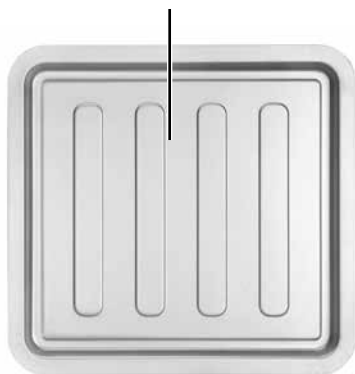
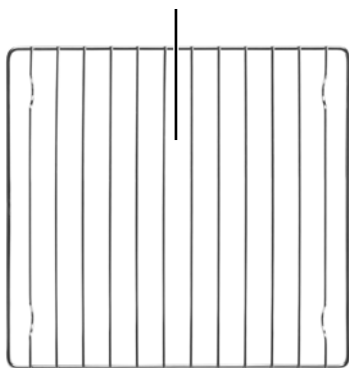






**A****B**

## Contents

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Intended use</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Package contents</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Appliance description</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Technical data</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Safety guidelines</b> . . . . .	<b>3</b>
<b>Installation</b> . . . . .	<b>6</b>
<b>Using the appliance</b> . . . . .	<b>6</b>
Glass door . . . . .	6
Inserting the crumb tray . . . . .	6
Using the rack . . . . .	6
Using the baking tray . . . . .	7
<b>Before initial use</b> . . . . .	<b>7</b>
<b>Operating the appliance</b> . . . . .	<b>8</b>
Function switch . . . . .	8
Temperature control . . . . .	8
Timer . . . . .	8
<b>Grilling and baking</b> . . . . .	<b>8</b>
<b>Cleaning and care</b> . . . . .	<b>9</b>
<b>Storage</b> . . . . .	<b>10</b>
<b>Troubleshooting</b> . . . . .	<b>10</b>
<b>Disposal</b> . . . . .	<b>11</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> . . . . .	<b>11</b>
Service . . . . .	12
Importer . . . . .	12
<b>Recipes</b> . . . . .	<b>13</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).

## Intended use

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

This appliance is intended solely for use in private households. 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

- ◆ Mini Oven
- ◆ 1 baking tray
- ◆ 1 rack
- ◆ 1 pair of tongs
- ◆ 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 Rails
- ❷ Ventilation slits
- ❸ Temperature control
- ❹ Function switch
- ❺ Timer
- ❻ Control lamp
- ❼ Inserted crumb tray


Figure B:

- ❽ Rack
- ❾ Baking tray
- ❿ Tongs

## Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~ (alternating current), 50/60 Hz


Power consumption: 1200 W

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

## Safety guidelines

### **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.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- ▶ Do not allow any liquids to penetrate the housing. Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. Additionally, do not place liquid-filled receptacles such as vases on the appliance. There is a 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!  
There is a 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, as 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 sustain burns.
- ▶ Allow the appliance to cool down after use before transporting it.
- ▶ Always use oven gloves or an oven cloth when handling the appliance while it is hot.



Caution! Hot surface!



Caution! Do not touch the glass door when the appliance is heated-up. Risk of burns!

**CAUTION – MATERIAL 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 power cable.
- ▶ To disconnect, always remove the plug itself from the mains power socket; do not pull on the power cable.
- ▶ Ensure that there are no highly inflammable materials in the immediate vicinity of the automatic oven and grill (e.g. dish-cloths, oven cloths, etc.) when the appliance is in use.
- ▶ Never dry textiles or other objects on, above or inside the appliance. There is a risk of fire!
- ▶ Do not use this baking tray for storage and processing of acidic, alkaline or salty food.



## Installation

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

- ▶ Never place the appliance beneath wall cabinets or adjacent to curtains, wall units or other flammable objects.
- ▶ A minimum clearance of 10 cm must be maintained between the appliance and wall cupboards, ceilings, walls or similar structures, measured upwards of the appliance, and 5 cm measured laterally. 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 result in fire or damage.
- ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of the appliance being damaged. The surface under appliance may become discoloured and be damaged. Additionally, permanent indentations could arise if the appliance is placed on a soft surface.

### **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

#### **CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**





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

### Inserting the crumb tray


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

### Using the rack

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

- ▶ Always use the tongs  to insert the rack  into the appliance or to remove it.
- Push the rack  onto one of the 2 rails  in the cooking chamber of the appliance.

#### **CAUTION! MATERIAL DAMAGE!**

- ▶ Never place the rack  directly upon the heating elements.

- To remove the hot rack **8**, hook the tongs **10** onto it as follows:

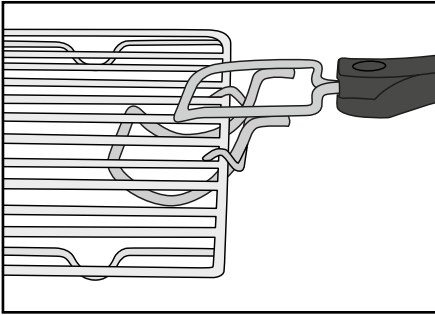


Fig. 1: Hooking the tongs **10** onto the rack **8**

## Using the baking tray

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always use the tongs **10** to insert the baking tray **9** into the appliance or to remove it.

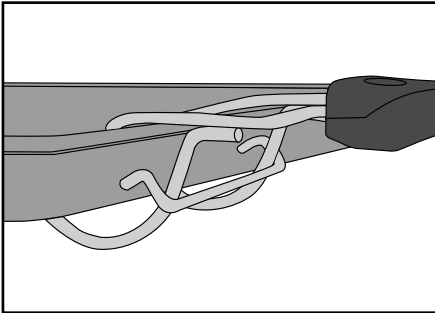


Fig. 2: Hooking the tongs **10** onto the baking tray **9**


- Push the baking tray **9** onto one of the 2 rails **1** in the cooking chamber of the appliance.

### CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never place the baking tray **9** directly onto the heating elements.
- ▶ Do not use this baking tray **9** for storage and processing of acidic, alkaline or salty food.

## Before initial use

Once the appliance is set up correctly:

- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Turn the temperature control **3** clockwise to the maximum temperature (to the limit stop).
- 3) Turn the function switch **4** to "top and bottom heat" .
- 4) Open the glass door and leave it open for this operation.
- 5) Remove any installed accessories from the cooking chamber.
- 6) Turn the timer **5** 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; for example, by opening a window.

The appliance switches off automatically after 20 minutes.

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **3** counter-clockwise to the limit stop and set the function switch **4** to **OFF** and set the timer **5** to "OFF".





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

The appliance is now ready for use.

## Operating the appliance

### Function switch

You can switch on the appliance using the function switch **4**, and can also set three different functions:

Symbol	Meaning
	"Top heat" e.g. for grilling
	"Bottom heat" e.g. for baking cakes
	"Top & bottom heat" e.g. for baking pizza
	"OFF" The appliance is switched off.

