toast
- ◆ 1 ou -2 cuillères à soupe de rémoulade
- ◆ 120 g de jambon blanc
- ◆ 1/2 boîte d'ananas
- ◆ 4 tranches de fromage pour gratiner
- ◆ Curry

Préparation :

- ◆ Préchauffer les tranches de toast.
- ◆ Puis mettre une fine couche de rémoulade et garnir avec le jambon.
- ◆ Placer respectivement une tranche d'ananas sur le toast. Assaisonner avec du curry.
- ◆ Puis disposer une tranche de fromage sur la tranche d'ananas.
- ◆ Mettre les toasts Hawaï sur la grille ⑨, mettre la grille dans la position supérieure et cuire environ 8 minutes à environ 200 °C à chaleur haut.

Cuire une pizza congelée

Préparation :

- ◆ Engager la grille ⑨ dans le rail supérieur de l'enceinte de cuisson et de grill.
- ◆ Disposer la pizza congelée sans emballage sur la grille ⑨.
- ◆ Cuire la pizza pendant environ 20 minutes à chaleur haut + bas.
- ◆ Veuillez tenir compte des indications données sur l'emballage concernant la température.

Biscuits sablés

Ingrédients :

- ◆ 125 g de beurre
- ◆ 125 g de sucre
- ◆ 1 paquet de sucre vanillé
- ◆ 1 pincée de sel

- ◆ 1 œuf
- ◆ 1 blanc d'œuf
- ◆ 250 g de farine (type 405)
- ◆ 1 cuillère à café de levure chimique
- ◆ Zeste râpé d'un demi-citron

Préparation :

- 1) Battre le beurre en mousse.
- 2) Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron et les œufs.
- 3) Mélanger la farine, la levure chimique et le sel et les incorporer à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4) Laisser reposer la pâte environ 10 minutes.
- 5) Mettre la pâte dans le moule souhaité à l'aide d'un hachoir, d'emporte-pièces ou d'une poche à douille.
- 6) Placer les biscuits sablés sur la plaque de cuisson ⑩ recouverte de papier sulfurisé.
- 7) Faire cuire les biscuits sablés dans un four préchauffé à 180 °C à chaleur haut + bas pendant 10 - 15 minutes environ sur le rail supérieur jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

REMARQUE

La quantité de pâte suffit pour plusieurs plaques de cuisson ⑩.

Petits pains

Ingrédients :

- ◆ 300 g de farine (ou de farine complète)
- ◆ 2 bonnes cuillères à café de levure chimique
- ◆ 200 g de graines de lin
- ◆ 1 œuf
- ◆ 500 g de fromage blanc
- ◆ 1 cuillère à café de sel
- ◆ plus selon les goûts du cumin, des oignons, du lard ...

Préparation :

- 1) Bien pétrir le tout et former des petits pains.
- 2) Disposer les petits pains sur une plaque de cuisson ⑩ recouvert de papier sulfurisé.
- 3) Cuire à 200 °C environ à chaleur haut pendant 30 minutes sur le rail supérieur.

REMARQUE

La quantité de pâte suffit pour plusieurs plaques de cuisson ⑩.

Meringue

Ingrédients :

- ◆ 1 blanc d'œuf
- ◆ Sel
- ◆ 45 g de sucre

Préparation :

- 1) Mettre le blanc d'œuf frais dans un saladier sans gras. Ne pas mélanger de jaune d'œuf, sinon le blanc d'œuf ne montera pas en neige.
- 2) Battre le blanc d'œuf doucement, pour éviter la formation de grosses bulles dans la neige.
- 3) Assaisonner avec une pincée de sel.
- 4) Ajouter à petites doses la moitié du sucre lorsque la neige commence à prendre de la consistance.
- 5) Puis fouetter plus énergiquement.
- 6) Ajouter le reste du sucre. La masse de meringue prend une consistance ferme.
- 7) Remplir de meringue dans une poche à douille avec un grand bec verseur et verser sur la plaque de cuisson ⑩ recouvert de papier sulfurisé en formant des rosettes, des langues ou tout autre motif.
- 8) Chauffer le four de cuisson / grill à environ 120 °C à chaleur haut + bas.
- 9) Faire cuire environ 2 heures les meringues sur le rail supérieur à environ 120 °C, en mode chaleur haut + bas.

