

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



ELECTRIC OVEN & GRILL SGB 1380 B2

(GB) (IE)

ELECTRIC OVEN & GRILL

Operating instructions

(SE)

GRILL- OCH BAKUGN

Bruksanvisning

(FR) (BE)

MINI FOUR / GRIL

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(FI)

MINIUUNI JA GRILLI

Käyttöohje

(DK)

GRILL- OG BAGEOVN

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

GRILL- EN BAKAUTOMAAT

Gebruiksaanwijzing

IAN 96772/96782

(FI) (SE) (DK) (BE)



GB IE

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

FI

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

SE

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

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

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

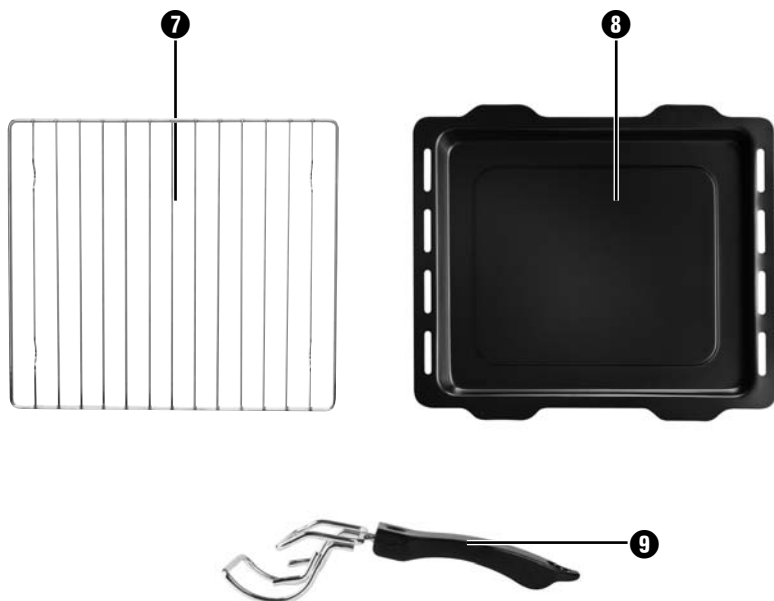
NL BE

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

DE AT CH

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	15
SE	Bruksanvisning	Sidan	29
DK	Betjeningsvejledning	Side	43
FR / BE	Mode d'emploi	Page	57
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	71
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	85

A**B**

CONTENT	PAGE
Intended use	2
Items supplied	2
Description	2
Technical data	2
Safety information	3
Setup	5
Preparation for use	5
Switching off and transportation	6
Switching off	6
Transporting	6
Operation	6
Grilling and baking	6
Grilling and baking with circulating air	8
Tips for preparation and recipes	8
Muffins	8
Hawaii toast	8
Baking deep-frozen pizza	9
Biscuits	9
Rolls	9
Meringue	10
Buttered croutons	10
Minced meat baguettes	10
Cauliflower (overbaked)	11
Puff pastry pouches (Bourekas) filled with salmon	11
Changing the bulb	12
Cleaning	12
Troubleshooting	13
Disposal	13
Warranty & Service	14
Importer	14

Electric Oven & Grill

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended use

The Oven and Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use it for commercial applications. All other uses are deemed to be improper and may result in property damage or even in personal injury. Kompernaß GmbH accepts no liability for damage caused by improper use of the appliance.

Items supplied

The package contains

- Electric Oven & Grill
- a roasting grill
- a baking tray
- a handle for the roasting grills/baking tray
- operating instructions

Description

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. The air circulation system provides for an equable and rapid distribution of heat in the appliance.

Illustration A:

- 1 Control lamp (Power)
Glows during operation
- 2 Temperature regulator
Stepless adjustment of the temperature from 100° C to 230° C
- 3 Function switch for
OFF,
Upper heat,
Lower heat,
Upper and lower heat
- 4 Rocker switch for air circulation
- 5 Timer switch
Adjustment of the required baking/grilling time from 0 – 60 min.
- 6 Rails for baking tray or roasting grille

Illustration B:

- 7 Roasting grill
- 8 Baking tray
- 9 Handle for roasting grill/baking tray

Technical data

Mains voltage: 220 - 240 V ~/50 Hz

Nominal power: 1380 W


Capacity: 15 Litres


Bulb: 240 V, 15 W, E 14, 300° C

Safety information

Danger!

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- You may not open the housing of the appliance or carry out any repairs. Should you do so, the safety concept of the appliance may be compromised and the warranty becomes void. Arrange for defects on the appliance to be repaired only by the dealer or authorised specialists.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Ensure that fluids cannot permeate into the housing of the appliance. Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. Additionally, DO NOT place fluid-filled receptacles such as flower vases on the appliance. This would increase the risk of fire and of receiving an electric shock! Should liquids permeate into the housing, unplug the appliance immediately and arrange for it to be repaired by a qualified technician.
- NEVER touch the heating rods or the viewing window when the appliance is in use, or before it has cooled down completely. Do not reach in to the cooking area when the appliance is in use. Wait until the appliance has cooled down. Otherwise, you could be burnt.
- After use, allow the Oven and Grill automat to cool down completely before transporting it.
- NEVER grasp the appliance, power cable or power plug with wet hands. There is the risk of receiving an electric shock.
- Lay the power cable in such a way that no one can tread on or trip over it.

w  **Caution! Hot surfaces.**

 *NEVER touch the glass door or the housing during use as these become very hot. To open the glass door use oven gloves or something similar, so as to avoid being burnt!*

 **Attention!**

- NEVER place objects, food, bowls, the baking tray **8**, the roasting grill **7** or other containers directly on the bottom of the oven! The resulting heat accumulation will damage the appliance! ALWAYS place food, bowls or other containers on the baking tray **8** or the roasting grill **7**, and slide these into one of the 3 rails **6**.
- NEVER leave the appliance unattended when it is in use.
- When the Oven and Grill automat is in use ensure that there are no lightly inflammable materials close to it (e. g. dishcloths, oven cloths, etc.). NEVER dry textiles or other objects on or above the appliance. There is a risk of fire.
- To disconnect, always pull the plug itself from the power socket, do not pull on the power cable.
- Do not fold or crush the power cable.
- Do not use extension cables.
- If you do not intend to use the appliance for an extended period, you must disconnect it from the power source. The appliance is completely free of electrical power only when you unplug it.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

Clarification of the safety warnings

In the operating instructions there are the following categories of safety warning:

⚠ Danger!

A warning with the word DANGER refers to possible personal physical damage.

⚠ Attention!

A warning with the word CAUTION refers to possible property or environmental damage.

i *These warnings contain specific indications for the economic use of the appliance.*

Setup

- ⇒ Place the device on a solid, level and heat-resistant surface (e.g. stainless steel worktops or natural stone worktops such as granite). Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.
- ⇒ Push the appliance backwards until the anchor hooks on the rear of the appliance come into contact with the wall. Make sure that the wall, like the surface under the appliance, is made of a heat-resistant material!

⚠ Risk of fire!

Always ensure a minimum distance between the appliance and hanging cupboards, ceilings, walls or similar of at least 10 cm above the appliance and 5 cm at the sides. For this reason the appliance may not be used, for example, in cupboards or similar. Should it be so used, there is likely to be insufficient ventilation for the appliance, increasing both the risk of fire or of it being damaged.

⚠ Risk of fire!

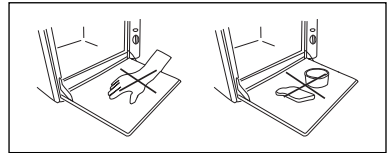
Ensure the appliance is placed on a firm, level and heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of it being damaged. The area under the base of the appliance could become discoloured and damaged. Additionally, if placed on a soft upper surface, the appliance could cause permanent damage to it due to pressure indentations.

⚠ Risk of electric shock!

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

⚠ Do NOT support yourself on the glass door.

Do NOT place objects on the glass door. This would cause damage to the hinges.



Preparation for use

⚠ Attention!

Never place objects, food, bowls, baking tray **8**, the roasting grill **7** or other containers on the floor of the backing area! The resulting accumulation of heat will damage the appliance! ALWAYS place food, bowls or other containers on the baking tray **8** or the roasting grill **7**, and slide these into one of the 3 rails **6**.

Before using the appliance, however, proceed as described in the following:

- ⇒ Take the electrical oven with grill and all accessories from the packaging.

⚠ Risk of crush injuries!

When opening and closing the door, do not place your fingers/hand between the door hinges. They could be crushed.

- ⇒ Before using the appliance for the first time, it and all of the accessories must be cleaned free of possible packaging residues. Clean the accessories with a handwarm and mild detergent solution and then dry them ab.
- ⇒ Wipe the appliance housing with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.
- ⇒ When the appliance is completely dry inside and out, insert the plug into a suitable power socket (220 - 240 V ~/50 Hz).
- ⇒ Now switch the appliance on, without the accessories and without foodstuffs. Leave the appliance door completely open.
- ⇒ Select the setting 230° C with the temperature regulator **2**. Place the function switch **3** to upper and lower heat.
- ⇒ Place the time switch **5** at 15 minutes.

i *The appliance allows itself to be switched on with the time switch **5**. As soon as the time switch **5** is set the control lamp **1** glows.*

i *As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting them into operation. This is harmless and stops after a short time. Open a window and provide for sufficient ventilation.*

- ⇒ When the appliance has switched itself off automatically, place the function switch **3** to OFF .
- ⇒ Remove the plug from the power socket and wait until the appliance has cooled itself down.
- ⇒ Then clean the grill and baking area with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.

Switching off and transportation

Switching off

- ⇒ Place the function switch **3** and the time switch **5** at OFF. Unplug the power plug from the socket.

Transporting

- ⇒ If you wish to transport the appliance, first allow it to cool down.
- ⇒ Remove the plug from the power socket.
- ⇒ Wrap the power cable around the retaining hooks on the rear of the appliance.

Operation

Grilling and baking

- ⇒ Remove the roasting grill **7** and baking tray **8** from the appliance. If required, cover these with baking paper resp. smear the baking tray **8** with butter or oil.
- ⇒ Allow the appliance to heat up for ca. 10 minutes (dependant on the setting) to the required temperature:
 - Select the required temperature with the temperature regulator **2**.For grilling, you must always select the highest temperature setting (230° C).
 - Then, select with the function switch **3** either upper heat (e.g. for toppings), lower heat (e.g. for cakes) or upper and lower heat (e.g. for Piz-za). If you want to grill, always select the setting upper heat with the function switch **3**.

- With the time switch **5** set the pre-heat time (ca. 10 minutes).
- Close the glass door.

⇒ When the warm-up period is finished, place the foodstuffs on the roasting grill **7** resp. the baking tray **8** and slide it in on one of the rails **6**. Ensure that there is sufficient space between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

⚠ Attention!

NEVER place objects, food, bowls, the baking tray **8**, the roasting grille **7** or other containers directly on the bottom of the oven! The resulting heat accumulation will damage the appliance! ALWAYS place food, bowls or other containers on the baking tray **8** or the roasting grille **7**, and slide these into one of the 3 rails **6**.

i If you wish to prepare food on the roasting grill **7** that drips excessively, then slide the baking tray **8** into the bottom rail. By doing this, dripping fat for example will be caught and the appliance is then easier to clean.

i The most uniform baking results are obtained when the baking tray **8** resp. the roasting grill **7** are placed on the central runner and the air circulation is switched on.

⇒ Close the glass door before starting the grill or baking process.

i If you are cooking especially fatty foodstuffs, an increased smoke development can occur. In this case, do not close the glass door completely, instead, allow it to be slightly open: If you carefully push the door to, it comes into this position shortly before closing.

⇒ Adjust the time switch **5** to the required grilling or baking time.

The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

⇒ If the cooking time for the foodstuff amounts to less than 25 minutes, first of all place the time switch **5** at 60 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp **1** indicates that your Oven with Grill is switched on. The switch of the time switch **5** now rotates itself anti-clockwise towards OFF.

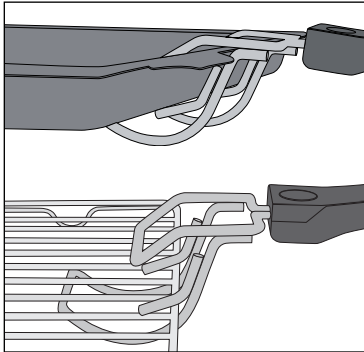
i When your Oven with Grill has reached the set temperature, the heating elements switch themselves off at intervals, to ensure that the temperature is maintained.

⇒ The appliance switches itself off automatically on completion of the programmed time. If you wish to switch the appliance off prematurely, turn the time switch **5** back to OFF. Place the function switch **3** at the position OFF and remove the plug from the power socket.

You will hear a signal sound and the control lamp **1** extinguishes.

i After the appliance has switched itself off, the time switch **5** can continue to run for a short period.

- ⇒ To remove the roasting grill ⑦ resp. baking tray ⑧, ALWAYS use the provided handle ⑨. To lift the roasting grill ⑦ out, you must engage the small hook of the handle ⑨ in the grill from above. To lift the baking tray ⑧ out of the appliance, the large hooks of the handle ⑨ must engage with the front edge of the baking tray ⑧.



- ⇒ After grilling or baking, place the function switch ③ in the position OFF. Remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before cleaning it or switching it back on.

Grilling and baking with circulating air

As a general rule, if you are baking or grilling with air circulation you can dispense with a pre-heating of the cooking space. The cooking and browning results are more even with the use of circulating air.

Take note of the instructions given in the recipes when using air circulation.

- ⇒ Press the rocker switch ④ for air circulation until it engages in position "I".

The aerator in the grill and baking space starts to rotate.

The methods of operation are then the same as for grilling and baking without air circulation.

Tips for preparation and recipes

In this chapter we provide you with various examples for the preparation of foods. These examples are recommendations. The preparation periods can vary.

- ① Take note of the preparation details given on the packaging of the foodstuff .

Muffins

Ingredients for four people:

- 1 Cup of flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- 1 Egg
- 1 Tablespoon of melted butter
- 1 Cup of milk
- 3 Tablespoons of sugar
- Salt
- for variations, additionally nuts, chopped bananas or chocolate flakes

Preparation:

- ⇒ Mix together in a bowl, slowly and one after the other, the flour, baking powder, egg, milk, salt and sugar.
- ⇒ Melt the butter in a pan and mix it into the pastry.
- ⇒ Subject to taste, blend in the nuts, chocolate flakes or chopped bananas.
- ⇒ Place the prepared pastry into typical muffin moulds and place them on the baking tray ⑧.
- ⇒ Bake the baking tray at 200° C for about 15 minutes on the bottom rail with top heat and convection air.

Hawaii toast

Ingredients for 4 toasts:

- 4 Slices of toast
- 1 - 2 Tablespoons of remoulade
- 120 g cooked ham
- 1/2 Tin of pineapples
- 4 Slices of cheese for melting
- Curry

Preparation:

- ⇒ Toast the toast slices.
- ⇒ Spread the remoulade thinly over the toasts and lay the slices of cooked ham on them.
- ⇒ Lay one slice of pineapple on each of the garnished toasts. Spice with curry.
- ⇒ Then place a slice of cheese over each of the pineapple slices.
- ⇒ Lay the Hawaiian toasts on the grill **7** and then bake them for about 8 minutes on the middle level of the grill and baking machine, at approx. 180° C with upper heat and air circulation.

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

- ⇒ Place the roasting grill **7** on the middle runner in the cooking area.
- ⇒ Lay the deep-frozen pizza without packaging onto the roasting grill **7**.
- ⇒ Bake the pizza with upper and lower heating and switched on air circulation for ca. 20 minutes.
- ⇒ Take heed of the details given on the packaging.

Biscuits

Ingredients:

- 125 g butter
- 125 g sugar
- 1 Packet of vanilla sugar
- 1 Pinch of salt
- 1 Egg
- 1 Egg white
- 250 g Plain flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- scraped peel of half a lemon

Preparation:

- ⇒ Beat the butter until foamy.
- ⇒ Add the sugar, vanilla sugar, lemon peel and the eggs.
- ⇒ Mix together the flour, baking powder and salt, then blend them into the mixture with a mixing spoon.
- ⇒ Allow the pastry to stand for ca. 10 minutes.
- ⇒ Bring the pastry into the desired shape, e.g. with the assistance of a mincer, biscuit shaper or a shaping bag with nozzle.
- ⇒ Place the biscuits onto the baking tray **8**, this being first covered with baking paper.
- ⇒ Bake the biscuits on the middle rail in a pre-heated oven at 180° C, with top and bottom heat, for about 10–15 minutes, until they are golden brown.

i The pastry volume is sufficient for several baking trays **8**.

Rolls

Ingredients:

- 300 g Flour (or wholemeal flour)
- good 2 Teaspoons of baking powder
- 200 g Linseeds
- 1 Egg
- 500 g Curds
- 1 Teaspoon of salt
- subject to taste, caraway seeds, onions, cubed bacon ...

Preparation:

- ⇒ Knead everything together well and then shape it into small rolls.
- ⇒ Place the biscuits onto the baking tray **8** this being first covered with baking paper.
- ⇒ Bake at about 180° C, with top heat and convection air, for approximately 30 minutes on the middle rail.

i The pastry volume is sufficient for several baking trays **8**.

Meringue

Ingredients:

- 1 Egg white
- Salt
- 45 g Sugar

Preparation:

- ⇒ Place the cooled egg white into a fat-free mixing bowl. It may not contain any egg yolk, otherwise the meringue will not be firm.
- ⇒ Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.
- ⇒ Add a pinch of salt to taste.
- ⇒ Gradually add in a half of the sugar when the meringue starts to firm up.
- ⇒ Then beat it at the highest speed until stiff.
- ⇒ Add the remaining sugar. With this the meringue attains the required solidity.
- ⇒ Fill the meringue mixture into a squeezing bag with large star nozzles and, with a little space between them, shape rosettes, tongues and other designs on the backing tray, this being first covered with baking paper.
- ⇒ Pre-heat the Oven with Grill to ca. 100° C with air circulation.
- ⇒ Bake the meringues with air circulation at ca. 100° C for about 2 hours.

Buttered croutons

Ingredients:

- 2 slices of toast bread
- 1 tbsp. Butter

Preparation:

- ⇒ Cut the toast bread into small cubes.
- ⇒ Melt the butter over low heat in a saucepan and mix in the cubed toast bread.
- ⇒ Cover a baking tray **B** with baking paper and spread the toast bread cubes evenly on it.

- ⇒ Bake the toast bread cubes at 150° C (convection) on the middle rail until golden brown (approx. 15 - 20 minutes).

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

Minced meat baguettes

Ingredients:

- 2 Baguette rolls
- 250 g Minced meat (half and half)
- 2 Tomatoes
- 1 Onion (diced)
- 2 tbsp. Tomato paste
- 40 g grated Parmesan cheese
- 4 slices of cheese
- Salt and pepper

Preparation:

- ⇒ Slice the baguettes and hollow them out.
- ⇒ Combine the minced meat, tomato paste, onion, parmesan, some salt and some pepper.
- ⇒ Shape the minced meat to 4 equal-sized, flat as possible, meat patties and place them on the baguette halves.
- ⇒ Cut the tomato into slices and distribute them onto the baguettes.
- ⇒ Distribute the cheese slices onto the baguettes.
- ⇒ Place the baguettes on a baking tray **B** and then bake them on the bottom rail at about 225° C in a preheated oven with top and bottom heat for about 20 minutes.

i You can also season the minced meat mixture with basil, chili and other spices.

Cauliflower (overbaked)

Ingredients:

- 1/2 head cauliflower (about 250 g)
- 3 Lemon slices
- 1 tbsp. Butter
- 1 heaped tsp Flour
- 1 tbsp. lemon juice
- 1 tbsp slivered Almonds
- 2 tbsp Gratin cheese (grated)
- Salt, pepper, nutmeg

Preparation:

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

Puff pastry pouches (Bourekas) filled with salmon

Ingredients:

- 1 pack Puff pastry sheets (about 8 pieces)
- 1 Pack Smoked salmon, sliced (about 200 g)
- 1 Lemon
- 1 Onion
- 1 Pack Cottage cheese (200 g)
- fresh Dill
- Salt and pepper
- 1 Egg yolk

Preparation:

- ⇒ Take the puff pastry sheets apart and, if necessary, allow them to thaw.
- ⇒ Combine the Cottage cheese with salt, pepper and the juice of one lemon.
- ⇒ Finely dice the onion.
- ⇒ Add half of the salmon and the onion to the cottage cheese mixture and mix it all coarsely with a hand blender.
- ⇒ Cut the remaining salmon into thin strips.
- ⇒ Add the salmon and the dill to the mass and mix everything together.
- ⇒ Place a tablespoon of the mixture on a puff pastry sheet and fold it over.
- ⇒ Coat the resulting pouch with egg yolk.
- ⇒ Place the bourekas on a baking tray **8**.
Leave sufficient space between the individual pouches, because the puff pastry will expand.
- ⇒ Bake the bourekas on the lower rail at about 200° C with convection for approx. 25-30 minutes. The puff pastry should gain a light brown colour.


i The given pastry volume is sufficient for several baking trays **8**.

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

Changing the bulb

Danger!

Always wait until the appliance has cooled down before changing the bulb. Otherwise, there is a risk of being burnt!

 *Replace the bulb only with a bulb of the same type (see chapter "Technical data").*

- ⇒ Open the glass door.
- ⇒ Unscrew the glass cover of the light bulb located at the right rear of the interior.
- ⇒ Unscrew the defective bulb and replace it with the new bulb.
- ⇒ Screw the glass cover back on hand-tight.

Cleaning

Risk of electric shock!



Before you clean the Oven with Grill, you must always remove the plug from the power socket. There is a risk of receiving an electric shock!

Risk of electric shock!

When cleaning it, under no circumstances may the appliance be submersed in water. There is a risk of receiving an electric shock!

Attention!

Do not use household detergents or sharp/pointed objects to remove soiling. They could damage the special coatings on the inner walls of the Oven with Grill.

- ⇒ Should soiling occur, the Oven with Grill can be cleaned with a soft cloth lightly moistened with a mild soapy solution. For stubborn staining or baked-on soiling, place a cloth soaked with a mild detergent on the contamination. Wait until the contamination has softened and then remove it!
- ⇒ Clean the baking tray  and the roasting grill  in a detergent solution. Allow stubborn soiling to be softened. Rinse them off with clear water.

