

# SILVER CREST®



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



## HORNO ELÉCTRICO CON GRILL FORNO ELETTRICO CON GRILL SGBR 1500 B3

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 274498

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.

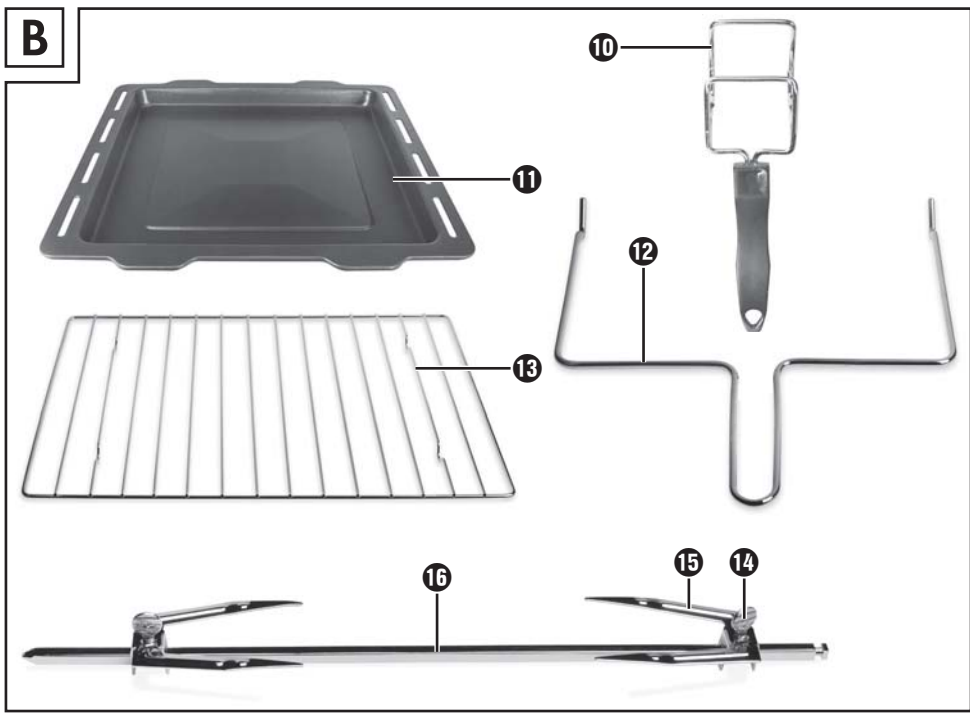
---

**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	21
GB/MT	Operating instructions	Page	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	61



# 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>Desecho</b> .....	<b>14</b>
<b>Garantía de Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>14</b>
Asistencia técnica .....	15
Importador .....	15
<b>Recetas</b> .....	<b>16</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:

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

Figura B:

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

## Características técnicas

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

Máx.


consumo de potencia: 1500 W



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

## Indicaciones de seguridad

### ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

## ¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

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



¡Precaución! ¡Superficie caliente!

**ATENCIÓN – ¡DAÑOS MATERIALES!**

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



## Instalación

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE INCENDIO!

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

### ⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

## Uso del aparato

### Puerta de cristal

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

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

### Inserción de la bandeja para migas

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

## Uso del espetón

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

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

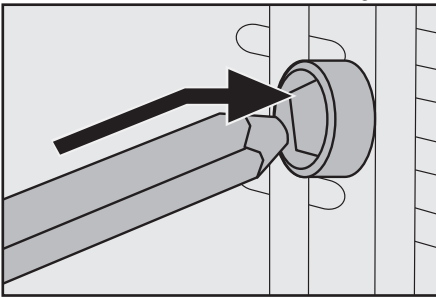


Fig. 1: Introducción del espetón **16** en el accionamiento **1**.

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

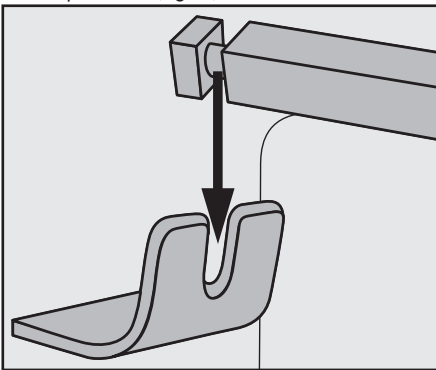


Fig. 2: Colocación del espetón **16** en el alojamiento del espetón **9**

### INDICACIÓN

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

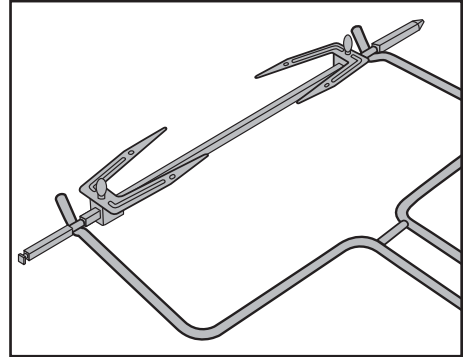


Fig. 3: Enganche del mango **12** en el espetón **16**

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

## Uso de la bandeja de horno/parrilla

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

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

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

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

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

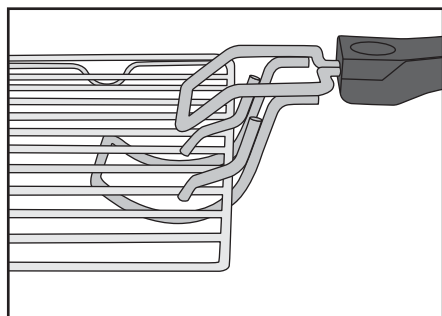


Fig. 4: Enganche del mango **10** en la parrilla **13**

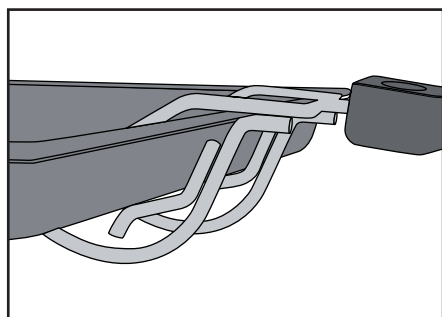



Fig. 5: Enganche del mango **10** en la bandeja de horno **11**

## Antes del primer uso

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

### INDICACIÓN

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

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

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






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

El aparato estará ahora listo para funcionar.

