

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MINI-FOUR SGB 1200 A4

DE AT CH

MINI-BACKOFEN

Bedienungsanleitung

IT CH

FORNETTO ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

FR CH

MINI-FOUR

Mode d'emploi

IAN 306484

CH



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.

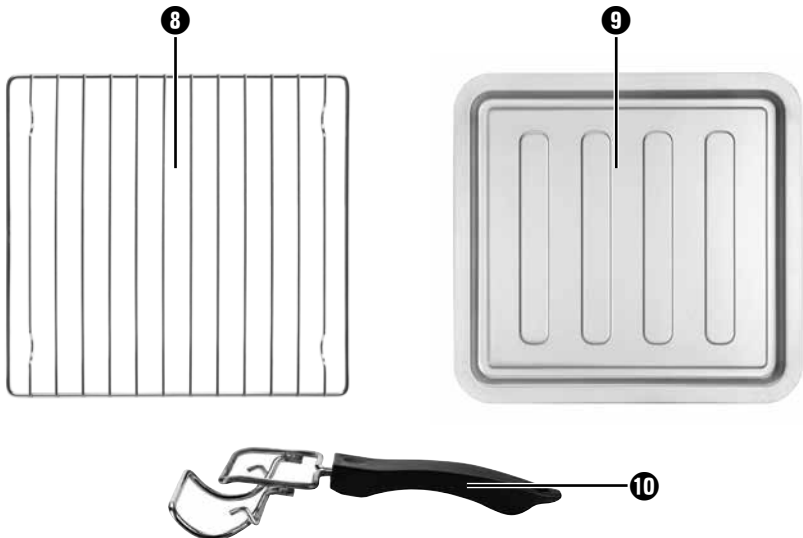
FR CH

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

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	17
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	33

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Aufstellen	6
Benutzung des Gerätes	6
Glastür	6
Krümelblech einlegen	6
Gitterrost benutzen	6
Backblech benutzen	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Bedienen des Gerätes	8
Funktionsschalter	8
Temperaturregler	8
Timer	8
Grillen und Backen	8
Reinigung und Pflege	9
Aufbewahrung	10
Fehlerbehebung	10
Entsorgung	11
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	11
Service	12
Importeur	12
Rezepte	13

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Lieferumfang

- ◆ Mini-Backofen
- ◆ 1 Backblech
- ◆ 1 Gitterrost
- ◆ 1 Zange
- ◆ 1 Krümelblech
- ◆ Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 8 Gitterrost
- 9 Backblech
- 10 Zange

Technische Daten

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


Leistungsaufnahme: 1200 W



Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!



Vorsicht! Berühren Sie nicht die Glastür, wenn das Gerät aufgeheizt ist. Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Aufstellen

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund (z. B. Edelstahlarbeitsplatten oder Natursteinarbeitsplatten wie Granit) auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.
- Schieben Sie das Gerät mit der Rückseite bis an die Wand. Die Abstandhalter an der Rückseite müssen die Wand berühren. Achten Sie darauf, dass die Wand aus hitzebeständigem Material besteht, z. B. ein Fliesenspiegel, Naturstein oder Granit.
- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Krümblech einlegen

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

Gitterrost benutzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange **10**, um den heißen Gitterrost **8** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Schieben Sie den Gitterrost **8** in eine der 2 Schienen **1** im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie den Gitterrost **8** niemals direkt auf die Heizstäbe.

- Um den heißen Gitterrost **8** entnehmen zu können, haken Sie die Zange **10** folgendermaßen ein:

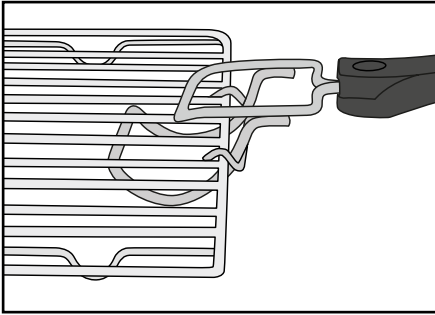


Abb. 1: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **8**

Backblech benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange **10**, um das heiße Backblech **9** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

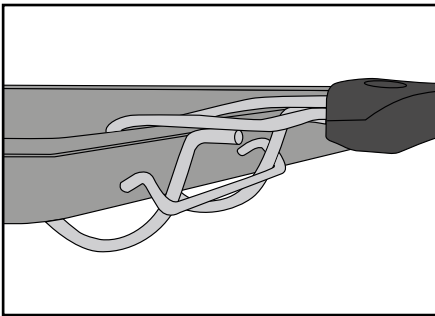


Abb. 2: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **9**

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie das Backblech **9** niemals direkt auf die Heizstäbe.
- ▶ Verwenden Sie das Backblech **9** nicht zur Lagerung und Verarbeitung von säurehaltigen, alkalischen oder salzigen Speisen!

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 es wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

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

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

Temperaturregler

■ Am Temperaturregler **3** können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.


Timer

Mit Hilfe des Timers **5** können Sie die Garzeit einstellen:

■ Stellen Sie den Timer **5** auf die gewünschte Garzeit. Die Kontrollleuchte **6** leuchtet auf. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen. Die Kontrollleuchte **6** erlischt.

HINWEIS

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

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

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

Grillen und Backen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen/Stellen Sie niemals Behälter oder Lebensmittel direkt auf den Boden des Gerätes, die Heizstäbe oder das Krümelblech **7**!

- 1) Legen Sie das Krümelblech **7** in das Gerät.
- 2) Nehmen Sie den Gitterrost **8** und das Backblech **9** aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech **9** mit zum Backen geeignetem Fett.