Risk of electric shock!

The Oven with Grill must be completely dry before using it again after cleaning. Therefore, after cleaning leave the appliance door open.

Troubleshooting

Symptom	Possible cause and solution
The appliance does not heat up.	<p>A The time switch 5 is showing OFF. Adjust the time switch 5 to a time greater than 0 minutes (OFF).</p> <p>B A domestic fuse is defect. Check the domestic fuses and, if necessary, renew the defective one.</p> <p>C The power socket is defective. Try another wall socket.</p> <p>D The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists.</p> <p>E The function switch 3 is at the position OFF.</p>
It is not possible to switch the appliance off.	An electronic component is defective. Remove the plug from the wall socket and arrange for the appliance to be checked by specialists.

Symptom	Possible cause and solution
The aerator for the air circulation does not function.	<p>A The switch for air circulation 4 is in the position "O". Move the rocker switch for air circulation 4 to the position "-".</p> <p>B The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists.</p>
The door glass is broken or showing cracks.	Arrange for the appliance to be checked/repaired by specialists.

Should a defect not allow itself to be eliminated, please contact your dealer or the manufacturer.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

Importer

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

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 96772 / 96782

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 96772 / 96782

Hotline availability:

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

SISÄLLYSLUETTELO

SIVU

Määräysten mukainen käyttö	16
Toimituslaajuus	16
Kuvaus	16
Tekniset tiedot	16
Turvaohjeet	17
Pystytys	19
Ensimmäinen käyttöönotto	19
Pois päältä kytkeminen ja kuljettaminen	20
Sammuttaminen	20
Kuljettaminen	20
Käyttö	20
Grillaaminen ja paistaminen	20
Grillaaminen ja paistaminen kiertoilmatoimintoa käyttämällä	22
Valmistusvinkkejä ja ruokaohjeita	22
Muffinssit	22
Hawaiijin paahtoleipä	22
Pakastepizzan kypsentäminen	22
Pursotinpikkuleivät	23
Sämpylät	23
Marengit	23
Voikrutongit	24
Jauhelihatongit	24
Kukkakaali (kuorrutettu)	24
Lohitäytteiset voitaikinataskut	24
Lampun vaihto	25
Puhdistaminen	25
Toimintahäiriöiden korjaus	26
Hävittäminen	26
Takuu & huolto	27
Maahantuoja	27

Miniuuni ja grilli

Sydämellinen onnitelumme uuden laitteesi johdosta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Anna myös kaikki asiakirjat edelleen luovuttaessasi tuotteen eteenpäin.

Määräysten mukainen käyttö

Grilliuuni on tarkoitettu ainoastaan ruokien lämmittämiseen, kypsennykseen ja grillaukseen. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityisissä kotitalouksissa.

Älä käytä sitä ammattitarkoituksessa. Kompernaß ei ota minkäänlaista vastuuta vahingoista, joita aiheuttaa määräysten vastaisesta käytöstä.

Toimituslaajuus

Toimituspakkaus sisältää

- miniuuni ja grilliuunin
- uuniritilä
- paistopellin
- ritilän/pellin kahvan
- käyttöohjeen

Kuvaus

Grilliuunia käytetään ruokien kuumentamiseen, kypsentämiseen ja grillaamiseen. Kiertoilmatoiminnon avulla lämpö leviää tasaisesti uunin sisäpuolella.

Kuva A:

- 1 Merkkivalo (Power)
Palaa käytön aikana
- 2 Lämpötilansäädin
Lämpötilan portaaton säätö
100 °C ... 230 °C
- 3 Toimintokytkin
OFF (pois päältä),
ylälämpö,
alalämpö,
ylä- ja alalämpö
- 4 Kiertoilman vipukytkin
- 5 Ajastin
Halutun paisto-/grillausajan säätö 0–60 min.
- 6 Paistopellin ja ritilän kannattimet

Kuva B:

- 7 Ritilä
- 8 Paistopelti
- 9 Ritilän/pellin kahva

Tekniset tiedot


Verkköjännite: 220 - 240 V ~/50 Hz
Nimellisteho: 1380 W
Sisätilavuus: 15 litraa


Lamput: 240 V, 15 W, E 14, 300 °C

Turvaohjeet

Vaara!

- 8 vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, saavat käyttää tätä laitetta valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet laitteen käytöstä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta ja sen virtajohtosta.
- Grilliuunin koteloa ei saa avata eikä korjata. Tässä tapauksessa turvallisuus ei ole taattu ja takuu raukeaa. Anna viallinen grilliuuni ainoastaan jälleenmyyjän tai valtuutetun ammattilaisen korjattavaksi.
- Anna vaurioitunut verkkopistoke tai virtajohto heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Huolehdi siitä, että grilliuunin koteloon ei pääse nestettä. Laitetta ei saa altistaa kosteudelle eikä käyttää ulkona. Laitteen päälle ei myöskään saa asettaa mitään nestettä sisältäviä esineitä, kuten esim. maljakoita. Se voi aiheuttaa palovaaran tai sähköiskun vaaran! Mikäli laitteen koteloon pääsee jostakin syystä nestettä, laitteen verkkopistoke on irrotettava pistorasiasta ja laite on vietävä korjattavaksi.
- Älä koskaan koske kuumennuspuikkoihin tai kurkistusikkunaan käytön aikana tai ennen kuin grilliuuni on jäähtynyt. Älä työnnä käsiä tai muita ruumiinosia uuniin käytön aikana. Odota, kunnes laite on jäähtynyt. Voit saada muuten palovammoja.
- Anna grilliuunin ensiksi jäähtyä käytön jälkeen ennen sen kuljettamista.
- Älä ikinä koske laitteeseen, virtajohtoon tai -pistokkeeseen märillä käsillä. Se voi muuten aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- Sijoita verkkojohto siten, että sen päälle ei voi astua tai ettei siihen voi kompastua.

 **Huomio!** Kuumia pintoja.

 Älä koskaan koske lasioveen tai koteloon käytön aikana, koska ne kuumentuvat erittäin kuumiksi.
Käytä lasioven avaamiseen pannulappua tai vastaavaa palovammoilta välttävää!

 **Huomio!**

- Älä koskaan aseta esineitä, ruoka-aineita, vuokia, paistopeltiä **8**, ritilää **7** tai muita astioita suoraan uunin pohjalle! Näin pakkautuva kuumuus vahingoittaa laitetta! Aseta ruoka-aineet, vuoat tai muut astiat aina paistopellille **8** tai ritilälle **7** ja työnnä paistopelti/ritilä jollekin kolmesta kannattimesta **6**.
- Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.
- Grilliuunin ympäristössä ei saa käytön aikana olla mitään helposti palavia materiaaleja (esim. astiapyyhkeitä, patalappuja jne.).
Älä koskaan kuivata tekstiilejä tai esineitä laitteen päällä, sen yläpuolella tai sen sisällä. Se voi aiheuttaa tulipalon vaaran!
- Vedä virtajohto pistorasiasta aina pistokkeesta, älä vedä itse johdosta.
- Älä taita tai purista virtajohtoa.
- Älä käytä jatkojohtoa.
- Irrota grilliuuni sähköverkosta, mikäli et käytä sitä pitkään aikaan. Laite on täysin jännitteetön ainoastaan silloin, kun verkkopistoke on irrotettu sähköverkosta.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjatun järjestelmän avulla.

Turvaohjeiden selitykset

Turvaohjeet on jaoteltu käyttöohjeessa seuraaviin luokkiin:

⚠️ Vaara!

Ohjeet, joissa käytetään sanaa VAARA, varoittavat mahdollisista henkilövahingoista.

⚠️ Huomio!

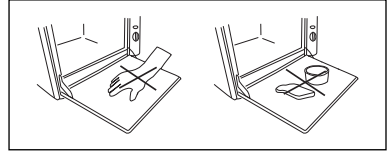
Ohjeet, joissa käytetään sanaa HUOMIO, varoittavat mahdollisista esine- tai ympäristövahingoista.

📄 Kyseiset ohjeet sisältävät grilliuunin taloudellista käyttöä koskevia erityisiä tietoja.

⚠️ Sähköiskun vaara!

Älä sijoita laitetta veden välittömään läheisyyteen, esim. pesualtaan tai pesuastioiden läheisyyteen tai kosteisiin kellarihuoneisiin. Muutoin on olemassa sähköiskun vaara.

⚠️ Älä nojaa lasioveen. Älä aseta lasioven päälle esineitä. Se vaurioittaa saranoita.



Pystytys

- ⇒ Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle (esim. ruostumattomasta teräksestä tai luonnonkivestä kuten graniitista valmistetulle työtasolle). Huolehdi laitteen ympäristön riittävästä tuuletuksesta.
- ⇒ Työnnä laitetta niin pitkälle taaksepäin, kunnes laitteen taustapuolella sijaitsevat kiinnityskoukut koskettavat seinää. Varmista, että seinä, kuten myös alusta, on kuumuudenkestävää materiaalia!

⚠️ Tulipalon vaara!

Laitteen etäisyyden yläkaappeihin, kattoihin, seiniin tai vastaaviin on oltava ylöspäin vähintään 10 cm ja sivussa kummallakin puolella 5 cm. Laitetta ei siis saa sijoittaa kaappiin tai vas-taavaan paikkaan. Muuten grillin tuuletuksesta ei voida huolehtia, mikä voi aiheuttaa tulipalon tai laite voi vaurioitua.

⚠️ Tulipalon vaara!

Aseta grilliuuni ehdottomasti tukevalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle. Muutoin on olemassa tulipalon vaara ja laite voi vaurioitua. Laitteen pohjan alla oleva alue voi värjäntyä ja vahingoitua. Lisäksi pehmeään alustaan voi jäädä pysyviä painaumajälkiä.

Ensimmäinen käyttöönotto

⚠️ Huomio!

Älä koskaan aseta esineitä, elintarvikkeita, kulhoja, uunipeltiä ❸, ritilää ❷ tai muita astioita suoraan paistotilan pohjalle! Näin syntyvä patoutuva kuumuus vahingoittaa laitetta! Aseta ruoka-aineet, vuodat tai muut astiat aina paistopellille ❹ tai ritilälle ❷ ja työnnä paistopelti/ritilä jollekin kolmesta kannattimesta ❹.

Ennen kuin kuitenkin käytät laitetta, toimi seuraavassa kuvatulla tavalla:

- ⇒ Nosta sähköinen grilliuuni ja sen lisävarusteet kuljetuspakkauksesta.

⚠️ Puristumisvaara!

Älä koske oven sarana-alueeseen ovea avatessasi tai sulkiessasi. Kätesi voi muuten jäädä puristuksiin.

- ⇒ Puhdista laite ja sen kaikki lisävarusteet mahdollisista pakkausjäämistä ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Puhdista lisävarusteet kädenlämpöisellä, miedolla saippualliuoksella ja kuivaa ne lopuksi.

- ⇒ Pyyhi laitteen kotelo veteen kostutetulla hieman kostealla liinalla ja kuivaa se lopuksi huolellisesti.
- ⇒ Sitten kun laite on sisä- ja ulkopuolelta täysin kuiva, aseta pistoke seinässä olevaan soveltuvaan pistorasiaan (220 - 240 V~/50 Hz).
- ⇒ Kytke laite seuraavaksi päälle ilman lisävarusteita ja ilman grillattavaa tai paistettavaa ruoka-ainetta. Anna laitteen oven olla kokonaan auki.
- ⇒ Säädä lämpötilan säätimellä **2** lämpötilaksi 230 °C. Aseta toimintokytkin asentoon **3** ylä- ja alalämmölle.
- ⇒ Aseta ajastimen ajaksi **5** 15 minuuttia.

i Laitteen voi kytkeä päälle ainoastaan ajastimella **5**. Heti kun ajastin **5** on aktivoitu, merkkivalo syttyy palamaan **1**.

i Kuumentaminen voi aiheuttaa ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä lievää hajunmuodostumista, koska kuumentuselementtien pinnalla on hieman rasvaa. Se on vaaratonta ja haju häviää lyhyen ajan kuluttua. Avaa ikkuna ja huolehdi riittävästä tuuletuksesta.

- ⇒ Kun laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, aseta toimintopainike **3** asentoon OFF (pois päältä).
- ⇒ Irrota verkkopistoke pistorasiasta ja odota, kunnes laite on jäähtynyt.
- ⇒ Puhdista grilliuunin sisus lopuksi veteen kostutetulla hieman kostealla liinalla ja kuivaa se.

Pois päältä kytkeminen ja kuljettaminen

Sammuttaminen

- ⇒ Aseta toimintokytkin **3** ja ajastin **5** asentoon OFF (pois päältä). Irrota verkkopistoke pistorasiasta.

Kuljettaminen

- ⇒ Anna grilliuunin jäähtyä ennen kuljetusta.
- ⇒ Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- ⇒ Kääri verkkojohto laitteen taustapuolella olevan kiinnityskoukun ympärille.

Käyttö

Grillaaminen ja paistaminen

- ⇒ Vedä ritilä **7** ja pelti **8** ulos laitteesta. Levitä niille tarvittaessa leivinpaperia tai voitele pelti **8** voilla tai öljyllä.
- ⇒ Anna laitteen kuumua noin 10 minuuttia (valitusta lämpötilasta riippuen) halutun lämpötilan saavuttamiseksi:
 - Valitse haluttu lämpötila lämpötilan säätimellä **2**. Grillikäytössä on aina valittava korkein lämpötila (230 °C).
 - Valitse seuraavaksi toimintopainikkeella **3** joko ylälämpö (esim. kuorutettaessa), alalämpö (esim. kakuille) tai ylä- ja alalämpö (esim. pizzalle). Mikäli haluat grillata, käännä toimintopainike **3** aina ylälämmölle.
 - Aseta esilämmitysaika ajastinta **5** käyttämällä (n. 10 minuuttia).
 - Sulje lasiovi.

- ⇒ Kun aika on kulunut, aseta grillattava tai kypsennettävä ruoka-aine ritilälle **7** tai pellille **8** ja ja työnnä paistopelti/ritilä jollekin kannattimesta **6**. Huolehdi siitä, että grillattavan tai kypsennettävän ruoka-aineen ja laitteen sisäseinien ja kuumennuselementtien väliin jää riittävä väli.

⚠ Huomio!

Älä koskaan aseta esineitä, ruoka-aineita, vuokia, paistopeltiä **8**, ritilää **7** tai muita astioita suoraan uunin pohjalle! Näin pakkautuva kuumuus vahingoittaa laitetta! Aseta ruoka-aineet, vuodat tai muut astiat aina paistopellille **8** tai ritilälle **7** ja työnnä paistopelti/ritilä jollekin kolmesta kannattimesta **6**.

i Jos valmistat ritilällä **7** erittäin tippuvaa grillattavaa tuotetta, työnnä paistopelti **8** alimpaan kiskoon. Näin esim. putoava rasva kerätään ja laite on myöhemmin helpompi puhdistaa.

i Tasaisimman kypsennystuloksen saa aikaan työntämällä pellin **8** tai ritilän **7** keskitasolle ja käyttämällä kiertoilmatoimintoa.

- ⇒ Sulje lasiovi ennen grillaamisen tai paistamisen aloittamista.

i Mikäli valmistat erityisen rasvapitoisia ruokia, savua voi muodostua tavallista enemmän. Älä sulje lasiovea siinä tapauksessa aivan kokonaan, vaan jätä se hieman raolleen: Kun laitat oven varovasti kiinni, se kiinnittyy juuri ennen sulkeutumista kyseiseen asentoon.

- ⇒ Aseta ajastimella **5** haluttu grillaus- tai paistoaika.

Pisin mahdollinen grillaus- tai paistoaika on 60 minuuttia.

- ⇒ Mikäli grillattavan tai paistettavan ruoka-aineen kypsennysaika on alle 25 minuuttia, aseta ajastin **5** ensin 60 minuutiksi ja sen jälkeen takaisin halutuksi grillaus- tai paistoaajaksi.

Merkkivalo **1** osoittaa grilliuunin olevan päällä. Ajastimen **5** kytkin liikkuu nyt vastapäivään asentoa OFF (nolla) kohti.

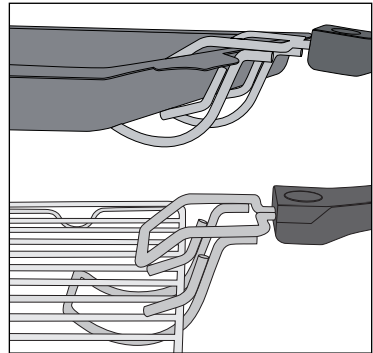
i Kun grilliuunin haluttu lämpötila on saavutettu, kuumennuselementit kytketään ajoittain pois päältä valitun lämpötilan ylläpitämiseksi.

- ⇒ Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä asetetun ajan kuluttua. Mikäli haluat kytkeä laitteen ennenaikaisesti pois päältä, käännä ajastin **5** takaisin asentoon OFF. Aseta toimintokytkin **3** asentoon OFF ja irrota verkkopistoke pistorasiasta.

Laitteesta kuuluu kilahtava ääni, ja merkkivalo **1** sammuu.

i Ajastin **5** voi olla vielä jonkin aikaa toiminnassa laitteen pois päältä kytkeytymisen jälkeen.

- ⇒ Käytä ritilän **7** tai pellin **8** ulosvetämiseen aina mukana toimitettua kahvaa **9**. Jos haluat nostaa ritilän **7** ulos, kahvan **9** pienet koukut on kiinnitettävä ylhäältä päin ritilään. Jos haluat nostaa pellin **8** ulos laitteesta, kahvan **9** suuret koukut on kiinnitettävä pellin **8** etureunaan.



- ⇒ Aseta toimintokytkin **3** grillaamisen tai paistamisen jälkeen asentoon OFF (pois päältä). Irrota verkkopistoke pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistusta tai ennen kuin sitä käytetään uudelleen.

Grillaaminen ja paistaminen kiertoilmatoimintoa käyttämällä

Mikäli käytät grillaamiseen tai paistamiseen kiertoilmatoimintoa, uunia ei yleensä tarvitse esilämmittää. Kypsennys- ja ruskistustulos on tasaisempi kiertoilmaa käytettäessä.

Ota huomioon ruokaohjeiden kiertoilmalla kypsennyksistä annetut ohjeet.

⇒ Paina kiertoilman vipukytkintä **4**, kunnes se kiinnittyy asentoon "-".

Uunin paistotilassa oleva tuuletin on päällä.

Grilliuunia käytetään muuten samoin kuin grillattaessa tai paistettaessa ilman kiertoilmatoimintaa.

Valmistusvinkkejä ja ruokaohjeita

Tämä luku sisältää useita esimerkkejä ruokien kypsennyksistä. Esimerkit ovat suosituksia. Valmistusajat voivat poiketa esimerkkien ajoista.

i *Noudata ruoka-aineiden pakkausten valmistusohjeita.*

Muffinssit

Tarvikkeet neljälle hengelle:

- 1 kupillinen jauhoja
- 1 teelusikallinen leivinjauhetta
- 1 kananmuna
- 1 ruokalusikallinen voisulaa
- 1 kupillinen maitoa
- 3 rkl sokeria
- suolaa
- lisäksi pähkinöitä, hienonnettua banaania tai suklaalastuja eri makuvaihtoehdoista riippuen

Valmistus:

- ⇒ Sekoita kulhossa jauhot, leivinjauhe, kananmuna, maito, suola ja sokeri hitaasti peräkkäin.
- ⇒ Sulata voi kattilassa ja sekoita se taikinaan.
- ⇒ Sekoita taikinaan makuvaihtoehdosta riippuen pähkinöitä, suklaalastuja tai hienonnettua banaania.
- ⇒ Aseta valmis taikina tavanomaisiin muffinivuokiin ja aseta ne uunipeltille **3**.
- ⇒ Paista leivinpeltiä 200 °C:ssa ylälämmöllä ja kiertoilmalla noin 15 minuuttia alatasolla.

Hawaijin paahtoleipä

Ainekset 4 leipään:

- 4 siivua paahtoleipää
- 1 – 2 ruokalusikallista remoulade-kastiketta
- 120 g keittokinkkua
- 1/2 purkillinen ananasta
- 4 siivua juustoa kuorutusta varten
- curryä

Valmistus:

- ⇒ Esipaahda paahtoleipäsiivut.
- ⇒ Levitä päälle lopuksi remoulade-kastiketta ja keittokinkkua.
- ⇒ Aseta jokaiselle leivälle siivu ananasta. Mausta curryllä.
- ⇒ Aseta jokaiselle leivälle ananaksen päälle siivu juustoa.
- ⇒ Aseta hawaijinleivät ritilälle **7** ja kuoruta grilli- ja paistoautomaatissa keskitasossa n. 180 °C:ssa, ylälämpö ja kiertoilma n. 8 minuuttia.

Pakastepizzan kypsentyminen

Valmistus:

- ⇒ Työnnä ritilä **7** uunin paistotilan keskitasolle.
- ⇒ Aseta pakastepizza ilman pakkausta ritilälle **7**.
- ⇒ Paista pizzaa noin 20 minuuttia ylä- ja alälämmöllä kiertoilmatoiminnon ollessa kytkettynä päälle.
- ⇒ Noudata pakkauksen ohjeita.

Pursotinpikkuleivät

Ainekset:

- 125 g voita
- 125 g sokeria
- 1-2 teelusikallista vanilliinisokeria
- 1 hyppysellinen suolaa
- 1 kananmuna
- 1 munanvalkuainen
- 250 g jauhoja (karkeustyyppi 405)
- 1 teelusikallinen leivinjauhetta
- puolikkaan sitruunan raastettu kuori

Valmistus:

- ⇒ Vatkaa voi vaahdoksi.
- ⇒ Lisää suihin sokeri, vanilliinisokeri, sitruunan kuori ja kananmunat.
- ⇒ Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola keskenään, ja lisää seos taikinaan lastalla sekoittaen.
- ⇒ Anna taikinan levätä n. 10 minuuttia.
- ⇒ Muotoile taikinasta halutun muotoisia pikkuleipiä, esim. lihamyllyä, muotteja tai pursotinta käyttämällä.
- ⇒ Aseta pursotinpikkuleivät leivinpaperilla vuoratulle pellille **8**.
- ⇒ Paista pursotinpikkuleipiä esilämmitetyssä uunissa 180 °C:ssa ylä- ja alalämmöllä, n. 10–15 minuuttia keskitasolla kullankeltaiseksi.

i Taikinamäärästä tulee useampi pellillinen **8**.