## Manejo del aparato







### Selector de función

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

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


### Regulador de temperatura

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

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

### Temporizador

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

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

### Gratinado y horneado

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

### INDICACIÓN

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

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

## INDICACIÓN

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

## INDICACIÓN

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

## INDICACIÓN

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

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

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

## INDICACIÓN


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

## Gratinado con espetón

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

## INDICACIÓN

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

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

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

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

## INDICACIÓN



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

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

## EJEMPLO – POLLO ASADO

### Ingredientes


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

- 1) Condimente el pollo por dentro y por fuera con sal y pimentón. Unte el exterior del pollo con aceite de cocina.
- 2) Introduzca el pollo en el espetón y fíjelo con los pinchos de sujeción **15**. Procure que los orificios del espetón **16** queden accesibles para que pueda engancharse el mango **12** en el espetón **15**. Según la forma del pollo, es posible que deban fijarse las alitas y los muslos con una cuerda termorresistente para que no obstaculicen el giro del espetón.
- 3) Coloque la bandeja de horno **11** en el carril inferior.
- 4) Precaliente el horno durante aprox. 10 minutos con la función "Calor arriba y abajo/ventilador"  a 210 °C.
- 5) Coloque el pollo ya insertado en el espetón en el aparato con ayuda del mango **12**.
- 6) Ajuste el selector de función en "Calor arriba/ventilador/espetón"  y cierre la puerta.
- 7) Ajuste el temporizador **4** en aprox. 80 minutos. El tiempo de horneado puede variar según el tamaño y la forma del pollo.
- 8) Engrase el pollo de vez en cuando con un poco de aceite durante el horneado. Así la piel quedará crujiente.
- 9) Una vez transcurrido el tiempo ajustado, extraiga cuidadosamente el espetón con el pollo con ayuda del mango **12**. Retire los pinchos de sujeción **15** y extraiga el pollo del espetón **15**.

## Limpieza y mantenimiento

### ⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

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

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

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

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

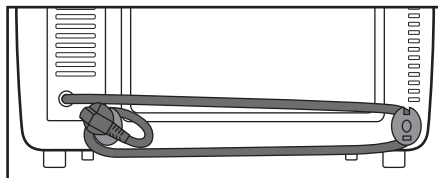
### ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

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

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

## Almacenamiento

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



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

## Eliminación de fallos

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

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



## Desecho



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

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



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

## Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

### Condiciones de la garantía

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

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

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

## Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

### Alcance de la garantía

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

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

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

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

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

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



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

## Asistencia técnica

### ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

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

IAN 274498

## Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Recetas

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

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

### INDICACIÓN

Siga las instrucciones de preparación del envase de los alimentos.

## Magdalenas

Ingredientes para cuatro personas:

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

Preparación:

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

## Tostadas hawaianas

Ingredientes para 4 tostadas:

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

Preparación:

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

## Horneado de pizza congelada

Preparación:

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

## Pastas de mantequilla

Ingredientes:

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

Preparación:

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

### INDICACIÓN

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

## Panecillos

Ingredientes:

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

Preparación:

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

### INDICACIÓN

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

## Merengue

Ingredientes:

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

Preparación:

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

## Picatostes de mantequilla

Ingredientes:

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

Preparación:

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

### INDICACIÓN

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

### Baguettes de carne picada

Ingredientes:

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

Preparación:

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

#### INDICACIÓN

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

### Coliflor (gratinada)

Ingredientes:

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

Preparación:

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

## Empanadas rellenas de salmón

Ingredientes:

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

Preparación:

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

### INDICACIÓN

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

# Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>22</b>
<b>Uso conforme</b> .....	<b>22</b>
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>22</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>22</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>22</b>
<b>Indicazioni relative alla sicurezza</b> .....	<b>23</b>
<b>Installazione</b> .....	<b>26</b>
<b>Utilizzo dell'apparecchio</b> .....	<b>26</b>
Sportello di vetro .....	26
Inserimento del vassoio raccoglibriciole .....	26
Utilizzo dello spiedo .....	27
Utilizzo della teglia da forno/griglia .....	28
<b>Prima del primo impiego</b> .....	<b>28</b>
<b>Utilizzo dell'apparecchio</b> .....	<b>29</b>
Commutatore di funzione .....	29
Regolatore della temperatura .....	29
Timer .....	29
<b>Cottura alla griglia e cottura al forno</b> .....	<b>29</b>
<b>Cottura alla griglia con spiedo</b> .....	<b>30</b>
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>32</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>32</b>
<b>Eliminazione dei guasti</b> .....	<b>33</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>34</b>
<b>Garanzia della Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>34</b>
Assistenza .....	35
Importatore .....	35
<b>Ricette</b> .....	<b>35</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:

- 1 Azionamento
- 2 Regolatore della temperatura
- 3 Commutatore di funzione
- 4 Timer
- 5 Spia di controllo
- 6 Sportello di vetro
- 7 Vassoio raccoglibriciole inserito
- 8 Elementi riscaldanti inferiori
- 9 Vano di ricezione dello spiedo

Figura B:

- 10 Pinza (per teglia da forno e griglia)
- 11 Teglia da forno
- 12 Pinza (per spiedo)
- 13 Griglia
- 14 Dispositivo di bloccaggio
- 15 Morsetti spiedo
- 16 Spiedo

## Dati tecnici


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

Potenza max. assorbita: 1500 W



Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.

