

SILVERCREST®



HORNO ELÉCTRICO CON GRILL SGBR 1500 C4

ES

HORNO ELÉCTRICO CON GRILL

Instrucciones de uso

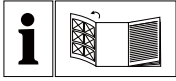
DE AT CH

GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 341839_2001

ES

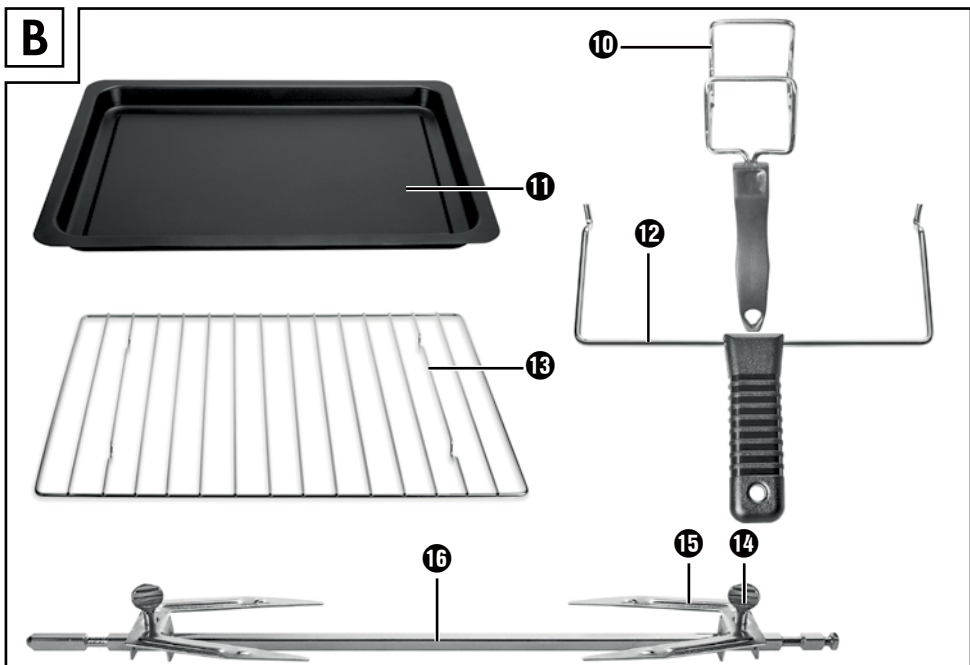


ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

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.



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro.	2
Descripción del aparato	2
Características técnicas	2
Indicaciones de seguridad	3
Instalación	6
Uso del aparato	6
Puerta de cristal	6
Inserción de la bandeja para migas	6
Uso del espetón	7
Uso de la bandeja de horno/parrilla	8
Antes del primer uso	8
Manejo del aparato	9
Selector de función	9
Regulador de temperatura	9
Temporizador	9
Gratinado y horneado	9
Gratinado con espetón	10
Limpieza y mantenimiento	12
Almacenamiento	12
Eliminación de fallos	13
Desecho	14
Garantía de Kompernass Handels GmbH	14
Asistencia técnica	15
Importador	15
Recetas	16

Introducción

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

Uso previsto

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

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

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

Volumen de suministro

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

INDICACIÓN

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

Descripción del aparato

Figura A:

- 1 Accionamiento
- 2 Regulador de temperatura
- 3 Selector de función
- 4 Temporizador
- 5 Piloto de control
- 6 Puerta de cristal
- 7 Bandeja para migas integrada
- 8 Varillas calefactoras inferiores
- 9 Alojamiento del espetón

Figura B:

- 10 Mango (para la bandeja de horno y para la parrilla)
- 11 Bandeja de horno
- 12 Mango (para el espetón)
- 13 Parrilla
- 14 Elemento de fijación
- 15 Pinchos de sujeción
- 16 Espetón

Características técnicas

Tensión nominal: 220 - 240 V ~
(corriente alterna),
50/60 Hz


Consumo de potencia: 1500 W



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

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

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



¡Precaución! ¡Superficie caliente!

ATENCIÓN – ¡DAÑOS MATERIALES!

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

Instalación

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE INCENDIO!

