

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



GRILL- UND BACKAUTOMAT ELECTRIC OVEN & GRILL MINI FOUR/GRIL SGBR 1500 B3

(DE) (AT) (CH)

GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

MINI FOUR/GRIL

Mode d'emploi

(CZ)

TROUBA NA GRILOVÁNÍ A PEČENÍ

Návod k obsluze

(PT)

FORNO ELÉTRICO

Manual de instruções

(GB) (IE)

ELECTRIC OVEN & GRILL

Operating instructions

(NL) (BE)

GRILL- EN BAKAUTOMAAT

Gebruiksaanwijzing

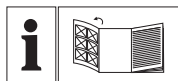
(ES)

HORNO ELÉCTRICO CON GRILL

Instrucciones de uso

IAN 274498

OS



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

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

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.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

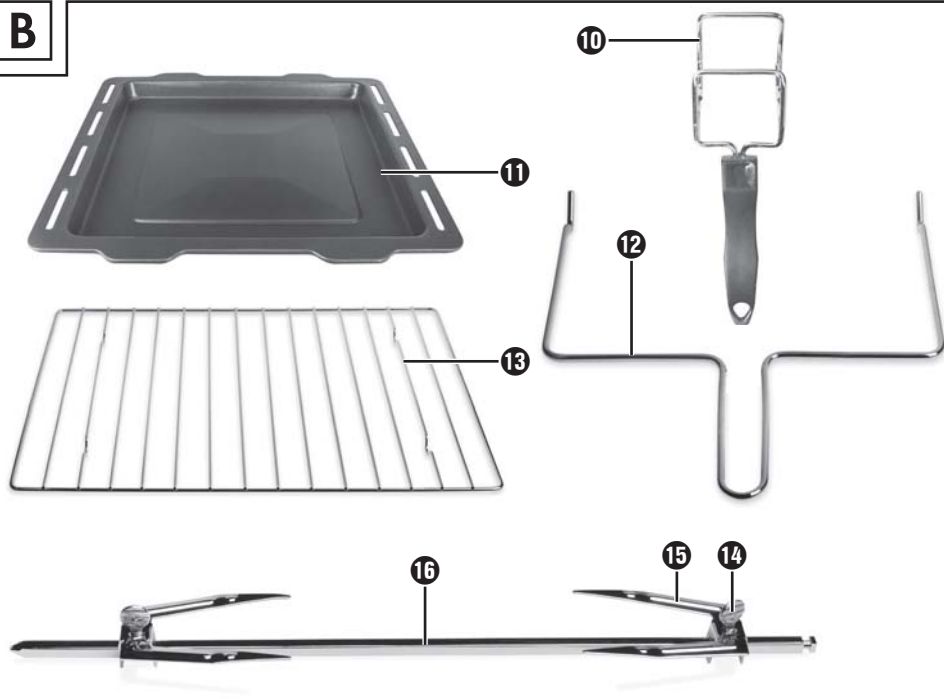
ES

Antes de empezar a leer abra las dos páginas que contienen las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT

Antes de começar a ler abra as duas páginas com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	21
FR/BE	Mode d'emploi	Page	41
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	61
CZ	Návod k obsluze	Strana	81
ES	Instrucciones de uso	Página	101
PT	Manual de instruções	Página	121

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Aufstellen	6
Benutzung des Gerätes	6
Glastür	6
Krümblech einlegen	6
Drehspieß benutzen	7
Backblech/Gitterrost benutzen	8
Vor dem ersten Gebrauch	8
Bedienen des Gerätes	9
Funktionsschalter	9
Temperaturregler	9
Timer	9
Grillen und Backen	9
Grillen mit Drehspieß	10
Reinigung und Pflege	12
Aufbewahrung	12
Fehlerbehebung	13
Entsorgung	14
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	14
Service	15
Importeur	15
Rezepte	16

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Lieferumfang

- ◆ Grill- und Backautomat
- ◆ 1 Backblech
- ◆ 1 Gitterrost
- ◆ 2 Zangen
- ◆ Drehspieß mit 2 Klemmen
- ◆ 1 Krümelblech
- ◆ Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Antrieb
- ❷ Temperaturregler
- ❸ Funktionsschalter
- ❹ Timer
- ❺ Kontrollleuchte
- ❻ Glastür
- ❼ eingesetztes Krümelblech
- ❽ untere Heizstäbe
- ❾ Drehspießaufnahme

Abbildung B:

- ❿ Zange (für Backblech und Gitterrost)
- ⓫ Backblech
- ⓬ Zange (für Drehspieß)
- ⓭ Gitterrost
- ⓮ Feststeller
- ⓯ Drehspießklemmen
- ⓰ Drehspieß

Technische Daten

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

max. Leistungsaufnahme: 1500 W



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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Aufstellen

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür **6** ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür **6**. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.
- Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür **6** nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen:
Die Glastür **6** hat eine Raststellung, so dass diese einen Spalt breit offen steht: Wenn Sie die Glastür **6** vorsichtig zuklappen, rastet diese kurz vor dem Schließen in dieser Stellung ein.
- Auch beim Trocknen von Obst, um Trockenobst herzustellen, sollte die Glastür **6** in der Raststellung stehen bleiben, damit die Feuchtigkeit entweichen kann und das Obst besser trocknet.

Krümblech einlegen

- Schieben Sie das Krümblech **7** unter die unteren Heizstäbe **8**, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt. Die hochgebogene Seite können Sie als Griff benutzen.

Drehspieß benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Benutzen Sie immer die Zange **12**, um den heißen Drehspieß **16** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Mit den beiden Drehspießklemmen **15** können Sie das Grillgut am Drehspieß **16** fixieren. Lösen Sie die Feststeller **14** an den Drehspießklemmen **15**, verschieben Sie diese so, dass das Grillgut dazwischen fest geklemmt wird und schrauben Sie die Feststeller **14** wieder fest.
- Schieben Sie zuerst das Ende des Drehspießes **16** ohne Nut in den Antrieb **1** (Abb. 1):

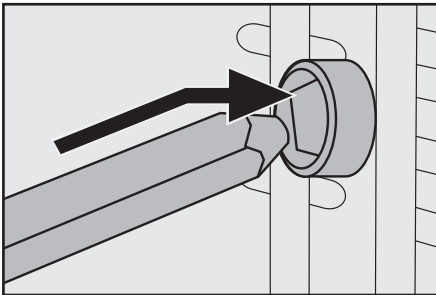


Abb. 1: Drehspieß **16** in den Antrieb **1** schieben.

- Legen Sie dann das andere Ende des Drehspießes **16** mit der tiefen Nut in die Drehspießaufnahme **9** (Abb. 2):

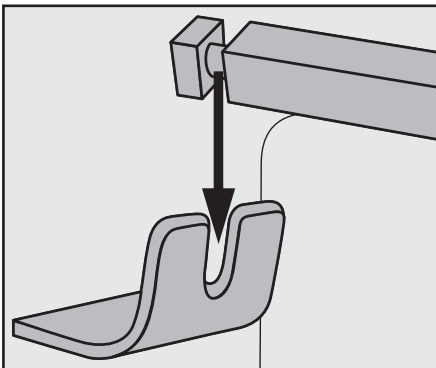


Abb. 2: Drehspieß **16** in die Drehspießaufnahme **9** legen

HINWEIS

- Schieben Sie immer das Backblech **11** in die untere Schiene, wenn Sie den Drehspieß **16** verwenden. So werden herunterfallende Flüssigkeiten aufgefangen.
- Um den heißen Drehspieß **16** zu entnehmen greifen Sie mit den Haken am Ende der Zange **12** in die Vertiefungen am Drehspieß **16** (Abb. 3):

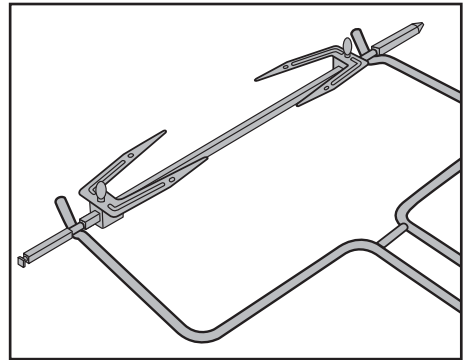


Abb. 3: Einhaken der Zange **12** beim Drehspieß **16**

- Heben Sie zuerst die linke Seite des Drehspießes **16** aus der Drehspießaufnahme **9** und ziehen Sie dann den Drehspieß **16** aus dem Antrieb **1**.

Backblech/Gitterrost benutzen

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange **10**, um das heiße Backblech **11**/den heißen Gitterrost **13** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Schieben Sie das Backblech **11**/den Gitterrost **13** in eine der 3 Schienen im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie das Backblech **11**/den Gitterrost **13** niemals direkt auf die Heizstäbe **8**.
- Um das heiße Backblech **11** oder den Gitterrost **13** entnehmen zu können, haken Sie die Zange **10** folgendermaßen ein:

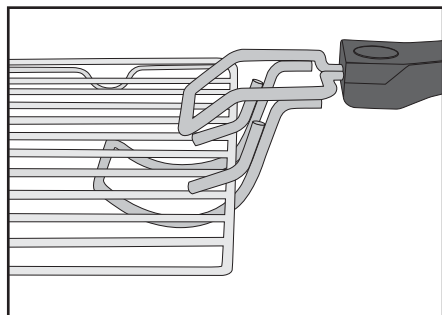


Abb. 4: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **13**

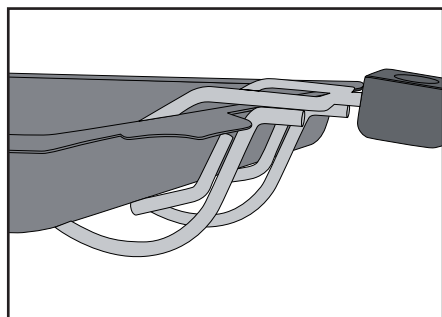


Abb. 5: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **11**

Vor dem ersten Gebrauch

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

HINWEIS

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

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“.

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

Am Funktionsschalter **3** können Sie das Gerät einschalten, sowie 5 verschiedene Funktionen einstellen:

Symbol	Bedeutung
	„Unterhitze“ z. B. zum Kuchenbacken
	„Oberhitze“ z. B. zum Überbacken
	„Ober- & Unterhitze“ z. B. zum Pizza backen
	„Oberhitze/Umluft/Drehspieß“ z. B. um Geflügel zu grillen
	„Ober- & Unterhitze/Umluft“ z. B. um Brötchen aufzubacken
OFF	„OFF“ das Gerät ist ausgeschaltet

Temperaturregler

Am Temperaturregler **2** können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.

- Wenn Sie die Temperatur für die Funktionen „Oberhitze“ , „Unterhitze“  oder „Ober- & Unterhitze“  einstellen, orientieren Sie sich an der mit „“ gekennzeichneten Skala.
- Wenn Sie die Temperatur für die Funktionen „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  oder „Ober- & Unterhitze/Umluft“  einstellen, orientieren Sie sich an der mit „“ gekennzeichneten Skala.

Timer

Mit Hilfe des Timers **4** können Sie die Garzeit einstellen:

- Stellen Sie den Timer **4** auf die gewünschte Garzeit. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen.
Falls die Funktion „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  gewählt ist, stoppt auch das Drehen des Drehspießes **16**.

Grillen und Backen

- 1) Legen Sie das Krümelblech **7** in das Gerät.
- 2) Nehmen Sie den Gitterrost **15** und das Backblech **11** aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech **11** mit zum Backen geeignetem Fett.

HINWEIS

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

- 3) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
 - Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **2**. Achten Sie darauf, die korrekte Skala zu benutzen (siehe Kapitel „Temperaturregler“.)
 - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter **3** die gewünschte Funktion.

HINWEIS

- Falls Sie die Funktion mit Umluft wählen, können Sie in der Regel auf ein Vorheizen des Grill- und Garraums verzichten.
 - Stellen Sie mit dem Timer **4** die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
 - Schließen Sie die Glastür **6**.
- 4) Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **13** bzw. das Backblech **11** und schieben Sie es in eine der Schienen. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.

HINWEIS

- Wenn Sie stark tropfendes Grillgut auf dem Gitterrost **13** zubereiten, dann schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene. So wird z. B. herunter tropfendes Fett aufgefangen und das Gerät ist später leichter zu reinigen.
- 5) Schließen Sie die Glastür **6**, bevor Sie den Grill- Backvorgang starten.
- 6) Stellen Sie mit dem Timer **4** die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 120 Minuten.

HINWEIS

- Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 20 Minuten beträgt, stellen Sie den Timer **4** zunächst auf 40 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte **5** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers **4** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“ zu.

Das Gerät schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch aus, ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchte **5** erlischt.

HINWEIS

- Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“.
- 7) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost **13** bzw. das Backblech **11** mit Hilfe der Zange **10**.
- 8) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

Grillen mit Drehspieß

- 1) Legen Sie das Krümelblech **7** in das Gerät.
- 2) Falls eingesetzt, nehmen Sie den Drehspieß **16** aus dem Gerät.
- 3) Schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene.
- 4) Fixieren Sie das Grillgut mit den Drehspießklemmen **15**. Achten Sie darauf, dass das Grillgut sich frei im Garraum drehen kann, ohne im Garraum anzustoßen. Es kann passieren, dass der Drehspieß **16** die Drehrichtung wechselt, wenn das Grillgut gegen einen Widerstand stößt. Die beiden Vertiefungen, die sich am Drehspieß **16** befinden, müssen frei zugänglich bleiben, ansonsten kann man den Drehspieß **16** nicht mit der Zange **12** greifen.
- 5) Befestigen Sie den Drehspieß **16** im Garraum (siehe Kapitel „Drehspieß benutzen“).
- 6) Schließen Sie die Glastür **6**.

HINWEIS

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“.

- 7) Stellen Sie am Temperaturregler **2** die gewünschte Temperatur ein.
- 8) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“ . Stellen Sie am Timer **4** die gewünschte Grillzeit ein. Das Gerät startet den Grillvorgang und der Drehspieß **16** dreht sich.

Die Kontrollleuchte **5** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers **4** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“ zu.

Das Gerät schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch aus, ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchte **5** erlischt.

HINWEIS

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“.

- 9) Entnehmen Sie nach dem Grillvorgang den Drehspieß **16** mit Hilfe der Zange **12**.
- 10) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

BEISPIEL GRILLHÄHNCHEN

Zutaten

- ◆ Grillhähnchen (ca. 1,3 kg, ausgenommen)
 - ◆ Gewürze (Salz, Paprika)
 - ◆ Speiseöl
- 1) Würzen Sie das Grillhähnchen von innen und außen mit Salz und Paprikapulver. Streichen Sie es von außen mit hitzebeständigem Speiseöl ein.
 - 2) Schieben Sie das Grillhähnchen auf den Drehspieß **16** und fixieren Sie es mit den Drehspießklemmen **15**. Achten Sie dabei darauf, dass die Vertiefungen am Drehspieß **16** frei bleiben, damit Sie den Drehspieß **16** mit Hilfe der Zange **12** greifen können. Je nach Form des Grillhähnchens ist es nötig die Flügel und Schenkel mit einer feuerfesten Bindschnur zu fixieren, damit diese während des Drehens nicht anstoßen.
 - 3) Schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene.
 - 4) Heizen Sie das Gerät ca. 10 Minuten mit der Funktion „Ober- & Unterhitze/Umluft“  auf 210°C vor.
 - 5) Setzen Sie das Grillhähnchen auf dem Drehspieß mit Hilfe der Zange **12** in das Gerät ein.
 - 6) Stellen Sie den Funktionsschalter auf „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  und schließen Sie die Tür.
 - 7) Stellen Sie den Timer **4** auf ca. 80 Minuten. Die Garzeit kann je nach Größe und Beschaffenheit des Grillhähnchens variieren.
 - 8) Bestreichen Sie das Grillhähnchen zwischen- durch immer wieder mit etwas Speiseöl. So wird es knusprig.
 - 9) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, entnehmen Sie den Grillspieß mit dem Grillhähnchen vorsichtig mit der Zange **12**. Lösen Sie die Drehspießklemmen **15** und ziehen Sie das Grillhähnchen vom Drehspieß **16**.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

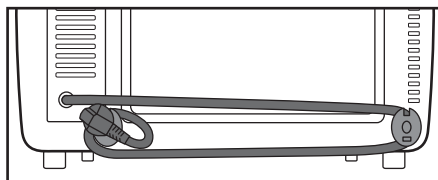
- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.

- Reinigen Sie den Garraum und die Glastür **6** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.

- Reinigen Sie die Zangen **10/12**, den Drehspieß **16**, die Drehspießklemmen **15**, die Feststeller **14**, das Backblech **11**, den Gitterrost **13** und das Krümelblech **7** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

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



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

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte 5 leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter 3 steht auf OFF.	Drehen Sie den Funktionsschalter 3 auf die gewünschte Funktion.
Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.	Die Glastür 6 wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür 6 nicht öfter, als unbedingt notwendig.
	Es ist eine falsche Temperatur eingestellt.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.
Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittlrückstände.	Entnehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und führen Sie den Garvorgang mit geöffneter Glastür 6 fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist.

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

Entsorgung



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 274498

Importeur

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

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

Rezepte

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

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

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

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

Zubereitung:

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

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toasts:

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

Zubereitung:

- ◆ Die Toastscheiben vortoasten.
- ◆ Anschließend dünn mit Remoulade bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.
- ◆ Jeweils eine Scheibe Ananas auf den belegten Toast legen. Mit Curry würzen.
- ◆ Danach jeweils eine Scheibe Käse oben auf die Ananas legen.
- ◆ Die Hawaiitoasts auf den Gitterrost ⑬ legen und im Grill- und Backautomaten auf der oberen Schiene bei ca. 200 °C, Oberhitze ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

- ◆ Schieben Sie den Gitterrost ⑬ in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
- ◆ Legen Sie die tiefgefrorene Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost ⑬.
- ◆ Backen Sie die Pizza bei Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten.
- ◆ Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben bezüglich der Temperatur.

Spritzgebäck

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Die Butter schaumig schlagen.
- 2) Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
- 3) Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
- 4) Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- 5) Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.
- 6) Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech **11** legen.
- 7) Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C Ober- und Unterhitze, ca. 10–15 Minuten auf der oberen Schiene, goldgelb backen.

HINWEISDie Teigmenge reicht für mehrere Backbleche **11**.**Brötchen**

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
- 2) Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech **11** legen.
- 3) Bei ca. 200° C Oberhitze ungefähr 30 Minuten auf der oberen Schiene backen.

HINWEISDie Teigmenge reicht für mehrere Backbleche **11**.

Baiser

Zutaten:

- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ Salz
- ◆ 45 g Zucker

Zubereitung:

- 1) Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
- 2) Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
- 3) Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
- 4) Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
- 5) Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
- 6) Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
- 7) Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Backblech ⑪ spritzen.
- 8) Den Grill- und Backautomaten auf ca. 100° C Umluft vorheizen.
- 9) Das Baiser auf der oberen Schiene bei ca. 100° C Umluft ca. 2 Stunden backen lassen.

Buttercroutons

Zutaten:

- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 1 EL Butter

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
- 2) Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
- 3) Legen Sie ein Backblech ⑪ mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
- 4) Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 170° C Oberhitze auf der oberen Schiene, bis Sie goldbraun sind (ca. 15 - 20 Minuten).

HINWEIS

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie die Baguettes auf und höhlen Sie sie aus.
- 2) Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.
- 3) Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.
- 4) Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.
- 5) Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.
- 6) Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech **11** und backen Sie sie bei ca. 230°C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

HINWEIS

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
- 2) Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8-10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.
- 3) Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.
- 4) Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach noch etwas Wasser hinzu, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 5) Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.
- 6) Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.
- 7) Stellen Sie die Auflaufform auf das Backblech **11**.
- 8) Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200°C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
- 2) Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
- 3) Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
- 4) Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
- 5) Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
- 6) Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.
- 7) Geben Sie je einen Esslöffel mit der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
- 8) Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
- 9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech **11**. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig aufgeht.
- 10) Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 230° C Ober- und Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

HINWEIS

Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche **11**.

Contents

Introduction	22
Proper use	22
Package contents	22
Appliance description	22
Technical data	22
Safety instructions	23
Setting up	26
Using the appliance	26
Glass door	26
Inserting the crumb tray	26
Using the rotisserie	27
Using the baking tray/rack	28
Before first use	28
Operating the appliance	29
Function switch	29
Temperature control	29
Timer	29
Grilling and baking	29
Grilling with the rotisserie	30
Cleaning and care	32
Storage	32
Troubleshooting	33
Disposal	34
Kompernass Handels GmbH warranty	34
Service	35
Importer	35
Recipes	35

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Proper use

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

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

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

Package contents

- ◆ Electric Oven & Grill
- ◆ 1 baking tray
- ◆ 1 rack
- ◆ 2 tongs
- ◆ Rotisserie with 2 clamps
- ◆ 1 crumb tray
- ◆ Operating instructions

NOTE

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

Appliance description

Figure A:

- ❶ Drive
- ❷ Temperature control
- ❸ Function switch
- ❹ Timer
- ❺ Control lamp
- ❻ Glass door
- ❼ Crumb tray
- ❽ Lower heating element
- ❾ Spit fitting

Figure B:

- ❿ Tongs (baking tray or rack)
- ⓫ Baking tray
- ⓬ Tongs (for spit)
- ⓭ rack
- ⓮ Restrainer
- ⓯ Skewer clamps
- ⓰ Rotisserie

Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Max. power consumption: 1500 W



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety instructions

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Do not open the housing of the appliance or attempt to repair it. Doing so can lead to risks and also invalidates the warranty. Defective appliances should be repaired by the retailer or authorized personnel only.
 - ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
 - ▶ Do not allow any liquids to penetrate the housing. Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors. Additionally, do not place fluid-filled receptacles such as flower vases on the appliance. This increases the risk of fire and of receiving an electric shock! If liquids permeate into the housing, unplug the appliance immediately and arrange for it to be repaired by a qualified technician.
 - ▶ Never touch the appliance, power cable or power plug with wet hands. There is a risk of electric shock!
-  **NEVER** immerse the appliance in water or other liquids!
Risk of electrocution if residual liquids come into contact with live components during operation.

WARNING – RISK OF INJURY!

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



Caution! Hot surface!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

Setting up

WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never place the appliance beneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
- ▶ Always ensure a minimum distance between the appliance and hanging cupboards, ceilings, side walls or similar of at least 10 cm above the appliance and 5 cm at the sides. For this reason the appliance may not be used, for example, in cupboards or similar. Otherwise there is likely to be insufficient ventilation for the appliance, which could cause a fire or damage.
- ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of it being damaged. The area under the bottom can discolour and be damaged. Additionally, if placed on a soft upper surface, the appliance could cause permanent damage to it due to pressure indentations.

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Do not place the appliance immediately adjacent to sources of water, e.g. sinks or basins, or in damp cellar areas. Otherwise, there is a risk of receiving an electric shock.
- Place the appliance on a solid, level and heat-resistant surface (e.g. stainless steel worktops or natural stone worktops such as granite). Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.
- Push the appliance up against the wall, with its rear side facing the wall. The spacers on the back must touch the wall. Ensure that the wall is made of heat-resistant material, e.g. tiles, natural stone or granite.
- Clean all components as described in the section "Cleaning and care".

Using the appliance

Glass door

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Do not lean on the glass door **6**. Do not place any objects on the glass door **6**. This can cause damage to the hinges.
- If you are cooking especially fatty foodstuffs, this can result in increased smoke production. In this case, do not close the glass door **6** completely; instead, leave it slightly open:
The glass door **6** has a latching position so that it remains open a little: if you carefully push the glass door **6** closed, it clicks into this position shortly before closing completely.
- When drying fruit (to make dried fruit), the glass door **6** should remain in the latching position to ensure that moisture can escape and that the fruit dries better.

Inserting the crumb tray

- Push the crumb tray **7** under the lower heating element **8** so that it rests flat on the bottom of the appliance. You can use the bent up side as a handle.

Using the rotisserie

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always use the tongs **12** to insert the hot rotisserie **16** into the appliance or to remove it.
- You can use the two skewer clamps **15** to fix the food onto the rotisserie **16**. Loosen the restrainer **14** on the skewer clamps **15**, push them so that the food is fixed firmly in between the clamps and then screw the restrainer **14** tight again.
- First push the end of the rotisserie **16** without the notch into the drive **1** (Figure 1):

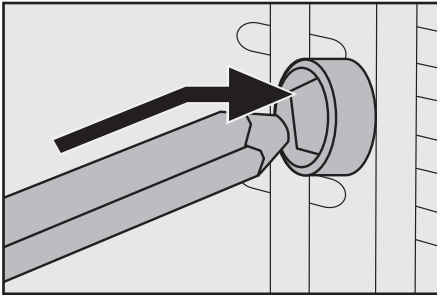


Fig. 1: Push the rotisserie **16** into the drive **1**.