Croûtons au beurre

Ingédients :

- ◆ 2 tranches de toast. toa
- ◆ 1 CS de beurre

Préparation :

- 1) Coupez le toast en petits dés.
- 2) Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole et ajoutez les dés de toast.
- 3) Placez du papier sulfurisé sur la plaque de cuisson 10 et répartissez-y les dés de toast de manière uniforme.
- 4) Faites cuire les dés de toast à env. 170°C à chaleur haut sur le rail supérieur jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée (env. 15 à 20 minutes).

REMARQUE

Vous pouvez également utiliser du beurre aux herbes ou du beurre à l'ail au lieu de beurre nature. Le temps de cuisson se réduit alors d'env. 5 minutes.

Baguettes à la viande hachée

Ingédients :

- ◆ 2 petites baguettes
- ◆ 250 g de viande hachée (moitié porc et moitié veau)
- ◆ 2 tomates
- ◆ 1 oignon, coupé en dés
- ◆ 2 CS de concentré de tomates
- ◆ 40 g de parmesan râpé
- ◆ 4 tranches de fromage
- ◆ Sel et poivre

Préparation :

- 1) Coupez les baguettes en deux et retirez la mie.
- 2) Mélangez la viande hachée, le concentré de tomates, les oignons, le parmesan, un peu de sel et un peu de poivre.
- 3) Formez quatre boulettes de viande hachée de taille similaire, les plus plates possibles et posez-les sur les moitiés de baguettes.
- 4) Coupez la tomate en tranches et répartissez-la sur les baguettes.
- 5) Répartissez le fromage sur les baguettes.
- 6) Placez les baguettes sur la plaque de cuisson 10 et faites-les cuire à env. 225°C à four pré-chauffé à chaleur haut+bas pendant env. 20 minutes sur le rail inférieur.

REMARQUE

N'hésitez pas à assaisonner la viande hachée à l'aide de basilic, de chili ou d'autres épices.

Gratin de chou-fleur

Ingédients :

- ◆ 1/2 tête de chou-fleur (env. 250 g)
- ◆ 3 tranches de citron
- ◆ 1 CS de beurre
- ◆ 1 CC bombée de farine
- ◆ 1 CS de jus de citron
- ◆ 1 CS d'amandes effilées
- ◆ 2 CS de fromage à gratin (râpé)
- ◆ Sel, poivre, noix de muscade

Préparation :

- 1) Détachez les bouquets du chou-fleur et lavez-les.
- 2) Faites cuire le chou-fleur avec les tranches de citron à l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le chou-fleur soit bien ferme. Réservez env. 150 ml de l'eau de cuisson.
- 3) Faites fondre le beurre dans une casserole et réalisez un roux en remuant la farine constamment pendant env. 1 minute.
- 4) En remuant constamment, ajoutez l'eau de cuisson du chou-fleur et faites bouillir pendant env. 2 minutes. Si le roux devient trop ferme, ajoutez progressivement encore un peu d'eau jusqu'à obtenir une consistance veloutée. Assaisonner d'un jus de citron, de sel, de poivre et de noix de muscade.
- 5) Mettez le chou-fleur dans un moule à gratin (d'un diamètre d'env. 14 cm) et nappez-le uniformément de sauce.
- 6) Parsemez de fromage et d'amandes effilées.
- 7) Placez le moule à gratin sur une plaque de cuisson ⑩.
- 8) Faites cuire le gratin à env. 200°C à four préchauffé à chaleur haut+bas pendant env. 20 minutes sur le rail inférieur.

Friands farcis au saumon

Ingrédients :

- ◆ 1 paquet de pâte feuilletée (env. 8 pièces)
- ◆ 1 paquet de saumon fumé en tranches (env. 200 g)
- ◆ 1 citron
- ◆ 1 oignon
- ◆ 1 paquet de fromage frais (200 g)
- ◆ De l'aneth fraîche
- ◆ Sel et poivre
- ◆ 1 jaune d'œuf

Préparation :

- 1) Séparez les feuilles de pâte feuilletée et le cas échéant, laissez-les décongeler.
- 2) Mélangez le fromage frais avec du sel, du poivre et le jus d'un citron.
- 3) Coupez l'oignon en dés fins.
- 4) Ajoutez la moitié du saumon et les oignons au fromage frais et hachez le tout grossièrement à l'aide d'un mixeur.
- 5) Coupez le reste du saumon en fines lamelles.
- 6) Ajoutez le saumon et l'aneth à la préparation et mélangez le tout.
- 7) Mettez une cuillère à soupe remplie de préparation sur une feuille de pâte feuilletée et rabattez les bords.
- 8) Badigeonnez le friand ainsi obtenu de jaune d'œuf.
- 9) Posez les friands sur la plaque de cuisson ⑩. Laissez suffisamment d'écart entre les différents friands, car la pâte feuilletée gonflera.
- 10) Faire cuire environ 25 - 30 minutes sur le rail inférieur à environ 220° C, à chaleur haut + bas. La pâte feuilletée doit légèrement brunir.

