

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MINI OVEN SGB 1200 A4

DK

MINI-BAGEOVN

Betjeningsvejledning

NL BE

MINI-OVEN

Gebruiksaanwijzing

FR BE

MINI-FOUR

Mode d'emploi

DE AT CH

MINI-BACKOFEN

Bedienungsanleitung

IAN 306484

DK BE NL



DK

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

FR BE

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

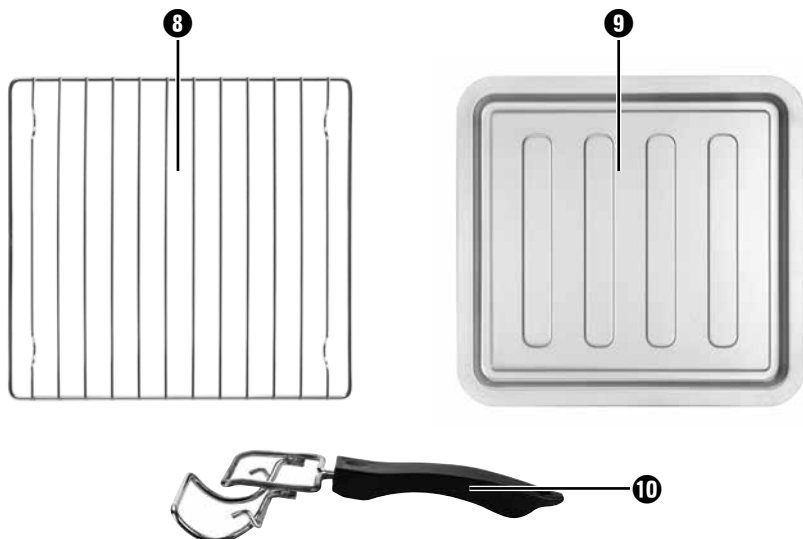
NL BE

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

DE AT CH

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	17
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	33
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B**

Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	2
Beskrivelse af produktet	2
Tekniske data	2
Sikkerhedsanvisninger	3
Opstilling	6
Brug af produktet	6
Glaslåge	6
Indsætning af krummebakke	6
Brug af risten	6
Brug af bageplade	7
Før produktet bruges første gang	7
Betjening af produktet	8
Funktionskontakt	8
Termostat	8
Timer	8
Grillning og bagning	8
Rengøring og vedligeholdelse	9
Opbevaring	10
Afhjælpning af fejl	10
Bortskaffelse	11
Garanti for Kompernass Handels GmbH	11
Service	12
Importør	12
Opskrifter	13

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

Anvendelsesområde

Mini-bageovnen anvendes udelukkende til opvarmning, bagning og grillning af mad.

Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke bruges i erhvervsmæssig sammenhæng.

Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet og kan føre til personskader.

Pakkens indhold

- ◆ Mini-bageovn
- ◆ 1 bageplade
- ◆ 1 rist
- ◆ 1 tang
- ◆ 1 krummebakke
- ◆ Betjeningsvejledning

BEMÆRK

Kontrollér umiddelbart efter udpakning, at alle dele er leveret med og ikke er beskadigede. Henvend dig i modsat fald til service.

Beskrivelse af produktet

Figur A:

- ❶ Riller
- ❷ Ventilationsslidser
- ❸ Termostat
- ❹ Funktionskontakt
- ❺ Timer
- ❻ Kontrollampe
- ❼ Indsat krummebakke

Figur B:

- ❽ Rist
- ❾ Bageplade
- ❿ Tang

Tekniske data

Mærkespænding: 220 – 240 V ~
(vekselstrøm), 50/60 Hz

Strømforbrug: 1200 W



Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levedsmiddelægte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE – ELEKTRISK STØD!

- ▶ Du må ikke åbne eller reparere produktets kabinet. Hvis du gør det, kan sikkerheden ikke garanteres, og garantien bortfalder. Lad forhandleren eller en autoriseret reparatør reparere produktet, hvis det er defekt.
 - ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
 - ▶ Lad ikke væsker komme ind i produktets kabinet. Produktet må ikke udsættes for fugt og ikke bruges udendørs. Du må heller ikke stille genstande, der er fyldt med væske, som f.eks. vaser, på produktet. Der er brandfare og fare for elektrisk stød! Hvis der alligevel kommer væske ind i produktets kabinet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og få repareret produktet.
 - ▶ Rør ikke ved produktet, strømledningen eller stikket med våde hænder. I modsat fald er der fare for at få elektrisk stød.
-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!
Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- ▶ Læg ledningen, så man ikke kan træde på den eller snuble over den.
- ▶ Rør aldrig ved glaslågen eller kabinettet under brug, da disse dele bliver meget varme. Anvend en grydelap eller lignende, når du åbner lågen, for at undgå forbrænding!
- ▶ Rør aldrig ved varmelegemerne eller ovnruden under brugen, eller før produktet er afkølet. Ræk ikke ind i ovnrummet under driften. Vent, indtil produktet er afkølet. Gør du ikke det, kan du få forbrændinger.
- ▶ Lad produktet køle godt af efter brugen, før du transporterer det.
- ▶ Brug altid grillhandsker eller grydelapper, når du håndterer det varme produkt!



Forsigtig! Varm overflade!



Forsigtig! Rør ikke ved glasdøren, når produktet er varmet op. Fare for forbrændinger!

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- ▶ Lad aldrig produktet være i funktion uden opsyn.
- ▶ Sørg for, at produktet, strømledningen og strømstikket ikke kommer i kontakt med varmekilder eller åben ild.
- ▶ Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.
- ▶ Strømledningen må ikke knækkes eller klemmes.
- ▶ Træk altid ledningen ud af stikkontakten ved at tage fat i stikket; træk aldrig i selve ledningen.
- ▶ Der må under brugen ikke være letantændelige materialer umiddelbart i nærheden af ovnen (f.eks. viskestykker, grydelapper etc.).
- ▶ Tør aldrig tekstiler eller genstande på, over eller i ovnen. Det udgør en brandfare.
- ▶ Brug ikke bagepladen til opbevaring og forarbejdning af syreholdige, basiske eller saltholdige madvarer!

Opstilling

ADVARSEL! BRANDFARE!

- ▶ Stil aldrig ovnen under hængeskabe eller ved siden af gardiner, vægskabe eller andre antændelige genstande.
- ▶ Afstanden fra ovnen til hængeskabe, lofter, vægge eller lignende skal være mindst 10 cm over ovnen og mindst 5 cm på både højre og venstre side af ovnen. Derfor må ovnen f.eks. ikke placeres i skabe eller lignende. I modsat fald er det ikke muligt at opnå tilstrækkelig udluftning omkring produktet, og ovnen kan forårsage en brand eller blive beskadiget.
- ▶ Stil kun ovnen på et varmeresistent underlag. I modsat fald er der brandfare, og ovnen kan blive beskadiget. Området under ovnbunden kan blive misfarvet og beskadiget. Desuden kan der komme permanente mærker i underlaget, hvis det er for blødt.