- Then insert the other end of the rotisserie **16** with the deep groove in the spit fitting **9** (Figure 2):

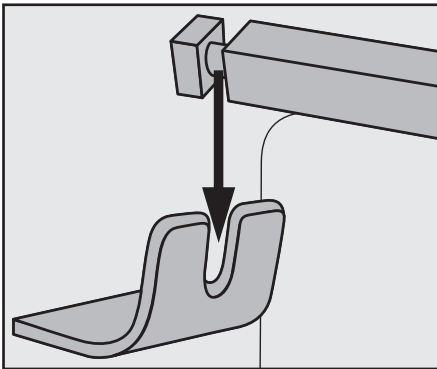


Fig. 2: Insert the rotisserie **16** in the spit fitting **9**.

NOTE

- ▶ Always slide the baking tray **11** into the lower rail when you use the rotisserie **16**. This will collect any drips.
- To remove the hot rotisserie **16**, grip with the hooks at the end of the tongs **12** into the recesses on the rotisserie **16** (Figure 3):

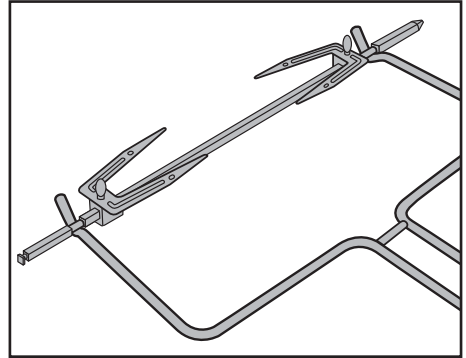


Fig. 3: Hooking the tongs **12** onto the rotisserie **16**

- First lift the left-hand side of the rotisserie **16** out of the spit fitting **9** and then pull the rotisserie **16** from the drive **1**.

Using the baking tray/rack

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always use the tongs **10** to insert the hot baking tray **11**/the hot rack **13** into the appliance or to remove it.

- Push the baking tray **11**/the rack **13** into one of the 3 rails in the cooking chamber of the appliance.

⚠ ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Never place the baking tray **11**/the rack **13** directly onto the heating elements **8**.

- To remove the hot baking tray **11** or the rack **13**, hook the tongs **10** onto them as follows:

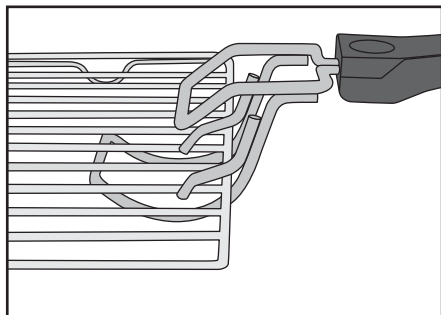


Fig. 4: Hooking the tongs **10** onto the rack **13**

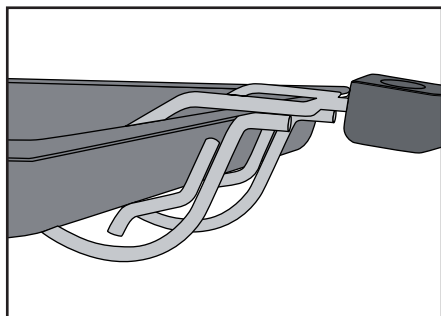


Fig. 5: Hooking the tongs **10** onto the baking tray **11**

Before first use

- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Turn the temperature control **2** clockwise to the maximum temperature (to the stop).
- 3) Turn the function switch **3** to "upper and lower heat" .
- 4) Open the glass door **6** leave this open for this operation.
- 5) Remove any installed accessories from the cooking chamber.
- 6) Turn the timer **4** to 20 minutes.

NOTE

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

The appliance switches off automatically after 20 minutes.

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **2** counter-clockwise to the stop and set the timer **4** to "OFF".

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

The appliance is now ready for use.

Operating the appliance

Function switch

You can switch on the appliance with the function switch **3**, and also set 5 different functions:

Symbol	Meaning
	"Lower heat" e.g. for baking
	"Upper heat" e.g. to gratinate
	"Upper & lower heat" e.g. for baking a pizza
	"Upper heat/hot air/ roisserie" e.g. to roast poultry
	"Upper & lower heat/hot air" e.g. to reheat rolls
OFF	"OFF" the appliance is switched off.

Temperature control

Use the temperature control **2** to set the desired temperature.

- If you set the temperature for the functions "Upper heat" , "Lower heat"  or "Upper & lower heat"  use the scale marked with "11".
- If you set the temperature for the functions "Upper heat/hot air/roisserie"  or "Upper & lower heat/hot air"  use the scale marked with „∞“.

Timer

Use the timer **4** to set the cooking time.

- Set the timer **4** to the desired cooking time. After expiry of the set time a signal tone sounds and the appliance stops heating. If the function "Upper heat/hot air/roisserie"  is selected, the roisserie **16** will also stop turning.

Grilling and baking

- 1) Put the crumb tray **7** into the appliance.
- 2) Remove the rack **13** and baking tray **11** from the appliance. If required, cover these with baking paper or lightly grease the baking tray **11** with suitable baking fat.

NOTE

- Depending on the meal, the oven must be preheated. Refer to the guidelines in the respective recipe. Preheating is useful for:
 - very short baking times,
 - crisp crusts,
 - sensitive meals that require a constant temperature, such as soufflés.
- If no preheating is required, skip step 3).

- 3) Allow the appliance to heat up for approx. 10 minutes (depending on the temperature setting) to the required temperature:
 - Select the required temperature using the temperature control **2**. Ensure that you use the correct scale (see chapter "Temperature control").
 - Select the required function with the function switch **3**.

NOTE

- As a general rule, if you are baking or grilling with hot air you can dispense with a preheating of the grilling/cooking space.
 - Use the timer **4** to set the preheat time (approx. 10 minutes).
 - Close the glass door **6**.
- 4) Once the warm-up period is finished, place the foodstuffs on the rack **13** or the baking tray **11** and slide it in on one of the rails. Ensure that there is sufficient space between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

NOTE

- If you wish to prepare food on the rack **13** that drips excessively, then slide the baking tray **11** onto the bottom rail. By doing this, dripping fat for example will be caught and the appliance is then easier to clean.
- 5) Close the glass door **6** before starting the grilling or baking process.
- 6) Use the timer **4** to set the required grilling or baking time. The maximum grilling or baking time is 120 minutes.

NOTE

- If the cooking time for the food is less than 20 minutes, first set the timer **4** to 40 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp **5** indicates that the appliance is now switched on. The switch of the timer **4** now rotates itself anti-clockwise to "OFF".

The appliance switches off automatically after the set period, there is a beep and the control lamp **5** switches off.

NOTE

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **2** counter-clockwise to the stop and set the timer **4** to "OFF".

- 7) After cooking, remove the rack **13** or the baking tray **11** using the tongs **10**.
- 8) Set the function switch **3** to "OFF".

Grilling with the rotisserie

- 1) Put the crumb tray **7** into the appliance.
- 2) If inserted, remove the rotisserie **16** from the appliance.
- 3) Push the baking tray **11** onto the lower rail.
- 4) Fix the food to be grilled with the skewer clamps **15**. Ensure that the food in the cooking chamber can turn freely without touching the sides. The rotisserie **16** may change its direction of rotation if the food strikes against a resistance. The two depressions on the rotisserie **16** must remain freely accessible, otherwise you will not be able to grasp the rotisserie **16** with the tongs **12**.
- 5) Fit the rotisserie **16** in the cooking chamber (see chapter "Using the rotisserie").
- 6) Close the glass door **6**.

NOTE

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **2** counter-clockwise to the stop and set the timer **4** to "OFF".

- 7) Adjust the temperature control **2** to the desired temperature.
- 8) Set the function switch **3** to "Upper heat/hot air/rotisserie" . Set the timer **4** to the desired grill time.
The appliance starts the grilling process and the rotisserie **16** starts turning.

The control lamp **5** indicates that the appliance is now switched on. The switch of the timer **4** now rotates itself anti-clockwise to "OFF".

The appliance switches off automatically after the set period, there is a beep and the control lamp **5** switches off.

NOTE

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **2** counter-clockwise to the stop and set the timer **4** to "OFF".

- 9) After the grilling process is completed remove the rotisserie **16** with the help of the tongs **12**.
- 10) Set the function switch **3** to "OFF".

EXAMPLE: GRILLED CHICKEN

Ingredients

- ◆ Grilling chicken (approx. 1.3 kg, guts removed)
- ◆ Spices (salt, paprika)
- ◆ Cooking oil

- 1) Season the chicken on the inside and outside with salt and paprika powder. Brush it from the outside with heat resistant cooking oil.
- 2) Push the chicken onto the spit and fix it in place with the skewer clamps **15**. Ensure that the notches on the rotisserie **16** remain free so that you can remove the rotisserie **16** with the help of the tongs **12**. Depending on the shape of the chicken, it may be necessary to fasten the wings and legs with a fireproof string to stop them impacting the sides when turning.
- 3) Push the baking tray **11** onto the lower rail.
- 4) Preheat the appliance for about 10 minutes using the function "Upper & lower heat/hot air"  to 210°C.
- 5) Put the chicken on the rotisserie into the appliance using the tongs **12**.
- 6) Set the function switch to "Upper heat/hot air/rotisserie"  and close the door.
- 7) Set the timer **4** approx. 80 minutes. The cooking time can vary depending on the size and nature of the chicken.
- 8) Brush the chicken every now and again with some cooking oil. This will make it crispy.
- 9) Once the set time is up, carefully remove the rotisserie with the chicken using the tongs **12**. Loosen the skewer clamps **15** and pull the chicken off the rotisserie **16**.

Cleaning and care

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the mains power socket!
Risk of electric shock!

⚡ NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

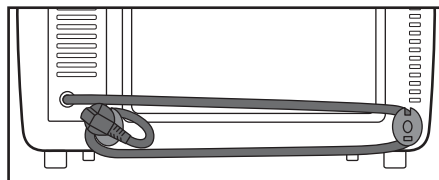
ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

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

- Wipe the appliance with a damp cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.
- Clean the cooking chamber and the glass door **6** with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.
- Clean the tongs **10/12**, the rotisserie **16**, the skewer clamps **15**, the restrainer **14**, the baking tray **11**, the rack **13** and the crumb tray **7** in warm soapy water. Dry all parts properly after cleaning.

Storage

- You can wind the mains cable around the spacers on the rear side of the appliance and attach the plug to one of the spacers:



- Store the cleaned appliance and its accessories in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
The appliance is not working.	The mains plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
The control lamp 5 comes on and but the appliance does not heat up.	The function switch 3 is set to OFF.	Turn the function switch 3 to the desired function.
The cooking time of the food seems very long	The glass door 6 has been opened often to check the cooking progress.	Do not open the glass door 6 any more often than is absolutely necessary.
	The wrong temperature level has been set.	Check the temperature settings.
Smoke and smells develop during use.	There is detergent or food residue on the heating elements.	Remove the food from the appliance and continue cooking process with the glass door 6 open until the smoke stops.

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

Disposal



Under no circumstance should the appliance be disposed of as standard domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

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



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service



Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 274498

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

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

These recipes are provided without guarantee.

All information on ingredients and preparation is indicative only. Modify the suggested recipes to taste. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit"!

NOTE

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

Muffins

Ingredients for four people:

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

Preparation:

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

Hawaiian toast

Ingredients for 4 pieces of toast:

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

Preparation:

- ◆ Toast the bread slices.
- ◆ Spread the remoulade thinly over the pieces of toast and lay the slices of cooked ham on top.
- ◆ Lay one slice of pineapple on each piece of toast. Season with curry.
- ◆ Then place a slice of cheese over each of the pineapple slices.
- ◆ Lay the Hawaiian toasts on the rack **18** and bake at 200°C for about 8 minutes on the upper rail using top heat.

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

- ◆ Place the rack **18** on the upper rail in the cooking chamber.
- ◆ Place the deep-frozen pizza (without packaging) onto the rack **18**.
- ◆ Bake the pizza, using upper and lower heat, for about 20 minutes.
- ◆ Please follow the instructions on the packaging regarding temperature.

Spritzgebäck cookies

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Beat the butter until foamy.
- 2) Add the sugar, vanilla sugar, lemon zest and eggs.
- 3) Mix the flour, baking powder and salt and stir into the mixture using a mixing spoon.
- 4) Allow the dough to stand for about 10 minutes.
- 5) Shape the dough as desired, e.g. with the assistance of a mincer, cookie cutters or a piping bag.
- 6) Line the baking tray **11** with baking paper and place the cookies on this.
- 7) Bake the cookies on the top rail of a preheated oven at 180°C, using top and bottom heat, for about 10–15 minutes, until they are golden brown.

NOTE

This quantity of dough is sufficient for several baking trays **11**.

Bread rolls

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Knead all ingredients together well and then shape into small rolls.
- 2) Line the baking tray **11** with baking paper and place the rolls on this.
- 3) Bake on the top rail at about 200 °C for around 30 minutes.

NOTE

This quantity of dough is sufficient for several baking trays **11**.

Meringues

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Place the chilled egg white into a fat-free mixing bowl. Ensure that no egg yolk is mixed in with it or the meringue will not solidify.
- 2) Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.
- 3) Add a pinch of salt to taste.
- 4) Gradually add in half of the sugar when the meringue starts to solidify.
- 5) Then beat it at the highest speed until stiff.
- 6) Add the remaining sugar. This allows the meringue to attain the required solidity.
- 7) Fill a piping bag fitted with a large star nozzle with the meringue mixture and squeeze out rosettes, slithers or other shapes onto a baking tray **11** lined with baking paper. Leave a little space between each shape.
- 8) Preheat the oven with grill to approx. 100 °C with hot air.
- 9) Bake the meringues with hot air at approx. 100 °C for about 2 hours.

Buttered croutons

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Cut the bread into small cubes.
- 2) Melt the butter at low heat in a saucepan and mix in the cubed bread.
- 3) Line a baking tray **11** with baking paper and distribute the bread cubes evenly on it.
- 4) Bake the bread cubes at 170°C (top heat) on the upper rail until golden brown (approx. 15–20 minutes).

NOTE

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

Minced meat baguettes

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Slice the baguettes and hollow them out.
- 2) Mix together the minced meat, tomato paste, onion, Parmesan, some salt and a little pepper.
- 3) Shape the minced meat into four equal-sized, flat burgers and place them on the baguette halves.
- 4) Cut the tomatoes into slices and arrange them on the baguettes.
- 5) Arrange the cheese slices on the baguettes.
- 6) Place the baguettes on a baking tray **11** and then bake them on the bottom rail at about 230°C in a preheated oven using top and bottom heat for about 20 minutes.

NOTE

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

Cauliflower (gratinated)

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Divide the cauliflower into florets and wash them.
- 2) Cook the cauliflower with the lemon slices in boiling, salted water for 8–10 minutes until the cauliflower is al dente. Retain about 150 ml of the cooking water before pouring the rest away.
- 3) Melt the butter in a saucepan and then brown the flour, while stirring continuously, for about 1 minute.
- 4) Continue stirring and pour in the cauliflower water and let it cook for about 2 minutes. If the roux gets too solid, gradually add more water until a creamy consistency is achieved. Season with lemon juice, nutmeg, salt and pepper.
- 5) Place the cauliflower in a baking dish (about 14 cm in diameter) and pour the sauce evenly over it.
- 6) Sprinkle in the cheese and almond slivers over it.
- 7) Place the baking dish on the baking tray ⑪.
- 8) Bake the prepared dish at 200 °C in a pre-heated oven, using top and bottom heat, for about 20 minutes on the bottom rail.

Salmon-filled flaky pastries (burek)

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Separate the puff pastry sheets and, if necessary, allow them to thaw.
- 2) Mix the cream cheese with salt, pepper and the juice of one lemon.
- 3) Finely dice the onion.
- 4) Add half of the salmon and the onion to the cream cheese mixture and mix it all coarsely with a blender.
- 5) Cut the remaining salmon into thin strips.
- 6) Add the salmon and the dill to the mixture and blend all ingredients together.
- 7) Place individual tablespoonfuls of the mixture on a flaky pastry sheet and fold them over.
- 8) Coat the resulting pouch with egg yolk.
- 9) Place the burek pieces on a baking sheet ⑪. Leave sufficient space between the individual pouches because the flaky pastry will expand.
- 10) Bake the pastries on the lower rail at around 230 °C using top and bottom heat for about 25–30 minutes. The flaky pastry should turn light brown in colour.

NOTE

The stated quantity of pastry is sufficient for several baking trays ⑪.

Table des matières

Introduction	42
Usage conforme	42
Matériel livré	42
Description de l'appareil	42
Caractéristiques techniques	42
Consignes de sécurité	43
Installation	46
Utilisation de l'appareil	46
Porte vitrée	46
Insérer le tiroir ramasse-miettes	46
Utiliser le tournebroche	47
Utiliser le plateau/la grille	48
Avant la première utilisation	48
Utilisation de l'appareil	49
Commutateur de fonctions	49
Thermostat	49
Minuterie	49
Grillade et cuisson	49
Grillade avec tournebroche	50
Nettoyage et entretien	52
Entreposage	52
Dépannage	53
Mise au rebut	54
Garantie de Kompernass Handels GmbH	54
Service après-vente	55
Importateur	55
Recettes	55

Introduction

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

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

Usage conforme

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

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

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

Matériel livré

- ◆ Mini four/grill
- ◆ 1 plateau
- ◆ 1 grille
- ◆ 2 pinces
- ◆ Tournebroche avec 2 bornes
- ◆ 1 tiroir ramasse-miettes
- ◆ Mode d'emploi

REMARQUE

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

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Entraînement
- ❷ Thermostat
- ❸ Commutateur de fonction
- ❹ Minuterie
- ❺ Voyant de contrôle
- ❻ Porte vitrée
- ❼ Tiroir ramasse-miettes installé
- ❽ Barreaux chauffants inférieurs
- ❾ Logement du tournebroche

Figure B :

- ❿ Pince (pour plateau et grille)
- ⓫ Plateau
- ⓬ Pince (pour tournebroche)
- ⓭ Grille
- ⓮ Dispositif de blocage
- ⓯ Bornes du tournebroche
- ⓰ Tournebroche

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Puissance absorbée max. : 1500 W



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

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

⚠ ATTENTION – RISQUE DE BLESSURE !

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



Attention ! Surface brûlante !

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Installation

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

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

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

Utilisation de l'appareil

Porte vitrée

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne pas prendre appui sur la porte vitrée **6**. De même, ne pas mettre d'objet sur la porte vitrée **6**. Risque de dommage sur les charnières.
- Des fumées peuvent apparaître lors de la cuisson de préparations ayant une forte teneur en corps gras. Dans ce cas, ne pas fermer complètement la porte vitrée **6**, mais laisser entrouvert : la porte vitrée **6** a une position de crantage qui lui permet de rester entrouverte : en refermant la porte vitrée **6** doucement, celle-ci présente une légère résistance sur cette position avant fermeture complète.
- Lors de la déshydratation de fruits également, pour obtenir des fruits secs, la porte vitrée **6** doit rester en position de crantage pour que l'humidité puisse s'échapper et que les fruits sèchent mieux.

Insérer le tiroir ramasse-miettes

- Glissez le tiroir ramasse-miettes **7** sous les barreaux chauffants inférieurs **8**, de sorte qu'il repose à plat sur le fond de l'appareil. Vous pouvez utiliser le côté relevé et courbé comme poignée.

Utiliser le tournebroche

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Utilisez toujours la pince **12** pour insérer ou retirer le tournebroche chaud **16** dans l'appareil.

- Avec les deux bornes du tournebroche **15**, vous pouvez fixer les aliments à griller sur le tournebroche **16**.
Desserrez le dispositif de blocage **14** sur les bornes du tournebroche **15**, poussez celui-ci de telle sorte que les aliments à griller soient bien serrés entre les deux et vissez à nouveau le dispositif de blocage **14** fermement.
- Glissez d'abord l'extrémité du tournebroche **16** sans rainure dans l'entraînement **1** (fig. 1) :

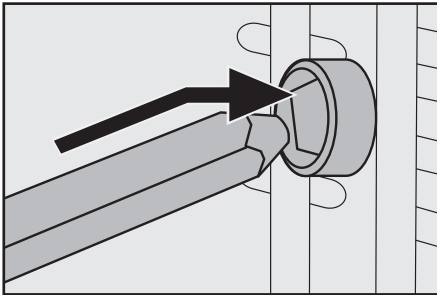


Fig. 1 : Glissez le tournebroche **16** dans l'entraînement **1**.

- Posez ensuite l'autre extrémité du tournebroche **16** avec la rainure profonde dans le logement du tournebroche **9** (fig. 2) :

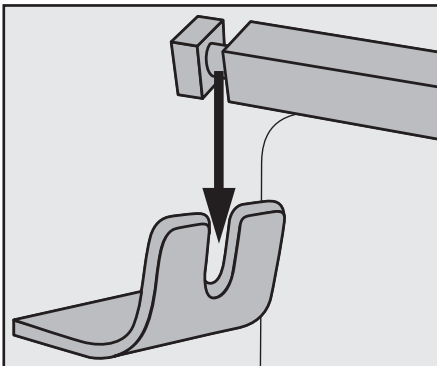


Fig. 2 : Poser le tournebroche **16** dans le logement du tournebroche **9**

REMARQUE

- Glissez toujours le plateau **11** dans la glissière inférieure lorsque vous utilisez le tournebroche **16**. Les liquides qui tombent sont ainsi récupérés.

- Pour retirer le tournebroche chaud **16**, saisissez-le avec le crochet situé à l'extrémité de la pince **12** dans les rainures du tournebroche **16** (fig. 3) :

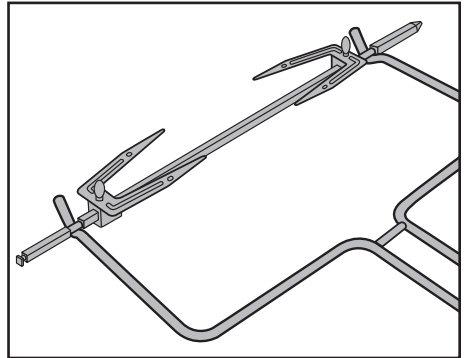


Fig. 3 : Accrochage de la pince **12** avec le tournebroche **16**

- Soulevez d'abord le côté gauche du tournebroche **16** du logement du tournebroche **9** et retirez ensuite le tournebroche **16** de l'entraînement **1**.

Utiliser le plateau/la grille

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Utilisez toujours la pince 10 pour insérer ou retirer le plateau 11 chaud/la grille 13 chaude dans l'appareil.
- Glissez le plateau 11/la grille 13 dans l'une des 3 glissières de l'enceinte de cuisson de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne posez jamais le plateau 11/la grille 13 directement sur les barreaux chauffants 8.
- Afin de pouvoir retirer le plateau 11 chaud ou la grille 13 accrochez la pince 10 comme suit :

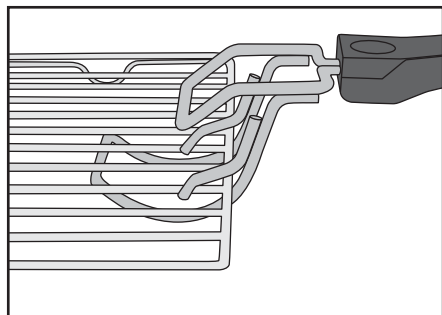


Fig. 4 : Accrochage de la pince 10 avec la grille 13

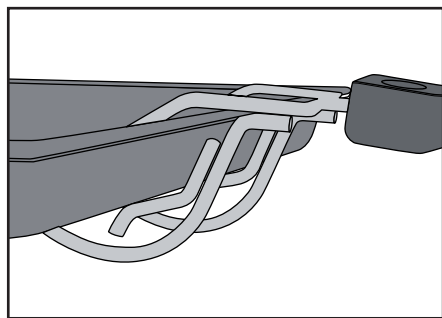


Fig. 5 : Accrochage de la pince 10 avec le plateau 11.