REMARQUE

Les quantités indiquées suffisent pour plusieurs plaques de cuisson ⑩.

FR
BE

FR
BE

Inhoud

Inleiding.....	66
Gebruik in overeenstemming met bestemming.....	66
Inhoud van het pakket.....	66
Productbeschrijving	66
Technische gegevens	66
Veiligheidsvoorschriften	67
Plaatsing	70
Gebruik van het apparaat.....	70
Glazen deur	70
Kruimelplaat plaatsen	70
Grillrooster gebruiken	70
Bakplaat gebruiken	71
Vóór de ingebruikname.....	71
Bediening van het apparaat	72
Functieknop	72
Temperatuurregelaar	72
Timer	72
Grillen en bakken.....	72
Reiniging en onderhoud.....	73
Opbergen	74
Problemen oplossen.....	74
Garantie en service	75
Afvoeren	75
Importeur	75
Recepten	76

NL
BE

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe 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 afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen 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 professioneel.

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
- ◆ 1 tang
- ◆ 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 Geleidingen
- ② Ventilatiesleuf
- ③ Temperatuurregelaar
- ④ Functieknop
- ⑤ Timer
- ⑥ Indicatielampje
- ⑦ Uittrekhaak
- ⑧ Geplaatste kruimelplaat

Afbeelding B:

- ⑨ Grillrooster
- ⑩ Bakplaat
- ⑪ Tang

Technische gegevens

Nominale spanning: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Max. opgenomen vermogen: 1200 W

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ U mag de behuizing van het apparaat 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.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het apparaat binnendringen. Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Bovendien mag u geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals bijv. vazen, op het apparaat plaatsen. Er bestaat brandgevaar en gevaar voor een elektrische schok! Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, trek dan meteen de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat repareren.
- ▶ Grijp het apparaat, het snoer en de stekker nooit met natte handen vast. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!



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

NL
BE

⚠ WAARSCHUWING – LICHAMELIJK GEVAAR!

- ▶ 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, zodat brandwonden worden vermeden!
- ▶ 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 timer of een aparte 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 warmtebronnen 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 gebruik mogen zich geen licht brandbare materialen in de onmiddellijke omgeving van het apparaat bevinden (bijv. vaatdoeken, ovenwanten, enz.).
- ▶ Droog nooit textiel of voorwerpen op, boven of in het apparaat. Er bestaat brandgevaar!

NL
BE

Plaatsing

⚠ 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 elektrische schok.
- 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.
- Schuif het apparaat tot de achterkant tegen de wand aan komt. De afstandhouders aan de achterkant moeten de wand raken. Zorg ervoor dat de wand uit hittebestendig materiaal bestaat, bijv. een tegelwand, natuursteen of graniet.
- 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. Plaats geen voorwerpen op de glazen deur. Hierdoor raken de scharnieren beschadigd.
- Wanneer u voedsel met veel vet bereidt, kan er meer rookontwikkeling ontstaan. Sluit in dat geval de glazen deur niet helemaal, maar laat deze op een kier openstaan: De glazen deur heeft een vergrendelingsstand, zodat deze met een opening ter grootte van een kier open blijft staan: wanneer u de glazen deur voorzichtig dichtdoet, blijft deze kort voor het sluiten in deze stand staan.

Kruimelplaat plaatsen

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

Grillrooster gebruiken

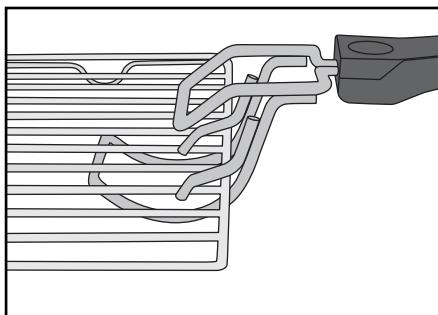
⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Gebruik altijd de tang ⑪ om het hete grillrooster ⑨ in het apparaat te plaatsen of uit het apparaat te nemen.
- Schuif het grillrooster ⑨ op een van de twee geleidingen ① in de gaarruimte van het apparaat.

LET OP! MATERIEËL SCHADE!

