

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



MINI FOUR / GRIL SGB 1380 B2

FR BE

MINI FOUR / GRIL

Mode d'emploi

DE AT CH

GRILL- UND BACKAUTOMAT

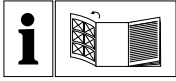
Bedienungsanleitung

GB

ELECTRIC OVEN & GRILL

Operating instructions

IAN 96772/96782



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.

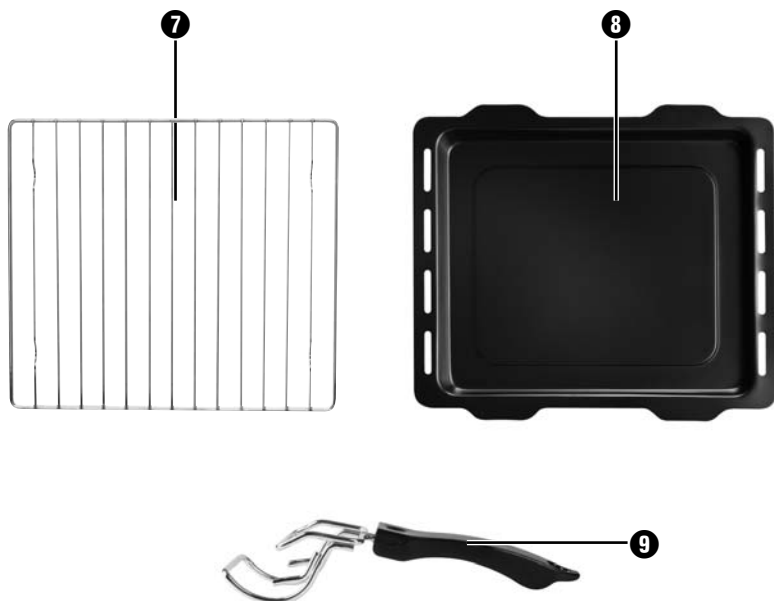
DE AT CH

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

GB

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15
GB	Operating instructions	Page	29

A**B**

SOMMAIRE	PAGE
Usage conforme	2
Accessoires fournis	2
Description	2
Caractéristiques techniques	2
Consignes de sécurité	3
Installation	5
Première mise en service	5
Sécurisation et transport	6
Arrêt	6
Transport	6
Opération	6
Cuisson	6
Cuisson avec chaleur tournante (convection forcée)	8
Recettes et conseils	8
Muffins	8
Toast Hawaii	8
Pizza congelée	9
Pâtisserie type biscuit "Spritzgebäck"	9
Petits pains	9
Meringue	10
Croûtons au beurre	10
Baguettes à la viande hachée	10
Gratin de chou-fleur	11
Friands farcis au saumon	11
Changer les ampoules	12
Nettoyage	12
Réparer les dysfonctionnements	13
Mise au rebut	13
Garantie & service après-vente	14
Importateur	14

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).

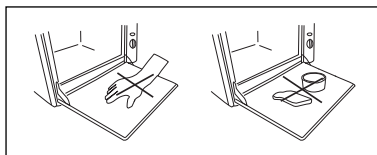
⚠ Risque d'incendie !

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 attendez 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).

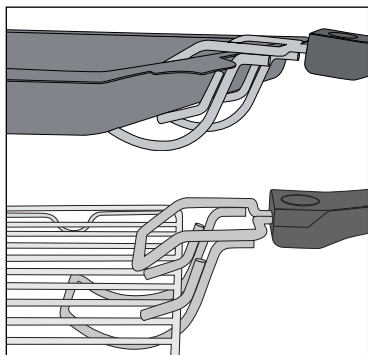
① *Lorsque le mini-four a atteint la température fixée au départ, les éléments chauffants fonctionnent de façon intermittente pour maintenir la température à la valeur fixée.*

⇒ 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 glissière 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 minifour 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 minifour 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.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

IAN 96772/96782

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 96772/96782

Heures de service de notre hotline :