### Temperature control

- Use the temperature control **3** to set the desired temperature.

### Timer

Use the timer **5** to set the cooking time.

- Set the timer **5** to the desired cooking time.  
The control lamp **6** lights up. Once the set time has elapsed, a beep sounds and the appliance stops heating. The control lamp **6** goes out.

#### NOTE

You can also use the timer **5** as a short-period timer without the heating function.

- Set the function switch **4** to **OFF**.
- Set the desired time on the timer **5**.

The switch of the timer **5** now rotates anticlockwise to "OFF". A beep sounds when the set time has elapsed. The appliance does not heat up.

## Grilling and baking

### CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never place any containers or food directly onto the floor of the appliance, the heating elements or the crumb tray **7**.

- 1) Place the crumb tray **7** in the appliance.
- 2) Remove the rack **8** and baking tray **9** from the appliance. If required, cover these with baking paper or grease the baking tray **9** with fat/oil that is suitable for baking.

### NOTE

- ▶ The oven must be pre-heated appropriate to each dish. Refer to the guidelines in the respective recipe. Pre-heating is useful for:
  - very short baking times,
  - crisp crusts,
  - delicate dishes that require a constant temperature, such as soufflés.
- ▶ If no pre-heating is required, skip step 3).

- 3) Allow the appliance to heat up until it reaches the desired temperature (this takes about 10 minutes, depending on the temperature setting):
  - Select the desired temperature using the temperature control **3**.
  - Then select the required function using the function switch **4**.
  - Use the timer **5** to set the preheat time (approx. 10 minutes).
  - Close the glass door.

- 4) Once the warm-up period has elapsed, place the item to be baked/grilled on the rack **8** or the baking tray **9** and slide it onto one of the rails **1**. Ensure that there is sufficient clearance between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.
- 5) Close the glass door before starting the grilling or baking process.
- 6) Use the timer **5** to set the required grilling or baking time. The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

## NOTE

- ▶ If the cooking time for the food to be grilled/baked is less than 20 minutes, first set the timer **5** to 40 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp **6** shows that the appliance is now switched on. The switch of the timer **5** now rotates anticlockwise to "OFF".

The appliance switches off automatically after the set period; there is a beep and the control lamp **6** goes off.

## NOTE

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **3** anticlockwise to the limit stop and set the function switch **4** to **OFF** and set the timer **5** to "OFF".

- 7) After cooking, remove the rack **8** or the baking tray **9** using the tongs **10**.

## Cleaning and care

### DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a 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 sustaining burns!

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

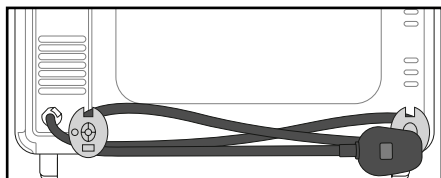
### CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ 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 the appliance off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.
- Clean the cooking chamber and the glass door with a damp cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe the appliance off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.
- Clean the tongs **10**, the baking tray **9**, the rack **8** and the crumb tray **7** in hot 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 power 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 the Customer Service department.
The control lamp ❹ comes on, but the appliance does not heat up.	The function switch ❸ is set to <b>OFF</b> .	Turn the function switch ❸ to the desired function.
The cooking time of the food seems overly long.	The glass door has been opened often to check the cooking progress.	Do not open the glass door any more often than is absolutely necessary.
	The wrong temperature level has been set.	Check the temperature settings.
Smoke and odours develop during use.	There is detergent or food residue on the heating elements.	Remove the food from the appliance and continue the cooking process with the glass door open until the smoke stops.

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

## Disposal



**Never dispose of the appliance in the normal 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.

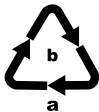
Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary.

The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1–7: Plastics,

20–22: Paper and cardboard,

80–98: Composites.

## 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.: 0800 404 7657

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

### IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

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

### CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

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

IAN 306484

## 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

DE-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 **9**.
- 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 **8** and bake at 200 °C for about 8 minutes on the upper rail using top heat.

### Baking deep-frozen pizza

Preparation:

- ◆ Place the rack **8** on the upper rail in the cooking chamber.
- ◆ Place the deep-frozen pizza, without packaging, onto the rack **8**.
- ◆ Bake the pizza, using top and bottom 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  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 .

## 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  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 .

## 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 **9** lined with baking paper. Leave a little space between each shape.
- 8) Pre-heat the oven and grill to about 120 °C using top and bottom heat.
- 9) Bake the meringues at around 120 °C using top and bottom heat 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 **9** with baking paper and distribute the bread cubes evenly on it.
- 4) Bake the bread cubes at approx. 170 °C (top heat) on the upper rail. After around 7 - 10 minutes, turn the bread cubes and continue baking them for another 7 - 10 minutes until they are golden brown.

#### 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 **9** and then bake them on the bottom rail at about 225 °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 **9**.
- 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 **9**. Leave sufficient space between the individual pouches because the flaky pastry will expand.
- 10) Bake the pastries on the lower rail at around 120 °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 **9**.

## Περιεχόμενα

<b>Εισαγωγή</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Προβλεπόμενη χρήση</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Παραδοτέος εξοπλισμός</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Περιγραφή συσκευής</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Τεχνικά χαρακτηριστικά</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .	<b>19</b>
<b>Τοποθέτηση</b> . . . . .	<b>22</b>
<b>Χρήση της συσκευής</b> . . . . .	<b>22</b>
Γυάλινη πόρτα . . . . .	22
Τοποθέτηση δίσκου συλλογής ψίχουλων . . . . .	22
Χρήση σφάρας . . . . .	22
Χρήση ταψιού . . . . .	23
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> . . . . .	<b>23</b>
<b>Χρήση της συσκευής</b> . . . . .	<b>24</b>
Διακόπτης λειτουργίας . . . . .	24
Ρυθμιστής θερμοκρασίας . . . . .	24
Χρονοδιακόπτης . . . . .	24
<b>Ψήσιμο στο γκριλ και ψήσιμο στο φούρνο</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Καθαρισμός και φροντίδα</b> . . . . .	<b>25</b>
<b>Αποθήκευση</b> . . . . .	<b>26</b>
<b>Διόρθωση σφαλμάτων</b> . . . . .	<b>26</b>
<b>Απόρριψη</b> . . . . .	<b>27</b>
<b>Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH</b> . . . . .	<b>27</b>
Σέρβικ . . . . .	28
Εισαγωγέας . . . . .	28
<b>Συνταγές</b> . . . . .	<b>29</b>

## Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

## Προβλεπόμενη χρήση

Ο αυτόματος φούρνος με γκριλ εξυπηρετεί αποκλειστικά στο ζέσταμα, το μαγείρεμα και το ψήσιμο στο γκριλ φαγητών.

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό.

Κάθε άλλη χρήση ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς και μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές ή ακόμη και σε σωματικές βλάβες.