- ▶ Leg het grillrooster ⑨ nooit direct op de verwarmingselementen.
- Wanneer u het grillrooster ⑨ op de onderste geleiding schuift, laat u het zo ver uitsteken, dat de rand precies tegenover de uittrekhaken ⑦ ligt. Bij het sluiten van de glazen deur grijpen de uittrekhaken ⑦ dan in het grillrooster ⑨ en wordt dit bij het openen van de glazen deur uitgetrokken.

- Om het hete grillrooster **9** te kunnen uitnemen, haakt u de tang **11** als volgt in:



Afb. 4: Inhaken van de tang **11** bij het grillrooster **9**

Bakplaat gebruiken

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Gebruik altijd ovenwanten of iets dergelijks om de hete bakplaat **10** in het apparaat te plaatsen of uit het apparaat te nemen.
- Leg de bakplaat **10** altijd op het correct aangebrachte grillrooster **9** in de gaarruimte van het apparaat.

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- Leg de bakplaat **10** nooit direct op de verwarmingselementen.

Vóór de ingebruikname

Wanneer het apparaat correct is opgesteld:

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

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

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

NL
BE

Bediening van het apparaat

Functieknop

Met de functieknop **4** kunt u het apparaat inschakelen en 3 verschillende functies instellen:

Symbol	Betekenis
	"Bovenwarmte" bijv. voor gratineren
	"Onderwarmte" bijv. voor taarten bakken
	"Boven- en onderwarmte" bijv. voor pizza's bakken
OFF	"OFF": het apparaat is uitgeschakeld

Temperatuurregelaar

■ Met de temperatuurregelaar **3** kunt u de gewenste temperatuur instellen.

Timer

Met de timer **5** kunt u de gaartijd instellen:

■ Stel de timer **5** in op de gewenste gaartijd.
Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal en stopt het verwarmen.

OPMERKING

U kunt de timer **5** ook zonder verwarmingsfunctie gebruiken als kookwekker:

- Zet de functieknop **4** op **OFF**.
- Stel op de timer **5** de gewenste tijd in.

De schakelaar van de timer **5** beweegt nu tegen de wijzers van de klok in naar "OFF". Er klinkt een geluidssignaal als de ingestelde tijd is verstreken. Het apparaat verwarmt daarbij niet.

Grillen en bakken

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- Leg/plaats nooit borden, schalen of levensmiddelen direct op de bodem van het apparaat, de verwarmingselementen of de kruimelplaat **8**!

- 1) Leg de kruimelplaat **8** in het apparaat.
- 2) Haal het grillrooster **9** en de bakplaat **10** uit het apparaat. Bedek ze desgewenst met bakpapier resp. bestrijk de bakplaat **10** met voor bakken geschikt vet.

OPMERKING

- Afhankelijk van het gerecht moet de oven worden voorverwarmd. Volg de aanwijzingen in het betreffende recept op.
Voorverwarmen is in elk geval zinvol bij:
 - zeer korte baktijden,
 - knapperige korsten,
 - delicate 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 **3**.
 - Kies daarna met de functieknop **4** de gewenste functie.
 - Stel met de timer **5** de voorverwarmingsperiode in (ca. 10 minuten).
 - Sluit de glazen deur.

- 4) Als de tijd is verstreken, legt u het grill- resp. bakgoed op het grillrooster **9** resp. de bakplaat **10** en schuift u het rooster op een van de geleidingen **1** resp. plaatst u de bakplaat **10** op het grillrooster **9**.

Let daarbij op voldoende afstand tussen het grill- resp. bakgoed en de binnenwanden en verwarmingselementen van het apparaat.

Wanneer u het onderste niveau gebruikt, moet het grillrooster **9** correct worden geplaatst, zodat de uittrekhaken **7** in het grillrooster **9** grijpen.

- 5) Sluit de glazen deur voordat u het grillen/ bakken start.
- 6) Stel met de timer **5** de gewenste grill- resp. baktijd in. De maximale grill- resp. baktijd bedraagt 60 minuten.

OPMERKING

- Wanneer de garingstijd van uw grill- resp. bakgoed minder dan 20 minuten bedraagt, zet u de timer **5** eerst op 40 minuten en daarna terug op de gewenste grill- resp. baktijd.

Het indicatielampje **6** geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld. De schakelaar van de timer **5** beweegt nu tegen de wijzers van de klok in naar "OFF".

Het apparaat wordt na de ingestelde tijd automatisch uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en het indicatielampje **6** dooft.

OPMERKING

- Wanneer u het verwarmen voortijdig wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar **3** tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in, zet u de functieknop **4** op **OFF** en zet u de timer **4** op "OFF".