Sämpylät

Ainekset:

- 300 g jauhoja (tai täysijyväjauhoja)
- reilut 2 teelusikallista leivinjauhetta
- 200 g pellavansiemeniä
- 1 kananmuna
- 500 g rahkaa
- 1 teelusikallinen suolaa
- mausta riippuen kuminaa, sipulia, pekonia...

Valmistus:

- ⇒ Sekoita kaikki ainekset huolellisesti taikinaksi, ja muotoile taikinasta pieniä sämpylöitä.
- ⇒ Aseta sämpylät leivinpaperilla vuoratulle pellille **8**.
- ⇒ Paista n. 180 °C:ssa ylälämmöllä ja kiertoilmalla noin 30 minuuttia keskitasolla.

i Taikinamäärästä tulee useampi pellillinen sämpylöitä **8**.

Marengit

Ainekset:

- 1 munanvalkuainen
- suolaa
- 45 g sokeria

Valmistus:

- ⇒ Kaada viileässä jäähdetyssä valkuainen rasvatomaan kulhoon. Valkuaiseen ei saa sekoittaa keltuaista, koska valkuainen ei muuten kovetu.
- ⇒ Vatkaa valkuaista hitaalla nopeudella, jotta valkuaismassaan ei muodostu suuria kuplia.
- ⇒ Mausta hyppysellisellä suolaa.
- ⇒ Kun valkuaismassa alkaa kovettua, lisää vähitellen puolet sokerista.
- ⇒ Vatkaa valkuaismassa kovaksi suurimmalla teholla.
- ⇒ Lisää loppu sokeri. Näin marenkimassasta tulee riittävän kovaa.
- ⇒ Täytä valkuaismassa pursotinpussiin, jossa on suuri aukko. Pursota valkuaismassasta rusetteja, ovaalin muotoisia tai muita kuvioita leivinpaperilla vuoratulle pellille lähelle toisiaan.
- ⇒ Esilämmitä grilli-uuni noin 100 °C:een lämpötilaan kiertoilmatoimintaa käyttäen.
- ⇒ Paista marenkeja keskitasolla noin 100 °C:een lämpötilassa kiertoilmatoimintaa käyttäen noin 2 tuntia.

Voikrutongit

Ainekset:

- 2 viipaletta paahtoleipää
- 1 rkl voita

Valmistus:

- ⇒ Leikkaa paahtoleipä pieniksi kuutioiksi.
- ⇒ Sulata voi miedolla lämmöllä kattilassa ja sekoita paahtoleipä sen sekaan.
- ⇒ Aseta uunipellille **8** leivinpaperi ja levitä paahtoleipäkuutiot sille tasaisesti.
- ⇒ Paista paahtoleipäkuutioita n. 150 °C:ssa (kiertoilma) keskitasolla, kunnes ne ovat kullankeltaisia (n. 15 - 20 minuuttia).

i Voit myös käyttää yrtti- tai valkosipulivoita tavalisen voin sijaan. Paistoaika lyhenee tällöin n. 5 minuuttia.

Jauhelihapatongit

Ainekset:

- 2 pientä patonkia
- 250 g jauhelihaa (sikanauta)
- 2 tomaattia
- 1 sipuli (kuutioitu)
- 2 rkl tomaattisoseetta
- 40 g raastettua parmesaania
- 4 viipaletta juustoa
- suolaa ja pippuria

Valmistus:

- ⇒ Halkaise sämpylät ja koverra ne ontoksi.
- ⇒ Sekoita jauheliha, tomaattisose, sipuli, parmesaani, hieman suolaa ja pippuria.
- ⇒ Muokkaa jauhelihasta 4 yhtä suurta, mahdollisimman litteää pihviä ja aseta ne sämpylänpuolikkaille.
- ⇒ Leikkaa tomaatit viipaleiksi ja levitä viipaleet sämpylöille.
- ⇒ Levitä juusto sämpylöille.
- ⇒ Aseta sämpylät uunipellille **8** ja paista niitä n. 225 °C:ssa esilämmitetyssä uunissa ylä- ja alalämmöllä n. 20 minuuttia alatasolla.

i Voit maustaa jauhelihamassan myös basilikalla, chilillä tai muilla mausteilla.

Kukkakaali (kuorrutettu)

Ainekset:

- 1/2 kukkakaali (n. 250 g)
- 3 sitruunaviipaletta
- 1 rkl voita
- 1 kukkurallinen tl jauhoja
- 1 rkl sitruunamehua
- 1 rkl suikaloituja manteleita
- 2 rkl grattiinijuustoa (raasteena)
- suolaa, pippuria, muskottipähkinää

Valmistus:

- ⇒ Pilko kukkakaali ruusukkeiksi ja pese ne.
- ⇒ Kypsennä kukkakaalia sitruunanviipaleiden kanssa kiehuvaan suolavedessä 8-10 minuutin ajan niin, että kukkakaali on vielä hieman napakkaa. Ota n. 150 ml keittovedestä talteen.
- ⇒ Anna voin sulaa kattilassa ja suurusta siihen jauhot jatkuvasti sekoittaen n. 1 minuutin ajan. Lisää jatkuvasti sekoittaen kukkakaalin keitinvesi ja anna sen kiehua n. 2 minuutin ajan. Jos suuruksesta tulee liian paksua, lisää vähitellen vielä hieman vettä, kunnes seoksesta tulee sakeaa. Mausta sitruunamehulla, suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä.
- ⇒ Aseta kukkakaali paistovuokaan (halkaisija n. 14 cm) ja kaada kastike tasaisesti sen päälle.
- ⇒ Ripottele juusto ja suikaloidut mantelit kastikkeen päälle.
- ⇒ Aseta paistovuoka uunipellille **8**.
- ⇒ Kuorruta vuokaa n. 200 °C:ssa esilämmitetyssä uunissa ylä- ja alalämmöllä n. 20 minuuttia alatasolla.

Lohitäyteiset voitaikinataskut

Ainekset:

- 1 pakkaus voitaikinal Levyjä (n. 8 kappaletta)
- 1 pakkaus lohta, savustettua, viipaleina (n. 200 g)
- 1 sitruuna
- 1 sipuli
- 1 pakkaus tuorejuustoa (200 g) tuoretta tilliä suolaa ja pippuria 1 munankeltuainen

Valmistus:

- ⇒ Irrota voitaikinallevyt toisistaan ja anna niiden tarvittaessa sulaa.
- ⇒ Sekoita tuorejuustoon suolaa, pippuria ja yhden sitruunan mehu.
- ⇒ Leikkaa sipuli pieniksi kuutioiksi.
- ⇒ Lisää tuorejuustomassaan puolet lohesta ja sipulit ja hienonna kaikki karkeasti sauvasekoittimella.
- ⇒ Leikkaa loput lohesta hienoiksi suikaleiksi.
- ⇒ Lisää lohi ja tilli massaan ja sekoita.
- ⇒ Aseta ruokalusikallinen massaa lehtitaikinallevuille ja taita taikinallevyt puoliksi.
- ⇒ Voitele näin syntynyt tasku munankeltuaisella.
- ⇒ Aseta voitaikinataskut uunipellille **8**. Jätä riittävästi tilaa taskujen väliin, koska voitain kinkka kohoaa uunissa.
- ⇒ Paista voitaikinataskuja alimmalla tasolla n. 200 °C:ssa kiertoilmassa n. 25-30 minuuttia. Voitaikinan tulee ruskistua hieman.

i Annetusta määrästä riittää useammalle uunipellille **8**.

Takuu ei kata reseptejä. Kaikki ruoka-aines- ja valmistustiedot ovat ohjearvoja. Täydennä näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisilla kokemuksillasi. Toivotamme sinulle mukavia ruoanlaittohetkiä ja hyvää ruokahalua.

Lampun vaihto

⚠ Vaara!

Odota aina ensiksi, kunnes laite on jäähtynyt, ennen kuin vaihdat lampun. Muuten on olemassa palovammojen vaara!

i Vaihda lamppu vain samaa tyyppiä olevaan lamppuun (katso luku "Tekniset tiedot").

- ⇒ Avaa lasiovi.
- ⇒ Kierrä sisätilassa takaoikealla oleva lampun lasisuojuksen irti.
- ⇒ Kierrä lamppu irti ja aseta uusi lamppu paikoilleen.
- ⇒ Kierrä lasisuojuksen käsin tiukasti paikoilleen.

Puhdistaminen

⚠ Sähköiskun vaara!

Verkkopistoke on aina irrotettava pistorasiasta ennen grilliuunin puhdistamista. On olemassa sähköiskun vaara!



Sähköiskun vaara!

Älä koskaan upota laitetta puhdistuksen aikana veteen. On olemassa sähköiskun vaara!

⚠ Huomio!

Älä käytä liian puhdistamiseen kotitalouspuhdistusaineita tai teräviä esineitä. Ne voivat vahingoittaa grilliuunia ja sen erikoispinnoitettuja sisäseiniä.

- ⇒ Mikäli seinät ovat kuitenkin päässeet likaantumaa, grilliuunin voi puhdistaa pehmeällä liinalla, joka on kastettu mietoon saippualliuokseen. Jos lika on kovapintaista tai palanut kiinni, aseta lialle laimeaan saippuaveteen kasteltu liina. Odota, kunnes lika on pehmentynyt, ja poista se sitten!
- ⇒ Puhdista pelti **8** ja ritilä **7** vedellä laimennetulla käsinpesutiskiaineella. Liota pinttynyt lika pois. Huuhtelee tiskiainejäämät pois puhtaalla vedellä.

⚠ Sähköiskun vaara!

Laitteen tulee olla täysin kuiva, ennen kuin sen voi ottaa jälleen käyttöön puhdistuksen jälkeen. Jätä laitteen ovi auki puhdistuksen jälkeen.

Toimintahäiriöiden korjaus

Oire	Mahdollinen syy ja toimenpide
Grilliuuni ei kuumene.	<p>A Ajastin 5 on asetettu asentoon OFF. Aseta ajastimeen 5 aika, joka on suurempi kuin 0 minuuttia (OFF) .</p> <p>B Kotitalouden sulake on viallinen. Tarkasta sulakkeet ja vaihda tarvittaessa.</p> <p>C Pistorasia on viallinen. Kokeile toista pistorasiaa.</p> <p>D Grilliuunissa voi olla vika. Anna grilliuuni valtuutetun ammattilaisen tarkistettavaksi.</p> <p>E Toimintokytkin 3 on asennossa OFF.</p>
Grilliuunia ei voi kytkeä pois päältä.	<p>Sähköisessä rakenneosassa on vikaa. Irrota verkkolaitte sähköverkosta, ja anna grilliuuni valtuutetun ammattilaisen tarkistettavaksi.</p>

Oire	Mahdollinen syy ja toimenpide
Kiertoilmatoiminnon tuuletin ei toimi.	<p>A Kiertoilmatoiminnon kytkin 4 on asennossa "O". Aseta kiertoilmatoiminnon vipukytkin 4 asentoon "-".</p> <p>B Grilliuuni voi olla rikki. Anna grilliuuni valtuutetun ammattilaisen tarkistettavaksi.</p>
Oven lasi on rikki tai siinä on halkeamia.	Anna grilliuuni valtuutetun ammattilaisen korjattavaksi.

Mikäli toimintahäiriötä ei saada poistettua, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valmistajaan.

Hävittäminen



Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on yhdenmukainen EU-direktiivin 2012/19/EU kanssa.

Anna laite hyväksytyyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisesti.

Takuu & huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimassaolosta.

Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseesi. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön.

Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisista jo ostettaessa olemassa olevista vahingoista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksesta purkamisen jälkeen, kuitenkin viimeistään kaksi päivää ostopäiväyksen jälkeen. Takuuajan jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

 **Huolto Suomi**

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 96772 / 96782

Palvelupuhelin:

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

Maahantuoja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SIDAN

Föreskriven användning	30
Leveransens omfattning	30
Produktbeskrivning	30
Tekniska data	30
Säkerhetsanvisningar	31
Uppställning	33
Första användningen	33
Avstängning och transport	34
Stänga av ugnen.....	34
Transportera ugnen.....	34
Användning	34
Grilla och baka.....	34
Grilla och baka med omluft.....	36
Tillagningstips och recept	36
Muffins.....	36
Hawaiitoast.....	36
Baka djupfrysad pizza.....	37
Spritskakor.....	37
Frallor.....	37
Baiser.....	38
Krutonger.....	38
Baguetter med köttfärsfyllning.....	38
Blomkål (gratinerad).....	39
Smördegsknyten med lax.....	39
Byta lampa	40
Rengöring	40
Åtgärda fel	41
Kassering	41
Garanti & Service	42
Importör	42

Grill- och bakugn

Sydämellinen onnittelumme uuden laitteesi johdosta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Anna myös kaikki asiakirjat edelleen luovuttaessasi tuotteen eteenpäin.

Föreskriven användning

Grill- och bakugnen ska endast användas för att värma upp, steka och grilla livsmedel. Den här produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd den inte i yrkesmässigt syfte. Kompernaß tar inget ansvar för skador som uppstår genom otillåten användning.

Leveransens omfattning

Förpackningen innehåller

- Grill- och bakugnen
- ett galler
- en bakplåt
- ett handtag för galler/bakplåt
- Bruksanvisning

Produktbeskrivning

Grill- och bakugnen är avsedd för värmning, tillagning och grillning av maträtter. Omlufffunktionen garanterar en jämn och snabb fördelning av värmen i ugnen.

Bild A:

- 1 Kontrolllampa (Power)
Lyser under driften
- 2 Temperaturreglage
Steglös inställning av temperaturen mellan 100° C och 230° C
- 3 Funktionsbrytare för
OFF (Från),
Övervärme,
Undervärme,
Under- och övervärme
- 4 Vippbrytare för varmluft
- 5 Timer
Inställning av gräddnings/grilltid mellan 0 och 60 min.
- 6 Falsar för bakplåt eller galler

Bild B:

- 7 Galler
- 8 Bakplåt
- 9 Handtag för galler/bakplåt

Tekniska data


Nätspänning: 220 - 240 V ~/50 Hz
Nominell effekt: 1380 W
Invändig volym: 15 liter


Lampa: 240 V, 15 W, E 14, 300°C

Säkerhetsanvisningar

Fara!

- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten får inte rengöras och servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- Du får inte öppna eller försöka laga grill- och bakugnens hölje. Gör du det kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla. Trasiga grill- och bakugnar får bara lagas av försäljaren eller auktoriserad fackpersonal.
- Låt genast auktoriserad fackpersonal eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och strömkablar för att undvika olyckor.
- Inga vätskor får hamna innanför grill- och bakugnens hölje. Du får inte utsätta produkten för fukt och inte använda den utomhus. Du får inte heller ställa några vätskefyllda kärl, som t ex vaser, på produkten. Annars finns risk för brand och elchocker! Om vätskor ändå skulle hamna innanför höljet ska kontakten omedelbart dras ut ur vägguttaget och ugnen lämnas in för reparation.
- Värmestavarna och siktönstret får aldrig vidröras under driften eller innan grill- och bakugnen har svalnat. Stoppa inte in handen i grill- och bakugnen när den används. Vänta tills ugnen har svalnat. Annars finns risk för brännskador.
- Låt grill- och bakugnen kallna innan du flyttar på den.
- Ta aldrig i ugnen, kabeln eller kontakten med våta händer. Annars finns risk för elchocker!
- Lagg kabeln så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.

 **Akta! Het yta.**

 Rör aldrig vid glasluckan eller höljet när produkten används, dessa delar blir mycket heta. Använd en grytlapp eller liknande när du öppnar glasluckan för att undvika brännskador!

Akta!

- Ställ aldrig några föremål, livsmedel, skålar, bakplåten **8**, gallret **7** eller någon annan typ av behållare direkt på ugnens botten! Den uppdämda värmen kan skada produkten! Placera alltid livsmedel, skålar och andra kärl på bakplåten **8** eller gallret **7** och skjut in dem på en av de 3 falsarna **6**.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- Det får inte finnas några lättantändliga material i närheten av ugnen när den används (t ex kökshanddukar, grytlappar etc.).
Textilier och föremål får inte torkas på, ovanför eller i ugnen. Brandrisk!
- Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra aldrig i själva kabeln.
- Strömkabeln får inte bockas eller klämmas.
- Du får inte använda några förlängningskablar.
- När grill- och bakugnen inte används under en längre tid ska strömförbindelsen brytas. Produkten är endast helt fri från ström när kontakten dragits ut ur uttaget.
- Använd ingen extern timer eller en separat fjärrkontroll för att styra produkten.

Förklaring av säkerhetsanvisningarna

I bruksanvisningen finns de följande kategorier av säkerhetsanvisningar:

⚠ Fara!

Varningar med ordet FARA varnar för eventuella personskador.

⚠ Akta!

Varningar med ordet OBS varnar för eventuella sak- eller miljöskador.

i Dessa varningar innehåller särskilda informationer för grill- och bakugnens ekonomiska användning.

Uppställning

- ⇒ Ställ produkten på ett fast och plant underlag som tål värme (t ex bänkskivor av rostfritt stål eller natursten som t ex granit). Säkerställ tillfredsställande ventilation kring ugnen.
- ⇒ För produkten bakåt tills krokarna på baksidan rör vid väggen. Försäkra dig om att både vägg och underlag består av värmetåligt material!

⚠ Brandrisk!

Avståndet från produkten till överskåp, innertak, väggar och liknande måste vara minst 10 cm uppåt och 5 cm på varje sida. Därför får ugnen inte placeras i t.ex. skåp o dyl. Då är ventilationen kring grill- och bakugnen otillräcklig och risk för brand eller skador på ugnen föreligger.

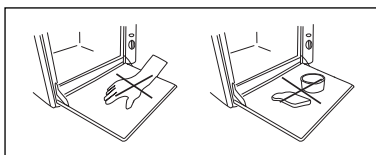
⚠ Brandrisk!

Grill- och bakugnen måste placeras på ett fast, plant och värmetåligt underlag. I annat fall finns risk för brand och skador på ugnen. Ytan under apparaten kan missfärgas och skadas. Dessutom kan det bli permanenta märken på mjuka underlag.

⚠ Risk för elstöt!

Ugnen får inte placeras i omedelbar närhet till vatten t.ex. vid tvättfat eller i fuktiga källarutrymmen. I annat fall föreligger risken för strömstötar.

⚠ Stötta Dig inte mot glasdörren. Placera inga föremål på glasdörren. Det skulle skada gångjärnen.



Första användningen

⚠ Akta!

Placera aldrig några föremål, livsmedel, skålar, bakplåten **8**, gallret **7** eller andra behållare direkt på ugnens botten! Produkten skadas av den uppdämda värmen! Placera alltid livsmedel, skålar och andra kärl på bakplåten **8** eller gallret **7** och skjut in dem på en av de 3 falsarna **6**.

Gå till väga enligt följande beskrivning innan du använder produkten ändå:

- ⇒ Packa upp grill- och bakugnen och alla tillbehör från transportförpackningen.

⚠ Risk för klämskador!

Stoppa inte in fingrar i gångjärnen när dörren öppnas eller stängs. De skulle leda till klämskador på handen.

- ⇒ Innan den första användningen skall ugnen och alla tillbehören rengöras från eventuella förpackningsrester. Alla tillbehören skall rengöras med en ljummen, mild tvålösning och torkas sedan.
- ⇒ Ugnens hölje skall torkas av med en lätt fuktad trasa och sedan torkas noggrant.
- ⇒ När ugnens in- och utsida är helt torra skall kontakten sättas i ett lämpligt vägguttag (220 - 240 V~/ 50 Hz).
- ⇒ Starta ugnen utan ilagd tillbehör och utan grill- eller bakgods. Låt ugnens dörr vara helt öppen.
- ⇒ Välj **2** 230° C på temperaturväljaren. Ställ funktionsbrytaren **3** på ovan- och undervärme.
- ⇒ Ställ timern **5** på 15 minuter.

i Ugnen kan bara startas via timern **5**. När timern **5** har ställts in, tänds kontrollampen **1**.

i Eftersom värmeelementen är lite smorda kan viss lukt uppstå vid denna första användningen. Det är helt ofarligt och lukten försvinner efter en liten stund. Öppna fönstret och ordna tillräcklig ventilation.

- ⇒ När ugnen automatiskt har stängts av, ställs funktionsbrytaren **3** på OFF (Från).
- ⇒ Dra ut kontakten ur vägguttaget och vänta tills ugnen har svalnat.
- ⇒ Rengör sedan grill- och bakutrymmet med en lätt fuktad trasa och torka det därefter.

Avstängning och transport

Stänga av ugnen

- ⇒ Ställ funktionsbrytaren **3** och timern **5** på OFF (Från). Dra ut kontakten ur vägguttaget

Transportera ugnen

- ⇒ När grill- och bakugnen skall transporteras skall den svalna först.
- ⇒ Dra ut kontakten ur vägguttaget.
- ⇒ Linda kabeln rund krokarna på ugnens baksida.

Användning

Grilla och baka

- ⇒ Ta ut gallret **7** och bakplåten **8** ur ugnen. Lägg bakplåtspapper på dessa resp. smörj in bakplåten **8** med smörj eller olja.
- ⇒ Låt ugnen under ca 10 minuter (beroende på temperaturinställning) komma upp till den önskade temperaturen:
 - Välj den önskade temperaturen med temperaturväljaren **2**. För grillning skall alltid den högsta temperaturen (230° C) väljas.
 - Välj sedan på funktionsbrytaren **3** mellan ovanvärme (t.ex för gratinering), undervärme (t.ex. för kakor) eller ovan- och undervärme (t.ex. för pizza). För grillning skall funktionsbrytaren **3** alltid ställas på ovanvärme.

- Ställ in uppvärmningstiden på timern ⑤ (ca 10 minuter).
- Stäng sedan glasdörren.

⇒ När tiden har gått läggs grill- resp. bakgodset på gallret ⑦ resp. på bakplåten ⑧ och skjuts in på en skena ⑥. Kontrollera att grill- resp. bakgodset har tillräcklig avstånd till inneväggarna och ugnens värmeelement.

⚠ Akta!