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

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

Uso del aparato

Puerta de cristal

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

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

Inserción de la bandeja para migas

- Inserte la bandeja para migas ⑦ bajo las varillas calefactoras inferiores ⑧ de forma que quede colocada de forma plana sobre la base del aparato. La parte más curvada hacia arriba puede utilizarla como agarre. La parte menos curvada hacia arriba debe introducirse primero en el aparato.

Uso del espetón

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

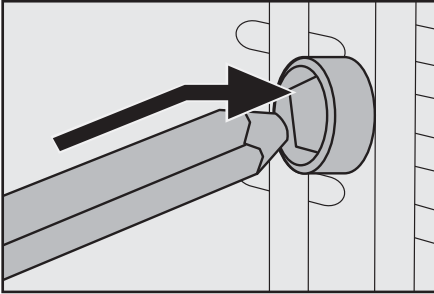


Fig. 1: Introducción del espetón **16** en el accionamiento **1**.

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

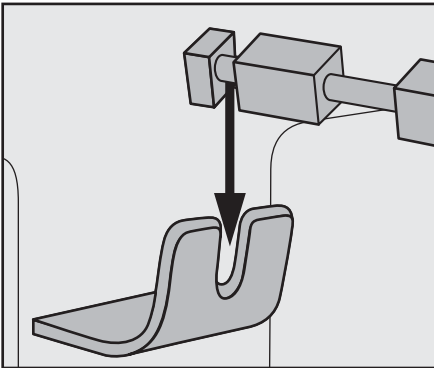


Fig. 2: Colocación del espetón **16** en el alojamiento del espetón **9**

INDICACIÓN

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

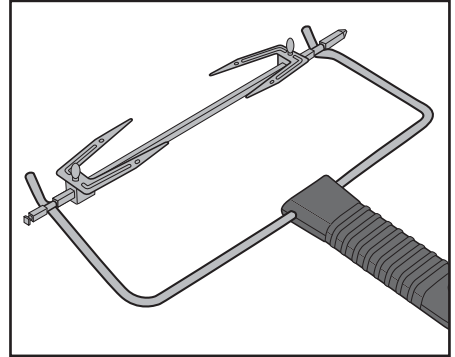


Fig. 3: Enganche del mango **12** en el espetón **16**

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

Uso de la bandeja de horno/parrilla

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- No coloque nunca la bandeja de horno **11**/parrilla **13** directamente sobre las varillas calefactoras **8**.

- Para poder extraer la bandeja de horno **11** o la parrilla **13** caliente, enganche el mango **10** de la siguiente manera:

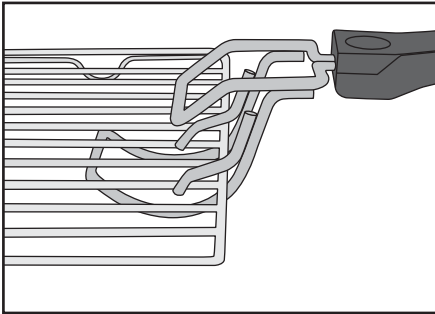


Fig. 4: Enganche del mango **10** en la parrilla **13**

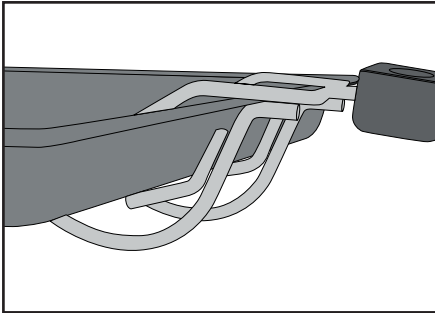



Fig. 5: Enganche del mango **10** en la bandeja de horno **11**

Antes del primer uso

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

INDICACIÓN

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

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

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






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

El aparato estará ahora listo para funcionar.

Manejo del aparato

Selector de función

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


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

Regulador de temperatura

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

Temporizador

Puede encenderse el aparato/ajustarse el tiempo de horneado deseado con el temporizador **4**:

- Ajuste el temporizador **4** en el tiempo deseado. Tras finalizar el tiempo ajustado, se emite un sonido y el aparato detiene el calentamiento. Si se selecciona la función "Calor arriba/ventilador/espetón" , también se detiene la rotación del espetón **16**.
- Si desea utilizar el aparato sin límite de tiempo, gire el regulador giratorio del temporizador **4** en sentido antihorario hasta la posición "ON".