- 7) Haal na het verwarmen het grillrooster **9** resp. de bakplaat **10** met de tang **11** uit het apparaat.

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 kunnen resten van levensmiddelen gemakkelijker worden verwijderd.

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 nog schoon met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog alles goed af.
- Reinig de gaarruimte en de glazen deur met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles nog schoon met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog alles goed af.
- Reinig de tang **11**, de bakplaat **10**, het grillrooster **9** en de kruimelplaat **8** in een warm sopje. Droog alle onderdelen na reiniging goed af.

NL
BE

Opbergen

■ Wikkel het snoer om de kabelspoel aan de achterkant van het apparaat.

■ 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 6 brandt maar het apparaat wordt niet heet.	De functieknop 4 staat op OFF .	Draai de functieknop 4 naar de gewenste functie.
De gaartijd van de etenswaren lijkt zeer lang.	De glazen deur is te vaak geopend om de voortgang van het gaarproces te controleren.	Open de glazen deur 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, 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.

Garantie en service

U heeft 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 a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, 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 geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet ingeperkt. De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventuele schaden en gebreken die reeds bij de koop aanwezig zijn moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na datum van aankoop.

Na afloop van de garantieperiode worden alle reparaties die optreden in rekening gebracht.

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.

NL
BE

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

NL Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

[IAN 102858]

BE Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

[IAN 102858]

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

Recepten

In dit hoofdstuk geven we een paar voorbeelden van de bereiding van etenswaren. Deze voorbeelden zijn suggesties. De bereidingstijd kan variëren.

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsugesties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u in ieder geval een geslaagde en lekkere maaltijd toe.

OPMERKING

Neem de bereidingsaanwijzingen op de verpakking van de levensmiddelen in acht.

NL
BE

Muffins

Ingrediënten voor vier personen:

- ◆ 1 kopje meel
- ◆ 1 theelepel bakpoeder
- ◆ 1 ei
- ◆ 1 eetlepel gesmolten boter
- ◆ 1 kopje melk
- ◆ 3 eetlepels suiker
- ◆ Zout
- ◆ Voor verschillende varianten daarnaast noten, bananenpartjes of chocovlokken

Bereiding:

- 1) Meng in een schaal meel, bakpoeder, ei, melk, zout en suiker langzaam door elkaar.
- 2) Smelt de boter in een pan smelten roer deze door het deeg.
- 3) Naar smaak mengen met noten, chocovlokken of geprakte bananen.
- 4) Doe het bereide deeg in hiervoor bestemde muffinvormpjes en zet deze op de bakplaat ⑩.
- 5) Bak de muffins op 220 °C met boven- en onderwarmte ca. 15 minuten op het onderste niveau.

Hawaïtosti's

Ingrediënten voor 4 tosti's:

- ◆ 4 plakjes brood
- ◆ 1-2 eetlepels remoulade
- ◆ 120 g gekookte ham
- ◆ 1/2 blikje ananas
- ◆ 4 plakken kaas om te gratineren
- ◆ Curry

Bereiding:

- ◆ Rooster de plakjes brood.
- ◆ Bestrijk ze daarna dun met remoulade en beleg ze met de gekookte ham.
- ◆ Leg op elke belegde boterham een schijf ananas. Kruid het geheel met curry.
- ◆ Leg daarna op elke schijf ananas een plak kaas.
- ◆ Leg de hawaïtosti's op het grillrooster ⑨ en gratineer ze in de grill- en bakautomaat op het bovenste niveau bij ca. 200 °C, bovenwarmte ca. 8 minuten.

Diepvries-minipizza bakken

Bereiding:

- ◆ Schuif het grillrooster ⑨ op de bovenste geleidingen van de grill- en bakruimte.
- ◆ Leg de diepvries-minipizza zonder verpakking op het grillrooster ⑨.
- ◆ Bak de minipizza bij boven- en onderwarmte ca. 20 minuten.
- ◆ Houd u aan de aanwijzingen voor de temperatuur op de verpakking.

Spritskoekjes

Ingrediënten:

- ◆ 125 g boter
- ◆ 125 g suiker
- ◆ 1 pakje vanillesuiker
- ◆ 1 snufje zout
- ◆ 1 ei
- ◆ 1 eiwitten
- ◆ 250 g meel (type 405)
- ◆ 1 theelepel bakpoeder
- ◆ Geraspte schil van een halve citroen

Bereiding:

- 1) Roer de boter schuimig.
- 2) Voeg suiker, vanillesuiker, citroenschil en eieren toe.
- 3) Meng meel, bakpoeder en zout en roer dit met een lepel door het deeg.
- 4) Laat het deeg ca. 10 minuten rusten.
- 5) Breng het deeg in de gewenste vorm, bijv. met behulp van een vleeswolf, uitsteekvormmpjes of een sputzak.
- 6) Leg de spritskoekjes op de met bakpapier beklede bakplaat ⑩.
- 7) Bak de spritsen in de voorverwarmde oven bij 180 °C boven- en onderwarmte ca. 10-15 minuten op het bovenste niveau goudbruin.