Avant la première utilisation

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

REMARQUE

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

L'appareil s'éteint automatiquement après 20 minutes.

Si vous voulez interrompre prématurément le processus de chauffage, réglez le thermostat 2 jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et mettez la minuterie 4 sur «OFF - 0».

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

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation de l'appareil

Commutateur de fonctions

Sur le commutateur de fonctions **3** vous pouvez mettre l'appareil en marche et régler 5 fonctions différentes :

Symbole	Signification
	«Chaleur bas», par ex. pour faire de la pâtisserie
	«Chaleur haut», par ex. pour faire gratiner
	«Chaleur haut + bas» par ex. pour cuire des pizzas
	«Chaleur haut/ chaleur tournante/ tournebroche» par ex. pour griller de la volaille
	«Chaleur haut + bas/ chaleur tournante» par ex. pour réchauffer des petits pains
OFF	«OFF» l'appareil est éteint

Thermostat

Sur le thermostat **2**, vous pouvez régler la température désirée

- Lorsque vous réglez la température pour les fonctions «Chaleur haut» , «Chaleur bas»  ou «Chaleur haut + bas» , reportez-vous à l'échelle graduée signalée par .
- Lorsque vous réglez la température pour les fonctions «Chaleur haut/chaleur tournante/tournebroche»  ou «chaleur haut + bas/chaleur tournante»  reportez-vous à l'échelle graduée signalée par .

Minuterie

La minuterie **4** vous permet de régler le temps de cuisson.

- Mettez la minuterie **4** sur le temps de cuisson désiré. A la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit et l'appareil arrête de chauffer.

Dans la cas où la fonction «Chaleur haut/chaleur tournante/tournebroche»  est sélectionnée, la rotation du tournebroche **16** s'arrête.

Grillade et cuisson

- 1) Posez le tiroir ramasse-miettes **7** dans l'appareil.
- 2) Retirez la grille **15** et le plateau **11** de l'appareil. Disposez le cas échéant une feuille de papier sulfurisé ou enduisez le plateau **11** de graisse adaptée à la cuisson.

REMARQUE

- Selon le plat, le four doit être préchauffé. Tenez-vous en aux directives dans chaque recette. Le préchauffage est utile dans tous les cas pour :
 - les temps de cuisson très courts,
 - les croûtes croustillantes,
 - les plats sensibles qui nécessitent une température constante, tels que les soufflés.
 - Si aucun préchauffage n'est nécessaire, passez à l'étape d'action 3.
- 3) Mettez l'appareil en chauffe 10 minutes environ (selon le réglage de température) jusqu'à la température souhaitée :
 - Sélectionnez la température souhaitée avec le thermostat **2**. Veillez à utiliser la bonne échelle graduée (voir chapitre «Thermostat».)
 - Ensuite, sélectionnez la fonction désirée à l'aide du commutateur de fonctions **3**.

REMARQUE

- Si vous sélectionnez la fonction à chaleur tournante, un préchauffage du grill et de l'enceinte de cuisson est en général inutile.
 - Réglez la minuterie **4** sur le temps de préchauffage (environ 10 minutes).
 - Refermez la porte vitrée **6**.
- 4) Le délai écoulé, mettre le plat ou la préparation sur la grille **13** ou le plateau **11** et mettre en place dans l'une des glissières du four. Vérifiez qu'il y a un espace suffisant entre le plat et les parois du four d'une part, et les barreaux chauffants d'autre part.

REMARQUE

- Si vous préparez des aliments qui gouttent fortement sur la grille **13**, alors faites glisser le plateau **11** dans la glissière inférieure. La graisse qui s'égoutte est récupérée et l'appareil est ensuite plus facile à nettoyer.
- 5) Refermez la porte vitrée **6** avant de lancer la cuisson.
- 6) Mettre la minuterie **4** sur le temps de cuisson souhaité. Le temps maximal de la minuterie est de 120 minutes.

REMARQUE

- Lorsque le temps de cuisson pour la préparation du plat est inférieure à 20 minutes, mettre la minuterie **4** d'abord sur 40 minutes, puis sur le temps de cuisson normalement prévu.

Le voyant de contrôle **5** indique que l'appareil est allumé. Le bouton de la minuterie **4** se déplace maintenant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers «OFF-0».

L'appareil s'éteint automatiquement après le délai préréglé, un signal sonore retentit et le voyant de contrôle **5** s'éteint.

REMARQUE

Si vous voulez interrompre prématurément le processus de chauffage, réglez le thermostat **2** jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et mettez la minuterie **4** sur «OFF - 0».

- 7) Après le processus de chauffage, retirez la grille **13** ou le plateau **11** à l'aide de la pince **10**.
- 8) Réglez le commutateur de fonctions **3** sur «OFF».

Grillade avec tournebroche

- 1) Posez le tiroir ramasse-miettes **7** dans l'appareil.
- 2) S'il est installé, retirez le tournebroche **16** de l'appareil.
- 3) Glissez le plateau **11** dans la glissière inférieure.
- 4) Fixez les aliments à griller aux bornes du tournebroche **15**. Assurez-vous que les aliments à griller peuvent tourner librement dans l'enceinte de cuisson sans toucher l'enceinte de cuisson. Il peut arriver que le tournebroche **16** change de sens de rotation lorsque les aliments à griller butent contre une résistance. Les deux rainures qui se trouvent sur le tournebroche **16** doivent rester librement accessibles sans quoi il est impossible de saisir le tournebroche **16** avec la pince **12**.
- 5) Fixez le tournebroche **16** dans l'enceinte de cuisson (voir chapitre «Utilisation du tournebroche»).
- 6) Refermez la porte vitrée **6**.

REMARQUE

Si vous voulez interrompre prématurément le processus de chauffage, réglez le thermostat **2** jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et mettez la minuterie **4** sur «OFF - 0».

- 7) Réglez la température désirée sur le thermostat **2**.
- 8) Réglez le commutateur de fonctions **3** sur «Chaleur haut/chaleur tournante/ tournebroche» . Réglez la durée de grill souhaitée sur la minuterie **4**. L'appareil démarre la cuisson et le tournebroche **16** tourne.

Le voyant de contrôle **5** indique que l'appareil est allumé. Le bouton de la minuterie **4** se déplace maintenant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers «OFF - 0».

L'appareil s'éteint automatiquement après le délai préréglé, un signal sonore retentit et le voyant de contrôle **5** s'éteint.

REMARQUE

Si vous voulez interrompre prématurément le processus de chauffage, réglez le thermostat **2** jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et mettez la minuterie **4** sur «OFF - 0».

- 9) Une fois la cuisson finie, retirez le tournebroche **16** à l'aide de la pince **12**.
- 10) Réglez le commutateur de fonctions **3** sur «OFF».

EXEMPLE POULET GRILLÉ

Ingrédients

- ◆ Poulet à griller (env. 1,3 kg, éviscéré)
- ◆ Épices (sel, poivre)
- ◆ Huile de cuisson

- 1) Assaisonnez le poulet à griller à l'intérieur et à l'extérieur avec du sel et du poivre. Badigeonnez-le en surface d'huile de cuisson résistante à la chaleur.
- 2) Glissez le poulet à griller sur la broche **16** et fixez-la aux bornes du tournebroche **15**. Assurez-vous que les rainures sur le tournebroche **16** restent dégagées afin que vous puissiez attraper le tournebroche **16** à l'aide de la pince **12**. Selon la forme du poulet à griller, il est nécessaire de fixer les ailes et les cuisses avec une ficelle de liage réfractaire afin que celles-ci ne heurtent pas le four en tournant.
- 3) Glissez le plateau **11** dans la glissière inférieure.
- 4) Préchauffez l'appareil env. 10 minutes avec la fonction «Chaleur haut + bas/chaleur tournante»  sur 210°C.
- 5) Insérez le poulet à griller sur le tournebroche à l'aide de la pince **12** dans l'appareil.
- 6) Réglez le commutateur de fonctions sur «Chaleur haut/chaleur tournante/ tournebroche»  et fermez la porte.
- 7) Réglez la minuterie **4** sur env. 80 minutes. Le temps de cuisson peut varier selon la taille et la nature du poulet à griller.
- 8) Arrosez le poulet grillé de temps en temps avec un peu d'huile de cuisson. Ainsi, il sera croustillant.
- 9) Lorsque la durée programmée est écoulée, retirez la broche du poulet grillé doucement avec la pince **12**. Desserrez les bornes du tournebroche **15** et retirez le poulet du tournebroche **16**.

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

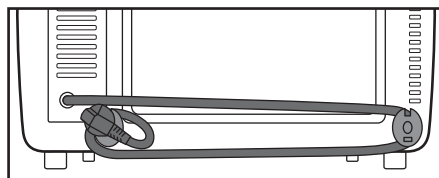
ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif ou agressif. Ceux-ci peuvent en effet endommager la surface !
- ▶ Ne nettoyez pas les pièces de l'appareil dans le lave-vaisselle !
- ▶ Ne nettoyez pas l'enceinte de cuisson avec un spray pour four, étant donné que les résidus ne peuvent plus être enlevés sur les barreaux chauffants.

- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon humidifié à l'eau claire. Bien sécher le tout.
- Nettoyez l'enceinte de cuisson et la porte vitrée **6** à l'aide d'un chiffon humidifié. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon humidifié à l'eau claire. Bien sécher le tout.
- Nettoyez les pinces **10/12**, le tournebroche **16**, les bornes du tournebroche **15**, le dispositif de blocage **14**, le plateau **11**, la grille **13** et le tiroir ramasse-miettes **7** dans de l'eau chaude savonneuse. Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

Entreposage

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



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

Dépannage

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

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

Mise au rebut



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

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



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



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 274498

Importateur

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

Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recettes

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

Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles.

Nous vous souhaitons beaucoup de réussite et un bon appétit.

REMARQUE

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

Muffins

Recette pour quatre personnes :

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

Préparation :

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

Toast Hawaii

Ingrédients pour 4 toasts :

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

Préparation :

- ◆ Préchauffer les tranches de toast.
- ◆ Puis mettre une fine couche de rémoulade et garnir avec le jambon.
- ◆ Placer respectivement une tranche d'ananas sur le toast. Assaisonner avec du curry.
- ◆ Puis disposer une tranche de fromage sur la tranche d'ananas.
- ◆ Mettre les toasts Hawaii sur la grille 13, mettre la grille dans la position supérieure et cuire environ 8 minutes à environ 200 °C à chaleur haut.

Cuisson d'une pizza congelée

Préparation :

- ◆ Engager la grille 13 dans le rail supérieur de l'enceinte de cuisson et de grill.
- ◆ Placer la pizza congelée sans son emballage sur la grille 13.
- ◆ Cuire la pizza pendant environ 20 minutes à chaleur de voûte et de sole.
- ◆ Veuillez tenir compte des indications données sur l'emballage concernant la température.

Biscuits sablés

Ingrédients :

- ◆ 125 g de beurre
- ◆ 125 g de sucre
- ◆ 1 paquet de sucre vanillé
- ◆ 1 pincée de sel
- ◆ 1 œuf
- ◆ 1 blanc d'œuf
- ◆ 250 g de farine (type 405)
- ◆ 1 cuillère à café de levure chimique
- ◆ Zeste râpé d'un demi-citron

Préparation :

- 1) Battre le beurre en mousse.
- 2) Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron et les œufs.
- 3) Mélanger la farine, la levure chimique et le sel et les incorporer à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4) Laisser reposer la pâte environ 10 minutes.
- 5) Mettre la pâte dans le moule souhaité à l'aide d'un hachoir, d'emporte-pièces ou d'une poche à douille.
- 6) Placer les biscuits sablés sur la plaque de cuisson 11 recouverte de papier sulfurisé.
- 7) Faire cuire les biscuits sablés dans un four préchauffé à 180 °C à chaleur haut + bas pendant 10-15 minutes environ sur le rail supérieur jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

REMARQUE

La quantité de pâte suffit pour plusieurs plaques de cuisson 11.

Petits pains

Ingrédients :

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

Préparation :

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

REMARQUE

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

Meringue

Ingrédients :

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

Préparation :

- 1) Mettre le blanc d'œuf frais dans un saladier sans gras. Ne pas mélanger de jaune d'œuf, sinon le blanc d'œuf ne montera pas en neige.
- 2) Battre le blanc d'œuf doucement, pour éviter la formation de grosses bulles dans la neige.
- 3) Assaisonner avec une pincée de sel.
- 4) Ajouter à petites doses la moitié du sucre lorsque la neige commence à prendre de la consistance.
- 5) Puis fouetter plus énergiquement.
- 6) Ajouter le reste du sucre. La masse de meringue prend une consistance ferme.
- 7) Remplir de meringue dans une poche à douille avec un grand bec verseur et verser sur la plaque de cuisson ❶ recouvert de papier sulfurisé en formant des rosettes, des langues ou tout autre motif.
- 8) échauffer le mini four/grill à environ 100 °C avec la fonction chaleur tournante.
- 9) Faire cuire environ 2 heures les meringues en position supérieure dans le four à environ 100 °C, en chaleur tournante.

Croûtons au beurre

Ingrédients :

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

Préparation :

- 1) Coupez le toast en petits dés.
- 2) Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole et ajoutez les dés de toast.
- 3) Placez du papier sulfurisé sur la plaque de cuisson **11** et répartissez-y les dés de toast de manière uniforme.
- 4) Faites cuire les dés de toast à env. 170°C à chaleur haut sur le rail supérieur jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée (env. 15 à 20 minutes).

REMARQUE

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

Baguettes à la viande hachée

Ingrédients :

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

Préparation :

- 1) Coupez les baguettes en deux et retirez la mie.
- 2) Mélangez la viande hachée, le concentré de tomates, les oignons, le parmesan, un peu de sel et un peu de poivre.
- 3) Formez quatre boulettes de viande hachée de taille similaire, les plus plates possibles et posez-les sur les moitiés de baguettes.
- 4) Coupez la tomate en tranches et répartissez-la sur les baguettes.
- 5) Répartissez le fromage sur les baguettes.
- 6) Placez les baguettes sur la plaque de cuisson **11** et faites-les cuire à env. 230°C à four pré-chauffé à chaleur haut+bas pendant env. 20 minutes sur le rail inférieur.

REMARQUE

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

Gratin de chou-fleur

Ingrédients :

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

Préparation :

- 1) Détachez les bouquets du chou-fleur et lavez-les.
- 2) Faites cuire le chou-fleur avec les tranches de citron à l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le chou-fleur soit bien ferme. Réservez env. 150 ml de l'eau de cuisson.
- 3) Faites fondre le beurre dans une casserole et réalisez un roux en remuant la farine constamment pendant env. 1 minute.
- 4) En remuant constamment, ajoutez l'eau de cuisson du chou-fleur et faites bouillir pendant env. 2 minutes. Si le roux devient trop ferme, ajoutez progressivement encore un peu d'eau jusqu'à obtenir une consistance veloutée. Assaisonner d'un jus de citron, de sel, de poivre et de noix de muscade.
- 5) Mettez le chou-fleur dans un moule à gratin (d'un diamètre d'env. 14 cm) et nappez-le uniformément de sauce.
- 6) Parsemez de fromage et d'amandes effilées.
- 7) Placez le moule à gratin sur une plaque de cuisson 11.
- 8) Faites cuire le gratin à env. 200°C à four préchauffé à chaleur haut+bas pendant env. 20 minutes sur le rail inférieur.

Friands farcis au saumon

Ingrédients :

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

Préparation :

- 1) Séparez les feuilles de pâte feuilletée et le cas échéant, laissez-les décongeler.
- 2) Mélangez le fromage frais avec du sel, du poivre et le jus d'un citron.
- 3) Coupez l'oignon en dés fins.
- 4) Ajoutez la moitié du saumon et les oignons au fromage frais et hachez le tout grossièrement à l'aide d'un mixeur.
- 5) Coupez le reste du saumon en fines lamelles.
- 6) Ajoutez le saumon et l'aneth à la préparation et mélangez le tout.
- 7) Mettez une cuillère à soupe remplie de préparation sur une feuille de pâte feuilletée et rabattez les bords.
- 8) Badigeonnez le friand ainsi obtenu de jaune d'œuf.
- 9) Posez les friands sur la plaque de cuisson 11. Laissez suffisamment d'écart entre les différents friands, car la pâte feuilletée gonflera.
- 10) Faire cuire environ 25 - 30 minutes sur le rail inférieur à environ 230°C, à chaleur haut + bas. La pâte feuilletée doit légèrement brunir.

REMARQUE

Les quantités indiquées suffisent pour plusieurs plaques de cuisson 11.

Inhoud

Inleiding	62
Gebruik in overeenstemming met bestemming	62
Inhoud van het pakket	62
Productbeschrijving	62
Technische gegevens	62
Veiligheidsvoorschriften	63
Plaatsen	66
Gebruik van het apparaat	66
Glazen deur	66
Kruimelplaat plaatsen	66
Draaispies gebruiken	67
Bakplaat/grillrooster gebruiken	68
Vóór de ingebruikname	68
Bediening van het apparaat	69
Funcieschakelaar	69
Temperatuurregelaar	69
Timer	69
Grillen en bakken	69
Grillen met draaispies	70
Reiniging en onderhoud	72
Opbergen	72
Problemen oplossen	73
Afvoeren	74
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	74
Service	75
Importeur	75
Recepten	75

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuw apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De grill- en bakautomaat dient uitsluitend voor het opwarmen, garen en grillen van etenswaren.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat derhalve niet bedrijfsmatig.

Elk ander gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming en kan resulteren in materiële schade of zelfs lichamelijk letsel.

Inhoud van het pakket

- ◆ Grill- en bakautomaat
- ◆ 1 bakplaat
- ◆ 1 grillrooster
- ◆ 2 tangen
- ◆ Draaispies met 2 klemmen
- ◆ 1 kruimelplaat
- ◆ Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op volledigheid en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Productbeschrijving

Afbeelding A:

- ❶ Aandrijving
- ❷ Temperatuurregelaar
- ❸ Functieschakelaar
- ❹ Timer
- ❺ Indicatielampje
- ❻ Glazen deur
- ❼ Bevestigde kruimelplaat
- ❽ Onderste verwarmingselementen
- ❾ Draaispieshouder

Afbeelding B:

- ❿ Tang (voor bakplaat en grillrooster)
- ⓫ Bakplaat
- ⓬ Tang (voor draaispies)
- ⓭ Grillrooster
- ⓮ Vergrendeling
- ⓯ Draaispiesklemmen
- ⓰ Draaispies

Technische gegevens

Nominale spanning: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Max. opgenomen
vermogen: 1500 W



Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ U mag de apparaatbehuizing niet openen of repareren. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie. Laat een defect apparaat alleen door de dealer of erkend vakkundig personeel repareren.
 - ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, zodat risico's worden vermeden.
 - ▶ Laat geen vloeistoffen in de apparaatbehuizing binnendringen. Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Bovendien mag u geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals bijv. vazen, op het apparaat plaatsen. Er bestaat brandgevaar en gevaar voor een elektrische schok! Mocht er toch vloeistof in de apparaatbehuizing komen, haal dan meteen de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat repareren.
 - ▶ Pak het apparaat, het snoer en de stekker nooit met natte handen vast. Er bestaat anders gevaar voor een elektrische schok!
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Leg het snoer zo, dat er niemand op trapt of erover kan struikelen.
- ▶ Raak tijdens het gebruik nooit de glazen deur of de behuizing aan, omdat die zeer heet worden. Gebruik een pannenzak of iets dergelijks om de glazen deur te openen om verbrandingen te vermijden!
- ▶ Raak nooit de verwarmingselementen of het kijkvenster aan als het apparaat in bedrijf is of voordat het apparaat is afgekoeld. Kom tijdens het bedrijf niet met uw handen in de gaarruimte. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Anders kunt u zich verbranden.
- ▶ Laat het apparaat na gebruik eerst afkoelen alvorens het te transporteren.
- ▶ Gebruik bij de omgang met het hete apparaat altijd ovenwanten of pannenzakken!



Voorzichtig! Heet oppervlak!

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met hittebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.
- ▶ Knik of plet het snoer niet.
- ▶ Trek het snoer altijd met de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer zelf.
- ▶ Tijdens het bedrijf mogen zich geen licht brandbare materialen in de onmiddellijke omgeving van de grill- en bakauto-maat bevinden (bijv. vaatdoeken, ovenwanten, enz.).
- ▶ Droog nooit textiel of voorwerpen boven of in het apparaat. Er bestaat brandgevaar!

Plaatsen

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- Zet het apparaat nooit onder hangkasten of in de nabijheid van gordijnen, kastenwanden of andere licht ontvlambare voorwerpen.
- De afstand van het apparaat tot hangkasten, plafonds, zijwanden en dergelijke moet naar boven minstens 10 cm en aan de zijkanen minstens 5 cm bedragen. Het apparaat mag dus niet in bijv. een kast of iets dergelijks worden geplaatst. Anders is een voldoende ventilatie van het apparaat niet mogelijk en kan er brand ontstaan of kan het apparaat beschadigd raken.
- Plaats het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond. Anders bestaat er brandgevaar en kan het apparaat beschadigd raken. Het gebied onder de bodem van het apparaat kan vlekken en beschadigd raken. Bovendien kunnen bij een zachte ondergrond permanente afdrukken in de ondergrond ontstaan.

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- Plaats het apparaat niet in de onmiddellijke nabijheid van water, bijv. bij een gootsteen, een badkuip of in vochtige kelderruimtes. Anders bestaat er gevaar voor een stroomschok.
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond (bijv. op een werkblad van roestvrij staal of natuursteen zoals graniet). Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
- Schuif het apparaat tot de achterkant tegen de wand aan komt. De afstandhouders aan de achterkant moeten de wand raken. Zorg ervoor dat de wand uit hittebestendig materiaal bestaat, bijv. een tegelwand, natuursteen of graniet.
- Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Gebruik van het apparaat

Glazen deur

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Leun niet op de glazen deur **6**. Plaats geen voorwerpen op de glazen deur **6**. Hierdoor raken de scharnieren beschadigd.
- Wanneer u voedsel met veel vet bereidt, kan er meer rookontwikkeling ontstaan. Sluit in dat geval de glazen deur **6** niet helemaal, maar laat deze op een kier openstaan: De glazen deur **6** heeft een vergrendelingsstand, zodat deze met een opening ter grootte van een kier open blijft staan: wanneer u de glazen deur **6** voorzichtig dichtdoet, blijft deze kort voor het sluiten in deze stand staan.
- Ook bij het drogen van fruit om gedroogd fruit te maken moet de glazen deur **6** in de vergrendelingsstand blijven staan, zodat het vocht kan ontsnappen en het fruit beter droogt.

Kruimelplaat plaatsen

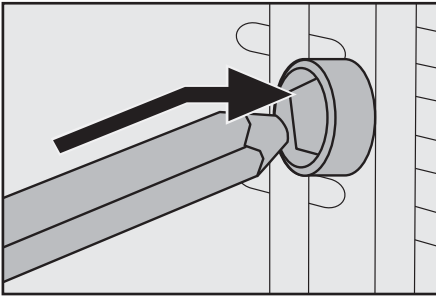
- Schuif de kruimelplaat **7** onder de onderste verwarmingselementen **8**, zodat deze plat op de bodem van het apparaat ligt. De verhoogde gebogen zijde kunt u als greep gebruiken.

Draaispies gebruiken

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

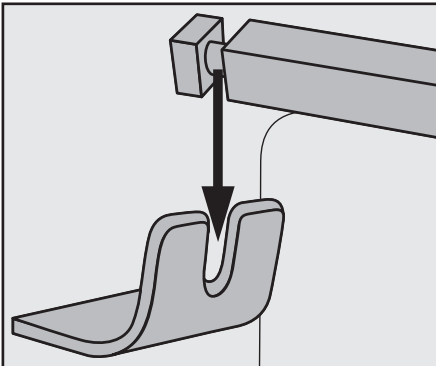
- Gebruik altijd de tang **12** om de hete draaispies **16** in het apparaat te plaatsen of uit het apparaat te nemen.