## Παραδοτέο εξοπλισμός

- ◆ Φουρνάκι
- ◆ 1 ταψί
- ◆ 1 σχάρα
- ◆ 1 λαβίδα
- ◆ 1 δίσκος συλλογής ψίχουλων
- ◆ Οδηγίες χρήσης

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για ζημιές, απευθείας μετά την αποσυσκευασία. Απευθυνθείτε, εάν απαιτείται, στο τμήμα σέρβις.

## Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

- 1 Ράγες
- 2 Οπές αερισμού
- 3 Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- 4 Διακόπτης λειτουργίας
- 5 Χρονοδιακόπτης
- 6 Λυχνία ελέγχου
- 7 Τοποθετημένος δίσκος συλλογής ψίχουλων

Εικόνα Β:

- 8 Σχάρα
- 9 Ταψί
- 10 Λαβίδα

## Τεχνικά χαρακτηριστικά


Όνομαστική τάση: 220 - 240 V ~  
(εναλλασσόμενο ρεύμα),  
50/60 Hz

Κατανάλωση ισχύος: 1200 W



Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

**Υποδείξεις ασφαλείας****⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε ή να επισκευάζετε το περίβλημα της συσκευής. Σε αυτήν την περίπτωση δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση. Η ελαττωματική συσκευή πρέπει να επισκευάζεται μόνο από τον προμηθευτή ή εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό.
  - ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
  - ▶ Μην αφήνετε υγρά να διεισδύουν μέσα στο περίβλημα της συσκευής. Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους. Επίσης, δεν επιτρέπεται να τοποθετείτε επάνω στη συσκευή αντικείμενα γεμάτα με υγρά, όπως π.χ. βάζα. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας! Στην περίπτωση που ωστόσο εισχωρήσουν υγρά μέσα στο περίβλημα, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και παραδώστε τη συσκευή προς επισκευή.
  - ▶ Ποτέ μην πιάνετε τη συσκευή, το καλώδιο και το βύσμα με βρεγμένα χέρια. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπολείμματα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.

## **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές δυνατότητες ή ελλείψεις σε εμπειρία και/ή γνώσεις, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους προκύπτοντες κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- ▶ Παιδιά μικρότερα των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Τοποθετείτε το καλώδιο έτσι ώστε να μην μπορεί να το πατήσει κανείς ή να σκοντάψει σε αυτό.
- ▶ Ποτέ μην αγγίζετε τη γυάλινη πόρτα ή το περίβλημα κατά τη διάρκεια της χρήσης, διότι μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Για το άνοιγμα της γυάλινης πόρτας χρησιμοποιείτε ένα πανί κουζίνας ή κάτι παρόμοιο, ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα!
- ▶ Ποτέ μην αγγίζετε τις θερμαντικές ράβδους ή το παράθυρο παρακολούθησης κατά τη λειτουργία ή πριν κρυώσει η συσκευή. Κατά τη λειτουργία ποτέ μην πιάνετε μέσα στο χώρο ψησίματος. Περιμένετε έως ότου κρυώσει η συσκευή. Αλλιώς μπορεί να καείτε.
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά μετά τη χρήση, πριν τη μεταφέρετε.
- ▶ Χρησιμοποιείτε πάντα ειδικά γάντια ή πανιά όταν πιάνετε την καυτή συσκευή!



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!



Προσοχή! Όταν ζεσταθεί η συσκευή μην αγγίζετε τη γυάλινη πόρτα. Κίνδυνος εγκαύματος!

**ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- ▶ Βεβαιώνετε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.
- ▶ Μη διπλώνετε ή μαγκώνετε το καλώδιο.
- ▶ Πιάνετε πάντα το βύσμα κατά την αποσύνδεση από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ από το ίδιο το καλώδιο.
- ▶ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν επιτρέπεται να υπάρχουν εύφλεκτα υλικά πολύ κοντά στον αυτόματο φούρνο με γκριλ (π.χ. πετσέτα, πανιά κουζίνας, κλπ.).
- ▶ Ποτέ μη στεγνώνετε υφάσματα ή αντικείμενα επάνω ή μέσα στη συσκευή. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε το ταψί για την αποθήκευση και επεξεργασία τροφίμων που περιέχουν οξέα, αλκαλικών ή αλατισμένων τροφίμων!



## Τοποθέτηση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από εντοιχισμένα ερμάρια ή δίπλα σε κουρτίνες, ράφια ή άλλα εύφλεκτα αντικείμενα.
- ▶ Η απόσταση της συσκευής από κρεμαστά ντουλάπια, ταβάνια, τοίχους ή παρόμοια πρέπει να ανέρχεται προς τα επάνω τουλάχιστον στα 10 εκ. και δεξιά και αριστερά στο πλάι από 5 εκ.. Συνεπώς η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετείται σε ντουλάπια ή παρόμοια έπιπλα. Αλλιώς δεν είναι δυνατός ο επαρκής αερισμός της και η συσκευή θα μπορούσε να προκαλέσει πυρκαγιά ή ζημιά.
- ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο επάνω σε μια θερμανθεκτική βάση. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και η συσκευή μπορεί να πάθει βλάβη. Η περιοχή κάτω από τον πάτο της συσκευής μπορεί να αποχρωματιστεί και να υποστεί ζημιά. Επίσης, εάν η βάση είναι μαλακή, μπορεί να πιέζεται συνεχώς.



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πολύ κοντά σε νερό, π.χ. σε νεροχύτες, σκάφες ή σε υγρούς χώρους κελαριών. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη και θερμανθεκτική βάση (π.χ. πλάκες εργασίας από ανοξείδωτο χάλυβα ή πλάκες εργασίας από φυσική πέτρα, όπως γρανίτη). Φροντίστε για επαρκή αερισμό γύρω από τη συσκευή.
- Σπρώξτε τη συσκευή με την πίσω πλευρά μέχρι τον τοίχο. Οι αποστάτες στην πίσω πλευρά πρέπει να αγγίζουν τον τοίχο. Φροντίστε ώστε ο τοίχος να αποτελείται από θερμανθεκτικό υλικό, π.χ. επένδυση από πλακάκια, φυσική πέτρα ή γρανίτη.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο „Καθαρισμός και φροντίδα“.

## Χρήση της συσκευής

### Γυάλινη πόρτα

#### ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μην στηρίζετε στη γυάλινη πόρτα. Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη γυάλινη πόρτα. Αυτό προκαλεί ζημιά στους μεντεσέδες.
- Όταν ετοιμάζετε ιδιαίτερα λιπαρά φαγητά, ίσως δημιουργηθεί πολύς καπνός. Σε αυτή την περίπτωση μην κλείνετε τη γυάλινη πόρτα εντελώς, αλλά αφήνετέ την λίγο ανοιχτή: Η γυάλινη πόρτα διαθέτει μια θέση μανδάλωσης, ώστε να μένει ελαφρώς ανοιχτή: Όταν κλείνετε προσεκτικά τη γυάλινη πόρτα, αυτή ασφαλίζει σε αυτή τη θέση λίγο πριν το κλείσιμο.