HINWEIS

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

- 3) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
 - Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **3**.
 - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter **4** die gewünschte Funktion.
 - Stellen Sie mit dem Timer **5** die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
 - Schließen Sie die Glastür.

- 4) Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **8** bzw. das Backblech **9** und schieben Sie es in eine der Schienen **1**. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.
- 5) Schließen Sie die Glastür, bevor Sie den Grill- bzw. 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 **8** oder das Backblech **9** mit Hilfe der Zange **10**.

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!

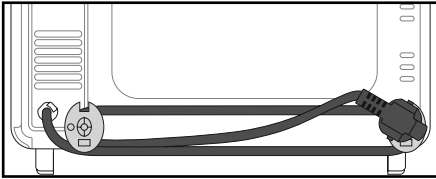
- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

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 **10**, das Backblech **9**, den Gitterrost **8** und das Krümelblech **7** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

- Sie können das Netzkabel um die Abstandhalter auf der Rückseite des Gerätes wickeln und den Stecker an einem der Abstandhalter fixieren:



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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgung



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

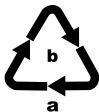
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese

gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 306484

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Rezepte

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

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

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

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

Zubereitung:

- 1) Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.
- 2) Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.
- 3) Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.
- 4) Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und diese auf das Backblech **8** 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 **8** 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 **8** in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
- ◆ Legen Sie die tiefgefrorene Mini-Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost **8**.
- ◆ Backen Sie die Mini-Pizza bei Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten.
- ◆ Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben bezüglich der Temperatur.

Spritzgebäck

Zutaten:

- ◆ 125 g Butter
- ◆ 125 g Zucker
- ◆ 1 Päckchen Vanillinzucker
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ 250 g Mehl (Type 405)
- ◆ 1 Teelöffel Backpulver
- ◆ abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:

- 1) Die Butter schaumig schlagen.
- 2) Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
- 3) Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
- 4) Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- 5) Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.
- 6) Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech **9** legen.
- 7) Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze, ca. 10 - 15 Minuten auf der oberen Schiene, goldgelb backen.

HINWEIS

Die Teilmenge reicht für mehrere Backbleche **9**.

Brötchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
- 2) Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech **9** legen.
- 3) Bei ca. 200 °C Oberhitze ungefähr 30 Minuten auf der oberen Schiene backen.

HINWEIS

Die Teilmenge reicht für mehrere Backbleche **9**.

Baiser

Zutaten:

- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ Salz
- ◆ 45 g Zucker

Zubereitung:

- 1) Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
- 2) Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
- 3) Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
- 4) Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
- 5) Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
- 6) Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
- 7) Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Backblech **9** 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 **9** mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
- 4) Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 170 °C Oberhitze auf der oberen Schiene. Nach ca. 7 – 10 Minuten wenden Sie die Toastbrot-Würfel und backen Sie diese weitere 7 – 10 Minuten, bis die Toastbrot-Würfel goldbraun sind.

HINWEIS

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie die Baguettes auf und 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 **9** 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 gehäufte TL Mehl
- ◆ 1 EL Zitronensaft
- ◆ 1 EL Mandelstifte
- ◆ 2 EL Gratinkäse (gerieben)
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- 1) Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
- 2) Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8 – 10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.
- 3) Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.

- 4) Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach noch etwas Wasser hinzu, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 5) Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.
- 6) Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.
- 7) Stellen Sie die Auflaufform auf das Backblech 9.
- 8) Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.
- 7) Geben Sie je einen Esslöffel der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
- 8) Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
- 9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech 9. 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 9.

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.

Table des matières

Introduction	18
Usage conforme	18
Matériel livré	18
Description de l'appareil	18
Caractéristiques techniques	18
Consignes de sécurité	19
Installation	22
Utilisation de l'appareil	22
Porte vitrée	22
Insérer le tiroir ramasse-miettes	22
Utiliser la grille	22
Utiliser la plaque de cuisson	23
Avant la première utilisation	23
Utilisation de l'appareil	24
Commutateur de fonctions	24
Thermostat	24
Minuterie	24
Grillade et cuisson	24
Nettoyage et entretien	25
Entreposage	26
Dépannage	26
Mise au rebut	27
Garantie de Kompennass Handels GmbH	27
Service après-vente	28
Importateur	28
Recettes	29

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

- ◆ Mini-four
- ◆ 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 Tiroir ramasse-miettes installé

Figure B :

- ❽ Grille
- ❾ Plaque de cuisson
- ❿ Pince

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz


Puissance absorbée : 1200 W



Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

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. Éviter 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 confiez 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.

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 ! Ne touchez pas la porte en verre lorsque l'appareil est chaud. Risque de brûlure !

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 !
- ▶ N'utilisez pas la plaque du four pour stocker et préparer des plats à teneur acide, alcalins ou salés !

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.
- ▶ L'écartement entre l'appareil et les armoires suspendues, plafonds, murs ou autres doit être d'au moins 10 cm en hauteur et 5 cm à gauche et à droite. 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 éviter 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 baignoire 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 **7** 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 **10** pour insérer ou retirer la grille **8** chaude dans/de l'appareil.
- Glissez la grille **8** dans l'un des deux rails **1** dans l'enceinte de cuisson de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne placez jamais la grille **8** directement sur la résistance.

