

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## HORNO ELÉCTRICO CON GRILL FORNO ELETTRICO CON GRILL SGBR 1500 A1

ES

### HORNO ELÉCTRICO CON GRILL

Instrucciones de uso

GB MT

### ELECTRIC OVEN & GRILL

Operating instructions

IT MT

### FORNO ELETTRICO CON GRILL

Istruzioni per l'uso

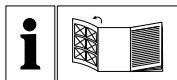
DE AT CH

### GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 102464

ES IT



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

---

**IT MT**  
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

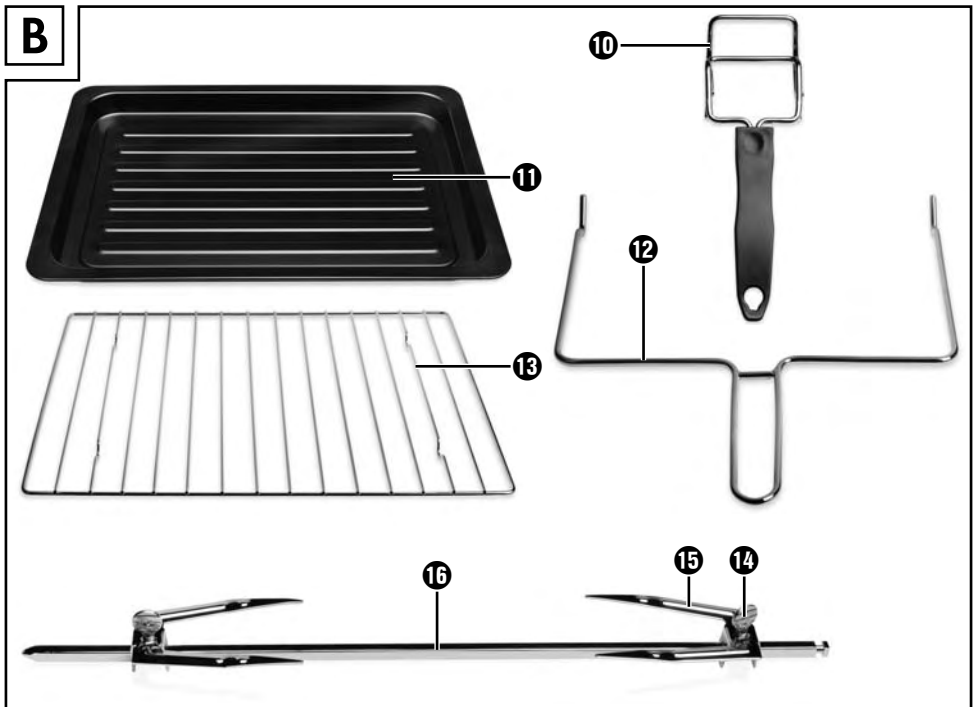
---

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

---

**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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	15
GB/MT	Operating instructions	Page	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43

**A****B**

# Índice

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

## Introducción

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

## Uso previsto

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

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

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

## Volumen de suministro

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

### INDICACIÓN

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

## Descripción del aparato

Figura A:

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

Figura B:

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


## Características técnicas

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

Máx.  
consumo de potencia: 1500 W

## 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 penetra 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, cubiertas, paredes 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.
- 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.

### 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.

## Uso del espetón

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

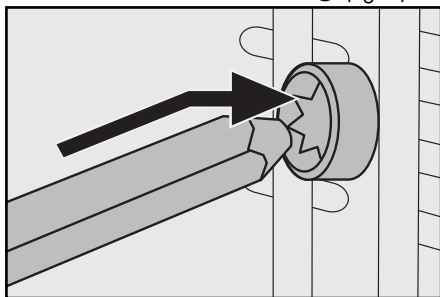


Fig. 1: Introducción del espetón **16** en el accionamiento **1**.

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

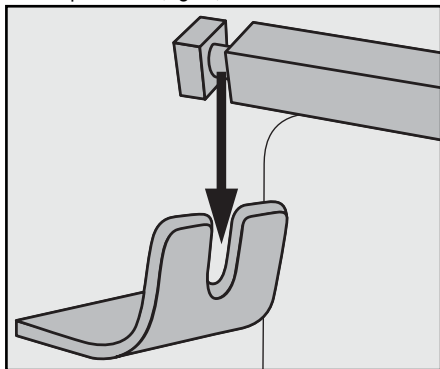


Fig. 2: Colocación del espetón **16** en el alojamiento del espetón **9**

### INDICACIÓN

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

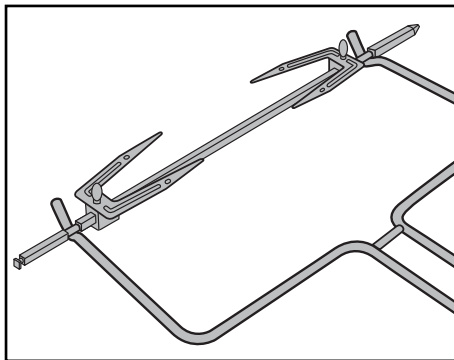


Fig. 3: Enganche del mango **12** en el espetón **16**

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

## Uso de la bandeja de horno/parrilla

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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

### ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

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

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

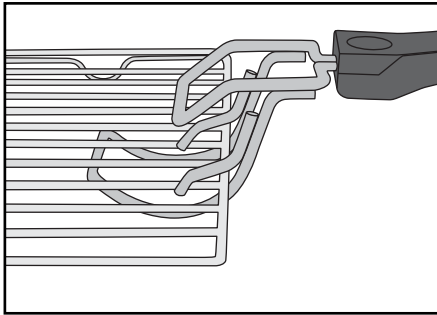


Fig. 4: Enganche del mango **10** en la parrilla **13**

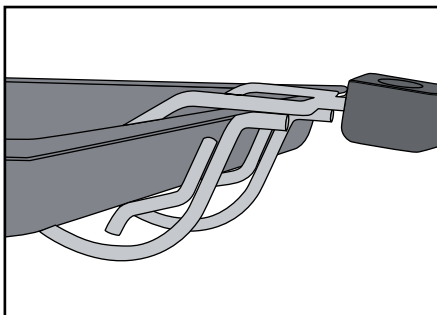



Fig. 5: Enganche del mango **10** en la bandeja de horno **11**

## Antes del primer uso

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

### INDICACIÓN

► Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo.

Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

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

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

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

El aparato estará ahora listo para funcionar.

## Manejo del aparato

### Selector de función

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

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

### Regulador de temperatura

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

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

### Temporizador

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

- Ajuste el temporizador ④ en el tiempo deseado. Tras finalizar el tiempo ajustado, se emite un sonido y el aparato detiene el calentamiento. Si se selecciona la función "Calor arriba y abajo/ventilador/espetón" , también se detiene la rotación del espetón ⑩.

### Gratinado y horneado

- 1) Introduzca la bandeja para migas ⑦ en el aparato.
- 2) Extraiga la parrilla ⑬ y la bandeja de horno ⑪ del aparato. En caso necesario, cúbralas con papel de horno o engrase la bandeja de horno ⑪.

### INDICACIÓN

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

- 3) Deje que el aparato alcance la temperatura deseada durante aprox. 10 minutos (dependiendo del ajuste de temperatura):
  - Seleccione la temperatura deseada con el regulador de temperatura ②. Asegúrese de utilizar la escala correcta (consulte el capítulo "Regulador de temperatura").
  - A continuación, seleccione la función deseada con el selector de función ③.

### INDICACIÓN

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

### INDICACIÓN

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

### INDICACIÓN

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

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

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

### INDICACIÓN

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


- 7) Una vez finalizado el proceso de calentamiento, retire la parrilla **13** y/o la bandeja de horno **11** con el mango **10**.
- 8) Ajuste el selector de función **3** en "OFF" (apagado).

## Gratinado con espetón

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

**INDICACIÓN**

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

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

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

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



**INDICACIÓN**

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

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

**EJEMPLO: POLLO ASADO****Ingredientes**


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

- 1) Condimente el pollo por dentro y por fuera con sal y pimentón. Unte el exterior del pollo con aceite de cocina.
- 2) Introduzca el pollo en el espétón y fíjelo con los pinchos de sujeción **15**. Procure que los orificios del espétón **16** queden accesibles para que pueda engancharse el mango **12** en el espétón **15**. Según la forma del pollo, es posible que deban fijarse las alitas y los muslos con una cuerda termorresistente para que no obstaculicen el giro del espétón.
- 3) Coloque la bandeja de horno **11** en el carril inferior.
- 4) Precaliente el horno durante aprox. 10 minutos con la función "Calor arriba y abajo/ventilador"  a 210 °C.
- 5) Coloque el pollo ya insertado en el espétón en el aparato con ayuda del mango **12**.
- 6) Ajuste el selector de función en "Calor arriba y abajo/ventilador/espétón"  y cierre la puerta.
- 7) Ajuste el temporizador **4** en aprox. 90 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 espétón con el pollo con ayuda del mango **12**. Retire los pinchos de sujeción **15** y extraiga el pollo del espétón **15**.

## Limpieza y mantenimiento

### ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

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

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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

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

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

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

## Almacenamiento

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

## Eliminación de fallos

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

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



## Garantía y asistencia técnica

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y examinado en profundidad antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Este es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste ni los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej., interruptores o pilas). Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

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 pierde su validez.

Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía.

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio rige también para 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 o, como muy tarde, dos días después de la fecha de compra. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía está sujeta a costes.

### ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22  
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada  
(tarifa normal))  
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada  
(tarifa reducida))

E-Mail: [kompernass@lidl.es](mailto:kompernass@lidl.es)

IAN 102464

### Disponibilidad de la línea de atención al cliente:

de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

## Desecho



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

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



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

## Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>16</b>
<b>Uso conforme</b> .....	<b>16</b>
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>16</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>16</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>16</b>
<b>Indicazioni relative alla sicurezza</b> .....	<b>17</b>
<b>Installazione</b> .....	<b>20</b>
<b>Utilizzo dell'apparecchio</b> .....	<b>20</b>
Sportello di vetro .....	20
Inserimento del vassoio raccoglibriciole .....	20
Utilizzo dello spiedo .....	21
Utilizzo della teglia da forno/griglia .....	22
<b>Prima del primo impiego</b> .....	<b>22</b>
<b>Utilizzo dell'apparecchio</b> .....	<b>23</b>
Commutatore di funzione .....	23
Regolatore della temperatura .....	23
Timer .....	23
<b>Cottura alla griglia e cottura al forno</b> .....	<b>23</b>
<b>Cottura alla griglia con spiedo</b> .....	<b>24</b>
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>26</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>26</b>
<b>Eliminazione dei guasti</b> .....	<b>27</b>
<b>Garanzia e assistenza</b> .....	<b>28</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>28</b>
<b>Importatore</b> .....	<b>28</b>

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato acquistato un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzarsi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

## Uso conforme

Il forno elettrico con grill serve esclusivamente a scaldare, cuocere e grigliare pietanze.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzarlo per fini commerciali.

Qualsiasi altro impiego viene considerato non conforme e può dare luogo a danni a cose o a persone.

## Volume della fornitura

- ◆ Forno elettrico con grill
- ◆ 1 teglia forno
- ◆ 1 griglia
- ◆ 2 pinze
- ◆ Spiedo con 2 morsetti
- ◆ 1 vassoio raccoglibriciole
- ◆ Istruzioni per l'uso

### AVVERTENZA

Subito dopo aver disimballato il prodotto, controllare che sia completo e integro. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

## Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Azionamento
- ❷ Regolatore della temperatura
- ❸ Commutatore di funzione
- ❹ Timer
- ❺ Spia di controllo
- ❻ Sportello di vetro
- ❼ Vassoio raccoglibriciole inserito
- ❽ Elementi riscaldanti inferiori
- ❾ Vano di ricezione dello spiedo

Figura B:

- ❿ Pinza (per teglia da forno e griglia)
- ⓫ Teglia da forno
- ⓬ Pinza (per spiedo)
- ⓭ Griglia
- ⓮ Dispositivo di bloccaggio
- ⓯ Morsetti spiedo
- ⓰ Spiedo


## Dati tecnici

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

Potenza max. assorbita: 1500 W

## Indicazioni relative alla sicurezza

### PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Non è consentito aprire l'alloggiamento dell'apparecchio o tentare di ripararlo. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade. Fare riparare l'apparecchio guasto solo dal rivenditore o da personale specializzato autorizzato.
  - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
  - ▶ Impedire la penetrazione di liquidi nell'involucro dell'apparecchio. Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto. Non collocare, inoltre, sull'apparecchio oggetti pieni di liquidi, come ad es. vasi. Sussiste pericolo di incendio e di scossa elettrica! In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, staccare subito la spina dalla presa di rete e farlo riparare.
  - ▶ Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete e la spina di rete con le mani umide. In caso contrario sussiste il pericolo di scossa elettrica.
-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione.

**⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Collocare il cavo di rete in modo che non venga calpestato o costituisca intralcio.
- ▶ Non toccare mai lo sportello di vetro o l'alloggiamento durante l'uso, poiché tali superfici sono surriscaldate. Per aprire lo sportello di vetro usare una presina o simili per evitare scottature!
- ▶ Non toccare mai gli elementi riscaldanti o l'apertura d'ispezione nello sportello durante il funzionamento o prima che l'apparecchio si sia raffreddato. Durante il funzionamento non introdurre le mani nel vano di cottura. Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio. In caso contrario sussiste il rischio di ustioni.
- ▶ Prima di trasportare l'apparecchio, farlo raffreddare dopo l'uso.
- ▶ Quando si maneggia l'apparecchio bollente, utilizzare sempre guanti o da cucina o presine.



Attenzione! Superficie rovente!

**ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- ▶ Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.
- ▶ Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
- ▶ Per disinserire la spina dalla presa, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo.
- ▶ Durante il funzionamento non devono trovarsi materiali facilmente infiammabili nelle immediate vicinanze del forno elettrico con grill (ad es. canovaccio da cucina, presine, ecc.).
- ▶ Non asciugare mai tessuti né oggetti sopra o dentro l'apparecchio. Sussiste pericolo di incendio.

## Installazione

### **⚠ ATTENZIONE! PERICOLO D'INCENDIO!**

- ▶ Non collocare mai l'apparecchio sotto pensili o accanto a tendine, pareti di armadi o altri oggetti infiammabili.
- ▶ La distanza dell'apparecchio da pensili, soffitto, pareti o simili deve essere verso l'alto di almeno 10 cm e lateralmente di 5 cm per lato.  
Per questa ragione l'apparecchio non può essere collocato in armadi o similari. In caso contrario non è possibile ventilare adeguatamente l'apparecchio e quest'ultimo potrebbe provocare un incendio o subire danni.
- ▶ Collocare l'apparecchio solo su un supporto resistente al calore. Altrimenti sussiste pericolo di incendio e l'apparecchio potrebbe subire danni. La zona sotto il fondo dell'apparecchio potrebbe cambiare colore o danneggiarsi. In presenza di una base morbida possono rimanere impronte durature nella base.

### **⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Non collocare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di acqua, ad es. di lavelli, vaschette o in cantine umide. In caso contrario sussiste pericolo di scossa elettrica.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e termoresistente (per es. piani di lavoro in acciaio inox o piani di lavoro in pietra naturale come granito). Provvedere affinché l'apparecchio sia sufficientemente ventilato lungo tutto il suo perimetro.
- Pulire tutti i componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

## Utilizzo dell'apparecchio

### Sportello di vetro

#### **ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non appoggiarsi sullo sportello di vetro **6**. Non appoggiare oggetti sullo sportello di vetro **6**. Ciò provoca danni alle cerniere.
- In caso di cottura di alimenti grassi, si può sviluppare un quantitativo di fumo piuttosto cospicuo. In tal caso, non chiudere completamente lo sportello di vetro **6**, bensì lasciarlo leggermente aperto:  
Lo sportello di vetro **6** è dotato di una posizione di arresto, può quindi rimanere leggermente aperto: se si chiude lo sportello di vetro **6** con cautela, questo scatta automaticamente in questa posizione poco prima della chiusura.

### Inserimento del vassoio raccoglibriciole

- Infilare il vassoio raccoglibriciole **7** sotto gli elementi riscaldanti inferiori **8** in modo tale che poggi piatto sul fondo dell'apparecchio.

## Utilizzo dello spiedo

### ⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

► Per inserire lo spiedo bollente **16** nell'apparecchio o per estrarlo da esso, utilizzare sempre la pinza **12**.

- Con i due morsetti dello spiedo **15** si può fissare la pietanza allo spiedo **16**.  
Sbloccare i dispositivi di bloccaggio **14** dei morsetti dello spiedo **15**, spostate questi ultimi in modo tale che gli alimenti rimangano bloccati in mezzo e riavvitare i dispositivi di bloccaggio **14**.
- Infilare nell'azionamento **1** prima l'estremità dello spiedo **16** senza scanalatura (fig. 1):

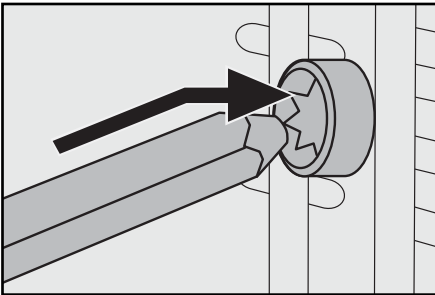


Fig. 1: Infilare lo spiedo **16** nell'azionamento **1**.

- Inserire poi l'altra estremità dello spiedo **16**, quella con la scanalatura profonda, nel vano di ricezione dello spiedo **9** (fig. 2):

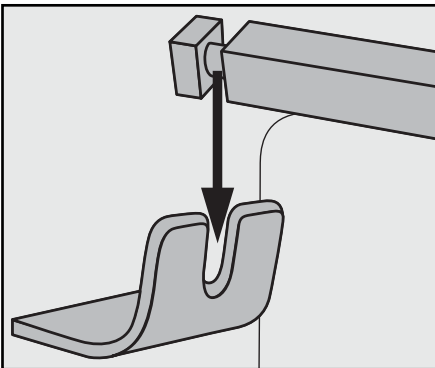


Fig. 2: Inserire lo spiedo **16** nel vano di ricezione dello spiedo **9**

### AVVERTENZA

- Quando si utilizza lo spiedo **16**, infilare sempre la teglia da forno **11** nella guida inferiore. In tal modo il sugo che cola viene raccolto.
- Per prelevare lo spiedo bollente **16**, introdurre il gancio presente sull'estremità della pinza **12** negli avvallamenti dello spiedo **16** (fig. 3):

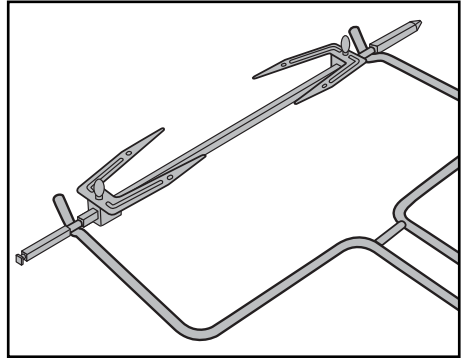


Fig. 3: Aggancio della pinza **12** allo spiedo **16**

- Estrarre dapprima il lato sinistro dello spiedo **16** dal suo vano di ricezione **9** sollevandolo, poi tirare fuori lo spiedo **16** dall'azionamento **1**.