**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 laterali 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.
- Far scorrere l'apparecchio con il retro fino alla parete. I distanziatori sul retro devono toccare la parete. Assicurarsi che la parete sia in materiale termoresistente, ad esempio uno specchio di piastrelle, pietra naturale o granito.
- 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.
- Anche nell'asciugatura della frutta per la produzione di frutta secca si consiglia di lasciare lo sportello di vetro **6** nella posizione di arresto affinché l'umidità possa fuoriuscire e la frutta si asciughi meglio.

### 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. Il lato curvo può venire utilizzato come impugnatura.

## 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):

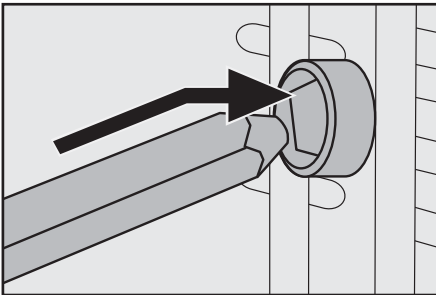


Fig. 1: Infilare lo spiedo **16** nell'azionamento **1**.

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

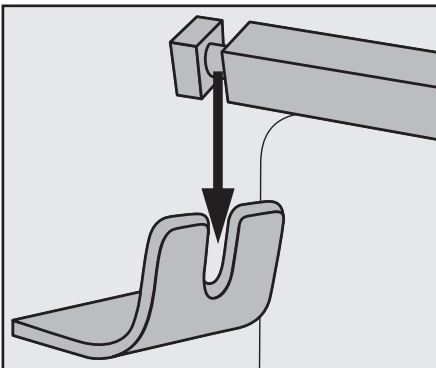


Fig. 2: Inserire lo spiedo **16** nel vano di ricezione dello spiedo **9**

### 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):

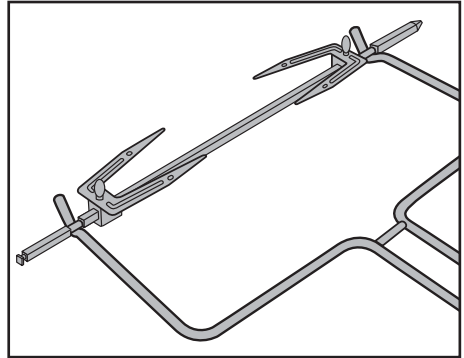


Fig. 3: Aggancio della pinza **12** allo spiedo **16**

- 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 ⑪/la griglia bollente ⑬, utilizzare sempre la pinza ⑩.
- Infilare la teglia da forno ⑪/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 ⑪/la griglia ⑬ direttamente sugli elementi riscaldanti ⑧.
- Per poter prelevare la teglia da forno bollente ⑪ o la griglia bollente ⑬ agganciare la pinza ⑩ come descritto qui di seguito:

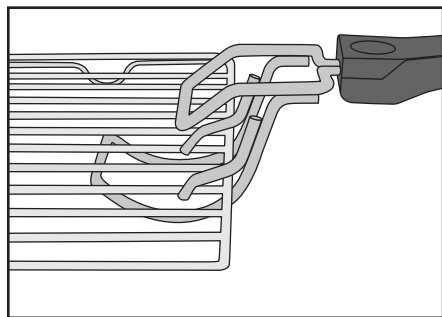


Fig. 4: Aggancio della pinza ⑩ alla griglia ⑬

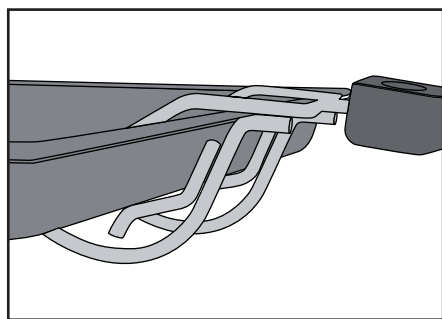


Fig. 5: Aggancio della pinza ⑩ alla teglia da forno ⑪

## 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 inferiore" per es. per cuocere dolci
	"Calore superiore" per es. per dorare
	"Calore superiore e inferiore" per es. per cuocere la pizza
	"Calore superiore/ 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 "1".
- Quando si imposta la temperatura per le funzioni "Calore superiore/ventilazione/spiedo"  o "Calore superiore e inferiore/ventilazione" , basarsi sulla scala contrassegnata con "2".

### 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/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/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 **16** 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/ventilazione/spiedo"  e chiudere lo sportello.
- 7) Impostare il timer **4** su circa 80 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!

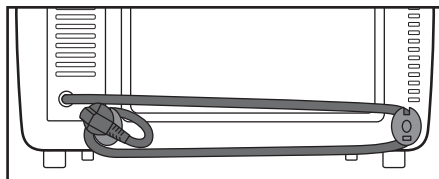
#### PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ 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  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 , lo spiedo , i morsetti dello spiedo , i dispositivi di bloccaggio , la teglia da forno , la griglia  e il vassoio raccoglibriciole  in acqua calda. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutti i componenti.

## Conservazione

- Si può avvolgere il cavo di rete attorno al distanziatore che si trova sul retro dell'apparecchio e fissare la spina su uno dei distanziatori:



- 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 <b>5</b> è accesa ma l'apparecchio non si riscalda.	Il commutatore di funzione <b>3</b> si trova su OFF.	Posizionare il commutatore di funzione <b>3</b> sulla funzione desiderata.
Il tempo di cottura delle pietanze sembra essere molto lungo.	Lo sportello di vetro <b>6</b> è stato aperto diverse volte per controllare il progredire della cottura.	Non aprire lo sportello di vetro <b>6</b> 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 <b>6</b> 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.