Gratinado y horneado

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

INDICACIÓN

- Es posible que deba precalentarse el horno según el plato que desee prepararse. Observe las instrucciones de la receta correspondiente. El precalentamiento es especialmente necesario para lo siguiente:
 - Tiempos de horneado muy cortos.
 - Cortezas crujientes.
 - Platos delicados que requieran una temperatura constante, como, por ejemplo, suflés.
- Si no es necesario el precalentamiento, vaya directamente al paso 3).

- 3) Deje que el aparato alcance la temperatura deseada durante aprox. 10 minutos (dependiendo del ajuste de temperatura):
 - Seleccione la temperatura deseada con el regulador de temperatura **2**.
 - A continuación, seleccione la función deseada con el selector de función **3**.

INDICACIÓN

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

INDICACIÓN

- ▶ Si prepara un alimento que pueda gotear intensamente sobre la parrilla **13**, introduzca la bandeja de horno **11** en el carril inferior. De este modo, puede recogerse, p. ej., la grasa que gotee para después limpiar el aparato con mayor facilidad.
- 5) Cierre la puerta de cristal **6** antes de empezar a hornear los alimentos.
- 6) En caso necesario, ajuste el tiempo de horneado que desee por medio del temporizador **4**. El tiempo de horneado máximo que puede ajustarse con el temporizador **4** es de 120 minutos. Alternativamente, también puede ajustarse el temporizador **4** en la posición "ON" para utilizar el aparato durante un tiempo ilimitado.

INDICACIÓN

- ▶ Si el tiempo de horneado de los alimentos es inferior a 20 minutos, ajuste primero el temporizador **4** en 40 minutos para después retroceder hasta el tiempo de horneado deseado.

El piloto de control **5** indica que el aparato está encendido. Si utiliza el aparato con un tiempo de horneado preajustado, el interruptor del temporizador **4** se mueve hacia la posición "OFF".

En tal caso, el aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emite una señal acústica y el piloto de control **5** se apaga.

INDICACIÓN


- Si desea interrumpir brevemente el proceso de calentamiento, gire el regulador de temperatura **2** hasta el tope en sentido antihorario y ajuste el temporizador **4** en la posición "OFF" (apagado).
- 7) Si no desea utilizar el aparato con un tiempo de horneado preajustado, ajuste el temporizador **4** en "OFF" cuando desee finalizar el horneado.
- 8) Una vez finalizado el proceso de calentamiento, retire la parrilla **13** y/o la bandeja de horno **11** con el mango **10**.
- 9) Ajuste el selector de función **3** en "OFF" (apagado).

Gratinado con espetón

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

INDICACIÓN

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

- 7) Ajuste el regulador de temperatura **2** en la temperatura deseada.
- 8) Ajuste el selector de función 3 en "Calor arriba/ventilador/espetón" .
- 9) Si lo desea, ajuste el tiempo deseado con el temporizador **4**. Alternativamente, también puede ajustarse el temporizador **4** en la posición "ON" para utilizar el aparato durante un tiempo ilimitado.

El aparato inicia el proceso de horneado y el espetón **16** comienza a girar.

El piloto de control **5** indica que el aparato está encendido. Si utiliza el aparato con un tiempo de horneado preajustado, el interruptor del temporizador **4** se mueve hacia la posición "OFF".

En tal caso, el aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emite una señal acústica y el piloto de control **5** se apaga.



INDICACIÓN

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

- 10) Si no desea utilizar el aparato con un tiempo de horneado preajustado, ajuste el temporizador **4** en "OFF" cuando desee finalizar el horneado.
- 11) Una vez finalizado el proceso de horneado, extraiga el espetón **16** con el mango **12**.
- 12) Ajuste el selector de función **3** en "OFF" (apagado).