FARE – ELEKTRISK STØD!

- ▶ Stil ikke produktet i umiddelbar nærhed af vand, f.eks. ved køkkenvaske, opvaskebaljer eller i fugtige kælderrum. I modsat fald er der fare for elektrisk stød.
- Stil produktet på et fast, plant underlag, der kan tåle varme (f.eks. et arbejdsbord af rustfrit stål eller natursten som f.eks. granit). Sørg for tilstrækkelig udluftning rundt om produktet.
 - Placer produktet med bagsiden op mod væggen. Afstandsholderen på bagsiden skal berøre væggen. Sørg for at væggen består af varmebestandigt materiale, f.eks. keramiske fliser, natursten eller granit.
 - Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

Brug af produktet

Glaslåge

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

- Hvis du tilbereder særligt fedtholdige ting, kan der forekomme forøget røgudvikling. I disse tilfælde skal du ikke lukke glaslågen helt, men lade den stå lidt på klem: Glaslågen har en låsestilling, hvor lågen fastholdes i let åben stilling: Hvis du forsigtigt lukker glaslågen, går den, kort før den lukker, i indgreb i denne position.

Indsætning af krummebakke

- Skub krummebakken **7** ind under de nedre varmelegemer, således at den hviler fladt på ovnbunden.

Brug af risten

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Brug altid tangen **10** til at indsætte og udtage risten **8** af ovnen.

- Skub risten **8** ind i en af de 2 riller **1** i ovnrummet.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Indlæg aldrig risten **8** direkte på varmelegemerne.

- For at kunne udtage den varme rist **8** hæftes tangen **10** fast på følgende måde:

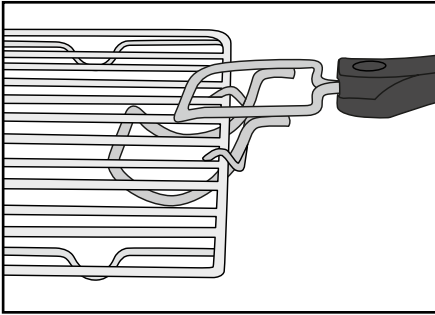


Fig. 1: Fasthægtning af tangen **10** på risten **8**

Brug af bageplade

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Brug altid tangen **10** til at indsætte og udtage bagepladen **9** af ovnen.

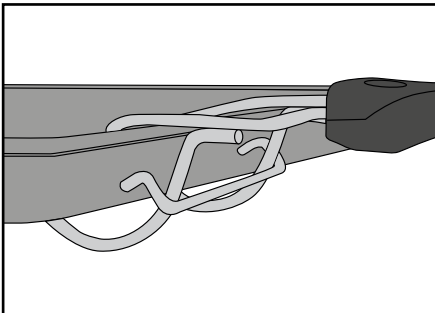


Fig. 2: Fasthægtning af tangen **10** på bagepladen **9**

- Sæt bagepladen **9** ind i en af de 2 riller **1** i ovnrummet.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Indlæg aldrig bagepladen **9** direkte på varmelegemerne.
- Brug ikke bagepladen **9** til opbevaring og forarbejdning af syreholdige, basiske eller saltholdige madvarer!

Før produktet bruges første gang

Når produktet er korrekt opstillet:

- 1) Sæt stikket i en stikkontakt.
- 2) Drej termostaten **3** med uret til anslag ved maksimal temperatur.
- 3) Drej funktionskontakten **4** til "over- og under-varme" .
- 4) Åbn glaslågen og lad den stå åben under denne proces.
- 5) Fjern eventuelt indsat tilbehør fra ovnrummet.
- 6) Sæt timeren **5** til 20 minutter.

BEMÆRK

- Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Det er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.

Produktet slukkes automatisk efter 20 minutter. Hvis du vil afbryde opvarmningsprocessen før tiden, drejer du termostaten **3** mod uret til anslag, sætter funktionskontakten **4** på **OFF** og sætter timeren **5** på "OFF".

- 7) Lad produktet køle af, og rengør så produktet som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

Nu er produktet klar til brug.

Betjening af produktet

Funktionskontakt

På funktionskontakten ④ kan der tændes for produktet samt vælges 3 forskellige funktioner:

Symbol	Betydning
	"Overvarme" f.eks. til gratinering
	"Undervarme" f.eks. til kagebagning
	"Over- og undervarme" f.eks. til pizzabagning
	"OFF" Produktet er slukket

Termostat

- Med termostaten ③ kan du indstille den ønskede temperatur.

Timer

Med timeren ⑤ kan du indstille tilberedningstiden:

- Indstil timeren ⑤ til den ønskede tilberedningstid. Kontrollampen ⑥ lyser. Efter udløb af den indstillede tid lyder der en signaltone, og ovnen slår varmen fra. Kontrollampen ⑥ slukkes.

BEMÆRK

Du kan også bruge timeren ⑤ som et almindeligt stopur uden varmfunktion:

- Sæt funktionskontakten ④ på .
- Indstil den ønskede tid på timeren ⑤.

Timeren ⑤ bevæger sig nu mod uret i retning mod "OFF". Der lyder en signaltone, når den indstillede tid er udløbet. Ovnen varmer ikke imens.

Grillning og bagning

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Læg/sæt aldrig beholdere eller fødevarer direkte på ovnbunden, varmelegemerne eller krummebakken ⑦.

- 1) Læg krummebakken ⑦ ind i ovnen.
- 2) Tag risten ⑧ og bagepladen ⑨ ud af ovnen. Læg eventuelt bagepapir på disse, eller smør bagepladen ⑨ med et fedtstof, som er egnet til bagning.

BEMÆRK

- Afhængigt af de retter, der skal tilberedes, skal ovnen eventuelt forvarmes. Følg anvisningerne i den pågældende opskrift. Forvarmning er under alle omstændigheder en god idé i forbindelse med:
 - Meget korte bagetider
 - Sprøde skorper
 - Følsomme retter der kræver en konstant temperatur, som f.eks. souffléer.
- Hvis der ikke kræves forvarmning, kan du springe trin 3) over.

- 3) Lad ovnen varme op til den ønskede temperatur i ca. 10 minutter (alt efter temperaturindstilling):
 - Vælg den ønskede temperatur med termostaten ③.
 - Derefter vælges den ønskede funktion med funktionskontakten ④.
 - Indstil forvarmningstiden (ca. 10 minutter) med timeren ⑤.
 - Luk glaslågen.

- 4) Når tiden er udløbet, lægges de madvarer, som skal tilberedes, på risten **8** eller bagepladen **9** og placeres på en af rillerne **1**. Sørg for at fødevarerne har tilstrækkelig afstand til ovnens indvendige flader og varmelegemer.
- 5) Luk glaslågen, inden du begynder af grille eller bage.
- 6) Indstil den ønskede grill- eller bagetid med timeren **5**. Den maksimale grill- hhv. bagetid er på 60 minutter

BEMÆRK

- Hvis tilberedningstiden for fødevarerne er på mindre end 20 minutter, skal du først stille timeren **5** på 40 minutter og derefter dreje den tilbage til den ønskede grill- eller bagetid.