## Utilizzo della teglia da forno/griglia

### ⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Per inserire nell'apparecchio o estrarre da esso la teglia da forno bollente ①/la griglia bollente ⑬, utilizzare sempre la pinza ⑩.

- Infilare la teglia da forno ①/la griglia ⑬ in una delle 3 guide presenti nel vano interno dell'apparecchio.

### **ATTENZIONE!** **PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non appoggiare mai la teglia da forno ①/la griglia ⑬ direttamente sugli elementi riscaldanti ⑧.

- Per poter prelevare la teglia da forno bollente ① o la griglia bollente ⑬ agganciare la pinza ⑩ come descritto qui di seguito:

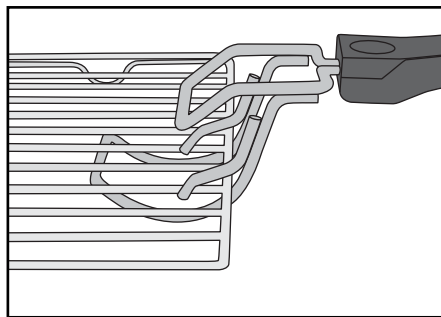


Fig. 4: Aggancio della pinza ⑩ alla griglia ⑬

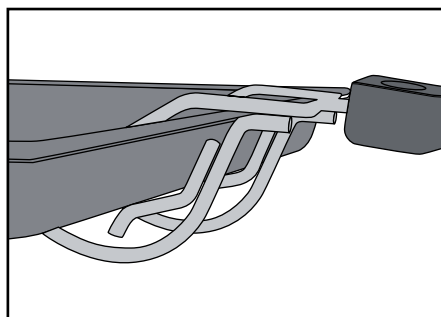


Fig. 5: Aggancio della pinza ⑩ alla teglia da forno ①

## Prima del primo impiego

- 1) Inserire la spina in una presa di corrente.
- 2) Ruotare il regolatore della temperatura ② in senso orario fino al fermo per raggiungere la temperatura massima.
- 3) Posizionare il commutatore di funzione ③ su "Calore superiore e inferiore" [\*\*\*].
- 4) Aprire lo sportello di vetro ⑥ e lasciarlo aperto per questa operazione.
- 5) Prelevare dal vano interno dell'apparecchio accessori che sono stati eventualmente introdotti.
- 6) Ruotare il timer ④ portandolo su 20 minuti.

### **AVVERTENZA**

- ▶ Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

L'apparecchio si spegne automaticamente dopo 20 minuti.

Se si desidera interrompere precocemente il processo di riscaldamento, ruotare il regolatore della temperatura ② in senso antiorario fino al fermo e portare il timer ④ su "OFF - 0".

- 7) Fare raffreddare l'apparecchio e pulirlo come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

L'apparecchio è pronto per l'uso.

## Utilizzo dell'apparecchio








### Commutatore di funzione

Sul commutatore di funzione **3** si può sia accendere l'apparecchio sia impostare 5 diverse funzioni.

Simbolo	Significato
	"Calore superiore" per es. per dorare
	"Calore inferiore" per es. per cuocere dolci
	"Calore superiore e inferiore" per es. per cuocere la pizza
	"Calore superiore e inferiore/ ventilazione/spiedo" per es. per cuocere pollame alla griglia
	"Calore superiore e inferiore/ ventilazione" per es. per cuocere panini
OFF	"OFF": l'apparecchio è spento


### Regolatore della temperatura

Con il regolatore di temperatura **2** si può impostare la temperatura desiderata.

- Quando si imposta la temperatura per le funzioni "Calore superiore" , "Calore inferiore"  o "Calore superiore e inferiore" , basarsi sulla scala contrassegnata con .
- Quando si imposta la temperatura per le funzioni "Calore superiore e inferiore/ventilazione/spiedo"  o "Calore superiore e inferiore/ventilazione" , basarsi sulla scala contrassegnata con .

### Timer

Con l'ausilio del timer **4** si può impostare il tempo di cottura:

- Impostare il timer **4** sul tempo di cottura desiderato. Alla scadenza del tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio cessa di riscaldare. Qualora fosse selezionata la funzione "Calore superiore e inferiore/ventilazione/spiedo" , si ferma anche la rotazione dello spiedo **15**.

### Cottura alla griglia e cottura al forno

- 1) Introdurre il vassoio raccoglibriciole **7** nell'apparecchio.
- 2) Estrarre la griglia **13** e la teglia forno **11** dall'apparecchio. Coprire all'occorrenza la griglia con carta forno o rispettivamente imbrattare la teglia da forno **11** con grasso adatto alla cottura al forno.

### AVVERTENZA

- ▶ A seconda della ricetta potrebbe essere necessario preriscaldare il forno. Attenersi a quanto prescritto nella relativa ricetta. Il preriscaldamento è sicuramente opportuno nei seguenti casi:
    - tempi di cottura molto brevi,
    - croste croccanti,
    - piatti sensibili che richiedono una temperatura costante, come per esempio soufflé.
  - ▶ Se il preriscaldamento non è necessario, saltare l'operazione 3).
- 3) Far riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti (in funzione della temperatura impostata) fino al raggiungimento della temperatura desiderata:
    - Selezionare la temperatura desiderata con il regolatore di temperatura **2**. Badare di utilizzare la scala corretta (vedi capitolo "Regolatore della temperatura").
    - Infine selezionare con il commutatore di funzione **3** la funzione desiderata.