EJEMPLO – POLLO ASADO


Ingredientes

- ◆ Pollo entero (aprox. 1,3 kg, limpio)
 - ◆ Condimentos (sal, pimentón)
 - ◆ Aceite de cocina
- 1) Condimente el pollo por dentro y por fuera con sal y pimentón. Unte el exterior del pollo con aceite de cocina.
 - 2) Introduzca el pollo en el espetón **16** y fíjelo con los pinchos de sujeción **15**. Procure que los orificios del espetón **16** queden accesibles para que pueda engancharse el mango **12** en el espetón **16**. Según la forma del pollo, es posible que deban fijarse las alitas y los muslos con una cuerda termorresistente para que no obstaculicen el giro del espetón.
 - 3) Coloque la bandeja de horno **11** en el carril inferior.
 - 4) Precaliente el horno durante aprox. 10 minutos con la función "Calor arriba y abajo/ventilador"  a 230 °C.
 - 5) Coloque el pollo ya insertado en el espetón en el aparato con ayuda del mango **12**.
 - 6) Ajuste el selector de función en "Calor arriba/ventilador/espetón"  y cierre la puerta.
 - 7) Ajuste el temporizador **4** en aprox. 80 minutos. El tiempo de horneado puede variar según el tamaño y la forma del pollo.
 - 8) Engrase el pollo de vez en cuando con un poco de aceite durante el horneado. Así la piel quedará crujiente.
 - 9) Una vez transcurrido el tiempo ajustado, extraiga cuidadosamente el espetón con el pollo con ayuda del mango **12**. Retire los pinchos de sujeción **15** y extraiga el pollo del espetón **16**.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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

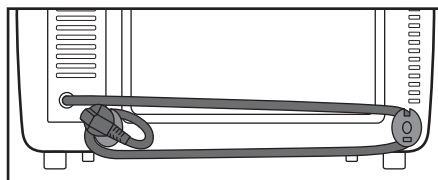
¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

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

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

Almacenamiento

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



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

Eliminación de fallos

Error	Causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija de red no está conectada a la red eléctrica.	Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
	La base de enchufe está defectuosa.	Utilice una base de enchufe distinta.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
El piloto de control 5 se ilumina, pero el aparato no se calienta.	El selector de función 3 está en la posición OFF (apagado).	Ajuste el selector de función 3 en la función deseada.
Parece que el horneado requiere demasiado tiempo.	Se ha abierto la puerta de cristal 6 con demasiada frecuencia para comprobar el progreso del horneado.	No abra la puerta de cristal 6 con más frecuencia de la necesaria.
	Se ha ajustado una temperatura inadecuada.	Compruebe el ajuste de la temperatura.
Durante el funcionamiento, se genera humo y se escuchan ruidos anómalos.	Hay restos de productos de limpieza o de alimentos en las varillas calefactoras.	Retire los alimentos del aparato y continúe con el proceso de horneado con la puerta de cristal 6 abierta hasta que desaparezca el humo.

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

Desecho

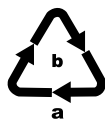


No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

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



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos,

20-22: papel y cartón,

80-98: materiales compuestos



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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 123456) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 123456.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 341839_2001

Importador

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

Recetas

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

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

INDICACIÓN

Siga las instrucciones de preparación del envase de los alimentos.

Magdalenas

Ingredientes para cuatro personas:

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

Preparación:

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

Tostadas hawaianas

Ingredientes para 4 tostadas:

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

Preparación:

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

Horneado de pizza congelada

Preparación:

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

Pastas de mantequilla

Ingredientes:

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

Preparación:

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

INDICACIÓN

La cantidad de masa es suficiente para varias bandejas **11**.

Panecillos

Ingredientes:

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

Preparación:

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

INDICACIÓN

La cantidad de masa es suficiente para varias bandejas **11**.

Merengue

Ingredientes:

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

Preparación:

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

Picatostes de mantequilla

Ingredientes:

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

Preparación:

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

INDICACIÓN

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

Baguettes de carne picada

Ingredientes:

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

Preparación:

- 1) Corte las baguettes por la mitad y extraiga la miga.
- 2) Mezcle la carne picada, el concentrado de tomate, la cebolla, el parmesano y un poco de sal y pimienta.
- 3) Forme 4 hamburguesas del mismo tamaño lo más planas posible y colóquelas sobre las rebanadas de las baguettes.
- 4) Corte el tomate en rodajas y colóquelo sobre las rebanadas de las baguettes.
- 5) Distribuya el queso sobre las baguettes.
- 6) Coloque las baguettes sobre la bandeja de horno **11** y hornéelas a aproximadamente 230 °C en el horno precalentado con calor arriba y abajo durante aproximadamente 20 minutos en el carril inferior.