## Smaltimento



**Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU.**

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.

## Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

## Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

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.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato telefonicamente o via e-mail.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)

**MT Assistenza Malta**  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [kompennass@lidl.com.mt](mailto:kompennass@lidl.com.mt)

IAN 274498

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPENASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Ricette

In questo capitolo forniremo alcuni esempi per la preparazione di pietanze. Questi esempi rappresentano solo dei consigli. La durata di preparazione può variare.

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza. Vi auguriamo comunque una buona riuscita e buon appetito.

### AVVERTENZA

Prestare attenzione alle avvertenze per la preparazione riportate sulla confezione degli alimenti.

### Muffin

Ingredienti per quattro persone:

- ◆ 1 tazza di farina
- ◆ 1 cucchiaino di polvere lievitante
- ◆ 1 uovo
- ◆ 1 cucchiaino di burro sciolto
- ◆ 1 tazza di latte
- ◆ 3 cucchiaini di zucchero
- ◆ 1 pizzico di sale
- ◆ in alternativa si possono utilizzare anche noci, banane a pezzetti o fiocchi di cioccolato

Preparazione:

- 1) Mescolare lentamente in una ciotola farina, lievito in polvere, uovo, latte, sale e zucchero.
- 2) Sciogliere il burro in un pentolino e incorporarlo all'impasto.
- 3) A seconda del gusto personale, incorporare noci, fiocchi di cioccolato o banane schiacciate.
- 4) Versare l'impasto pronto nelle apposite formine per muffin e collocarle sulla teglia da forno ①.
- 5) Cuocere i muffin a 220°C con calore superiore e inferiore per circa 15 minuti sulla guida inferiore.

## Toast Hawaii

Ingredienti per 4 toast:

- ◆ 4 fette di pan carré
- ◆ 1-2 cucchiari di salsa Remoulade
- ◆ 120 g di prosciutto cotto
- ◆ 1/2 scatola di ananas
- ◆ 4 fette di formaggio per la gratinatura
- ◆ Curry

Preparazione:

- ◆ Pretostare le fette di pan carré.
- ◆ Spalmare quindi con salsa Remoulade e farcire con il prosciutto cotto.
- ◆ Mettere una fetta d'ananas su ciascun toast imbottito. Insaporire con curry.
- ◆ Quindi mettere una fetta di formaggio sull'ananas.
- ◆ Mettere i toast Hawaii sulla griglia **13** e lasciare gratinare nel forno elettrico con grill sulla guida superiore a circa 200°C, con la funzione calore superiore per circa 8 minuti.

## Cottura al forno della pizza surgelata

Preparazione:

- ◆ Infilare la griglia **13** nella guida superiore del vano di cottura/grill.
- ◆ Collocare la pizza surgelata sulla griglia **13** dopo averla estratta dalla confezione.
- ◆ Infornare la pizza dopo aver impostato la funzione calore superiore e inferiore per circa 20 minuti.
- ◆ Attenersi alle indicazioni sulla confezione per quanto riguarda la temperatura.

## Pasticcini

Ingredienti:

- ◆ 125 g di burro
- ◆ 125 g di zucchero
- ◆ 1 pacchetto di zucchero vanigliato
- ◆ 1 pizzico di sale
- ◆ 1 uovo
- ◆ 1 albumi
- ◆ 250 g di farina (tipo 405)
- ◆ 1 cucchiaino di polvere lievitante
- ◆ buccia grattugiata di mezzo limone

Preparazione:

- 1) Sbattere il burro.
- 2) Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la buccia di limone e le uova.
- 3) Mescolare la farina, la polvere lievitante e il sale e incorporarli all'impasto con un cucchiaino di legno.
- 4) Lasciare riposare l'impasto per circa 10 minuti.
- 5) Dare all'impasto la forma richiesta, ad es. con l'ausilio di un tritacarne, di formine o di una sacca a poche.
- 6) Collocare i biscottini sulla teglia **11** rivestita di carta forno.
- 7) Cuocere i pasticcini inserendoli nella guida superiore nel forno preriscaldato a 180°C con calore superiore e inferiore, per circa 10--15 minuti, fino a quando non assumono un colore dorato.

## AVVERTENZA

La quantità di impasto è sufficiente per diverse teglie **11**.

**Panini**

Ingredienti:

- ◆ 300 g di farina (oppure farina di grano intero)
- ◆ 2 cucchiaini abbondanti di lievito in polvere
- ◆ 200 g di semi di lino
- ◆ 1 uovo
- ◆ 500 g di ricotta
- ◆ 1 cucchiaino di sale
- ◆ a seconda dei gusti usare cumino, cipolle, speck ...

Preparazione:

- 1) Impastare bene gli ingredienti e formare dei panini.
- 2) Collocare i panini sulla teglia da forno **11** rivestita di carta forno.
- 3) Cuocere a circa 200° C con la funzione calore superiore per circa 30 minuti sulla guida superiore.

**AVVERTENZA**

La quantità di impasto è sufficiente per diverse teglie **11**.