### Τοποθέτηση δίσκου συλλογής ψίχουλων

- Ωθήστε το δίσκο συλλογής ψίχουλων **7** κάτω από τις κάτω θερμαντικές ράβδους, ώστε να βρίσκεται χαμηλά στον πάτο της συσκευής.

## Χρήση σχάρας



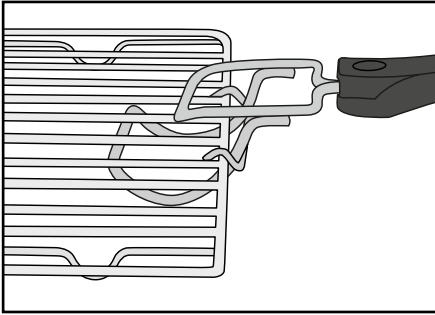
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβίδα **10** για να τοποθετήσετε ή να αφαιρέσετε την καυτή σχάρα **8** στη/από τη συσκευή.
- Σπρώξτε τη σχάρα **8** σε μία από τις 2 ράγες **1** στο χώρο ψησίματος της συσκευής.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε τη σχάρα **8** απευθείας στις θερμαντικές ράβδους.

- Για να μπορέσετε να αφαιρέσετε την καυτή σχάρα **8**, πιάστε τη λαβίδα **10** ως εξής:

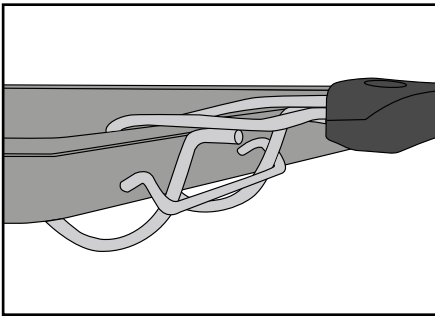


Εικ. 1: Πιάσιμο της λαβίδας **10** στη σχάρα **8**

## Χρήση ταψιού

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβίδα **10** για να τοποθετήσετε ή να αφαιρέσετε την καυτή ταψί **9** στη/από τη συσκευή.



Εικ. 2: Πιάσιμο της λαβίδας **10** στη ταψί **9**


- Ωθήστε το ταψί **9** σε μία από τις 2 ράγες **1** στον χώρο ψησίματος της συσκευής.

### ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Ποτέ μην τοποθετείτε το ταψί **9** απευθείας στις θερμαντικές ράβδους.
- Μη χρησιμοποιείτε το ταψί **9** για την αποθήκευση και επεξεργασία τροφίμων που περιέχουν οξέα, αλκαλικών ή αλατισμένων τροφίμων!

## Πριν την πρώτη χρήση

Όταν η συσκευή έχει τοποθετηθεί σωστά:

- 1) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
- 2) Γυρίστε τέρμα δεξιά το ρυθμιστή θερμοκρασίας **3** στην υψηλότερη θερμοκρασία.
- 3) Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας **4** στη θέση «Επάνω και κάτω αντίσταση» .
- 4) Ανοίξτε τη γυάλινη πόρτα και αφήστε την ανοιχτή για αυτή τη διαδικασία.
- 5) Απομακρύνετε τυχόν τοποθετημένα εξαρτήματα από το χώρο ψησίματος.
- 6) Γυρίστε το χρονοδιακόπτη **5** στα 20 λεπτά.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής μπορεί να προκύψουν υπολείμματα από τη διαδικασία ετοιμασίας, όπως και μικρή ανάπτυξη καπνού και οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και πλήρως ακίνδυνο. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 20 λεπτά.

Εάν επιθυμείτε να διακόψετε πρόωρα τη θερμαντική διαδικασία, γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **3** τέρμα αριστερά, θέστε το διακόπτη λειτουργίας **4** στη θέση **OFF** και το χρονοδιακόπτη **5** στη θέση „OFF”.





- 7) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και καθαρίστε τη, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο “Καθαρισμός και φροντίδα”.

Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

## Χρήση της συσκευής

### Διακόπτης λειτουργίας

Με το διακόπτη λειτουργίας 4 μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, αλλά και να ρυθμίσετε 3 διαφορετικές λειτουργίες:

Σύμβολο	Σημασία
	"Επάνω αντίσταση" π.χ. για ψήσιμο στο φούρνο
	"Κάτω αντίσταση" π.χ. για ψήσιμο γλυκών
	"Επάνω και κάτω αντίσταση" π.χ. για ψήσιμο πίτσας
	„OFF“ η συσκευή είναι απενεργοποιημένη

### Ρυθμιστής θερμοκρασίας

■ Με το ρυθμιστή θερμοκρασίας 3 μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

### Χρονοδιακόπτης

Με τη βοήθεια του χρονοδιακόπτη 5 μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος:

■ Θέστε το χρονοδιακόπτη 5 στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Η λυχνία ελέγχου 6 ανάβει. Με το πέρασμα του ρυθμισμένου χρόνου ακούγεται ένας ήχος και η συσκευή σταματά τη θέρμανση. Η λυχνία ελέγχου 6 σβήνει.

#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη 5 και χωρίς λειτουργία θέρμανσης ως μετρητή μικρών χρονικών διαστημάτων:

- Θέστε το διακόπτη λειτουργίας 4 στο **OFF**.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο στο χρονοδιακόπτη 5.

Ο διακόπτης του χρονοδιακόπτη 5 κινείται τώρα προς τα αριστερά, στη θέση „OFF“.

Ακούγεται ένας ήχος σήματος όταν έχει λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος. Η συσκευή δε ζεσταίνεται.

## Ψήσιμο στο γκριλ και ψήσιμο στο φούρνο

### ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Ποτέ μην τοποθετείτε/ακουμπάτε δοχεία ή τρόφιμα απευθείας στον πάτο της συσκευής, στις θερμαντικές ράβδους ή στο δίσκο συλλογής ψίχουλων 7!

- 1) Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής ψίχουλων 7 στη συσκευή.
- 2) Απομακρύνετε τη σχάρα 8 και το ταψί 9 από τη συσκευή. Τοποθετήστε σε αυτά, εάν χρειαστεί, χαρτί ψησίματος ή περάστε το ταψί 9 με κατάλληλο για ψήσιμο λίπος.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Αναλόγως του πιάτου, ο φούρνος πρέπει να προθερμαίνεται. Τηρείτε τις οδηγίες της εκάστοτε συνταγής. Η προθέρμανση ενδείκνυται σε κάθε περίπτωση για:

- πολύ σύντομους χρόνους ψησίματος,
- τραγανιστές κόρες,
- ευαίσθητα πιάτα που απαιτούν σταθερή θερμοκρασία, όπως π.χ. σουφλέ.