INDICACIÓN

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

Coliflor (gratinada)

Ingredientes:

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

Preparación:

- 1) Separe la coliflor en cogollos y lávelos.
- 2) Hierva la coliflor con las rodajas de limón en agua salada durante 8-10 minutos de forma que la coliflor esté "al dente". Conserve aprox. 150 ml del agua de cocción durante el escurrido.
- 3) Derrita la mantequilla en una sartén y dore la harina removiendo constantemente durante aprox. 1 minuto.
- 4) Vierta el agua de cocción de la coliflor removiendo constantemente y deje cocer la mezcla durante aproximadamente 2 minutos. Si la mezcla de harina se endurece, añada un poco más de agua hasta que tenga una consistencia espesa. Condimente con el zumo de limón, la sal y la nuez moscada.
- 5) Coloque la coliflor en una fuente de horno (aprox. 14 cm de diámetro) y vierta la salsa de forma uniforme.
- 6) Espolvoree el queso y las láminas de almendra por encima.
- 7) Coloque la fuente de horno sobre la bandeja de horno **11**.
- 8) Gratine a aproximadamente 200 °C con el horno precalentado con calor arriba y abajo durante aprox. 20 minutos en el carril inferior.

Empanadas rellenas de salmón

Ingredientes:

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

Preparación:

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

INDICACIÓN

Las cantidades indicadas sirven para varias bandejas de horno **11**.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	22
Lieferumfang	22
Gerätebeschreibung	22
Technische Daten	22
Sicherheitshinweise	23
Aufstellen	26
Benutzung des Gerätes	26
Glastür	26
Krümelblech einlegen	26
Drehspieß benutzen	27
Backblech/Gitterrost benutzen	28
Vor dem ersten Gebrauch	28
Bedienen des Gerätes	29
Funktionsschalter	29
Temperaturregler	29
Timer	29
Grillen und Backen	29
Grillen mit Drehspieß	30
Reinigung und Pflege	32
Aufbewahrung	32
Fehlerbehebung	33
Entsorgung	34
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	34
Service	35
Importeur	35
Rezepte	36

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Lieferumfang

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Antrieb
- 2 Temperaturregler
- 3 Funktionsschalter
- 4 Timer
- 5 Kontrollleuchte
- 6 Glastür
- 7 eingesetztes Krümelblech
- 8 untere Heizstäbe
- 9 Drehspießaufnahme

Abbildung B:

- 10 Zange (für Backblech und Gitterrost)
- 11 Backblech
- 12 Zange (für Drehspieß)
- 13 Gitterrost
- 14 Feststeller
- 15 Drehspießklemmen
- 16 Drehspieß

Technische Daten


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

Leistungsaufnahme: 1500 W



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

Sicherheitshinweise**⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Aufstellen

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Krümellech einlegen

- Schieben Sie das Krümellech **7** unter die unteren Heizstäbe **8**, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt. Die Seite, die höher gebogen ist, können Sie als Griff benutzen. Die Seite, die nicht so hoch gebogen ist, muss voran in das Gerät geschoben werden.

Drehspieß benutzen

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

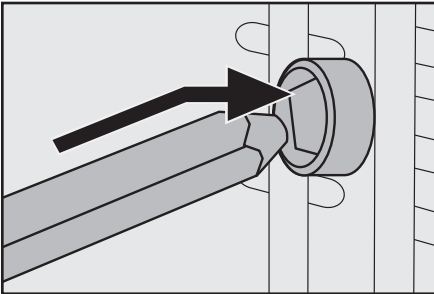


Abb. 1: Drehspieß **16** in den Antrieb **1** schieben.