**Meringhe**

Ingredienti:

- ◆ 1 albumi
- ◆ Sale
- ◆ 45 g di zucchero

Preparazione:

- 1) Versare l'albume freddo in una ciotola senza grassi. Non lasciare tracce di tuorlo, altrimenti l'uovo montato a neve non acquisisce la giusta consistenza.
- 2) Montare l'albume a ridotta velocità per evitare la formazione di bolle troppo grandi nell'albume montato a neve.
- 3) Insaporire con un pizzico di sale.
- 4) Incorporare gradualmente metà zucchero quando l'albume montato a neve comincia ad acquisire consistenza.
- 5) Montare quindi a maggiore velocità.
- 6) Aggiungere lo zucchero rimanente. In tal modo la massa delle meringhe acquisisce la consistenza necessaria.
- 7) Riempire con la meringa una sacca a poche con un beccuccio grande a stella e spruzzare a breve distanza rosette, lingue o altre forme sulla teglia **11** rivestita di carta da forno.
- 8) Preiscaldare il forno elettrico con grill a ca. 100° C selezionando la funzione cottura ventilata.
- 9) Far cuocere la meringa sulla guida superiore a ca. 100° C con funzione cottura ventilata per ca. 2 ore.



## Crostini al burro

Ingredienti:

- ◆ 2 fette di pane per toast
- ◆ 1 cucchiaio di burro

Preparazione:

- 1) Tagliare a dadini il pane per toast.
- 2) Sciogliere il burro a calore moderato in un tegame e mescolarvi i dadini di pane.
- 3) Preparare la teglia da forno **11** con carta da forno e distribuirvi su i dadini di pane uniformemente.
- 4) Cuocere i dadini di pane a circa 170° C con la funzione calore superiore sulla guida superiore, fino a quando non diventano di colore bruno-dorato (circa 15 - 20 minuti).

### AVVERTENZA

Invece del semplice burro è possibile anche utilizzare burro aromatizzato alle erbe o all'aglio. Il tempo di cottura si ridurrà in tal caso di circa 5 minuti.

## Baguette alla carne trita

Ingredienti:

- ◆ 2 panini tipo baguette
- ◆ 250 g di carne tritata (mista)
- ◆ 2 pomodori
- ◆ 1 cipolla (tagliata a dadi)
- ◆ 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- ◆ 40 g di parmigiano grattugiato
- ◆ 4 fette di formaggio
- ◆ Sale e pepe

Preparazione:

- 1) Affettare le baguette e svuotarle.
- 2) Mescolare la carne tritata, il concentrato di pomodoro, le cipolle, il parmigiano, un po' di sale e un po' di pepe.
- 3) Modellare la carne trita formando 4 polpette piatte di grandezza uniforme e collocarle sulle baguette a metà.
- 4) Tagliare i pomodori a fette e collocarli sulle baguette.
- 5) Distribuire il formaggio sulle baguette.
- 6) Collocare le baguette sulla teglia da forno **11** e cuocerle a circa 230° C in forno preriscaldato con la funzione calore superiore e inferiore per circa 20 minuti nella guida inferiore.

### AVVERTENZA

Alla carne trita si può anche aggiungere basilico, chili o altre spezie.

**Cavolfiore (gratinato)**

Ingredienti:

- ◆ 1/2 cavolfiore (circa 250 g)
- ◆ 3 fette di limone
- ◆ 1 cucchiaino di burro
- ◆ 1 cucchiaino raso di farina
- ◆ 1 cucchiaino di succo di limone
- ◆ 1 cucchiaino di mandorle tagliate a bastoncino
- ◆ 2 cucchiaini di formaggio per gratin (grattugiato)
- ◆ sale, pepe, noce moscata

Preparazione:

- 1) Tagliare il cavolfiore a mazzetti e lavarlo.
- 2) Cuocere il cavolfiore con le fette di limone in acqua bollente per 8-10 minuti, il cavolfiore deve essere al dente. Conservare circa 150 ml di acqua di cottura,
- 3) Fare sciogliere il burro in un tegame e cuocervi la farina per un minuto, mescolando costantemente.
- 4) Mescolando costantemente, versare l'acqua di cottura del cavolfiore e fare cuocere per circa 2 minuti. Se l'impasto con la farina diviene troppo solido, aggiungere ancora acqua, fino a ottenere una consistenza densa. Condire con succo di limone, sale, pepe e noce moscata.
- 5) Collocare il cavolfiore in uno stampo per sformati (circa 14 cm di diametro) e versarvi sopra la salsa in modo uniforme.
- 6) Cospargere con il formaggio e le mandorle.
- 7) Collocare lo stampo per sformati sulla teglia da forno 11.
- 8) Gratinare a circa 200° C in forno preriscaldato con la funzione calore superiore e inferiore, inserendo la teglia nella guida inferiore del forno, per circa 20 minuti.

**Tasche di pasta sfoglia con ripieno di salmone**

Ingredienti:

- ◆ 1 confezione di pasta sfoglia (circa 8 pezzi)
- ◆ 1 confezione di di salmone, affumicato a fette (circa 200 g)
- ◆ 1 limone
- ◆ 1 cipolla
- ◆ 1 confezione di formaggio fresco (200 g)
- ◆ Aneto fresco
- ◆ Sale e pepe
- ◆ 1 tuorlo

Preparazione:

- 1) Separare i fogli di pasta sfoglia e se necessario farli scongelare.
- 2) Mescolare il formaggio fresco con sale, pepe e succo di limone.
- 3) Affettare le cipolle e tagliarle a dadini.
- 4) Aggiungere la metà del salmone e delle cipolle al formaggio fresco e ridurre tutto in purea grossolana con un mixer ad asta.
- 5) Tagliare il resto del salmone a striscioline.
- 6) Aggiungere il salmone e l'aneto all'impasto e mescolare il tutto.
- 7) Mettere un cucchiaino di impasto su ogni foglio di pasta sfoglia e chiudere il foglio.
- 8) Pennellare la tasca così ottenuta con il tuorlo d'uovo.
- 9) Collocare le tasche di pasta sfoglia sulla teglia da forno 11. Lasciare spazio sufficiente fra le singole tasche, poiché la pasta sfoglia si espande durante la cottura.
- 10) Far cuocere le tasche di pasta sfoglia sulla guida inferiore a circa 230° C con la funzione calore superiore e inferiore per circa 25-30 minuti. La pasta sfoglia deve colorarsi leggermente.