Kontrollampen **6** angiver, at der er tændt for ovnen. Timeren **5** bevæger sig nu mod uret i retning mod "OFF".

Ovnen slukker automatisk, når den indstillede tid er udløbet, der lyder en signaltone, og kontrollampen **6** slukker.

BEMÆRK

Hvis du vil afbryde opvarmningsprocessen før tiden er udløbet, drejer du termostaten **3** mod uret til anslag, sætter funktionskontakten **4** på **[OFF]** og sætter timeren **5** på "OFF".

- 7) Efter endt bagning/grillning udtages risten **8** eller bagepladen **9**.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ FARE – ELEKTRISK STØD!

- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring! Der er fare for elektrisk stød!



Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!

⚠ ADVARSEL!

FARE FOR PERSONSKADER!

- Lad først produktet køle af, før du rengør det. Ellers er der fare for forbrændinger!

- Det er bedst at rengøre ovnen og tilbehør straks efter afkøling, da det gør det nemmere at fjerne fødevareresterne.

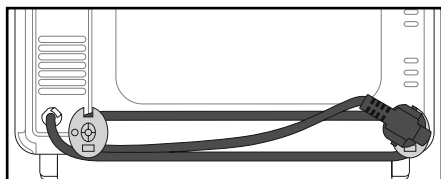
OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladen!
- Rengør ikke ovndelene i opvaskemaskinen!
- Rengør ikke ovnrummet med ovnspray, da rester af denne på varmelegemerne ikke kan fjernes.

- Tør produktet af med en fugtig klud. Ved behov kan der kommes lidt opvaskemiddel på kluden og tørres efter med en klud fugtet med rent vand. Tør det hele godt af.
- Rengør ovnrummet og glaslågen med en fugtig klud. Ved behov kan der kommes lidt opvaske-middel på kluden og tørres efter med en klud fugtet med rent vand. Tør det hele godt af.
- Rengør tangen **10**, bagepladen **9**, risten **8** og krummebakken **7** i varmt opvaskevand. Tør alle dele godt af efter rengøringen.

Opbevaring

- Du kan vikle ledningen om afstandsholderne på bagsiden af produktet og fastgøre stikket på en af afstandsholderne:



- Opbevar den rengjorte ovn og dens tilbehør på et rent, støvfrit og tørt sted.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Produktet fungerer ikke.	Stikket er ikke sluttet til strømnettet.	Sæt stikket i en stikkontakt.
	Stikkontakten er defekt.	Brug en anden stikkontakt.
	Produktet er defekt.	Henvend dig til Service.
Kontrollampen 6 lyser, men ovnen varmer ikke.	Funktionskontakten 4 står på OFF .	Drej funktionskontakten 4 til den ønskede funktion.
Madens tilberedningstid virker meget lang.	Glaslågen er blevet åbnet mange gange for at kontrollere tilberedningen.	Åbn kun glaslågen, når det er strengt nødvendigt.
	Der er indstillet en forkert temperatur.	Tjek temperaturindstillingen.
Der udvikles røg og lugt under anvendelsen.	Der er rester af rengøringsmidler eller fødevarer på varmelegemerne.	Tag fødevarerne ud af ovnen og gennemfør tilberedningsprocessen med åben glaslåge, indtil røgudviklingen er ophørt.

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående fejlahjælpning, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores service.

Bortskaffelse



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

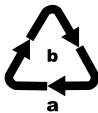
Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med

forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1–7: Plast,

20–22: Papir og pap,

80–98: Kompositmaterialer.

Garanti for

Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen.

Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udsiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage, og derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.

- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 71 0005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 306484

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

I dette kapitel giver vi dig nogle eksempler på tilberedning af retter. Disse eksempler er anbefalinger. Tilberedningstiden kan variere.

Opskrifter gives uden garanti. Alle oplysninger om ingredienser og tilberedning er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer. Vi ønsker dig god fornøjelse og velbekomme.

BEMÆRK

Følg anvisningerne for tilberedning på fødevarernes emballage.

Muffins

Ingredienser til fire personer:

- ◆ 1 kop mel
- ◆ 1 tsk. bagepulver
- ◆ 1 æg
- ◆ 1 spsk. smeltet smør
- ◆ 1 kop mælk
- ◆ 3 spsk. sukker
- ◆ 1 knivspids salt
- ◆ Til forskellige varianter desuden nødder, mosede bananer eller chokoladeflager

Tilberedning:

- 1) Bland langsomt mel, bagepulver, æg, mælk, salt og sukker i en skål efter hinanden.
- 2) Smelt smørret i en gryde, og rør det sammen med dejen.
- 3) Tilsæt nødder, chokoladeflager eller mosede bananer efter smag.
- 4) Hæld den færdige dej i almindelige muffins-forme, og stil dem på bagepladen ⑨.
- 5) Bag dine muffins ved 220 °C med over- og undervarme i cirka 15 minutter på nederste rille.

Hawaii-toast

Ingredienser til 4 toasts:

- ◆ 4 skiver toastbrød
- ◆ 1-2 spsk. remoulade
- ◆ 120 g kogt skinke
- ◆ 1/2 dåse ananas
- ◆ 4 skiver ost til gratinering
- ◆ Karry

Tilberedning:

- ◆ Rist først toastskiverne.
- ◆ Smør derefter remoulade tyndt på og læg kogt skinke på.
- ◆ Læg en skive ananas på den smurte toast. Krydr med karry.
- ◆ Læg derefter en skive ost oven på ananassen.
- ◆ Læg hawaii-toastene på risten ⑧, placér dem på øverste rille i ovnen ved ca. 200 °C og gratinér dem i ca. 8 minutter.

Bagning af dybfrosne mini-pizza

Tilberedning:

- ◆ Skub gitterristen ⑧ ind på øverste rille i ovnrummet.
- ◆ Læg den dybfrosne mini-pizza uden emballage på risten ⑧.
- ◆ Bag mini-pizzaen med over- og undervarme i ca. 20 minutter.
- ◆ Følg anvisningerne på emballagen mht. temperatur.

Dej til sprøjtede kager

Ingredienser:

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

Tilberedning:

- 1) Pisk smørret til det skummer.
- 2) Tilsæt sukker, vaniljesukker, citronskal og æg.
- 3) Bland mel, bagepulver og salt, og rør det i dejen med en røreske.
- 4) Lad dejen hvile i ca. 10 minutter.
- 5) Giv dejen den ønskede form, f.eks. ved hjælp af en kødhakkemaskine, udstiksforme eller en sprøjtepose.
- 6) Læg småkagerne på bagepladen 9, som er beklædt med bagepapir.
- 7) Bag kagerne gyldenbrune i den forvarmede bageovn ved 180 °C over- og undervarme i ca. 10 – 15 minutter på øverste rille.