- Met de beide draaispiesklemmen **15** kunt u het te grillen product op de draaispies **16** vastzetten. Maak de vergrendelingen **14** op de draaispiesklemmen **15** los, verschuif deze zodanig dat het te grillen product ertussen wordt vastgeklemd en schroef de vergrendelingen **14** weer vast.
- Schuif eerst het uiteinde van de draaispies **16** **zonder** uitsparing in de aandrijving **1** (afb. 1):



Afb. 1: Draaispies **16** in de aandrijving **1** schuiven

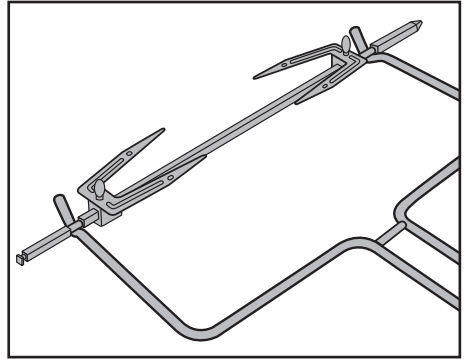
- Leg vervolgens het andere uiteinde van de draaispies **16** met de diepe uitsparing in de draaispieshouder **9** (afb. 2):



Afb. 2: Draaispies **16** in de draaispieshouder **9** leggen

OPMERKING

- Schuif de bakplaat **11** altijd in de onderste geleiding wanneer u de draaispies **16** gebruikt. Zo wordt omlaag druipende vloeistof opgevangen.
- Om de hete draaispies **16** te verwijderen, grijpt u met de haak aan het uiteinde van de tang **12** in de verdiepingen op de draaispies **16** (afb. 3):



Afb. 3: Inhaken van de tang **12** onder de draaispies **16**

- Til eerst de linkerkant van de draaispies **16** uit de draaispieshouder **9** en trek dan de draaispies **16** uit de aandrijving **1**.

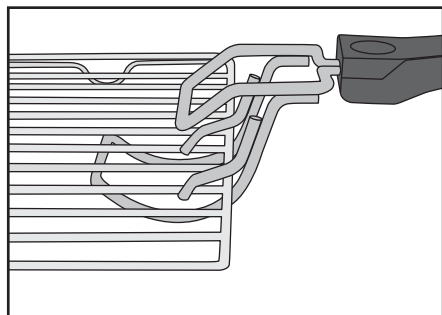
Bakplaat/grillrooster gebruiken

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

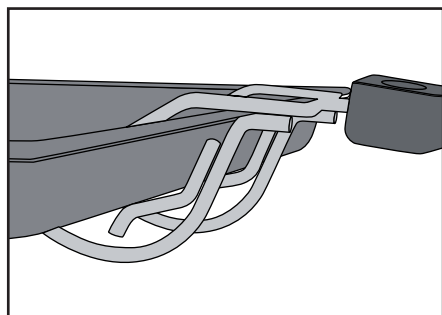
- Gebruik altijd de tang **10** om de hete bakplaat **11**/het hete grillrooster **13** in het apparaat te plaatsen of uit het apparaat te nemen.
- Schuif de bakplaat **11**/het grillrooster **13** in een van de 3 geleidingen in de gaarruimte van het apparaat.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Leg de bakplaat **11**/het grillrooster **13** nooit rechtstreeks op de verwarmingselementen **8**.
- Om de hete bakplaat **11** of het grillrooster **13** te kunnen uitnemen, haakt u de tang **10** als volgt in:



Afb. 4: Inhaken van de tang **10** bij het grillrooster **13**



Afb. 5: Inhaken van de tang **10** bij de bakplaat **11**

Vóór de ingebruikname

- 1) Steek de stekker in een stopcontact.
- 2) Draai de temperatuurregelaar **2** met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag naar de hoogste temperatuur.
- 3) Draai de functieschakelaar **3** naar "Boven- en onderwarmte"
- 4) Open de glazen deur **6** en laat die voor deze procedure geopend.
- 5) Haal eventuele bevestigde accessoires uit de gaarruimte.
- 6) Draai de timer **4** naar 20 minuten.

OPMERKING

- Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

Het apparaat wordt na 20 minuten automatisch uitgeschakeld.

Wanneer u het verwarmen voortijdig wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar **2** tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in en zet u de timer **4** op "OFF - 0".

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

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Bediening van het apparaat

Functieschakelaar

Met de functieschakelaar ③ kunt u het apparaat inschakelen en 5 verschillende functies instellen:

Symbol	Betekenis
	"Onderwarmte" bijv. voor het bakken van taarten
	"Bovenwarmte" bijv. voor gratineren
	"Boven- en onderwarmte" bijv. voor het bakken van pizza's
	"Bovenwarmte/ circulatielucht/draaispies" bijv. om gevleugelte te grillen
	"Boven- en onderwarmte/ circulatielucht" bijv. om broodjes af te bakken
OFF	"OFF": het apparaat is uitgeschakeld

Temperatuurregelaar

Met de temperatuurregelaar ② kunt u de gewenste temperatuur instellen.

- Wanneer u de temperatuur instelt voor de functies "Bovenwarmte" , "Onderwarmte"  of "Boven- en onderwarmte" , gaat u uit van de met "1" gemarkeerde schaal.
- Wanneer u de temperatuur instelt voor de functies "Bovenwarmte/circulatielucht/draaispies" , of "Boven- en onderwarmte/circulatielucht" , gaat u uit van de met "∞" gemarkeerde schaal.

Timer

Met de timer ④ kunt u de gaartijd instellen:

- Stel de timer ④ in op de gewenste gaartijd. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal en stopt het verwarmen. Als de functie "Bovenwarmte/circulatielucht/draaispies"  is gekozen, stopt ook het draaien van de draaispies ⑩.

Grillen en bakken

- 1) Leg de kruimelplaat ⑦ in het apparaat.
- 2) Neem het grillrooster ⑬ en de bakplaat ⑪ uit het apparaat. Bedek deze desgewenst met bakpapier resp. bestrijk de bakplaat ⑪ met voor bakken geschikt vet.

OPMERKING

- Afhankelijk van het gerecht moet de oven worden voorverwarmd. Volg de aanwijzingen in het betreffende recept op. Voorverwarmen is in elk geval zinvol bij:
 - zeer korte baktijden,
 - knapperige korsten,
 - kwetsbare gerechten die een constante temperatuur vereisen, zoals bijvoorbeeld soufflés.
- Wanneer voorverwarmen niet nodig is, kunt u stap 3 overslaan.

- 3) Laat het apparaat ca. 10 minuten (al naar gelang de temperatuurinstelling) op de gewenste temperatuur heet worden:
 - Kies de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar ②. Gebruik hierbij de juiste schaal (zie hoofdstuk "Temperatuurregelaar").
 - Kies daarna met de functieschakelaar ③ de gewenste functie.

OPMERKING

- Wanneer u de functie met circulatielucht kiest, kunt u in de regel afzien van voorverwarming van de grill- en gaarruimte.
 - Stel met de timer **4** de voorverwarmingstijd in (ca. 10 minuten).
 - Sluit de glazen deur **6**.
- 4) Als de tijd verstreken is, legt u het grill- resp. bakgoed op het grillrooster **13** resp. op de bakplaat **11** en schuift u het in een van de geleidingen. Let daarbij op voldoende afstand tussen het grill- resp. bakgoed en de binnenwanden en verwarmingselementen van het apparaat.

OPMERKING

- Als u sterk druppelende levensmiddelen op het grillrooster **13** klaarmaakt, schuif dan de bakplaat **11** in de onderste geleiding. Zodoende wordt bijv. omlaag druipend vet opgevangen en is het apparaat nadien gemakkelijker schoon te maken.
- 5) Sluit de glazen deur **6** voordat u het grillen/bakken start.
- 6) Stel met de timer **4** de gewenste grill- resp. baktijd in. De maximale grill- resp. baktijd bedraagt 120 minuten.

OPMERKING

- Wanneer de garingstijd van uw grill- resp. bakgoed minder dan 20 minuten bedraagt, zet u de timer **4** eerst op 40 minuten en daarna terug op de gewenste grill- resp. baktijd.

Het indicatielampje **5** geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld. De schakelaar van de timer **4** beweegt nu tegen de wijzers van de klok in naar "OFF - 0".

Het apparaat wordt na de ingestelde automatisch uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en het indicatielampje **5** dooft.

OPMERKING

- Wanneer u het verwarmen voortijdig wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar **2** tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in en zet u de timer **4** op "OFF - 0".
- 7) Haal na het verwarmen het grillrooster **13** resp. de bakplaat **11** met de tang **10** uit het apparaat.
- 8) Zet de functieschakelaar **3** op "OFF".

Grillen met draaispies

- 1) Leg de kruimelplaat **7** in het apparaat.
- 2) Als de draaispies **16** is bevestigd, neemt u deze uit het apparaat.
- 3) Schuif de bakplaat **11** in de onderste geleider.
- 4) Maak het te grillen product vast met de draaispiesklemmen **15**. Zorg ervoor dat het te grillen product vrij in de gaarruimte kan draaien, zonder ergens tegenaan te stoten. Het kan gebeuren dat de draairichting van de draaispies **16** omkeert wanneer het te grillen product ergens tegenaan stoot.
De beide verdiepingen die zich op de draaispies **16** bevinden, moeten vrij toegankelijk blijven, anders kan de draaispies **16** niet met de tang **12** worden vastgepakt.
- 5) Bevestig de draaispies **16** in de gaarruimte (zie hoofdstuk "Draaispies gebruiken").
- 6) Sluit de glazen deur **6**.

OPMERKING

Wanneer u het verwarmen voortijdig wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar **2** tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in en zet u de timer **4** op "OFF - 0".

- 7) Stel op de temperatuurregelaar **2** de gewenste temperatuur in.
- 8) Zet de functieschakelaar **3** op "Bovenwarmte/circulatielucht/draaispies" .
Stel op de timer **4** de gewenste grilltijd in.
Het apparaat start het grillproces en de draaispies **15** gaat draaien.

Het indicatielampje **5** geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld. De schakelaar van de timer **4** beweegt nu tegen de wijzers van de klok in naar "OFF - 0".

Het apparaat wordt na de ingestelde automatisch uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en het indicatielampje **5** dooft.

OPMERKING

Wanneer u het verwarmen voortijdig wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar **2** tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in en zet u de timer **4** op "OFF - 0".

- 9) Haal na het grillen de draaispies **15** met de tang **12** uit het apparaat.
- 10) Zet de functieschakelaar **3** op "OFF".

VOORBEELD GRILLKIP

Ingrediënten

- ◆ Grillkip (ca. 1,3 kg, ontdaan van ingewanden)
- ◆ Kruiden (zout, paprika)
- ◆ Spijsolie

- 1) Kruid de grillkip van binnen en buiten met zout en paprikapoeder. Bestrijk de kip van buiten met hittebestendige spijsolie.
- 2) Schuif de grillkip op de grillspies en maak hem vast met de draaispiesklemmen **15**. Let er daarbij op dat de verdiepingen op de draaispies **15** vrij blijven, zodat u de draaispies **15** met de tang **12** kunt vastpakken. Al naar gelang de vorm van de grillkip kan het nodig zijn om de vleugels en pootjes met vuurvast opbindtouw vast te binden, zodat deze tijdens het draaien nergens tegenaan stoten.
- 3) Schuif de bakplaat **11** in de onderste geleider.
- 4) Verwarm het apparaat ca. 10 minuten met de functie "Boven- en onderwarmte/circulatielucht"  op 210°C voor.
- 5) Plaats de grillkip op de draaispies met de tang **12** in het apparaat.
- 6) Zet de functieschakelaar op "Bovenwarmte/circulatielucht/draaispies"  en sluit de deur.
- 7) Zet de timer **4** op ca. 80 minuten.
De gaartijd kan variëren, al naar gelang de grootte en toestand van de grillkip.
- 8) Bestrijk de grillkip tussendoor af en toe met een beetje spijsolie. Zo wordt hij knapperig.
- 9) Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, haalt u de grillspies met de grillkip voorzichtig met de tang **12** uit het apparaat. Maak de draaispiesklemmen **15** los en trek de grillkip van de draaispies **15**.

Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!



Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Anders bestaat er gevaar voor brandwonden!

- U kunt het apparaat en de accessoires het beste meteen na het afkoelen reinigen. Dan laten resten van levensmiddelen zich gemakkelijker verwijderen.

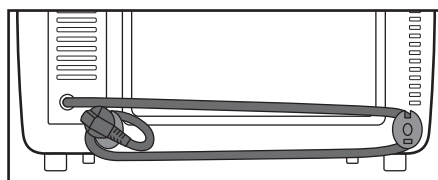
LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen!
- ▶ Maak de onderdelen van het apparaat niet schoon in de vaatwasser!
- ▶ Reinig de gaarruimte niet met een ovenspray, omdat resten op de verwarmingselementen dan niet meer kunnen worden verwijderd.

- Veeg het apparaat af met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles na met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog alles goed af.
- Reinig de gaarruimte en de glazen deur **6** met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles na met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog alles goed af.
- Reinig de tangen **10/12**, de draaispies **16**, de draaispiesklemmen **15**, de vergrendelingen **14**, de bakplaat **11**, het grillrooster **13** en de kruimelplaat **7** in warm afwaswater. Droog alle onderdelen na het reinigen goed af.

Opbergen

- U kunt het netsnoer om de afstandhouders op de achterkant van het apparaat wikkelen en de stekker vastzetten in een van de afstandhouders:



- Berg het schoongemaakte apparaat en de accessoires op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klanten-service.
Het indicatie-lampje ❸ brandt maar het apparaat wordt niet heet.	De functieschakelaar ❸ staat op OFF.	Draai de functieschakelaar ❸ naar de gewenste functie.
De gaartijd van de etenswaren lijkt zeer lang.	De glazen deur ❹ is vaak geopend om de voortgang van het gaarproces te controleren.	Open de glazen deur ❹ niet vaker dan noodzakelijk.
	Er is een verkeerde temperatuur ingesteld.	Controleer de temperatuur-instellingen.
Tijdens het gebruik treedt er rook- en geurontwikkeling op.	Op de verwarmingselementen bevinden zich reinigings- of levensmiddelresten.	Haal de etenswaren uit het apparaat en ga verder met het gaarproces met geopende glazen deur ❹, tot de rookontwikkeling is verdwenen.

Neem contact op met de klantenservice, als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert.

Afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 274498

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

Recepten

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

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

OPMERKING

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

Muffins

Ingrediënten voor vier personen:

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

Bereiding:

- 1) Meng in een schaal meel, bakpoeder, ei, melk, zout en suiker langzaam door elkaar.
- 2) Smelt de boter in een pan smelten roer deze door het deeg.
- 3) Naar smaak mengen met noten, chocovlokken of geprakte bananen.
- 4) Doe het bereide deeg in hiervoor bestemde muffinvormpjes en zet deze op de bakplaat ⑪.
- 5) Bak de muffins op 220 °C met boven- en onderwarme ca. 15 minuten op het onderste niveau.

Hawaïtosti's

Ingrediënten voor 4 tosti's:

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

Bereiding:

- ◆ Rooster de plakjes brood.
- ◆ Bestrijk ze daarna dun met remoulade en beleg ze met de gekookte ham.
- ◆ Leg op elke belegde boterham een schijf ananas. Kruid het geheel met curry.
- ◆ Leg daarna op elke schijf ananas een plak kaas.
- ◆ Leg de hawaïtosti's op het grillrooster **13** en gratineer ze in de grill- en bakautomaat op het bovenste niveau bij ca. 200 °C, bovenwarmte ca. 8 minuten.

Diepvriespizza bakken

Bereiding:

- ◆ Schuif het grillrooster **13** op de bovenste geleidingen van de grill- en bakruimte.
- ◆ Leg de diepvriespizza zonder verpakking op het grillrooster **13** op de bovenste geleidingen van de grill- en .
- ◆ Bak de pizza bij boven- en onderwarmte ca. 20 minuten.
- ◆ Houd u aan de aanwijzingen voor de temperatuur op de verpakking.

Spritskoekjes

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- 1) Roer de boter schuimig.
- 2) Voeg suiker, vanillesuiker, citroenschil en eieren toe.
- 3) Meng meel, bakpoeder en zout en roer dit met een lepel door het deeg.
- 4) Laat het deeg ca. 10 minuten rusten.
- 5) Breng het deeg in de gewenste vorm, bijv. met behulp van een vleeswolf, uitsteekvormpjes of een spuitzak.
- 6) Leg de spritskoekjes op de met bakpapier beklede bakplaat **11**.
- 7) Bak de spritsen in de voorverwarmde oven bij 180 °C boven- en onderwarmte ca. 10-15 minuten op het bovenste niveau goudbruin.

OPMERKING

De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakplaten **11**.

Broodjes

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- 1) Knead alles goed door elkaar en maak er kleine broodjes van.
- 2) Leg de broodjes op de met bakpapier beklede bakplaat 11.
- 3) Bak bij ca. 200 ° C bovenwarmte ongeveer 30 minuten op het bovenste niveau.

OPMERKING

De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakplaten 11.

Meringues

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- 1) Doe het afgekoelde eiwit in een vetvrije roerkom. Er mag geen eigeel bijkomen, anders wordt het eierschuim niet stevig.
- 2) Klop het eiwit op een langzame stand, zodat er geen grote luchtballen in het eierschuim ontstaan.
- 3) Kruid het schuim met een snufje zout.
- 4) Voeg de helft van de suiker beetje bij beetje toe wanneer het eierschuim stevig begint te worden.
- 5) Klop het schuim daarna op de hoogste stand stijf.
- 6) Voeg de rest van de suiker toe. Daardoor krijgt het meringueschuim de benodigde stevigheid.
- 7) Doe het meringueschuim in een spuitzak met een grote stervormige spuitmond en spuit op korte afstand roosjes, tongen of andere vormen op de met bakpapier beklede bakplaat 11.
- 8) De grill- en bakautomaat op ca. 100 °C circulatielucht voorverwarmen.
- 9) De meringues op het hoogste niveau bij ca. 100 °C circulatielucht ca. 2 uur laten bakken.

Botercroutons

Ingrediënten:

- ◆ 2 plakjes witbrood
- ◆ 1 EL boter

Bereiding:

- 1) Snijd het witbrood in kleine blokjes.
- 2) Smelt de boter bij laag vuur in een pan en meng het witbrood erdoor.
- 3) Bedek de bakplaat **11** met bakpapier en verdeel de blokjes witbrood er gelijkmatig over.
- 4) Bak de blokjes witbrood bij ca. 170 °C bovenwarmte op het bovenste niveau, tot ze goudbruin zijn (ca. 15 - 20 minuten).

OPMERKING

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

Gehaktbaguettes

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- 1) Snijd de baguettes open en hol ze uit.
- 2) Meng het gehakt, de tomatenpuree, de ui, de Parmezaanse kaas, een beetje zout en een beetje peper door elkaar.
- 3) Maak van het gehaktmengsel 4 even grote, zo plat mogelijke schijven en leg die op de baguettehelften.
- 4) Snijd de tomaten in plakjes en verdeel ze over de baguettes.
- 5) Verdeel de kaas over de baguettes.
- 6) Leg de baguettes op de bakplaat **11** en bak ze bij ca. 230 °C in de voorverwarmde oven met boven- en onderwarmte ca. 20 minuten op het onderste niveau.

OPMERKING

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

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:

- 1) Snij de bloemkool in roosjes en was deze.
- 2) Kook de bloemkool met de citroenschijfjes in kokend water met zout 8-10 minuten, zodat de bloemkool beetgaar is. Vang bij het afgieten ca. 150 ml van het kookwater op.
- 3) Laat in een pan de boter smelten en bak de bloem al roerend ca. 1 minuut.
- 4) Voeg al roerend het kookwater van de bloemkool toe en laat het ca. 2 minuten koken. Als het bloemmengsel te dik wordt, voegt u beetje bij beetje nog wat water toe, tot er een romig mengsel ontstaat. Kruid het geheel met zout, peper en nootmuskaat.
- 5) Leg de bloemkool in een ovenschaal (ca. 14 cm doorsnede) en giet de saus er gelijkmatig overheen.
- 6) Strooi de kaas en de geschaafde amandel erover.
- 7) Zet de ovenschaal op de bakplaat ⑪.
- 8) Gratineer de ovenschotel bij ca. 200 °C in de voorverwarmede oven met boven- en onderwarmte ca. 20 minuten op het onderste niveau.

Bladerdeegpakketjes met zalmvulling

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- 1) Haal de bladerdeegvellen los en laat ze eventueel ontdooien.
- 2) Meng de roomkaas met zout, peper en het sap van een citroen.
- 3) Snipper de ui.
- 4) Voeg de helft van de zalm en de ui toe aan het roomkaasmengsel en pureer alles grof met een staafmixer.
- 5) Snijd de rest van de zalm in dunne reepjes.
- 6) Voeg de zalm en de dille toe aan het mengsel en meng alles door elkaar.
- 7) Leg steeds een eetlepel van het mengsel op een bladerdeegvel en vouw het dicht.
- 8) Bestrijk het gevouwen pakketje met eigeel.
- 9) Leg de bladerdeegpakketjes op de bakplaat ⑪. Laat voldoende afstand tussen de pakketjes, omdat het bladerdeeg rijst.
- 10) Bak de bladerdeegpakketjes op het onderste niveau bij ca. 230 °C boven- en onderwarmte ca. 25-30 minuten. Het bladerdeeg moet een lichtbruine kleur krijgen.

OPMERKING

De aangegeven hoeveelheid is voldoende voor meerdere bakplaten ⑪.

Obsah

Úvod	82
Použití v souladu s určením	82
Rozsah dodávky	82
Popis přístroje	82
Technické údaje	82
Bezpečnostní pokyny	83
Umístění	86
Použití přístroje	86
Skleněná dvířka	86
Vložení plechu na drobky	86
Použití otočného rožně	87
Použití pečicího plechu / mřížového roštu	88
Před prvním použitím	88
Obsluha přístroje	89
Přepínač funkcí	89
Regulátor teploty	89
Časovač	89
Grilování a pečení	89
Grilování s otočným rožněm	90
Čištění a údržba	92
Uložení	92
Odstranění závad	93
Likvidace	94
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	94
Servis	95
Dovozce	95
Recepty	95

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Grilovací a pečicí trouba slouží výhradně k ohřívání, pečení a grilování jídel.

Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen k profesionálnímu použití.

Jakékoli jiné použití neodpovídá určenému účelu a může vést ke vzniku hmotných škod, nebo dokonce ke škodám na zdraví osob.

Rozsah dodávky

- ◆ Trouba na grilování a pečení
- ◆ 1 pečicí plech
- ◆ 1 mřížový rošt
- ◆ 2 kleště
- ◆ Otočný rožeň s 2 svorkami
- ◆ 1 plech na drobky
- ◆ Návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

Po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ Pohon
- ❷ Regulátor teploty
- ❸ Přepínač funkcí
- ❹ Časovač
- ❺ Kontrolka
- ❻ Skleněná dvířka
- ❼ Vložený plech na drobky
- ❽ Dolní topné tyče
- ❾ Upínání otočného rožeň

Obrázek B:

- ❿ Kleště (pro pečicí plech a mřížový rošt)
- ⓫ Pečicí plech
- ⓬ Kleště (pro otočný rožeň)
- ⓭ Mřížový rošt
- ⓮ Zajišťovací šrouby
- ⓯ Svorky otočného rožeň
- ⓰ Otočný rožeň

Technické údaje

Jmenovité napětí: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Max. příkon: 1500 W



Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Kryt přístroje nesmíte otvírat nebo opravovat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka. Vadný přístroj nechte opravit pouze prodejcem nebo autorizovaným odborným personálem.
 - ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený přívodní kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
 - ▶ Dbejte na to, aby do krytu přístroje nepronikly žádné kapaliny. Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku. Na přístroj nestavte předměty naplněné vodou jako např. vázy. Hrozí nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem! Pokud se přesto někdy dostane kapalina do krytu přístroje, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze zásuvky a nechte jej opravit.
 - ▶ Přístroje, síťového kabelu ani zástrčky se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama, jinak hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Pokládejte síťový kabel tak, aby na něj nemohl nikdo stoupnout nebo o něj zakopnout.
- ▶ Během používání se nikdy nedotýkejte skleněných dvířek nebo krytu, protože tyto části jsou velice horké. K otevírání skleněných dvířek používejte kuchyňskou chňapku apod., abyste se nepopálili!
- ▶ Nikdy se nedotýkejte topných tyčí nebo průzoru za provozu nebo dokud přístroj nevychladne. Za provozu nesahejte do grilovacího a pečicího prostoru. Vyčkejte, dokud přístroj nevychladne. Mohli byste se spálit.
- ▶ Chystáte-li se přístroj po použití přemísťovat, nechte jej nejdříve zchladnout.
- ▶ Když manipulujete s horkým přístrojem, používejte vždy kuchyňské chňapky!