**AVVERTENZA**

La quantità di impasto è sufficiente per diverse teglie 11.



## Contents

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>.42</b>
<b>Proper use</b> . . . . .	<b>.42</b>
<b>Package contents</b> . . . . .	<b>.42</b>
<b>Appliance description</b> . . . . .	<b>.42</b>
<b>Technical data</b> . . . . .	<b>.42</b>
<b>Safety instructions</b> . . . . .	<b>.43</b>
<b>Setting up</b> . . . . .	<b>.46</b>
<b>Using the appliance</b> . . . . .	<b>.46</b>
Glass door . . . . .	46
Inserting the crumb tray . . . . .	46
Using the rotisserie . . . . .	47
Using the baking tray/rack . . . . .	48
<b>Before first use</b> . . . . .	<b>.48</b>
<b>Operating the appliance</b> . . . . .	<b>.49</b>
Function switch . . . . .	49
Temperature control . . . . .	49
Timer . . . . .	49
<b>Grilling and baking</b> . . . . .	<b>.49</b>
<b>Grilling with the rotisserie</b> . . . . .	<b>.50</b>
<b>Cleaning and care</b> . . . . .	<b>.52</b>
<b>Storage</b> . . . . .	<b>.52</b>
<b>Troubleshooting</b> . . . . .	<b>.53</b>
<b>Disposal</b> . . . . .	<b>.54</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> . . . . .	<b>.54</b>
Service . . . . .	55
Importer . . . . .	55
<b>Recipes</b> . . . . .	<b>.55</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



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

## Safety instructions

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

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

## **⚠ WARNING – RISK OF INJURY!**

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



Caution! Hot surface!

**CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

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



## Setting up

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

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

### **DANGER – ELECTRIC SHOCK!**

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

## Using the appliance

### Glass door

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

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

### Inserting the crumb tray

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

## Using the rotisserie

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

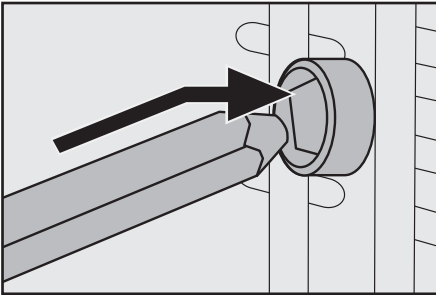


Fig. 1: Push the rotisserie **16** into the drive **1**.

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

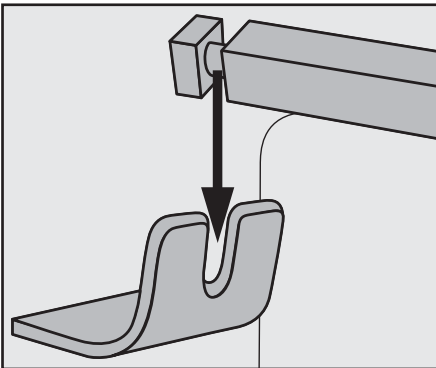


Fig. 2: Insert the rotisserie **16** in the spit fitting **9**.

### NOTE

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

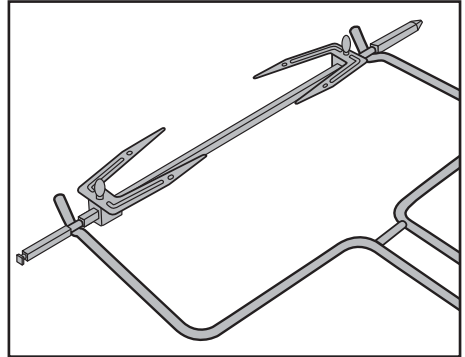


Fig. 3: Hooking the tongs **12** onto the rotisserie **16**

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

## Using the baking tray/rack

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always use the tongs 10 to insert the hot baking tray 11/the hot rack 13 into the appliance or to remove it.
- Push the baking tray 11/the rack 13 into one of the 3 rails in the cooking chamber of the appliance.

### ⚠ ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

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

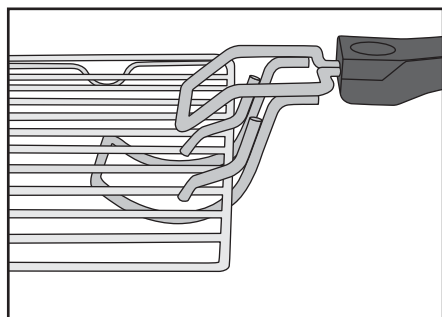


Fig. 4: Hooking the tongs 10 onto the rack 13

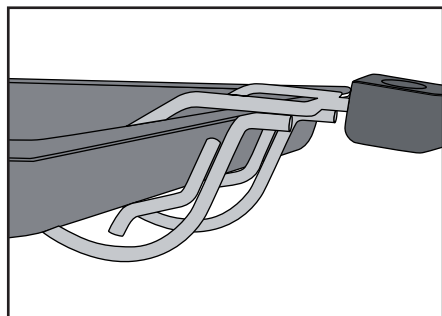



Fig. 5: Hooking the tongs 10 onto the baking tray 11

## Before first use

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

### NOTE

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

The appliance switches off automatically after 20 minutes.

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






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

The appliance is now ready for use.