BEMÆRK

Der er dej nok til at fylde flere bageplader 9.

Rundstykker/kuvertbrød

Ingredienser:

- ◆ 300 g mel (eller fuldkornsmel)
- ◆ Godt 2 tsk. bagepulver
- ◆ 200 g hørfrø
- ◆ 1 æg
- ◆ 500 g kvark
- ◆ 1 tsk. salt
- ◆ Alt efter smag kommen, løg, bacon ...

Tilberedning:

- 1) Ælt alt godt igennem og lav små rundstykker af dejen.
- 2) Læg rundstykkerne på bagepladen 9 beklædt med bagepapir.
- 3) Bag dem ved ca. 200 °C overvarme i omkring 30 minutter på øverste rille.

BEMÆRK

Der er dej nok til at fylde flere bageplader 9.

Marengs

Ingredienser:

- ◆ 1 æggehvite
- ◆ Salt
- ◆ 45 g sukker

Tilberedning:

- 1) Kom den kølede æggehvite i en fedtfri røreskål. Der må ikke blandes æggeblomme i, da æggehviden derved ikke kan blive stiv.
- 2) Pisk æggehviden på langsomt trin, så der ikke dannes for store bobler i æggehviden.
- 3) Krydr med en knivspids salt.
- 4) Kom halvdelen af sukkeret i lidt efter lidt, når æggehviden er ved at blive stiv.
- 5) Pisk den derefter stiv på højeste trin.

- 6) Kom resten af sukkeret i. På den måde får marengsmassen den nødvendige stivhed.
- 7) Fyld marengsen i en sprøjtepose med stor stjernetylle og sprøjt med lidt afstand rosetter, tunger eller andre former på bagepladen ❹, som er beklædt med bagepapir.
- 8) Forvarm ovnen til ca. 120 °C over- og under-varme.
- 9) Lad marengsen bage på øverste rille ved ca. 120 °C over- og undervarme i ca. 2 timer.

Smørcroutoner

Ingredienser:

- ◆ 2 skiver toastbrød
- ◆ 1 spsk. smør

Tilberedning:

- 1) Skær toastbrødet i små terninger.
- 2) Smelt smørret ved svag varme i en gryde, og tilsæt toastbrødet.
- 3) Læg bagepapir på bagepladen ❹, og fordel toastbrøds-terningerne ensartet på det.
- 4) Bag toastbrøds-terningerne ved ca. 170 °C overvarme på den øverste rille. Vend toastbrøds-terningerne efter ca. 7-10 minutter, og bag dem endnu 7-10 minutter, indtil toastbrøds-terningerne er gyldentbrune.

BEMÆRK

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

Miniflûtes med hakket kød

Ingredienser:

- ◆ 2 miniflûtes
- ◆ 250 g hakket kød (kalv og flæsk)
- ◆ 2 tomater
- ◆ 1 løg (i terninger)
- ◆ 2 spsk. tomatpuré
- ◆ 40 g revet parmesan
- ◆ 4 skiver ost
- ◆ Salt og peber

Tilberedning:

- 1) Skær de to miniflûtes igennem, og udhul dem.
- 2) Bland det hakkede kød, tomatpuréen, løget, parmesanen og lidt salt og peber.
- 3) Form det hakkede kød i 4 lige store frikadeller, der er så flade som muligt, og læg dem på de halve flûtes.
- 4) Skær tomaten i skiver, og fordel den på de halve flûtes.
- 5) Fordel osten på de halve flûtes.
- 6) Læg brødene på en bageplade ❹, og bag dem ved ca. 225 °C i den forvarmede bageovn ved over- og undervarme i ca. 20 minutter på nederste rille.

BEMÆRK

Du kan også smage det hakkede kød til med basilikum, chili eller andre krydderier.

Blomkål (gratineret)

Ingredienser:

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

Tilberedning:

- 1) Del blomkålen i buketter, og vask dem.
- 2) Lad blomkålen simre i kogende vand med citronskiverne i 8 – 10 minutter, så blomkålen stadig har bid. Hæld ca. 150 ml af kogevandet i en skål, når du hælder det fra.
- 3) Smelt smørret i en gryde, og svits melet i et minut, mens du hele tiden rører rundt.
- 4) Hæld blomkålens kogevand i, mens du rører rundt hele tiden, og lad det koge ca. 2 minutter. Hvis meljævningen bliver for fast, kan du tilsætte en smule vand lidt efter lidt, så den får en tykflydende konsistens. Krydr med citronsaft, salt, peber og muskat.
- 5) Hæld blomkålen i en gratinform (ca. 14 cm diameter) og fordel saucen ensartet derover.
- 6) Strø ost og mandelflagerne over.
- 7) Stil gratinformen på en bageplade 9.
- 8) Bag gratinen ved ca. 200 °C på nederste rille i den forvarmede bageovn ved over- og undervarme i ca. 20 minutter.

Butterdej med laksefyld

Ingredienser:

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

Tilberedning:

- 1) Skil butterdejspladerne ad, og lad dem eventuelt tø op.
- 2) Bland flødeosten med salt, peber og saften fra en citron.
- 3) Skær løget i fine terninger.
- 4) Tilsæt halvdelen af laksen og løgene til flødestemassen, og purér det hele groft med en stavblender.
- 5) Skær resten af laksen i fine strimler.
- 6) Tilsæt laksen og dilden til massen, og bland det hele.
- 7) Læg en skefuld af massen på en butterdejsplade, og klap den sammen.
- 8) Pensl butterdejen med en pisket æggeblomme.
- 9) Læg butterdejspladerne på bagepladen 9. Læg butterdejspladerne med god afstand til hinanden, da butterdejen hæver.
- 10) Lad butterdejspladerne bage på nederste rille ved ca. 220 °C over- og undervarme i ca. 25 – 30 minutter. Butterdejen skal have en lækker brun farve.

BEMÆRK

Den angivne mængde er nok til flere bageplader 9.

Table des matières

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

Introduction

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

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

Usage conforme

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

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

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

Matériel livré

- ◆ Mini-four
- ◆ 1 plaque de cuisson
- ◆ 1 grille
- ◆ 1 pince
- ◆ 1 tiroir ramasse-miettes
- ◆ Mode d'emploi

REMARQUE

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

Description de l'appareil

Figure A :

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

Figure B :

- ❽ Grille
- ❾ Plaque de cuisson
- ❿ Pince

Caractéristiques techniques

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

Puissance absorbée : 1200 W



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

Consignes de sécurité

DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

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



Attention ! Surface brûlante !



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

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Installation

AVERTISSEMENT ! **RISQUE D'INCENDIE !**

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

DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

Utilisation de l'appareil

Porte vitrée

ATTENTION ! **RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

Insérer le tiroir ramasse-miettes

- Glissez le tiroir ramasse-miettes **7** sous la résistance inférieure, de sorte qu'il repose à plat sur le fond de l'appareil.