Ställ aldrig några föremål, livsmedel, skålar, bakplåten ⑧, gallret ⑦ eller någon annan typ av behållare direkt på ugnens botten! Den uppdämda värmen kan skada produkten! Placera alltid livsmedel, skålar och andra kärl på bakplåten ⑧ eller gallret ⑦ och skjut in dem på en av de 3 falsarna ⑥.

① Om man lägger livsmedel som det droppar mycket av på gallret ⑦ ska man sätta in bakplåten ⑧ på den understa falsen. Då samlas t ex droppande fett upp och det blir lättare att rengöra efteråt.

① De jämnaste bakresultaten nås när bakplåten ⑧ resp. gallret ⑦ skjuts in på den mellersta skenan och omluften sätts på.

⇒ Stäng glasdörren, innan grillningen eller bakningen startas.

① Vid tillagning av särskild fetthaltiga rätter kan ökad rökutveckling uppstå. I så fall skall glasdörren inte stängas helt men lämnas öppen lite: Om dörren dras igen försiktig fastnar den i denna position direkt innan stängningen.

⇒ Ställ på timern ⑤ in den önskade grill- resp. bakningstiden.

Den maximala grill- resp. bakningstiden är 60 minuter.

⇒ Om grillnings eller bakningstiden är mindre än 25 minuter skall timern ⑤ först ställas på 60 minuter och sedan vridas tillbaka till den önskade grill- resp. bakningstiden.

Kontrolllampan ① indikerar att grill- och bakugnen har slagits till. Timerns brytare ⑤ rör sig motsols mot OFF (Noll).

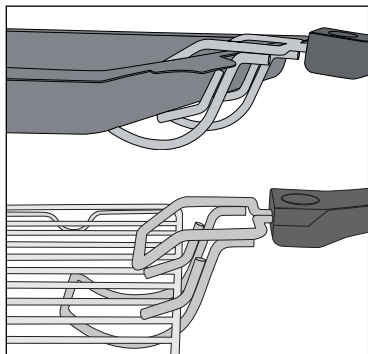
① När Din grill- och bakugn har nådd den inställda temperaturen stängs värmelementen av under en tid för att hålla den inställda temperaturen.

⇒ Efter den föreställda tiden stängs ugnen automatiskt av. För att stänga av ugnen i förtid vrids timern ⑤ tillbaka till OFF. Ställ funktionsbrytaren ③ i positionen OFF och dra ut kontakten ur vägguttaget.

Ett pingande ljud hörs och kontrolllampan ① slokknar.

① När ugnen har stängts av kan timern ⑤ ändå löpa vidare under en kortare tid.

- ⇒ Använd alltid det medföljande handtaget **9** för att dra ut gallret **7** resp. bakplåten **8**. För att lyfta ut gallret **7** skall handtagets **9** små krokar uppifrån häktas i gallret. För att lyfta ut bakplåten **8** ur ugnen skall handtagets stora krokar **9** häktas i bakplåtens främre kant **8**.



- ⇒ Efter grillningen eller bakningen ställs funktionsbrytaren **3** på OFF (Från). Dra ut kontakten ur vägguttaget. Låt ugnen svalna innan den rengörs eller används igen.

Grilla och baka med omluft

Vid bakning eller grillning med omluft behövs som regel ingen uppvärmning av grill- och bakningsutrymmet. Stek- och gräddningsresultatet blir jämnare om man använder varmluftsfunktionen.

Observera receptens tillagningsanvisningarna vid användning av omluft.

- ⇒ Tryck på tippbrytaren **4** för omluften tills den fastnar i positionen "I".

Fläkten i grill- och bakningsutrymmet körs.

Den övriga manövreringen motsvarar grillning och bakning utan omluft.

Tillagningstips och recept

I den kapiteln ger vi exempel för tillagning av några rätter. Dessa exempel är rekommendationer. Tillagningstiderna kan variera.

- i** Observera tillagningsanvisningarna på livsmedlets förpackning.

Muffins

Ingredienser för fyra portioner:

- 1 kopp mjöl
- 1 tesked bakpulver
- 1 ägg
- 1 matsked smält smör
- 1 kopp mjölk
- 3 matskedar socker
- salt
- för olika varianter ytterligare nötter, mosade bananer eller chokladflingor

Tillagning:

- ⇒ Blanda i en skål mjöl, bakpulver, ägg, mjölk, salt och socker långsamt med varandra.
- ⇒ Smält smöret i en kastrull och rör ned det i degen.
- ⇒ Beroende på önskad smak blandas nötter, chokladflingor eller mosade bananer i.
- ⇒ Håll den färdiga smeten i typiska muffinsformar och placera dem på bakplåten **8**.
- ⇒ Sätt in plåten ca 15 minuter i 200° C med övervärme och varmluft på den nedersta falsen i ugnen.

Hawaiitoast

Ingredienser för 4 toast:

- 4 skivor toast
- 1 – 2 matskedar remoulad
- 120 g kokt skinka
- 1/2 burk ananas
- 4 skivor ost för gratinering
- Curry

Tillagning:

- ⇒ Förerosta toastskivorna.
- ⇒ Stryk sedan på ett tunnt lager med remoulad och lägg på kokt skinka.
- ⇒ Lägg en skiva ananas på varje toast. Krydda med curry.
- ⇒ Lägg sedan en skiva ost på vardera ananas.
- ⇒ Lägg dina hawaiitoast på gallret 7, sätt in dem i mitten av ugnen och gratinera med övervärme och varmluft vid ca 180°C i ca 8 minuter.

Baka djupfryst pizza

Tillagning:

- ⇒ Skjut gallret 7 på den mittersta skenan i grill- och bakningsutrymmet.
- ⇒ Lägg den djupfrysta pizzan utan förpackning på gallret 7.
- ⇒ Baka pizzan vid ovan- och undervärme och inkopplad omluft ca 20 minuter.
- ⇒ Observera informationerna på förpackningen.

Spritskakor

Ingredienser:

- 125 g smör
- 125 g socker
- 1 paket vanillinsocker
- 1 nypa salt
- 1 ägg
- 1 äggvita
- 250 g mjöl (Type 405)
- 1 tesked bakpulver
- rivet skal av en halv citron

Tillagning:

- ⇒ Vispa smöret till skum.
- ⇒ Blanda i sockret, vanillinsockret, citronskalet och äggen.
- ⇒ Rör ihop mjölet, bakpulvret och saltet och rör försiktigt ned det i degen.
- ⇒ Låt degen vila ca 10 minuter.
- ⇒ Få degen till den önskade formen t.ex. med hjälp av köttkvarnen, formar eller spritspåse.
- ⇒ Lägg spritskakorna på den med bakplåtspapper klädda bakplåten 8.
- ⇒ Grädda spritskakorna gyllengula i mitten av den förvärmade ugnen i 180° C med över- och undervärme i ca 10–15 minuter.

i Degmängden räcker för flera bakplåtar **8**.

Frallor

Ingredienser:

- 300 g mjöl (eller fullkornsmjöl)
- drygt 2 teskedar bakpulver
- 200 g linfrö
- 1 ägg
- 500 g kvarg
- 1 tesked salt
- efter önskemål kummin, lök, fläsk ...

Tillagning:

- ⇒ Knåda allt väl och forma små portionsbröd.
- ⇒ Lägg frallorna på den med bakplåtspapper klädda plåten 8.
- ⇒ Grädda i mitten av ugnen i ca 180° C med övervärme och varmluft i ungefär 30 minuter.

i Degmängden räcker för flera bakplåtar **8**.

Baiser

Ingredienser:

- 1 äggvita
- salt
- 45 g socker

Tillagning:

- ⇒ Ge den kylda äggvitan i en fettfri skål. Ingen ägggula får finnas med annars stelnar inte äggskummet.
- ⇒ Starta med att vispa äggvitan på låga varvtal så att inga för stora bubblor bildas i skummet.
- ⇒ Krydda med en liten nypa salt.
- ⇒ Tillsätt hälften av sockret allt eftersom när äggskummet börjar att stelna.
- ⇒ Vispa det sedan på högsta varvtalet helt fast.
- ⇒ Tillsätt det resterande sockret. Det ger baisermassan den erforderliga fastheten.
- ⇒ Fyll baisern i en spritspåse med stora stjärnmunstycket och spritsa med lite avstånd rosetter, tungor och andra former på den med bakplåts-papper belagda plåten.
- ⇒ Förvärm grill- och bakugnen på ca 100° C omluft.
- ⇒ Grädda baisern på mellersta skenan vid ca 100° C omluft under ca 2 timmar.

Krutonger

Ingredienser:

- 2 skivor rostbröd
- 1 msk smör

Tillagning:

- ⇒ Tärna brödskvivorna.
- ⇒ Smält smöret i en gryta på låg värme och tillsätt brödtärningarna.
- ⇒ Lägg bakpapper på bakplåten **B** och sprid ut ett jämnt lager brödtärningar över plåten.

- ⇒ Grädda krutongerna i ca 150° C (varmluft) mitt i ugnen tills de blivit guldbruna (ca 15 - 20 minuter).

i Du kan också använda krydd- eller vitlöks-smör istället för vanligt smör. Då ska gräddningstiden minska med ca 5 minuter.

Baguetter med köttfärsfyllning

Ingredienser:

- 2 baguetter
- 250 g köttfärs (50/50)
- 2 tomater
- 1 lök (hackad)
- 2 msk tomatpuré
- 40 g riven parmesan
- 4 skivor ost
- salt och peppar

Tillagning:

- ⇒ Dela och gröp ur baguetterna.
- ⇒ Blanda ihop köttfärs, tomatpuré, lök, parmesan samt lite salt och peppar.
- ⇒ Forma färsen till 4 lika stora frikadeller som är så platta som möjligt och lägg dem på baguettehalvorna.
- ⇒ Skiva tomaten och lägg skivorna på baguetterna.
- ⇒ Lägg ostskivor på baguetterna.
- ⇒ Placera baguetterna på bakplåten **B** och grädda ca 20 minuter på nedersta falsen i den förvärmade ugnen i ca 225° C med över- och undervärme.

i Färsen kan även kryddas med basilika, chili eller andra kryddor.

Blomkål (gratinerad)

Ingredienser:

- 1/2 blomkålshuvud (ca 250 g)
- 3 citronskivor
- 1 msk smör
- 1 rågad tsk mjöl
- 1 msk citronsaft
- 1 msk mandelsplitter
- 2 msk gratängost (riven)
- salt, peppar, muskot

Tillagning:

- ⇒ Dela upp blomkålshuvudet i buketter och skölj dem.
- ⇒ Koka blomkålen tillsammans med citronskivorna i saltat vatten i 8-10 minuter så att den fortfarande har lite tuggmotstånd kvar. Ta vara på ca 150 ml av vattnet och häll ut resten.
- ⇒ Smält smöret i en gryta, rör ner mjölet och låt det smälta ihop under ständig omrörning i ca 1 minut.
Tillsätt blomkålvattnet under ständig omrörning och låt det koka i ca 2 minuter. Om redningen är för tjock tillsätter du lite vatten tills den får en simmig konsistens. Smaka av med citronsaft, salt, peppar och muskot.
- ⇒ Lägg blomkålen i en ugnform (ca 14 cm i diameter) och häll ett jämnt lager sås över den.
- ⇒ Strö över ost och mandelsplitter.
- ⇒ Ställ formen på bakplåten 8.
- ⇒ Gratiner ca 20 minuter i ca 200°C med över- och undervärme på den understa falsen i den förvärmade ugnen.

Smördegsknyten med lax

Ingredienser:

- 1 pkt. smördegspattor (ca 8 stycken)
- 1 pkt rökt, skivad lax (ca 200 g)
- 1 citron
- 1 lök
- 1 pkt. färskost (200 g)
- färsk dill
- salt och peppar
- 1 äggula

Tillagning:

- ⇒ Ta isär smördegspattorna och låt dem ev. tina.
- ⇒ Blanda färskosten med salt, peppar och saften från en citron.
- ⇒ Finhacka löken.
- ⇒ Tillsätt hälften av laxen och löken i färskostmassan och grovmixa blandningen med en stavmixer.
- ⇒ Skär upp resten av laxen i fina strimlor.
- ⇒ Tillsätt dill och laxstrimlor och blanda allt.
- ⇒ Lägg en matsked av blandningen på varje smördegspatta och vik ihop dem.
- ⇒ Pensla knytena med äggula.
- ⇒ Lägg smördegsknytena på bakplåten 8. Lämna ett tillräckligt stort avstånd mellan knytena, smördegen jäser upp i ugnen.
- ⇒ Grädda smördegsknytena ca 25-30 minuter på den nedersta falsen i ca 200°C med varmluft. Smördegen ska bli lite brungräddad.


i Den angivna mängden räcker till flera plåtar 8.

Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina erfarenheter. Vi önskar i alla fall lycka till och smakliga resultat.

Byta lampa

Fara!

Vänta alltid tills apparaten svalnat av innan du byter lampa. Annars finns risk för brännskador!

 *Byt bara till en lampa av samma typ (se kapitel Tekniska data).*

- ⇒ Öppna glasluckan.
- ⇒ Skruva loss glasskyddet över lampan längst inne till höger i ugnsutrymmet.
- ⇒ Skruva loss lampan och sätt in en ny.
- ⇒ Skruva fast glasskyddet för hand.

Rengöring

Risk för elstötar!



Kontakten skall alltid dras ur vägguttaget innan grill- och bakugnen rengöres. Då finns risk för elstötar!

Risk för elstötar!

Under rengöringen får ugnen inte sänkas ned i vatten. Då finns risk för elstötar!

Akta!

Använd inte vanliga rengöringsmedel eller vassa och spetsiga föremål för att ta bort beläggningar och smuts. Det skulle kunna skada grill- och bakugnen och dess speciellt belagda inneväggar.

- ⇒ Om den ändå skulle bli smutsig kan grill- och bakugnen rengöras med en mjuk trasa lätt dräckt i en mild tvällösning. Envis eller inbränd smuts tar du bort genom att lägga en våt trasa över fläcken. Vänta tills fläcken lösts upp och ta sedan bort den!
- ⇒ Bakplåten  och galler  rengöres i en diskmedelslösning. Inbränd smuts skall blötläggas först. Skölj ur diskmedelsresterna i rent vatten.

Risk för elstötar!

Innan ugnen används igen efter rengöringen skall den vara helt torr. Lämna därför ugnsdörren öppen efter rengöringen.

Åtgärda fel

Symptom	Möjlig orsak och åtgärd
Grill- och bakugnen värms inte.	<p>A Timern 5 står på OFF. Ställ timern 5 på en tid längre än 0 minuter (OFF) .</p> <p>B En hushållssäkring är defekt. Kontrollera alla säkringar och byt ut de trasiga.</p> <p>C Väggtuttet är defekt. Prova med ett annat uttag.</p> <p>D Grill- och bakugnen kan vara defekt. Grill- och bakugnen skall kontrolleras av fackpersonal.</p> <p>E Funktionsbrytaren 3 står i positionen OFF.</p>
Grill- och bakugnen kan inte stängas av.	<p>En elektronisk detalj är defekt. Dra ut elkontakten ur uttaget och låt fackpersonal kontrollera grill- och bakugnen.</p>

Symptom	Möjlig orsak och åtgärd
Fläkten för omluften fungerar inte.	<p>A Brytaren för omluft 4 står i position "O". Ställ tippbrytaren för omluften 4 i position "-".</p> <p>B Grill- och bakugnen kan eventuellt vara defekt. Grill- och bakugnen skall kontrolleras av fackpersonal.</p>
Dörrglaset är knäckt eller uppvisar sprickor.	Grill- och bakugnen skall repareras av fackpersonal.

Om en felfunktion ändå inte kan åtgärdas skall kontakt tas med handlaren eller leverantören.

Kassering



Apparaten får absolut inte kastas bland de vanliga hushållssoporna. Denna produkt uppfyller kraven i EU-direktiv 2012/19/EU.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om kasserade apparater av den här typen eller till rätt återvinningsstation på din kommuns avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti & Service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittet som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt. Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt.

Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti. Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

Importör

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

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 96772 / 96782

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 96772 / 96782

Tillgänglighet Hotline:

Måndag till fredag kl. 08.00 – 20.00 (CET)

INDHOLDSFORTEGNELSE	SIDE
Bestemmelsesmæssig anvendelse	44
Medfølger ved levering	44
Beskrivelse	44
Tekniske data	44
Sikkerhedsanvisninger	45
Opstilling	47
Første ibrugtagning	47
Slukning og transport	48
Sådan slukker du for automaten	48
Transport	48
Betjening	48
Grillning og bagning	48
Grillning og bagning med varmluft.....	49
Tilberedningstips og opskrifter	50
Muffins	50
Hawaii-toast.....	50
Bagning af dybfrossen pizza.....	50
Dej til dejsprøjte	50
Rundstykker.....	51
Marengs.....	51
Smør-croutoner.....	51
Baguettes med hakket kød.....	52
Blomkål (gratineret).....	52
Butterdej med laksefyld	53
Skift af pære	53
Rengøring	53
Afhjælpning af funktionsfejl	54
Bortskaffelse	55
Garanti & Service	55
Importør	55

Grill- og bageovn

Til lykke med købet af din nye elartikel.

Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Bestemmelsesmæssig anvendelse

Grill- og bageautomaten anvendes udelukkende til opvarmning, bagning og grillning af mad. Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke bruges i erhvervs-mæssig sammenhæng.

Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet og kan føre til personskader. Kompernaß hæfter ikke for skader, der opstår på grund af ikke bestemmelsesmæssig anvendelse.

Medfølger ved levering

Emballagen indeholder

- grill- og bageovn
- en gitterrist
- en bageplade
- et håndtag til gitterrist/bageplade
- betjeningsvejledning

Beskrivelse

Automaten anvendes til opvarmning, bagning og grillning af mad. Varmluftfunktionen sørger for en jævn og hurtig fordeling af varmen i automaten.

Figur A:

- 1 Kontrollampe (strøm).
Lyser under driften
- 2 Temperaturindstilling
Trinløs indstilling af temperaturen fra 100 °C til 230 °C
- 3 Funktionsomskifter for
OFF (slukket),
overvarme,
undervarme,
under- og overvarme
- 4 Vippekontakt for varmluft
- 5 Timer
Indstilling af den ønskede bage-/grilltid fra 0-60 min.
- 6 Skinner til bageplade eller gitterrist

Figur B:

- 7 Rist
- 8 Bageplade
- 9 Håndtag til gitterrist/bageplade

Tekniske data

Netspænding: 220 - 240 V ~/50 Hz

Mærkeeffekt: 1380 W

Indvendigt volumen: 15 liter


Pære: 240 V, 15 W, E 14, 300 °C

Sikkerhedsanvisninger

Fare!

- Dette produkt må kun bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- Du må ikke åbne eller reparere automatens kabinet. Gør du det, er lampen ikke sikker, og garantien bortfalder. Få kun den defekte grill- og bageautomat repareret af forhandleren eller autoriseret fagpersonale.
- Få straks beskadigede stik eller ledninger repareret af en autoriseret reparatør eller af kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Undgå, at der kommer væsker ind i automatens kabinet. Kaffemaskinen må aldrig udsættes for fugt eller anvendes udendørs. Du må heller ikke stille genstande, der er fyldt med væsker, som f.eks. vaser, på apparatet. Der er brandfare og fare for elektrisk stød! Hvis der alligevel kommer væske ind i apparatets kabinet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og få repareret automaten.
- Rør aldrig ved varmelegemerne eller ovnruden under brugen, eller før automaten er afkølet. Ræk ikke ind i ovnrummet under driften. Vent, indtil apparatet er afkølet. Gør du ikke det, kan du få forbrændinger.
- Lad automaten køle af efter brug, før du transporterer den.
- Rør ikke ved apparatet, el-ledningen eller stikket med våde hænder. I modsat fald er der fare for at få elektrisk stød.
- Læg ledningen, så man ikke kan træde på den eller snuble over den.

 **Obs! Varm overflade**

 Rør aldrig ved glassdøren eller kabinettet under brugen, da disse bliver meget varme. Anvend en grydelap eller lignende, når du åbner døren, for at undgå forbrænding!

 **Obs!**

- Sæt aldrig genstande, fødevarer, skåle, bagepladen **8**, gitterristen **7** eller andre beholdere direkte på ovnrummets bund! Varmeophobningen, der opstår herved, beskadiger grill- og bageovnen! Læg altid fødevarer, skåle eller andre beholdere på bagepladen **8** eller gitterristen **7**, og sæt dem ind på en af de 3 skinner **6**.
- Hold altid øje med kaffemaskinen under brug.
- Der må under brugen ikke være letantændelige materialer umiddelbart i nærheden af automaten (f. eks. viskestykker, grydelapper etc.).
Tør aldrig tekstiler eller genstande på, over eller i automaten. Der er brandfare.
- Tag altid ledningen ud af stikkontakten ved at trække i stikket og ikke i selve ledningen .
- Knæk eller mas ikke ledningen.
- Brug ikke forlængerledning.
- Hvis du ikke bruger automaten i en længere periode, skal du afbryde den fra el-nettet. Den er kun helt uden strøm, når du trækker stikket ud af stikkontakten.
- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til at betjene vaffeljernet med.

Forklaring af sikkerhedsanvisninger

I betjeningsvejledningen finder du følgende kategorier af sikkerhedsanvisninger:

⚠ **Pas på!**

Anvisninger med ordet FARE advarer mod mulige personskader.

⚠ **Obs!**

Anvisninger med ordet OBS advarer mod mulige materielle skader eller miljøskader.

ⓘ Disse henvisninger indeholder særlige oplysninger om økonomisk brug af grill- og bageautomaten.

Opstilling

- ⇒ Stil grill- og bageovnen på et fast, plant underlag, der kan tåle varme (f.eks. et arbejdsbord af rustfrit stål eller natursten som f.eks. granit). Sørg for tilstrækkelig udluftning rundt om automaten.
- ⇒ Stil produktet så langt tilbage, at spændekroge på bagsiden rører ved væggen. Sørg for, at væggen og underlaget består af varmeresistent materiale!

⚠ **Brandfare!**

Produktets afstand til hængeskabe, lofter, vægge eller lignende skal være mindst 10 cm over og 5 cm til hver af siderne. Derfor må automaten f.eks. ikke stilles i skabe eller lignende. I modsat fald er det ikke muligt at få tilstrækkelig udluftning omkring automaten, og automaten kan fremkalde en brand eller blive beskadiget.

