

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MINI-BACKOFEN MINI OVEN MINI-FOUR SGB 1200 A2

DE AT CH

MINI-BACKOFEN

Bedienungsanleitung

FR BE

MINI-FOUR

Mode d'emploi

CZ

MINI TROUBA NA PEČENÍ

Návod k obsluze

PT

MINI-FORNO

Manual de instruções

GB IE

MINI OVEN

Operating instructions

NL BE

MINI-OVEN

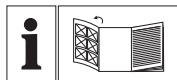
Gebruiksaanwijzing

ES

MINIHORNO

Instrucciones de uso

IAN 279291 / 279295



DE AT CH

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

GB IE

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

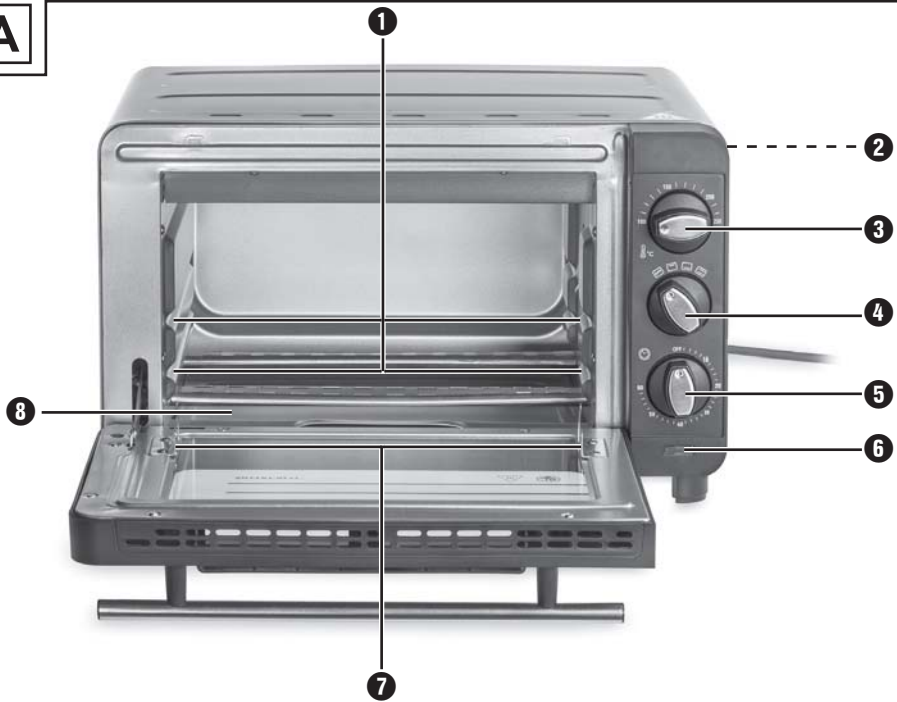
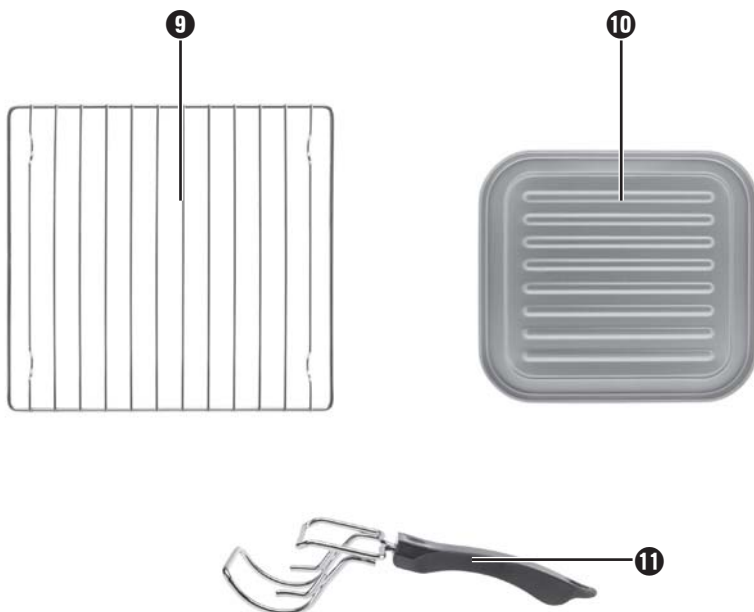
ES

Antes de empezar a leer abra las dos páginas que contienen las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT

Antes de começar a ler abra as duas páginas com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	17
FR/BE	Mode d'emploi	Page	33
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	49
CZ	Návod k obsluze	Strana	65
ES	Instrucciones de uso	Página	81
PT	Manual de instruções	Página	97

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Aufstellen	6
Benutzung des Gerätes	6
Glastür	6
Krümelblech einlegen	6
Gitterrost benutzen	6
Backblech benutzen	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Bedienen des Gerätes	8
Funktionsschalter	8
Temperaturregler	8
Timer	8
Grillen und Backen	8
Reinigung und Pflege	9
Aufbewahrung	10
Fehlerbehebung	10
Entsorgung	11
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	11
Service	12
Importeur	12
Rezepte	13

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 Auszughaken
- ❽ eingesetztes Krümelblech

Abbildung B:

- ❾ Gitterrost
- ❿ Backblech
- ⓫ Zange

Technische Daten

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


Max.

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 Fernwirksystem, 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, Schrankwänden oder anderen entzündlichen Gegenständen.
- ▶ 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 **8** unter die unteren Heizstäbe, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt.

Gitterrost benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange **11**, um den heißen Gitterrost **9** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Schieben Sie den Gitterrost **9** in eine der 2 Schienen **1** im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie den Gitterrost **9** niemals direkt auf die Heizstäbe.
- Wenn Sie den Gitterrost **9** in die untere Schiene schieben, lassen Sie diesen so weit herausragen, dass die Kante genau über den Auszugshaken **7** liegt. So greifen beim Schließen der Glastür die Auszugshaken **7** in den Gitterrost **9** und dieser wird beim nächsten Öffnen der Glastür herausgezogen.

- Um den heißen Gitterrost 9 entnehmen zu können, haken Sie die Zange 11 folgendermaßen ein:

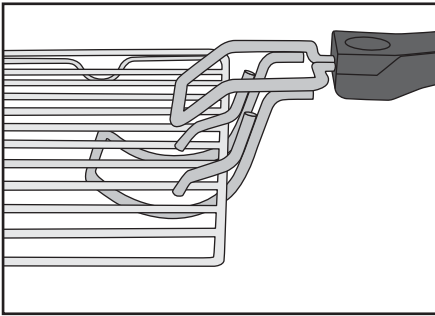


Abb. 1: Einhaken der Zange 11 beim Gitterrost 9

Backblech benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder ähnliches, um das heiße Backblech 10 in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Stellen Sie das Backblech 10 immer auf den korrekt eingesetzten Gitterrost 9 im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie das Beckblech 10 niemals direkt auf die Heizstäbe.
- ▶ Verwenden Sie das Backblech 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 das Gerät 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. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen.

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 **8**!

- 1) Legen Sie das Krümelblech **8** in das Gerät.
- 2) Nehmen Sie den Gitterrost **9** und das Backblech **10** aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech **10** 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 **9** bzw. das Backblech **10** und schieben Sie es in eine der Schienen **1** bzw. stellen Sie das Backblech **10** auf den Gitterrost **9**. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.

Wenn Sie die untere Schiene verwenden, achten Sie darauf, den Gitterrost **9** korrekt einzusetzen, so dass die Auszughaken **7** in den Gitterrost **9** greifen.

- 5) Schließen Sie die Glastür, bevor Sie den Grill-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 **9** mit Hilfe der Zange **11** bzw. das Backblech **10** mit Hilfe von Topfhandschuhen.

Reinigung und Pflege

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



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 **11**, das Backblech **10**, den Gitterrost **9** und das Krümelblech **8** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

- Wickeln Sie das Netzkabel um die Abstandhalter auf der Geräterückseite, die Sie als Kabelaufwicklung benutzen können.

- 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 6 leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter 4 steht auf OFF .	Drehen Sie den Funktionsschalter 4 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.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 279291 / 279295

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

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 **10** 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 **9** 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 **9** in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
- ◆ Legen Sie die tiefgefrorene Mini-Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost **9**.
- ◆ 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 **10** 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 **10**.

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 **10** legen.
- 3) Bei ca. 200° C Oberhitze ungefähr 30 Minuten auf der oberen Schiene backen.

HINWEIS

Die Teilmenge reicht für mehrere Backbleche **10**.

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 **10** 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 **10** 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 **10** 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 10.
- 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 mit der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
- 8) Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
- 9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech 10. 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 10.

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.

Contents

Introduction	18
Intended use	18
Package contents	18
Appliance description	18
Technical data	18
Safety guidelines	19
Installation	22
Using the appliance	22
Glass door	22
Inserting the crumb tray	22
Using the rack	22
Using the baking tray	23
Before initial use	23
Operating the appliance	24
Function switch	24
Temperature control	24
Timer	24
Grilling and baking	24
Cleaning and care	25
Storage	26
Troubleshooting	26
Disposal	27
Kompernass Handels GmbH warranty	27
Service	28
Importer	28
Recipes	28

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 Extraction hooks
- ❽ Inserted crumb tray

Figure B:

- ❾ Rack
- ❿ Baking tray
- ⓫ Tongs

Technical data

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

Max. 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 **8** 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 **11** to insert the rack **9** into the appliance or to remove it.
- Push the rack **9** onto one of the 2 rails **1** in the cooking chamber of the appliance.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never place the rack **9** directly upon the heating elements.
- If you slide the rack **9** onto the lower rail, pull this out far enough so that the edge lies just above the extraction hooks **7**. Thus, when you close the glass door, the extraction hooks **7** grip the rack **9** and this is pulled out the next time you open the glass door.

- To remove the hot rack 9, hook the tongs 11 onto it as follows:

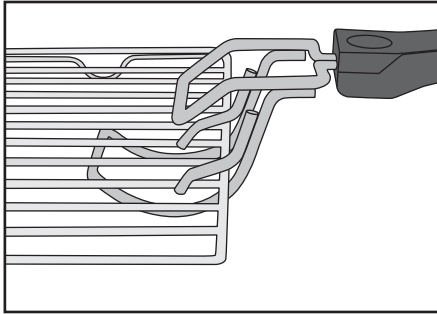


Fig. 1: Hooking the tongs 11 onto the rack 9

Using the baking tray

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!


- ▶ Always use oven gloves or similar to insert the hot baking tray 10 into the appliance or to remove it.
- Always place the baking tray 10 on the correctly inserted rack 9 in the cooking chamber of the appliance.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never place the baking tray 10 directly onto the heating elements.
- ▶ Do not use this baking tray 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.
Once the set time has elapsed, a beep sounds and the appliance stops heating.

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 **8**.

- 1) Place the crumb tray **8** in the appliance.
- 2) Remove the rack **9** and baking tray **10** from the appliance. If required, cover these with baking paper or grease the baking tray **10** 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 **9** or the baking tray **10** and slide it onto one of the rails **1** or place the baking tray **10** onto the rack **9**.
Ensure that there is sufficient clearance between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.
If you use the lower rail, ensure that you insert the rack **9** correctly so that the extraction hooks **7** grip the rack **9**.
- 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 **9** using the tongs **11**, or the baking tray **10** using oven gloves.