OPMERKING

De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakplaten ⑩.

Broodjes

Ingrediënten:

- ◆ 300 g meel (of volkorenmeel)
- ◆ 2 theelepels bakpoeder
- ◆ 200 g lijnzaad
- ◆ 1 ei
- ◆ 500 g kwark
- ◆ 1 theelepel zout
- ◆ Naar smaak karwijzaad, uien, spek ...

Bereiding:

- 1) Kneed alles goed door elkaar en maak er kleine broodjes van.
- 2) Leg de broodjes op de met bakpapier beklede bakplaat ⑩.
- 3) Bak bij ca. 200 °C bovenwarmte ongeveer 30 minuten op het bovenste niveau.

NL
BE**OPMERKING**

De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakplaten ⑩.

Meringues

Ingrediënten:

- ◆ 1 eiwitten
- ◆ Zout
- ◆ 45 g suiker

Bereiding:

- 1) Doe het afgekoelde eiwit in een vetvrije roerkom. Er mag geen eigeel bijkomen, anders wordt het eierschuim niet stevig.
- 2) Klop het eiwit op een langzame stand, zodat er geen grote luchtbellen in het eierschuim ontstaan.
- 3) Kruid het schuim met een snufje zout.
- 4) Voeg de helft van de suiker beetje bij beetje toe wanneer het eierschuim stevig begint te worden.
- 5) Klop het schuim daarna op de hoogste stand stijf.

- NL
BE
- 6) Voeg de rest van de suiker toe. Daardoor krijgt het meringueschuim de benodigde stevigheid.
 - 7) Doe het meringueschuim in een spuitzak met een grote stervormige spuitmond en spuit op korte afstand roosjes, tongen of andere vormen op de met bakpapier beklede bakplaat ⑩.
 - 8) Verwarm de grill- en bakautomaat op ca. 120 °C boven- en onderwarmte voor.
 - 9) Bak de meringues op het bovenste niveau bij ca. 120 °C boven- en onderwarmte ca. 2 uur.

Botercroutons

Ingrediënten:

- ◆ 2 plakjes witbrood
- ◆ 1 EL boter

Bereiding:

- 1) Snijd het witbrood in kleine blokjes.
- 2) Smelt de boter bij laag vuur in een pan en meng het witbrood erdoor.
- 3) Bedek de bakplaat ⑩ met bakpapier en verdeel de blokjes witbrood er gelijkmatig over.
- 4) Bak de blokjes witbrood bij ca. 170 °C bovenwarmte op het bovenste niveau, tot ze goudbruin zijn (ca. 15-20 minuten).

OPMERKING

U kunt ook kruiden- of knoflookboter gebruiken in plaats van gewone boter. De baktijd is dan ca. 5 minuten korter.

Gehaktbaguettes

Ingrediënten:

- ◆ 2 kleine baguettes
- ◆ 250 g gehakt (half-on-half)
- ◆ 2 tomaten
- ◆ 1 ui, gesnijperd
- ◆ 2 el tomatenpuree
- ◆ 40 g geraspte Parmezaanse kaas
- ◆ 4 plakken kaas
- ◆ Zout en peper

Bereiding:

- 1) Snijd de baguettes open en hol ze uit.
- 2) Meng het gehakt, de tomatenpuree, de ui, de Parmezaanse kaas, een beetje zout en een beetje peper door elkaar.
- 3) Maak van het gehaktmengsel 4 even grote, zo plat mogelijke schijven en leg die op de baguettehelften.
- 4) Snijd de tomaten in plakjes en verdeel ze over de baguettes.
- 5) Verdeel de kaas over de baguettes.
- 6) Leg de baguettes op de bakplaat ⑩ en bak ze bij ca. 225 °C in de voorverwarmde oven met boven- en onderwarmte ca. 20 minuten op het onderste niveau.

OPMERKING

U kunt het gehaktmengsel verder op smaak brengen met basilicum, chilipoeder of andere kruiden.