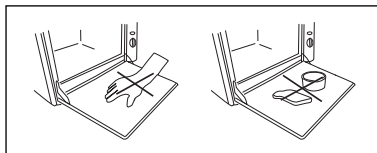
⚠ **Brandfare!**

Stil altid grill- og bageautomaten på et stabilt, jævnt og varmebestandigt underlag. Ellers er der brandfare, og automaten kan blive beskadiget. Området under automatens bund kan misfarves og beskadiges. Desuden kan der komme permanente mærker i underlaget, hvis det er for blødt.

⚠ **Fare for elektrisk stød!**

Stil ikke automaten i umiddelbar nærhed af vand, f. eks. ved køkkenvaske, opvaskebaljer eller i fugtige kælderrum. I modsat fald er der fare for elektrisk stød.

⚠ Støt dig ikke på glaslågen. Stil ingen genstande på glaslågen. Det fører til en beskadigelse af hængslerne.



Første ibrugtagning

⚠ **Obs!**

Læg aldrig genstande, fødevarer, skåle, bagepladen **8**, risten **7** eller andre beholdere direkte i bunden af ovnen! Varmen, der samler sig derved, beskadiger apparatet! Læg altid fødevarer, skåle eller andre beholdere på bagepladen **8** eller gitterristen **7**, og sæt dem ind på en af de 3 skinner **6**.

Før du benytter apparatet, skal du gå frem på følgende måde:

⇒ Tag den automatiske el-grill- og bageautomat og alle tilbehørsdele ud af emballagen.

⚠ **Fare for at komme i klemme!**

Ræk ikke ind i lågens hængsler, når du åbner eller lukker lågen. I modsat fald kan du få hånden i klemme.

⇒ Før første ibrugtagning skal du rengøre automaten og alle tilbehørsdele for eventuelle emballagerester. Rengør tilbehørsdelen med lunken, mildt sæbevand og tør derefter af.

⇒ Tør kabinettet af med en klud, der er vredet op i vand, og tør det derefter grundigt.

- ⇒ Når automaten er helt tør indvendigt og udvendigt, kan du sætte stikket i en passende stikkontakt (220 - 240 V ~, 50 Hz).
- ⇒ Tænd nu for automaten uden indsat tilbehør og uden madvarer. Lad ovnlågen stå helt åben.
- ⇒ Vælg med temperaturregulatoren ② 230° C. Stil funktionsomskifteren ③ på over- og undervarme.
- ⇒ Stil timeren ⑤ på 15 minutter.

i Automaten kan kun tændes med timeren ⑤. Så snart timeren ⑤ er indstillet, lyser kontrol-lampen ①.

i Da varmeelementerne er smurt en smule ind, kan der opstå lidt røg under denne første ibrugtagning. Det er ufarligt og ophører efter kort tid. Åbn vinduet og sørg for tilstrækkelig ventilation.

- ⇒ Når automaten automatisk har slået fra, skal du stille funktionskontakten ③ på OFF (Fra).
- ⇒ Træk stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil automaten er helt afkølet.
- ⇒ Rengør derefter ovnrummet med en klud, der er vredet op i vand, og tør det af.

Slukning og transport

Sådan slukker du for automaten

- ⇒ Stil funktionskontakten ③ og timeren ⑤ på OFF (Fra). Tag stikket ud af stikkontakten.

Transport

- ⇒ Hvis du vil transportere automaten, skal du først lade den køle af.
- ⇒ Træk el-ledningen ud af stikkontakten.
- ⇒ Vikl el-ledningen omkring trækafslastningskrogene på automatens bagside.

Betjening

Grillning og bagning

- ⇒ Tag gitterristen ⑦ og bagepladen ⑧ ud af automaten. Læg eventuelt bagepapir på risten, eller smør bagepladen ⑧ med smør eller olie.
- ⇒ Lad automaten varme op til den ønskede temperatur i ca. 10 minutter (alt efter temperaturindstilling):
 - Vælg den ønskede temperatur med temperaturregulatoren ②. Ved grillning skal du altid vælge den højeste temperatur (230° C).
 - Derefter vælger du med funktionskontakten ③ mellem overvarme (f.eks. til gratinering af brød), undervarme (f.eks. til kager) eller over- og undervarme (f.eks. til pizza). Når du vil grille, skal du altid dreje funktionskontakten ③ hen på overvarme.
 - Indstil forvarmetiden (ca. 10 minutter) med timeren ⑤.
 - Luk glaslågen.
- ⇒ Når tiden er udløbet, lægges grill- hhv. bagevarerne på gitterristen ⑦ hhv. bagepladen ⑧ og skubbes ind på en af skinnerne ⑥. Sørg for tilstrækkelig afstand mellem automatens indvendige flader og varmeelementer.

! Obs!

Sæt aldrig genstande, fødevarer, skåle, bagepladen ⑧, gitterristen ⑦ eller andre beholdere direkte på ovnrummets bund! Varmeophobningen, der opstår herved, beskadiger grill- og bageovnen! Læg altid fødevarer, skåle eller andre beholdere på bagepladen ⑧ eller gitterristen ⑦, og sæt dem ind på en af de 3 skinner ⑥.

i Hvis du tilbereder grillmad, der drypper meget, på risten ⑦, skal du sætte bagepladen ⑧ på den nederste rille. Så drypper fedtet ned på den, hvilket gør det lettere at rengøre apparatet senere.

i Du opnår de bedste bageresultater, hvis du skubber bagepladen **8** hhv. gitterristen **7** ind på den midterste skinne og indstiller varmluft.

⇒ Luk glaslågen, inden du begynder af grille eller bage.

i Hvis du tilbereder særlig fedtholdige ting, kan der forekomme forøget røgudvikling. Luk i et sådant tilfælde ikke glaslågen helt, men lad den stå lidt på klem: Hvis du forsigtigt lukker lågen, går den, kort før den lukker, i indgreb i denne position.

⇒ Indstil den ønskede grill- eller bagetid med timeren **5**.

Den maksimale grill- hhv. bagetid er på 60 minutter

⇒ Hvis bagetiden for grill- eller bagværket er på mindre end 25 minutter, skal du først stille timeren **5** på 60 minutter og derefter dreje den tilbage til den ønskede grill- eller bagetid.

Kontrollampen **1** viser, at automaten er tændt. Timeren **5** bevæger sig nu mod OFF (nul) imod urets retning.

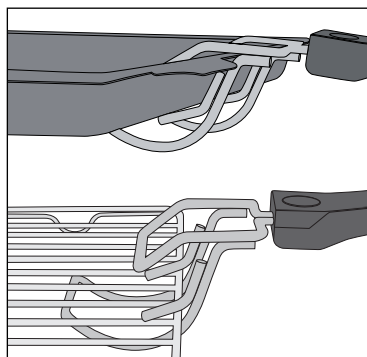
i Når automaten har nået den temperatur, som du har indstillet, slår varmeelementerne midlertidigt fra for at holde den indstillede temperatur.

⇒ Automaten slukkes automatisk, når den indstillede tid er gået. Hvis du vil slukke automaten før tiden, skal du dreje timeren **5** tilbage på OFF. Stil funktionsomskifteren **3** på position OFF og træk el-stikket ud af stikdåsen.

Du hører et ringesignal, og kontrollampen **1** slukkes.

i Efter at automaten er slukket, kan timeren **5** fortsætte et kort stykke tid.

⇒ Brug altid det medleverede håndtag **9** til at trække gitterristen **7** hhv. bagepladen **8** ud. For at løfte gitterristen **7** ud skal du hægte den lille krog på håndtaget **9** oppefra i gitteret. For at løfte bagepladen **8** ud af automaten skal de store kroge på håndtaget **9** hægtes fast på kanten af bagepladen **8**.



⇒ Stil funktionsomskifteren **3** på OFF (Fra), når du er færdig med at grille eller bage. Træk el-stikket ud af stikkontakten. Lad automaten køle af, før du rengør den eller tænder den igen.

Grillning og bagning med varmluft

Hvis du bager eller griller med varmluft, kan du som regel undlade forvarmning af grill- og bagerummet. Resultatet ved bruning og grillning er mere ensartet ved brug af cirkulationsluft.

Vær opmærksom på tilberedningsanvisningerne i opskifterne, når du bruger varmluft.

⇒ Tryk på vippekontakten **4** for varmluft, til den går i hak i position „-“.

Ventilatoren i ovnrummet arbejder.

Den øvrige betjening svarer til grillning og bagning uden varmluft.

Tilberedningstips og opskrifter

I dette kapitel giver vi dig nogle eksempler på tilberedning af mad. Disse eksempler er anbefalinger. Varigheden på tilberedningen kan variere.

i Følg anvisningerne for tilberedning på fødevarernes emballage.

Muffins

Ingredienser til fire personer:

- 1 kop mel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æg
- 1 spiseskefuld smeltet smør
- 1 kop mælk
- 3 spiseskefulde sukker
- salt
- til forskellige varianter desuden nødder, mosede bananer eller chokoladeflager.

Tilberedning:

- ⇒ Bland langsomt mel, bagepulver, æg, mælk salt og sukker i en skål.
- ⇒ Smelt smørret i en gryde, og rør det sammen med dejen.
- ⇒ Tilsæt nødder, chokoladeflager eller mosede bananer alt efter smag.
- ⇒ Hæld den færdige dej i almindelige muffin-forme, og stil dem på bagepladen **8**.
- ⇒ Bag pladen ved 200° C med overvarme og cirkulationsluft i cirka 15 minutter på den nederste rille.

Hawaii-toast

Ingredienser til 4 toasts:

- 4 skiver toast
- 1 - 2 spiseskefulde remoulade
- 120 g kogt skinke
- 1/2 dåse ananas
- 4 skiver ost til gratinering
- karry

Tilberedning:

- ⇒ Rist først toastskiverne.
- ⇒ Smør derefter remoulade tyndt på og læg kogt skinke på.
- ⇒ Læg en skive ananas på den smurte toast. Krydr med karry.
- ⇒ Læg derefter en skive ost oven på ananassen.
- ⇒ Læg Hawaii-toasterne på risten **7**, og bag dem i grill- og bageautomaten på den midterste rille ved ca. 180 °C ved overvarme og cirkulation i ca. 8 minutter.

Bagning af dybfrosen pizza

Tilberedning:

- ⇒ Skub gitterristen **7** ind på den midterste skinne i grill- og bagerummet.
- ⇒ Læg den dybfrosne pizza uden emballage på risten **7**.
- ⇒ Bag pizzaen med over- og undervarme og tændt varmluft i ca. 20 minutter.
- ⇒ Vær opmærksom på oplysningerne på emballagen.

Dej til dejsprøje

Ingredienser:

- 125 g smør
- 125 g sukker
- 1 brev vanillesukker
- 1 knivspids salt
- 1 æg
- 1 æggehvite
- 250 g mel (type 405)
- 1 tsk. bagepulver
- revet citronskal af en halv citron

Tilberedning:

- ⇒ Pisk smørret, til det skummer.
- ⇒ Kom sukker, vanillesukker, citronskal og æg i.
- ⇒ Bland mel, bagepulver og salt, og rør det i dejen med en røreske.
- ⇒ Lad dejen hvile i ca. 10 minutter.
- ⇒ Bring dejen i den ønskede form, f.eks. ved hjælp af en kødhakkemaskine, udstiksforme eller sprøjtepose.
- ⇒ Læg småkagerne på bagepladen **8**, hvor der er lagt bagepapir på.
- ⇒ Bag sprøjtede kager gyldentbrune i den forvarmede bageovn ved 180° C over- og undervarme i ca. 10-15 minutter på den midterste rille.

i Dejen er tilstrækkelig til flere bageplader **8**.

Rundstykker

Ingredienser:

- 300 g mel (eller fuldkornmel)
- godt 2 tsk. bagepulver
- 200 g hørfrø
- 1 æg
- 500 g kvark
- 1 tsk. salt
- alt efter smag kommen, løg, flæsk ...

Tilberedning:

- ⇒ Ælt alt godt igennem og lav små rundstykker af dejen.
- ⇒ Læg rundstykkerne på bagepladen **8** med bagepapir på.
- ⇒ Bag cirka 30 minutter på den midterste rille ved ca. 180° C overvarme og cirkulationsluft.

Dejen er tilstrækkelig til flere bageplader **8**.

Marengs

Ingredienser:

- 1 æggehvite
- salt
- 45 g sukker

Tilberedning:

- ⇒ Kom den kølede æggehvite i en fedtfri røreskål. Der må ikke blandes æggeblomme i, ellers bliver æggehviten ikke stiv.
- ⇒ Pisk æggehviten på langsomt trin, så at der ikke dannes for store blærer i æggehviten.
- ⇒ Krydr med en knivspids salt.
- ⇒ Kom halvdelen af sukkeret i lidt efter lidt, når æggehviten er ved at blive stiv.
- ⇒ Pisk den derefter stiv på højeste trin.
- ⇒ Kom resten af sukkeret i. På den måde får marengsmassen den nødvendige stivhed.
- ⇒ Fyld marengsen i en sprøjtepose med stor stjerneud og sprøjt med lidt afstand rosetter, tunger eller andre former på den med bagepapir belagte bageplade.
- ⇒ Forvarm grill- og bageautomaten til ca. 100° C varmluft.
- ⇒ Lad marengsen bage på den mellemste skinne ved ca. 100° C varmluft i ca. 2 timer.

Smørcroutoner

Ingredienser:

- 2 skiver toastbrød
- 1 spsk. smør

Tilberedning:

- ⇒ Skær toastbrødet i små terninger.
- ⇒ Smelt smørret ved svag varme i en gryde, og tilsæt toastbrødet.
- ⇒ Læg bagepapir på bagepladen **8**, og fordel toastbrøds-terningerne ensartet på det.

- ⇒ Bag toastbrøds-terningerne ved ca. 150°C (cirkulationsluft) på den midterste rille, til de er gyldentbrune (ca. 15 - 20 minutter).

i Du kan også bruge krydder- eller hvidløggsmør i stedet for almindeligt smør. Så er bagetiden ca. 5 minutter kortere.

Baguettes med hakket kød

Ingredienser:

- 2 baguette-boller
- 250 g hakket kød (halvt af hver)
- 2 tomater
- 1 løg (i terninger)
- 2 spsk. tomatpuré
- 40 g revet parmesan
- 4 skiver ost
- Salt og peber

Tilberedning:

- ⇒ Skær baguetterne igennem, og udhul dem.
- ⇒ Bland det hakkede kød, tomatpuréen, løget, parmesanen og lidt salt og peber.
- ⇒ Form det hakkede kød i 4 lige store frikadeller, der er så flade som muligt, og læg dem på baguette-halvdelen.
- ⇒ Skær tomaten i skiver, og fordel den på baguetterne.
- ⇒ Fordel osten på bauetterne.
- ⇒ Læg baguetterne på en bageplade **8**, og bag dem ved ca. 225°C i den forvarmede bageovn ved over- og undervarme i ca. 20 minutter på den nederste rille.

i Du kan også krydre det hakkede kød med basilikum, chili eller andre krydderier.

Blomkål (gratineret)

Ingredienser:

- 1/2 blomkålshoved (ca. 250 g)
- 3 citronskiver
- 1 spsk. smør
- 1 tsk. mel med top
- 1 spsk. citronsaft
- 1 spsk. mandelflager
- 2 spsk. gratinost (revet)
- Salt, peber, muskat

Tilberedning:

- ⇒ Del blomkålen i buketter, og vask dem.
- ⇒ Lad blomkålen simre i kogende vand med citronskiverne i 8-10 minutter, så blomkålen stadig har bid. Hæld ca. 150 ml af kogevandet i en skål, når du hældes det fra.
- ⇒ Smelt smørret i en gryde, og svits melet i et minut, mens du hele tiden rører rundt. Hæld blomkålens kogevand i, mens du rører rundt hele tiden, og lad det koge ca. 2 minutter. Hvis meljævningen bliver for fast, kan du tilsætte lidt vand lidt efter lidt, så den får en tykflydende konsistens. Krydr med citronsaft, salt, peber og muskat.
- ⇒ Hæld blomkålen i en gratinform (ca. 14 cm diameter) og fordel saucen ensartet derover.
- ⇒ Strø osten og mandelflagerne over.
- ⇒ Stil gratinformen på en bageplade **8**.
- ⇒ Bag gratinen ved ca. 200°C på den nederste rille i den forvarmede bageovn ved over- og undervarme i ca. 20 minutter.

Butterdej med laksefyld

Ingredienser:

- 1 pakke butterdejsblader (ca. 8 styk)
 - 1 pakke laks, røget, i skiver (ca. 200 g)
 - 1 citron
 - 1 løg
 - 1 pakke friskost (200 g)
- Frisk dild
Salt og peber
1 æggeblomme

Tilberedning:

- ⇒ Tag butterdejspladerne fra hinanden, og lad dem eventuelt tø op.
- ⇒ Bland friskosten med salt, peber og saften fra en citron.
- ⇒ Skær løget i fine terninger.
- ⇒ Tilsæt halvdelen af laksen og løgene til friskostmassen, og purer det hele groft med en stavblender.
- ⇒ Skær resten af laksen i fine strimler.
- ⇒ Tilsæt laksen og dilden til massen, og bland det hele.
- ⇒ Læg en skefuld af massen på en butterdejsplade, og klap den sammen.
- ⇒ Pensl butterdejen med en sammenpisket æggeblomme.
- ⇒ Læg butterdejspladerne på bagepladen **8**. Læg butterdejspladerne med god afstand til hinanden, da butterdejen hæver.
- ⇒ Bag de de fyldte butterdejsplader på den nederste rille ved ca. 200° C cirkulationsluft i ca. 25-30 minutter. Butterdejen skal have en lækker brun farve.

i Den angivne mængde er nok til flere bageplader **8**.

Opskrifter uden garanti. Alle ingrediens- og tilberedningsoplysninger er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer. Vi ønsker dig held og lykke og siger velbekomme!

Skift af pære

⚠ Pas på!

Vent altid, til apparatet er kølet helt ned, før du skifter pæren. Ellers er der fare for forbrændinger!

i Skift kun pæren ud med én af samme type (se kapitlet "Tekniske data").

- ⇒ Åbn glasdøren.
- ⇒ Skru glasafdækningen til pæren af, der sidder inde i rummet bagved til højre.
- ⇒ Skru pæren ud, og sæt en ny pære i.
- ⇒ Skru glasafdækningen godt på igen.

Rengøring

⚠ Fare for elektrisk stød!

Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør automaten. Der er fare for at få elektrisk stød!

⚠ Fare for elektrisk stød!

Nedsænk aldrig automaten i vand under rengøring. Der er fare for at få elektrisk stød!

Obs!

Brug ikke rengøringsmidler fra husholdningen eller skarpe eller spidse genstande til at fjerne smuds. På denne måde kan du beskadige automaten og dens særligt coatede indvendige sider.

- ⇒ Hvis der alligevel kommer snavs på grill- og bageautomaten, kan du rengøre den med en blød klud, som er vredet op i mildt sæbevand. Hvis snavset sidder meget fast, eller hvis det er brændt ind, kan du lægge en klud, der er vredet op i mildt sæbevand, på det snavsede sted. Vent, til snavset er blødt helt op, og fjern det så!
- ⇒ Rengør bagepladen **8** og rist **7** i vand med opvaskemiddel. Sæt dem i blød, hvis de er meget snavsede. Skyl resterne af opvaskemiddel af med rent vand.

Fare for elektrisk stød!

Før du bruger automaten igen efter rengøring, skal den være helt tør. Lad derfor overlågen stå åben efter rengøringen.

Afhjælpning af funktionsfejl

Symptom	Mulig årsag og afhjælpning
Grill- og bageautomaten varmer ikke op.	<ul style="list-style-type: none">A Timeren 5 står på OFF. Stil timeren 5 på en tid større end 0 minutter (OFF).B En af husholdningens sikringer er sprunget. Kontrollér husholdningens sikringer, og udskift en eventuel defekt sikring.C El-stikkåsen er defekt. Prøv en anden stikkontakt.D Grill- og bageautomaten er muligvis defekt. Lad fagpersonale kontrollere den.E Funktionsomskifteren 3 står på position OFF.
Det er ikke muligt at slukke grill- og bageautomaten.	En elektronisk komponent er defekt. Træk el-stikket ud af stikkontakten, og lad fagpersonale kontrollere grill- og bageautomaten.

Symptom	Mulig årsag og afhjælpning
Blæseren for varmluft fungerer ikke.	<p>A Kontakten for varmluft 4 står i position „O“. Stil vippekontakten til varmluft 4 på position „I“.</p> <p>B Grill- og bageautomaten er muligvis defekt. Lad fagpersonale kontrollere automaten.</p>
Glaset i døren er gået i stykker eller ridset.	Lad fagpersonale kontrollere grill- og bageautomaten.

Hvis en fejl alligevel ikke kan udbedres, skal du henvende dig til forhandleren eller producenten.

Bortskaffelse



Kom under ingen omstændigheder instrument i det normale husholdningsaffald. Dette produkt overholder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf afspilleren hos et godkendt affaldsfirmas eller på dit kommunale affaldsanlæg. Følg de aktuelle gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti & Service

Du får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Produktet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som et bevis for købet.

I garantitilfælde bedes du kontakte serviceafdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervmæssigt brug.

Ved misbrug og u hensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 96772 / 96782

Åbningstid for hotline:

Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)

Importør

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

SOMMAIRE	PAGE
Usage conforme	58
Accessoires fournis	58
Description	58
Caractéristiques techniques	58
Consignes de sécurité	59
Installation	61
Première mise en service	61
Sécurisation et transport	62
Arrêt.....	62
Transport.....	62
Opération	62
Cuisson.....	62
Cuisson avec chaleur tournante (convection forcée).....	64
Recettes et conseils	64
Muffins.....	64
Toast Hawaii.....	64
Pizza congelée.....	65
Pâtisserie type biscuit "Spritzgebäck".....	65
Petits pains.....	65
Meringue.....	66
Croûtons au beurre.....	66
Baguettes à la viande hachée.....	66
Gratin de chou-fleur.....	67
Friands farcis au saumon.....	67
Changer les ampoules	68
Nettoyage	68
Réparer les dysfonctionnements	69
Mise au rebut	69
Garantie & service après-vente	70
Importateur	70

Mini four/gril

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

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

Le four gril automatique sert exclusivement à réchauffer, cuire et griller des plats. Cet appareil est exclusivement réservé à une utilisation dans un cadre domestique. Evitez de l'utiliser à des fins professionnelles.