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

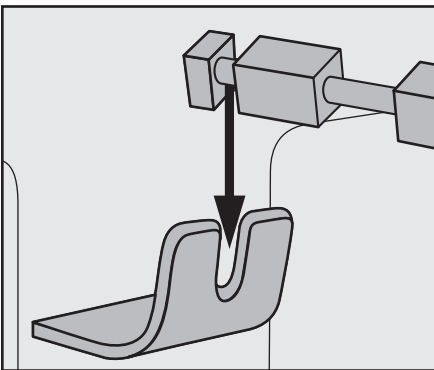


Abb. 2: Drehspieß **16** in die Drehspießaufnahme **9** legen

HINWEIS

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

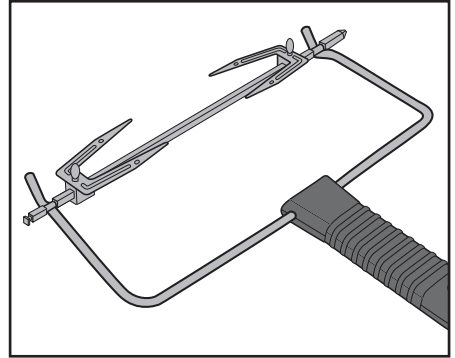


Abb. 3: Einhaken der Zange **12** beim Drehspieß **16**

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

Backblech/Gitterrost benutzen

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Benutzen Sie immer die Zange **10**, um das heiße Backblech **11**/den heißen Gitterrost **13** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

■ Schieben Sie das Backblech **11**/den Gitterrost **13** in eine der 3 Schienen im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Legen Sie das Backblech **11**/den Gitterrost **13** niemals direkt auf die Heizstäbe **8**.

■ Um das heiße Backblech **11** oder den Gitterrost **13** entnehmen zu können, haken Sie die Zange **10** folgendermaßen ein:

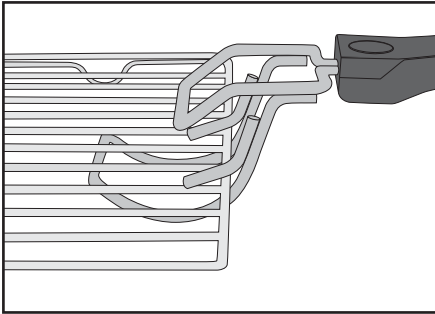


Abb. 4: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **13**

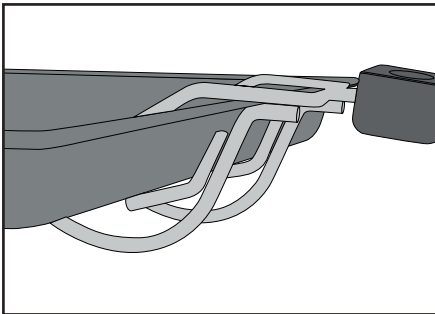



Abb. 5: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **11**

Vor dem ersten Gebrauch

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

HINWEIS

► Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich.

Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

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






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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes

Funktionsschalter

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


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

Temperaturregler

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

Timer

Mit Hilfe des Timers **4** können Sie das Gerät einschalten / die Garzeit einstellen:

- Stellen Sie den Timer **4** auf die gewünschte Garzeit. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen.
Falls die Funktion „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  gewählt ist, stoppt auch das Drehen des Drehspießes **15**.
- Wenn Sie das Gerät ohne Zeitbegrenzung betreiben wollen, drehen Sie den Drehschalter des Timers **4** gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „ON“.

Grillen und Backen

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

HINWEIS

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

- 3) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
 - Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **2**.
 - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter **3** die gewünschte Funktion.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

Die Kontrollleuchte **5** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Wenn Sie das Gerät mit einer voreingestellter Backzeit benutzen, bewegt sich nun der Schalter des Timers **4** auf die Position „OFF“ zu.

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

HINWEIS

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


- 7) Falls Sie das Gerät nicht mit einer voreingestellter Backzeit betreiben, stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“, wenn Sie den Heizvorgang beenden wollen.
- 8) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost **13** bzw. das Backblech **11** mit Hilfe der Zange **10**.
- 9) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

Grillen mit Drehspieß

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

HINWEIS

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

- 7) Stellen Sie am Temperaturregler **2** die gewünschte Temperatur ein.
- 8) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“ .
- 9) Stellen Sie, falls gewünscht, am Timer **4** die gewünschte Grillzeit ein. Alternativ können Sie den Timer **4** auch auf die Position „ON“ stellen, um das Gerät unbegrenzte Zeit zu betreiben.