## Operating the appliance






### Function switch

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

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


### Temperature control °C

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

- If you set the temperature for the functions "Upper heat" , "Lower heat"  or "Upper & lower heat"  use the scale marked with "11".
- If you set the temperature for the functions "Upper heat/hot air/roisserie"  or "Upper & lower heat/hot air"  use the scale marked with „12“.

### Timer

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

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

## Grilling and baking

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

### NOTE

- ▶ Depending on the meal, the oven must be preheated. Refer to the guidelines in the respective recipe. Preheating is useful for:
    - very short baking times,
    - crisp crusts,
    - sensitive meals that require a constant temperature, such as soufflés.
  - ▶ If no preheating is required, skip step 3).
- 3) Allow the appliance to heat up for approx. 10 minutes (depending on the temperature setting) to the required temperature:
    - Select the required temperature using the temperature control **2**. Ensure that you use the correct scale (see chapter "Temperature control").
    - Select the required function with the function switch **3**.

## NOTE

- ▶ As a general rule, if you are baking or grilling with hot air you can dispense with a preheating of the grilling/cooking space.
  - Use the timer **4** to set the preheat time (approx. 10 minutes).
  - Close the glass door **6**.
- 4) Once the warm-up period is finished, place the foodstuffs on the rack **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".

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

## NOTE


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

- 7) Adjust the temperature control **2** to the desired temperature.
- 8) Set the function switch **3** to "Upper heat/hot air/roisserie" . Set the timer **4** to the desired grill time.  
The appliance starts the grilling process and the rotisserie **15** starts turning.

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

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

## NOTE



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

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

## Cleaning and care

### ⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

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

 NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

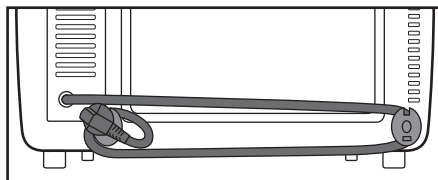
### ⚠ ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

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

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

## Storage

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



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

## Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
The appliance is not working.	The mains plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
The control lamp <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.



## Disposal



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

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



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

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

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

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

## Warranty period and statutory claims for defects

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

### Scope of the warranty

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

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

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

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

## Warranty claim procedure

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

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



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service

**GB Service Great Britain**  
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

**MT Service Malta**  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)

IAN 274498

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recipes

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

These recipes are provided without guarantee. All information on ingredients and preparation is indicative only. Modify the suggested recipes to taste. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit"!

### NOTE

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

## Muffins

Ingredients for four people:

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

Preparation:

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

## Hawaiian toast

Ingredients for 4 pieces of toast:

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

Preparation:

- ◆ Toast the bread slices.
- ◆ Spread the remoulade thinly over the pieces of toast and lay the slices of cooked ham on top.
- ◆ Lay one slice of pineapple on each piece of toast. Season with curry.
- ◆ Then place a slice of cheese over each of the pineapple slices.
- ◆ Lay the Hawaiian toasts on the rack **16** and bake at 200°C for about 8 minutes on the upper rail using top heat.

## Baking deep-frozen pizza

Preparation:

- ◆ Place the rack **13** on the upper rail in the cooking chamber.
- ◆ Place the deep-frozen pizza (without packaging) onto the rack **13**.
- ◆ Bake the pizza, using upper and lower heat, for about 20 minutes.
- ◆ Please follow the instructions on the packaging regarding temperature.

## Spritzgebäck cookies

Ingredients:

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

Preparation:

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

### NOTE

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

**Bread rolls**

Ingredients:

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

Preparation:

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

**NOTE**

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

**Meringues**

Ingredients:

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

Preparation:

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

## Buttered croutons

Ingredients:

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

Preparation:

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

### NOTE

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

## Minced meat baguettes

Ingredients:

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

Preparation:

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

### NOTE

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

**Cauliflower (gratinated)**

Ingredients:

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

Preparation:

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

**Salmon-filled flaky pastries (burek)**

Ingredients:

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

Preparation:

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

**NOTE**

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



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>62</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>62</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>62</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>62</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>62</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>63</b>
<b>Aufstellen</b> .....	<b>66</b>
<b>Benutzung des Gerätes</b> .....	<b>66</b>
Glastür .....	66
Krümblech einlegen .....	66
Drehspieß benutzen .....	67
Backblech/Gitterrost benutzen .....	68
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>68</b>
<b>Bedienen des Gerätes</b> .....	<b>69</b>
Funktionsschalter .....	69
Temperaturregler .....	69
Timer .....	69
<b>Grillen und Backen</b> .....	<b>69</b>
<b>Grillen mit Drehspieß</b> .....	<b>70</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>72</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>72</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>73</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>74</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>74</b>
Service .....	75
Importeur .....	75
<b>Rezepte</b> .....	<b>76</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:

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

Abbildung B:

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

## Technische Daten


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

max. Leistungsaufnahme: 1500 W



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

**Sicherheitshinweise****⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

## **⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

**ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

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

## Aufstellen

### **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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

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

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

## Benutzung des Gerätes

### Glastür

#### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

### Krümblech einlegen

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

## Drehspieß benutzen

### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Benutzen Sie immer die Zange **12**, um den heißen Drehspieß **16** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

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

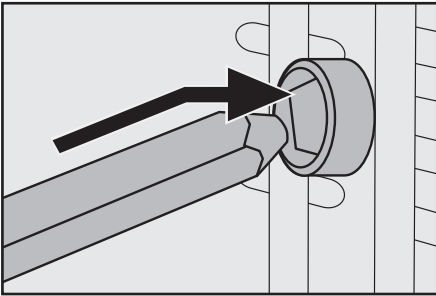


Abb. 1: Drehspieß **16** in den Antrieb **1** schieben.