- Pour pouvoir retirer la grille **8** brûlante, accrochez la pince **10** comme suit :

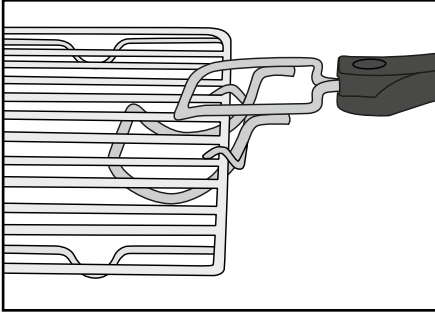


Fig. 1 : Accrochage de la pince **10** avec la grille **8**

Utiliser la plaque de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Utilisez toujours la pince **10** pour insérer ou retirer la plaque de cuisson **9** chaude dans/de l'appareil.

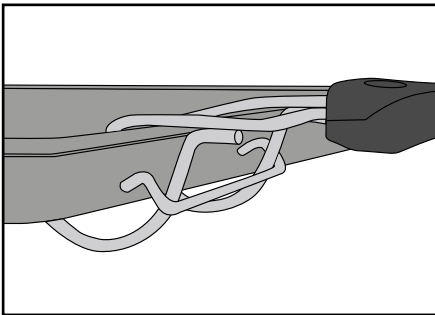


Fig. 2 : Accrochage de la pince **10** avec la plaque de cuisson **9**


- Glissez la plaque de cuisson **9** dans l'un des deux rails **1** dans l'enceinte de cuisson de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne placez jamais la plaque de cuisson **9** directement sur la résistance.
- ▶ N'utilisez pas la plaque **9** du four pour stocker et préparer des plats à teneur acide, alcalins ou salés !

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 :

Symbole	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. Le voyant de contrôle ⑥ s'allume. À la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit et l'appareil arrête de chauffer. Le voyant de contrôle ⑥ s'éteint.

REMARQUE

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

- Réglez le commutateur de fonctions ④ sur .
- 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 MATÉRIELS !

► Ne placez jamais de récipient ou d'aliment directement sur le fond de l'appareil, la résistance ou le tiroir ramasse-miettes ⑦ !

- 1) Posez le tiroir ramasse-miettes ⑦ dans l'appareil.
- 2) Sortir de l'appareil la grille ⑧ et la plaque de cuisson ⑨. Disposez le cas échéant une feuille de papier sulfurisé ou enduisez la plaque de cuisson ⑨ 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 **8** ou la plaque de cuisson **9** et glissez la dans l'un des rails **1**. 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.
- 5) Refermez la porte vitrée avant de lancer la cuisson/le grill.
- 6) Régler 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 pré réglé, un signal sonore retentit et le voyant de contrôle **6** s'éteint.

REMARQUE

Si vous voulez interrompre prématurément le processus de chauffage, réglez le thermostat **4** 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 **8** ou la plaque de cuisson **9** à l'aide de la pince **10**.

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.

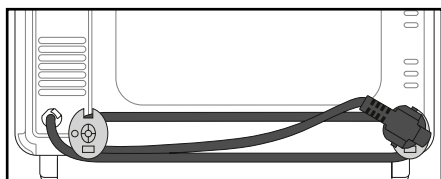
ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ 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 **10**, la plaque de cuisson **9**, la grille **8** et le tiroir ramasse-miettes **7** à l'eau de rinçage chaude. Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

Entreposage

- Vous pouvez enrouler le cordon d'alimentation autour de l'espaceur au dos de l'appareil et fixer le connecteur à un espaceur :



- 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 ❹ est allumé mais l'appareil ne chauffe pas.	Le commutateur de fonctions ❸ est sur OFF .	Tournez le commutateur de fonctions ❸ sur la fonction souhaitée.
Le temps de cuisson des plats semble très long.	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.

Mise au rebut



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

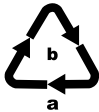
Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



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



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante:

1-7 : Plastiques,

20-22 : Papier et carton,

80-98 : Matériaux composites.

Garantie de Kompnass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

CH Service Suisse

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 306484

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente.

Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

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
- ◆ 1 pincée de 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 ❹.
- 5) Faire cuire à 220 °C à chaleur haut + bas pendant env. 15 minutes sur le rail inférieur.

Toast Hawaii

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 Hawaii sur la grille ❸, 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 ❸ dans le rail supérieur de l'enceinte de cuisson et de grill.
- ◆ Disposer la pizza congelée sans emballage sur la grille ❸.
- ◆ 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 ❹ 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 ❹.

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 ❹ 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 ❹.

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 ❹ 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

Ingrédients :

- ◆ 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 ❹ et répartissez-y les dés de toast de manière uniforme.
- 4) Faites cuire les dés de toast à env. 170 °C chaleur de voûte sur le rail supérieur. Au bout de 7 - 10 minutes environ, retournez les dés de toast et faites-les cuire 7 - 10 minutes de plus, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

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

Ingrédients :

- ◆ 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 ❹ et faites-les cuire à env. 225 °C à four préchauffé 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

Ingrédients :

- ◆ 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 9.
- 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 9. 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 9.

Indice

Introduzione	34
Uso conforme	34
Volume della fornitura	34
Descrizione dell'apparecchio	34
Dati tecnici	34
Indicazioni relative alla sicurezza	35
Installazione	38
Utilizzo Dell'Apparecchio	38
Sportello di vetro	38
Inserimento del vassoio raccoglibriciole	38
Utilizzo della griglia	38
Utilizzo della teglia da forno	39
Prima del primo impiego	39
Utilizzo dell'apparecchio	40
Commutatore di funzione	40
Regolatore della temperatura	40
Timer	40
Cottura alla griglia e cottura al forno	40
Pulizia e manutenzione	41
Conservazione	42
Eliminazione dei guasti	42
Smaltimento	43
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	43
Assistenza	44
Importatore	44
Ricette	45

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzarsi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Il forno elettrico con grill serve esclusivamente a scaldare, cuocere e grigliare pietanze.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzarlo per fini commerciali.