Utiliser la grille

AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**

- Utilisez toujours la pince **10** pour insérer ou retirer la grille **8** chaude dans/de l'appareil.
- Glissez la grille **8** dans l'un des deux rails **1** dans l'enceinte de cuisson de l'appareil.

ATTENTION ! **RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

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

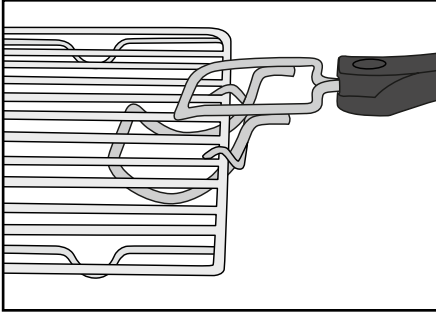


Fig. 1 : Accrochage de la pince 10 avec la grille 8

Utiliser la plaque de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

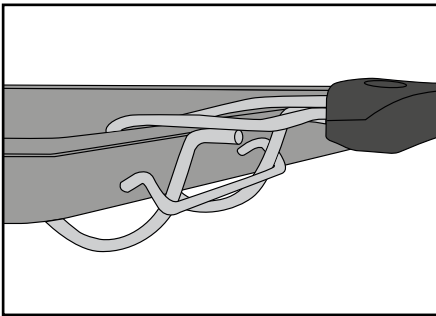


Fig. 2 : Accrochage de la pince 10 avec la plaque de cuisson 9

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Avant la première utilisation

Une fois l'appareil correctement mis en place.

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

REMARQUE

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

L'appareil s'éteint automatiquement après 20 minutes.

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

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

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation de l'appareil

Commutateur de fonctions

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

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

Thermostat

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

Minuterie

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

■ Placez la minuterie ⑤ sur le temps de cuisson désiré. Le voyant de contrôle ⑥ s'allume. A la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit et l'appareil arrête de chauffer. Le voyant de contrôle ⑥ s'éteint.

REMARQUE

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

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

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

Grillade et cuisson

ATTENTION !

RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

- 1) Posez le tiroir ramasse-miettes ⑦ dans l'appareil.
- 2) Sortir de l'appareil la grille ⑧ et la plaque de cuisson ⑨. Disposez le cas échéant une feuille de papier sulfurisé ou enduisez la plaque de cuisson ⑨ de graisse adaptée à la cuisson.

REMARQUE

- Selon le plat, le four doit être préchauffé. Tenez-vous en aux directives dans chaque recette. Le préchauffage est utile dans tous les cas pour :
 - les temps de cuisson très courts,
 - les croûtes croustillantes,
 - les plats sensibles qui nécessitent une température constante, tels que les soufflés.
- Si aucun préchauffage n'est nécessaire, passez à l'étape d'action 3.

- 3) Mettez l'appareil en chauffe 10 minutes environ (selon le réglage de température) jusqu'à la température souhaitée :
 - Sélectionnez la température souhaitée avec le thermostat ③.
 - Ensuite, sélectionnez la fonction désirée à l'aide du commutateur de fonctions ④.
 - Réglez la minuterie ⑤ sur le temps de préchauffage (environ 10 minutes).
 - Refermez la porte vitrée.

- 4) Une fois le temps écoulé, placez les aliments à griller ou à cuire sur la grille **8** ou la plaque de cuisson **9** et glissez la dans l'un des rails **1**. Vérifiez qu'il y ait un espace suffisant entre le plat et les parois du four d'une part, et les barreaux chauffants d'autre part.
- 5) Refermez la porte vitrée avant de lancer la cuisson/le grill.
- 6) Régler la minuterie **5** sur le temps de cuisson souhaité. Le temps maximal de la minuterie est de 60 minutes.

REMARQUE

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

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

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

REMARQUE

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

- 7) Après le processus de chauffage, retirez la grille **8** ou la plaque de cuisson **9** à l'aide de la pince **10**.

Nettoyage et entretien

DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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



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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

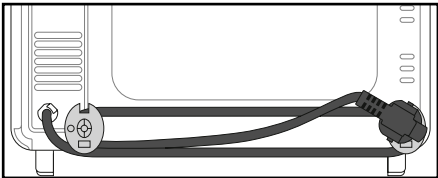
ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon humidifié à l'eau claire. Bien sécher le tout.
- Nettoyez l'enceinte de cuisson et la porte vitrée à l'aide d'un chiffon humidifié. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon humidifié à l'eau claire. Bien sécher le tout.
- Nettoyez la pince **10**, la plaque de cuisson **9**, la grille **8** et le tiroir ramasse-miettes **7** à l'eau de rinçage chaude. Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

Entreposage

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



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

Dépannage

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

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

Mise au rebut



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

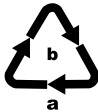
Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



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



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



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

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

1-7 : Plastiques,

20-22 : Papier et carton,

80-98 : Matériaux composites.

Garantie de

Kompennass 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 306484

Importateur

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

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

Recettes

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

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

REMARQUE

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

Muffins

Recette pour quatre personnes :

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

Préparation :

- 1) Mélanger lentement dans un bol à la file la farine, la levure, l'œuf, le lait, le sel et le sucre.
- 2) Fondre le beurre dans une casserole et le mélanger à la pâte.
- 3) Selon les goûts, ajouter des noix, de la banane écrasée ou des flocons de chocolat.
- 4) Mettre la pâte dans des moules à muffin typiques et les placer sur la plaque de cuisson ⑨.
- 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 ⑧, mettre la grille dans la position supérieure et cuire environ 8 minutes à environ 200 °C à chaleur haut.

Cuire une pizza congelée

Préparation :

- ◆ Engager la grille ⑧ dans le rail supérieur de l'enceinte de cuisson et de grill.
- ◆ Disposer la pizza congelée sans emballage sur la grille ⑧.
- ◆ Cuire la pizza pendant environ 20 minutes à chaleur haut + bas.
- ◆ Veuillez tenir compte des indications données sur l'emballage concernant la température.

Biscuits sablés

Ingrédients :

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

Préparation :

- 1) Battre le beurre en mousse.
- 2) Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron et les œufs.
- 3) Mélanger la farine, la levure chimique et le sel et les incorporer à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4) Laisser reposer la pâte environ 10 minutes.
- 5) Mettre la pâte dans le moule souhaité à l'aide d'un hachoir, d'emporte-pièces ou d'une poche à douille.
- 6) Placer les biscuits sablés sur la plaque de cuisson 9 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 9.

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 9 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 9.

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 ❸ recouvert de papier sulfurisé en formant des rosettes, des langues ou tout autre motif.
- 8) Chauffer le four de cuisson/grill à environ 120 °C à chaleur haut + bas.
- 9) Faire cuire environ 2 heures les meringues sur le rail supérieur à environ 120 °C, en mode chaleur haut + bas.