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

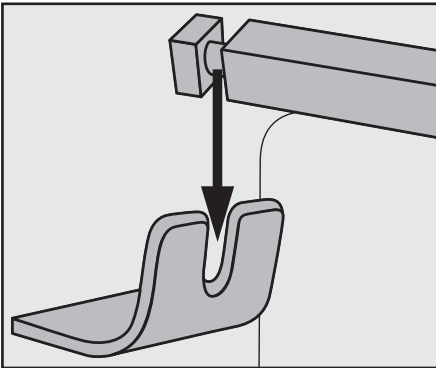


Abb. 2: Drehspieß **16** in die Drehspießaufnahme **9** legen

### HINWEIS

► Schieben Sie immer das Backblech **11** in die untere Schiene, wenn Sie den Drehspieß **16** verwenden. So werden herunterfallende Flüssigkeiten aufgefangen.

- Um den heißen Drehspieß **16** zu entnehmen greifen Sie mit den Haken am Ende der Zange **12** in die Vertiefungen am Drehspieß **16** (Abb. 3):

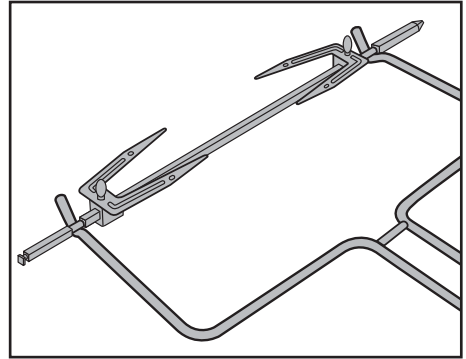


Abb. 3: Einhaken der Zange **12** beim Drehspieß **16**

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

## Backblech/Gitterrost benutzen

### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

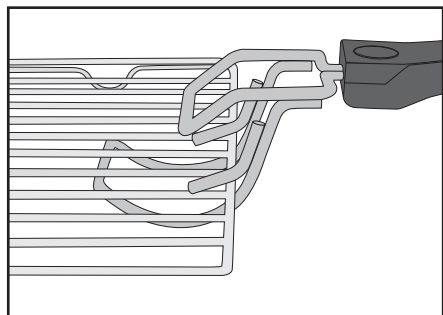


Abb. 4: Einhängen der Zange **10** beim Gitterrost **13**

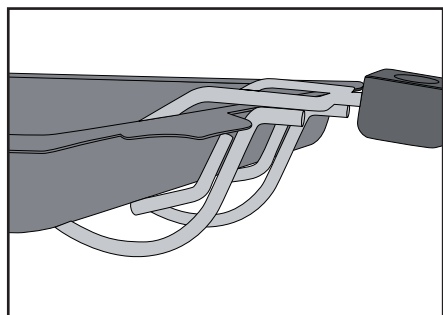



Abb. 5: Einhängen der Zange **10** beim Backblech **11**

## 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“.






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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Bedienen des Gerätes








### Funktionsschalter

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

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


### Temperaturregler

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

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

### Timer

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

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

## Grillen und Backen

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

### HINWEIS

- ▶ Je nach Gericht, muss der Backofen vorgeheizt werden. Halten Sie sich an die Vorgaben im jeweiligen Rezept. Das Vorheizen ist auf jeden Fall sinnvoll bei:
    - sehr kurzen Backzeiten,
    - knusprigen Krusten,
    - empfindlichen Gerichten, die eine konstante Temperatur erfordern, wie zum Beispiel Soufflés.
  - ▶ Wenn kein Vorheizen nötig ist, überspringen Sie Handlungsschritt 3).
- 3) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
    - Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **2**. Achten Sie darauf, die korrekte Skala zu benutzen (siehe Kapitel „Temperaturregler“.)
    - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter **3** die gewünschte Funktion.



## HINWEIS

- ▶ Falls Sie die Funktion mit Umluft wählen, können Sie in der Regel auf ein Vorheizen des Grill- und Garraums verzichten.
  - Stellen Sie mit dem Timer **4** die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
  - Schließen Sie die Glastür **6**.
- 4) Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **15** 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 **15** zubereiten, dann schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene. So wird z. B. herunter tropfendes Fett aufgefangen und das Gerät ist später leichter zu reinigen.
- 5) Schließen Sie die Glastür **6**, bevor Sie den Grill- Backvorgang starten.
- 6) Stellen Sie mit dem Timer **4** die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 120 Minuten.

## HINWEIS

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

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

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

## HINWEIS


- Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“.
- 7) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost **15** bzw. das Backblech **11** mit Hilfe der Zange **10**.
- 8) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

## Grillen mit Drehspieß

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

## HINWEIS

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

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

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

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



## HINWEIS

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

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

## BEISPIEL GRILLHÄHNCHEN


### Zutaten

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

## Reinigung und Pflege

### ⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

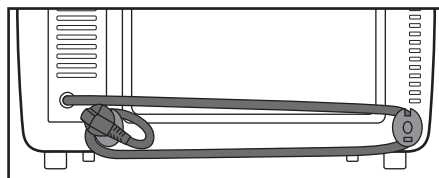
### ⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

## Aufbewahrung

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



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

## Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte <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.

## Entsorgung



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

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



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

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

## Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 274498

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Rezepte

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

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

### HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

### Muffins

Zutaten für vier Personen:

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

Zubereitung:

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

### Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toasts:

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

Zubereitung:

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

### Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

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

## Spritzgebäck

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

### HINWEIS

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

## Brötchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

### HINWEIS

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



## Baiser

Zutaten:

- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ Salz
- ◆ 45 g Zucker

Zubereitung:

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

## Buttercroutons

Zutaten:

- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 1 EL Butter

Zubereitung:

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

### HINWEIS

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

## Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

### HINWEIS

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

## Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

## Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

### HINWEIS

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

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

---

IAN 274498