Qualsiasi altro impiego viene considerato non conforme e può dare luogo a danni a cose o a persone.

Volume della fornitura

- ◆ Fornetto elettrico
- ◆ 1 teglia da forno
- ◆ 1 griglia
- ◆ 1 pinza
- ◆ 1 vassoio raccoglibriciole
- ◆ Istruzioni per l'uso

AVVERTENZA

Subito dopo aver disimballato il prodotto, controllare che sia completo e integro. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Guide
- ❷ Aperture di aerazione
- ❸ Regolatore della temperatura
- ❹ Commutatore di funzione
- ❺ Timer
- ❻ Spia di controllo
- ❼ Vassoio raccoglibriciole inserito

Figura B:

- ❽ Griglia
- ❾ Teglia da forno
- ❿ Pinza

Dati tecnici


Tensione nominale: 220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz

Potenza assorbita: 1200 W



Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.

Indicazioni relative alla sicurezza** PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

- ▶ Non è consentito aprire l'alloggiamento dell'apparecchio o tentare di ripararlo. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade. Fare riparare l'apparecchio guasto solo dal rivenditore o da personale specializzato autorizzato.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
 - ▶ Impedire la penetrazione di liquidi nell'involucro dell'apparecchio. Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto. Non collocare, inoltre, sull'apparecchio oggetti pieni di liquidi, come ad es. vasi. Sussiste pericolo di incendio e di scossa elettrica! In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, staccare subito la spina dalla presa di rete e farlo riparare.
 - ▶ Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete e la spina di rete con le mani umide. In caso contrario sussiste il pericolo di scossa elettrica.
-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Collocare il cavo di rete in modo che non venga calpestato o costituisca intralcio.
- ▶ Non toccare mai lo sportello di vetro o l'alloggiamento durante l'uso, poiché tali superfici sono surriscaldate. Per aprire lo sportello di vetro usare una presina o simili per evitare scottature!
- ▶ Non toccare mai gli elementi riscaldanti o l'apertura d'ispezione nello sportello durante il funzionamento o prima che l'apparecchio si sia raffreddato. Durante il funzionamento non introdurre le mani nel vano di cottura. Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio. In caso contrario sussiste il rischio di ustioni.
- ▶ Prima di trasportare l'apparecchio, farlo raffreddare dopo l'uso.
- ▶ Quando si maneggia l'apparecchio bollente, utilizzare sempre guanti o da cucina o presine.



Attenzione! Superficie rovente!



Attenzione! Non toccare lo sportello di vetro quando l'apparecchio è riscaldato. Pericolo di ustioni!

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- ▶ Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.
- ▶ Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
- ▶ Per disinserire la spina dalla presa, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo.
- ▶ Durante il funzionamento non devono trovarsi materiali facilmente infiammabili nelle immediate vicinanze del forno elettrico con grill (ad es. canovaccio da cucina, presine, ecc.).
- ▶ Non asciugare mai tessuti né oggetti sopra o dentro l'apparecchio. Sussiste pericolo di incendio.
- ▶ Non utilizzare la teglia da forno per conservare o lavorare alimenti contenenti acidi, alcali o sale!

Installazione

AVVERTIMENTO! **PERICOLO D'INCENDIO!**

- ▶ Non collocare mai l'apparecchio sotto pensili o accanto a tendine, pareti di armadi o altri oggetti infiammabili.
- ▶ La distanza dell'apparecchio da pensili, soffitti, pareti o simili deve essere verso l'alto di almeno 10 cm e sul lato destro e sinistro di 5 cm per lato. Questa ragione l'apparecchio non può essere collocato in armadi o similari. In caso contrario non è possibile ventilare adeguatamente l'apparecchio e quest'ultimo potrebbe provocare un incendio o subire danni.
- ▶ Collocare l'apparecchio solo su un supporto resistente al calore. Altrimenti sussiste pericolo di incendio e l'apparecchio potrebbe subire danni. La zona sotto il fondo dell'apparecchio potrebbe cambiare colore o danneggiarsi. In presenza di una base morbida possono rimanere impronte durature nella base.

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Non collocare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di acqua, ad es. di lavelli, vaschette o in cantine umide. In caso contrario sussiste pericolo di scossa elettrica.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e termoresistente (per es. piani di lavoro in acciaio inox o piani di lavoro in pietra naturale come granito). Provvedere affinché l'apparecchio sia sufficientemente ventilato lungo tutto il suo perimetro.
- Far scorrere l'apparecchio con il retro fino alla parete. I distanziatori sul retro devono toccare la parete. Assicurarsi che la parete sia in materiale termoresistente, ad esempio uno specchio di piastrelle, pietra naturale o granito.
- Pulire tutti i componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Utilizzo Dell'Apparecchio

Sportello di vetro

ATTENZIONE! **PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non appoggiarsi sullo sportello in vetro. Non appoggiare oggetti sullo sportello in vetro. Ciò provoca danni alle cerniere.
- In caso di cottura di alimenti grassi, si può sviluppare un quantitativo di fumo piuttosto cospicuo. In tal caso, non chiudere completamente lo sportello di vetro, bensì lasciarlo leggermente aperto:
Lo sportello di vetro è dotato di una posizione di arresto, può quindi rimanere leggermente aperto: se si chiude lo sportello di vetro con cautela, questo scatta automaticamente in questa posizione poco prima della chiusura.