Croûtons au beurre

Ingrédients :

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

Préparation :

- 1) Coupez le toast en petits dés.
- 2) Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole et ajoutez les dés de toast.
- 3) Placez du papier sulfurisé sur la plaque de cuisson ❸ et répartissez-y les dés de toast de manière uniforme.
- 4) Faites cuire les dés de toast à env. 170 °C chaleur de voûte sur le rail supérieur. Au bout de 7 - 10 minutes environ, retournez les dés de toast et faites-les cuire 7 - 10 minutes de plus, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

REMARQUE

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

Baguettes à la viande hachée

Ingrédients :

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

Préparation :

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

REMARQUE

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

Gratin de chou-fleur

Ingrédients :

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

Préparation :

- 1) Détachez les bouquets du chou-fleur et lavez-les.
- 2) Faites cuire le chou-fleur avec les tranches de citron à l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le chou-fleur soit bien ferme. Réservez env. 150 ml de l'eau de cuisson.
- 3) Faites fondre le beurre dans une casserole et réalisez un roux en remuant la farine constamment pendant env. 1 minute.
- 4) En remuant constamment, ajoutez l'eau de cuisson du chou-fleur et faites bouillir pendant env. 2 minutes. Si le roux devient trop ferme, ajoutez progressivement encore un peu d'eau jusqu'à obtenir une consistance veloutée. Assaisonner d'un jus de citron, de sel, de poivre et de noix de muscade.
- 5) Mettez le chou-fleur dans un moule à gratin (d'un diamètre d'env. 14 cm) et nappez-le uniformément de sauce.
- 6) Parsemez de fromage et d'amandes effilées.
- 7) Placez le moule à gratin sur une plaque de cuisson 9.
- 8) Faites cuire le gratin à env. 200 °C à four préchauffé à chaleur haut+bas pendant env. 20 minutes sur le rail inférieur.

Friands farcis au saumon

Ingrédients :

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

Préparation :

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

REMARQUE

Les quantités indiquées suffisent pour plusieurs plaques de cuisson 9.

Inhoud

Inleiding	34
Gebruik in overeenstemming met bestemming	34
Inhoud van het pakket	34
Productbeschrijving	34
Technische gegevens	34
Veiligheidsvoorschriften	35
Plaatsing	38
Gebruik van het apparaat	38
Glazen deur	38
Kruimelplaat plaatsen	38
Grillrooster gebruiken	38
Bakplaat gebruiken	39
Vóór de ingebruikname	39
Bediening van het apparaat	40
Functieknop	40
Temperatuurregelaar	40
Timer	40
Grillen en bakken	40
Reiniging en onderhoud	41
Opbergen	42
Problemen oplossen	42
Afvoeren	43
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	43
Service	44
Importeur	44
Recepten	45

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

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

Inhoud van het pakket

- ◆ Mini-oven
- ◆ 1 bakplaat
- ◆ 1 grillrooster
- ◆ 1 tang
- ◆ 1 kruimelplaat
- ◆ Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

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

Productbeschrijving

Afbeelding A:

- ❶ Geleidingen
- ❷ Ventilatiesleuf
- ❸ Temperatuurregelaar
- ❹ Functieknop
- ❺ Timer
- ❻ Indicatielampje
- ❼ Geplaatste kruimelplaat

Afbeelding B:

- ❽ Grillrooster
- ❾ Bakplaat
- ❿ Tang

Technische gegevens

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

Opgenomen vermogen: 1200 W



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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING – LICHAAMELIJK GEVAAR!

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



Voorzichtig! Heet oppervlak!



Voorzichtig! Raak de glazen deur niet aan wanneer het apparaat heet is. Verbrandingsgevaar!

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.
- ▶ Knik of plet het snoer niet.
- ▶ Trek het snoer altijd met de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer zelf.
- ▶ Tijdens het gebruik mogen zich geen licht brandbare materialen in de onmiddellijke omgeving van het apparaat bevinden (bijv. vaatdoeken, ovenwanten, enz.).
- ▶ Droog nooit textiel of voorwerpen op, boven of in het apparaat. Er bestaat brandgevaar!
- ▶ Gebruik de bakplaat niet voor het bewaren of verwerken van zuur of zout bevattende of alkalische etenswaren!

Plaatsing

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

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

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

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

Gebruik van het apparaat

Glazen deur

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Leun niet op de glazen deur. Plaats geen voorwerpen op de glazen deur. Hierdoor raken de scharnieren beschadigd.
- Wanneer u voedsel met veel vet bereidt, kan er meer rookontwikkeling ontstaan. Sluit in dat geval de glazen deur niet helemaal, maar laat deze op een kier openstaan: De glazen deur heeft een vergrendelingsstand, zodat deze met een opening ter grootte van een kier open blijft staan: wanneer u de glazen deur voorzichtig dichtdoet, blijft deze kort voor het sluiten in deze stand staan.

Kruimelplaat plaatsen

- Schuif de kruimelplaat **7** onder de onderste verwarmingselementen, zodat deze plat op de bodem van het apparaat ligt.

Grillrooster gebruiken

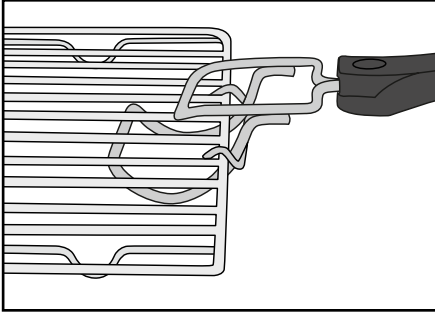
WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Gebruik altijd de tang **10** om het hete grillrooster **8** in het apparaat te plaatsen of uit het apparaat te nemen.
- Schuif het grillrooster **8** op een van de twee geleidingen **1** in de gaarruimte van het apparaat.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Leg het grillrooster **8** nooit direct op de verwarmingselementen.

- Om het hete grillrooster **8** te kunnen uitnemen, haakt u de tang **10** als volgt in:

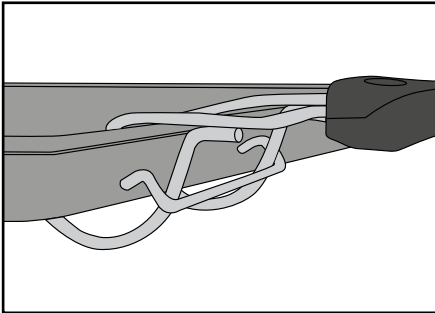


Afb. 1: Inhaken van de tang **10** bij het grillrooster **8**

Bakplaat gebruiken

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Gebruik altijd de tang **10** om het hete bakplaat **9** in het apparaat te plaatsen of uit het apparaat te nemen.