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 **11**, the baking tray **10**, the rack **9** and the crumb tray **8** in hot water. Dry all parts properly after cleaning.

Storage

- Wrap the power cable around the spacer on the reverse of the appliance, which you can use as a cable spool.
- 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 6 comes on, but the appliance does not heat up.	The function switch 4 is set to OFF .	Turn the function switch 4 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.



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: 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

IAN 279291 / 279295

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

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 ⑩.
- 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 **9** and bake at 200°C for about 8 minutes on the upper rail using top heat.

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

- ◆ Place the rack **9** on the upper rail in the cooking chamber.
- ◆ Place the deep-frozen pizza, without packaging, onto the rack **9**.
- ◆ 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 **10** 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 **10**.

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 **10** 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 **10**.

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 **10** 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 **10** 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 **10** 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 **10**.
- 8) Bake the prepared dish at 200 °C in a preheated 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 **10**. 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 **10**.

Table des matières

Introduction	34
Usage conforme	34
Matériel livré	34
Description de l'appareil	34
Caractéristiques techniques	34
Consignes de sécurité	35
Installation	38
Utilisation de l'appareil	38
Porte vitrée	38
Insérer le tiroir ramasse-miettes	38
Utiliser la grille	38
Utiliser la plaque de cuisson	39
Avant la première utilisation	39
Utilisation de l'appareil	40
Commutateur de fonctions	40
Thermostat	40
Minuterie	40
Grillade et cuisson	40
Nettoyage et entretien	41
Entreposage	42
Dépannage	42
Mise au rebut	43
Garantie de Kompennass Handels GmbH	43
Service après-vente	44
Importateur	44
Recettes	44

Introduction

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

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

Usage conforme

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

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

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

Matériel livré

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

REMARQUE

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

Description de l'appareil

Figure A :

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

Figure B :

- ❾ Grille
- ❿ Plaque de cuisson
- ⓫ Pince

Caractéristiques techniques

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


Puissance
absorbée max. : 1200 W



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

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

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



Attention ! Surface brûlante !



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

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Installation

AVERTISSEMENT ! **RISQUE D'INCENDIE !**

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

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

Utilisation de l'appareil

Porte vitrée

ATTENTION ! **RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

Insérer le tiroir ramasse-miettes

- Glissez le tiroir ramasse-miettes **8** sous la résistance inférieure, de sorte qu'il repose à plat sur le fond de l'appareil.

Utiliser la grille

AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Utilisez toujours la pince **11** pour insérer ou retirer la grille **9** chaude dans/de l'appareil.
- Glissez la grille **9** dans l'un des deux rails **1** dans l'enceinte de cuisson de l'appareil.

ATTENTION ! **RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ Ne placez jamais la grille **9** directement sur la résistance.
- Lorsque vous glissez la grille **9** dans le rail inférieur, laissez-la dépasser de manière à ce que le bord se trouve exactement au-dessus des crochets d'extraction **7**. Les crochets d'extraction **7** s'enclenchent ainsi dans la grille **9** lors de la fermeture de la porte vitrée et la grille sortira alors la prochaine fois que vous ouvrirez la porte vitrée.

- Pour pouvoir retirer la grille ⑨ brûlante, accrochez la pince ⑪ comme suit :

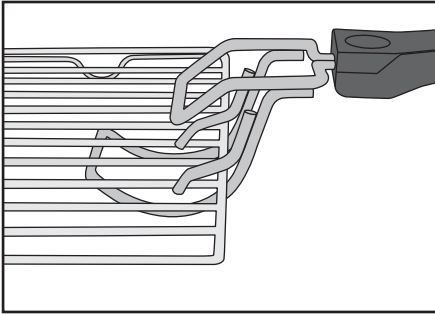


Fig. 1 : Accrochage de la pince ⑪ avec la grille ⑨

Utiliser la plaque de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Utilisez toujours un gant de cuisine ou autre pour placer ou retirer la plaque de cuisson ⑩ dans/de l'appareil.


- Placez toujours la plaque de cuisson ⑩ sur la grille ⑨ correctement mise en place dans l'enceinte de cuisson.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne placez jamais la plaque de cuisson ⑩ directement sur la résistance.
- ▶ N'utilisez pas la plaque du four pour stocker et préparer des plats à teneur acide, alcalins ou salés !

Avant la première utilisation

Une fois l'appareil correctement mis en place.

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

REMARQUE

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

L'appareil s'éteint automatiquement après 20 minutes.

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





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

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation de l'appareil

Commutateur de fonctions

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

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

Thermostat

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

Minuterie

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

■ Placez la minuterie ⑤ sur le temps de cuisson désiré. A la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit et l'appareil arrête de chauffer.

REMARQUE

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

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

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

Grillade et cuisson

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Ne placez jamais de récipient ou d'aliment directement sur le fond de l'appareil, la résistance ou le tiroir ramasse-miettes ⑧ !

- 1) Posez le tiroir ramasse-miettes ⑧ dans l'appareil.
- 2) Sortir de l'appareil la grille ⑨ et la plaque de cuisson ⑩. Disposez le cas échéant une feuille de papier sulfurisé ou enduisez la plaque de cuisson ⑩ de graisse adaptée à la cuisson.

REMARQUE

- Selon le plat, le four doit être préchauffé. Tenez-vous en aux directives dans chaque recette. Le préchauffage est utile dans tous les cas pour :
 - les temps de cuisson très courts,
 - les croûtes croustillantes,
 - les plats sensibles qui nécessitent une température constante, tels que les soufflés.
 - Si aucun préchauffage n'est nécessaire, passez à l'étape d'action 3.
- 3) Mettez l'appareil en chauffe 10 minutes environ (selon le réglage de température) jusqu'à la température souhaitée :
 - Sélectionnez la température souhaitée avec le thermostat ③.
 - Ensuite, sélectionnez la fonction désirée à l'aide du commutateur de fonctions ④.
 - Réglez la minuterie ⑤ sur le temps de préchauffage (environ 10 minutes).
 - Refermez la porte vitrée.

- 4) Une fois le temps écoulé, placez les aliments à griller ou à cuire sur la grille ⑨ ou la plaque de cuisson ⑩ et glissez la dans l'un des rails ① ou bien posez la plaque de cuisson ⑩ sur la grille ⑨.
Vérifiez qu'il y ait un espace suffisant entre le plat et les parois du four d'une part, et les barreaux chauffants d'autre part.
Si vous utilisez le rail inférieur, veillez à placer correctement la grille ⑨ de manière à ce que les crochets d'extraction ⑦ s'accrochent dans la grille ⑨.
- 5) Refermez la porte vitrée avant de lancer la cuisson/ le grill.
- 6) Régler la minuterie ⑤ sur le temps de cuisson souhaité. Le temps maximal de la minuterie est de 60 minutes.

REMARQUE

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

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

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

REMARQUE

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

- 7) Après le processus de chauffage, retirez la grille ⑨ à l'aide de la pince ⑪ ou la plaque de cuisson ⑩ à l'aide de gants de cuisine.

Nettoyage et entretien

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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



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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon humidifié à l'eau claire. Bien sécher le tout.
- Nettoyez l'enceinte de cuisson et la porte vitrée à l'aide d'un chiffon humidifié. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon humidifié à l'eau claire. Bien sécher le tout.
- Nettoyez la pince ⑪, la plaque de cuisson ⑩, la grille ⑨ et le tiroir ramasse-miettes ⑧ à l'eau de rinçage chaude. Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

Entreposage

- Enroulez le cordon secteur autour de l'espaceur au dos de l'appareil, que vous pouvez utiliser comme enroulement du câble.

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

Dépannage

Défaut	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas raccordée au réseau électrique.	Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
	La prise secteur est défectueuse.	Utilisez une autre prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
Le voyant de contrôle ⑥ est allumé mais l'appareil ne chauffe pas.	Le commutateur de fonctions ④ est sur OFF .	Tournez le commutateur de fonctions ④ sur la fonction souhaitée.
Le temps de cuisson des plats semble très long.	La porte vitrée a été ouverte très souvent pour contrôler l'avancée de la cuisson.	N'ouvrez pas la porte vitrée plus souvent qu'il n'est absolument nécessaire.
	Une mauvaise température est réglée.	Vérifiez les réglages de température.
Pendant l'utilisation, il se forme de la fumée et des odeurs.	Des résidus de nettoyage ou des restes alimentaires se trouvent sur les barreaux chauffants.	Retirez les aliments de l'appareil et poursuivez la cuisson avec la porte vitrée ouverte jusqu'à ce que les fumées disparaissent.

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

Mise au rebut



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

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



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



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel.

La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 279291 / 279295

Importateur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Recettes

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

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

REMARQUE

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

Muffins

Recette pour quatre personnes :

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

Préparation :

- 1) Mélanger lentement dans un bol à la file la farine, la levure, l'œuf, le lait, le sel et le sucre.
- 2) Fondre le beurre dans une casserole et le mélanger à la pâte.
- 3) Selon les goûts, ajouter des noix, de la banane écrasée ou des flocons de chocolat.
- 4) Mettre la pâte dans des moules à muffin typiques et les placer sur la plaque de cuisson 10.
- 5) Faire cuire à 220°C à chaleur haut + bas pendant env. 15 minutes sur le rail inférieur.

Toast Hawaii

Ingrédients pour 4 toasts :

- ◆ 4 tranches de toast
- ◆ 1 ou 2 cuillères à soupe de rémoulade
- ◆ 120 g de jambon blanc
- ◆ 1/2 boîte d' ananas
- ◆ 4 tranches de fromage pour gratiner
- ◆ Curry

Préparation :

- ◆ Préchauffer les tranches de toast.
- ◆ Puis mettre une fine couche de rémoulade et garnir avec le jambon.
- ◆ Placer respectivement une tranche d'ananas sur le toast. Assaisonner avec du curry.
- ◆ Puis disposer une tranche de fromage sur la tranche d'ananas.
- ◆ Mettre les toasts Hawaii sur la grille 9, mettre la grille dans la position supérieure et cuire environ 8 minutes à environ 200 °C à chaleur haut.

Cuire une pizza congelée

Préparation :

- ◆ Engager la grille 9 dans le rail supérieur de l'enceinte de cuisson et de grill.
- ◆ Disposer la pizza congelée sans emballage sur la grille 9.
- ◆ Cuire la pizza pendant environ 20 minutes à chaleur haut + bas.
- ◆ Veuillez tenir compte des indications données sur l'emballage concernant la température.