Inserimento del vassoio raccoglibriciole

- Infilare il vassoio raccoglibriciole **7** sotto gli elementi riscaldanti inferiori in modo tale che poggi piatto sul fondo dell'apparecchio.

Utilizzo della griglia

AVVERTIMENTO! **PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Per inserire la griglia **8** nell'apparecchio o per estrarlo da esso, utilizzare sempre la pinza **10**.
- Far scorrere la griglia **8** in una delle 2 guide **1** nel vano di cottura dell'apparecchio.

ATTENZIONE! **PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non mettere mai la griglia **8** direttamente sugli elementi riscaldanti.

- Per poter prelevare la griglia bollente 8, agganciare la pinza 10 nel modo seguente:

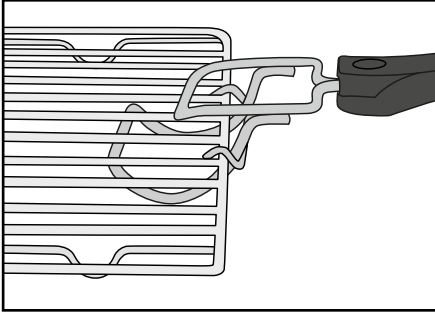


Fig. 1: Aggancio della pinza 10 alla griglia 8

Utilizzo della teglia da forno

⚠ AVVERTIMENTO! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Per inserire la teglia da forno 9 nell'apparecchio o per estrarlo da esso, utilizzare sempre la pinza 10.

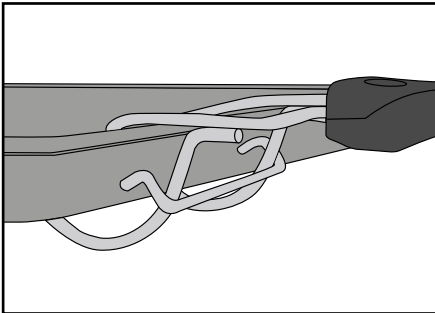


Fig. 2: Aggancio della pinza 10 alla teglia da forno 9


- Far scorrere la teglia da forno 9 in una delle 2 guide 1 nel vano di cottura dell'apparecchio.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non mettere mai la teglia da forno 9 direttamente sugli elementi riscaldanti.
- ▶ Non utilizzare la teglia da forno 9 per conservare o lavorare alimenti contenenti acidi, alcali o sale!

Prima del primo impiego

Quando l'apparecchio è correttamente installato:

- 1) inserire la spina in una presa di corrente.
- 2) Ruotare il regolatore della temperatura 3 in senso orario fino al fermo per raggiungere la temperatura massima.
- 3) Posizionare il commutatore di funzione 4 su "Calore superiore e inferiore" .
- 4) Aprire lo sportello di vetro e lasciarlo aperto per questa operazione.
- 5) Prelevare dal vano di cottura accessori che sono stati eventualmente introdotti.
- 6) Ruotare il timer 5 portandolo su 20 minuti.

AVVERTENZA

- ▶ Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

L'apparecchio si spegne automaticamente dopo 20 minuti.

Se si desidera interrompere precocemente il processo di riscaldamento, ruotare il regolatore della temperatura 3 in senso antiorario fino al fermo, portare il commutatore di funzione 4 su **OFF** e regolare il timer 5 su "OFF".




- 7) Fare raffreddare l'apparecchio e pulirlo come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

L'apparecchio è pronto per l'uso.

Utilizzo dell'apparecchio

Commutatore di funzione

Sul commutatore di funzione ④ si può sia accendere l'apparecchio sia impostare 3 diverse funzioni.

Simbolo	Significato
	"Calore superiore" ad esempio per la gratinatura
	"Calore inferiore" ad esempio per la cottura di torte
	"Calore superiore e inferiore" ad esempio per la preparazione della pizza
	"OFF": l'apparecchio è spento

Regolatore della temperatura

- Con il regolatore di temperatura ③ si può impostare la temperatura desiderata.


Timer

Con l'ausilio del timer ⑤ si può impostare il tempo di cottura:

- Impostare il timer ⑤ sul tempo di cottura desiderato. La spia di controllo ⑥ si accende. Alla scadenza del tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio cessa di riscaldare. La spia di controllo ⑥ si spegne.

AVVERTENZA

È possibile utilizzare il timer ⑤ anche senza funzione di riscaldamento come misuratore del tempo:

- Posizionare il commutatore di funzione ④ su .
- Impostare il tempo desiderato sul timer ⑤.

L'interruttore del timer ⑤ si sposta quindi in senso antiorario su "OFF". Quando il tempo impostato viene raggiunto risuona un segnale acustico. L'apparecchio non riscalda.

Cottura alla griglia e cottura al forno

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non appoggiare/disporre mai contenitori o cibi direttamente sul fondo dell'apparecchio, sugli elementi riscaldanti o sul vassoio raccoglibriciole ⑦!

- 1) Introdurre il vassoio raccoglibriciole ⑦ nell'apparecchio.
- 2) Estrarre la griglia ⑧ e la teglia da forno ⑨ dall'apparecchio. Coprire all'occorrenza la teglia da forno ⑨ con carta forno o imburrarla con grasso adatto alla cottura al forno.

AVVERTENZA

- ▶ A seconda della ricetta potrebbe essere necessario preriscaldare il forno. Attenersi a quanto prescritto nella relativa ricetta. Il preriscaldamento è sicuramente opportuno nei seguenti casi:
 - tempi di cottura molto brevi,
 - croste croccanti,
 - piatti sensibili che richiedono una temperatura costante, come per esempio soufflé.
- ▶ Se il preriscaldamento non è necessario, saltare l'operazione 3.