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

Importateur

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Lieferumfang	16
Beschreibung	16
Technische Daten	16
Sicherheitshinweise	17
Aufstellen	19
Erste Inbetriebnahme	19
Ausschalten und transportieren	20
Ausschalten	20
Transportieren	20
Bedienen	20
Grillen und Backen	20
Grillen und Backen mit Umluft	22
Zubereitungstipps und Rezepte	22
Muffins	22
Hawaiittoast	22
Tiefgefrorene Pizza backen	23
Spritzgebäck	23
Brötchen	23
Baiser	24
Buttercroutons	24
Hackfleisch-Baguettes	24
Blumenkohl (überbacken)	25
Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung	25
Leuchtmittel wechseln	26
Reinigen	26
Fehlfunktionen beseitigen	27
Entsorgen	27
Garantie und Service	28
Importeur	28

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:

- ➊ Kontrollleuchte (Power)
Leuchtet während des Betriebs
- ➋ Temperaturregler
Stufenlose Einstellung der Temperatur von 100° C bis 230° C
- ➌ Funktionsschalter für
OFF (Aus),
Oberhitze,
Unterhitze,
Unter- und Oberhitze
- ➍ Kippschalter für Umluft
- ➎ Zeitschaltuhr
Einstellung der gewünschten Back-/Grillzeit von 0 - 60 min.
- ➏ Schienen für Backblech oder Gitterrost

Abbildung B:

- ➐ Gitterrost
- ➑ Backblech
- ➒ 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.

- ❗ *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.

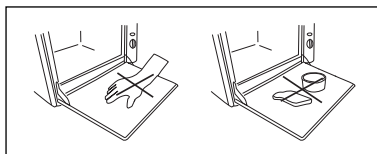
⚠ **Brandgefahr!**

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.

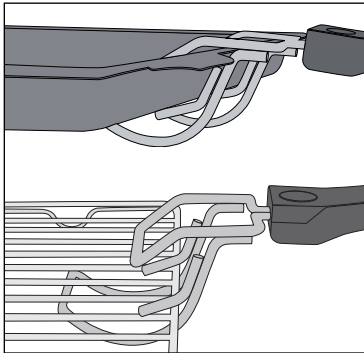
i Hat Ihr Grill- und Backautomat die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente zeitweise ab, um die eingestellte Temperatur zu halten.

⇒ 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 Kippschalter 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

CONTENT	PAGE
Intended use	30
Items supplied	30
Description	30
Technical data	30
Safety information	31
Setup	33
Preparation for use	33
Switching off and transportation	34
Switching off	34
Transporting	34
Operation	34
Grilling and baking	34
Grilling and baking with circulating air	36
Tips for preparation and recipes	36
Muffins	36
Hawaii toast	36
Baking deep-frozen pizza	37
Biscuits	37
Rolls	37
Meringue	38
Buttered croutons	38
Minced meat baguettes	38
Cauliflower (overbaked)	39
Puff pastry pouches (Bourekas) filled with salmon	39
Changing the bulb	40
Cleaning	40
Troubleshooting	41
Disposal	41
Warranty & Service	42
Importer	42

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.



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!

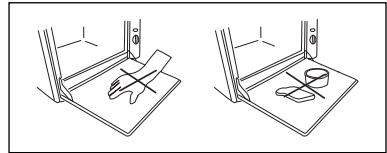
Ensure the appliance is placed on a firm, level and heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of it being damaged. The area under the base of the appliance could become discoloured and damaged. Additionally, if placed on a soft upper surface, the appliance could cause permanent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

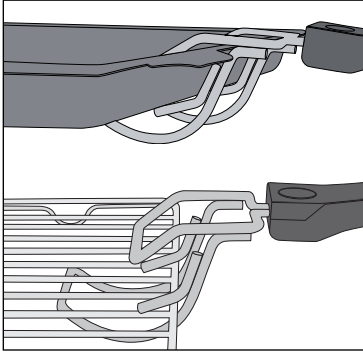
i When your Oven with Grill has reached the set temperature, the heating elements switch themselves off at intervals, to ensure that the temperature is maintained.

⇒ 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.

- i** 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

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 96772 / 96782

Hotline availability:

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

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

IAN 96772/96782