**AVVERTENZA**

- ▶ In caso venisse selezionata la funzione con ventilazione, di solito non è necessario preriscaldare il forno elettrico con grill.
  - Con il timer **4** impostare la durata del preriscaldamento (circa 10 minuti).
  - Chiudere lo sportello di vetro **6**.
- 4) Una volta trascorso il tempo impostato, posizionare la pietanza da grigliare o cuocere sulla griglia **13** o sulla teglia **11** e infilarla in una delle guide. Prestare attenzione che vi sia una distanza sufficiente degli alimenti da cuocere al forno o grigliare dalle pareti interne e dagli elementi riscaldanti dall'apparecchio.

**AVVERTENZA**

- ▶ Se si preparano alimenti gocciolanti sulla griglia **13**, inserire la teglia forno **11** nella guida più in basso. In tal modo, ad esempio, il grasso che gocciola verrà raccolto e in seguito sarà più facile pulire l'apparecchio.
- 5) Prima di avviare la cottura al forno/al grill, chiudere lo sportello di vetro **6**.
- 6) Con il timer **4** impostare il tempo di cottura alla griglia/al forno desiderato. Il tempo max di cottura al forno e al grill è di 120 minuti.

**AVVERTENZA**

- ▶ Se il tempo di cottura della pietanza alla griglia o al forno è inferiore a 20 minuti, impostare dapprima il timer **4** su 40 minuti e poi tornare indietro al tempo di cottura al forno/alla griglia desiderato.

La spia di controllo **5** indica che l'apparecchio è acceso. L'interruttore del timer **4** si sposta quindi in senso antiorario su "OFF - 0".

Alla scadenza del tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente, viene emesso un segnale acustico e la spia di controllo **5** si spegne.

**AVVERTENZA**

Se si desidera interrompere precocemente il processo di riscaldamento, ruotare il regolatore della temperatura **2** in senso antiorario fino al fermo e portare il timer **4** su "OFF - 0".


- 7) Dopo il processo di riscaldamento prelevare la griglia **13** o rispettivamente la teglia da forno **11** con l'ausilio della pinza **10**.
- 8) Posizionare il commutatore di funzione **3** su "OFF".

**Cottura alla griglia con spiedo**

- 1) Introdurre il vassoio raccoglibriciole **7** nell'apparecchio.
- 2) Se lo spiedo **15** si trova dentro l'apparecchio, rimuoverlo.
- 3) Infilare la teglia da forno **11** nella guida più in basso.
- 4) Fissare la pietanza con i morsetti dello spiedo **15**. Badare che la pietanza si possa girare nel vano di cottura senza scontrarsi con le sue pareti. Potrebbe capitare che lo spiedo **15** cambi il senso di rotazione se la pietanza si scontra con una resistenza. I due avallamenti che si trovano sullo spiedo **15** devono rimanere liberamente accessibili, altrimenti non è più possibile afferrare lo spiedo **15** con la pinza **12**.
- 5) Fissare lo spiedo **15** nel vano di cottura (vedi capitolo "Utilizzo dello spiedo").
- 6) Chiudere lo sportello di vetro **6**.

**AVVERTENZA**

Se si desidera interrompere precocemente il processo di riscaldamento, ruotare il regolatore della temperatura **2** in senso antiorario fino al fermo e portare il timer **4** su "OFF - 0".

- 7) Impostare la temperatura con il regolatore della temperatura **2**.
- 8) Portare il commutatore di funzione **3** su "Calore superiore e inferiore/ventilazione/spiedo ". Impostare sul timer **4** il tempo di cottura alla griglia desiderato. L'apparecchio avvia la cottura alla griglia e lo spiedo **16** ruota.

La spia di controllo **5** indica che l'apparecchio è acceso. L'interruttore del timer **4** si sposta quindi in senso antiorario su "OFF - 0".

Alla scadenza del tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente, viene emesso un segnale acustico e la spia di controllo **5** si spegne.



**AVVERTENZA**

Se si desidera interrompere precocemente il processo di riscaldamento, ruotare il regolatore della temperatura **2** in senso antiorario fino al fermo e portare il timer **4** su "OFF - 0".

- 9) Dopo la cottura alla griglia prelevare lo spiedo **16** con l'ausilio della pinza **12**.
- 10) Posizionare il commutatore di funzione **3** su "OFF".

**ESEMPIO GALLETTO ALLA GRIGLIA****Ingredienti**


- ◆ Galletto (ca. 1,3 kg, sventrato)
- ◆ Spezie (sale, peperoncino)
- ◆ Olio da cucina

- 1) Speziare il galletto all'interno e all'esterno con sale e peperoncino in polvere. Spennellare l'interno e l'esterno del galletto con olio da cucina resistente ad alte temperature.
- 2) Infilare il galletto sullo spiedo e fissarlo con i morsetti dello spiedo **15**. Nel far questo badare che gli avvallamenti dello spiedo **16** rimangano liberi, in modo tale che si possa afferrare lo spiedo **16** con la pinza **12**. A seconda della forma del galletto, potrebbe essere necessario fissare le ali e le cosce con un filo pirofilo affinché esse durante la rotazione non si scontrino con i lati del vano di cottura.
- 3) Infilare la teglia da forno **11** nella guida più in basso.
- 4) Preriscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti con la funzione "Calore superiore e inferiore/ventilazione"  a circa 210°C.
- 5) Introdurre il grilletto allo spiedo nell'apparecchio con l'ausilio della pinza **12**.
- 6) Portare il commutatore di funzione su "Calore superiore e inferiore/ventilazione/spiedo " e chiudere lo sportello.
- 7) Impostare il timer **4** su circa 90 minuti. Il tempo di cottura può variare a seconda delle dimensioni e della costituzione del galletto.
- 8) Di tanto in tanto spennellare il galletto con un po' di olio da cucina. Così diventa ben croccante.
- 9) Alla scadenza del tempo impostato prelevare con cautela lo spiedo con il galletto con l'ausilio della pinza **12**. Sbloccare i morsetti dello spiedo **15** e sfilare il galletto dallo spiedo **16**.

## Pulizia e manutenzione

### **⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete! Sussiste il pericolo di scossa elettrica!

 Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

### **⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. In caso contrario, si corre il rischio di ustioni!
- Si consiglia di pulire l'apparecchio e gli accessori appena si sono raffreddati. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i residui di alimenti.

### **ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi. Potrebbero danneggiare la superficie!
- ▶ Non pulire i componenti dell'apparecchio nella lavastoviglie!
- ▶ Non pulire il vano di cottura con uno spray per forno, in quanto altrimenti non è più possibile rimuovere i resti di pietanza rimasti sugli elementi riscaldanti.