Pozor! Horký povrch!

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- ▶ Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.
- ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel.
- ▶ Síťový kabel vždy vytahujte ze zásuvky za zástrčku, nikdy netahejte za samotný kabel.
- ▶ Při provozu nesmí být v bezprostřední blízkosti grilovací a pečicí trouby žádné snadno hořlavé materiály (např. utěrka, chňapka apod.).
- ▶ Nikdy na přístroji, nad ním nebo v něm nesaňte textilie ani jiné předměty. Hrozí nebezpečí požáru.

Umístění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj nikdy nestavte pod závěsné skříňky nebo vedle záclon, skříňových stěn nebo jiných vznětlivých předmětů.
- ▶ Vzdálenost přístroje od závěsných skříněk, stropů, bočních stěn a podobných předmětů musí být minimálně 10 cm směrem nahoru a 5 cm na obě strany. Proto se přístroj nesmí stavět např. do skříní apod. Tam není zajištěno dostatečné odvětrávání přístroje, takže by mohlo dojít k požáru nebo by se trouba mohla poškodit.
- ▶ Přístroj stavte pouze na žáruvzdorný podklad, jinak hrozí nebezpečí požáru a přístroj by se mohl poškodit. Oblast pod dnem přístroje může změnit barvu a poškodit se. Kromě toho by přístroj mohl na měkkém podkladu způsobit trvalé otisky.

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Nestavte přístroj do bezprostřední blízkosti vody, např. k dřezům, vanám nebo do vlhkých sklepních místností. V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Postavte přístroj na pevný, rovný a žáruvzdorný podklad (např. pracovní desku z ušlechtilé oceli nebo z přírodního kamene, jako je žula). Zajištěte kolem přístroje dostatečné větrání.
- Přisuňte přístroj zadní stranou až ke zdi. Distanční držáky na zadní straně se musejí zdi dotýkat. Dbejte na to, aby zeď byla ze žáruvzdorného materiálu, např. keramických obkladaček, přírodního kamene nebo žuly.
- Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.

Použití přístroje

Skleněná dvířka

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Neopírejte se o skleněná dvířka .
Na skleněná dvířka  nepokládejte žádné předměty. Mohou se tím poškodit závěsy.
- Připravujete-li obzvlášť mastná jídla, může se ve zvýšené míře tvořit kouř. V takovém případě skleněná dvířka  nedovírejte úplně, ale nechte je pootevřená na malou škvíрку: Skleněná dvířka  mají aretační polohu, ve které jsou pootevřená na malou škvíрку: když skleněná dvířka  pomalu zavíráte, krátce před zavřením v této poloze zaaretují.
- Také během sušení ovoce, aby se vytvořilo sušené ovoce, by skleněná dvířka  měla zůstat v uzamčené poloze, aby vlhkost mohla unikat a ovoce se lépe usušit.

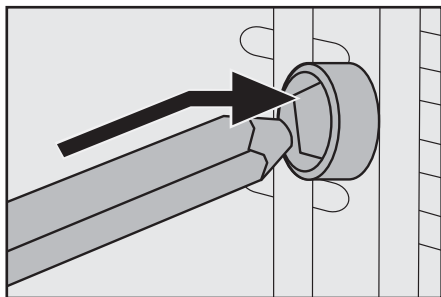
Vložení plechu na drobky

- Vsuvte plech na drobky  pod dolní topné tyče  tak, aby přiléhal plochou ke dnu přístroje. Nahoru ohnutou stranu můžete používat jako rukojeť.

Použití otočného rožně

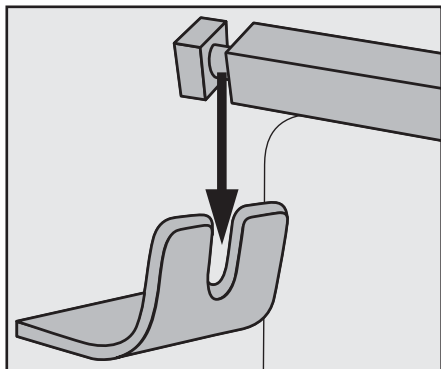
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Pro vkládání horkého otočného rožně **16** do přístroje nebo jeho vyjímání používejte vždy kleště **12**.
- Pomocí obou svorek otočného rožně **15** můžete na otočném rožni **16** zafixovat grilovanou potravinu. Povolte zajišťovací šrouby **14** na svorkách otočného rožně **15**, posuňte svorky tak, aby pevně svíraly grilovanou potravinu, a utáhněte opět zajišťovací šrouby **14**.
- Nejprve zasuňte konec otočného rožně **16** bez drážky do pohonu **1** (Obr. 1):



Obr. 1: Zasuňte otočný rožeň **16** do pohonu **1**

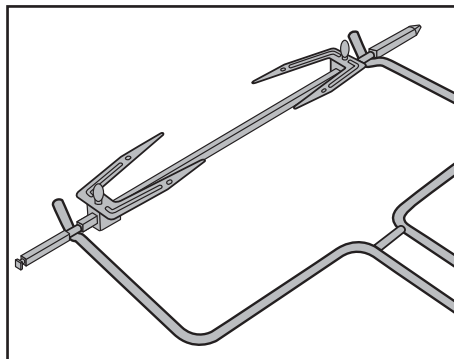
- Potom vložte druhý konec otočného rožně **16** s hlubokou drážkou do upínání otočného rožně **9** (Obr. 2):



Obr. 2: Vložte otočný rožeň **16** do upínání otočného rožně **9**

UPOZORNĚNÍ

- Když používáte otočný rožeň **16**, zasuňte vždy do dolní kolejnice pečicí plech **11**. Poslouží k zachycování odkapávajících tekutin.
- Chcete-li vyjmout horký otočný rožeň **16**, zahákněte háky na konci kleští **12** do vybrání na otočném rožni **16** (Obr. 3):



Obr. 3: Zaháknutí kleští **12** do vybrání otočného rožně **16**

- Vyměňte nejprve levou stranu otočného rožně **16** z upínání otočného rožně **9** a potom otočný rožeň **16** vytáhněte z pohonu **1**.

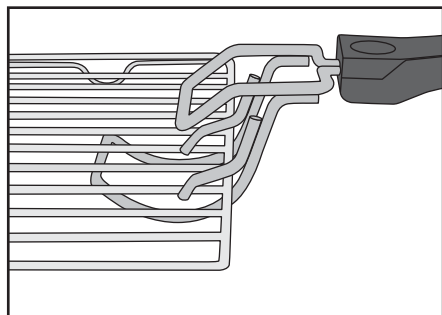
Použití pečicího plechu / mřížového roštu

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

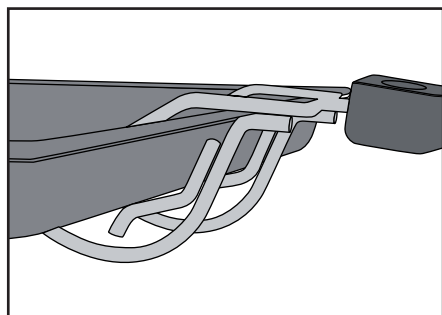
- Pro vkládání horkého pečicího plechu **11** / horkého mřížového roštu **13** do přístroje nebo jejich vyjímání používejte vždy kleště **10**.
- Zasuňte pečicí plech **11** / mřížový rošt **13** do jedné ze 3 kolejnic v grilovacím a pečicím prostoru přístroje.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepokládejte pečicí plech **11** / mřížový rošt **13** nikdy přímo na topné tyče **8**.
- Chcete-li vyjmout horký pečicí plech **11** nebo mřížový rošt **13**, zahákněte kleště **10** takto:



Obr. 4: Zaháknutí kleští **10** do mřížového roštu **13**



Obr. 5: Zaháknutí kleští **10** do pečicího plechu **11**

Před prvním použitím

- 1) Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 2) Otočte regulátor teploty **2** až na doraz ve směru hodinových ručiček na nejvyšší teplotu.
- 3) Otočte přepínač funkcí **3** na „Vrchní a spodní pečení“ .
- 4) Otevřete skleněná dvířka **6** a nechte je pro tento proces otevřená.
- 5) Vyjměte z grilovacího a pečicího prostoru případně vložené příslušenství.
- 6) Otočte časovač **4** na 20 minut.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání – otevřete například okno.

Přístroj se automaticky vypne po 20 minutách. Chcete-li vyhřívání předčasně přerušit, otočte regulátor teploty **2** až na doraz proti směru hodinových ručiček a nastavte časovač **4** na „OFF - 0“.

- 7) Nechte přístroj vychladnout a vyčistěte jej tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- Nyní je přístroj připravený k provozu.

Obsluha přístroje

Přepínač funkcí

Přepínačem funkcí **3** můžete zapnout přístroj a nastavit 5 různých funkcí:

Symbol	Význam
	„Spodní pečení“ např. k pečení koláčů
	„Vrchní pečení“ např. k zapékání
	„Vrchní & spodní pečení“ např. k pečení pizzy
	„Vrchní pečení / cirkulace horkého vzduchu / otočný rožень“ např. ke grilování drůbeže
	„Vrchní & spodní pečení / cirkulace horkého vzduchu“ např. k rozpékání housek
OFF	„OFF“ přístroj je vypnutý

Regulátor teploty

Pomocí regulátoru teploty **2** můžete nastavit požadovanou teplotu.

- Když nastavujete teplotu pro funkce „Vrchní pečení“ , „Spodní pečení“  nebo „Vrchní & spodní pečení“ , orientujte se podle stupnice označené symbolem „I“.
- Když nastavujete teplotu pro funkce „Vrchní pečení / cirkulace horkého vzduchu / otočný rožень“  nebo „Vrchní & spodní pečení / cirkulace horkého vzduchu“ , orientujte se podle stupnice označené symbolem „II“.

Časovač

Pomocí časovače **4** můžete nastavit dobu grilování a pečení:

- Nastavte časovač **4** na požadovanou dobu grilování a pečení. Po ukončení nastavené doby zazní signální tón a přístroj se přestane vyhřívat. Pokud je zvolena funkce „Vrchní & spodní pečení / cirkulace horkého vzduchu / otočný rožень“ , zastaví se také otáčení otočného rožně **15**.

Grilování a pečení

- 1) Vložte do přístroje plech na drobky **7**.
- 2) Vyjměte z přístroje mřížový rošt **13** a pečicí plech **11**. Vložte je případně pečicím papírem, resp. potřete pečicí plech **11** tukem vhodným na pečení.

UPOZORNĚNÍ

- Podle typu jídla se trouba musí předehřát. Řiďte se pokyny uvedenými u příslušného receptu. Předehřátí má v každém případě smysl:
 - při velmi krátké době pečení,
 - u křupavých povrchových vrstev,
 - u citlivých jídel, která vyžadují konstantní teplotu, jako např. suflé.
- Pokud předehřátí není nutné, krok 3) přeskočte.

- 3) Nechte přístroj cca 10 minut (podle nastavené teploty) rozehrívát na požadovanou teplotu:
 - Zvolte požadovanou teplotu regulátorem teploty **2**. Dbejte na to, abyste použili správnou stupnici (viz kapitola „Regulátor teploty“).
 - Poté vyberte přepínačem funkcí **3** požadovanou funkci.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud vyberete funkci s cirkulací horkého vzduchu, nebývá předehřívání grilovacího a pečicího prostoru zpravidla nutné.
 - Nastavte časovačem 4 dobu předehřívání (cca 10 minut).
 - Zavřete skleněná dvířka 6.
- 4) Jakmile doba uplyne, položte potravinu určenou ke grilování nebo pečení na mřížový rošt 13, resp. pečicí plech 11 a zasuňte jej do jedné z kolejnic. Dbejte při tom na dostatečnou vzdálenost potraviny určené ke grilování, resp. pečení od vnitřních stěn a topných tyčí přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud na mřížovém roštu 13 připravujete potraviny, z kterých hodně odkapává tuk, zasuňte v tomto případě do nejspodnější kolejnice pečicí plech 11. Tak se kapající tuk zachytí a přístroj lze později lépe vyčistit.
- 5) Než zapnete grilování nebo pečení, zavřete skleněná dvířka 6.
- 6) Nastavte časovačem 4 požadovanou dobu grilování nebo pečení. Maximální doba grilování, resp. pečení je 120 minut.

UPOZORNĚNÍ

- Je-li doba přípravy vašeho jídla kratší než 20 minut, nastavte časovač 4 nejprve na 40 minut a pak zpět na požadovanou dobu grilování, resp. pečení.

Kontrolka 5 ukazuje, že je přístroj zapnutý. Spínač časovače 4 se nyní pohybuje proti směru hodinových ručiček na „OFF - 0“.

Přístroj se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne, zazní signální tón a zhasne kontrolka 5.

UPOZORNĚNÍ

Chcete-li vyhřívání předčasně přerušit, otočte regulátor teploty 2 až na doraz proti směru hodinových ručiček a nastavte časovač 4 na „OFF - 0“.

- 7) Po grilování nebo pečení vyjměte mřížový rošt 13, resp. pečicí plech 11 pomocí kleští 10.
- 8) Nastavte přepínač funkcí 3 na „OFF“.

Grilování s otočným rožněm

- 1) Vložte do přístroje plech na drobky 7.
- 2) Pokud je otočný rožeň 16 vložen do přístroje, vyjměte ho.
- 3) Zasuňte pečicí plech 11 do nejspodnější kolejnice.
- 4) Zafixujte potravinu, kterou chcete grilovat, svorkami otočného rožně 16. Dbejte na to, aby se grilovaná potravina mohla v grilovacím prostoru volně otáčet, aniž by do něčeho narážela. Může se stát, že otočný rožeň změni směr otáčení, když grilovaná potravina narazí na odpor. Obě vybrání, která se nacházejí na otočném rožni 16, musejí zůstat volně přístupná, jinak není možné otočný rožeň 16 uchopit pomocí kleští 12.
- 5) Upevněte otočný rožeň 16 v grilovacím prostoru (viz kapitola „Použití otočného rožně“).
- 6) Zavřete skleněná dvířka 6.

UPOZORNĚNÍ

Chcete-li vyhřívání předčasně přerušit, otočte regulátor teploty **2** až na doraz proti směru hodinových ručiček a nastavte časovač **4** na „OFF - 0“.

- 7) Na regulátoru teploty **2** nastavte požadovanou teplotu.
- 8) Nastavte přepínač funkcí **3** na „Vrchní pečení / cirkulace horkého vzduchu / otočný rožeň“ . Na časovači **4** nastavte požadovanou dobu grilování. Přístroj zahájí grilování a otočný rožeň **16** se začne otáčet.

Kontrolka **5** ukazuje, že je přístroj zapnutý. Spínač časovače **4** se nyní pohybuje proti směru hodinových ručiček na „OFF - 0“.

Přístroj se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne, zazní signální tón a zhasne kontrolka **5**.

UPOZORNĚNÍ

Chcete-li vyhřívání předčasně přerušit, otočte regulátor teploty **2** až na doraz proti směru hodinových ručiček a nastavte časovač **4** na „OFF - 0“.

- 9) Po grilování vyjměte otočný rožeň **16** pomocí kleští **12**.
- 10) Nastavte přepínač funkcí **3** na „OFF“.

PŘÍKLAD – GRILOVANÉ KUŘE

Ingredience

- ◆ kuře na grilování (cca 1,3 kg, bez drobů)
- ◆ koření (sůl, paprika)
- ◆ stolní olej

- 1) Okořeňte kuře zevnitř a zvenku solí a paprikou. Poříte ho zvenku stolním olejem vhodným pro vysoké teploty.
- 2) Nasuňte kuře na grilovací rožeň a zafixujte ho svorkami otočného rožně **15**. Dbejte při tom na to, aby vybrání na otočném rožni **16** zůstala volná, abyste rožeň **16** mohli uchopit pomocí kleští **12**. Podle tvaru kuřete může být zapotřebí svázat křídla a stehna žáruvzdorným provázekem, aby během otáčení na něco nenarážela.
- 3) Zasuňte pečicí plech **11** do nejspodnější kolejnice.
- 4) Předehřívejte přístroj cca 10 minut pomocí funkce „Vrchní & spodní pečení / cirkulace horkého vzduchu“  na cca 210 °C.
- 5) Vložte kuře na otočném rožni pomocí kleští **12** do přístroje.
- 6) Nastavte přepínač funkcí na „Vrchní pečení / cirkulace horkého vzduchu / otočný rožeň“  a zavřete dvířka.
- 7) Nastavte časovač **4** na cca 80 minut. Doba přípravy se může mírně lišit podle velikosti a vlastností grilovaného kuřete.
- 8) Poříte grilované kuře průběžně vždy trochou stolního oleje. Dosáhnete tak křupavého povrchu.
- 9) Po uplynutí nastavené doby grilovací rožeň s grilovaným kuřetem opatrně vyjměte pomocí kleští **12**. Povolte svorky otočného rožně **15** a stáhněte z něj grilované kuře **16**.

Čištění a údržba

**⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU
ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout, jinak hrozí nebezpečí popálení!
- Přístroj a díly příslušenství čistěte nejlépe hned po vychladnutí. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.

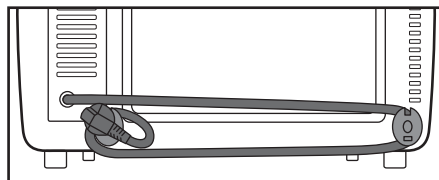
POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch přístroje!
- ▶ Díly přístroje nemýjte v myčce!
- ▶ Nečistěte grilovací a pečicí prostor sprejem na trouby, protože zbytky na topných tyčích pak již nejdou odstranit.

- Očistěte přístroj vlhkým hadříkem. Podle potřeby naneste na hadřík jemný mycí prostředek a nakonec přístroj očistěte hadříkem navlženým čistou vodou. Dobře vše osušte.
- Vyčistěte grilovací a pečicí prostor a skleněná dvířka **6** vlhkým hadříkem. Podle potřeby naneste na hadřík jemný mycí prostředek a nakonec vyčištěné plochy očistěte hadříkem navlženým čistou vodou. Dobře vše osušte.
- Umyjte kleště **10/12**, otočný rožňák **16**, svorky otočného rožňáku **15**, zajišťovací šrouby **14**, pečicí plech **11**, mřížový rošťák **13** a plech na drobky **7** v teplé vodě s prostředkem na mytí nádobí. Po umytí všechny díly dobře osušte.

Uložení

- Síťový kabel můžete na zadní straně přístroje omotat kolem distančních držáků a zástrčku můžete upevnit na jednom z distančních držáků:



- Vyčištěný přístroj a jeho příslušenství uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstranění závad

Závada	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není zapojená do zásuvky.	Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
	Zásuvka je vadná.	Použijte jinou síťovou zásuvku.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na servis.
Kontrolka 5 svítí, ale přístroj se nezahřívá.	Přepínač funkcí 3 je v poloze OFF.	Otočte přepínač funkcí 3 na požadovanou funkci.
Doba přípravy jídla se zdá být velmi dlouhá.	Kvůli kontrole pokroku při pečení či grilování byla skleněná dvířka 6 otvírána příliš často.	Neotvírejte skleněná dvířka 6 častěji, než je nezbytně nutné.
	Je nastavena nesprávná teplota.	Zkontrolujte nastavení teploty.
Během používání vzniká kouř a zápach.	Na topných tyčích se nacházejí zbytky čisticího prostředku nebo potravin.	Vyjměte potraviny z přístroje a při otevřených skleněných dvířkách 6 mějte troubu zapnutou tak dlouho, až se kouř přestane tvořit.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsáním způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Likvidace



Přístroj v žádném případě nevyhazujte do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě oprávněné k nakládání s odpady nebo využijte možnost likvidace zajišťovanou obcí. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze v komunálních sběrných dvorech odevzdat k recyklaci.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního listku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepkou na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 274498

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

V této kapitole uvádíme několik příkladů pro přípravu jídel. Tyto příklady jsou pouze doporučení. Doba přípravy se může mírně lišit.

Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou pouze orientační. Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti. V každém případě vám přejeme, ať se dílo podaří a ať vám chutná.

UPOZORNĚNÍ

Dodržujte pokyny k přípravě uvedené na obalu potravin.

Muffiny

Ingredience pro čtyři osoby:

- ◆ 1 šálek mouky
- ◆ 1 lžička prášku do pečiva
- ◆ 1 vejce
- ◆ 1 lžíce rozpuštěného másla
- ◆ 1 šálek mléka
- ◆ 3 lžíce cukru
- ◆ 1 špetka soli
- ◆ pro různé varianty navíc ořechy, rozmačkané banány nebo čokoládové vločky

Příprava:

- 1) V míse promíchejte postupně pomalu mouku, prášek do pečiva, vejce, mléko, sůl a cukr.
- 2) Rozpuštěte máslo v rendlíku a zamíchejte je do těsta.
- 3) Podle chuti přimíchejte ořechy, čokoládové vločky nebo rozmačkané banány.
- 4) Hotové těsto dejte do typických formiček na muffiny a ty postavte na pečicí plech 11.
- 5) Muffiny pečte při 220 °C na vrchní a spodní ohřev zhruba 15 minut na dolní lišitě.

Havajské toasty

Ingredience pro 4 toasty:

- ◆ 4 krajíce toastového chleba
- ◆ 1–2 lžíce remulády (ochucené majonézou)
- ◆ 120 g vařené šunky
- ◆ 1/2 konzervy ananasu
- ◆ 4 plátky sýra na zapečení
- ◆ kari koření

Příprava:

- ◆ Krajíce toastového chleba předem opečte.
- ◆ Potom je potřete tenkou vrstvou remulády a pokladte vařenou šunkou.
- ◆ Na každý obložený toast dejte jedno kolečko ananasu. Toast ochuťte kari kořením.
- ◆ Potom dejte nahoru na ananas vždy jeden plátek sýra.
- ◆ Havajské toasty položte na mřížový rošt 13 a zapečte v grilovací a pečicí troubě na horní liště při cca 200 °C na vrchní ohřev zhruba 8 minut.

Pečení hluboce zmražené pizzy

Příprava:

- ◆ Zasuňte mřížový rošt 13 do horní lišty grilovacího a pečicího prostoru.
- ◆ Položte hluboce mraženou pizzu bez obalu na mřížový rošt 13.
- ◆ Pečte pizzu při vrchním a spodním pečení cca 20 minut.
- ◆ Dodržujte prosím údaje o teplotě uvedené na obalu.

Stříkané pečivo

Ingredience:

- ◆ 125 g másla
- ◆ 125 g cukru
- ◆ 1 balíček vanilkového cukru
- ◆ 1 špetka soli
- ◆ 1 vejce
- ◆ 1 bílek
- ◆ 250 g mouky (typ 405)
- ◆ 1 lžička prášku do pečiva
- ◆ strouhaná kůra z půlky citronu

Příprava:

- 1) Vyšlehejte máslo do pěny.
- 2) Přidejte cukr, vanilkový cukr, citronovou kůru a vejce.
- 3) Smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl a měchačkou je zamíchejte do těsta.
- 4) Nechte těsto cca 10 minut odpočívat.
- 5) Vytvořte z těsta požadované tvary, např. pomocí mlýnku na maso, vykrajovacích formiček nebo cukrářského sáčku na zdobení.
- 6) Stříkané pečivo položte na pečicí plech 11, vyložený papírem na pečení.
- 7) Stříkané pečivo pečte dozlatova v předehřáté troubě při 180 °C na vrchní a spodní ohřev zhruba 10–15 minut na horní liště.

UPOZORNĚNÍ

Množství těsta stačí na několik pečicích plechů 11.

Housky

Ingredience:

- ◆ 300 g mouky (nebo celozrnné mouky)
- ◆ 2 vrchovaté lžičky prášku do pečiva
- ◆ 200 g lněných semínek
- ◆ 1 vejce
- ◆ 500 g tvarohu
- ◆ 1 lžička soli
- ◆ podle chuti kmín, cibule, slanina...

Příprava:

- 1) Všechno dobře prohněťte a z těsta tvarujte malé housky.
- 2) Housky položte na pečicí plech **11**, vyložený papírem na pečení.
- 3) Pečte při teplotě cca 200 °C na vrchní ohřev zhruba 30 minut na horní liště.

UPOZORNĚNÍ

Množství těsta stačí na několik pečicích plechů **11**.