Gratineerde bloemkool

Ingrediënten:

- ◆ 1/2 bloemkool (ca. 250 g)
- ◆ 3 schijfjes citroen
- ◆ 1 EL boter
- ◆ 1 grote TL bloem
- ◆ 1 EL citroensap
- ◆ 1 EL geschaafde amandel
- ◆ 2 EL gratinkaas (geraspt)
- ◆ Zout, peper, nootmuskaat

Bereiding:

- 1) Snij de bloemkool in roosjes en was deze.
- 2) Kook de bloemkool met de citroenschijfjes in kokend water met zout 8-10 minuten, zodat de bloemkool beetgaar is. Vang bij het afgieten ca. 150 ml van het kookwater op.
- 3) Laat in een pan de boter smelten en bak de bloem al roerend ca. 1 minuut.
- 4) Voeg al roerend het kookwater van de bloemkool toe en laat het ca. 2 minuten koken. Als het bloemmengsel te dik wordt, voegt u beetje bij beetje nog wat water toe, tot er een romig mengsel ontstaat. Kruid het geheel met zout, peper en nootmuskaat.
- 5) Leg de bloemkool in een ovenschaal (ca. 14 cm doorsnede) en giet de saus er gelijkmatig overheen.
- 6) Strooi de kaas en de geschaafde amandel erover.
- 7) Zet de ovenschaal op de bakplaat ⑩.
- 8) Gratineer de ovenschotel bij ca. 200 °C in de voorverwarmde oven met boven- en onderwarmte ca. 20 minuten op het onderste niveau.

Bladerdeegpakketjes met zalmvulling**Ingrediënten:**

- ◆ 1 pakje bladerdeegvellen (ca. 8 stuks)
- ◆ 1 pakje zalm, gerookt, in plakken (ca. 200 g)
- ◆ 1 citroen
- ◆ 1 ui
- ◆ 1 pakje roomkaas (200 g)
- ◆ Verse dille
- ◆ Zout en peper
- ◆ 1 eidooier

Bereiding:

- 1) Haal de bladerdeegvellen los en laat ze even-tueel ontdooien.
- 2) Meng de roomkaas met zout, peper en het sap van een citroen.
- 3) Snipper de ui.
- 4) Voeg de helft van de zalm en de ui toe aan het roomkaasmengsel en pureer alles grof met een staafmixer.
- 5) Snijd de rest van de zalm in dunne reepjes.
- 6) Voeg de zalm en de dille toe aan het mengsel en meng alles door elkaar.
- 7) Leg steeds een eetlepel van het mengsel op een bladerdeegvel en vouw het dicht.
- 8) Bestrijk het gevouwen pakketje met eigeel.
- 9) Leg de bladerdeegpakketjes op de bakplaat ⑩. Laat voldoende afstand tussen de pakketjes, omdat het bladerdeeg rijst.
- 10) Bak de bladerdeegpakketjes op het onderste niveau bij ca. 200 °C boven- en onderwarmte ca. 25-30 minuten. Het bladerdeeg moet een lichtbruine kleur krijgen.

OPMERKING

De aangegeven hoeveelheid is voldoende voor meerdere bakplaten ⑩.

NL
BE

NL
BE

Inhaltsverzeichnis

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

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
- ◆ 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 Lüftungsschlitz
- ❸ Temperaturregler
- ❹ Funktionsschalter
- ❺ Timer
- ❻ Kontrollleuchte
- ❼ Auszughaken
- ❽ eingesetztes Krümelblech

Abbildung B:

- ❾ Gitterrost
- ❿ Backblech
- ❻ 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.

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, Waschwanne 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 ① unter die unteren Heizstäbe, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt.

Gitterrost benutzen

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

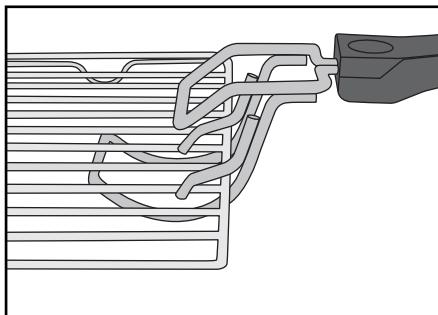


Abb. 4: Einhaken der Zange **11** beim Gitterrost **9**

Backblech benutzen

⚠️ WARENUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder ähnliches um das heiße Backblech **10** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Stellen Sie das Backblech **10** immer auf den korrekt eingesetzten Gitterrost **9** im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

Wenn das Gerät korrekt aufgestellt ist:

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

HINWEIS

- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich.
Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **3** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, stellen Sie den Funktionsschalter **4** auf **OFF** und stellen Sie den Timer **5** auf „OFF“.