Biscuits sablés

Ingrédients :

- ◆ 125 g de beurre
- ◆ 125 g de sucre
- ◆ 1 paquet de sucre vanillé
- ◆ 1 pincée de sel
- ◆ 1 œuf

- ◆ 1 blanc d'œuf
- ◆ 250 g de farine (type 405)
- ◆ 1 cuillère à café de levure chimique
- ◆ Zeste râpé d'un demi-citron

Préparation :

- 1) Battre le beurre en mousse.
- 2) Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron et les œufs.
- 3) Mélanger la farine, la levure chimique et le sel et les incorporer à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4) Laisser reposer la pâte environ 10 minutes.
- 5) Mettre la pâte dans le moule souhaité à l'aide d'un hachoir, d'emporte-pièces ou d'une poche à douille.
- 6) Placer les biscuits sablés sur la plaque de cuisson 10 recouverte de papier sulfurisé.
- 7) Faire cuire les biscuits sablés dans un four préchauffé à 180 °C à chaleur haut + bas pendant 10-15 minutes environ sur le rail supérieur jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

REMARQUE

La quantité de pâte suffit pour plusieurs plaques de cuisson 10.

Petits pains

Ingrédients :

- ◆ 300 g de farine (ou de farine complète)
- ◆ 2 bonnes cuillères à café de levure chimique
- ◆ 200 g de graines de lin
- ◆ 1 œuf
- ◆ 500 g de fromage blanc
- ◆ 1 cuillère à café de sel
- ◆ plus selon les goûts du cumin, des oignons, du lard ...

Préparation :

- 1) Bien pétrir le tout et former des petits pains.
- 2) Disposer les petits pains sur une plaque de cuisson 10 recouvert de papier sulfurisé.
- 3) Cuire à 200 °C environ à chaleur haut pendant 30 minutes sur le rail supérieur.

REMARQUE

La quantité de pâte suffit pour plusieurs plaques de cuisson 10.

Meringue

Ingrédients :

- ◆ 1 blanc d'œuf
- ◆ Sel
- ◆ 45 g de sucre

Préparation :

- 1) Mettre le blanc d'œuf frais dans un saladier sans gras. Ne pas mélanger de jaune d'œuf, sinon le blanc d'œuf ne montera pas en neige.
- 2) Battre le blanc d'œuf doucement, pour éviter la formation de grosses bulles dans la neige.
- 3) Assaisonner avec une pincée de sel.
- 4) Ajouter à petites doses la moitié du sucre lorsque la neige commence à prendre de la consistance.
- 5) Puis fouetter plus énergiquement.
- 6) Ajouter le reste du sucre. La masse de meringue prend une consistance ferme.
- 7) Remplir de meringue dans une poche à douille avec un grand bec verseur et verser sur la plaque de cuisson 10 recouvert de papier sulfurisé en formant des rosettes, des langues ou tout autre motif.
- 8) Chauffer le four de cuisson / grill à environ 120° C à chaleur haut + bas.
- 9) Faire cuire environ 2 heures les meringues sur le rail supérieur à environ 120° C, en mode chaleur haut + bas.

Croûtons au beurre

Ingrédients :

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

Préparation :

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

REMARQUE

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

Baguettes à la viande hachée

Ingrédients :

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

Préparation :

- 1) Coupez les baguettes en deux et retirez la mie.
- 2) Mélangez la viande hachée, le concentré de tomates, les oignons, le parmesan, un peu de sel et un peu de poivre.
- 3) Formez quatre boulettes de viande hachée de taille similaire, les plus plates possibles et posez-les sur les moitiés de baguettes.
- 4) Coupez la tomate en tranches et répartissez-la sur les baguettes.
- 5) Répartissez le fromage sur les baguettes.
- 6) Placez les baguettes sur la plaque de cuisson 10 et faites-les cuire à env. 225°C à four préchauffé à chaleur haut+bas pendant env. 20 minutes sur le rail inférieur.

REMARQUE

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

Gratin de chou-fleur

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Friands farcis au saumon

Ingrédients :

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

Préparation :

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

REMARQUE

Les quantités indiquées suffisent pour plusieurs plaques de cuisson 10.

Inhoud

Inleiding	50
Gebruik in overeenstemming met bestemming	50
Inhoud van het pakket	50
Productbeschrijving	50
Technische gegevens	50
Veiligheidsvoorschriften	51
Plaatsing	54
Gebruik van het apparaat	54
Glazen deur	54
Kruimelplaat plaatsen	54
Grillrooster gebruiken	54
Bakplaat gebruiken	55
Vóór de ingebruikname	55
Bediening van het apparaat	56
Functieknop	56
Temperatuurregelaar	56
Timer	56
Grillen en bakken	56
Reiniging en onderhoud	57
Opbergen	58
Problemen oplossen	58
Afvoeren	59
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	59
Service	60
Importeur	60
Recepten	60

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

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

Inhoud van het pakket

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

OPMERKING

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

Productbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Geleidingen
- 2 Ventilatiesleuf
- 3 Temperatuurregelaar
- 4 Functieknop
- 5 Timer
- 6 Indicatielampje
- 7 Uittrekhaken
- 8 Geplaatste kruimelplaat

Afbeelding B:

- 9 Grillrooster
- 10 Bakplaat
- 11 Tang

Technische gegevens

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

Max. opgenomen


vermogen: 1200 W



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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING – LICHAAMELIJK GEVAAR!

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



Voorzichtig! Heet oppervlak!



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

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

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

Plaatsing

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

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

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

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

Gebruik van het apparaat

Glazen deur

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Kruimelplaat plaatsen

- Schuif de kruimelplaat **1** onder de onderste verwarmingselementen, zodat deze plat op de bodem van het apparaat ligt.

Grillrooster gebruiken

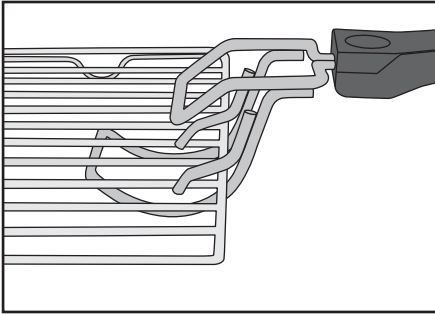
⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Gebruik altijd de tang **11** om het hete grillrooster **9** in het apparaat te plaatsen of uit het apparaat te nemen.
- Schuif het grillrooster **9** op een van de twee geleidingen **1** in de gaarruimte van het apparaat.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Leg het grillrooster **9** nooit direct op de verwarmingselementen.
- Wanneer u het grillrooster **9** op de onderste geleiding schuift, laat u het zo ver uitsteken, dat de rand precies tegenover de uittrekhaken **7** ligt. Bij het sluiten van de glazen deur grijpen de uittrekhaken **7** dan in het grillrooster **9** en wordt dit bij het openen van de glazen deur uitgetrokken.

- Om het hete grillrooster 9 te kunnen uitnemen, haakt u de tang 11 als volgt in:



Afb. 1: Inhaken van de tang 11 bij het grillrooster 9

Bakplaat gebruiken

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Gebruik altijd ovenwanten of iets dergelijks om de hete bakplaat 10 in het apparaat te plaatsen of uit het apparaat te nemen.
- Leg de bakplaat 10 altijd op het correct aangebrachte grillrooster 9 in de gaarruimte van het apparaat.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Leg de bakplaat 10 nooit direct op de verwarmingselementen.
- ▶ Gebruik de bakplaat niet voor het bewaren of verwerken van zuur of zout bevattende of alkalische etenswaren!

Vóór de ingebruikname

Wanneer het apparaat correct is opgesteld:

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

OPMERKING

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

Het apparaat wordt na 20 minuten automatisch uitgeschakeld.

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




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

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Bediening van het apparaat

Funcatieknop

Met de funcatieknop ④ kunt u het apparaat inschakelen en 3 verschillende funcaties instellen:

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

Temperatuurregelaar

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


Timer

Met de timer ⑤ kunt u de gaartijd instellen:

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

OPMERKING

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

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

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

Grillen en bakken

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

► Leg/plaats nooit borden, schalen of levensmiddelen direct op de bodem van het apparaat, de verwarmingselementen of de kruimelplaat ⑧!

- 1) Leg de kruimelplaat ⑧ in het apparaat.
- 2) Haal het grillrooster ⑨ en de bakplaat ⑩ uit het apparaat. Bedek ze desgewenst met bakpapier resp. bestrijk de bakplaat ⑩ met voor bakken geschikt vet.

OPMERKING

► Afhankelijk van het gerecht moet de oven worden voorverwarmd. Volg de aanwijzingen in het betreffende recept op. Voorverwarmen is in elk geval zinvol bij:

- zeer korte baktijden,
- knapperige korsten,
- delicate gerechten die een constante temperatuur vereisen, zoals bijvoorbeeld soufflés.

► Wanneer voorverwarmen niet nodig is, kunt u stap 3 overslaan.

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

- 4) Als de tijd is verstreken, legt u het grill- resp. bakgoed op het grillrooster 9 resp. de bakplaat 10 en schuift u het rooster op een van de geleidingen 1 resp. plaatst u de bakplaat 10 op het grillrooster 9.
Let daarbij op voldoende afstand tussen het grill- resp. bakgoed en de binnenwanden en verwarmingselementen van het apparaat. Wanneer u het onderste niveau gebruikt, moet het grillrooster 9 correct worden geplaatst, zodat de uittrekhaken 7 in het grillrooster 9 grijpen.
- 5) Sluit de glazen deur voordat u het grillen/bakken start.
- 6) Stel met de timer 5 de gewenste grill- resp. baktijd in. De maximale grill- resp. baktijd bedraagt 60 minuten.

OPMERKING

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

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

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

OPMERKING

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

- 7) Haal na het verwarmen het grillrooster 9 met de tang 11 resp. de bakplaat 10 met ovenwanten aan uit het apparaat.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!



Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen!
- ▶ Maak de onderdelen van het apparaat niet schoon in de vaatwasser!
- ▶ Reinig de gaarruimte niet met een ovenspray, omdat resten op de verwarmingselementen dan niet meer kunnen worden verwijderd.

- Veeg het apparaat af met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles nog schoon met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog alles goed af.
- Reinig de gaarruimte en de glazen deur met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles nog schoon met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog alles goed af.
- Reinig de tang 11, de bakplaat 10, het grillrooster 9 en de kruimelplaat 8 in een warm sopje. Droog alle onderdelen na reiniging goed af.

Opbergen

- Wikkel het snoer om de afstandhouder aan de achterkant van het apparaat, die als kabelspoel kan worden gebruikt.

- Berg het schoongemaakte apparaat en de accessoires op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
Het indicatie-lampje ⑥ brandt maar het apparaat wordt niet heet.	De functieknop ④ staat op OFF .	Draai de functieknop ④ naar de gewenste functie.
De gaartijd van de etenswaren lijkt zeer lang.	De glazen deur is te vaak geopend om de voortgang van het gaarproces te controleren.	Open de glazen deur niet vaker dan noodzakelijk.
	Er is een verkeerde temperatuur ingesteld.	Controleer de temperatuurinstellingen.
Tijdens het gebruik treedt er rook- en geurontwikkeling op.	Op de verwarmingselementen bevinden zich reinigings- of levensmiddelresten.	Haal de etenswaren uit het apparaat en ga verder met het gaarproces met geopende glazen deur, tot de rookontwikkeling is verdwenen.

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

Afvoeren



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

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



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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.

- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 279291 / 279295

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepten

In dit hoofdstuk geven we een paar voorbeelden van de bereiding van etenswaren. Deze voorbeelden zijn suggesties. De bereidingstijd kan variëren.

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u in ieder geval een geslaagde en lekkere maaltijd toe.

OPMERKING

Neem de bereidingsaanwijzingen op de verpakking van de levensmiddelen in acht.

Muffins

Ingrediënten voor vier personen:

- ◆ 1 kopje meel
- ◆ 1 theelepel bakpoeder
- ◆ 1 ei
- ◆ 1 eetlepel gesmolten boter
- ◆ 1 kopje melk
- ◆ 3 eetlepels suiker
- ◆ 1 snufje zout
- ◆ Voor verschillende varianten daarnaast noten, bananenpartjes of chocovlokken

Bereiding:

- 1) Meng in een schaal meel, bakpoeder, ei, melk, zout en suiker langzaam door elkaar.
- 2) Smelt de boter in een pan smelten roer deze door het deeg.
- 3) Naar smaak mengen met noten, chocovlokken of geprakte bananen.
- 4) Doe het bereide deeg in hiervoor bestemde muffinvormpjes en zet deze op de bakplaat 10.
- 5) Bak de muffins op 220 °C met boven- en onderwarme ca. 15 minuten op het onderste niveau.

Hawaïtosti's

Ingrediënten voor 4 tosti's:

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

Bereiding:

- ◆ Rooster de plakjes brood.
- ◆ Bestrijk ze daarna dun met remoulade en beleg ze met de gekookte ham.
- ◆ Leg op elke belegde boterham een schijf ananas. Kruid het geheel met curry.
- ◆ Leg daarna op elke schijf ananas een plak kaas.
- ◆ Leg de hawaïtosti's op het grillrooster **9** en gratineer ze in de grill- en bakautomaat op het bovenste niveau bij ca. 200 °C, bovenwarmte ca. 8 minuten.

Diepvries-minipizza bakken

Bereiding:

- ◆ Schuif het grillrooster **9** op de bovenste geleidingen van de grill- en bakruimte.
- ◆ Leg de diepvries-minipizza zonder verpakking op het grillrooster **9**.
- ◆ Bak de minipizza bij boven- en onderwarmte ca. 20 minuten.
- ◆ Houd u aan de aanwijzingen voor de temperatuur op de verpakking.

Spritskoekjes

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- 1) Roer de boter schuimig.
- 2) Voeg suiker, vanillesuiker, citroenschil en eieren toe.
- 3) Meng meel, bakpoeder en zout en roer dit met een lepel door het deeg.
- 4) Laat het deeg ca. 10 minuten rusten.
- 5) Breng het deeg in de gewenste vorm, bijv. met behulp van een vleeswolf, uitsteekvormpjes of een spuitzak.
- 6) Leg de spritskoekjes op de met bakpapier beklede bakplaat **10**.
- 7) Bak de spritsen in de voorverwarmde oven bij 180 °C boven- en onderwarmte ca. 10-15 minuten op het bovenste niveau goudbruin.

OPMERKING

De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakplaten **10**.

Broodjes

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- 1) Kneed alles goed door elkaar en maak er kleine broodjes van.
- 2) Leg de broodjes op de met bakpapier beklede bakplaat 10.
- 3) Bak bij ca. 200° C bovenwarmte ongeveer 30 minuten op het bovenste niveau.

OPMERKING

De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakplaten 10.

Meringues

Ingrediënten:

- ◆ 1 eiwitten
- ◆ Zout
- ◆ 45 g suiker

Bereiding:

- 1) Doe het afgekoelde eiwit in een vetvrije roerkom. Er mag geen eigeel bijkomen, anders wordt het eierschuim niet stevig.
- 2) Klop het eiwit op een langzame stand, zodat er geen grote luchtballen in het eierschuim ontstaan.
- 3) Kruid het schuim met een snufje zout.
- 4) Voeg de helft van de suiker beetje bij beetje toe wanneer het eierschuim stevig begint te worden.
- 5) Klop het schuim daarna op de hoogste stand stijf.

- 6) Voeg de rest van de suiker toe. Daardoor krijgt het meringueschuim de benodigde stevigheid.
- 7) Doe het meringueschuim in een spuitzak met een grote stervormige spuitmond en spuit op korte afstand roosjes, tongen of andere vormen op de met bakpapier beklede bakplaat 10.
- 8) Verwarm de grill- en bakautomaat op ca. 120 °C boven- en onderwarmte voor.
- 9) Bak de meringues op het bovenste niveau bij ca. 120 °C boven- en onderwarmte ca. 2 uur.

Botercroutons

Ingrediënten:

- ◆ 2 plakjes witbrood
- ◆ 1 EL boter

Bereiding:

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

OPMERKING

U kunt ook kruiden- of knoflookboter gebruiken in plaats van gewone boter. De baktijd is dan ca. 5 minuten korter.

Gehaktbaguettes

Ingrediënten:

- ◆ 2 kleine baguettes
- ◆ 250 g gehakt (half-om-half)
- ◆ 2 tomaten
- ◆ 1 ui, gesnipperd
- ◆ 2 el tomatenpuree
- ◆ 40 g geraspte Parmezaanse kaas
- ◆ 4 plakken kaas

- ◆ Zout en peper

Bereiding:

- 1) Snijd de baguettes open en hol ze uit.
- 2) Meng het gehakt, de tomatenpuree, de ui, de Parmezaanse kaas, een beetje zout en een beetje peper door elkaar.
- 3) Maak van het gehaktmengsel 4 even grote, zo plat mogelijke schijven en leg die op de baguettehelften.
- 4) Snijd de tomaten in plakjes en verdeel ze over de baguettes.
- 5) Verdeel de kaas over de baguettes.
- 6) Leg de baguettes op de bakplaat **10** en bak ze bij ca. 225 °C in de voorverwarmde oven met boven- en onderwarmte ca. 20 minuten op het onderste niveau.

OPMERKING

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

Gegratineerde bloemkool

Ingrediënten:

- ◆ 1/2 bloemkool (ca. 250 g)
- ◆ 3 schijfjes citroen
- ◆ 1 EL boter
- ◆ 1 grote TL bloem
- ◆ 1 EL citroensap
- ◆ 1 EL geschaafde amandel
- ◆ 2 EL gratinkaas (geraspt)
- ◆ Zout, peper, nootmuskaat

Bereiding:

- 1) Snij de bloemkool in roosjes en was deze.
- 2) Kook de bloemkool met de citroenschijfjes in kokend water met zout 8-10 minuten, zodat de bloemkool beetgaar is. Vang bij het afgieten ca. 150 ml van het kookwater op.
- 3) Laat in een pan de boter smelten en bak de bloem al roerend ca. 1 minuut.
- 4) Voeg al roerend het kookwater van de bloemkool toe en laat het ca. 2 minuten koken. Als het bloemmengsel te dik wordt, voegt u beetje bij beetje nog wat water toe, tot er een romig mengsel ontstaat. Kruid het geheel met zout, peper en nootmuskaat.
- 5) Leg de bloemkool in een ovenschaal (ca. 14 cm doorsnede) en giet de saus er gelijkmatig overheen.
- 6) Strooi de kaas en de geschaafde amandel erover.
- 7) Zet de ovenschaal op de bakplaat **10**.
- 8) Gratineer de ovenschotel bij ca. 200 °C in de voorverwarmde oven met boven- en onderwarmte ca. 20 minuten op het onderste niveau.

Bladerdeegpakketjes met zalmvulling

Ingrediënten:

- ◆ 1 pakje bladerdeegvellen (ca. 8 stuks)
- ◆ 1 pakje zalm, gerookt, in plakken (ca. 200 g)
- ◆ 1 citroen
- ◆ 1 ui
- ◆ 1 pakje roomkaas (200 g)
- ◆ Verse dille
- ◆ Zout en peper
- ◆ 1 eidooier

Bereiding:

- 1) Haal de bladerdeegvellen los en laat ze eventueel ontdooien.
- 2) Meng de roomkaas met zout, peper en het sap van een citroen.
- 3) Snipper de ui.
- 4) Voeg de helft van de zalm en de ui toe aan het roomkaasmengsel en pureer alles grof met een staafmixer.
- 5) Snijd de rest van de zalm in dunne reepjes.
- 6) Voeg de zalm en de dille toe aan het mengsel en meng alles door elkaar.
- 7) Leg steeds een eetlepel van het mengsel op een bladerdeegvel en vouw het dicht.
- 8) Bestrijk het gevouwen pakketje met eigeel.
- 9) Leg de bladerdeegpakketjes op de bakplaat 10. Laat voldoende afstand tussen de pakketjes, omdat het bladerdeeg rijst.
- 10) Bak de bladerdeegpakketjes op het onderste niveau bij ca. 200 °C boven- en onderwarmte ca. 25-30 minuten. Het bladerdeeg moet een lichtbruine kleur krijgen.

OPMERKING

De aangegeven hoeveelheid is voldoende voor meerdere bakplaten 10.

Obsah

Úvod	66
Použití v souladu s určením	66
Rozsah dodávky	66
Popis přístroje	66
Technické údaje	66
Bezpečnostní pokyny	67
Umístění	70
Použití přístroje	70
Skleněná dvířka	70
Vložení plechu na drobký	70
Použití mřížového roštu	70
Použití pečicího plechu	71
Před prvním použitím	71
Obsluha přístroje	72
Přepínač funkcí	72
Regulátor teploty	72
Časovač	72
Grilování a pečení	72
Čištění a údržba	73
Uložení	74
Odstranění poruch	74
Likvidace	75
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	75
Servis	76
Dovozce	76
Recepty	76

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje. Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Grilovací a pečící trouba slouží výhradně k ohřívání, pečení a grilování jídel.

Je určena výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určena k profesionálnímu použití.

Jakékoli jiné použití neodpovídá určenému účelu a může vést ke vzniku hmotných škod, nebo dokonce ke škodám na zdraví osob.

Rozsah dodávky

- ◆ Mini trouba na pečení
- ◆ 1 pečící plech
- ◆ 1 mřížový rošt
- ◆ 1 kleště
- ◆ 1 plech na drobků
- ◆ Návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

Po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Obrázek A:

- 1 Lišty
- 2 Větrací otvory
- 3 Regulátor teploty
- 4 Přepínač funkcí
- 5 Časovač
- 6 Kontrolka
- 7 Vytahovací háky
- 8 Vložený plech na drobků

Obrázek B:

- 9 Mřížový rošt
- 10 Pečící plech
- 11 Kleště

Technické údaje

Jmenovité napětí: 220 - 240 V ~, 50/60 Hz


Max. příkon: 1200 W



Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Kryt přístroje nesmíte otvírat nebo opravovat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka. Vadný přístroj nechte opravit pouze prodejcem nebo autorizovaným odborným personálem.
 - ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
 - ▶ Dbejte na to, aby do krytu přístroje nepronikly žádné kapaliny. Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku. Na přístroj nestavte předměty naplněné vodou jako např. vázy. Hrozí nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem! Pokud se přesto někdy dostane kapalina do krytu přístroje, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze zásuvky a nechte jej opravit.
 - ▶ Přístroje, síťového kabelu ani zástrčky se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama, jinak hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Pokládejte síťový kabel tak, aby na něj nemohl nikdo stoupnout nebo o něj zakopnout.
- ▶ Během používání se nikdy nedotýkejte skleněných dvířek nebo krytu, protože tyto části jsou velice horké. K otevírání skleněných dvířek používejte kuchyňskou chňapku apod., abyste se nepopálili!
- ▶ Nikdy se nedotýkejte topných tyčí nebo průzoru za provozu nebo před vychladnutím přístroje. Za provozu nesahejte do grilovacího a pečicího prostoru. Vyčkejte, dokud přístroj nevychladne. Mohli byste se spálit.
- ▶ Chystáte-li se přístroj po použití přemísťovat, nechte jej nejdříve vychladnout.
- ▶ Když manipulujete s horkým přístrojem, používejte vždy kuchyňské chňapky!