Bezé (pusinky)

Ingredience:

- ◆ 1 bílek
- ◆ sůl
- ◆ 45 g cukru

Příprava:

- 1) Vychlazený bílek dejte do mísy, ve které nejsou zbytky tuku. Nesmíte přimíchat žádný žloutek, protože jinak sníh z bílku nebude dostatečně pevný.
- 2) Šlehejte bílek na pomalý stupeň, aby se ve sněhu netvořily příliš velké bubliny.
- 3) Přidejte malou špetku soli.
- 4) Když sníh začne tuhnout, přidávejte postupně polovinu cukru.
- 5) Potom vyšlehejte dotuha na nejvyšší stupeň.
- 6) Přidejte zbývající cukr. Tím získá sněhová hmota potřebnou pevnost.
- 7) Sněhovou hmotou naplníte cukrářský sáček na zdobení s velkou hvězdčovitou špičkou a s mírným odstupem stříkejte na pečicí plech **11**, vyložený papírem na pečení, růžice, jazyčky nebo jiné tvary.
- 8) Troubu na grilování a pečení předehřejte na cca 100 °C s cirkulací horkého vzduchu.
- 9) Pusinky pečte v horní kolejnici při cca 100 °C s recirkulací horkého vzduchu cca 2 hodiny.

Máslové krutony

Ingredience:

- ◆ 2 krajíce toastového chleba
- ◆ 1 lžice másla

Příprava:

- 1) Nakrájejte toastový chléb na malé kostičky.
- 2) Rozpusťte máslo v rendlíku při mírné teplotě a přidejte k němu toastový chléb.
- 3) Vyložte pečicí plech **11** papírem na pečení a rozložte na něj rovnoměrně kostičky toastového chleba.
- 4) Pečte kostičky toastového chleba při teplotě cca 170 °C na vrchní ohřev na horní liště, až budou zlatavě nahnědlé (zhruba 15 - 20 minut).

UPOZORNĚNÍ

Místo normálního másla můžete také použít bylinkové nebo česnekové máslo. Doba pečení se pak zkrátí zhruba o 5 minut.

Bagety s mletým masem

Ingredience:

- ◆ 2 bagety
- ◆ 250 g mletého masa (půl hovězího na půl vepřového)
- ◆ 2 rajčata
- ◆ 1 cibule (nakrájená na kostičky)
- ◆ 2 lžice rajského protlaku
- ◆ 40 g nastrouhaného parmezánu
- ◆ 4 plátky sýra
- ◆ sůl a pepř

Příprava:

- 1) Bagety podélně rozřízněte a vydlabte je.
- 2) Promíchejte mleté maso, rajský protlak, cibuli, parmezán, trochu soli a trochu pepře.
- 3) Vytvarujte mleté maso do 4 stejně velkých, pokud možno plochých karbanátků a položte je na půlky baget.
- 4) Nakrájejte rajčata na kolečka a položte je na bagety.
- 5) Rozdělte na bagety sýr.
- 6) Položte bagety na pečicí plech **11** a pečte je při teplotě cca 230 °C v předehřáté troubě na vrchní a spodní ohřev po dobu zhruba 20 minut na dolní liště.

UPOZORNĚNÍ

Mleté maso můžete ochutit také bazalkou, čili nebo jiným kořením.

Květák (zapečený)

Ingredience:

- ◆ 1/2 hlávky květáku (cca 250 g)
- ◆ 3 kolečka citronu
- ◆ 1 lžice másla
- ◆ 1 vrchovatá lžička mouky
- ◆ 1 lžice citronové šťávy
- ◆ 1 lžice mandlových lupínků
- ◆ 2 lžice (strouhaného) sýra vhodného na gratinování
- ◆ sůl, pepř, muškátový oříšek

Příprava:

- 1) Rozdělíte květák na růžičky a operte je.
- 2) Povaříte květák s kolečky citronu po dobu 8-10 minut ve slané vodě do poloměkka (al dente). Při slévání vody z květáku z ní zachyťte cca 150 ml.
- 3) Rozpusťte v rendlíku máslo a za stálého míchání pražte mouku po dobu cca 1 minuty.
- 4) Za stálého míchání přidejte vodu slitou z květáku a povaříte jišku cca 2 minuty. Je-li jiška příliš hustá, přidávejte postupně trochu vody, až bude mít jiška viskózní konzistenci. Okořeňte citronovou šťávou, solí, pepřem a muškátovým oříškem.
- 5) Dejte květák do zapékací nádoby (o průměru cca 14 cm) a polijte ho rovnoměrně omáčkou.
- 6) Posypte ho sýrem a mandlovými lupínky.
- 7) Postavte zapékací nádobu na pečicí plech 11.
- 8) Nákyp zapékejte při teplotě cca 200 °C v předehřáté troubě na vrchní a spodní ohřev po dobu zhruba 20 minut na dolní liště.

Taštičky z listového těsta, plněné lososem

Ingredience:

- ◆ 1 bal. listového těsta (cca 8 plátků)
- ◆ 1 bal. uzeného lososa, plátky (cca 200 g)
- ◆ 1 citron
- ◆ 1 cibule
- ◆ 1 bal. tzv. „čerstvého“ sýra, např. Lučina (200 g)
- ◆ čerstvý kopr
- ◆ sůl a pepř
- ◆ 1 žloutek

Příprava:

- 1) Oddělte od sebe plátky listového těsta a nechte je případně rozmrazit.
- 2) Promíchejte sýr se solí, pepřem a šťávou z jednoho citronu.
- 3) Nakrájejte cibuli na drobné kostičky.
- 4) K sýrové hmotě přidejte polovinu lososa a cibuli a všechno nahrubo promíchejte tyčovým mixérem.
- 5) Nakrájejte zbytek lososa na jemné proužky.
- 6) Přidejte lososa a kopr k sýrové hmotě a všechno promíchejte.
- 7) Dejte po jedné lžici hmoty na každý plátek listového těsta a ten pak uzavřete do tvaru taštičky.
- 8) Vzniklé taštičky potřete žloutkem.
- 9) Položte taštičky z listového těsta na pečicí plech 11. Ponechte dostatek místa mezi jednotlivými taštičkami, protože listové těsto nabude na objemu.
- 10) Taštičky z listového těsta pečte na dolní liště při teplotě cca 230 °C na vrchní a spodní ohřev zhruba 25-30 minut. Listové těsto by mělo být lehce nahnědlé.

UPOZORNĚNÍ

Uvedené množství stačí na několik pečicích plechů 11.

Índice

Introducción	102
Uso previsto	102
Volumen de suministro	102
Descripción del aparato	102
Características técnicas	102
Indicaciones de seguridad	103
Instalación	106
Uso del aparato	106
Puerta de cristal	106
Inserción de la bandeja para migas	106
Uso del espetón	107
Uso de la bandeja de horno/parrilla	108
Antes del primer uso	108
Manejo del aparato	109
Selector de función	109
Regulador de temperatura	109
Temporizador	109
Gratinado y horneado	109
Gratinado con espetón	110
Limpieza y mantenimiento	112
Almacenamiento	112
Eliminación de fallos	113
Desecho	114
Garantía de Kompernass Handels GmbH	114
Asistencia técnica	115
Importador	115
Recetas	116

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

El horno con función de gratinado sirve exclusivamente para calentar, asar y gratinar alimentos.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Cualquier otro uso se considera como no conforme al previsto y puede provocar daños materiales e incluso personales.

Volumen de suministro

- ◆ Horno eléctrico con grill
- ◆ 1 bandeja de horno
- ◆ 1 parrilla
- ◆ 2 mangos
- ◆ Espetón giratorio con 2 pinchos de sujeción
- ◆ 1 bandeja para migas
- ◆ Instrucciones de uso

INDICACIÓN

Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato

Figura A:

- ❶ Accionamiento
- ❷ Regulador de temperatura
- ❸ Selector de función
- ❹ Temporizador
- ❺ Piloto de control
- ❻ Puerta de cristal
- ❼ Bandeja para migas integrada
- ❽ Varillas calefactoras inferiores
- ❾ Alojamiento del espetón

Figura B:

- ❿ Mango (para la bandeja de horno y para la parrilla)
- ⓫ Bandeja de horno
- ⓬ Mango (para el espetón)
- ⓭ Parrilla
- ⓮ Elemento de fijación
- ⓯ Pinchos de sujeción
- ⓰ Espetón

Características técnicas

Tensión nominal: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Máx.

consumo de potencia: 1500 W



Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ No se permite la apertura ni la reparación de la carcasa del aparato. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía. Si el aparato está defectuoso, encomiende su reparación exclusivamente al personal especializado autorizado.
 - ▶ Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
 - ▶ No permita que ningún líquido penetre en la carcasa del aparato. El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie. Además, no deben colocarse objetos llenos de líquido, como, p. ej., jarrones, encima del aparato. ¡Existe peligro de incendio y de descarga eléctrica! Si por cualquier motivo penetrase líquido en la carcasa del aparato, retire inmediatamente la clavija de red de la base de enchufe y llévelo a reparar.
 - ▶ No toque el aparato, el cable ni la clavija de red con las manos húmedas. De lo contrario, existe peligro de descarga eléctrica.
-  No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos. Posible peligro de muerte por descarga eléctrica si penetran restos de líquidos en piezas sometidas a tensión.

¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión.
- ▶ Tienda el cable de red de modo que nadie pueda tropezar con él ni pisarlo.
- ▶ Nunca toque la puerta de cristal ni la carcasa mientras el aparato esté en uso, ya que podrían estar muy calientes. ¡Para prevenir quemaduras, use una manopla o algo similar para abrir la puerta de cristal !
- ▶ No toque nunca las varillas calefactoras ni la ventana durante el funcionamiento ni antes de que el aparato se haya enfriado. No introduzca la mano dentro del horno durante el funcionamiento. Espere a que el aparato se haya enfriado. De lo contrario, podría quemarse.
- ▶ Después de su uso, deje que el aparato se enfríe antes de transportarlo.
- ▶ Utilice siempre guantes o trapos de cocina para tocar el aparato.



¡Precaución! ¡Superficie caliente!

ATENCIÓN – ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o la clavija de red no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red.
- ▶ Extraiga siempre el cable de red del enchufe tirando de la clavija y nunca directamente del propio cable.
- ▶ Durante el funcionamiento, no debe haber materiales fácilmente inflamables en las inmediaciones del horno con función de gratinado (p. ej., paños o guantes de cocina, etc.).
- ▶ No seque nunca tejidos ni objetos encima de, sobre o dentro del aparato. ¡Existe peligro de incendio!

Instalación

¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE INCENDIO!

- ▶ No coloque nunca el aparato bajo armarios suspendidos ni junto a cortinas, paredes de armarios ni cualquier otro objeto inflamable.
- ▶ La distancia entre el aparato y cualquier armario suspendido, el techo, las paredes laterales o elementos similares debe ser de un mínimo de 10 cm en la parte superior y de 5 cm en los laterales. Por ello, no debe instalarse el aparato en el interior de armarios o similares. De lo contrario, la ventilación del horno no sería suficiente, lo que podría causar un incendio o dañar el aparato.
- ▶ Instale exclusivamente el aparato sobre una base termorresistente. De lo contrario, existe peligro de incendio y el aparato podría dañarse. La zona bajo la base del aparato puede decolorarse y dañarse. Además, si se coloca el aparato sobre una superficie blanda, podrían producirse marcas permanentes en la base.

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ No coloque el aparato en la proximidad de agua, como, p. ej., cerca de fregaderos, lavabos o en sótanos húmedos. De lo contrario, existe riesgo de descarga eléctrica.
- Coloque el aparato sobre una superficie fija, plana y termorresistente (p. ej., encimeras de acero inoxidable o de piedra natural, como el granito). Procure que haya una ventilación suficiente alrededor del aparato.
- Coloque el aparato con la parte posterior contra la pared. Las piezas distanciadoras de la parte posterior deben tocar la pared. Asegúrese de que la pared sea de material termorresistente, p. ej., azulejo, piedra natural o granito.
- Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Uso del aparato

Puerta de cristal

¡ATENCIÓN! **¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ No se apoye en la puerta de cristal **6**. No coloque ningún objeto sobre la puerta de cristal **6**. De lo contrario, podrían producirse daños en las bisagras.
- Si prepara alimentos con un contenido especialmente elevado de grasa, es posible que se forme más humo. En tal caso, no cierre completamente la puerta de cristal **6**, sino que deje abierta una rendija: La puerta de cristal **6** posee una posición de encastre que permite dejar abierta una rendija: Si cierra con cuidado la puerta de cristal **6**, quedará encastrada en esta posición justo antes de cerrarse.
- Para secar fruta con el fin de hacer fruta deshidratada, la puerta de cristal **6** también debe mantenerse en la posición de encastre para que pueda liberarse la humedad y se seque mejor la fruta.

Inserción de la bandeja para migas

- Inserte la bandeja para migas **7** bajo las varillas calefactoras inferiores **8** de forma que quede colocada de forma plana sobre la base del aparato. Puede asirse por la parte curvada hacia arriba.

Uso del espetón

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Utilice siempre el mango **12** para introducir el espetón **16** caliente en el aparato o para extraerlo.
- Con los dos pinchos de sujeción **15**, puede fijarse el alimento al espetón **16**. Afloje el elemento de fijación **14** de los pinchos de sujeción **15**, desplácelos de forma que el alimento quede bien fijo y vuelva a apretar el elemento de fijación **14**.
- Introduzca primero el extremo del espetón **16** sin muesca en el accionamiento **1** (fig. 1):

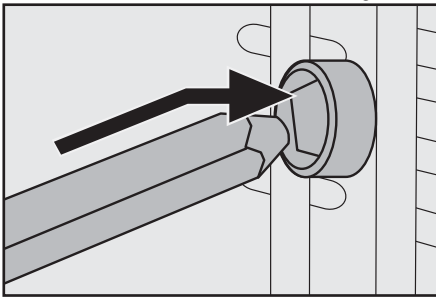


Fig. 1: Introducción del espetón **16** en el accionamiento **1**.

- Tras esto, inserte ahora el otro extremo del espetón **16** con la muesca profunda en el alojamiento del espetón **9** (fig. 2):

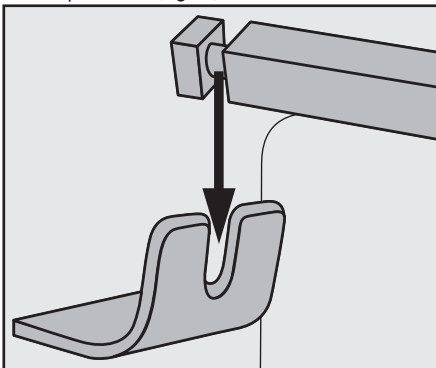


Fig. 2: Colocación del espetón **16** en el alojamiento del espetón **9**

INDICACIÓN

- Coloque siempre la bandeja de horno **11** en el carril inferior cuando utilice el espetón **16**. Así podrán recogerse los líquidos que goteen.
- Para retirar el espetón **16** caliente, inserte los ganchos del extremo del mango **12** en los orificios del espetón **16** (fig. 3):

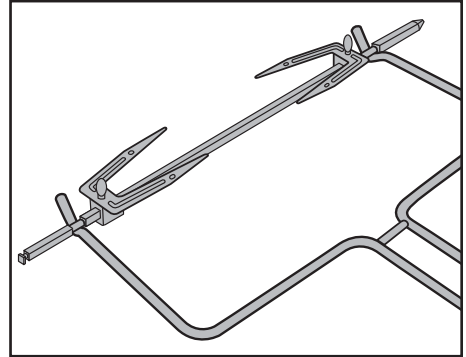


Fig. 3: Enganche del mango **12** en el espetón **16**

- Eleve primero el lado izquierdo del espetón **16** para extraerlo del alojamiento del espetón **9** y retire el espetón **16** del accionamiento **1**.

Uso de la bandeja de horno/parrilla

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Utilice siempre el mango **10** para insertar la bandeja de horno **11**/parrilla **13** caliente en el aparato o para extraerlas.

- Inserte la bandeja de horno **11**/parrilla **13** en uno de los 3 carriles del aparato.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- No coloque nunca la bandeja de horno **11**/parrilla **13** directamente sobre las varillas calefactoras **8**.
- Para poder extraer la bandeja de horno **11** o la parrilla **13** caliente, enganche el mango **10** de la siguiente manera:

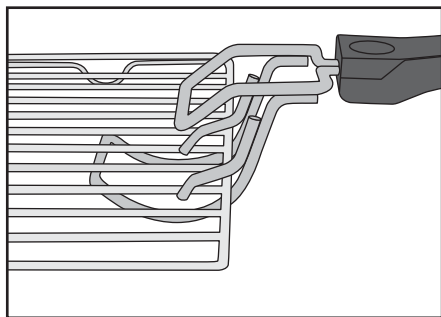


Fig. 4: Enganche del mango **10** en la parrilla **13**

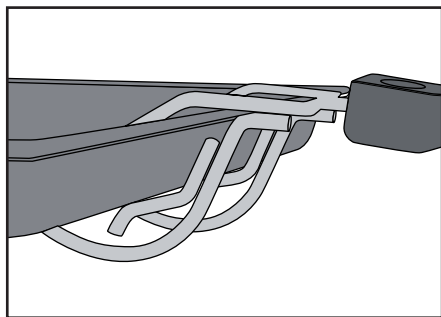


Fig. 5: Enganche del mango **10** en la bandeja de horno **11**

Antes del primer uso

- 1) Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
- 2) Gire el regulador de temperatura **2** hasta el tope en sentido horario para ajustar la máxima temperatura.
- 3) Gire el selector de función **3** para ajustar la posición de "Calor arriba y abajo" .
- 4) Abra la puerta de cristal **6** y déjela abierta para este proceso.
- 5) Retire cualquier accesorio que haya en el horno.
- 6) Gire el temporizador **4** y ajústelo en 20 minutos.

INDICACIÓN

- Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

El aparato se desconecta automáticamente una vez transcurridos los 20 minutos.

Si desea interrumpir brevemente el proceso de calentamiento, gire el regulador de temperatura **2** hasta el tope en sentido antihorario y ajuste el temporizador **4** en la posición "OFF - 0" (apagado).

- 7) Deje que el aparato se enfríe y límpielo de la manera descrita en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

El aparato estará ahora listo para funcionar.

Manejo del aparato

Selector de función

Con el selector de función **3**, puede encender el aparato y ajustar 5 funciones distintas:

Símbolo	Significado
	"Calor abajo" p. ej., para hornear tartas/ pasteles
	"Calor arriba" p. ej., para gratinados
	"Calor arriba y abajo" p. ej., para hornear pizzas
	"Calor arriba/ ventilador/espetón" p. ej., para hornear aves al espetón
	"Calor arriba y abajo/ ventilador" p. ej., para hornear panecillos
OFF	"OFF": el aparato está apagado

Regulador de temperatura

Con el regulador de temperatura **2**, puede ajustar la temperatura deseada.

- Para ajustar la temperatura de las funciones "Calor arriba" , "Calor abajo"  o "Calor arriba y abajo" , utilice la escala indicada con el símbolo  como referencia.
- Para ajustar la temperatura de las funciones "Calor arriba/ventilador/espetón" , o "Calor arriba y abajo/ventilador" , utilice la escala indicada con el símbolo  como referencia.

Temporizador

Puede ajustar el tiempo de horneado deseado con el temporizador **4**.

- Ajuste el temporizador **4** en el tiempo deseado. Tras finalizar el tiempo ajustado, se emite un sonido y el aparato detiene el calentamiento. Si se selecciona la función "Calor arriba/ventilador/espetón" , también se detiene la rotación del espetón **16**.

Gratinado y horneado

- 1) Introduzca la bandeja para migas **7** en el aparato.
- 2) Extraiga la parrilla **15** y la bandeja de horno **11** del aparato. En caso necesario, cúbralas con papel de horno o engrase la bandeja de horno **11**.

INDICACIÓN

- Es posible que deba precalentarse el horno según el plato que desee prepararse. Observe las instrucciones de la receta correspondiente. El precalentamiento es especialmente necesario para lo siguiente:

- Tiempos de horneado muy cortos.
- Cortezas crujientes.
- Platos delicados que requieran una temperatura constante, como, por ejemplo, suflés.

- Si no es necesario el precalentamiento, vaya directamente al paso 3).

- 3) Deje que el aparato alcance la temperatura deseada durante aprox. 10 minutos (dependiendo del ajuste de temperatura):

- Seleccione la temperatura deseada con el regulador de temperatura **2**. Asegúrese de utilizar la escala correcta (consulte el capítulo "Regulador de temperatura").
- A continuación, seleccione la función deseada con el selector de función **3**.

INDICACIÓN

- Si selecciona la función con ventilador, por norma general, puede prescindirse del precalentamiento del horno.
 - Ajuste el tiempo de precalentamiento con el temporizador **4** (aprox. 10 minutos).
 - Cierre la puerta de cristal **6**.
- 4) Una vez transcurrido el tiempo, coloque los alimentos en la parrilla **13** o la bandeja **11** e insértela en uno de los carriles. Al hacerlo, procure mantener una distancia suficiente entre los alimentos y las paredes interiores y las varillas calefactoras del aparato.

INDICACIÓN

- Si prepara un alimento que pueda gotear intensamente sobre la parrilla **13**, introduzca la bandeja de horno **11** en el carril inferior. De este modo, puede recogerse, p. ej., la grasa que gotee para después limpiar el aparato con mayor facilidad.
- 5) Cierre la puerta de cristal **6** antes de empezar a hornear los alimentos.
- 6) Ajuste el tiempo de horneado que desee por medio del temporizador **4**. El tiempo máximo de gratinado u horneado es de 120 minutos.

INDICACIÓN

- Si el tiempo de horneado de los alimentos es inferior a 20 minutos, ajuste primero el temporizador **4** en 40 minutos para después retroceder hasta el tiempo de horneado deseado.
- El piloto de control **5** indica que el aparato está encendido. El interruptor del temporizador **4** se mueve ahora en sentido antihorario hacia la posición "OFF - 0" (apagado).

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emite un sonido y el piloto de control **5** se apaga.

INDICACIÓN

- Si desea interrumpir brevemente el proceso de calentamiento, gire el regulador de temperatura **2** hasta el tope en sentido antihorario y ajuste el temporizador **4** en la posición "OFF - 0" (apagado).
- 7) Una vez finalizado el proceso de calentamiento, retire la parrilla **13** y/o la bandeja de horno **11** con el mango **10**.
- 8) Ajuste el selector de función **3** en "OFF" (apagado).

Gratinado con espetón

- 1) Introduzca la bandeja para migas **7** en el aparato.
- 2) Retire el espetón **16** del aparato si está en su interior.
- 3) Coloque la bandeja de horno **11** en el carril inferior.
- 4) Fije el alimento con los pinchos de sujeción **15** en el espetón. Asegúrese de que el alimento pueda girar libremente en el horno. Es posible que el espetón **16** cambie la dirección de giro si el alimento choca contra un obstáculo. Los dos orificios del espetón **16** deben permanecer accesibles; de lo contrario, no podrá engancharse el espetón **16** con el mango **12**.
- 5) Fije el espetón **16** en el horno (consulte el capítulo "Uso del espetón").
- 6) Cierre la puerta de cristal **6**.

INDICACIÓN

Si desea interrumpir brevemente el proceso de calentamiento, gire el regulador de temperatura **2** hasta el tope en sentido antihorario y ajuste el temporizador **4** en la posición "OFF - 0" (apagado).

- 7) Ajuste el regulador de temperatura **2** en la temperatura deseada.
- 8) Ajuste el selector de función **3** en "Calor arriba/ventilador/espetón" . Ajuste el tiempo deseado con el temporizador **4**.
El aparato inicia el proceso de horneado y el espetón **15** comienza a girar.

El piloto de control **5** indica que el aparato está encendido. El interruptor del temporizador **4** se mueve ahora en sentido antihorario hacia la posición "OFF - 0" (apagado).

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emite un sonido y el piloto de control **5** se apaga.

INDICACIÓN

Si desea interrumpir brevemente el proceso de calentamiento, gire el regulador de temperatura **2** hasta el tope en sentido antihorario y ajuste el temporizador **4** en la posición "OFF - 0" (apagado).

- 9) Una vez finalizado el proceso de horneado, extraiga el espetón **15** con el mango **12**.
- 10) Ajuste el selector de función **3** en "OFF" (apagado).