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

Am Funktionsschalter ④ können Sie das Gerät einschalten, sowie 3 verschiedene Funktionen einstellen:

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

Temperaturregler

■ Am Temperaturregler ③ können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.

Timer

Mit Hilfe des Timers ⑤ können Sie die Garzeit einstellen:

■ Stellen Sie den Timer ⑤ auf die gewünschte Garzeit. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen.

HINWEIS

Sie können den Timer ⑤ auch ohne Heizfunktion als Kurzzeitmesser verwenden:

- Stellen Sie den Funktionsschalter ④ auf **OFF**.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit am Timer ⑤ ein.

Der Schalter des Timers ⑤ bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“ zu. Ein Signalton erklingt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Das Gerät heizt dabei nicht.

Grillen und Backen

ACHTUNG! SACHSSCHADEN!

► Legen/Stellen Sie niemals Behälter oder Lebensmittel direkt auf den Boden des Gerätes, die Heizstäbe oder das Krümelblech ⑧!

- 1) Legen Sie das Krümelblech ⑧ in das Gerät.
- 2) Nehmen Sie den Gitterrost ⑨ und das Backblech ⑩ aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech ⑩ mit zum Backen geeignetem Fett.

HINWEIS

- Je nach Gericht muss der Backofen 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 ③.
 - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter ④ die gewünschte Funktion.
 - Stellen Sie mit dem Timer ⑤ die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
 - Schließen Sie die Glastür.

- 4) Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **9** bzw. das Backblech **10** und schieben Sie es in eine der Schienen **1** bzw. stellen Sie das Backblech **10** auf den Gitterrost **9**. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.
Wenn Sie die untere Schiene verwenden, achten Sie darauf, den Gitterrost **9** korrekt einzusetzen, so dass die Auszughaken **7** in den Gitterrost **9** greifen.
- 5) Schließen Sie die Glastür, bevor Sie den Grill-Backvorgang starten.
- 6) Stellen Sie mit dem Timer **5** die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

HINWEIS

- Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 20 Minuten beträgt, stellen Sie den Timer **5** zunächst auf 40 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte **6** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers **5** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“ zu.

Das Gerät schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch aus, ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchte **6** erlischt.

HINWEIS

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **3** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, stellen Sie den Funktionsschalter **4** auf **OFF** und stellen Sie den Timer **5** auf „OFF“.

- 7) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost **9** bzw. das Backblech **10** mit Hilfe der Zange **11**.

Reinigung und Pflege**GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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



- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

**WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

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

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

Aufbewahrung

■ Wickeln Sie das Netzkabel um die 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 ⑥ leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter ④ steht auf OFF .	Drehen Sie den Funktionsschalter ④ auf die gewünschte Funktion.
Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.	Die Glastür wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür nicht öfter, als unbedingt notwendig.
	Es ist eine falsche Temperatur eingestellt.	Überprüfen Sie die Temperatur-einstellungen.
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

DE
AT
CH

Rezepte

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

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsaangaben 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 ⑩ stellen.
- 5) Die Muffins bei 220 °C mit Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toasts:

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

Zubereitung:

- ◆ Die Toastscheiben vortoasten.
- ◆ Anschließend dünn mit Remoulade bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.
- ◆ Jeweils eine Scheibe Ananas auf den belegten Toast legen. Mit Curry würzen.
- ◆ Danach jeweils eine Scheibe Käse oben auf die Ananas legen.
- ◆ Die Hawaiitoasts auf den Gitterrost ⑨ legen und im Grill- und Backautomaten auf der oberen Schiene bei ca. 200 °C, Oberhitze ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Mini-Pizza backen

Zubereitung:

- ◆ Schieben Sie den Gitterrost ④ in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
- ◆ Legen Sie die tiefgefrorene Mini-Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost ④.
- ◆ 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 Rührloeffel unter den Teig rühren.
- 4) Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- 5) Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausschneideformen 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.

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

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
- ...

DE
AT
CH

Zubereitung:

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

Buttercroutons

Zutaten:

- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 1 EL Butter

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
- 2) Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
- 3) Legen Sie ein Backblech ⑩ mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
- 4) Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 170°C Oberhitze auf der oberen Schiene, 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 hinzufüllen und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach noch etwas Wasser hinzufügen, 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.
- 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.

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.

DE
AT
CH

KOMPERNASS HANDELS GMBH

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

Last Information Update · Tietojen tila
Informationsstatus · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
09/2014 · Ident.-No.: SGB1200A1-092014-2

IAN 102858