- 3) Far riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti (in funzione della temperatura impostata) fino al raggiungimento della temperatura desiderata:
 - Selezionare la temperatura desiderata con il regolatore di temperatura ③.
 - Infine selezionare con il commutatore di funzione ④ la funzione desiderata.
 - Con il timer ⑤ impostare la durata del preriscaldamento (circa 10 minuti).
 - Chiudere lo sportello di vetro.

- 4) Una volta scaduto il tempo, appoggiare il prodotto da grigliare o cuocere al forno sulla griglia **8** o sulla teglia da forno **9** e infilare quest'ultima in una delle guide **1**. Prestare attenzione che vi sia una distanza sufficiente degli alimenti da cuocere al forno o grigliare dalle pareti interne e dagli elementi riscaldanti dall'apparecchio.
- 5) Prima di avviare la cottura al forno/alla griglia, chiudere lo sportello di vetro.
- 6) Con il timer **5** impostare il tempo di cottura alla griglia/al forno desiderato. Il tempo max di cottura al forno e al grill è di 60 minuti.

AVVERTENZA

- ▶ Se il tempo di cottura della pietanza alla griglia o al forno è inferiore a 20 minuti, impostare dapprima il timer **5** su 40 minuti e poi tornare indietro al tempo di cottura al forno/alla griglia desiderato.

La spia di controllo **6** indica che l'apparecchio è acceso. L'interruttore del timer **5** si sposta quindi in senso antiorario su "OFF".

Alla scadenza del tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente, viene emesso un segnale acustico e la spia di controllo **6** si spegne.

AVVERTENZA

Se si desidera interrompere precocemente il processo di riscaldamento, ruotare il regolatore della temperatura **3** in senso antiorario fino al fermo, portare il commutatore di funzione **4** su **OFF** e regolare il timer **5** su "OFF".

- 7) Dopo il processo di riscaldamento prelevare la griglia **8** ovvero la teglia da forno **9** con l'ausilio della pinza **10**.

Pulizia e manutenzione

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete! Sussiste il pericolo di scossa elettrica!



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

AVVERTIMENTO! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. In caso contrario, si corre il rischio di ustioni!

- Si consiglia di pulire l'apparecchio e gli accessori appena si sono raffreddati. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i residui di alimenti.

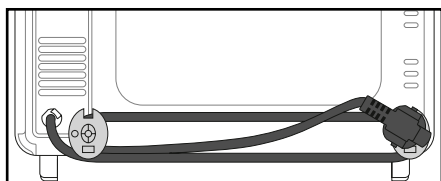
ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi. Potrebbero danneggiare la superficie!
- ▶ Non pulire i componenti dell'apparecchio nella lavastoviglie!
- ▶ Non pulire il vano di cottura con uno spray per forno, in quanto altrimenti non è più possibile rimuovere i resti di pietanza rimasti sugli elementi riscaldanti.

- Pulire l'apparecchio con un panno umido. In caso di necessità, applicare sul panno qualche goccia di detersivo delicato e risciacquare poi la superficie con un panno inumidito di acqua pulita. Asciugare tutto accuratamente.
- Pulire il vano di cottura e lo sportello di vetro con un panno umido. In caso di necessità, applicare sul panno qualche goccia di detersivo delicato e risciacquare poi la superficie con un panno inumidito di acqua pulita. Asciugare tutto accuratamente.
- Pulire la pinza **10**, la teglia da forno **9**, la griglia **8** e il vassoio raccoglibriciole **7** sotto l'acqua tiepida. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutti i componenti.

Conservazione

- Si può avvolgere il cavo di rete attorno al distanziatore che si trova sul retro dell'apparecchio e fissare la spina su uno dei distanziatori:



- Riporre l'apparecchio pulito e i suoi accessori in un luogo pulito, privo di polvere e asciutto.

Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è collegata alla rete di corrente.	Inserire la spina in una presa di corrente.
	La presa di corrente è guasta.	Utilizzare un'altra presa di corrente.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
La spia di controllo ❹ è accesa ma l'apparecchio non si riscalda.	Il commutatore di funzione ❹ si trova su OFF .	Posizionare il commutatore di funzione ❹ sulla funzione desiderata.
Il tempo di cottura delle pietanze sembra essere molto lungo.	Lo sportello di vetro è stato aperto diverse volte per controllare il progredire della cottura.	Non aprire lo sportello di vetro più del necessario.
	È stata impostata una temperatura sbagliata.	Controllare l'impostazione della temperatura.
Durante l'utilizzo fuoriescono fumo e odore.	Sugli elementi riscaldanti si trovano resti di detergente o di alimenti.	Rimuovere gli alimenti dall'apparecchio e proseguire la cottura con sportello di vetro aperto fino a quando il fumo non è scomparso.

Qualora i guasti non potessero venire risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

Smaltimento



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU.

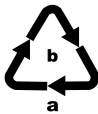
Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono venire smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando

una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

1-7: materie plastiche,
20-22: carta e cartone,
80-98: materiali compositi.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.

- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompennass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 306484

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Ricette

In questo capitolo forniremo alcuni esempi per la preparazione di pietanze. Questi esempi rappresentano solo dei consigli. La durata di preparazione può variare.

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza. Vi auguriamo comunque una buona riuscita e buon appetito.

AVVERTENZA

Prestare attenzione alle avvertenze per la preparazione riportate sulla confezione degli alimenti.