► Εάν δεν απαιτείται προθέρμανση, υπερπηδήστε το βήμα 3).

- 3) Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί για περ. 10 λεπτά (ανάλογα με τη ρύθμιση θερμοκρασίας) στην επιθυμητή θερμοκρασία:
  - Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με το ρυθμιστή θερμοκρασίας 3.
  - Στη συνέχεια επιλέξτε με το διακόπτη λειτουργίας 4 την επιθυμητή λειτουργία.
  - Ρυθμίστε με το χρονοδιακόπτη 5 το χρόνο προθέρμανσης (περ. 10 λεπτά).
  - Κλείστε τη γυάλινη πόρτα.

- 4) Μόλις περάσει ο χρόνος, τοποθετήστε το προϊόν στη σχάρα **8** ή στο ταψί **9** και σπρώξτε το σε μία από τις ράγες **1**. Φροντίστε για επαρκή απόσταση του προϊόντος ψησίματος από τα πλευρικά τοιχώματα και τις θερμαντικές ράβδους της συσκευής.
- 5) Κλείστε τη γυάλινη πόρτα, πριν εκκινήσετε τη διαδικασία ψησίματος.
- 6) Ρυθμίστε με το χρονοδιακόπτη **5** τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος ανέρχεται σε 60 λεπτά.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν ο χρόνος ψησίματος του προϊόντος ψησίματος είναι μικρότερος από 20 λεπτά, θέστε το χρονοδιακόπτη **5** πρώτα στα 40 λεπτά και στη συνέχεια πίσω στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.

Η λυχνία ελέγχου **6** δείχνει ότι η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Ο διακόπτης του χρονοδιακόπτη **5** κινείται τώρα προς τα αριστερά, στη θέση „OFF”.

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά το ρυθμισμένο χρόνο, ακούγεται ένας ήχος και η λυχνία ελέγχου **6** σβήνει.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Εάν επιθυμείτε να διακόψετε πρόωρα τη θερμαντική διαδικασία, γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **3** τέρμα αριστερά, θέστε το διακόπτη λειτουργίας **4** στη θέση **OFF** και το χρονοδιακόπτη **5** στη θέση „OFF”.

- 7) Μετά τη θερμαντική διαδικασία, βγάλτε τη σχάρα **8** ή το ταψί **9** με τη βοήθεια της λαβίδας **10**.

## Καθαρισμός και φροντίδα

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



- ▶ Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά!

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αφήνετε πάντα πρώτα τη συσκευή να κρυώνει, προτού την καθαρίσετε. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!

- Κατά προτίμηση καθαρίζετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα αμέσως μόλις κρυώσουν. Έτσι, υπολείμματα τροφίμων απομακρύνονται ευκολότερα.

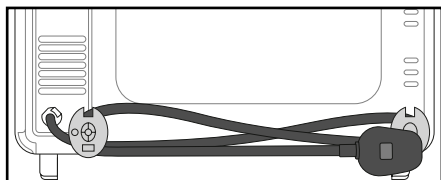
### ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τριβικά ή επιθετικά απορρυπαντικά. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια!
- ▶ Μην καθαρίζετε τα μέρη της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων!
- ▶ Μην καθαρίζετε το χώρο ψησίματος με σπρέι για φούρνους, διότι τα υπολείμματα στις θερμαντικές ράβδους δεν θα αφαιρούνται πλέον.

- Σκουπίζετε τη συσκευή με ένα νωπό πανί. Εάν χρειάζεται, προσθέτετε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και ξεπλένετε με πανί βρεγμένο με καθαρό νερό. Στεγνώνετε τα όλα καλά.
- Καθαρίζετε το χώρο ψησίματος και τη γυάλινη πόρτα με ένα νωπό πανί. Εάν χρειάζεται, προσθέτετε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και ξεπλένετε με πανί βρεγμένο με καθαρό νερό. Στεγνώνετε τα όλα καλά.
- Καθαρίζετε τη λαβίδα **10**, το ταψί **9**, τη σχάρα **8** και το δίσκο συλλογής ψίχουλων **7** σε ζεστό νερό πλύσης. Μετά το πλύσιμο στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα.

## Αποθήκευση

- Μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο δικτύου γύρω από τον αποστάτη στην πίσω πλευρά της συσκευής και να στερεώσετε το βύσμα σε έναν από τους αποστάτες:



- Φυλάξτε την καθαρή συσκευή και τα εξαρτήματά της σε έναν καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

## Διόρθωση σφαλμάτων

Σφάλμα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το βύσμα δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.	Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
	Η πρίζα είναι ελαττωματική.	Χρησιμοποιήστε μια άλλη πρίζα.
	Η συσκευή είναι ελαττωματική.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
Η λυχνία ελέγχου ❹ ανάβει, αλλά η συσκευή δε θερμαίνεται.	Ο διακόπτης λειτουργίας ❸ είναι στη θέση <b>OFF</b> .	Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας ❸ στην επιθυμητή λειτουργία.
Ο χρόνος ψησίματος των φαγητών φαίνεται πολύ μεγάλος.	Η γυάλινη πόρτα άνοιξε πολλές φορές, για να ελεγχθεί η πρόοδος του ψησίματος.	Μην ανοίγετε τη γυάλινη πόρτα συχνότερα από ότι χρειάζεται.
	Έχει ρυθμιστεί λάθος θερμοκρασία.	Ελέγξτε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας.
Κατά τη χρήση εμφανίζεται καπνός και θόρυβος.	Στις θερμαντικές ράβδους υπάρχουν υπολείμματα από τον καθαρισμό, καθώς και υπολείμματα φαγητών.	Απομακρύνετε τα φαγητά από τη συσκευή και συνεχίστε τη διαδικασία ψησίματος με ανοιχτή τη γυάλινη πόρτα, έως ότου εξαφανιστεί ο καπνός.

Εάν οι βλάβες δε διορθώνονται με τις ανωτέρω αναφερόμενες προτάσεις αντιμετώπισης σφαλμάτων, ή εάν εξακριβώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις μας.

## Απόρριψη



**Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.**

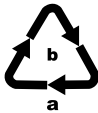
Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών σημείων ανακύκλωσης.



Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με

συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

- 1-7: Πλαστικά,
- 20-22: Χαρτί και χαρτόνι,
- 80-98: Συνθετικά υλικά.

## Εγγύηση της

## Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διατίθεται 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

### Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και τότε προέκυψε.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

### Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

## Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

## Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.

- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.

- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

## Σέρβις

**GR** Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: [kompnass@lidl.gr](mailto:kompnass@lidl.gr)

**CY** Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: [kompnass@lidl.com.cy](mailto:kompnass@lidl.com.cy)

IAN 306484

## Εισαγωγείας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

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

## Συνταγές

Σε αυτό το κεφάλαιο σας δίνουμε μερικά παραδείγματα για την προετοιμασία φαγητών. Αυτά τα παραδείγματα είναι προτάσεις. Η διάρκεια προετοιμασίας μπορεί να ποικίλει.

Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες. Σας ευχόμαστε σε κάθε περίπτωση καλή επιτυχία και καλή όρεξη.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Προσέξτε τις υποδείξεις προετοιμασίας στη συσκευασία των τροφίμων.

### Μάφιν

Υλικά για τέσσερα άτομα:

- ◆ 1 φλιτζάνι αλεύρι
- ◆ 1 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ 1 αυγό
- ◆ 1 ΚΣ λιωμένο βούτυρο
- ◆ 1 φλιτζάνι γάλα
- ◆ 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
- ◆ 1 πρέζα αλάτι
- ◆ Για διαφορετικές εναλλακτικές, επιπλέον καρύδια, ψιλοκομμένες μπανάνες ή νιφάδες σοκολάτας

Ετοιμασία:

- 1) Ανακατεύετε αργά και διαδοχικά σε ένα μπολ το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το αυγό, το γάλα, το αλάτι και τη ζάχαρη.
- 2) Λιώνετε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα και το ανακατεύετε με τη ζύμη.
- 3) Εάν επιθυμείτε, αναμινύετε με καρύδια, νιφάδες σοκολάτας ή ψιλοκομμένες μπανάνες.
- 4) Βάζετε την έτοιμη ζύμη σε συνήθεις φόρμες για μάφιν και τις τοποθετείτε επάνω στο ταψί **9**.
- 5) Ψήνετε τα μάφιν στους 220 °C στην επάνω και κάτω αντίσταση για περίπου 15 λεπτά στην κάτω ράγα.

### Τοστ Χαβάη

Υλικά για 4 τοστ:

- ◆ 4 φέτες ψωμί του τοστ
- ◆ 1–2 ΚΣ γαλλική πικάντικη σάλτσα
- ◆ 120 γρ. βρασμένο ζαμπόν
- ◆ 1/2 κονσέρβα ανανά
- ◆ 4 φέτες τυρί για ογκρατέν
- ◆ Κάρυ

Ετοιμασία:

- ◆ Τοσάρετε τις 4 φέτες ψωμί του τοστ.
- ◆ Στη συνέχεια περνάτε με λίγη πικάντικη σάλτσα και επιστρώνετε με το βρασμένο ζαμπόν.
- ◆ Βάζετε από μια φέτα ανανά επάνω στο επιστρωμένο τοστ. Καρुकεύετε με κάρυ.
- ◆ Στη συνέχεια τοποθετείτε από μια φέτα τυρί επάνω στον ανανά.
- ◆ Τοποθετείτε τα τοστ Χαβάη επάνω στη σχάρα **8** και ψήνετε στον αυτόματο φούρνο με γκριλ, στην επάνω ράγα, στους 200 °C, στην επάνω αντίσταση, για περ. 8 λεπτά.

### Ψήσιμο κατεψυγμένης μίνι πίτσας

Ετοιμασία:

- ◆ Ωθείτε τη σχάρα **8** στην επάνω ράγα του αυτόματου φούρνου με γκριλ.
- ◆ Τοποθετείτε την κατεψυγμένη μίνι πίτσα χωρίς τη συσκευασία επάνω στη σχάρα **8**.
- ◆ Ψήνετε τη μίνι πίτσα στην επάνω και κάτω αντίσταση για περ. 20 λεπτά.
- ◆ Προσοχή στα στοιχεία συσκευασίας σχετικά με τη θερμοκρασία.



## Κουλουράκια

Υλικά:

- ◆ 125 γρ. βούτυρο
- ◆ 125 γρ. ζάχαρη
- ◆ 1 πακετάκι βανίλια
- ◆ 1 πρέζα αλάτι
- ◆ 1 αυγό
- ◆ 1 ασπράδι
- ◆ 250 γρ. αλεύρι (τύπος 405)
- ◆ 1 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ Ξύσμα μισού λεμονιού

Ετοιμασία:

- 1) Χτυπάτε το βούτυρο έως ότου γίνει αφρός.
- 2) Προσθέτετε τη ζάχαρη, τη βανίλια, το ξύσμα λεμονιού και τα αυγά.
- 3) Αναμιγνύετε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και ανακατεύετε με ένα αντίστοιχο κουτάλι ξεκινώντας από κάτω από τη ζύμη.
- 4) Αφήνετε τη ζύμη να καθίσει για περ. 10 λεπτά.
- 5) Δίνετε στη ζύμη την επιθυμητή μορφή, π.χ. με τη βοήθεια της κρεατομηχανής, του κόφτη ή της σακούλας διακόσμησης.
- 6) Τοποθετείτε τα κουλουράκια επάνω στο ταψί με χαρτί ψησίματος 9.
- 7) Ψήνετε τα μπισκότα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C, στην επάνω και κάτω αντίσταση, για περ. 10 - 15 λεπτά, στην επάνω ράγα, έως ότου γίνουν χρυσοκίτρινα.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Η ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά 9.

## Ψωμάκια

Υλικά:

- ◆ 300 γρ. αλεύρι (ή αλεύρι ολικής άλεσης)
- ◆ 2 γεμάτες ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ 200 γρ. λιναρόσπορος
- ◆ 1 αυγό
- ◆ 500 γρ. άσπρο μαλακό τυρί
- ◆ 1 ΚΓ αλάτι
- ◆ Εάν επιθυμείτε, κύμινο, κρεμμύδια, μπέικον...

Ετοιμασία:

- 1) Ανακατεύετε όλα τα υλικά καλά και σχηματίζετε μικρά ψωμάκια.
- 2) Τοποθετείτε τα ψωμάκια επάνω στο ταψί 9 με χαρτί ψησίματος.
- 3) Ψήνετε περ. στους 200° C επάνω αντίσταση, για περίπου 30 λεπτά, στην επάνω ράγα.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Η ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά 9.

## Μαρέγκα

Υλικά:

- ◆ 1 ασπράδι
- ◆ Αλάτι
- ◆ 45 γρ. ζάχαρη

Ετοιμασία:

- 1) Βάζετε το κρύο ασπράδι σε ένα μπολ ανάμειξης χωρίς λίπος. Σε αυτό δεν πρέπει να αναμειχθεί καθόλου κρόκος, αλλιώς το χτυπημένο ασπράδι δε θα είναι σφιχτό.
- 2) Χτυπάτε το ασπράδι σε αργή βαθμίδα, ώστε να μη δημιουργούνται πολύ μεγάλες φουσκάλες στο χτυπημένο ασπράδι.
- 3) Βάζετε μια πρέζα αλάτι.
- 4) Προσθέτετε το ήμισυ της ζάχαρης λίγο - λίγο, όταν το χτυπημένο ασπράδι αρχίζει να σφίγγει.