La responsabilité de Kompernaß GmbH ne saurait être engagée en cas d'utilisation non conforme à la destination normale de l'appareil.

Accessoires fournis

Contenu de la fourniture

- le mini four/gril
- un grill
- un plateau
- une poignée pour grille et plateau
- une notice

Description

Le mini-four est destiné au réchauffage ou à la cuisson d'aliments. Le dispositif à chaleur tournante (convection forcée) assure une distribution rapide et uniforme de la chaleur.

Illustration A :

- 1 Témoin lumineux (Power)
allumé en cours d'opération
- 2 Thermostat
Réglage en continu de la température de 100° C à 230° C
- 3 Sélecteur pour
OFF (arrêt),
Chaleur "haut",
Chaleur "bas",
Chaleur "haut + bas"
- 4 Commutateur à bascule pour "chaleur tournante"
- 5 Minuterie
Réglage du temps de cuisson souhaité entre 0 et 60 min.
- 6 Glissières pour plateau ou grille

Illustration B :

- 7 Grille
- 8 Plateau
- 9 Poignée pour grille/plateau

Caractéristiques techniques

Tension du secteur : 220 - 240 V ~ /50 Hz

Puissance nominale : 1380 W

Volume intérieur : 15 litres

Ampoules : 240 V, 15 W, E 14, 300° C

Consignes de sécurité

⚠ Danger !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien sans surveillance, sauf s'il est âgé d'au moins 8 ans et qu'il effectue ces opérations sous surveillance.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Il est absolument interdit d'ouvrir le boîtier de l'appareil ou de chercher à réparer. Dans ce cas, la sécurité n'est pas assurée et la garantie prend fin. Pour toute réparation, amener l'appareil chez le revendeur ou chez un professionnel agréé.
- Faites remplacer immédiatement les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés des techniciens spécialisés autorisés ou par le service clientèle pour éviter tout risque.
- Éviter toute introduction de fluide dans le boîtier de l'appareil. L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité et ne doit pas être utilisé à l'extérieur. Évitez également de poser l'appareil sur des récipients contenant un liquide (vases, etc.)
Risque d'incendie ou d'électrocution ! Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour vérification.
- Ne jamais toucher les barreaux chauffants ou la vitre en cours de fonctionnement : attendre que le four gril soit refroidi. Ne pas mettre la main dans l'enceinte de chauffe en cours de fonctionnement. Attendre que l'appareil soit refroidi. Sinon risque de brûlure.
- Laissez d'abord refroidir le four gril automatique après usage, avant de le transporter.
- Ne jamais saisir avec des mains humides l'appareil ou le câble ou la fiche. Risque d'électrocution.
- Acheminez le cordon d'alimentation de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.



Attention ! Surface chaude.



Ne touchez jamais la porte en verre ou le boîtier, en cours d'utilisation, car ils peuvent devenir très chauds.

Pour ouvrir la porte en verre, utilisez une manique ou une protection similaire pour éviter les brûlures !

⚠ Attention !

- Ne posez jamais d'objets, d'aliments, de saladiers, le plateau **8**, la grille **7** ou d'autres récipients directement sur le fond de l'enceinte de chauffe ! L'accumulation de chaleur qui en résulte risque d'endommager l'appareil ! Posez toujours les aliments, les saladiers ou d'autres récipients sur le plateau **8** ou la grille **7** que vous glisserez ensuite dans l'une des 3 glissières **6**.
- Pendant l'exploitation, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Éviter toute présence de matériau inflammable à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche (par ex. torchon, 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 le mini-four. Danger d'incendie !
- Tirez toujours le cordon d'alimentation de la prise secteur au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le cordon en tant que tel.
- Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation.
- L'utilisation d'une rallonge est interdite.
- Si le mini-four doit rester inutilisé pour une longue période, le débrancher de la prise secteur. Pour être totalement hors tension, vous devez débrancher la fiche de la prise secteur.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.

Signification des mises en garde au titre de la sécurité

Cette notice contient différents avis au titre de la sécurité :

⚠ Danger !

Les avis avec le mot DANGER mettent en garde devant des risques d'accident.

⚠ Attention !

Les avis avec le mot ATTENTION mettent en garde devant des risques de dommages matériels.

i Ces avis donnent des indications utiles pour une utilisation économique du mini-four.

Installation

- ⇒ 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). Vérifier qu'il y a un espace suffisant autour de l'appareil pour la ventilation.
- ⇒ Glissez l'appareil vers l'arrière, jusqu'à ce que le support au dos de l'appareil touche le mur. Veillez à ce que le mur ainsi que le support soient composés de matériau résistant à la chaleur !

⚠ Risque d'incendie !

L'écart de l'appareil avec les armoires suspendues, plafonds, murs ou éléments similaires doit comporter au moins 10 cm vers le haut et respectivement 5 cm avec les côtés. Ne pas installer l'appareil dans un buffet, une armoire ou tout espace confiné. En effet un espace libre suffisant doit être aménagé autour du mini-four pour la ventilation (sinon risque de surchauffe ou d'incendie).

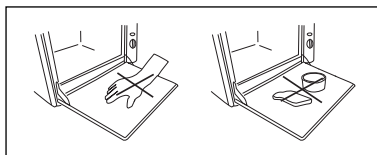
⚠ Risque d'incendie !

Poser impérativement l'appareil sur une surface stable et plane, résistante à la chaleur. Sinon il y a un risque d'incendie et l'appareil peut être endommagé. La zone sous le fond peut se décolorer et être endommagé. D'autre part éviter d'installer l'appareil sur un support en matériau souple, ce qui risquerait de laisser des marques.

⚠ Risque de choc électrique !

Ne pas mettre l'appareil à proximité immédiate d'objets ou d'endroits humides tels que évier, bassine, etc. Sinon risque d'électrocution.

⚠ Ne pas prendre appui sur la porte vitrée. De même ne pas mettre d'objet sur la porte vitrée. Risque de dommage sur les charnières.



Première mise en service

⚠ Attention !

Ne posez jamais d'objets, d'aliments, de saladiers, le plateau **8**, la grille **7** ou d'autres récipients directement sur le fond de l'enceinte de chauffe ! La chaleur qui s'accumule à ce moment-là risque d'endommager l'appareil ! Posez toujours les aliments, les saladiers ou d'autres récipients sur le plateau **8** ou la grille **7** que vous glisserez ensuite dans l'une des 3 glissières **6**.

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez procéder comme décrit :

- ⇒ Sortir l'appareil et ses accessoires de son emballage.

⚠ Risque de blessure !

Ne pas mettre la main sur les charnières en ouvrant ou en fermant la porte. Risque d'accident aux mains.

- ⇒ Avant la première mise en service, enlever les éléments d'emballage éventuellement encore présents. Nettoyer les accessoires avec une lessive alcaline diluée et légèrement chaude, puis sécher.
- ⇒ Passer un chiffon humidifié avec de l'eau sur le boîtier de l'appareil, puis essuyer soigneusement.
- ⇒ Lorsque l'appareil est complètement sec à l'intérieur et à l'extérieur, brancher le connecteur dans une prise secteur (220 - 240 V~/50 Hz).
- ⇒ Mettre l'appareil sous tension sans les accessoires et sans aliment. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
- ⇒ Mettre le thermostat **2** à 230 °C. Mettre le sélecteur **3** sur "haut + bas".
- ⇒ Mettre la minuterie **5** sur 15 minutes.

i *Le mini-four ne peut être mis en route qu'avec la minuterie **5**. Dès que la minuterie **5** est en route, le témoin lumineux **1** s'allume.*

i *Les éléments chauffants étant légèrement graissés, une légère odeur peut se dégager lors de la première mise en service. Elle n'est pas dangereuse et se dissipe rapidement. Ouvrir la fenêtre et aérer.*

- ⇒ Lorsque l'appareil s'arrête automatiquement, mettre le sélecteur **3** sur OFF (arrêt).
- ⇒ Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur et attendre que l'appareil soit complètement refroidi.
- ⇒ Puis faire le nettoyage avec un chiffon légèrement humidifié et sécher.

Sécurisation et transport

Arrêt

- ⇒ Mettre le sélecteur **3** et la minuterie **5** sur OFF (arrêt). Débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise secteur.

Transport

- ⇒ Si le mini-four doit être déplacé, le laisser d'abord refroidir.
- ⇒ Retirer le cordon d'alimentation de la prise.
- ⇒ Enrouler le cordon autour du support à l'arrière de l'appareil.

Opération

Cuisson

- ⇒ Sortir de l'appareil la grille **7** et le plateau **8**. Disposer le cas échéant une feuille de papier sulfurisé ou enduire le plateau **8** de beurre ou d'huile.
- ⇒ Mettre l'appareil en chauffe 10 minutes environ (selon le réglage de température) jusqu'à la température souhaitée:
 - Sélectionner la température souhaitée avec le thermostat **2**. En mode "grill" (grillade) toujours choisir le niveau de température le plus élevé (230° C).
 - Puis mettre le sélecteur **3** sur "haut" (pour dorer et gratiner, etc.), ou "bas" (pour une préparation pâtissière, etc.) ou "haut + bas" (pour une pizza, etc.). Pour une cuisson en mode grillade, tourner le sélecteur **3** sur chauffage "haut".

- Régler la minuterie ⑤ sur le temps voulu de préchauffe (environ 10 minutes).
- Refermer la porte vitrée.

⇒ Le délai écoulé, mettre le plat ou la préparation sur la grille ⑦ ou le plateau ⑧ et mettre en place dans l'une des glissières ⑥ du four. Vérifier qu'il y a un espace suffisant entre le plat et les parois du four d'une part, et les éléments chauffants d'autre part.

⚠ Attention !

Ne posez jamais d'objets, d'aliments, de saladiers, le plateau ⑧, la grille ⑦ ou d'autres récipients directement sur le fond de l'enceinte de chauffe ! L'accumulation de chaleur qui en résulte risque d'endommager l'appareil ! Posez toujours les aliments, les saladiers ou d'autres récipients sur le plateau ⑧ ou la grille ⑦ que vous glisserez ensuite dans l'une des 3 glissières ⑥.

① *Si vous préparez des aliments qui gouttent fortement sur la grille ⑦, alors faites glisser le plateau ⑧ dans le rail inférieur. La graisse qui s'égoutte est récupérée et l'appareil est ensuite plus facile à nettoyer.*

① *Pour une cuisson la plus uniforme et régulière possible, il est recommandé de disposer le plateau ⑧ ou la grille ⑦ dans les guides du milieu et d'activer la fonction "chaleur tournante".*

⇒ Refermer la porte vitrée avant de lancer la cuisson.

① *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 laisser entrouvert : en refermant la porte doucement, la porte présente une légère résistance sur cette position avant fermeture complète.*

⇒ Mettre la minuterie ⑤ sur le temps de cuisson souhaité.

Le temps maximal de la minuterie est de 60 minutes.

⇒ Lorsque le temps de cuisson pour la préparation du plat est en dessous de 25 minutes, mettre la minuterie ⑤ d'abord sur 60 minutes, puis la mettre sur le temps de cuisson normalement prévu.

Le témoin lumineux ① signale que le mini-four est en marche. Le bouton de la minuterie ⑤ se déplace maintenant dans le sens horaire inverse vers OFF (fin).

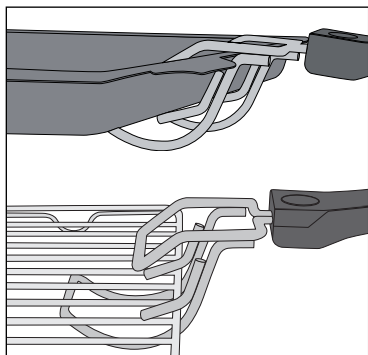
① *Lorsque le mini-four a atteint la température fixée au départ, les éléments chauffants fonctionnent de façon intermittente pour maintenir la température à la valeur fixée.*

⇒ L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le temps de la minuterie s'est écoulé. Tourner le bouton de la minuterie ⑤ sur OFF pour arrêter la cuisson avant le délai initialement prévu. Mettre le sélecteur ③ sur la position OFF et débrancher le connecteur de la prise secteur.

Un bref signal sonore est émis et le témoin lumineux ① s'éteint.

① *La minuterie ⑤ peut continuer à tourner un bref instant après arrêt de l'appareil.*

- ⇒ Pour retirer la grille **7** ou le plateau **8** toujours utiliser la poignée **9** fournie avec l'appareil. Pour sortir la grille **7**, engager le petit crochet de la poignée **9** par le dessus dans la grille. Pour sortir le plateau **8**, engager le grand crochet de la poignée **9** sur le bord avant du plateau **8**.



- ⇒ A la fin du temps de cuisson remettre le sélecteur **3** sur OFF (arrêt). Débrancher la fiche (connecteur) de la prise secteur. Laisser l'appareil se refroidir avant de le nettoyer ou de le réutiliser.

Cuisson avec chaleur tournante (convection forcée)

Pour une cuisson avec chaleur tournante, un préchauffage de l'appareil est en général inutile. Le degré de dorage et la cuisson sont plus homogènes en utilisant la chaleur tournante.

Noter les conseils donnés dans les recettes pour l'utilisation de la chaleur tournante.

- ⇒ Actionner le commutateur à bascule **4** pour le mettre en position "—" (chaleur tournante).

Le ventilateur dans le mini-four se met en marche. Le reste des opérations est identique à une cuisson sans chaleur tournante.

Recettes et conseils

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

- i** Noter les conseils donnés sur les emballages des produits alimentaires.

Muffins

Recette pour quatre personnes :

- 1 tasse de farine
- 1 cuillère à café de levure en poudre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- 1 tasse de lait
- 3 cuillères à soupe de sucre
- sel
- et pour différentes variantes des noisettes, des petits morceaux de banane ou de chocolat

Préparation :

- ⇒ Mélanger lentement dans un bol la farine, la levure, l'oeuf, le lait, le sel et le sucre.
- ⇒ Fondre du beurre dans une casserole et agiter avec la pâte.
- ⇒ et ajouter selon les goûts des noisettes, des petits morceaux de banane ou de chocolat.
- ⇒ Mettre la pâte dans des moules à muffin typiques et les placer sur le plateau **8**.
- ⇒ Faire cuire à 200° C à chaleur supérieure et chaleur tournante pendant env. 15 minutes sur la grillière inférieure.

Toast Hawaïi

Ingrédients pour 4 toasts :

- 4 tranches de toast
- 1 - 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.
- ⇒ Mettre une tranche d'ananas sur le toast. Assaisonner avec du curry.
- ⇒ Puis disposer une tranche de fromage sur la tranche d'ananas.
- ⇒ Placer les toasts hawaïi sur la grille 7 de la plaque du milieu du four-grill et les faire gratiner à env. 180 °C, chaleur supérieure et chaleur tournante pendant env. 8 minutes.

Pizza congelée

Préparation :

- ⇒ Engager la grille 7 dans les guides du milieu du mini-four.
- ⇒ Disposer la pizza congelée sans son emballage sur la grille 7.
- ⇒ Chauffer la pizza pendant environ 20 minutes avec la fonction "haut + bas" et la chaleur tournante.
- ⇒ Noter les conseils donnés sur l'emballage.

Pâtisserie type biscuit "Spritzgebäck"

Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 petit sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 1 blanc d'oeuf
- 250 g de farine (type 405)
- 1 cuillère à café de levure en poudre
- zeste râpé d'un demi-citron

Préparation :

- ⇒ Battre le beurre en mousse.
- ⇒ Mettre le sucre, le sucre vanillé, les zestes de citron et l'oeuf.
- ⇒ Mélanger la farine, la levure en poudre et le sel et remuer avec une spatule sous la pâte.
- ⇒ Laisser reposer la pâte environ 10 minutes.
- ⇒ Mettre la pâte dans la forme souhaitée à l'aide d'un hachoir, d'un moule ou d'une poche à douille.
- ⇒ Disposer la pâtisserie "Spritzgebäck" sur le plateau 8 avec du papier sulfurisé.
- ⇒ Faire cuire les biscuits de Noël dans un four préchauffé à 180° C à chaleur supérieure et inférieure pendant 10 – env. 15 minutes sur la glissière du milieu jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

i La quantité de pâte suffit pour plusieurs plateaux 8.

Petits pains

Ingrédients :

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

Préparation :

- ⇒ Bien pétrir le tout et former des petits pains.
- ⇒ Disposer les petits pains avec du papier sulfurisé sur le plateau 8.
- ⇒ Faire cuire sur la glissière du milieu à env. 180° C de chaleur supérieure et de chaleur tournante pendant env. 30 minutes.

i La quantité de pâte suffit pour plusieurs plateaux 8.

Meringue

Ingrédients :

- 1 blanc d'oeuf
- sel
- 45 g de sucre

Préparation :

- ⇒ Mettre le blanc d'oeuf frais dans un récipient type saladier, sans gras. Ne pas mélanger de jaune d'oeuf, sinon le blanc d'oeuf ne montera pas en neige.
- ⇒ Battre le blanc d'oeuf doucement, pour éviter la formation de grosses bulles dans la neige.
- ⇒ Assaisonner avec une pincée de sel.
- ⇒ Ajouter à petites doses la moitié du sucre lorsque la neige commence à prendre de la consistance.
- ⇒ Puis fouetter plus énergiquement.
- ⇒ Ajouter le reste du sucre. La masse de meringue prend une consistance ferme.
- ⇒ Remplir de meringue une boîte à douille avec un grand bec verseur et verser sur le plateau recouvert de papier sulfurisé en formant des rosettes, des langues ou tout autre motif.
- ⇒ Chauffer le mini-four à environ 100° C avec la fonction "chaleur tournante".
- ⇒ Faire cuire environ 2 heures les meringues dans la position du milieu dans le four à environ 100° C, en mode "chaleur tournante".

Croûtons au beurre

Ingrédients :

- 2 tranches de pain de mie
- 1 CS de beurre

Préparation :

- ⇒ Coupez le pain de mie en petits dés.
- ⇒ Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole et ajoutez les dés de pain de mie.
- ⇒ Placez du papier sulfurisé sur le plateau **B** et répartissez-y les dés de pain de mie de manière uniforme.

- ⇒ Faites cuire les dés de pain de mie à env. 150° C (chaleur tournante) sur la glissière du milieu jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée (env. 15 à 20 minutes).

i 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 petits pains façon "baguette"
- 250 g de viande hachée (moitié porc et moitié veau)
- 2 tomates
- 1 oignon (coupé en dés)
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 40 g de parmesan râpé
- 4 tranches de fromage
- Sel et poivre

Préparation :

- ⇒ Coupez les baguettes en deux et retirez la mie.
- ⇒ Mélangez la viande hachée, le concentré de tomates, les oignons, le parmesan, un peu de sel et un peu de poivre.
- ⇒ Formez quatre boulettes de viande hachée de taille similaire, les plus plates possibles et posez-les sur les moitiés de baguettes.
- ⇒ Coupez la tomate en tranches et répartissez-la sur les baguettes.
- ⇒ Placez le fromage sur les baguettes.
- ⇒ Placez les baguettes sur le plateau **B** et faites-les cuire pendant env. 225° C dans le four préchauffé à chaleur supérieure et inférieure pendant env. 20 minutes sur la glissière du bas.

i 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 arasée 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 :

- ⇒ Détachez les fleurs du chou-fleur et lavez-les.
- ⇒ Faites cuire le chou-fleur avec les tranches de citron dans 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.
- ⇒ Faites fondre le beurre dans une casserole et réalisez un roux en remuant la farine constamment pendant env. 1 minute.
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.
- ⇒ Mettez le chou-fleur dans un moule à gratin (d'un diamètre d'env. 14 cm) et nappez-le uniformément de sauce.
- ⇒ Parsemez de fromage et d'amandes effilées.
- ⇒ Placez le moule à gratin sur un plateau **B**.
- ⇒ Faites cuire le gratin à env. 200°C dans un four préchauffé à chaleur supérieure et inférieure pendant env. 20 minutes sur la glissière du bas.

Friands farcis au saumon

Ingrédients :

- 1 paquet de feuilles 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 à tartiner (200 g)
- De l'aneth fraîche
Sel et poivre
1 jaune d'œuf

Préparation :

- ⇒ Séparez les feuilles de pâte feuilletée et le cas échéant, laissez-les décongeler.
- ⇒ Mélangez le fromage frais avec du sel, du poivre et le jus d'un citron.
- ⇒ Coupez l'oignon en dés fins.
- ⇒ Ajoutez la moitié du saumon et les oignons au fromage frais et hachez le tout grossièrement à l'aide d'un pied mixeur.
- ⇒ Coupez le reste du saumon en fines lamelles.
- ⇒ Ajoutez le saumon et l'aneth à la préparation et mélangez le tout.
- ⇒ Mettez une cuillère à soupe remplie de préparation sur une feuille de pâte feuilletée et rabattez les bords.
- ⇒ Badigeonnez le friand ainsi obtenu de jaune d'œuf.
- ⇒ Posez les friands sur le plateau **B**.
Laissez suffisamment d'écart entre les différents friands, car la pâte feuilletée gonflera.
- ⇒ Faire cuire les friands sur la glissière du bas à env. 200°C de chaleur tournante pendant env. 25-30 minutes. La pâte feuilletée devrait légèrement brunir.


i Les quantités indiquées suffisent pour plusieurs plateaux **B**.

Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles. Nous vous souhaitons dans tous les cas de réussir et un bon appétit.

Changer les ampoules

Danger !

Attendez jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi, avant de remplacer les ampoules. Sinon, il y a un risque de brûlures !


 Remplacez l'ampoule uniquement par une ampoule du même type (voir le chapitre "Caractéristiques techniques").

- ⇒ Ouvrez la porte en verre.
- ⇒ Tournez le couvercle en verre de l'ampoule qui se trouve à l'intérieur, vers l'arrière, à droite.
- ⇒ Dévissez l'ampoule et insérez la nouvelle ampoule.
- ⇒ Vissez le nouveau couvercle en verre.

Nettoyage



Risque de choc électrique !

Avant de nettoyer l'appareil, toujours retirer la fiche de la prise secteur. Risque d'électrocution !

 **Risque de choc électrique !**
Ne plonger l'appareil en aucun cas dans l'eau pour le nettoyer. Risque d'électrocution !

Attention !