EJEMPLO – POLLO ASADO

Ingredientes

- ◆ Pollo entero (aprox. 1,3 kg, limpio)
- ◆ Condimentos (sal, pimentón)
- ◆ Aceite de cocina

- 1) Condimente el pollo por dentro y por fuera con sal y pimentón. Unte el exterior del pollo con aceite de cocina.
- 2) Introduzca el pollo en el espetón y fíjelo con los pinchos de sujeción **15**. Procure que los orificios del espetón **15** queden accesibles para que pueda engancharse el mango **12** en el espetón **15**. Según la forma del pollo, es posible que deban fijarse las alitas y los muslos con una cuerda termorresistente para que no obstaculicen el giro del espetón.
- 3) Coloque la bandeja de horno **11** en el carril inferior.
- 4) Precaliente el horno durante aprox. 10 minutos con la función "Calor arriba y abajo/ventilador"  a 210 °C.
- 5) Coloque el pollo ya insertado en el espetón en el aparato con ayuda del mango **12**.
- 6) Ajuste el selector de función en "Calor arriba/ventilador/espetón"  y cierre la puerta.
- 7) Ajuste el temporizador **4** en aprox. 80 minutos. El tiempo de horneado puede variar según el tamaño y la forma del pollo.
- 8) Engrase el pollo de vez en cuando con un poco de aceite durante el horneado. Así la piel quedará crujiente.
- 9) Una vez transcurrido el tiempo ajustado, extraiga cuidadosamente el espetón con el pollo con ayuda del mango **12**. Retire los pinchos de sujeción **15** y extraiga el pollo del espetón **15**.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe!
- ▶ ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!



No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. De lo contrario, existe peligro de quemaduras.

- Limpie el aparato y los accesorios en cuanto se hayan enfriado. Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.

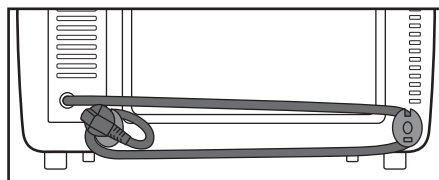
¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos. ¡Podrían dañar la superficie!
- ▶ ¡No lave las piezas del aparato en el lavavajillas!
- ▶ No limpie el interior del horno con un spray para hornos, ya que, de lo contrario, no podrán eliminarse los restos de las varillas calefactoras.

- Limpie el aparato con un paño húmedo. En caso necesario, añada un producto de limpieza suave en el paño y después frote el aparato con un paño humedecido con agua limpia. Seque todo bien.
- Limpie el interior del horno y la puerta de cristal **6** con un paño húmedo. En caso necesario, añada un producto de limpieza suave en el paño y después frote el aparato con un paño humedecido con agua limpia. Seque todo bien.
- Limpie los mangos **10/12**, el espetón **16**, los pinchos de sujeción **15**, el elemento de fijación **14**, la bandeja de horno **11**, la parrilla **13** y la bandeja para migas **7** con agua caliente y con un producto de limpieza. Seque todas las piezas adecuadamente después de la limpieza.

Almacenamiento

- Puede enrollar el cable de red alrededor de las piezas distanciadoras de la parte posterior del aparato y fijar el enchufe en una de las piezas distanciadoras:



- Guarde el aparato limpio y sus accesorios en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Eliminación de fallos

Error	Causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija de red no está conectada a la red eléctrica.	Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
	La base de enchufe está defectuosa.	Utilice una base de enchufe distinta.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
El piloto de control ❸ se ilumina, pero el aparato no se calienta.	El selector de función ❸ está en la posición OFF (apagado).	Ajuste el selector de función ❸ en la función deseada.
Parece que el horneado requiere demasiado tiempo.	Se ha abierto la puerta de cristal ❹ con demasiada frecuencia para comprobar el progreso del horneado.	No abra la puerta de cristal ❹ con más frecuencia de la necesaria.
	Se ha ajustado una temperatura inadecuada.	Compruebe el ajuste de la temperatura.
Durante el funcionamiento, se genera humo y se escuchan ruidos anómalos.	Hay restos de productos de limpieza o de alimentos en las varillas calefactoras.	Retire los alimentos del aparato y continúe con el proceso de horneado con la puerta de cristal ❹ abierta hasta que desaparezca el humo.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del comprobante de caja, así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierte en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/
llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/
llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 274498

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recetas

En este capítulo, le proporcionaremos algunos ejemplos para la preparación de recetas. Estos ejemplos son meras recomendaciones. El tiempo de preparación puede variar.

Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos. Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal. ¡Le deseamos mucho éxito y buen provecho!

INDICACIÓN

Siga las instrucciones de preparación del envase de los alimentos.

Magdalenas

Ingredientes para cuatro personas:

- ◆ 1 taza de harina
- ◆ 1 cucharadita de levadura
- ◆ 1 huevo
- ◆ 1 cucharada de mantequilla fundida
- ◆ 1 taza de leche
- ◆ 3 cucharadas de azúcar
- ◆ 1 pizca de sal
- ◆ Para diferentes variantes, añada nueces, trozos de plátano o trocitos de chocolate

Preparación:

- 1) Mezcle lentamente la harina, la levadura, el huevo, la leche, la sal y el azúcar en un cuenco, añadiéndolos sucesivamente.
- 2) Funda la mantequilla en una cazuela y mézclela con la masa.
- 3) Añada nueces, trocitos de chocolate o trozos de plátano al gusto.
- 4) Vierta la masa preparada en los moldes habituales para las magdalenas y colóquelos sobre la bandeja de horno ⑪.
- 5) Hornee las magdalenas a 220 °C con calor arriba y abajo durante aproximadamente 15 minutos en el carril inferior.

Tostadas hawaianas

Ingredientes para 4 tostadas:

- ◆ 4 rebanadas de pan
- ◆ 1-2 cucharadas de salsa remoulade
- ◆ 120 g de jamón cocido
- ◆ 1/2 lata de piña
- ◆ 4 lonchas de queso para gratinar
- ◆ Curry

Preparación:

- ◆ Tueste las rodajas de pan.
- ◆ A continuación, úntelas de salsa remoulade y cúbralas con el jamón cocido.
- ◆ Coloque una rodaja de piña en cada tostada. Añada un poco de curry.
- ◆ A continuación, coloque una loncha de queso sobre la piña.
- ◆ Coloque las tostadas sobre la parrilla ⑬ y gratínelas en el carril superior del horno a aprox. 200 °C con el calor arriba durante unos 8 minutos.

Horneado de pizza congelada

Preparación:

- ◆ Introduzca la parrilla ⑬ en el carril superior del horno.
- ◆ Coloque la pizza congelada sin su embalaje encima de la parrilla ⑬.
- ◆ Hornee la pizza con calor arriba y abajo durante unos 20 minutos.
- ◆ Observe las indicaciones del envase acerca de la temperatura.

Pastas de mantequilla

Ingredientes:

- ◆ 125 g de mantequilla
- ◆ 125 g de azúcar
- ◆ 1 sobre de azúcar de vainilla
- ◆ 1 pizca de sal
- ◆ 1 huevo
- ◆ 1 clara de huevo
- ◆ 250 g de harina (tipo 405)
- ◆ 1 cucharadita de levadura
- ◆ Ralladura de medio limón

Preparación:

- 1) Bata la mantequilla hasta que quede espumosa.
- 2) Añada el azúcar, el azúcar de vainilla, la ralladura de limón y los huevos.
- 3) Mezcle la harina, la levadura y la sal y añádalas a la masa sin dejar de remover.
- 4) Deje reposar la masa aprox. 10 minutos.
- 5) Moldee la masa con la forma deseada, p. ej., con ayuda de una churrera, de moldes o de una manga pastelera.
- 6) Coloque las pastas de mantequilla sobre la bandeja de horno 11 cubierta con papel de horno.
- 7) Hornee hasta dorar las pastas con el horno precalentado a 180 °C con calor arriba y abajo durante aproximadamente 10-15 minutos en el carril superior.

INDICACIÓN

La cantidad de masa es suficiente para varias bandejas 11.

Panecillos

Ingredientes:

- ◆ 300 g de harina (o harina integral)
- ◆ 2 cucharaditas colmadas de levadura
- ◆ 200 g de linaza
- ◆ 1 huevo
- ◆ 500 g de queso de untar tipo quark
- ◆ 1 cucharadita de sal
- ◆ Pueden añadirse cominos, cebolla, trocitos de bacón al gusto

Preparación:

- 1) Mezcle bien todos los ingredientes y forme pequeños panecillos.
- 2) Coloque los panecillos sobre la bandeja de horno 11 cubierta con papel de horno.
- 3) Hornee los panecillos a aprox. 200 °C con el calor arriba durante unos 30 minutos en el carril superior.

INDICACIÓN

La cantidad de masa es suficiente para varias bandejas 11.

Merengue

Ingredientes:

- ◆ 1 clara de huevo
- ◆ Sal
- ◆ 45 g de azúcar

Preparación:

- 1) Vierta las claras de huevo frías en un cuenco sin grasa. No puede añadirse nada de yema, ya que, de lo contrario, la clara no podría batirse a punto de nieve.
- 2) Bata las claras de huevo a velocidad lenta para que no se formen burbujas demasiado grandes en la espuma.
- 3) Añada un pellizco de sal.
- 4) Vaya añadiendo poco a poco la mitad del azúcar cuando la espuma empiece a espesarse.
- 5) A continuación, monte las claras a velocidad rápida.
- 6) Añada el resto del azúcar. De esta manera, la masa del merengue alcanzará el espesor necesario.
- 7) Introduzca el merengue en una manga pastelera con una boquilla de estrella grande y forme rosetas, lenguas u otras formas a poca distancia entre sí encima de la bandeja de horno 11 cubierta con papel de horno.
- 8) Caliente previamente el horno eléctrico con grill a aprox. 100 °C con ventilador.
- 9) Hornee el merengue en el carril superior a aprox. 100 °C con ventilador durante unas 2 horas.

Picatostes de mantequilla

Ingredientes:

- ◆ 2 rebanadas de pan de molde
- ◆ 1 cucharada de mantequilla

Preparación:

- 1) Corte las rebanadas de pan de molde en pequeños dados.
- 2) Derrita la mantequilla en una sartén con calor suave y mézclela con el pan.
- 3) Coloque un papel de horno sobre la bandeja de horno 11 y distribuya los dados de pan de forma uniforme.
- 4) Hornee los dados de pan de molde a aproximadamente 170 °C con calor arriba en el carril superior hasta que estén dorados (aprox. 15-20 minutos).

INDICACIÓN

Puede utilizar mantequilla de hierbas o de ajo en lugar de mantequilla normal. En tal caso, el tiempo de horneado se reduce aproximadamente 5 minutos.

Baguettes de carne picada

Ingredientes:

- ◆ 2 panecillos con forma de baguette
- ◆ 250 g de carne picada (mitad y mitad)
- ◆ 2 tomates
- ◆ 1 cebolla en dados
- ◆ 2 cucharadas de concentrado de tomate
- ◆ 40 g de queso parmesano rallado
- ◆ 4 lonchas de queso
- ◆ Sal y pimienta

Preparación:

- 1) Corte las baguettes por la mitad y extraiga la miga.
- 2) Mezcle la carne picada, el concentrado de tomate, la cebolla, el parmesano y un poco de sal y pimienta.
- 3) Forme 4 hamburguesas del mismo tamaño lo más planas posible y colóquelas sobre las rebanadas de las baguettes.
- 4) Corte el tomate en rodajas y colóquelo sobre las rebanadas de las baguettes.
- 5) Distribuya el queso sobre las baguettes.
- 6) Coloque las baguettes sobre la bandeja de horno ❶ y hornéelas a aproximadamente 230 °C en el horno precalentado con calor arriba y abajo durante aproximadamente 20 minutos en el carril inferior.

INDICACIÓN

También puede condimentar la carne picada con albahaca, chile u otras especias.

Coliflor (gratinada)

Ingredientes:

- ◆ 1/2 coliflor (aprox. 250 g)
- ◆ 3 rodajas de limón
- ◆ 1 cucharada de mantequilla
- ◆ 1 cucharadita colmada de harina
- ◆ 1 cucharada de zumo de limón
- ◆ 1 cucharada de almendras en escamas
- ◆ 2 cucharadas de queso para gratinar (rallado)
- ◆ Sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:

- 1) Separe la coliflor en cogollos y lávelos.
- 2) Hierva la coliflor con las rodajas de limón en agua salada durante 8-10 minutos de forma que la coliflor esté "al dente". Conserve aprox. 150 ml del agua de cocción durante el escurrido.
- 3) Derrita la mantequilla en una sartén y dore la harina removiendo constantemente durante aprox. 1 minuto.
- 4) Vierta el agua de cocción de la coliflor removiendo constantemente y deje cocer la mezcla durante aproximadamente 2 minutos. Si la mezcla de harina se endurece, añada un poco más de agua hasta que tenga una consistencia espesa. Condimente con el zumo de limón, la sal y la nuez moscada.
- 5) Coloque la coliflor en una fuente de horno (aprox. 14 cm de diámetro) y vierta la salsa de forma uniforme.
- 6) Espolvoree el queso y las láminas de almendra por encima.
- 7) Coloque la fuente de horno sobre la bandeja de horno ❶.
- 8) Gratine a aproximadamente 200 °C con el horno precalentado con calor arriba y abajo durante aprox. 20 minutos en el carril inferior.

Empanadas rellenas de salmón

Ingredientes:

- ◆ 1 paquete de masa de hojaldre (aprox. 8 unidades)
- ◆ 1 paquete de salmón ahumado en filetes (aprox. 200 g)
- ◆ 1 limón
- ◆ 1 cebolla
- ◆ 1 envase de queso fresco (200 g)
- ◆ Eneldo fresco
- ◆ Sal y pimienta
- ◆ 1 yema de huevo

Preparación:

- 1) Coloque los trozos de hojaldre de forma separada y, en caso necesario, descongélelos.
- 2) Mezcle el queso fresco con la sal, la pimienta y el zumo de limón.
- 3) Corte la cebolla en pequeños dados.
- 4) Añada la mitad del salmón y la cebolla a la masa de queso fresco y mézclela con una batidora.
- 5) Corte el salmón restante en tiras finas.
- 6) Añada el salmón y el eneldo a la masa y mézclelo todo.
- 7) Añada una cucharada de masa sobre cada trozo de hojaldre y pliéguelos.
- 8) Unte las empanadas con yema de huevo.
- 9) Coloque las empanadas sobre la bandeja de horno ⑪. Deje suficiente espacio entre cada empanada, ya que el hojaldre aumentará de tamaño.
- 10) Hornee las empanadas en el carril inferior a aproximadamente 230 °C arriba y abajo durante aproximadamente 25-30 minutos. Las empanadas deben estar ligeramente doradas.

INDICACIÓN

Las cantidades indicadas sirven para varias bandejas de horno ⑪.

Índice

Introdução	122
Utilização correta	122
Conteúdo da embalagem	122
Descrição do aparelho	122
Dados técnicos	122
Instruções de segurança	123
Instalação	126
Utilização do aparelho	126
Porta de vidro	126
Colocar tabuleiro de migalhas	126
Utilizar espeto rotativo	127
Utilizar tabuleiro/grelha	128
Antes da primeira utilização	128
Operar o aparelho	129
Interruptor de função	129
Regulador da temperatura	129
Temporizador	129
Grelhar e cozer	129
Grelhar com espeto rotativo	130
Limpeza e conservação	132
Armazenamento	132
Resolução de falhas	133
Eliminação	134
Garantia da Kompernass Handels GmbH	134
Assistência Técnica	135
Importador	135
Receitas	136

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

O forno elétrico com grelhador destina-se exclusivamente a aquecer, cozinhar e grelhar alimentos.

Este aparelho destina-se apenas à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Qualquer outra utilização é considerada indevida e pode conduzir a danos materiais ou até pessoais.

Conteúdo da embalagem

- ◆ Forno elétrico com grelhador
- ◆ 1 Tabuleiro
- ◆ 1 Grelha
- ◆ 2 Pinças
- ◆ Espeto rotativo com 2 grampos
- ◆ 1 Tabuleiro de migalhas
- ◆ Manual de instruções

NOTA

Ao desembalar, verifique a integridade do conteúdo da embalagem e a existência de eventuais danos. Em caso de necessidade, contacte a Assistência Técnica.

Descrição do aparelho

Figura A:

- ❶ Unidade de acionamento
- ❷ Regulador da temperatura
- ❸ Interruptor de função
- ❹ Temporizador
- ❺ Luz de controlo
- ❻ Porta de vidro
- ❼ Tabuleiro de migalhas colocado
- ❽ Resistências inferiores
- ❾ Alojamento do espeto rotativo

Figura B:

- ❿ Pinça (para tabuleiro e grelha)
- ⓫ Tabuleiro
- ⓬ Pinça (para espeto rotativo)
- ⓭ Grelha
- ⓮ Dispositivo de bloqueio
- ⓯ Grampos do espeto rotativo
- ⓰ Espeto rotativo

Dados técnicos

Tensão nominal: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Consumo máx. de
energia: 1500 W



Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.

Instruções de segurança

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Não pode abrir nem reparar o corpo do aparelho. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se. Um aparelho avariado só deve ser reparado pelo revendedor ou técnicos especializados autorizados.
 - ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
 - ▶ Não deixe entrar líquidos para dentro do corpo do aparelho. Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre. Além disso, não pode colocar quaisquer objetos cheios com líquidos, como por ex. jarras, sobre o aparelho. Existe perigo de incêndio e de choque elétrico! No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação.
 - ▶ Nunca toque no aparelho, no cabo, nem na ficha de alimentação com as mãos molhadas. Caso contrário, existe o perigo de choque elétrico.
-  Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

⚠️ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- ▶ Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ▶ Coloque o cabo de alimentação de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- ▶ Nunca toque na porta de vidro ou no corpo do aparelho durante a utilização, visto que este pode aquecer muito. Para abrir a porta de vidro, utilize uma pega de cozinha ou algo semelhante, para evitar queimaduras!
- ▶ Nunca toque nas resistências ou na janela de visualização durante o funcionamento ou antes do aparelho arrefecer. Durante o funcionamento, nunca toque no espaço de cozedura. Espere até que o aparelho arrefeça. Caso contrário, poderá queimar-se.
- ▶ Depois da utilização, deixe o aparelho arrefecer primeiro antes de o transportar.
- ▶ Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha, ao lidar com o aparelho quente!



Cuidado! Superfície muito quente!

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.
- ▶ Não dobre ou esmague o cabo de alimentação.
- ▶ Retire sempre o cabo de alimentação da tomada, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- ▶ Durante o funcionamento, não devem encontrar-se materiais facilmente inflamáveis na área circundante do forno elétrico com grelhador (por ex. pano da loiça, pegas de cozinha, etc.).
- ▶ Nunca seque têxteis ou objetos sobre ou dentro do aparelho. Existe perigo de incêndio.

Instalação

AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Nunca coloque o aparelho sob armários suspensos ou junto a cortinados, paredes de armários ou outros objetos inflamáveis.
- ▶ A distância do aparelho em relação a armários suspensos, tetos, paredes ou outras coisas semelhantes tem de ser para cima no mínimo 10 cm e para o lado 5 cm respetivamente. Por isso, o aparelho não pode ser colocado, por ex., em armários ou noutros sítios semelhantes. Caso contrário, não é possível uma ventilação suficiente do aparelho e este poderia provocar um incêndio ou ficar danificado.
- ▶ Coloque o aparelho apenas sobre uma base resistente ao calor. Caso contrário, há perigo de incêndio e o aparelho pode ficar danificado. A zona por baixo do fundo do aparelho pode mudar de cor ou ficar danificada. Além disso, numa superfície mole, podem surgir marcas permanentes.

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Não coloque o aparelho diretamente ao lado de água, p. ex. em lava-loiças, tinas de lavagem ou caves húmidas. Caso contrário, existe perigo de choque elétrico.
- Coloque o aparelho sobre uma base plana, estável e resistente ao calor (p. ex. bancadas em aço inoxidável ou em pedra, como granito). Certifique-se de que existe ventilação suficiente à volta do aparelho.
- Empurre o aparelho com a parte traseira até à parede. Os espaçadores na parte traseira têm de tocar na parede. Tenha atenção ao facto de que a parede tem de ser de material resistente ao calor, p. ex. azulejos, pedra natural ou granito.
- Limpe todas as peças, conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".

Utilização do aparelho

Porta de vidro

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não se apoie sobre a porta de vidro **6**. Não coloque quaisquer objetos sobre a porta de vidro **6**.
- ▶ Isto provoca danos nas dobradiças.
- Se preparar alimentos com um elevado teor de gordura, pode ocorrer uma maior formação de fumos. Neste caso, não feche a porta de vidro **6** completamente, deixando uma fresta aberta: A porta de vidro **6** tem uma posição de encaixe, ficando assim uma fresta aberta: Se fechar a porta de vidro **6** cuidadosamente, ela encaixa nesta posição, pouco antes de fechar.
- Mesmo durante a secagem de frutas, para a obtenção de fruta seca, a porta de vidro **6** tem de ser mantida na posição de encaixe, a fim de permitir a saída da humidade e uma melhor secagem da fruta.

Colocar tabuleiro de migalhas

- Empurre o tabuleiro de migalhas **7** por baixo das resistências inferiores **8**, ficando chato sobre o fundo do aparelho. Pode utilizar o lado dobrado para cima como pega.

Utilizar espeto rotativo

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Utilize sempre a pinça **12**, para colocar ou retirar o espeto rotativo **16** quente do aparelho.
- Com os dois grampos do espeto rotativo **15** pode fixar os alimentos no espeto rotativo **16**. Solte os dispositivos de bloqueio **14** nos grampos do espeto rotativo **15**, desloque-os de modo a que o alimento fique firmemente preso, entre os mesmos, e volte apertar os dispositivos de bloqueio **14**.
- Primeiro empurre a extremidade do espeto rotativo **16** **sem** ranhura na unidade de acionamento **1** (fig. 1):

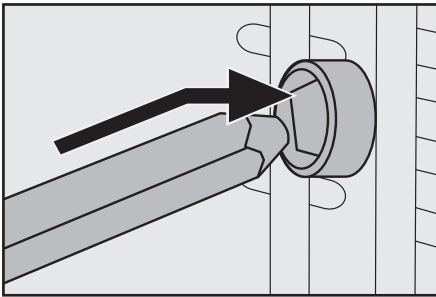


Fig. 1: Empurrar o espeto rotativo **16** para dentro da unidade de acionamento **1**.

- Coloque a outra unidade do espeto rotativo **16** com a ranhura funda no alojamento do espeto rotativo **9** (fig. 2):

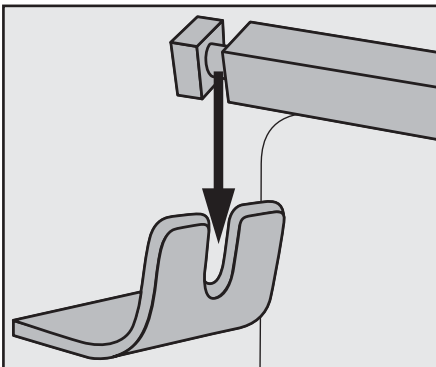


Fig. 2: Pousar o espeto rotativo **16** no alojamento do espeto rotativo **9**.

NOTA

- Empurre o tabuleiro **11** sempre na calha inferior, se utilizar o espeto rotativo **16**. Dessa forma, os líquidos que possam cair são recolhidos pelo mesmo.
- Para retirar o espeto rotativo **16** quente, utilize o gancho colocando-o nas cavidades da extremidade da pinça **12** no espeto rotativo **16** (fig. 3):

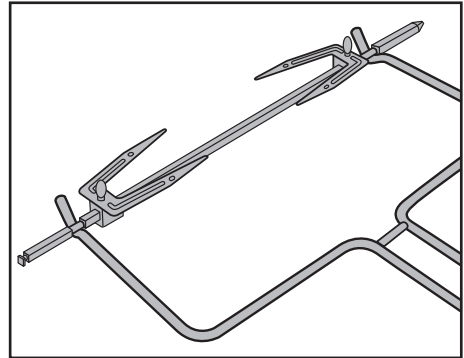


Fig. 3: Engate a pinça **12** no espeto rotativo **16**.

- Primeiro levante o lado esquerdo do espeto rotativo **16** do alojamento do espeto rotativo **9** e retire, depois, o espeto rotativo **16** da unidade de acionamento **1**.