- Pulire l'apparecchio con un panno umido. In caso di necessità, applicare sul panno qualche goccia di detersivo delicato e risciacquare poi la superficie con un panno inumidito di acqua pulita. Asciugare tutto accuratamente.
- Pulire il vano di cottura e lo sportello di vetro **6** con un panno umido. In caso di necessità, applicare sul panno qualche goccia di detersivo delicato e risciacquare poi la superficie con un panno inumidito di acqua pulita. Asciugare tutto accuratamente.
- Pulire le pinze **10/12**, lo spiedo **15**, i morsetti dello spiedo **15**, i dispositivi di bloccaggio **14**, la teglia da forno **11**, la griglia **13** e il vassoio raccoglibriciole **7** in acqua calda. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutti i componenti.

## Conservazione

- Riporre l'apparecchio pulito e i suoi accessori in un luogo pulito, privo di polvere e asciutto.

## Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è collegata alla rete di corrente.	Inserire la spina in una presa di corrente.
	La presa di corrente è guasta.	Utilizzare un'altra presa di corrente.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
La spia di controllo ❸ è accesa ma l'apparecchio non si riscalda.	Il commutatore di funzione ❸ si trova su OFF.	Posizionare il commutatore di funzione ❸ sulla funzione desiderata.
Il tempo di cottura delle pietanze sembra essere molto lungo.	Lo sportello di vetro ❹ è stato aperto diverse volte per controllare il progredire della cottura.	Non aprire lo sportello di vetro ❹ più del necessario.
	È stata impostata una temperatura sbagliata.	Controllare l'impostazione della temperatura.
Durante l'utilizzo fuoriescono fumo e odore.	Sugli elementi riscaldanti si trovano resti di detergente o di alimenti.	Rimuovere gli alimenti dall'apparecchio e proseguire la cottura a sportello di vetro aperto ❹ fino a quando il fumo non è scomparso.

Qualora i guasti non potessero venire risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

## Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova di acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come per es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono venire comunicati immediatamente dopo il disimballo, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)

IAN 102464

### MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompennass@lidl.com.mt](mailto:kompennass@lidl.com.mt)

IAN 102464

### Raggiungibilità della hotline:

dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

## Smaltimento



**Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici.**

**Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU-RAEE.**

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono venire smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

## Importatore

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Contents

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Proper use</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Package contents</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Appliance description</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Technical data</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Safety instructions</b> . . . . .	<b>31</b>
<b>Setting up</b> . . . . .	<b>34</b>
<b>Using the appliance</b> . . . . .	<b>34</b>
Glass door . . . . .	34
Inserting the crumb tray . . . . .	34
Using the rotisserie . . . . .	35
Using the baking tray/rack . . . . .	36
<b>Before first use</b> . . . . .	<b>36</b>
<b>Operating the appliance</b> . . . . .	<b>37</b>
Function switch . . . . .	37
Temperature control . . . . .	37
Timer . . . . .	37
<b>Grilling and baking</b> . . . . .	<b>37</b>
<b>Grilling with the rotisserie</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Cleaning and care</b> . . . . .	<b>40</b>
<b>Storage</b> . . . . .	<b>40</b>
<b>Troubleshooting</b> . . . . .	<b>41</b>
<b>Warranty and service</b> . . . . .	<b>42</b>
<b>Disposal</b> . . . . .	<b>42</b>
<b>Importer</b> . . . . .	<b>42</b>



## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product.

They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

## Proper use

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

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

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

## Package contents

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

### NOTE

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

## Appliance description

Figure A:

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

Figure B:

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


## Technical data

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

Max. power consumption: 1500 W

## Safety instructions

### **DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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

**⚠ WARNING – RISK OF INJURY!**

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



Caution! Hot surface!

**CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

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

## Setting up

### **WARNING! RISK OF FIRE!**

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

### **DANGER – ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Do not place the appliance immediately adjacent to sources of water, e.g. sinks or basins, or in damp cellar areas. Otherwise, there is a risk of receiving an electric shock.
- Place the appliance on a solid, level and heat-resistant surface (e.g. stainless steel worktops or natural stone worktops such as granite). Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.
- Clean all components as described in the section “Cleaning and care”.

## Using the appliance

### Glass door

#### **ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!**

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

### Inserting the crumb tray

- Push the crumb tray **7** under the lower heating element **8** so that it rests flat on the bottom of the appliance.

## Using the rotisserie

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

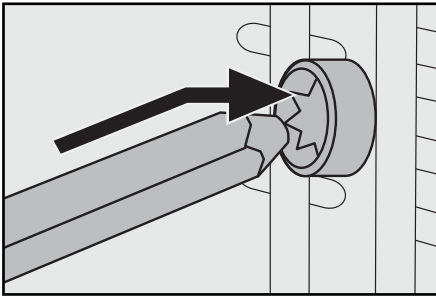


Fig. 1: Push the rotisserie (16) into the drive (1).

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

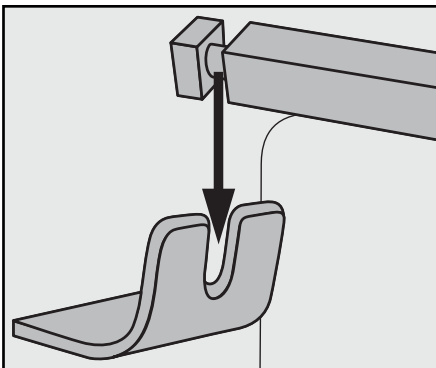


Fig. 2: Insert the rotisserie (16) in the spit fitting (9).