Ne pas utiliser de produit de nettoyage domestique ou d'objet coupant ou pointu pour éliminer les saletés. En effet il y aurait un risque d'endommager le revêtement spécial à l'intérieur de l'appareil.

- ⇒ Si des dépôts néanmoins se forment, nettoyer le four avec un chiffon doux légèrement imprégné d'eau savonneuse douce. En cas de saletés tenaces ou de dépôts incrustés et cuits, posez un chiffon imbibé d'eau savonneuse douce sur les dépôts. Attendez que les dépôts se soient ramollis avant de les retirer !
- ⇒ Nettoyer le plateau  et la grille  avec un produit pour lessive. Éliminer peu à peu les dépôts adhérents. Rincer ensuite à l'eau claire.

Risque de choc électrique !

Avant de réutiliser l'appareil après nettoyage, attendre qu'il soit complètement sec. Laisser donc la porte de l'appareil ouverte après le nettoyage.

Réparer les dysfonctionnements

Symptôme	Cause possible et remède
Le mini-four ne chauffe pas.	<p>A La minuterie 5 est sur OFF. Mettre la minuterie 5 sur une durée plus longue que 0 minute (OFF).</p> <p>B Un fusible de l'installation électrique est défectueux. Vérifiez les fusibles de l'installation et remplacez-les si nécessaire.</p> <p>C La prise de courant est défectueuse. Essayez d'utiliser une autre prise de courant.</p> <p>D Le mini-four est probablement défectueux. Faire contrôler le mini-four par un professionnel.</p> <p>E Le sélecteur 4 se trouve sur la position OFF.</p>
Mise en marche impossible du mini-four.	Un composant électronique est défectueux. Retirer la fiche secteur de la prise et faire contrôler le mini-four par un technicien.

Symptôme	Cause possible et remède
Le ventilateur pour la chaleur tournante (convection) ne fonctionne pas.	<p>A Le commutateur 4 pour la commande de chaleur tournante est en position "O". Mettre ce commutateur 4 sur la position position "I".</p> <p>B Le mini-four est probablement défectueux. Faire contrôler le mini-four par un professionnel.</p>
La porte vitrée est brisée ou présence de fêlure.	Faire réparer le mini-four par un professionnel.

En cas de dysfonctionnement persistant, s'adresser au distributeur ou au fabricant.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis 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. Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Garantie & service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise. La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 96772 / 96782

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 96772 / 96782

Heures de service de notre hotline :

du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

INHOUDSOPGAVE

BLADZIJD

Gebruik in overeenstemming met gebruiksdoel	72
Inhoud van het pakket	72
Beschrijving	72
Technische gegevens	72
Veiligheidsvoorschriften	73
Plaatsen	75
Eerste ingebruikname	75
Uitschakelen en vervoeren	76
Uitschakelen.....	76
Vervoeren.....	76
Bediening	76
Grillen en bakken	76
Grillen en bakken met circulatielucht.....	78
Bereidingstips en recepten	78
Muffins	78
Hawaiitosties	78
Diepvriespizza bakken.....	79
Spritskoekjes	79
Broodjes.....	79
Meringues.....	80
Botercroutons.....	80
Gehaktbaguettes.....	80
Gegratineerde bloemkool.....	81
Bladerdeegpakketjes met zalmvulling	81
Lamp vervangen	82
Schoonmaken	82
Storingen verhelpen	83
Milieurichtlijnen	83
Garantie & service	84
Importeur	84

Grill- en bakautomaat

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met gebruiksdoel

De grill- en bakautomaat dient uitsluitend voor het opwarmen, garen en grillen van etenswaren. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, dus privé. Gebruik het apparaat derhalve niet bedrijfsmatig.

Elk ander gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming en kan resulteren in materiële schade of zelfs lichamelijk letsel. Kompernaß GmbH wijst aansprakelijkheid voor beschadigingen die door gebruik in strijd met de bestemming ontstaan van de hand.

Inhoud van het pakket

De verpakking bevat

- de grill- en bakautomaat
- een grillrooster
- een bakblik
- een greep voor grillrooster/bakblik
- gebruiksaanwijzing

Beschrijving

De grill- en bakautomaat dient voor het verhitten, garen en grillen van etenswaren. De circulatiefunctie zorgt voor een gelijkmatige en snelle verdeling van de hitte in het apparaat.

Afbeelding A:

- 1 Indicatielampje (power)
Brandt tijdens het bedrijf
- 2 Temperatuurregelaar
Traploze instelling van de temperatuur van 100° C tot 230° C
- 3 Functieschakelaar voor
OFF (uit),
Bovenwarmte,
Onderwarmte,
Boven- en onderwarmte
- 4 Tuimelschakelaar voor circulatielucht
- 5 Tijdschakelklok
Instelling van de gewenste bak-/grilltijd van 0-60 min.
- 6 Geleidingen voor bakblik of grillrooster

Afbeelding B:

- 7 Grillrooster
- 8 Bakblik
- 9 Greep voor grillrooster/bakblik

Technische gegevens

Netspanning: 220 - 240 V ~ /50 Hz
Nominiaal vermogen: 1380 W
Oveninhoud: 15 liter


Lamp: 240 V, 15 W, E 14, 300°C

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar!

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- U mag de apparaatbehuizing van de grill- en bakautomaat niet openen of repareren. In dit geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie. Laat de defecte grill- en bakautomaat uitsluitend door de leverancier of bevoegd vakpersoneel repareren.
- Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Voorkom dat er vloeistof in de apparaatbehuizing van de grill- en bakautomaat komt. Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de open lucht. Bovendien mag u geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals bijv. vazen, op het apparaat plaatsen. Er bestaat brandgevaar en gevaar voor een stroomschok! Mocht er toch vloeistof in de apparaatbehuizing komen, haal dan meteen de netstekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat repareren.
- Raak nooit de verwarmingsijzers of het kijkvenster aan als het apparaat in bedrijf is of voordat de grill- en bakautomaat is afgekoeld. Kom tijdens het bedrijf niet met uw handen in de grill- en bakruimte. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Anders kunt u zich verbranden.
- Laat de grill- en bakautomaat na gebruik eerst afkoelen voordat u deze vervoert.
- Pak het apparaat, netsnoer en netstekker nooit met natte handen vast. Er bestaat anders gevaar voor een elektrische schok!
- Leg het netsnoer zodanig dat er niemand op kan gaan staan of over kan struikelen.

 **Let op!** Heet oppervlak.

 *Raak het glasdeurtje of de behuizing nooit aan tijdens het gebruik, het wordt immers zeer heet. Gebruik een pannenlap of iets dergelijks om de glasdeur te openen om verbrandingen te vermijden!*

 **Let op!**

- Leg nooit voorwerpen, levensmiddelen, schotels, het bakblik **8**, het grillrooster **7** of andere kommen of bakjes rechtstreeks op de bodem van de bakruimte! De daardoor opgebouwde hitte beschadigt het apparaat! Plaats de levensmiddelen, schotels of andere kommen of bakjes altijd op het bakblik **8** of op het grillrooster **7** en schuif dat in een van de 3 geleidingen **6**.
- Laat het apparaat zolang het in bedrijf is nooit onbeheerd achter.
- Tijdens het bedrijf mogen zich geen licht brandbare materialen in de onmiddellijke omgeving van de grill- en bakautomaat bevinden (bijv. vaatdoeken, ovenwanten, enz.).
Droog nooit textiel of voorwerpen boven of in het apparaat.
Er bestaat brandgevaar!
- Haal het netsnoer altijd bij de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- Knik of plet het netsnoer niet.
- Gebruik van verlengsnoeren is niet toegestaan.
- Wanneer u de grill- en bakautomaat langere tijd niet gebruikt, moet u deze loskoppelen van het lichtnet. Alleen wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, is het toestel geheel spanningsvrij.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningsysteem om het apparaat te bedienen.

Verklaring van de veiligheidsvoorschriften

In de bedieningshandleiding vindt u de volgende categorieën veiligheidsvoorschriften:

⚠ Gevaar!

Voorschriften met het woord GEVAAR waarschuwen voor mogelijk persoonlijk letsel.

⚠ Let op!

Voorschriften met de tekst LET OP waarschuwen voor mogelijke materiële schade of schade voor het milieu.

i Deze voorschriften bevatten speciale informatie voor een economisch gebruik van de grill- en bakautomaat.

Plaatsen

- ⇒ Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond (bijv. op een werkblad van roestvrij staal of natuursteen als graniet). Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
- ⇒ Schuif het apparaat zo ver naar achteren dat de spanhaken op de achterkant van het apparaat de wand raken. Let op: de wand moet, net als de ondergrond, van hittebestendig materiaal zijn!

⚠ Brandgevaar!

De afstand van het apparaat ten opzichte van hangkasten, plafonds, wanden of dergelijke moet aan de bovenkant minstens 10 cm en aan de zijkan-ten minstens 5 cm bedragen. Het apparaat mag dus niet in bijv. een kast of iets dergelijks worden geplaatst. Anders is een voldoende ventilatie van de grill- en bakautomaat niet mogelijk en kan er brand ontstaan of kan het apparaat beschadigd raken.

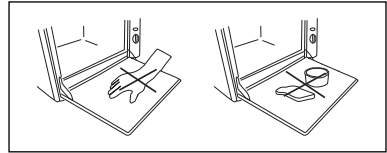
⚠ Brandgevaar!

Plaats de grill- en bakautomaat beslist op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond. Anders bestaat er brandgevaar en kan het apparaat beschadigd raken. De zone onder de bodem van het apparaat kan verkleuren en beschadigd raken. Bovendien kunnen bij een zachte ondergrond permanente af-drukken in de ondergrond ontstaan.

⚠ Gevaar voor stroomschokken!

Plaats het apparaat niet in de onmiddellijke nabijheid van water, bijv. bij een gootsteen, een badkuip of in vochtige kelderruimtes. Anders bestaat er gevaar voor een stroomschok.

⚠ Leun niet op de glasdeur. Plaats geen voorwerpen op de glasdeur. Hierdoor raken de scharnieren beschadigd.



Eerste ingebruikname

⚠ Let op!

Leg nooit voorwerpen, levensmiddelen, schotels, bakplaat **8**, rooster **7** of andere kommen of bakjes rechtstreeks op de bodem van de bakruimte! De ge-concentreerde hitte die daardoor ontstaat zal het ap-paraat beschadigen! Plaats de levensmiddelen, schotels of andere kommen of bakjes altijd op het bakblik **8** of op het grillrooster **7** en schuif dat in de 3 geleidingen **6**.

Ga als volgt te werk voor u het apparaat gebruikt:

- ⇒ Haal de elektrische grill- en bakautomaat en alle toebehoren uit de transportverpakking.

Letselgevaar!

Grijp bij het openen of sluiten van de deur niet in de deurscharnieren. Anders kunt u uw hand kneuzen.

- ⇒ Voor de eerste ingebruikname moet u het apparaat en alle toebehoren ontdoen van eventuele verpakkingrestanten. Reinig de toebehoren met handwarm, mild zeepsop en droog ze daarna af.
- ⇒ Veeg de apparaatbehuizing schoon met een licht met water bevochtigde doek en droog deze daarna zorgvuldig af.
- ⇒ Wanneer het apparaat van binnen en buiten volledig droog is, steekt u de netstekker in een wandstopcontact (220 - 240 V ~/50 Hz).
- ⇒ Zet het apparaat aan zonder bevestigde toebehoren en zonder grill- resp. bakgoed. Laat de deur van het apparaat volledig open staan.
- ⇒ Kies met de temperatuurregelaar **2** 230° C. Zet de functieschakelaar **3** op boven- en onderwarmte.
- ⇒ Stel de tijdschakelklok **5** in op 15 minuten.

i *Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld met de tijdschakelklok **5**. Zodra de tijdschakelklok **5** is ingesteld, brandt het indicatielampje **1**.*

i *Omdat de verwarmingselementen licht zijn inge-
gevet, kan er bij deze eerste ingebruikname
een lichte reuk ontstaan. Dit is gewoon en gaat
na korte tijd over. Open het raam en zorg voor
voldoende ventilatie.*

- ⇒ Wanneer het apparaat automatisch is uitgeschakeld, zet u de functieschakelaar **3** op OFF (uit).
- ⇒ Haal de netstekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

- ⇒ Maak de grill- en bakruimte daarna schoon met een licht met water bevochtigde doek en droog deze daarna af.

Uitschakelen en vervoeren

Uitschakelen

- ⇒ Zet de functieschakelaar **3** en de tijdschakelklok **5** op OFF (uit). Haal de netstekker uit het stopcontact.

Vervoeren

- ⇒ Wanneer u de grill- en bakautomaat wilt vervoeren, laat u deze eerst afkoelen.
- ⇒ Haal het netsnoer uit het stopcontact.
- ⇒ Wikkel het netsnoer om de haken aan de achterkant van het apparaat.

Bediening

Grillen en bakken


- ⇒ Haal het grillrooster **7** en het bakblik **8** uit het apparaat. Leg er eventueel bakpapier op resp. bestrijk het bakblik **8** met boter of olie.
- ⇒ Laat het apparaat ca. 10 minuten (al naar gelang de temperatuurinstelling) op de gewenste temperatuur heet worden:
 - Kies de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar **2**. In de grillstand moet u altijd de hoogste temperatuur (230° C) kiezen.
 - Daarna kiest u met de functieschakelaar **3** voor bovenwarmte (bijv. voor gratineren), onderwarmte (bijv. voor taart) of boven- en onderwarmte (bijv. voor pizza). Om te grillen, zet u de functieschakelaar **3** altijd op bovenwarmte.


- Stel met de tijdschakelklok **5** de voorverwarmingstijd in (ca. 10 minuten).
- Sluit de glasdeur.

⇒ Als de tijd verstreken is, legt u het grill- resp. bakgoed op het grillrooster **7** resp. het bakblik **8** en schuift u het in een van de geleidingen **6**. Let daarbij op voldoende afstand tussen het grill- resp. bakgoed en de binnenwanden en verwarmingselementen van het apparaat.


Let op!

Leg nooit voorwerpen, levensmiddelen, schotels, het bakblik **8**, het grillrooster **7** of andere kommen of bakjes rechtstreeks op de bodem van de bakruimte! De daardoor opgebouwde hitte beschadigt het apparaat! Plaats de levensmiddelen, schotels of andere kommen of bakjes altijd op het bakblik **8** of op het grillrooster **7** en schuif dat in een van de 3 geleidingen **6**.

 *Als u sterk druppelende levensmiddelen op het grillrooster **7** klaarmaakt, dan schuift u het bakblik **8** in de onderste geleiding. Zodoende wordt bijv. neerdruppelend vet opgevangen en is het apparaat nadien gemakkelijker schoon te maken.*

 *De meest gelijkmatige bakresultaten bereikt u wanneer u het bakblik **8** resp. het grillrooster **7** in het middelste niveau plaatst en de circulatielucht instelt.*

⇒ Sluit de glasdeur voordat u het grillen/bakken start.


 *Wanneer u voedsel met veel vet bereidt, kan er meer rookontwikkeling ontstaan. Sluit in dat geval de glasdeur niet helemaal, maar laat deze op een kier openstaan: wanneer u de deur voorzichtig dichtdoet, blijft deze kort voor het sluiten in deze stand staan.*

⇒ Stel met de tijdschakelklok **5** de gewenste grill- resp. baktijd in.

De maximale grill- resp. baktijd bedraagt 60 minuten.


⇒ Wanneer de garingstijd van uw grill- resp. bakgoed minder dan 25 minuten bedraagt, zet u de tijdschakelklok **5** eerst op 60 minuten en daarna terug op de gewenste grill- resp. baktijd.

Het indicatielampje **1** geeft aan dat de grill- en bakautomaat is ingeschakeld. De schakelaar van de tijdschakelklok **5** beweegt nu tegen de wijzers van de klok in naar OFF (nul).

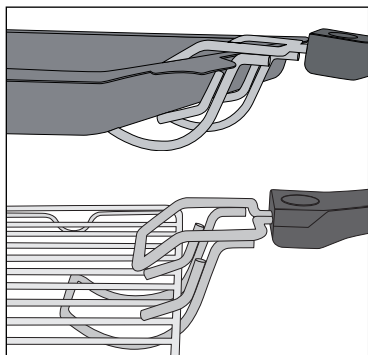
 *Als de grill- en bakautomaat de door u ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaan de verwarmingselementen nu en dan uit om de ingestelde temperatuur te handhaven.*

⇒ Het apparaat gaat na het verstryken van de ingestelde tijd automatisch uit. Wanneer u het apparaat voor die tijd wilt uitschakelen, draait u de tijdschakelklok **5** terug op OFF. Zet de functieschakelaar **3** op de stand OFF en haal de netstekker uit het stopcontact.

U hoort een belletje en het indicatielampje **1** gaat uit.

 *Nadat het apparaat is uitgeschakeld, kan de tijdschakelklok **5** nog korte tijd doorlopen.*

Gebruik voor het uitnemen van het grillrooster **7** resp. bakblik **8** altijd de meegeleverde greep **9**. Om het grillrooster **7** uit te nemen, haakt u de kleine haak van de greep **9** van boven af in het rooster. Om het bakblik **8** uit het apparaat te halen, haakt u de grote haak van de greep **9** in de voorrand van het bakblik **8**.



- ⇒ Zet na het grillen of bakken de functieschakelaar **3** op OFF (uit). Haal de netstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt of opnieuw gebruikt.

Grillen en bakken met circulatielucht

Wanneer u bakt of grillt met circulatielucht, kunt u in de regel afzien van voorverwarming van de grill- en bakruimte. Het kook- en bruiningsresultaat is bij gebruik van circulatielucht gelijkmatiger.

Neem de bereidingsaanwijzingen in recepten in acht bij gebruik van circulatielucht.

- ⇒ Druk op de tuimelschakelaar **4** voor de circulatielucht, tot deze vastklikt op stand "•".

De ventilator in de grill- en bakruimte werkt. De verdere bediening is hetzelfde als bij grillen en bakken zonder circulatielucht.

Bereidingstips en recepten

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

- i** *Neem de bereidingsaanwijzingen op de verpakking van de levensmiddelen in acht.*

Muffins

Ingrediënten voor vier personen:

- 1 kop meel
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 ei
- 1 eetlepel gesmolten boter
- 1 kop melk
- 3 eetlepels suiker
- zout
- voor verschillende varianten daarnaast noten, bananenpartjes of chocovlokken

Bereiding:

- ⇒ Meng in een schaal meel, bakpoeder, ei, melk, zout en suiker langzaam door elkaar.
- ⇒ De boter in een pan smelten en door het deeg roeren.
- ⇒ Naar smaak mengen met noten, chocovlokken of geprakte bananen.
- ⇒ Doe het bereide deeg in hiervoor bestemde muffinvormpjes en zet deze op de bakplaat **8**.
- ⇒ De muffins 200° C met bovenwarmte en hete-lucht ca. 15 minuten op het onderste niveau bakken.

Hawaiïtosties

Ingrediënten voor 4 tosties:

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

Bereiding:

- ⇒ De plakjes brood roosteren.
- ⇒ Daarna dun met remoulade bestrijken en beleggen met de gekookte ham.
- ⇒ Op elke belegde boterham een schijf ananas leggen. Met curry kruiden.
- ⇒ Daarna op elke schijf ananas een plak kaas leggen.
- ⇒ De Hawaiï-tosties op het grillrooster 7 leggen en in de grill- en bakautomaat op de middelste geleider bij ca. 180 °C, bovenhitte en circulatielucht ca. 8 minuten gratineren.

Diepvriespizza bakken

Bereiding:

- ⇒ Schuif het grillrooster 7 in het middelste niveau van de grill- en bakruimte.
- ⇒ Leg de diepvriespizza zonder verpakking op het grillrooster 7.
- ⇒ Bak de pizza bij boven- en onderwarmte en ingeschakelde circulatielucht ca. 20 minuten.
- ⇒ Neem de aanwijzingen op de verpakking in acht.

Spritskoekjes

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- ⇒ De boter schuimig kloppen.
- ⇒ De suiker, vanillesuiker, citroenschil en eieren toevoegen.
- ⇒ Het meel, bakpoeder en zout mengen en met een spatel onder het deeg roeren.
- ⇒ Deeg ca. 10 minuten laten rusten.
- ⇒ Het deeg in de gewenste vorm brengen, bijv. met behulp van een vleeswolf, uitsteekvormpjes of een spuitzak.
- ⇒ De spritskoekjes op het met bakpapier beklede bakblik 8 leggen.
- ⇒ De spritsen in de voorverwarmde oven bij 180° C boven- en onderwarmte ca. 10-15 minuten op het middelste niveau goudbruin bakken.

i De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakblikken 8.

Broodjes

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- ⇒ Alles goed door elkaar kneden en er kleine broodjes van maken.
- ⇒ De broodjes op het met bakpapier beklede bakblik 8 leggen.
- ⇒ Bij ca. 180° C bovenwarmte en hetelucht ongeveer 30 minuten op het middelste niveau bakken.

i De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakblikken 8.

Meringues

Ingrediënten:

- 1 eiwit
- zout
- 45 g suiker

Bereiding:

- ⇒ Het afgekoelde eiwit in een vetvrije roerkom doen. Er mag geen eigeel bijkomen, anders wordt het eierschuim niet stevig.
- ⇒ Het eiwit op een langzame stand kloppen, zodat er geen grote luchtbellens in het eierschuim ontstaan.
- ⇒ Met een snuffje zout kruiden.
- ⇒ De helft van de suiker beetje bij beetje toevoegen wanneer het eierschuim stevig begint te worden.
- ⇒ Daarna op de hoogste stand stijfkloppen.
- ⇒ De rest van de suiker toevoegen. Daardoor krijgt het meringueschuim de benodigde stevigheid.
- ⇒ Het meringueschuim in een spuitzak met een grote stervormige spuitmond doen en op korte afstand roosjes, tongen of andere vormen op het met bakpapier beklede bakblik spuiten.
- ⇒ De grill- en bakautomaat op ca. 100° C circulatielucht voorverwarmen.
- ⇒ De meringues op het middelste niveau bij ca. 100° C circulatielucht ca. 2 uur laten bakken.

Botercroutons

Ingrediënten:

- 2 plakjes witbrood
- 1 EL boter

Bereiding:

- ⇒ Snijd het witbrood in kleine blokjes.
- ⇒ Smelt de boter bij laag vuur in een pan en meng het witbrood erdoor.
- ⇒ Bedek een bakplaat **B** met bakpapier en verdeel de blokjes witbrood er gelijkmatig over.