Das Gerät startet den Grillvorgang und der Drehspieß **16** dreht sich.

Die Kontrollleuchte **5** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Wenn Sie das Gerät mit einer voreingestellten Backzeit benutzen, bewegt sich nun der Schalter des Timers **4** auf die Position „OFF“ zu.

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



HINWEIS

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

- 10) Falls Sie das Gerät nicht mit einer voreingestellten Backzeit betreiben, stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“, wenn Sie den Heizvorgang beenden wollen.
- 11) Entnehmen Sie nach dem Grillvorgang den Drehspieß **16** mit Hilfe der Zange **12**.
- 12) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

BEISPIEL GRILLHÄHNCHEN

Zutaten

- ◆ Grillhähnchen (ca. 1,3 kg, ausgenommen)
 - ◆ Gewürze (Salz, Paprika)
 - ◆ Speiseöl
- 1) Würzen Sie das Grillhähnchen von innen und außen mit Salz und Paprikapulver. Streichen Sie es von außen mit hitzebeständigem Speiseöl ein.
 - 2) Schieben Sie das Grillhähnchen auf den Drehspieß **16** und fixieren Sie es mit den Drehspießklemmen **15**. Achten Sie dabei darauf, dass die Vertiefungen am Drehspieß **16** frei bleiben, damit Sie den Drehspieß **16** mit Hilfe der Zange **12** greifen können. Je nach Form des Grillhähnchens ist es nötig die Flügel und Schenkel mit einer feuerfesten Bindschnur zu fixieren, damit diese während des Drehens nicht anstoßen.
 - 3) Schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene.
 - 4) Heizen Sie das Gerät ca. 10 Minuten mit der Funktion „Ober- & Unterhitze/Umluft“  auf 230° C vor.
 - 5) Setzen Sie das Grillhähnchen auf dem Drehspieß mit Hilfe der Zange **12** in das Gerät ein.
 - 6) Stellen Sie den Funktionsschalter auf „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  und schließen Sie die Tür.
 - 7) Stellen Sie den Timer **4** auf ca. 80 Minuten. Die Garzeit kann je nach Größe und Beschaffenheit des Grillhähnchens variieren.
 - 8) Bestreichen Sie das Grillhähnchen zwischendurch immer wieder mit etwas Speiseöl. So wird es knusprig.
 - 9) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, entnehmen Sie den Grillspieß mit dem Grillhähnchen vorsichtig mit der Zange **12**. Lösen Sie die Drehspießklemmen **15** und ziehen Sie das Grillhähnchen vom Drehspieß **16**.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

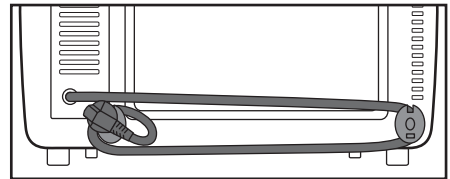
⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie den Garraum und die Glastür **6** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Zangen **10/12**, den Drehspieß **16**, die Drehspießklemmen **15**, die Feststeller **14**, das Backblech **11**, den Gitterrost **13** und das Krümelblech **7** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

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



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

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte ❸ 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 ❹ wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür ❹ nicht öfter, als unbedingt notwendig.
	Es ist eine falsche Temperatur eingestellt.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.
Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittelrückstände.	Entnehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und führen Sie den Garvorgang mit geöffneter Glastür ❹ 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.



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.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist 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 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 Servicenederlassung 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 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

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 341839_2001

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
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 **1** stellen.
- 5) Die Muffins bei 220° C mit Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toasts:

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

Zubereitung:

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

Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

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

Spritzgebäck

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

Brötchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

Baiser

Zutaten:

- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ Salz
- ◆ 45 g Zucker

Zubereitung:

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

Buttercroutons

Zutaten:

- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 1 EL Butter

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:

03 / 2020 · Ident.-No.: SGBR1500C4-032020-1

IAN 341839_2001