Afb. 2: Inhaken van de tang **10** bij het bakplaat **9**

- Schuif de bakplaat **9** op een van de twee geleidingen **1** in de gaarruimte van het apparaat.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Leg de bakplaat **9** nooit direct op de verwarmingselementen.
- Gebruik de bakplaat **9** niet voor het bewaren of verwerken van zuur of zout bevattende of alkalische etenswaren!

Vóór de ingebruikname

Wanneer het apparaat correct is opgesteld:

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

OPMERKING

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

Het apparaat wordt na 20 minuten automatisch uitgeschakeld.

Wanneer u het verwarmen voortijdig wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar **3** tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in, zet u de functieknop **4** op **OFF** en zet u de timer **5** op "OFF".

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

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Bediening van het apparaat

Functieknop

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

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

Temperatuurregelaar

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

Timer

Met de timer ⑤ kunt u de gaartijd instellen:

■ Stel de timer ⑤ in op de gewenste gaartijd. Het indicatielampje ⑥ brandt. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal en stopt het verwarmen. Het indicatielampje ⑥ dooft.

OPMERKING

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

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

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

Grillen en bakken

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

► Leg/plaats nooit borden, schalen of levensmiddelen direct op de bodem van het apparaat, de verwarmingselementen of de kruimelplaat ⑦!

- 1) Leg de kruimelplaat ⑦ in het apparaat.
- 2) Haal het grillrooster ⑧ en de bakplaat ⑨ uit het apparaat. Bedek ze desgewenst met bakpapier resp. bestrijk de bakplaat ⑨ met voor bakken geschikt vet.

OPMERKING

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

- 3) Laat het apparaat ca. 10 minuten (al naar gelang de temperatuurinstelling) op de gewenste temperatuur heet worden:
 - Kies de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar ③.
 - Kies daarna met de functieknop ④ de gewenste functie.
 - Stel met de timer ⑤ de voorverwarmingstijd in (ca. 10 minuten).
 - Sluit de glazen deur.

- 4) Als de tijd is verstreken, legt u het grill- resp. bakgoed op het grillrooster **8** resp. de bakplaat **9** en schuift u het rooster op een van de geleidingen **1**. Let daarbij op voldoende afstand tussen het grill- resp. bakgoed en de binnenwanden en verwarmingselementen van het apparaat.
- 5) Sluit de glazen deur voordat u het grillen/ bakken start.
- 6) Stel met de timer **5** de gewenste grill- resp. baktijd in. De maximale grill- resp. baktijd bedraagt 60 minuten.

OPMERKING

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

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

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

OPMERKING

Wanneer u het verwarmen voortijdig wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar **3** tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in, zet u de functieknop **4** op **OFF** en zet u de timer **5** op "OFF".

- 7) Haal na het verwarmen het grillrooster **8** resp. de bakplaat **9** met de tang **10**.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

- U kunt het apparaat en de accessoires het beste meteen na het afkoelen reinigen. Dan kunnen resten van levensmiddelen gemakkelijker worden verwijderd.

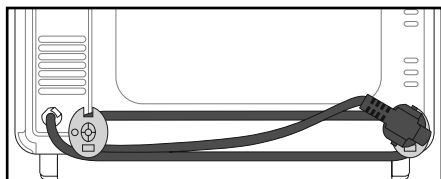
LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- 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 nog schoon met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog alles goed af.
- Reinig de gaarruimte en de glazen deur met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles nog schoon met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog alles goed af.
- Reinig de tang **10**, de bakplaat **9**, het grillrooster **8** en de kruimelplaat **7** in een warm sopje. Droog alle onderdelen na reiniging 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 klantenservice.
Het indicatie-lampje ❹ brandt maar het apparaat wordt niet heet.	De functieknop ❹ staat op OFF .	Draai de functieknop ❹ naar de gewenste functie.
De gaartijd van de etenswaren lijkt zeer lang.	De glazen deur is te vaak geopend om de voortgang van het gaarproces te controleren.	Open de glazen deur niet vaker dan noodzakelijk.
	Er is een verkeerde temperatuur ingesteld.	Controleer de temperatuurinstellingen.
Tijdens het gebruik treedt er rook- en geurontwikkeling op.	Op de verwarmingselementen bevinden zich reinigings- of levensmiddelenresten.	Haal de etenswaren uit het apparaat en ga verder met het gaarproces met geopende glazen deur, tot de rookontwikkeling is verdwenen.

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

Afvoeren



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

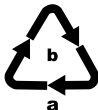
Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De

verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:
1–7: kunststoffen,
20–22: papier en karton,
80–98: composietmaterialen.

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 voortvloeien uit 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 306484

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

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 ⑨.
- 5) Bak de muffins op 220 °C met boven- en onderwarmte ca. 15 minuten op het onderste niveau.

Hawaïtosti's

Ingrediënten voor 4 tosti's:

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

Bereiding:

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

Diepvries-minipizza bakken

Bereiding:

- ◆ Schuif het grillrooster ⑧ op de bovenste gelegingen van de grill- en bakruimte.
- ◆ Leg de diepvries-minipizza zonder verpakking op het grillrooster ⑧.
- ◆ Bak de minipizza bij boven- en onderwarmte ca. 20 minuten.
- ◆ Houd u aan de aanwijzingen voor de temperatuur op de verpakking.

Spritskoekjes

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- 1) Roer de boter schuimig.
- 2) Voeg suiker, vanillesuiker, citroenschil en eieren toe.
- 3) Meng meel, bakpoeder en zout en roer dit met een lepel door het deeg.
- 4) Laat het deeg ca. 10 minuten rusten.
- 5) Breng het deeg in de gewenste vorm, bijv. met behulp van een vleeswolf, uitsteekvormpjes of een spuitzak.
- 6) Leg de spritskoekjes op de met bakpapier beklede bakplaat 9.
- 7) Bak de spritsen in de voorverwarnde 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 9.

Broodjes

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- 1) Kneed alles goed door elkaar en maak er kleine broodjes van.
- 2) Leg de broodjes op de met bakpapier beklede bakplaat 9.
- 3) Bak bij ca. 200° C bovenwarmte ongeveer 30 minuten op het bovenste niveau.

OPMERKING

De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakplaten 9.

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 9.
- 8) Verwarm de grill- en bakautomaat op ca. 120 °C boven- en onderwarmte voor.
- 9) Bak de meringues op het bovenste niveau bij ca. 120 °C boven- en onderwarmte ca. 2 uur.

Botercroutons

Ingrediënten:

- ◆ 2 plakjes witbrood
- ◆ 1 EL boter

Bereiding:

- 1) Snijd het witbrood in kleine blokjes.
- 2) Smelt de boter bij laag vuur in een pan en meng het witbrood erdoor.
- 3) Bedek de bakplaat 9 met bakpapier en verdeel de blokjes witbrood er gelijkmatig over.
- 4) Bak de blokjes witbrood bij ca. 170 °C bovenwarmte op het bovenste niveau. Draai de blokjes witbrood na ca. 7 – 10 minuten om en bak ze nog eens 7 – 10 minuten, tot de blokjes witbrood goudbruin zijn.