### NOTE

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

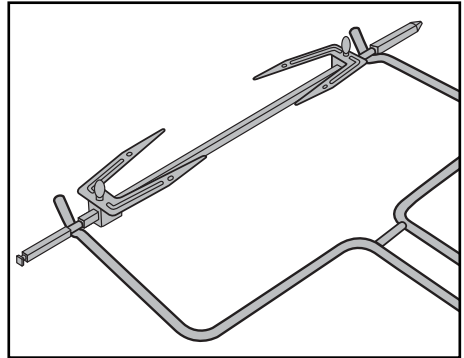


Fig. 3: Hooking the tongs (12) onto the rotisserie (16)

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

## Using the baking tray/rack

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

### ⚠ ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Never place the baking tray 11/the rack 13 directly onto the heating elements 8.
- To remove the hot baking tray 11 or the rack 13, hook the tongs 10 onto them as follows:

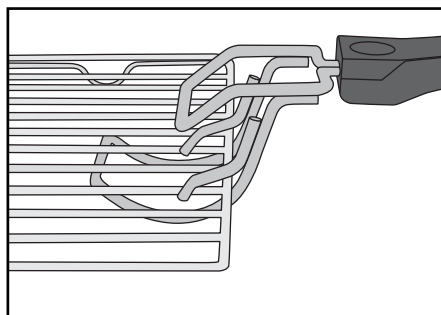


Fig. 4: Hooking the tongs 10 onto the rack 13

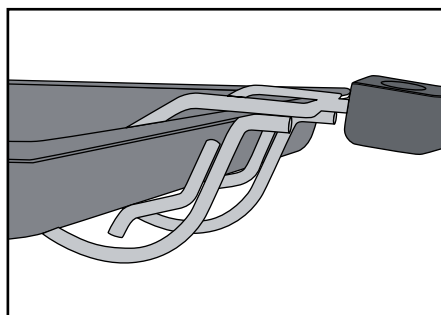


Fig. 5: Hooking the tongs 10 onto the baking tray 11

## Before first use

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

### NOTE

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

The appliance switches off automatically after 20 minutes.

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control 2 counter-clockwise to the stop and set the timer 4 to "OFF - 0".

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

The appliance is now ready for use.

## Operating the appliance

### Function switch

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

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

### Temperature control

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

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

### Timer

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

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

### Grilling and baking

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

#### NOTE

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

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



**NOTE**

- ▶ As a general rule, if you are baking or grilling with hot air you can dispense with a preheating of the grilling/cooking space.
    - Use the timer **4** to set the preheat time (approx. 10 minutes).
    - Close the glass door **6**.
- 4) Once the warm-up period is finished, place the foodstuffs on the rack **15** or the baking tray **11** and slide it in on one of the rails. Ensure that there is sufficient space between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

**NOTE**

- ▶ If you wish to prepare food on the rack **15** that drips excessively, then slide the baking tray **11** onto the bottom rail. By doing this, dripping fat for example will be caught and the appliance is then easier to clean.
- 5) Close the glass door **6** before starting the grilling or baking process.
- 6) Use the timer **4** to set the required grilling or baking time. The maximum grilling or baking time is 120 minutes.

**NOTE**

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

The control lamp **5** indicates that the appliance is now switched on. The switch of the timer **4** now rotates itself anti-clockwise to "OFF - 0".

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

**NOTE**

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **2** counter-clockwise to the stop and set the timer **4** to "OFF - 0".


- 7) After cooking, remove the rack **15** or the baking tray **11** using the tongs **10**.
- 8) Set the function switch **3** to "OFF".

## Grilling with the rotisserie

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

**NOTE**

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **2** counter-clockwise to the stop and set the timer **4** to "OFF - 0".

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

The control lamp **5** indicates that the appliance is now switched on. The switch of the timer **4** now rotates itself anti-clockwise to "OFF - 0".

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



**NOTE**

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **2** counter-clockwise to the stop and set the timer **4** to "OFF - 0".

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

**EXAMPLE: GRILLED CHICKEN****Ingredients**


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

- 1) Season the chicken on the inside and outside with salt and paprika powder. Brush it from the outside with heat resistant cooking oil.
- 2) Push the chicken onto the spit and fix it in place with the skewer clamps **15**. Ensure that the notches on the rotisserie **16** remain free so that you can remove the rotisserie **16** with the help of the tongs **12**. Depending on the shape of the chicken, it may be necessary to fasten the wings and legs with a fireproof string to stop them impacting the sides when turning.
- 3) Push the baking tray **11** onto the lower rail.
- 4) Preheat the appliance for about 10 minutes using the function "Upper & lower heat/hot air"  to 210°C.
- 5) Put the chicken on the rotisserie into the appliance using the tongs **12**.
- 6) Set the function switch to "Upper & lower heat/hot air/roisserie"  and close the door.
- 7) Set the timer **4** approx. 90 minutes. The cooking time can vary depending on the size and nature of the chicken.
- 8) Brush the chicken every now and again with some cooking oil. This will make it crispy.
- 9) Once the set time is up, carefully remove the rotisserie with the chicken using the tongs **12**. Loosen the skewer clamps **15** and pull the chicken off the rotisserie **16**.

## Cleaning and care

### **DANGER – ELECTRIC SHOCK!**

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

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

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

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

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

### **ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!**

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

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

## Storage

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

## Troubleshooting

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

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

## Warranty and service

The warranty provided for this appliance is 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components such as switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty shall be deemed void in the case of misuse or improper handling, use of force and interventions which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase. Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

IAN 102464

### **MT** Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)

IAN 102464

### Hotline availability:

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

## Disposal



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

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



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

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>.44</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>.44</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>.44</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>.44</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>.44</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>.45</b>
<b>Aufstellen</b> .....	<b>.48</b>
<b>Benutzung des Gerätes</b> .....	<b>.48</b>
Glastür .....	48
Krümblech einlegen .....	48
Drehspieß benutzen .....	49
Backblech/Gitterrost benutzen .....	50
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>.50</b>
<b>Bedienen des Gerätes</b> .....	<b>.51</b>
Funktionsschalter .....	51
Temperaturregler .....	51
Timer .....	51
<b>Grillen und Backen</b> .....	<b>.51</b>
<b>Grillen mit Drehspieß</b> .....	<b>.52</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>.54</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>.54</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>.55</b>
<b>Garantie und Service</b> .....	<b>.56</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>.56</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>.56</b>

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

## Lieferumfang

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

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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


## Technische Daten

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

max. Leistungsaufnahme: 1500 W

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

### **⚠️ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund (z.B. Edelstahlarbeitsplatten oder Natursteinarbeitsplatten wie Granit) auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.
- 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 Raumentwicklung 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.
- Schieben Sie das Krümelblech **7** unter die unteren Heizstäbe **8**, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt.

### Krümelblech einlegen

DE  
AT  
CH

## 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):

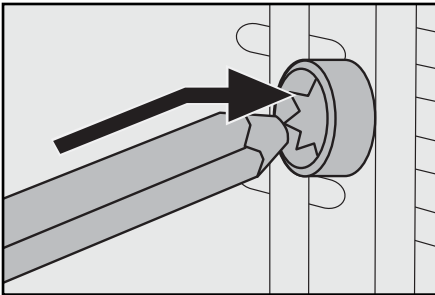


Abb. 1: Drehspieß **16** in den Antrieb **1** schieben.