Utilizar tabuleiro/grelha

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Utilize sempre a pinça **10**, para colocar ou retirar o tabuleiro **11** quente/grelha **13** quente do aparelho.
- Empurre o tabuleiro **11**/a grelha **13** numa das 3 calhas no espaço de cozedura do aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca pouse o tabuleiro **11**/a grelha **13** diretamente em cima das resistências **8**.
- Para retirar o tabuleiro **11** ou a grelha **13**, encaixe a pinça **10** da seguinte forma:

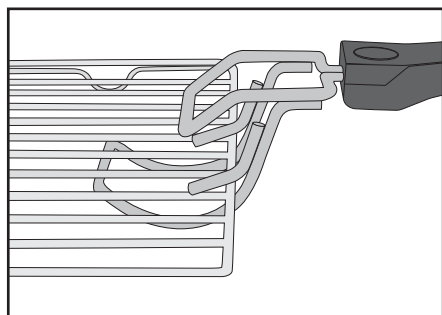


Fig. 4: Encaixe da pinça **10** na grelha **13**

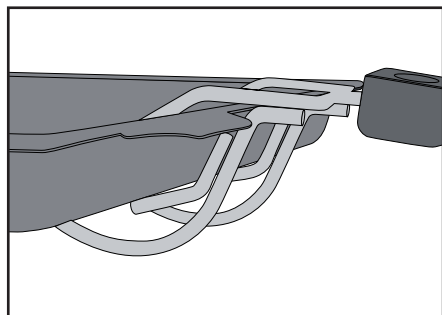


Fig. 5: Encaixe da pinça **10** no tabuleiro **11**

Antes da primeira utilização

- 1) Insira a ficha numa tomada.
- 2) Rode o regulador de temperatura **2** até ao batente no sentido dos ponteiros do relógio até à temperatura máxima.
- 3) Rode o interruptor de função **3** para "Calor superior e inferior"
- 4) Abra a porta de vidro **6** e deixe-a aberta para este procedimento.
- 5) Retire acessórios eventualmente introduzidos no espaço de cozedura.
- 6) Rode o temporizador **4** para 20 minutos.

NOTA

- Durante o primeiro aquecimento do aparelho pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

O aparelho desliga-se automaticamente após 20 minutos. Se pretender interromper antecipadamente um processo de aquecimento, rode o regulador de temperatura **2** até ao batente no sentido contrário aos ponteiros do relógio e coloque o temporizador **4** em "OFF".

- 7) Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o como descrito no capítulo "Limpeza e Conservação".
- O aparelho encontra-se agora operacional.

Operar o aparelho

Interruptor de função

No interruptor de função **3** pode ligar o aparelho, bem como ajustar 5 funções diferentes:

Símbolo	Significado
	"Calor inferior" p. ex. para cozer bolos
	"Calor superior" p. ex. para gratinar
	"Calor superior e inferior" p. ex. para cozer pizza
	"Calor superior/ar circulante/ espeto rotativo" p. ex. para grelhar aves
	"Calor superior e inferior/ar circulante" p. ex. para cozer pãezinhos
OFF	"OFF" o aparelho está desligado

Regulador da temperatura

No regulador da temperatura **2** pode ajustar a temperatura desejada.

- Se ajustar a temperatura para as funções "Calor superior" , "Calor inferior"  ou "Calor superior e inferior" , oriente-se na escala identificada com "1".
- Se ajustar a temperatura para as funções "Calor superior/ar circulante/espeto rotativo"  ou "Calor superior e inferior/ar circulante" , oriente-se na escala identificada com "2".

Temporizador

Com a ajuda do temporizador **4** pode ajustar o tempo de cozedura:

- Coloque o temporizador **4** no tempo de cozedura desejado. Passado o período de tempo ajustado, soa um sinal de aviso e o aparelho para de aquecer. Caso esteja selecionada a função "Calor superior/ar circulante/espeto rotativo" , também para a rotação do espeto rotativo **15**.

Grelhar e cozer

- Coloque o tabuleiro de migalhas **7** no aparelho.
- Retire a grelha **15** e o tabuleiro **11** do aparelho. Se necessário, forre-os com papel vegetal ou barre o tabuleiro **11** com uma gordura adequada para altas temperaturas.

NOTA

- Consoante o prato, o forno tem de ser preaquecido. Cumpra as indicações da respetiva receita. O aquecimento prévio é sempre aconselhável nos seguintes casos:
 - tempos de cozedura muito curtos,
 - crostas estaladiças,
 - pratos delicados, que necessitam de uma temperatura constante, como por exemplo soufflés.
 - Se não for necessário aquecimento prévio, salte o passo de atuação 3).
- Deixe o aparelho aquecer durante aprox. 10 minutos (conforme o ajuste da temperatura) para a temperatura pretendida:
 - Selecione a temperatura pretendida com o regulador da temperatura **2**. Certifique-se de que utiliza a escala correta (ver capítulo "Regulador da temperatura").
 - Em seguida selecione a função desejada com o interruptor de função **3**.

NOTA

- Caso selecione a função com ar circulante, poderá, geralmente, prescindir de um pre-aquecimento do espaço de grelhar e de cozedura.
 - Ajuste o tempo de aquecimento prévio (aprox. 10 minutos) com o temporizador ④.
 - Feche a porta de vidro ⑥.
- 4) Se o período de tempo tiver terminado, coloque os alimentos a grelhar ou a cozer sobre a grelha ⑬ ou o tabuleiro ⑪ e introduza-o numa das calhas. Tenha em atenção para que haja uma distância suficiente entre o alimento a grelhar ou a cozer e as paredes interiores e as resistências do aparelho.

NOTA

- Se preparar alimentos para grelhar, que pinguem muito, em cima da grelha ⑬, empurre o tabuleiro ⑪ na calha inferior. Dessa forma, por exemplo, a gordura que pinga muito é recolhida e o aparelho é mais fácil de limpar posteriormente.
- 5) Feche a porta de vidro ⑥, antes de iniciar o processo de grelhar ou cozer.
- 6) Ajuste com o temporizador ④ o tempo desejado para grelhar ou cozer. O tempo de grelhar ou cozer máximo é de 120 minutos.

NOTA

- Se o tempo de cozedura do alimento que está a preparar for inferior a 20 minutos, ajuste o temporizador ④ primeiro para 40 minutos e, em seguida, volte a regular para o tempo de grelhar e cozer desejado.

A luz de controlo ⑤ indica que o aparelho está ligado. O interruptor do temporizador ④ move-se agora no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição "OFF".

O aparelho desliga-se automaticamente depois de passado o tempo ajustado, soa um sinal de aviso e a luz controlo ⑤ apaga.

NOTA

Se pretender interromper antecipadamente um processo de aquecimento, rode o regulador de temperatura ② até ao batente no sentido contrário aos ponteiros do relógio e coloque o temporizador ④ em "OFF".

- 7) Retire, depois do processo de aquecimento, a grelha ⑬ ou o tabuleiro ⑪ com ajuda da pinça ⑩.
- 8) Coloque o interruptor de função ③ em "OFF".

Grelhar com espeto rotativo

- 1) Coloque o tabuleiro de migalhas ⑦ no aparelho.
- 2) Se este estiver colocado, retire o espeto rotativo ⑩ do aparelho.
- 3) Empurre o tabuleiro ⑪ na calha inferior.
- 4) Fixe o alimento a ser grelhado com os grampos do espeto rotativo ⑩.
- 5) Certifique-se de que o alimento a ser grelhado pode rodar livremente no espaço para cozedura, sem entrar em contacto com o mesmo. Pode acontecer que o espeto rotativo ⑩ mude o sentido de rotação, se o alimento a ser grelhado entrar em contacto com um obstáculo. Ambas as ranhuras, que se encontram no espeto rotativo ⑩, devem permanecer acessíveis, caso contrário não é possível agarrar o espeto rotativo ⑩ com a pinça ⑫.
- 6) Fixe o espeto rotativo ⑩ no espaço de cozedura (ver capítulo "Utilizar espeto rotativo").
- 7) Feche a porta de vidro ⑥.

NOTA

Se pretender interromper antecipadamente um processo de aquecimento, rode o regulador de temperatura **2** até ao batente no sentido contrário aos ponteiros do relógio e coloque o temporizador **4** em "OFF".

- 8) Ajuste no regulador da temperatura **2** a temperatura desejada.
- 9) Coloque o interruptor de função **3** para "Calor superior/ar circulante/espeto rotativo" . No temporizador **4** ajuste o tempo de grelhar pretendido. O aparelho inicia o processo de grelhar e o espeto rotativo **16** roda.

A luz de controlo **5** indica que o aparelho está ligado. O interruptor do temporizador **4** move-se agora no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição "OFF".

O aparelho desliga-se automaticamente depois de passado o tempo ajustado, soa um sinal de aviso e a luz controlo **5** apaga-se.

NOTA

Se pretender interromper antecipadamente um processo de aquecimento, rode o regulador de temperatura **2** até ao batente no sentido contrário aos ponteiros do relógio e coloque o temporizador **4** em "OFF".

- 10) Retire, depois do processo de grelhar, o espeto rotativo **16** com ajuda da pinça **12**.
- 11) Coloque o interruptor de função **3** em "OFF".

EXEMPLO FRANGO ASSADO NO ESPETO

Ingredientes

- ♦ Frango para assar (aprox. 1,3 kg, sem miúdos)
- ♦ Temperos (sal, pimentão doce)
- ♦ Óleo alimentar

- 1) Tempere o frango para assar, por dentro e por fora, com sal e pimentão doce. Unte-o do lado de fora com um óleo alimentar resistente ao calor.
- 2) Espete o frango no espeto rotativo **16** e fixe-o com os grampos do espeto rotativo **15**. Certifique-se de que as cavidades no espeto rotativo **16** permanecem livres, para que possa agarrar o espeto rotativo **16** com ajuda da pinça **12**. Dependendo do frango é necessário fixar as asas e as coxas com um fio ligante resistente ao calor, para que estas não encostem durante a rotação.
- 3) Empurre o tabuleiro **11** na calha inferior.
- 4) Aqueça previamente o aparelho, durante aprox. 10 minutos, com a função "Calor superior e inferior/ar circulante"  nos 210°C.
- 5) Coloque o frango para assar, no espeto rotativo, com ajuda da pinça **12** no aparelho.
- 6) Coloque o interruptor de função para "Calor superior/ar circulante/espeto rotativo"  e feche a porta.
- 7) Ajuste o temporizador **4** para aprox. 80 minutos. O tempo de cozedura pode variar consoante o tamanho e natureza do frango para assar.
- 8) De vez em quando unte o frango para assar com um pouco de óleo alimentar. Desta forma, fica estaladiço.
- 9) Quando o tempo ajustado tiver terminado, retire cuidadosamente o espeto do grelhador com o frango com ajuda da pinça **12**. Solte os grampos do espeto rotativo **15** e retire o frango do espeto rotativo **16**.

Limpeza e conservação

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada! Perigo de choque elétrico!

 Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer sempre. Caso contrário, existe o perigo de queimaduras!

- De preferência, limpe o aparelho e os acessórios imediatamente após arrefecer. Deste modo, é mais fácil remover os restos de alimentos.

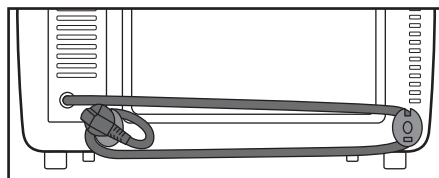
ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize detergentes abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar a superfície!
- ▶ Não lave as peças do aparelho na máquina de lavar loiça!
- ▶ Não limpe o espaço de cozedura com um spray para fornos, porque os vestígios deste não podem ser retirados das resistências.

- Limpe o aparelho com um pano húmido. Em caso de necessidade, aplique um detergente suave no pano e depois lave com um pano molhado com água limpa. Seque tudo muito bem.
- Limpe o espaço de cozedura e a porta de vidro **6** com um pano húmido. Em caso de necessidade, aplique um detergente suave no pano e depois lave com um pano molhado com água limpa. Seque tudo muito bem.
- Limpe as pinças **10/12**, o espeto rotativo **15**, os grampos do espeto rotativo **15**, os dispositivos de bloqueio **14**, o tabuleiro **11**, a grelha **13** e o tabuleiro das migalhas **7** em água quente com detergente. Seque bem todas as peças após a limpeza.

Armazenamento

- Pode enrolar o cabo de alimentação à volta do espaçador no verso do aparelho e fixar a ficha num dos espaçadores:



- Guarde o aparelho limpo e os seus acessórios num local seco, limpo e sem pó.

Resolução de falhas

Falha	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à tomada de alimentação elétrica.	Insira a ficha numa tomada.
	A tomada elétrica está avariada.	Utilize outra tomada.
	O aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.
A luz de controlo 5 acende, mas o aparelho não aquece.	O interruptor de função 3 está em OFF.	Rode o interruptor de função 3 para a função desejada.
O tempo de cozedura parece muito longo.	A porta de vidro 6 foi aberta muitas vezes, para controlar o progresso da cozedura.	Não abra a porta 6 mais vezes do que o estritamente necessário.
	Está ajustada uma temperatura incorreta.	Verifique os ajustamentos da temperatura.
Durante a utilização há formação de fumo e desenvolvimento de cheiro.	Há restos de produtos de limpeza ou de alimentos nas resistências.	Retire os alimentos do aparelho e continue o processo de cozedura com a porta de vidro 6 aberta até a formação de fumo desaparecer.

Caso não seja possível corrigir as avarias por meio da resolução de avarias acima descrita ou caso detete outros tipos de avarias, contacte a nossa Assistência Técnica.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



A embalagem é composta por materiais ecológicos que podem ser depositados nos ecopontos locais.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.

A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 274498

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Receitas

Neste capítulo, damos-lhe alguns exemplos para a preparação de alimentos. Estes exemplos são recomendações. A duração da preparação pode variar.

Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Adicione a estas sugestões de receitas a sua experiência pessoal. De qualquer modo, esperamos que obtenha bons resultados e desejamos-lhe bom apetite.

NOTA

Observe as indicações de preparação na embalagem do respetivo alimento.

Muffins

Ingredientes para quatro pessoas:

- ◆ 1 chávena de farinha
- ◆ 1 colher de chá de fermento em pó
- ◆ 1 ovo
- ◆ 1 colher de sopa de manteiga derretida
- ◆ 1 chávena de leite
- ◆ 3 colheres de sopa de açúcar
- ◆ 1 pitada de sal
- ◆ Para diferentes variantes, nozes, pedaços de banana ou flocos de chocolate

Preparação:

- 1) Numa taça, misture lentamente a farinha, o fermento em pó, o ovo, o leite, o sal e o açúcar, um a seguir ao outro.
- 2) Derreter a manteiga numa panela e misturar na massa.
- 3) Conforme o gosto, misturar nozes, flocos de chocolate ou banana esmagada.
- 4) Colocar a massa preparada nas formas típicas para muffins e colocá-las no tabuleiro 11.
- 5) Cozer os muffins a 220° C com calor superior e inferior durante aprox. 15 minutos na calha inferior.

Tosta havaiana

Ingredientes para 4 tostas:

- ◆ 4 fatias de pão de forma
- ◆ 1 – 2 colheres de sopa de rémoulade
- ◆ 120 g de fiambre
- ◆ 1/2 lata de ananás
- ◆ 4 fatias de queijo para gratinar
- ◆ Caril

Preparação:

- ◆ Torrar previamente as fatias de pão de forma.
- ◆ Em seguida, barrar com uma fina camada de rémoulade e colocar o fiambre.
- ◆ Colocar uma fatia de ananás sobre cada fatia de pão. Temperar com caril.
- ◆ Em seguida, colocar uma fatia de queijo sobre o ananás.
- ◆ Colocar as tostas havaianas sobre a grelha 8 e gratinar na calha superior do forno elétrico com grelhador, a aprox. 200 °C com calor superior e inferior, durante aprox. 8 minutos.

Cozer pizza ultracongelada

Preparação:

- ◆ Insira a grelha 13 na calha superior do espaço de grelhar e cozer.
- ◆ Coloque a pizza ultracongelada, sem embalagem, na grelha 13.
- ◆ Coza a pizza com calor superior e inferior durante aprox. 20 minutos.
- ◆ Por favor, tenha atenção às indicações da embalagem relativamente à temperatura.

Biscoitos

Ingredientes:

- ◆ 125 g de manteiga
- ◆ 125 g de açúcar
- ◆ 1 saqueta de açúcar baunilhado
- ◆ 1 pitada de sal
- ◆ 1 ovo
- ◆ 1 clara de ovo
- ◆ 250 g de farinha (tipo 405)
- ◆ 1 colher de chá de fermento em pó
- ◆ Raspa de meio limão

Preparação:

- 1) Bata a manteiga até ficar em creme.
- 2) Adicionar o açúcar, o açúcar baunilhado, a raspa de limão e os ovos.
- 3) Misturar a farinha, o fermento em pó e o sal e envolver com a massa, utilizando uma colher apropriada.
- 4) Deixe repousar a massa durante aprox. 10 minutos.
- 5) Moldar a massa para a forma desejada, por ex. com a ajuda de uma picadora de carne, formas para biscoitos ou um saco de pasteleiro.
- 6) Colocar a massa areada sobre o tabuleiro 11 forrado com papel vegetal.
- 7) Cozer os biscoitos no forno preaquecido a aprox. 180°C calor superior e inferior, durante aprox. 10-15 minutos na calha superior até estes ficarem dourados.

NOTA

A quantidade de massa é suficiente para vários tabuleiros 11.

Pãezinhos

Ingredientes:

- ◆ 300 g farinha (ou farinha de trigo integral)
- ◆ 2 colheres de chá bem cheias de fermento em pó
- ◆ 200 g de sementes de linhaça
- ◆ 1 ovo
- ◆ 500 g de queijo coalhado
- ◆ 1 colher de chá de sal
- ◆ Conforme o gosto, cominhos, cebolas, toucinho ...

Preparação:

- 1) Amassar tudo e formar pequenos pãezinhos.
- 2) Colocar os pãezinhos sobre o tabuleiro 11 forrado com papel vegetal.
- 3) Cozer na calha superior a aprox. 200° C com calor superior durante cerca de 30 minutos.

NOTA

A quantidade de massa é suficiente para vários tabuleiros 11.

Suspiros

Ingredientes:

- ◆ 1 clara de ovo
- ◆ Sal
- ◆ 45 g de açúcar

Preparação:

- 1) Colocar as claras do ovo refrigeradas numa tigela misturadora sem gordura. Não pode ser misturada nenhuma gema do ovo com elas, caso contrário, não é possível bater as claras em castelo.
- 2) Bater as claras a uma velocidade reduzida, para não formar bolhas demasiado grandes nas claras em castelo.
- 3) Temperar com uma pequena pitada de sal.
- 4) Misturar, pouco a pouco, metade do açúcar quando as claras começarem a ficar em castelo.
- 5) Bater depois na velocidade máxima até as claras ficarem bem fixas.
- 6) Adicionar o restante açúcar. Assim, a massa dos suspiros mantém a consistência necessária.
- 7) Encher um saco de pasteleiro, com um bico grande em forma de estrela, com a massa dos suspiros e colocar pedaços da massa, a pouca distância, com a forma de rosetas, línguas e outras formas sobre o tabuleiro ❶ forrado com papel vegetal.
- 8) Preaquecer o forno elétrico com grelhador a aprox. 100 °C, com ar circulante.
- 9) Deixar cozer os suspiros na calha superior, a aprox. 100 °C, com ar circulante, durante cerca de 2 horas.

Croutons de manteiga

Ingredientes:

- ◆ 2 fatias de pão de forma
- ◆ 1 colher de sopa de manteiga

Preparação:

- 1) Corte o pão de forma em cubos pequenos.
- 2) Derreta a manteiga numa panela em lume brando e misture o pão de forma.
- 3) Coloque papel vegetal num tabuleiro ❶ e distribua o pão de forma em cubos de modo uniforme.
- 4) Coza os cubos de pão de forma a aprox. 170 °C calor superior na calha superior até estes ficarem dourados (aprox. 15 - 20 minutos).

NOTA

Também pode utilizar manteiga de ervas aromáticas ou de alho em vez de manteiga normal. O tempo de cozedura reduz-se em aprox. 5 minutos.

Baguetes de carne picada

Ingredientes:

- ◆ 2 pães de baguete
- ◆ 250 g de carne picada (metade carne de vaca e metade carne de porco)
- ◆ 2 tomates
- ◆ 1 cebola (picada)
- ◆ 2 colheres de sopa de concentrado de tomate
- ◆ 40 g de queijo parmesão ralado
- ◆ 4 fatias de queijo
- ◆ Sal e pimenta

Preparação:

- 1) Corte as baguetes e retire o miolo.
- 2) Misture a carne picada, a polpa de tomate, a cebola, o queijo parmesão, um pouco de sal e de pimenta.
- 3) Forme a carne picada em 4 hambúrguers uniformes, se possível planos, e coloque-os nas metades das baguetes.
- 4) Corte o tomate em fatias e distribua-o pelas baguetes.
- 5) Distribua o queijo nas baguetes.
- 6) Coloque as baguetes no tabuleiro ⑪ e coza-as a aprox. 230°C no forno preaquecido com calor superior e inferior durante aprox. 20 minutos na calha inferior.

NOTA

Também pode temperar a carne picada com manjerição, piri-piri ou outros condimentos.

Couve-flor (gratinada)

Ingredientes:

- ◆ 1/2 couve-flor (aprox. 250 g)
- ◆ 3 rodelas de limão
- ◆ 1 colher de sopa de manteiga
- ◆ 1 colher de chá de farinha
- ◆ 1 colher de sopa de sumo de limão
- ◆ 1 colher de sopa de amêndoa em palitos
- ◆ 2 colheres de sopa de queijo para gratinar (ralado)
- ◆ Sal, pimenta, noz-moscada

Preparação:

- 1) Parta a couve-flor em raminhos e lave-os.
- 2) Coza a couve-flor com as rodelas de limão em água a ferver com sal durante 8-10 minutos de modo a que a couve-flor fique al dente. Recolha aprox. 150 ml da água da cozedura.
- 3) Deixe derreter a manteiga numa panela e refogue com farinha, mexendo sempre durante cerca de 1 minuto.
- 4) Junte a água da cozedura da couve-flor, mexendo sempre e deixe cozer durante aprox. 2 minutos. Se o refogado de farinha ficar muito espesso, junte aos poucos um pouco de água até obter uma consistência mais cremosa. Tempere com sumo de limão, sal, pimenta e noz-moscada.
- 5) Coloque a couve-flor numa forma de empadão (aprox. 14 cm de diâmetro) e cubra com o molho de modo uniforme.
- 6) Distribua o queijo e a amêndoa em palitos por cima.
- 7) Coloque a forma de empadão no tabuleiro ⑪.
- 8) Deixe gratinar o empadão a aprox. 200°C no forno preaquecido com calor superior e inferior durante aprox. 20 minutos na calha inferior.

Folhados de salmão

Ingredientes:

- ◆ 1 embalagem de placas de massa folhada (aprox. 8 unidades)
- ◆ 1 embalagem de salmão, fumado, em fatias (aprox. 200 g)
- ◆ 1 limão
- ◆ 1 cebola
- ◆ 1 embalagem de queijo fresco (200 g)
- ◆ Aneto fresco
- ◆ Sal e pimenta
- ◆ 1 gema de ovo

Preparação:

- 1) Separe as placas de massa folhada e, se necessário, deixe descongelar.
- 2) Misture o queijo fresco com o sal, pimenta e o sumo de um limão.
- 3) Corte a cebola em cubos finos.
- 4) Adicione metade do salmão e as cebolas à massa do queijo fresco e triture tudo com a varinha mágica até obter uma massa com textura grossa.
- 5) Corte o restante salmão em tiras finas.
- 6) Adicione o salmão e o aneto à massa e misture tudo.
- 7) Coloque uma colher de sopa de massa sobre a placa de massa folhada e feche-a.
- 8) Pincele o pastel que se formou com gema.
- 9) Coloque os pastéis de massa folhada no tabuleiro ❶. Deixe uma distância suficiente entre os pastéis, uma vez que estes crescem durante a cozedura.
- 10) Coza os pastéis na calha inferior a aprox. 230° C calor superior e inferior aprox. 25-30 minutos. A massa folhada deve ficar ligeiramente dourada.

NOTA

A quantidade indicada é suficiente para vários tabuleiros ❶.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

06 / 2016 · Ident.-No.: SGBR1500B3-042016-1

IAN 274498