Pozor! Horký povrch!



Pozor! Nedotýkejte se skleněných dvířek, když je přístroj zahřátý. Nebezpečí popálení!

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Příklad během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- ▶ Příklad provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.
- ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel.
- ▶ Síťový kabel vždy vytahujte ze zásuvky za zástrčku, nikdy netahejte za samotný kabel.
- ▶ Při provozu nesmí být v bezprostřední blízkosti grilovací a pečicí trouby žádné snadno hořlavé materiály (např. utěrka, chňapka apod.).
- ▶ Nikdy na přístroji, nad ním nebo v něm nesušte textilie ani jiné předměty. Hrozí nebezpečí požáru.
- ▶ Pečicí plech nepoužívejte ke skladování a zpracování kyselých, alkalických nebo slaných jídel!

Umístění

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj nikdy nestavte pod závěsné skříňky nebo vedle záclon, skříňových stěn či jiných vznětlivých předmětů.
- ▶ Vzdálenost přístroje od závěsných skříňek, stropů, stěn a podobných předmětů musí být minimálně 10 cm směrem nahoru a na pravé a levé straně vždy 5 cm. Proto se přístroj nesmí stavět např. do skříní apod. Tam není zajištěno dostatečné odvětrávání přístroje, takže by mohlo dojít k požáru nebo by se trouba mohla poškodit.
- ▶ Přístroj stavte pouze na žáruvzdorný podklad, jinak hrozí nebezpečí požáru a přístroj by se mohl poškodit. Oblast pod dnem přístroje může změnit barvu a poškodit se. Kromě toho by přístroj mohl na měkkém podkladu způsobit trvalé otisky.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Nestavte přístroj do bezprostřední blízkosti vody, např. k dřezům, vanám nebo do vlhkých sklepních místností. V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Postavte přístroj na pevný, rovný a žáruvzdorný podklad (např. pracovní desku z ušlechtilé oceli nebo z přírodního kamene, jako je žula). Zajistěte kolem přístroje dostatečné větrání.
- Přisuňte přístroj zadní stranou až ke zdi. Distanční držáky na zadní straně se musejí zdi dotýkat. Dbejte na to, aby zeď byla ze žáruvzdorného materiálu, např. keramických obkladaček, přírodního kamene nebo žuly.
- Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.

Použití přístroje

Skleněná dvířka

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Neopírejte se o skleněná dvířka. Na skleněná dvířka nepokládejte žádné předměty. Mohou se tím poškodit závěsy.
- Připravujete-li obzvlášť mastná jídla, může se ve zvýšené míře tvořit kouř. V takovém případě skleněná dvířka nedovírejte úplně, ale nechte je pootevřená na malou škvírku: Skleněná dvířka mají aretační polohu, ve které jsou pootevřená na malou škvírku: Když skleněná dvířka pomalu zavíráte, krátce před zavřením v této poloze zaaretují.

Vložení plechu na drobký

- Vsuňte plech na drobký **3** pod dolní topné tyče tak, aby přiléhal plochou ke dnu přístroje.

Použití mřížového roštu

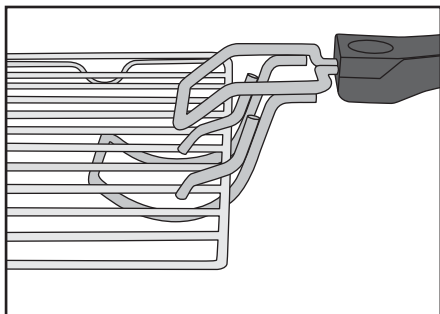
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Pro vkládání horkého mřížového roštu **9** do přístroje nebo jeho vyjímání používejte vždy kleště **11**.
- Zasuňte mřížový rošt **9** do jedné ze 2 lišt **1** v grilovacím a pečicím prostoru přístroje.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Mřížový rošt **9** nikdy nepokládejte přímo na topné tyče.
- Pokud zasouváte mřížový rošt **9** do dolní lišty, nechte ho vyčnívat natolik, aby hrana byla přesně nad vytahovací háky **7**. Při zavírání skleněných dvířek se tak vytahovací háky **7** zaháknou do mřížového roštu **9**, který se při dalším otevírání skleněných dvířek vysune ven.

- Chcete-li vyjmout horký mřížový rošt 9, zahákněte kleště 11 takto:



Obr. 1: Zaháknutí kleští 11 do mřížového roštu 9

Použití pečicího plechu

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!


- ▶ Pro vkládání horkého pečicího plechu 10 do přístroje nebo jeho vyjímání používejte vždy kuchyňské chňapky nebo něco podobného.
- Pečicí plech 10 postavte vždy na správně vložený mřížový rošt 9 v grilovacím a pečicím prostoru přístroje.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Pečicí plech 10 nikdy nepokládejte přímo na topné tyče.
- ▶ Pečicí plech nepoužívejte ke skladování a zpracování kyselých, alkalických nebo slaných jídel!

Před prvním použitím

Když je přístroj správně umístěný:

- 1) Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 2) Otočte regulátor teploty 3 až na doraz ve směru hodinových ručiček na nejvyšší teplotu.
- 3) Otočte přepínač funkcí 4 na „Vrchní a spodní ohřev“ .
- 4) Otevřete skleněná dvířka a nechte je pro tento proces otevřená.
- 5) Vyjměte z grilovacího a pečicího prostoru případně vložené příslušenství.
- 6) Otočte časovač 5 na 20 minut.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním zahřátí přístroje může dojít kvůli zbytkům vzniklým při výrobě k lehkému úniku kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání – otevřete například okno.

Přístroj se automaticky vypne po 20 minutách. Chcete-li vyhřívání předčasně přerušit, otočte regulátor teploty 3 až na doraz proti směru hodinových ručiček, nastavte přepínač funkcí 4 na **OFF** a časovač 5 na „OFF“.





- 7) Nechte přístroj vychladnout a vyčistěte jej tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.

Nyní je přístroj připravený k provozu.

Obsluha přístroje

Přepínač funkcí

Přepínačem funkcí **4** můžete zapnout přístroj a nastavit 3 různé funkce:

Symbol	Význam
	„Vrchní ohřev“ např. k zapékání
	„Spodní ohřev“ např. k pečení koláčů
	„Vrchní & spodní ohřev“ např. k pečení pizzy
	„OFF“ přístroj je vypnutý

Regulátor teploty

■ Pomocí regulátoru teploty **3** můžete nastavit požadovanou teplotu.

Časovač

Pomocí časovače **5** můžete nastavit dobu grilování a pečení:

■ Nastavte časovač **5** na požadovanou dobu grilování a pečení. Po ukončení nastavené doby zazní signální tón a přístroj se přestane vyhřívat.

UPOZORNĚNÍ

Časovač **5** můžete používat i bez funkce ohřevu jako signální hodiny:

- Nastavte přepínač funkcí **4** na **OFF**.
- Nastavte požadovaný čas na časovači **5**.

Spínač časovače **5** se nyní pohybuje proti směru hodinových ručiček na „OFF“. Po uplynutí nastavené doby zazní signální tón. Přístroj se při tom nevyhřívá.

Grilování a pečení

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

► Nepokládejte/nestavte nikdy nádoby nebo potraviny přímo na dno přístroje, topné tyče nebo plech na drobký **8**!

- 1) Vložte do přístroje plech na drobký **8**.
- 2) Vyjměte z přístroje mřížový rošt **9** a pečicí plech **10**. Vložte je případně pečicím papírem, resp. potřete pečicí plech **10** tukem vhodným na pečení.

UPOZORNĚNÍ

► Podle typu jídla se trouba musí předeheat. Řiďte se pokyny uvedenými u příslušného receptu. Předeheat má v každém případě smysl:

- při velmi krátké době pečení,
- u křupavých povrchových vrstev,
- u citlivých jídel, která vyžadují konstantní teplotu, jako např. suflé.

► Pokud předeheat není nutné, krok 3) přeskočte.

- 3) Nechte přístroj cca 10 minut (podle nastavené teploty) rozehtávat na požadovanou teplotu:
 - Zvolte požadovanou teplotu regulátorem teploty **3**.
 - Poté vyberte přepínačem funkcí **4** požadovanou funkci.
 - Nastavte časovačem **5** dobu předehtávání (cca 10 minut).
 - Zavřete skleněná dvířka.

- 4) Po uplynutí doby položte potraviny, které chcete grilovat, resp. péct, na mřížový rošt 9, resp. pečicí plech 10 a zasuňte ho do jedné z lišt 1, resp. postavte pečicí plech 10 na mřížový rošt 9. Dbejte při tom na dostatečnou vzdálenost potraviny určené ke grilování, resp. pečení od vnitřních stěn a topných tyčí přístroje. Použijete-li dolní lištu, dbejte na správné vložení mřížového roštu 9 tak, aby se vytažovací háky 7 zaháčky do mřížového roštu 9.
- 5) Než zapnete grilování nebo pečení, zavřete skleněná dvířka.
- 6) Nastavte časovačem 5 požadovanou dobu grilování nebo pečení. Maximální doba grilování, resp. pečení je 60 minut.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Je-li doba přípravy vašeho jídla kratší než 20 minut, nastavte časovač 5 nejprve na 40 minut a pak zpět na požadovanou dobu grilování, resp. pečení.

Kontrolka 6 ukazuje, že je přístroj zapnutý. Spínač časovače 5 se nyní pohybuje proti směru hodinových ručiček na „OFF“.

Přístroj se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne, zazní signální tón a zhasne kontrolka 6.

UPOZORNĚNÍ

Chcete-li vyhřívání předčasně přerušit, otočte regulátor teploty 3 až na doraz proti směru hodinových ručiček, nastavte přepínač funkcí 4 na **OFF** a časovač 5 na „OFF“.

- 7) Po vyhřívání vyjměte mřížový rošt 9 pomocí kleští 11, resp. pečicí plech 10 pomocí kuchyňských chňapek.

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- ⊘ Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout, jinak hrozí nebezpečí popálení!
- Přístroj a díly příslušenství čistěte nejlépe hned po vychladnutí. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch přístroje!
- ▶ Díly přístroje nemyjte v myčce!
- ▶ Nečistěte grilovací a pečicí prostor sprejem na trouby, protože zbytky na topných tyčích pak již nejsou odstranitelné.