- 5) Τότε χτυπάτε σε πιο υψηλή βαθμίδα έως όπου σφίξει.
- 6) Προσθέτετε την υπόλοιπη ζάχαρη. Έτσι η μάζα μαρέγκας γίνεται όσο στέρεη χρειάζεται.
- 7) Βάζετε τη μαρέγκα σε μια σακούλα διακόσμησης με μεγάλο αστεροειδές στόμιο και κάνετε με λίγη απόσταση ροζέτες, γλωπίδες και άλλα σχήματα στο επιστρωμένο με χαρτί ψησίματος ταψί ④.
- 8) Προθερμαίνετε τον αυτόματο φούρνο με γκριλ περ. στους 120° C, στην επάνω και κάτω αντίσταση.
- 9) Αφήνετε τη μαρέγκα να ψηθεί στην επάνω ράγα, περ. στους 120 °C, στην επάνω και κάτω αντίσταση για περ. 2 ώρες.

## Κρουτόν βουτύρου

Υλικά:

- ◆ 2 φέτες ψωμί τοστ
- ◆ 1 ΚΣ βούτυρο

Ετοιμασία:

- 1) Κόβετε το ψωμί του τοστ σε μικρούς κύβους.
- 2) Λιώνετε το βούτυρο σε ήπια θερμοκρασία σε μια κατσαρόλα και ανακατεύετε μαζί το ψωμί του τοστ.
- 3) Τοποθετείτε ένα ταψί ④ με χαρτί ψησίματος και ρίχνετε εκεί τους κύβους ψωμιού τοστ ομοιόμορφα.
- 4) Ψήνετε τους κύβους ψωμιού τοστ περ. στους 170 °C, στην επάνω αντίσταση, στην επάνω ράγα. Μετά από περ. 7 - 10 λεπτά γυρίζετε τους κύβους ψωμιού τοστ και τους ψήνετε άλλα 7 - 10 λεπτά, έως όπου γίνουν χρυσοκιτρινοί.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκορδοβούτυρο ή βούτυρο με βότανα αντί του σκέτου βουτύρου. Ο χρόνος ψησίματος μειώνεται τότε περ. κατά 5 λεπτά.

## Μπαγκέτες με κιμά

Υλικά:

- ◆ 2 ψωμάκια μπαγκέτες
- ◆ 250 γρ. κιμάς (μισός μοσχάρι και μισός χοιρινός)
- ◆ 2 τομάτες
- ◆ 1 κρεμμύδι (κομμένο)
- ◆ 2 ΚΣ τομάτα πελτέ
- ◆ 40 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- ◆ 4 φέτες τυρί
- ◆ Αλάτι και πιπέρι

Ετοιμασία:

- 1) Κόβετε τις μπαγκέτες και βγάζετε την ψίχα.
- 2) Ανακατεύετε τον κιμά, τον πελτέ τομάτας, τα κρεμμύδια, την παρμεζάνα, λίγο αλάτι και πιπέρι.
- 3) Σχηματίζετε από τον κιμά 4 μεγάλα, ισομεγέθη μπιφτέκια και τα τοποθετείτε επάνω στα μισά κομμάτια των μπαγκετών.
- 4) Κόβετε την τομάτα σε φέτες και τις μοιράζετε στις μπαγκέτες.
- 5) Μοιράζετε το τυρί στις μπαγκέτες.
- 6) Τοποθετείτε τις μπαγκέτες σε ένα ταψί ④ και τις ψήνετε περ. στους 225 °C σε προθερμασμένο φούρνο, στην επάνω και κάτω αντίσταση, περ. για 20 λεπτά, στην κάτω ράγα.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μπορείτε να καρυκεύσετε τον κιμά και με βασιλικό, τσίλι ή άλλα καρυκεύματα.

## Κουουπίδι (ογκρατέν)

Υλικά:

- ◆ 1/2 κεφάλι κουουπίδι (περ. 250 γρ.)
- ◆ 3 φέτες λεμονιού
- ◆ 1 ΚΣ βούτυρο
- ◆ 1 γεμάτη ΚΓ αλεύρι
- ◆ 1 ΚΣ χυμό λεμονιού
- ◆ 1 ΚΣ λεπτοκομμένα αμύγδαλα
- ◆ 2 ΚΣ τυρί που λιώνει (τριμμένο)
- ◆ Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Ετοιμασία:

- 1) Κόβετε το κουουπίδι σε κομμάτια και τα πλένετε.
- 2) Βράζετε το κουουπίδι με τις φέτες λεμονιού σε βραστό αλατισμένο νερό για 8 - 10 λεπτά, έτσι ώστε το κουουπίδι να γίνει αλ ντέντε. Κρατάτε περ. 150 ml του βρασμένου νερού.
- 3) Λιώνετε σε μια κασαρόλα το βούτυρο και αχνίζετε το αλεύρι, ανακατεύοντάς το συνεχώς περ. για 1 λεπτό.
- 4) Ανακατεύοντας συνεχώς, προσθέτετε το βραστό νερό από το κουουπίδι και αφήνετε να βράσει περ. για 2 λεπτά. Εάν το αχνισμένο αλεύρι γίνει πολύ σφιχτό, προσθέτετε λίγο - λίγο νερό, έως ότου δημιουργηθεί ιξώδης πυκνότητα. Καρυκεύετε με χυμό λεμονιού, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.
- 5) Βάζετε το κουουπίδι σε ένα πυρέξ (διαμέτρου περ. 14 εκ.) και περιχύνετε από πάνω τη σάλτσα ομοιόμορφα.
- 6) Πασπαλιζετε με το τυρί και τα ψιλοκομμένα αμύγδαλα.
- 7) Τοποθετείτε το πυρέξ επάνω στο ταψί 9.
- 8) Ψήνετε το ογκρατέν περ. στους 200 °C σε προθερμασμένο φούρνο, στην επάνω και κάτω αντίσταση, περ. για 20 λεπτά, στην κάτω ράγα.

## Πουγκάκια φύλλου με γέμιση σολομού

Υλικά:

- ◆ Υλικά: 1 πακ. φύλλα ζύμης (περ. 8 τεμάχια)
- ◆ 1 πακ. σολομός, καπνιστός σε φέτες (περ. 200 γρ.)
- ◆ 1 λεμόνι
- ◆ 1 κρεμμύδι
- ◆ 1 πακ. νωπό τυρί (200 γρ.)
- ◆ Φρέσκος άνηθος
- ◆ Αλάτι και πιπέρι
- ◆ 1 κρόκος

Ετοιμασία:

- 1) Ξεχωρίζετε τα φύλλα ζύμης μεταξύ τους και τα αφήνετε, εάν χρειάζεται, να ξεπαγώσουν.
- 2) Ανακατεύετε το νωπό τυρί με αλάτι, πιπέρι και με το χυμό του λεμονιού.
- 3) Κόβετε τα κρεμμύδια σε μικρούς κύβους.
- 4) Βάζετε το ήμισυ του σολομού και τα κρεμμύδια στη μάζα του νωπού τυριού και τα πολτοποιείτε όλα με ένα μίξερ χειρός.
- 5) Κόβετε τον υπόλοιπο σολομό σε λεπτές λωρίδες.
- 6) Προσθέτετε το σολομό και τον άνηθο στη μάζα και τα ανακατεύετε όλα.
- 7) Βάζετε από μια κουταλιά της σούπας από τη μάζα σε κάθε φύλλο και το διπλώνετε.
- 8) Απλώνετε στο πουγκί κρόκο αυγού.
- 9) Τοποθετείτε τα πουγκάκια ζύμης επάνω στο ταψί 9. Αφήνετε επαρκή απόσταση ανάμεσα στα πουγκάκια, διότι το φύλλο ζύμης ανοίγει.
- 10) Αφήνετε τα πουγκάκια να ψηθούν στην κάτω ράγα, περ. στους 220 °C, στην επάνω και κάτω αντίσταση, για περ. 25 - 30 λεπτά. Το φύλλο ζύμης πρέπει να αποκτήσει ελαφρύ καφέ χρώμα.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Η αναφερόμενη ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά 9.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>34</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>34</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>34</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>34</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>34</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>35</b>
<b>Aufstellen</b> .....	<b>38</b>
<b>Benutzung des Gerätes</b> .....	<b>38</b>
Glastür .....	38
Krümelblech einlegen .....	38
Gitterrost benutzen .....	38
Backblech benutzen .....	39
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>39</b>
<b>Bedienen des Gerätes</b> .....	<b>40</b>
Funktionsschalter .....	40
Temperaturregler .....	40
Timer .....	40
<b>Grillen und Backen</b> .....	<b>40</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>41</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>42</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>42</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>43</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>43</b>
Service .....	44
Importeur .....	44
<b>Rezepte</b> .....	<b>45</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

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

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❽ Gitterrost
- ❾ Backblech
- ❿ Zange

## Technische Daten


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

Leistungsaufnahme: 1200 W



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

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

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

## **⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!



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

**ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

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



## Aufstellen

### **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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

### **GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

## Benutzung des Gerätes

### Glastür

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

- ▶ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.
- Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen: Die Glastür hat eine Raststellung, so dass diese einen Spalt breit offen steht: Wenn Sie die Glastür vorsichtig zuklappen, rastet diese kurz vor dem Schließen in dieser Stellung ein.

### Krümblech einlegen

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

### Gitterrost benutzen

#### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange **10**, um den heißen Gitterrost **8** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Schieben Sie den Gitterrost **8** in eine der 2 Schienen **1** im Garraum des Gerätes.

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

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

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

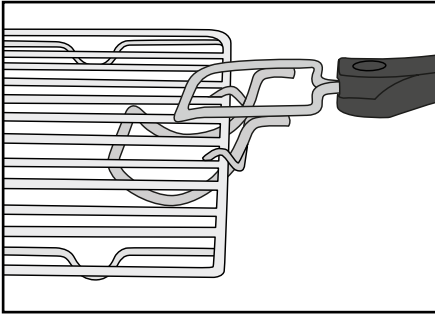


Abb. 1: Einhaken der Zange **10** beim Gitterrost **8**

## Backblech benutzen

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

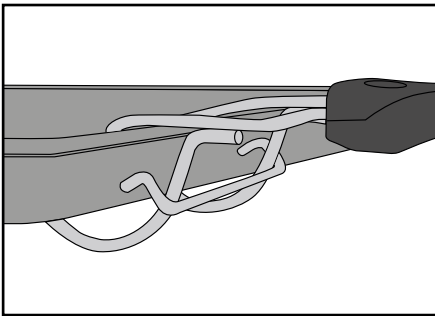


Abb. 2: Einhaken der Zange **10** beim Backblech **9**

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

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## Vor dem ersten Gebrauch

Wenn das Gerät korrekt aufgestellt ist:

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

### **HINWEIS**

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

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

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





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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Bedienen des Gerätes

### Funktionsschalter

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

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

### Temperaturregler

■ Am Temperaturregler **3** können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.


### Timer

Mit Hilfe des Timers **5** können Sie die Garzeit einstellen:

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

#### HINWEIS

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

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

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

## Grillen und Backen

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

### HINWEIS

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

- 3) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
  - Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **3**.
  - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter **4** die gewünschte Funktion.
  - Stellen Sie mit dem Timer **5** die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
  - Schließen Sie die Glastür.

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

## HINWEIS

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

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

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

## HINWEIS

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

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

## Reinigung und Pflege

### **GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

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

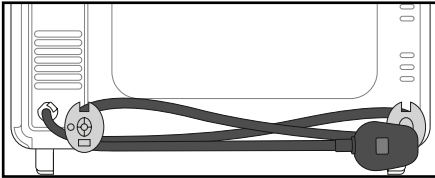
### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## Aufbewahrung

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



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

## Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte <b>6</b> leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter <b>4</b> steht auf <b>OFF</b> .	Drehen Sie den Funktionsschalter <b>4</b> auf die gewünschte Funktion.
Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.	Die Glastür wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür nicht öfter als unbedingt notwendig.
	Es ist eine falsche Temperatur eingestellt.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.
Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittelrückstände.	Entnehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und führen Sie den Garvorgang mit geöffneter Glastür fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist.

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

## Entsorgung



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

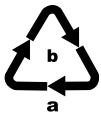
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



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

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

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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

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



Auf [www.lidl-service.com](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 306484

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND  
[www.kompernass.com](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 **9** 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 **8** legen und im Grill- und Backautomaten auf der oberen Schiene bei ca. 200 °C, Oberhitze ca. 8 Minuten überbacken.

### Tiefgefrorene Mini-Pizza backen

Zubereitung:

- ◆ Schieben Sie den Gitterrost **8** in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
- ◆ Legen Sie die tiefgefrorene Mini-Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost **8**.
- ◆ Backen Sie die Mini-Pizza bei Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten.
- ◆ Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben bezüglich der Temperatur.



## Spritzgebäck

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

### HINWEIS

Die Teilmenge reicht für mehrere Backbleche **9**.

## Brötchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

### HINWEIS

Die Teilmenge reicht für mehrere Backbleche **9**.

## Baiser

Zutaten:

- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ Salz
- ◆ 45 g Zucker

Zubereitung:

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

## Buttercroutons

Zutaten:

- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 1 EL Butter

Zubereitung:

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

### HINWEIS

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

## Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

### HINWEIS

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

## Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

- ◆ 1/2 Kopf Blumenkohl (ca. 250 g)
- ◆ 3 Zitronenscheiben
- ◆ 1 EL Butter
- ◆ 1 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 9.
- 8) Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.
- 7) Geben Sie je einen Esslöffel der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
- 8) Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
- 9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech 9. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig aufgeht.
- 10) Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 220 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 - 30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

## HINWEIS

Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche 9.

### Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:  
08 / 2018 · Ident.-No.: SGB1200A4-072018-1

---

IAN 306484