Muffin

Ingredienti per quattro persone:

- ◆ 1 tazza di farina
- ◆ 1 cucchiaino di polvere lievitante
- ◆ 1 uovo
- ◆ 1 cucchiaino di burro sciolto
- ◆ 1 tazza di latte
- ◆ 3 cucchiaini di zucchero
- ◆ 1 pizzico di sale
- ◆ in alternativa si possono utilizzare anche noci, banane a pezzetti o fiocchi di cioccolato

Preparazione:

- 1) Mescolare lentamente in una ciotola farina, lievito in polvere, uovo, latte, sale e zucchero.
- 2) Sciogliere il burro in un pentolino e incorporarlo all'impasto.
- 3) A seconda del gusto personale, incorporare noci, fiocchi di cioccolato o banane schiacciate.
- 4) Versare l'impasto pronto nelle apposite formine per muffin e collocarle sulla teglia da forno ⑨.
- 5) Cuocere i muffin a 220 °C con calore superiore e inferiore per circa 15 minuti sulla guida inferiore.

Toast Hawaii

Ingredienti per 4 toast:

- ◆ 4 fette di pan carré
- ◆ 1-2 cucchiaini di salsa Remoulade
- ◆ 120 g di prosciutto cotto
- ◆ 1/2 scatola di ananas
- ◆ 4 fette di formaggio per la gratinatura
- ◆ Curry

Preparazione:

- ◆ Pretostare le fette di pan carré.
- ◆ Spalmare quindi con salsa Remoulade e farcire con il prosciutto cotto.
- ◆ Mettere una fetta d'ananas su ciascun toast imbottito. Insaporire con curry.
- ◆ Quindi mettere una fetta di formaggio sull'ananas.
- ◆ Mettere i toast Hawaii sulla griglia ⑧ e lasciare gratinare nel forno elettrico con grill sulla guida superiore a circa 200 °C, con la funzione calore superiore per circa 8 minuti.

Cottura al forno della mini-pizza surgelata

Preparazione:

- ◆ Infilare la griglia ⑧ nella guida superiore del vano di cottura/grill.
- ◆ Collocare la mini-pizza surgelata sulla griglia ⑧ dopo averla estratta dalla confezione.
- ◆ Infornare la mini-pizza dopo aver impostato la funzione calore superiore e inferiore per circa 20 minuti.
- ◆ Attenersi alle indicazioni sulla confezione per quanto riguarda la temperatura.

Pasticcini

Ingredienti:

- ◆ 125 g di burro
- ◆ 125 g di zucchero
- ◆ 1 pacchetto di zucchero vanigliato
- ◆ 1 pizzico di sale
- ◆ 1 uovo
- ◆ 1 albumi
- ◆ 250 g di farina (tipo 405)
- ◆ 1 cucchiaino di polvere lievitante
- ◆ buccia grattugiata di mezzo limone

Preparazione:

- 1) Sbattere il burro.
- 2) Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la buccia di limone e le uova.
- 3) Mescolare la farina, la polvere lievitante e il sale e incorporarli all'impasto con un cucchiaino di legno.
- 4) Lasciare riposare l'impasto per circa 10 minuti.
- 5) Dare all'impasto la forma richiesta, ad es. con l'ausilio di un tritacarne, di formine o di una sacca a poche.
- 6) Collocare i biscottini sulla teglia **9** rivestita di carta forno.
- 7) Cuocere i pasticcini inserendoli nella guida superiore nel forno preriscaldato a 180 °C con calore superiore e inferiore, per circa 10 - 15 minuti, fino a quando non assumono un colore dorato.

AVVERTENZA

La quantità di impasto è sufficiente per diverse teglie **9**.

Panini

Ingredienti:

- ◆ 300 g di farina (oppure farina di grano intero)
- ◆ 2 cucchiaini abbondanti di lievito in polvere
- ◆ 200 g di semi di lino
- ◆ 1 uovo
- ◆ 500 g di ricotta
- ◆ 1 cucchiaino di sale
- ◆ a seconda dei gusti usare cumino, cipolle, speck...

Preparazione:

- 1) Impastare bene gli ingredienti e formare dei panini.
- 2) Collocare i panini sulla teglia da forno **9** rivestita di carta forno.
- 3) Cuocere a circa 200 °C con la funzione calore superiore per circa 30 minuti sulla guida superiore.

AVVERTENZA

La quantità di impasto è sufficiente per diverse teglie **9**.

Meringhe

Ingredienti:

- ◆ 1 albumi
- ◆ Sale
- ◆ 45 g di zucchero

Preparazione:

- 1) Versare l'albume freddo in una ciotola senza grassi. Non lasciare tracce di tuorlo, altrimenti l'uovo montato a neve non acquisisce la giusta consistenza.
- 2) Montare l'albume a ridotta velocità per evitare la formazione di bolle troppo grandi nell'albume montato a neve.
- 3) Insaporire con un pizzico di sale.
- 4) Incorporare gradualmente metà zucchero quando l'albume montato a neve comincia ad acquisire consistenza.

- 5) Montare quindi a maggiore velocità.
- 6) Aggiungere lo zucchero rimanente. In tal modo la massa delle meringhe acquisisce la consistenza necessaria.
- 7) Riempire con la meringa una sacca a poche con un beccuccio grande a stella e spruzzare a breve distanza rosette, lingue o altre forme sulla teglia **9** rivestita di carta da forno.
- 8) Preriscaldare il forno elettrico con grill a circa 120 °C selezionando la funzione calore superiore e inferiore.
- 9) Far cuocere la meringa sulla guida superiore a circa 120 °C con la funzione calore superiore e inferiore per circa 2 ore.