- Otřete přístroj vlhkým hadříkem. Podle potřeby naneste na hadřík jemný mycí prostředek a na konec vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným čistou vodou. Dobře vše osušte.
- Vyčistěte grilovací a pečicí prostor a skleněná dvířka vlhkým hadříkem. Podle potřeby naneste na hadřík jemný mycí prostředek a na konec vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným čistou vodou. Dobře vše osušte.
- Omyjte kleště 11, pečicí plech 10, mřížový rošt 9 a plech na drobky 8 v teplé vodě s přidáním mycího prostředku. Po umytí všechny díly dobře osušte.

Uložení

- Oviňte síťový kabel kolem rozpěrek na zadní straně přístroje, které můžete použít jako navijení kabelu.

- Vyčištěný přístroj a jeho příslušenství uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstranění poruch

Porucha	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není zapojená do zásuvky.	Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
	Síťová zásuvka je vadná.	Použijte jinou síťovou zásuvku.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na servis.
Kontrolka ❸ svítí, ale přístroj se nezahřívá.	Přepínač funkcí ❹ je v poloze OFF .	Otočte přepínač funkcí ❹ na požadovanou funkci.
Doba přípravy jídla se zdá být velmi dlouhá.	Kvůli kontrole pokroku při pečení či grilování byla skleněná dvířka otvírána příliš často.	Neotvírejte skleněná dvířka častěji, než je nezbytně nutné.
	Je nastavena nesprávná teplota.	Zkontrolujte nastavení teploty.
Během používání vzniká kouř a zápach.	Na topných tyčích se nacházejí zbytky čisticího prostředku nebo potravin.	Vyjměte potraviny z přístroje a při otevřených skleněných dvířkách mějte troubu zapnutou tak dlouho, až se kouř přestane tvořit.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsáním způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Likvidace



Přístroj v žádném případě nevyhazujte do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě oprávněné k nakládání s odpady nebo využijte možnost likvidace zajišťovanou obcí. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze v komunálních sběrných dvorech odevzdat k recyklaci.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního listku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměnění a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.

- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního nákladu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 279291 / 279295

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

V této kapitole uvádíme několik příkladů pro přípravu jídel. Tyto příklady jsou pouze doporučení. Doba přípravy se může mírně lišit.

Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou pouze orientační. Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti. V každém případě vám přejeme, ať se dílo podaří a ať vám chutná.

UPOZORNĚNÍ

Dodržujte pokyny k přípravě uvedené na obalu potravin.

Muffiny

Ingredience pro čtyři osoby:

- ◆ 1 šálek mouky
- ◆ 1 lžička prášku do pečiva
- ◆ 1 vejce
- ◆ 1 lžice rozpuštěného másla
- ◆ 1 šálek mléka
- ◆ 3 lžice cukru
- ◆ 1 špetka soli
- ◆ pro různé varianty navíc ořechy, rozmačkané banány nebo čokoládové vločky

Příprava:

- 1) V míse promíchejte postupně pomalu mouku, prášek do pečiva, vejce, mléko, sůl a cukr.
- 2) Rozpusťte máslo v rendlíku a zamíchejte je do těsta.
- 3) Podle chuti přimíchejte ořechy, čokoládové vločky nebo rozmačkané banány.
- 4) Hotové těsto dejte do typických formiček na muffiny a ty postavte na pečicí plech **10**.
- 5) Muffiny pečte při 220°C na vrchní a spodní ohřev zhruba 15 minut na dolní lišti.

Havajské toasty

Ingredience pro 4 toasty:

- ◆ 4 krajíce toastového chleba
- ◆ 1–2 lžíce remulády (ochucené majonézy)
- ◆ 120 g vařené šunky
- ◆ 1/2 konzervy ananasu
- ◆ 4 plátky sýra na zapečení
- ◆ kari koření

Příprava:

- ◆ Krajíce toastového chleba předem opečte.
- ◆ Potom je potřete tenkou vrstvou remulády a pokladte vařenou šunkou.
- ◆ Na každý obložený toast dejte jedno kolečko ananasu. Toast ochuťte kari kořením.
- ◆ Potom dejte nahoru na ananas vždy jeden plátek sýra.
- ◆ Havajské toasty položte na mřížový rošt 9 a zapečte v grilovací a pečicí troubě na horní liště při cca 200 °C na vrchní ohřev zhruba 8 minut.

Pečení mražené minipizzy

Příprava:

- ◆ Zasuňte mřížový rošt 9 do horní lišty grilovacího a pečicího prostoru.
- ◆ Položte mraženou minipizzu bez obalu na mřížový rošt 9.
- ◆ Pečte minipizzu na vrchní a spodní ohřev zhruba 20 minut.
- ◆ Dodržujte prosím údaje o teplotě uvedené na obalu.

Stříkané pečivo

Ingredience:

- ◆ 125 g másla
- ◆ 125 g cukru
- ◆ 1 balíček vanilkového cukru
- ◆ 1 špetka soli

- ◆ 1 vejce
- ◆ 1 bílek
- ◆ 250 g mouky (typ 405)
- ◆ 1 lžička prášku do pečiva
- ◆ strouhaná kůra z půlky citronu

Příprava:

- 1) Vyšlehejte máslo do pěny.
- 2) Přidejte cukr, vanilkový cukr, citronovou kůru a vejce.
- 3) Smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl a měchačkou je zamíchejte do těsta.
- 4) Nechte těsto cca 10 minut odpočívat.
- 5) Vytvořte z těsta požadované tvary, např. pomocí mlynku na maso, vykrajovacích formiček nebo cukrářského sáčku na zdobení.
- 6) Stříkané pečivo položte na pečicí plech 10, vyložený papírem na pečení.
- 7) Stříkané pečivo pečte dozlatova v přehřáté troubě při 180 °C na vrchní a spodní ohřev zhruba 10–15 minut na horní liště.

UPOZORNĚNÍ

Množství těsta stačí na několik pečicích plechů 10.

Housky

Ingredience:

- ◆ 300 g mouky (nebo celozrnné mouky)
- ◆ 2 vrchovaté lžičky prášku do pečiva
- ◆ 200 g lněných semínek
- ◆ 1 vejce
- ◆ 500 g tvarohu
- ◆ 1 lžička soli
- ◆ podle chuti kmín, cibule, slanina...

Příprava:

- 1) Všechno dobře prohněťte a z těsta tvarujte malé housky.
- 2) Housky položte na pečicí plech 10, vyložený papírem na pečení.
- 3) Pečte při teplotě cca 200 °C na vrchní ohřev zhruba 30 minut na horní liště.

UPOZORNĚNÍ

Množství těsta stačí na několik pečicích plechů 10.

Bezé (pusinky)

Ingredience:

- ◆ 1 bílek
- ◆ sůl
- ◆ 45 g cukru

Příprava:

- 1) Vychlazený bílek dejte do mísy, ve které nejsou zbytky tuku. Nesmíte přimíchat žádný žloutek, protože jinak sníh z bílku nebude dostatečně pevný.
- 2) Šlehejte bílek na pomalý stupeň, aby se ve sněhu netvořily příliš velké bubliny.
- 3) Přidejte malou špetku soli.
- 4) Když sníh začne tuhnout, přidávejte postupně polovinu cukru.
- 5) Potom vyšlehejte dotuha na nejvyšší stupeň.
- 6) Přidejte zbývající cukr. Tím získá sněhová hmota potřebnou pevnost.
- 7) Sněhovou hmotou naplňte cukrářský sáček na zdobení s velkou hvězdicovitou špičkou a s mírným odstupem stříkejte na pečicí plech 10, vyložený papírem na pečení, růžice, jazýčky nebo jiné tvary.
- 8) Grilovací a pečicí troubu předehřejte na cca 120 °C při vrchním a spodním ohřevu.
- 9) Bezé pečte na horní liště při cca 120 °C na vrchní a spodní ohřev cca 2 hodiny.

Máslové krutony

Ingredience:

- ◆ 2 krajíce toastového chleba
- ◆ 1 lžíce másla

Příprava:

- 1) Nakrájejte toastový chléb na malé kostičky.
- 2) Rozpusťte máslo v rendlíku při mírné teplotě a přidejte k němu toastový chléb.
- 3) Vložte pečicí plech 10 papírem na pečení a rozložte na něj rovnoměrně kostičky toastového chleba.
- 4) Pečte kostičky toastového chleba při teplotě cca 170 °C na vrchním ohřevu na horní liště. Po cca 7-10 minutách obraťte kostičky toastového chleba a pečte je ještě dalších 7-10 minut, dokud kostičky toastového chleba nejsou dozlatova upečené.

UPOZORNĚNÍ

Místo normálního másla můžete také použít bylinkové nebo česnekové máslo. Doba pečení se pak zkrátí zhruba o 5 minut.

Bagety s mletým masem

Ingredience:

- ◆ 2 bagety
- ◆ 250 g mletého masa (půl hovězího na půl vepřového)
- ◆ 2 rajčata
- ◆ 1 cibule (nakrájená na kostičky)
- ◆ 2 lžíce rajského protlaku
- ◆ 40 g nastrohaného parmezánu
- ◆ 4 plátky sýra
- ◆ sůl a pepř

Příprava:

- 1) Bagety podélně rozřízněte a vydlabte je.
- 2) Promíchejte mleté maso, rajský protlak, cibuli, parmezán, trochu soli a trochu pepře.
- 3) Vytvarujte mleté maso do 4 stejně velkých, pokud možno plochých karbanátků a položte je na půlky baget.
- 4) Nakrájejte rajčata na kolečka a položte je na bagety.
- 5) Rozdělte na bagety sýr.
- 6) Položte bagety na pečicí plech **10** a pečte je při teplotě cca 225 °C v předehřáté troubě na vrchní a spodní ohřev po dobu zhruba 20 minut na dolní liště.

UPOZORNĚNÍ

Mleté maso můžete ochutit také bazalkou, čili nebo jiným kořením.

Květák (zapečený)**Ingredience:**

- ◆ 1/2 hlávky květáku (cca 250 g)
- ◆ 3 kolečka citronu
- ◆ 1 lžice másla
- ◆ 1 vrchovatá lžička mouky
- ◆ 1 lžice citronové šťávy
- ◆ 1 lžice mandlových lupínků
- ◆ 2 lžice (strouhaného) sýra vhodného na gratinování
- ◆ sůl, pepř, muškátový oříšek

Příprava:

- 1) Rozdělte květák na růžičky a operte je.
- 2) Povařte květák s kolečky citronu po dobu 8-10 minut ve slané vodě do poloměkka (al dente). Při slévání vody z květáku z ní zachyťte cca 150 ml.
- 3) Rozpusťte v rendlíku máslo a za stálého míchání pražte mouku po dobu cca 1 minuty.
- 4) Za stálého míchání přidejte vodu slitou z květáku a povařte jíšku cca 2 minuty. Je-li jíška příliš hustá, přidávejte postupně trochu vody, až bude mít jíška viskózní konzistenci. Okořeňte citronovou šťávou, solí, pepřem a muškátovým oříškem.
- 5) Dejte květák do zapékačkové nádoby (o průměru cca 14 cm) a polijte ho rovnoměrně omáčkou.
- 6) Posypte ho sýrem a mandlovými lupínky.
- 7) Postavte zapékačkovou nádobu na pečicí plech **10**.
- 8) Nákyp zapékejte při teplotě cca 200 °C v předehřáté troubě na vrchní a spodní ohřev po dobu zhruba 20 minut na dolní liště.