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 9 en bak ze bij ca. 225 °C in de voorverwarmde oven met boven- en onderwarmte ca. 20 minuten op het onderste niveau.

OPMERKING

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

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 9.
- 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 9. Laat voldoende afstand tussen de pakketjes, omdat het bladerdeeg rijst.
- 10) Bak de bladerdeegpakketjes op het onderste niveau bij ca. 200 °C boven- en onderwarmte ca. 25 - 30 minuten. Het bladerdeeg moet een lichtbruine kleur krijgen.

OPMERKING

De aangegeven hoeveelheid is voldoende voor meerdere bakplaten 9.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Lieferumfang	50
Gerätebeschreibung	50
Technische Daten	50
Sicherheitshinweise	51
Aufstellen	54
Benutzung des Gerätes	54
Glastür	54
Krümelblech einlegen	54
Gitterrost benutzen	54
Backblech benutzen	55
Vor dem ersten Gebrauch	55
Bedienen des Gerätes	56
Funktionsschalter	56
Temperaturregler	56
Timer	56
Grillen und Backen	56
Reinigung und Pflege	57
Aufbewahrung	58
Fehlerbehebung	58
Entsorgung	59
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	59
Service	60
Importeur	60
Rezepte	61

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Lieferumfang

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Schienen
- ❷ Lüftungsschlitze
- ❸ Temperaturregler
- ❹ Funktionsschalter
- ❺ Timer
- ❻ Kontrollleuchte
- ❼ eingesetztes Krümelblech

Abbildung B:

- ❽ Gitterrost
- ❾ Backblech
- ❿ Zange

Technische Daten

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

Leistungsaufnahme: 1200 W



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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!



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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Aufstellen

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen: Die Glastür hat eine Raststellung, so dass diese einen Spalt breit offen steht: Wenn Sie die Glastür vorsichtig zuklappen, rastet diese kurz vor dem Schließen in dieser Stellung ein.

Krümblech einlegen

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

Gitterrost benutzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange **10**, um den heißen Gitterrost **8** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

- Schieben Sie den Gitterrost **8** in eine der 2 Schienen **1** im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

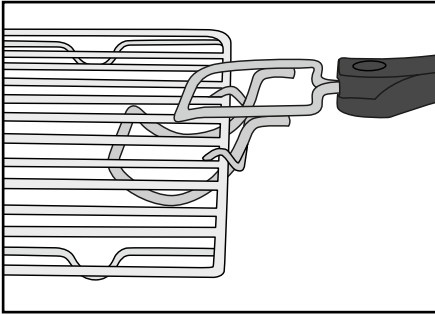


Abb. 1: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **8**

Backblech benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

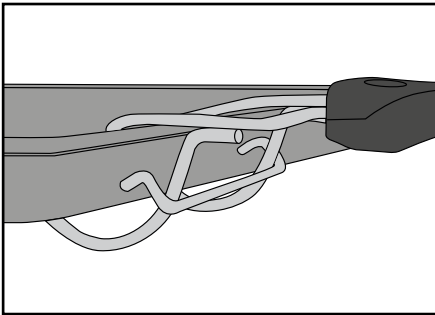


Abb. 2: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **9**

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

Wenn das Gerät korrekt aufgestellt ist:

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

HINWEIS

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

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

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

- 7) Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

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

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

Temperaturregler

■ Am Temperaturregler ③ können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.

Timer

Mit Hilfe des Timers ⑤ können Sie die Garzeit einstellen:

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

HINWEIS

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

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

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

Grillen und Backen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

HINWEIS

- Je nach Gericht muss der Backofen vorgeheizt werden. Halten Sie sich an die Vorgaben im jeweiligen Rezept. Das Vorheizen ist auf jeden Fall sinnvoll bei:
 - sehr kurzen Backzeiten,
 - knusprigen Krusten,
 - empfindlichen Gerichten, die eine konstante Temperatur erfordern, wie zum Beispiel Soufflés.
 - Wenn kein Vorheizen nötig ist, überspringen Sie Handlungsschritt 3).
- 3) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
 - Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ③.
 - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter ④ die gewünschte Funktion.
 - Stellen Sie mit dem Timer ⑤ die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
 - Schließen Sie die Glastür.

- 4) Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **8** bzw. das Backblech **9** und schieben Sie es in eine der Schienen **1**. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.
- 5) Schließen Sie die Glastür, bevor Sie den Grill- bzw. Backvorgang starten.
- 6) Stellen Sie mit dem Timer **5** die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

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

- 7) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost **8** oder das Backblech **9** mit Hilfe der Zange **10**.

Reinigung und Pflege

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen 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 Zubehöerteile am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

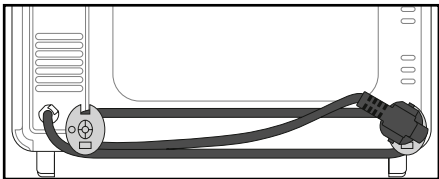
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie den Garraum und die Glastür mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Zange **10**, das Backblech **9**, den Gitterrost **8** und das Krümelblech **7** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

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



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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgung



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

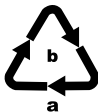
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



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

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

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 306484

Importeur

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

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

Rezepte

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

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

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

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

Zubereitung:

- 1) Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.
- 2) Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.
- 3) Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.
- 4) Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und diese auf das Backblech ❸ 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 ❸ legen und im Grill- und Backautomaten auf der oberen Schiene bei ca. 200 °C, Oberhitze ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Mini-Pizza backen

Zubereitung:

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

Spritzgebäck

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche 9.

Brötchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche 9.

Baiser

Zutaten:

- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ Salz
- ◆ 45 g Zucker

Zubereitung:

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

Buttercroutons

Zutaten:

- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 1 EL Butter

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
- 2) Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
- 3) Legen Sie ein Backblech **9** mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
- 4) Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 170 °C Oberhitze auf der oberen Schiene. Nach ca. 7 – 10 Minuten wenden Sie die Toastbrot-Würfel und backen Sie diese weitere 7 – 10 Minuten, bis die Toastbrot-Würfel goldbraun sind.

HINWEIS

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie die Baguettes auf und höhlen Sie sie aus.
- 2) Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.

- 3) Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.
- 4) Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.
- 5) Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.
- 6) Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech **9** und backen Sie sie bei ca. 225 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

HINWEIS

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

- 4) Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach noch etwas Wasser hinzu, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 5) Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.
- 6) Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.
- 7) Stellen Sie die Auflaufform auf das Backblech 9.
- 8) Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.
- 7) Geben Sie je einen Esslöffel der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
- 8) Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
- 9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech 9. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig aufgeht.
- 10) Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 220 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 – 30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

HINWEIS

Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche 9.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
- 2) Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
- 3) Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
- 4) Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
- 5) Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
- 6) Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

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

IAN 306484