Crostini al burro

Ingredienti:

- ◆ 2 fette di pane per toast
- ◆ 1 cucchiaino di burro

Preparazione:

- 1) Tagliare a dadini il pane per toast.
- 2) Sciogliere il burro a calore moderato in un tegame e mescolarvi i dadini di pane.
- 3) Preparare la teglia da forno **9** con carta da forno e distribuirvi su i dadini di pane uniformemente.
- 4) Cuocere i dadini di pane a circa 170 °C con la funzione calore superiore sulla guida superiore, fino a quando non diventano di colore bruno-dorato (circa 15 - 20 minuti).

AVVERTENZA

Invece del semplice burro è possibile anche utilizzare burro aromatizzato alle erbe o all'aglio. Il tempo di cottura si ridurrà in tal caso di circa 5 minuti.

Baguette alla carne trita

Ingredienti:

- ◆ 2 panini tipo baguette
- ◆ 250 g di carne tritata (mista)
- ◆ 2 pomodori
- ◆ 1 cipolla (tagliata a dadi)
- ◆ 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- ◆ 40 g di parmigiano grattugiato
- ◆ 4 fette di formaggio
- ◆ Sale e pepe

Preparazione:

- 1) Affettare le baguette e svuotarle.
- 2) Mescolare la carne tritata, il concentrato di pomodoro, le cipolle, il parmigiano, un po' di sale e un po' di pepe.
- 3) Modellare la carne trita formando 4 polpette piatte di grandezza uniforme e collocarle sulle baguette a metà.
- 4) Tagliare i pomodori a fette e collocarli sulle baguette.
- 5) Distribuire il formaggio sulle baguette.
- 6) Collocare le baguette sulla teglia da forno **9** e cuocerle a circa 225 °C in forno preriscaldato con la funzione calore superiore e inferiore per circa 20 minuti nella guida inferiore.

AVVERTENZA

Alla carne trita si può anche aggiungere basilico, chili o altre spezie.

Cavolfiore (gratinato)

Ingredienti:

- ◆ 1/2 cavolfiore (circa 250 g)
- ◆ 3 fette di limone
- ◆ 1 cucchiaio di burro
- ◆ 1 cucchiaino raso di farina
- ◆ 1 cucchiaio di succo di limone
- ◆ 1 cucchiaio di mandorle tagliate a bastoncino
- ◆ 2 cucchiari di formaggio per gratin (grattugiato)
- ◆ sale, pepe, noce moscata

Preparazione:

- 1) Tagliare il cavolfiore a mazzetti e lavarlo.
- 2) Cuocere il cavolfiore con le fette di limone in acqua bollente per 8 - 10 minuti, il cavolfiore deve essere al dente. Conservare circa 150 ml di acqua di cottura,
- 3) Fare sciogliere il burro in un tegame e cuocervi la farina per un minuto, mescolando costantemente.
- 4) Mescolando costantemente, versare l'acqua di cottura del cavolfiore e fare cuocere per circa 2 minuti. Se l'impasto con la farina diviene troppo solido, aggiungere ancora acqua, fino a ottenere una consistenza densa. Condire con succo di limone, sale, pepe e noce moscata.
- 5) Collocare il cavolfiore in uno stampo per sformati (circa 14 cm di diametro) e versarvi sopra la salsa in modo uniforme.
- 6) Cospargere con il formaggio e le mandorle.
- 7) Collocare lo stampo per sformati sulla teglia da forno 9.
- 8) Gratinare a circa 200 °C in forno preriscaldato con la funzione calore superiore e inferiore, inserendo la teglia nella guida inferiore del forno, per circa 20 minuti.

Tasche di pasta sfoglia con ripieno di salmone

Ingredienti:

- ◆ 1 confezione di pasta sfoglia (circa 8 pezzi)
- ◆ 1 confezione di di salmone, affumicato a fette (circa 200 g)
- ◆ 1 limone
- ◆ 1 cipolla
- ◆ 1 confezione di formaggio fresco (200 g)
- ◆ Aneto fresco
- ◆ Sale e pepe
- ◆ 1 tuorlo

Preparazione:

- 1) Separare i fogli di pasta sfoglia e se necessario farli scongelare.
- 2) Mescolare il formaggio fresco con sale, pepe e succo di limone.
- 3) Affettare le cipolle e tagliarle a dadini.
- 4) Aggiungere la metà del salmone e delle cipolle al formaggio fresco e ridurre tutto in purea grossolana con un mixer ad asta.
- 5) Tagliare il resto del salmone a striscioline.
- 6) Aggiungere il salmone e l'aneto all'impasto e mescolare il tutto.
- 7) Mettere un cucchiaio di impasto su ogni foglio di pasta sfoglia e chiudere il foglio.
- 8) Pennellare la tasca così ottenuta con il tuorlo d'uovo.
- 9) Collocare le tasche di pasta sfoglia sulla teglia da forno 9. Lasciare spazio sufficiente fra le singole tasche, poiché la pasta sfoglia si espande durante la cottura.
- 10) Far cuocere le tasche di pasta sfoglia sulla guida inferiore a circa 220 °C con la funzione calore superiore e inferiore per circa 25 - 30 minuti. La pasta sfoglia deve colorarsi leggermente.

AVVERTENZA

La quantità di impasto è sufficiente per diverse teglie 9.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

08 / 2018 · Ident.-No.: SGB1200A4-072018-1

IAN 306484