- ⇒ Bak de blokjes witbrood bij ca. 150°C (hete lucht) op het middelste niveau, tot ze goudbruin zijn (ca. 15 - 20 minuten).

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

Gehaktbaguettes

Ingrediënten:

- 2 kleine baguettes
- 250 g gehakt (half-om-half)
- 2 tomaten
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 EL tomatenpuree
- 40 g geraspte Parmezaanse kaas
- 4 plakken kaas
- Zout en peper

Bereiding:

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

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

Gegratineerde bloemkool

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Bladerdeegpakketjes met zalmvulling

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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


⑧ De aangegeven hoeveelheid is voldoende voor meerdere bakplaten ⑧.

Geen aansprakelijkheid voor recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggeraties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u een geslaagde en lekker maaltijd toe.

Lamp vervangen

Gevaar!

Wacht altijd eerst, totdat het apparaat afgekoeld is, voordat u de lamp vervangt. Anders bestaat het gevaar voor verbrandingen!

 *Vervang de lamp altijd alleen door een lamp van hetzelfde type (zie hoofdstuk "Technische gegevens").*

- ⇒ Open de glasdeur.
- ⇒ Draai de in het interieur achter rechts zittende glazen afdekking van de lamp eraf.
- ⇒ Draai de lamp eruit en zet er een nieuwe lamp in.
- ⇒ Schroef de glazen afdekking er stevig op.

Schoonmaken

Gevaar voor elektrische schok!



Haal altijd de netstekker uit het stopcontact voordat u de grill- en bakautomaat reinigt. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

Gevaar voor elektrische schok!

Dompel het apparaat bij het schoonmaken in geen geval onder in water. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

Let op!

Gebruik geen huishoudelijke schoonmaakmiddelen of scherpe resp. spitse voorwerpen om vuil te verwijderen. Daardoor kunnen de grill- en bakautomaat en de binnenwanden met hun speciale coating beschadigd raken.

- ⇒ Mocht het apparaat desondanks vuil worden, dan kunt u de grill- en bakautomaat schoonmaken met een zachte doek die licht in mild zeepsop is gedrenkt. In geval van meer hardnekkige vervuilingen of ingebrand vuil, legt u een doek gedrenkt in mild zeepsop op de vervuiling. Wacht totdat de vervuiling week geworden is en verwijder deze dan!
- ⇒ Maak het bakblik  en de grillrooster  schoon in een oplossing met afwasmiddel. Hardnekkig vuil laat u inweken. Spoel de afwasmiddelresten af met schoon water.

Gevaar voor elektrische schok!

Alvorens het apparaat na het schoonmaken weer in gebruik te nemen, moet het helemaal droog zijn. Laat daarom na het schoonmaken de deur van het apparaat openstaan.

Storingen verhelpen

Symptoom	Mogelijke oorzaak en oplossing
De grill- en bakautomaat wordt niet heet.	<p>A De tijdschakelklok 5 staat op OFF. Zet de tijdschakelklok 5 op een tijd van meer dan 0 minuten (OFF).</p> <p>B Een zekering in de stoppenkast is defect. Controleer de zekeringen in de stoppenkast en vervang een eventueel defect exemplaar.</p> <p>C Het stopcontact is defect. Probeer een ander stopcontact.</p> <p>D De grill- en bakautomaat is mogelijk defect.</p> <p>E De functieschakelaar 3 staat op de stand OFF.</p>
De grill- en bakautomaat kan niet worden uitgeschakeld.	<p>Een elektronische component is defect.</p> <p>Trek de stekker uit het stopcontact en laat de grill- en bakautomaat door erkende vakmensen nakijken.</p>

Symptoom	Mogelijke oorzaak en oplossing
De ventilator voor de circulatielucht werkt niet.	<p>A De tuimelschakelaar voor de circulatielucht 4 staat op de stand "O". Zet de schakelaar voor de circulatielucht 4 op de stand "-".</p> <p>B De grill- en bakautomaat is mogelijk defect. Laat de grill- en bakautomaat nakijken door deskundig personeel.</p>
Het deurglas is gebroken of vertoont barsten.	Laat de grill- en bakautomaat repareren door deskundig personeel.

Mocht u een storing toch niet kunnen verhelpen, neem dan contact op met uw vakhandel of met de fabrikant.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie & service

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

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs.

Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal.

Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

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

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

NL Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 96772 / 96782

BE Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 96772 / 96782

Bereikbaarheid hotline:

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

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 86

Lieferumfang 86

Beschreibung 86

Technische Daten 86

Sicherheitshinweise 87

Aufstellen 89

Erste Inbetriebnahme 89

Ausschalten und transportieren 90

Ausschalten.....90

Transportieren.....90

Bedienen 90

Grillen und Backen.....90

Grillen und Backen mit Umluft.....92

Zubereitungstipps und Rezepte 92

Muffins.....92

Hawaiitoast.....92

Tiefgefrorene Pizza backen.....93

Spritzgebäck.....93

Brötchen.....93

Baiser.....94

Buttercroutons.....94

Hackfleisch-Baguettes.....94

Blumenkohl (überbacken).....95

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung.....95

Leuchtmittel wechseln 96

Reinigen 96

Fehlfunktionen beseitigen 97

Entsorgen 97

Garantie und Service 98

Importeur 98

Grill- und Backautomat

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. Kompernaß übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

Die Verpackung beinhaltet

- den Grill- und Backautomaten
- ein Gitterrost
- ein Backblech
- einen Griff für Gitterrost/Backblech
- Bedienungsanleitung

Beschreibung

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Die Umlufffunktion sorgt für eine gleichmäßige und schnelle Verteilung der Wärme im Gerät.

Abbildung A:

- ❶ Kontrollleuchte (Power)
Leuchtet während des Betriebs
- ❷ Temperaturregler
Stufenlose Einstellung der Temperatur von 100° C bis 230° C
- ❸ Funktionsschalter für
OFF (Aus),
Oberhitze,
Unterhitze,
Unter- und Oberhitze
- ❹ Kippschalter für Umluft
- ❺ Zeitschaltuhr
Einstellung der gewünschten Back-/Grillzeit von 0 - 60 min.
- ❻ Schienen für Backblech oder Gitterrost

Abbildung B:

- ❼ Gitterrost
- ❽ Backblech
- ❾ Griff für Gitterrost/Backblech

Technische Daten

Netzspannung: 220 - 240 V ~/50 Hz

Nennleistung: 1380 W

Innenraumvolumen: 15 Liter


Leuchtmittel: 240 V, 15 W, E 14, 300° C

Sicherheitshinweise

⚠ Gefahr!

- 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.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse des Grill- und Backautomaten nicht öffnen oder reparieren. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt. Lassen Sie den defekten Grill- und Backautomat 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 des Grill- und Backautomaten 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.
- Berühren Sie niemals die Heizstäbe oder das Sichtfenster während des Betriebs oder bevor der Grill- und Backautomat abgekühlt ist. Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Grill- und Backraum. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Sie könnten sich andernfalls verbrennen.
- Lassen Sie den Grill- und Backautomaten nach Gebrauch erst abkühlen, bevor Sie ihn transportieren.
- Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -Stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

 **Achtung! Heiße Oberfläche.**

 **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!

 **Achtung!**

- Legen Sie niemals Gegenstände, Lebensmittel, Schalen, das Backblech **8**, den Gitterrost **7** oder sonstige Behälter direkt auf den Boden des Backraumes! Der dadurch entstehende Hitzestau beschädigt das Gerät! Legen Sie Lebensmittel, Schalen oder sonstige Behälter immer auf das Backblech **8** oder den Gitterrost **7** und schieben Sie diese in eine der 3 Schienen **6**.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Es dürfen sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Grill- und Backautomaten befinden (z. B. Geschirrtuch, Topflappen etc.).
Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät.
Es besteht Brandgefahr.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Sie dürfen keine Verlängerungskabel verwenden.
- Wenn Sie Ihren Grill- und Backautomaten über einen längeren Zeitraum nicht nutzen, müssen Sie ihn vom Stromnetz trennen. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist er vollständig stromfrei.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

Erläuterung der Sicherheitshinweise

In der Bedienungsanleitung finden Sie folgende Kategorien von Sicherheitshinweisen:

⚠ Gefahr!

Hinweise mit dem Wort **GEFAHR** warnen vor möglichen Personenschäden.

⚠ Achtung!

Hinweise mit dem Wort **ACHTUNG** warnen vor möglichen Sach- oder Umweltschäden.

- i** Diese Hinweise enthalten besondere Angaben zum wirtschaftlichen Gebrauch des Grill- und Backautomaten.

Aufstellen

- ⇒ Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund (z.B. Edelstahl-arbeitsplatten oder Natursteinarbeitsplatten wie Granit) auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.
- ⇒ Schieben Sie das Gerät so weit nach hinten, bis die Abspannhaken auf der Geräterückseite die Wand berühren. Achten Sie darauf, dass die Wand, wie auch der Untergrund, aus hitzebeständigem Material besteht!

⚠ Brandgefahr!

Der Abstand des Gerätes zu Hängeschränken, Decken, Wänden oder ähnlichem muss nach oben hin mindestens 10 cm und seitlich jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Gerät z. B. nicht in Schränke o. ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung des Grill- und Backautomaten möglich und er könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.

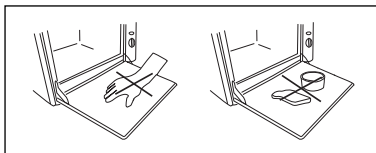
⚠ Brandgefahr!

Stellen Sie den Grill- und Backautomaten unbedingt auf eine feste, ebene und 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 eines Stromschlags!

Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwan- nen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

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



Erste Inbetriebnahme

⚠ Achtung!

Legen Sie niemals Gegenstände, Lebensmittel, Schalen, das Backblech **8**, den Gitterrost **7** oder sonstige Behälter direkt auf den Boden des Backraumes! Der dadurch entstehende Hitzestau beschädigt das Gerät! Legen Sie Lebensmittel, Schalen oder sonstige Behälter immer auf das Backblech **8** oder den Gitterrost **7** und schieben Sie diese in eine der 3 Schienen **6**.

Bevor Sie das Gerät jedoch benutzen, verfahren Sie wie folgt beschrieben:

- ⇒ Nehmen Sie den elektrischen Grill- und Backautomaten und alle Zubehörteile aus der Transportverpackung.

⚠ Quetschgefahr!

Greifen Sie beim Öffnen oder Schließen der Tür nicht in die Türscharniere. Sie könnten sich sonst die Hand quetschen.

- ⇒ Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von eventuellen Verpackungsrückständen reinigen. Reinigen Sie die Zubehörteile mit einer handwarmen, milden Seifenlauge und trocknen Sie sie anschließend ab.
- ⇒ Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend sorgfältig.
- ⇒ Wenn das Gerät innen und außen vollständig trocken ist, stecken Sie den Netzstecker in eine entsprechende Netzsteckdose (220 - 240 V~/50 Hz) in der Wand.
- ⇒ Schalten Sie jetzt das Gerät ohne eingelegtes Zubehör und ohne Grill- bzw. Backgut ein. Lassen Sie die Tür des Geräts vollständig geöffnet.
- ⇒ Wählen Sie mit dem Temperaturregler **2** 230° C. Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf Ober- und Unterhitze.
- ⇒ Stellen Sie die Zeitschaltuhr **5** auf 15 Minuten ein.

i Das Gerät lässt sich nur mit der Zeitschaltuhr **5** einschalten. Sobald die Zeitschaltuhr **5** eingestellt ist, leuchtet die Kontrollleuchte **1**.

i Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei dieser ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Öffnen Sie das Fenster und sorgen Sie für genug Belüftung.

- ⇒ Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat, stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf OFF (Aus).
- ⇒ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

- ⇒ Säubern Sie den Grill- und Backraum anschließend mit einem leicht mit Wasser befeuchteten Tuch und trocknen ihn ab.

Ausschalten und transportieren

Ausschalten

- ⇒ Stellen Sie den Funktionsschalter **3** und die Zeitschaltuhr **5** auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Transportieren

- ⇒ Wenn Sie den Grill- und Backautomaten transportieren möchten, lassen Sie ihn zunächst abkühlen.
- ⇒ Ziehen Sie das Netzkabel aus der Netzsteckdose.
- ⇒ Wickeln Sie das Netzkabel um die Abspannhaken auf der Geräterückseite.

Bedienen

Grillen und Backen

- ⇒ Nehmen Sie den Gitterrost **7** und das Backblech **8** aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech **8** mit Butter oder Öl.
- ⇒ Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
 - Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **2**. Im Grillbetrieb müssen Sie stets die höchste Temperaturstufe (230° C) wählen.
 - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter **3** zwischen Oberhitze (z. B. zum Überbacken), Unterhitze (z. B. für Kuchen) oder Ober- und Unterhitze (z. B. für Pizza). Wenn Sie grillen möchten, drehen Sie den Funktionsschalter **3** stets auf Oberhitze.

- Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr **5** die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
- Schließen Sie die Glastür.

⇒ Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **7** bzw. das Backblech **8** und schieben Sie es in eine der Schienen **6**. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizelementen des Geräts.

⚠ Achtung!

Legen Sie niemals Gegenstände, Lebensmittel, Schalen, das Backblech **8**, den Gitterrost **7** oder sonstige Behälter direkt auf den Boden des Backraumes! Der dadurch entstehende Hitzestau beschädigt das Gerät! Legen Sie Lebensmittel, Schalen oder sonstige Behälter immer auf das Backblech **8** oder den Gitterrost **7** und schieben Sie diese in eine der 3 Schienen **6**.

i Wenn Sie stark tropfendes Grillgut auf dem Gitterrost **7** zubereiten, dann schieben Sie das Backblech **8** in die unterste Schiene. So wird z.B. herunter tropfendes Fett aufgefangen und das Gerät ist später leichter zu reinigen.

i Die gleichmäßigsten Backergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Backblech **8** bzw. den Gitterrost **7** in die mittlere Schiene einschieben und die Umluft einstellen.

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

i 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: Wenn Sie die Tür vorsichtig zuklappen, rastet sie kurz vor dem Schließen in dieser Position ein.

⇒ Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr **5** die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein.

Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

⇒ Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 25 Minuten beträgt, stellen Sie die Zeitschaltuhr **5** zunächst auf 60 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte **1** zeigt an, dass Ihr Grill- und Backautomat eingeschaltet ist. Der Schalter der Zeitschaltuhr **5** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf OFF (Null) zu.

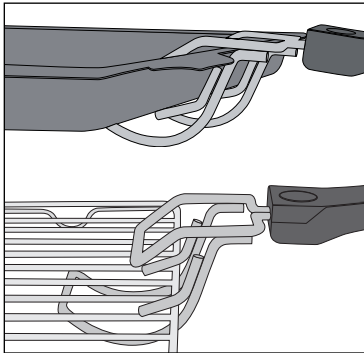
i Hat Ihr Grill- und Backautomat die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente zeitweise ab, um die eingestellte Temperatur zu halten.

⇒ Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr **5** zurück auf OFF. Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf die Position OFF und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Sie hören ein Klingelzeichen und die Kontrollleuchte **1** erlischt.

i Nachdem sich das Gerät abgeschaltet hat, kann die Zeitschaltuhr **5** noch eine kurze Zeit weiterlaufen.

- ⇒ Benutzen Sie zum Herausziehen des Gitterrosts **7** bzw. Backblechs **8** immer den mitgelieferten Griff **9**. Um den Gitterrost **7** heraus zu heben, müssen Sie die kleinen Haken des Griffs **9** von oben in das Gitter einhaken. Um das Backblech **8** aus dem Gerät zu heben, müssen die großen Haken des Griffs **9** am vorderen Rand des Backblechs **8** eingehakt werden.



- ⇒ Schalten Sie nach dem Grillen oder Backen den Funktionsschalter **3** auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder erneut benutzen.

Grillen und Backen mit Umluft

Falls Sie mit Umluft backen oder grillen, können Sie in der Regel auf ein Vorheizen des Grill- und Backraums verzichten. Das Gar- und Bräunungsergebnis ist bei Verwendung von Umluft gleichmäßiger.

Beachten Sie die Zubereitungshinweise in Rezepten bei Verwendung von Umluft.

- ⇒ Drücken Sie auf den Kippschalter **4** für die Umluft, bis er in Position „-“ einrastet.

Der Ventilator im Grill- und Backraum arbeitet. Die übrige Bedienung entspricht dem Grillen und Backen ohne Umluft.

Zubereitungstipps und Rezepte

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

- i** Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

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

Zubereitung:

- ⇒ Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.
- ⇒ Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.
- ⇒ Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.
- ⇒ Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und diese auf das Backblech **8** stellen.
- ⇒ Die Muffins bei 200° C mit Oberhitze und Umluft etwa 15 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toast:

- 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 7 legen und im Grill- und Backautomaten auf der mittleren Schiene bei ca. 180 °C, Oberhitze und Umluft ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

- ⇒ Schieben Sie den Gitterrost 7 in die mittlere Schiene des Grill- und Backraums.
- ⇒ Legen Sie die tiefgefrorene Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost 7.
- ⇒ Backen Sie die Pizza bei Ober- und Unterhitze und eingeschalteter Umluft ca. 20 Minuten.
- ⇒ Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben.

Spritzgebäck

Zutaten:

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

Zubereitung:

- ⇒ Die Butter schaumig schlagen.
- ⇒ Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
- ⇒ Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
- ⇒ Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- ⇒ Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.
- ⇒ Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech 8 legen.
- ⇒ Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze, ca. 10-15 Minuten auf der mittleren Schiene, goldgelb backen.

i Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche 8.

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:

- ⇒ Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
- ⇒ Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech 8 legen.
- ⇒ Bei ca. 180° C Oberhitze und Umluft ungefähr 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

i Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche 8.

Baiser

Zutaten:

- 1 Eiweiß
- Salz
- 45 g Zucker

Zubereitung:

- ⇒ Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
- ⇒ Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
- ⇒ Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
- ⇒ Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
- ⇒ Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
- ⇒ Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
- ⇒ Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Backblech spritzen.
- ⇒ Den Grill- und Backautomaten auf ca. 100° C Umluft vorheizen.
- ⇒ Das Baiser auf der mittleren Schiene bei ca. 100° C Umluft ca. 2 Stunden backen lassen.

Buttercroutons

Zutaten:

- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter

Zubereitung:

- ⇒ Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
- ⇒ Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
- ⇒ Legen Sie ein Backblech **B** mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.

- ⇒ Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 150° C (Umluft) auf der mittleren Schiene, bis Sie goldbraun sind (ca. 15 - 20 Minuten).

i 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:

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

i Sie können die Gehacktes-Masse 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:

- ⇒ Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
- ⇒ 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.
- ⇒ Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an. 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 etwas Wasser hinzu, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- ⇒ Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.
- ⇒ Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.
- ⇒ Stellen Sie die Auflaufform auf ein Backblech **8**.
- ⇒ Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

- ⇒ Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
- ⇒ Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
- ⇒ Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
- ⇒ Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
- ⇒ Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
- ⇒ Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.
- ⇒ Geben Sie je einen Esslöffel mit der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
- ⇒ Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
- ⇒ Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech **8**. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig auf geht.
- ⇒ Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 200 °C Umluft ca. 25-30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.


i Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche **8**.

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.

Leuchtmittel wechseln

Gefahr!

Warten Sie immer erst, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie das Leuchtmittel wechseln. Ansonsten besteht die Gefahr von Verbrennungen!

 Wechseln Sie das Leuchtmittel nur durch ein Leuchtmittel gleichen Typs aus (siehe Kapitel "Technische Daten").

- ⇒ Öffnen Sie die Glastür.
- ⇒ Drehen Sie die im Innenraum hinten rechts befindliche Glasabdeckung des Leuchtmittels ab.
- ⇒ Drehen Sie das Leuchtmittel heraus und setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.
- ⇒ Schrauben Sie die Glasabdeckung handfest auf.

Reinigen

Gefahr eines elektrischen Schlags!



Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose bevor Sie den Grill- und Backautomaten reinigen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Gefahr eines elektrischen Schlags!

Tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Achtung!

Benutzen Sie keine Haushaltsreiniger oder scharfe bzw. spitze Gegenstände, um Verschmutzungen zu entfernen. Dadurch könnten Sie den Grill- und Backautomat und seine speziell beschichteten Innenwände beschädigen.

- ⇒ Sollten dennoch einmal Verschmutzungen auftreten, können Sie den Grill- und Backautomaten mit einem weichen Tuch, das leicht mit einer milden Seifenlauge getränkt ist, reinigen. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder eingebranntem Schmutz legen Sie ein mit milder Seifenlauge getränktes Tuch auf die Verschmutzung. Warten Sie, bis die Verschmutzung aufgeweicht ist und entfernen Sie sie dann!
- ⇒ Reinigen Sie das Backblech  und den Gitterrost  in einer Spülmittellauge. Hartnäckige Verschmutzungen lassen Sie einweichen. Spülen Sie die Spülmittelreste mit klarem Wasser ab.

Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie das Gerät nach der Reinigung wieder benutzen, muss es vollständig trocken sein. Lassen Sie daher nach der Reinigung die Tür des Gerätes geöffnet.

Fehlfunktionen beseitigen

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Grill- und Backautomat heizt nicht auf.	<p>A Die Zeitschaltuhr 5 steht auf OFF. Stellen Sie die Zeitschaltuhr 5 auf eine Zeit von größer 0 Minuten (OFF) ein.</p> <p>B Eine Haushaltsversicherung ist defekt. Überprüfen Sie die Haushaltsversicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls.</p> <p>C Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus.</p> <p>D Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.</p> <p>E Der Funktionsschalter 3 befindet sich auf der Position OFF.</p>
Abschalten des Grill- und Backautomaten ist nicht möglich.	Ein elektronisches Bauteil ist defekt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Lüfter für die Umluft funktioniert nicht.	<p>A Der Schalter für die Umluft 4 steht in der Position „O“. Stellen Sie den Kipp-Schalter für die Umluft 4 in die Position „-“.</p> <p>B Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.</p>
Das Türglas ist gebrochen oder weist Risse auf.	Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal reparieren.

Sollte sich eine Fehlfunktion trotzdem nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Hersteller.

Entsorgen



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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

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

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

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

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 96772 / 96782

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 96772 / 96782

CH Service Schweiz

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

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 96772 / 96782

Erreichbarkeit Hotline:

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

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:

10/2013 · Ident.-No.: SGB1380B2-042013-2

IAN 96772/96782