Taštičky z listového těsta, plněné lososem**Ingredience:**

- ◆ 1 bal. listového těsta (cca 8 plátků)
- ◆ 1 bal. uzeného lososa, plátky (cca 200 g)
- ◆ 1 citron
- ◆ 1 cibule
- ◆ 1 bal. tzv. „čerstvého“ sýra, např. Lučina (200 g)
- ◆ čerstvý kopr
- ◆ sůl a pepř
- ◆ 1 žloutek

Příprava:

- 1) Oddělte od sebe plátky listového těsta a nechte je případně rozmrazit.
- 2) Promíchejte sýr se solí, pepřem a šťávou z jednoho citronu.
- 3) Nakrájejte cibuli na drobné kostičky.
- 4) K sýrové hmotě přidejte polovinu lososa a cibuli a všechno nahrubo promíchejte tyčovým mixérem.
- 5) Nakrájejte zbytek lososa na jemné proužky.
- 6) Přidejte lososa a kopr k sýrové hmotě a všechno promíchejte.
- 7) Dejte po jedné lžici hmoty na každý plátek listového těsta a ten pak uzavřete do tvaru taštičky.
- 8) Vzniklé taštičky potřete žloutkem.
- 9) Položte taštičky z listového těsta na pečicí plech **10**. Ponechte dostatek místa mezi jednotlivými taštičkami, protože listové těsto nabude na objemu.
- 10) Taštičky z listového těsta pečte na dolní liště při teplotě cca 220 °C na vrchní a spodní ohřev zhruba 25-30 minut. Listové těsto by mělo být lehce nahnědlé.

UPOZORNĚNÍ

Uvedené množství stačí na několik pečicích plechů **10**.

Índice

Introducción	82
Uso previsto	82
Volumen de suministro	82
Descripción del aparato	82
Características técnicas	82
Indicaciones de seguridad	83
Instalación	86
Uso del aparato	86
Puerta de cristal	86
Inserción de la bandeja para migas	86
Uso de la parrilla	86
Uso de la bandeja de horno	87
Antes del primer uso	87
Manejo del aparato	88
Selector de función	88
Regulador de temperatura	88
Temporizador	88
Gratinado y horneado	88
Limpieza y mantenimiento	89
Almacenamiento	90
Eliminación de fallos	90
Desecho	91
Garantía de Kompernass Handels GmbH	91
Asistencia técnica	92
Importador	92
Recetas	92

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Uso previsto

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

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

Cualquier otro uso se considera contrario al uso al previsto y puede provocar daños materiales e incluso lesiones personales.

Volumen de suministro

- ◆ Minihorno
- ◆ 1 bandeja de horno
- ◆ 1 parrilla
- ◆ 1 mango
- ◆ 1 bandeja para migas
- ◆ Instrucciones de uso

INDICACIÓN

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

Descripción del aparato

Figura A:

- 1 Carriles
- 2 Ranuras de ventilación
- 3 Regulador de temperatura
- 4 Selector de función
- 5 Temporizador
- 6 Piloto de control
- 7 Ganchos de extracción
- 8 Bandeja para migas integrada

Figura B:

- 9 Parrilla
- 10 Bandeja de horno
- 11 Mango

Características técnicas

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


Máx. consumo
de potencia: 1200 W



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

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

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



¡Precaución! ¡Superficie caliente!



¡Cuidado! No toque la puerta de cristal cuando el aparato esté caliente. ¡Peligro de quemaduras!

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

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

Instalación

¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE INCENDIO!

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

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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


Uso del aparato

Puerta de cristal

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!





- ▶ No se apoye en la puerta de cristal. No coloque ningún objeto sobre la puerta de cristal. De lo contrario, podrían producirse daños en las bisagras.
- Si prepara alimentos con un contenido especialmente elevado de grasa, es posible que se forme más humo. En tal caso, no cierre completamente la puerta de cristal, sino que deje abierta una rendija:
La puerta de cristal posee una posición de encastre que permite dejar abierta una rendija: si cierra con cuidado la puerta de cristal, quedará encastrada en esta posición justo antes de cerrarse.

Inserción de la bandeja para migas


- Inserte la bandeja para migas  bajo las varillas calefactoras inferiores de manera que quede colocada de forma plana sobre la base del aparato.

Uso de la parrilla

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Utilice siempre el mango  para introducir la parrilla  caliente en el aparato o para extraerla.
- Coloque la parrilla  en uno de los 2 carriles  del interior del horno.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No coloque nunca la parrilla  directamente sobre las varillas calefactoras.

- Si coloca la parrilla 9 en el carril inferior, deje que sobresalga de forma que el borde quede exactamente sobre los ganchos de extracción 7. De esta manera, al cerrarse la puerta de cristal, los ganchos de extracción 7 se engancharán en la parrilla 9 y la extraerán la próxima vez que se abra la puerta de cristal.
- Para poder extraer la parrilla 9 caliente, coloque el mango 11 de la siguiente manera:

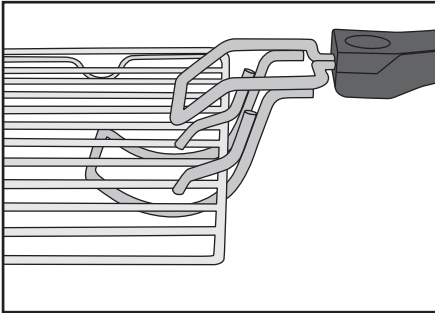


Fig. 1: Enganche el mango 11 en la parrilla 9

Uso de la bandeja de horno

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!


- ▶ Utilice siempre guantes de horno o utensilios similares para introducir la bandeja de horno 10 caliente en el aparato o para o extraerla.
- Coloque siempre la bandeja de horno 10 sobre la parrilla 9 correctamente instalada en el interior del aparato.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No coloque nunca la bandeja de horno 10 directamente sobre las varillas calefactoras.
- ▶ No utilice la bandeja de horno para almacenar y preparar alimentos con contenido ácido, alcalino o salado.

Antes del primer uso

Una vez el aparato esté correctamente instalado:

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

INDICACIÓN

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

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

Si desea interrumpir brevemente el proceso de calentamiento, gire el regulador de temperatura 3 hasta el tope en sentido antihorario, ajuste el selector de función 4 en **OFF** y coloque el temporizador 5 en la posición "OFF" (apagado).





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

El aparato estará ahora listo para funcionar.

Manejo del aparato

Selector de función

Con el selector de función 4, puede encender el aparato y ajustar 3 funciones distintas:

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

Regulador de temperatura

■ Con el regulador de temperatura 3, puede ajustar la temperatura deseada.

Temporizador

Puede ajustar el tiempo de horneado deseado con el temporizador 5.

■ Ajuste el temporizador 5 en el tiempo deseado. Tras finalizar el tiempo ajustado, se emite una señal acústica y el aparato detiene el calentamiento.

INDICACIÓN

También puede utilizar el temporizador 5 sin función de calor como temporizador de cocina:

- Ajuste el selector de función 4 en **OFF**.
- Ajuste el tiempo deseado en el temporizador 5.

Tras esto, el interruptor del temporizador 5 se moverá en sentido antihorario hacia la posición "OFF" (apagado). Una vez alcanzado el tiempo ajustado, se emitirá una señal acústica. El aparato no se calentará en el proceso.

Gratinado y horneado

¡ATENCIÓN!

¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

► ¡No coloque ningún recipiente ni alimento directamente sobre la base del aparato, las varillas calefactoras ni la bandeja para migas 8!

- 1) Introduzca la bandeja para migas 8 en el aparato.
- 2) Retire la parrilla 9 y la bandeja de horno 10 del aparato. En caso necesario, cúbralas con papel de horno o engrase la bandeja de horno 10.

INDICACIÓN

► Es posible que deba precalentarse el horno según el plato que desee prepararse. Observe las instrucciones de la receta correspondiente. El precalentamiento es especialmente necesario para lo siguiente:

- Tiempos de horneado muy cortos.
- Cortezas crujientes.
- Platos delicados que requieran una temperatura constante, como, por ejemplo, soufflés.

► Si no es necesario el precalentamiento, vaya directamente al paso 3).

- 3) Deje que el aparato alcance la temperatura deseada durante aprox. 10 minutos (dependiendo del ajuste de temperatura):
 - Seleccione la temperatura deseada con el regulador de temperatura 3.
 - A continuación, seleccione la función deseada con el selector de función 4.
 - Ajuste el tiempo de precalentamiento con el temporizador 5 (aprox. 10 minutos).
 - Cierre la puerta de cristal.

- 4) Una vez transcurrido el tiempo de precalentamiento, coloque el alimento sobre la parrilla 9 y/o la bandeja de horno 10 e introdúzcala en uno de los carriles 1 y/o coloque la bandeja de horno 10 sobre la parrilla 9. Al hacerlo, procure mantener una distancia suficiente entre los alimentos y las paredes interiores y las varillas calefactoras del aparato. Si desea utilizar el carril inferior, asegúrese de que la parrilla 9 esté correctamente colocada de forma que los ganchos de extracción 7 queden enganchados en la parrilla 9.
- 5) Cierre la puerta de cristal antes de empezar a hornear los alimentos.
- 6) Ajuste el tiempo de horneado que desee por medio del temporizador 5. El tiempo máximo de gratinado u horneado es de 60 minutos.

INDICACIÓN

- ▶ Si el tiempo de horneado de los alimentos es inferior a 20 minutos, ajuste primero el temporizador 5 en 40 minutos para después retroceder hasta el tiempo de horneado deseado.

El piloto de control 6 indica que el aparato está encendido. Tras esto, el interruptor del temporizador 5 se moverá en sentido antihorario hacia la posición "OFF" (apagado).

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emite una señal acústica y el piloto de control 6 se apaga.

INDICACIÓN

Si desea interrumpir brevemente el proceso de calentamiento, gire el regulador de temperatura 3 hasta el tope en sentido antihorario, ajuste el selector de función 4 en **OFF** y coloque el temporizador 5 en la posición "OFF" (apagado).

- 7) Una vez finalizado el proceso de calentamiento, retire la parrilla 9 con ayuda del mango 11 o la bandeja de horno 10 con guantes de horno.

Limpeza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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



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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

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

- Limpie el aparato con un paño húmedo. En caso necesario, añada un producto de limpieza suave en el paño y después frote el aparato con un paño humedecido con agua limpia. Seque todo bien.
- Limpie el interior del horno y la puerta de cristal con un paño húmedo. En caso necesario, añada un producto de limpieza suave en el paño y después frote el aparato con un paño humedecido con agua limpia. Seque todo bien.
- Limpie el mango 11, la bandeja de horno 10, la parrilla 9 y la bandeja para migas 8 en agua jabonosa caliente. Seque todas las piezas adecuadamente después de la limpieza.