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

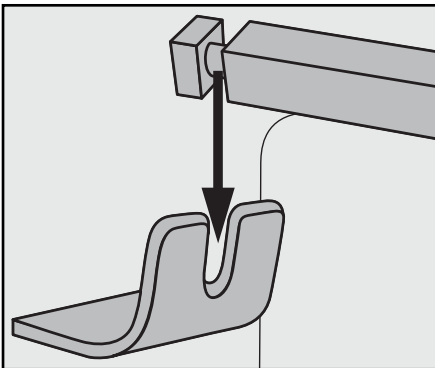


Abb. 2: Drehspieß **16** in die Drehspießaufnahme **9** legen

### 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):

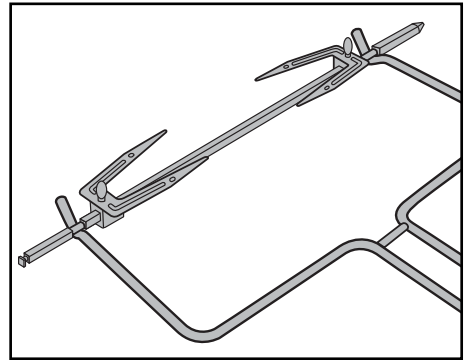


Abb. 3: Einhaken der Zange **12** beim Drehspieß **16**

- 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:

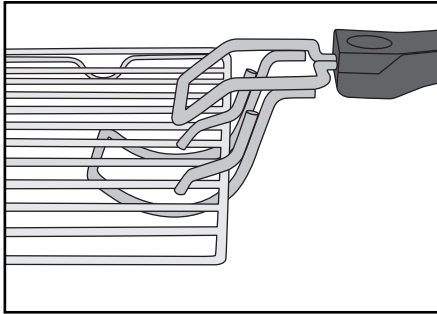


Abb. 4: Einhängen der Zange **10** beim Gitterrost **13**

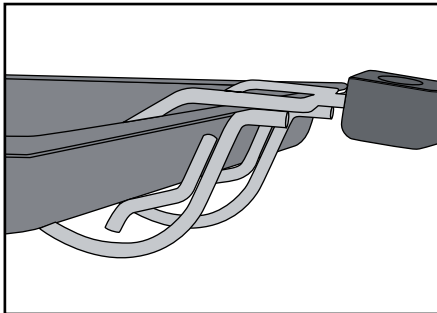



Abb. 5: Einhängen der Zange **10** beim Backblech **11**.

## 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 - 0“.

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

### Temperaturregler

Am Temperaturregler ② können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.

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

### Timer

Mit Hilfe des Timers ④ können Sie die Garzeit einstellen:

- Stellen Sie die Timer ④ auf die gewünschte Garzeit. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen.  
Falls die Funktion „Ober- & Unterhitze/Umluft/Drehspieß“ gewählt ist, stoppt auch das Drehen des Drehspießes ⑩.

### Grillen und Backen

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

#### HINWEIS

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

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

DE  
AT  
CH

## HINWEIS

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

## HINWEIS

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

## HINWEIS

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

Die Kontrollleuchte **5** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers **4** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF - 0“ zu.

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

## HINWEIS

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF - 0“.


- 7) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost **13** bzw. das Backblech **11** mit Hilfe der Zange **10**.
- 8) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

## Grillen mit Drehspieß

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

### HINWEIS

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF - 0“.

- 7) Stellen Sie am Temperaturregler **2** die gewünschte Temperatur ein.
- 8) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „Ober- & Unterhitze/Umluft/Drehspieß“ . Stellen Sie am Timer **4** die gewünschte Grillzeit ein. Das Gerät startet den Grillvorgang und der Drehspieß **15** dreht sich.

Die Kontrollleuchte **5** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers **4** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF - 0“ zu.

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



### HINWEIS

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF - 0“.

- 9) Entnehmen Sie nach dem Grillvorgang den Drehspieß **15** mit Hilfe der Zange **12**.
- 10) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

### BEISPIEL GRILLHÄHNCHEN

#### Zutaten


- ◆ Grillhähnchen (ca. 1,3 kg, ausgenommen)
  - ◆ Gewürze (Salz, Paprika)
  - ◆ Speiseöl
- 1) Würzen Sie das Grillhähnchen von innen und außen mit Salz und Paprikapulver. Streichen Sie es von außen mit hitzebeständigem Speiseöl ein.
  - 2) Schieben Sie das Grillhähnchen auf den Grillspieß und fixieren Sie es mit den Drehspießklemmen **15**. Achten Sie dabei darauf, dass die Vertiefungen am Drehspieß **16** frei bleiben, damit Sie den Drehspieß **16** mit Hilfe der Zange **12** greifen können. Je nach Form des Grillhähnchens ist es nötig die Flügel und Schenkel mit einer feuerfesten Bindschnur zu fixieren, damit diese während des Drehens nicht anstoßen.
  - 3) Schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene.
  - 4) Heizen Sie das Gerät ca. 10 Minuten mit der Funktion „Ober- & Unterhitze/Umluft“  auf 210 °C vor.
  - 5) Setzen Sie das Grillhähnchen auf dem Drehspieß mit Hilfe der Zange **12** in das Gerät ein.
  - 6) Stellen Sie den Funktionsschalter auf „Ober- & Unterhitze/Umluft/Drehspieß“  und schließen Sie die Tür.
  - 7) Stellen Sie den Timer **4** auf ca. 90 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

- 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 <b>5</b> leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter <b>3</b> steht auf OFF.	Drehen Sie den Funktionsschalter <b>3</b> auf die gewünschte Funktion.
Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.	Die Glastür <b>6</b> wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür <b>6</b> 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 <b>6</b> 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.

## Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

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

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

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

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompernass@idl.de](mailto:kompernass@idl.de)

IAN 102464

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@idl.at](mailto:kompernass@idl.at)

IAN 102464

### CH Service Schweiz

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

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompernass@idl.ch](mailto:kompernass@idl.ch)

IAN 102464

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

## Entsorgung



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

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



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

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni

Last Information Update · Stand der Informationen:

06/2014 · Ident.-No.: SGBR1500A1-022014-2

---

IAN 102464