Almacenamiento

- Enrolle el cable de red alrededor de la pieza distanciadora de la parte posterior del aparato que podrá utilizar como enrollables.

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

Eliminación de fallos

Error	Causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija de red no está conectada a la red eléctrica.	Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
	La base de enchufe está defectuosa.	Utilice una base de enchufe distinta.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
El piloto de control ⑤ se ilumina, pero el aparato no se calienta.	El selector de función ④ está en la posición OFF .	Ajuste el selector de función ④ en la función deseada.
Parece que el horneado requiere demasiado tiempo.	Se ha abierto la puerta de cristal con demasiada frecuencia para comprobar el progreso del horneado.	No abra la puerta de cristal con más frecuencia de la necesaria.
	Se ha ajustado una temperatura inadecuada.	Compruebe el ajuste de la temperatura.
Durante el funcionamiento, se genera humo y se escuchan ruidos anómalos.	Hay restos de productos de limpieza o de alimentos en las varillas calefactoras.	Retire los alimentos del aparato y continúe con el proceso de horneado con la puerta de cristal abierta hasta que desaparezca el humo.

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

Desecho



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

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



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

Garantía de Komperrnass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.

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



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

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 279291 / 279295

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Recetas

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

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

INDICACIÓN

Siga las instrucciones de preparación del envase de los alimentos.

Magdalenas

Ingredientes para cuatro personas:

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

Preparación:

- 1) Mezcle lentamente la harina, la levadura, el huevo, la leche, la sal y el azúcar en un cuenco, añadiéndolos sucesivamente.
- 2) Funda la mantequilla en una cazuela y mézclela con la masa.
- 3) Añada nueces, trocitos de chocolate o trozos de plátano al gusto.
- 4) Vierta la masa preparada en los moldes habituales para las magdalenas y colóquelos sobre la bandeja de horno **10**.
- 5) Hornee las magdalenas a 220 °C con calor arriba y abajo durante aproximadamente 15 minutos en el carril inferior.

Tostadas hawaianas

Ingredientes para 4 tostadas:

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

Preparación:

- ◆ Tueste las rodajas de pan.
- ◆ A continuación, úntelas de salsa remoulade y cúbralas con el jamón cocido.
- ◆ Coloque una rodaja de piña en cada tostada. Añada un poco de curry.
- ◆ A continuación, coloque una loncha de queso sobre la piña.
- ◆ Coloque las tostadas sobre la parrilla 9 y gratínelas en el carril superior del horno a aprox. 200 °C con el calor arriba durante unos 8 minutos.

Horneado de minipizzas congeladas

Preparación:

- ◆ Introduzca la parrilla 9 en el carril superior del horno.
- ◆ Coloque la minipizza congelada sin su embalaje encima de la parrilla 9.
- ◆ Hornee la minipizza con calor arriba y abajo durante unos 20 minutos.
- ◆ Observe las indicaciones del envase acerca de la temperatura.

Pastas de mantequilla

Ingredientes:

- ◆ 125 g de mantequilla
- ◆ 125 g de azúcar
- ◆ 1 sobre de azúcar de vainilla
- ◆ 1 pizca de sal

- ◆ 1 huevo
- ◆ 1 clara de huevo
- ◆ 250 g de harina (tipo 405)
- ◆ 1 cucharadita de levadura
- ◆ Ralladura de medio limón

Preparación:

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

INDICACIÓN

La cantidad de masa es suficiente para varias bandejas 10.

Panecillos

Ingredientes:

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

Preparación:

- 1) Mezcle bien todos los ingredientes y forme pequeños panecillos.
- 2) Coloque los panecillos sobre la bandeja de horno **10** cubierta con papel de horno.
- 3) Hornee los panecillos a aprox. 200 °C con el calor arriba durante unos 30 minutos en el carril superior.

INDICACIÓN

La cantidad de masa es suficiente para varias bandejas **10**.

Merengue

Ingredientes:

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

Preparación:

- 1) Vierta las claras de huevo frías en un cuenco sin grasa. No puede añadirse nada de yema, ya que, de lo contrario, la clara no podría batirse a punto de nieve.
- 2) Bata las claras de huevo a velocidad lenta para que no se formen burbujas demasiado grandes en la espuma.
- 3) Añada un pellizco de sal.
- 4) Vaya añadiendo poco a poco la mitad del azúcar cuando la espuma empiece a espesarse.
- 5) A continuación, monte las claras a velocidad rápida.
- 6) Añada el resto del azúcar. De esta manera, la masa del merengue alcanzará el espesor necesario.
- 7) Introduzca el merengue en una manga pastelera con una boquilla de estrella grande y forme rosetas, lenguas u otras formas a poca distancia entre sí encima de la bandeja de horno **10** cubierta con papel de horno.

- 8) Caliente previamente el horno a unos 120 °C con calor arriba y abajo.
- 9) Coloque los merengues en el carril superior y hornéelos a unos 120 °C con calor arriba y abajo durante unas 2 horas.

Picatostes de mantequilla

Ingredientes:

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

Preparación:

- 1) Corte las rebanadas de pan de molde en pequeños dados.
- 2) Derrita la mantequilla en una sartén con calor suave y mézclela con el pan.
- 3) Coloque un papel de horno sobre la bandeja de horno **10** y distribuya los dados de pan de forma uniforme.
- 4) Hornee los dados de pan de molde a aprox. 170 °C y con calor arriba en el carril superior. Tras aprox. 7-10 minutos, deles la vuelta y vuelva a hornearlos otros 7-10 minutos hasta que estén dorados.

INDICACIÓN

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

Baguettes de carne picada

Ingredientes:

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

Preparación:

- 1) Corte las baguettes por la mitad y extraiga la miga.
- 2) Mezcle la carne picada, el concentrado de tomate, la cebolla, el parmesano y un poco de sal y pimienta.
- 3) Forme 4 hamburguesas del mismo tamaño lo más planas posible y colóquelas sobre las rebanadas de las baguettes.
- 4) Corte el tomate en rodajas y colóquelo sobre las rebanadas de las baguettes.
- 5) Distribuya el queso sobre las baguettes.
- 6) Coloque las baguettes sobre la bandeja de horno **10** y hornéelas a aproximadamente 225 °C en el horno precalentado con calor arriba y abajo durante aproximadamente 20 minutos en el carril inferior.

INDICACIÓN

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

Coliflor (gratinada)**Ingredientes:**

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

Preparación:

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

Empanadas rellenas de salmón**Ingredientes:**

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

Preparación:

- 1) Coloque los trozos de hojaldre de forma separada y, en caso necesario, descongélelos.
- 2) Mezcle el queso fresco con la sal, la pimienta y el zumo de limón.
- 3) Corte la cebolla en pequeños dados.
- 4) Añada la mitad del salmón y la cebolla a la masa de queso fresco y mézclela con una batidora.
- 5) Corte el salmón restante en tiras finas.
- 6) Añada el salmón y el eneldo a la masa y mézclelo todo.
- 7) Añada una cucharada de masa sobre cada trozo de hojaldre y pliéguelos.
- 8) Unte las empanadas con yema de huevo.
- 9) Coloque las empanadas sobre la bandeja de horno 10. Deje suficiente espacio entre cada empanada, ya que el hojaldre aumentará de tamaño.
- 10) Hornee las empanadas en el carril inferior a aproximadamente 220 °C arriba y abajo durante aproximadamente 25-30 minutos. Las empanadas deben estar ligeramente doradas.

INDICACIÓN

Las cantidades indicadas sirven para varias bandejas de horno 10.

Índice

Introdução	98
Utilização correta	98
Conteúdo da embalagem	98
Descrição do aparelho	98
Dados técnicos	98
Instruções de segurança	99
Instalação	102
Utilização do aparelho	102
Porta de vidro	102
Colocar tabuleiro de migalhas	102
Utilizar grelhas	102
Utilizar tabuleiro	103
Antes da primeira utilização	103
Operar o aparelho	104
Interruptor de função	104
Regulador de temperatura	104
Temporizador	104
Grelhar e cozer	104
Limpeza e conservação	105
Armazenamento	106
Eliminação de erros	106
Eliminação	107
Garantia da Kompernass Handels GmbH	107
Assistência Técnica	108
Importador	108
Receitas	108

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

O forno elétrico com grelhador destina-se exclusivamente a aquecer, cozinhar e grelhar alimentos.

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Qualquer outra utilização é considerada indevida e pode conduzir a danos materiais ou até pessoais.

Conteúdo da embalagem

- ◆ Mini-forno
- ◆ 1 Tabuleiro
- ◆ 1 Grelha
- ◆ 1 Pinça
- ◆ 1 Tabuleiro de migalhas
- ◆ Manual de instruções

NOTA

Ao retirar da embalagem, verifique a integridade do conteúdo e a existência de eventuais danos. Em caso de necessidade, contacte a Assistência Técnica.

Descrição do aparelho

Figura A:

- 1 Calhas
- 2 Ranhuras de ventilação
- 3 Regulador da temperatura
- 4 Interruptor de função
- 5 Temporizador
- 6 Luz de controlo
- 7 Ganhos de extração
- 8 Tabuleiro de migalhas colocado

Figura B:

- 9 Grelha
- 10 Tabuleiro
- 11 Pinça

Dados técnicos

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


Consumo

máx. de energia: 1200 W



Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são próprios para produtos alimentares.

Instruções de segurança**⚠ PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Não pode abrir nem reparar a estrutura do aparelho. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se. Um aparelho avariado só deve ser reparado pelo revendedor ou técnicos especializados autorizados.
 - ▶ Cabos ou fichas de alimentação elétrica danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar situações de perigo.
 - ▶ Não deixe entrar líquidos para dentro da estrutura do aparelho. Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre. Além disso, não pode colocar quaisquer objetos cheios com líquidos, como por ex. jarras, sobre o aparelho. Existe perigo de incêndio e de choque elétrico! Se, no entanto, líquido entrar alguma vez para dentro da estrutura do aparelho, retire imediatamente a ficha do aparelho da tomada e solicite a sua reparação.
 - ▶ Nunca toque no aparelho, no cabo, nem na ficha de alimentação com as mãos molhadas. Caso contrário, existe o perigo de choque elétrico.
-  Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Perigo de morte por choque elétrico, caso os resíduos líquidos entrem em contacto com as peças condutoras de tensão durante o funcionamento.

AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem supervisionadas.
- ▶ Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ▶ Disponha o cabo de alimentação de modo que ninguém possa calcá-lo ou tropeçar no mesmo.
- ▶ Nunca toque na porta de vidro ou na estrutura durante a utilização, visto que esta pode aquecer muito. Para abrir a porta de vidro, utilize uma pega de cozinha ou algo semelhante, para evitar queimaduras!
- ▶ Nunca toque nas resistências ou na janela de visualização durante o funcionamento ou antes do aparelho arrefecer. Durante o funcionamento, nunca toque no espaço de cozedura. Espere até que o aparelho arrefeça. Caso contrário, poderá queimar-se.
- ▶ Depois da utilização, deixe o aparelho arrefecer primeiro antes de o transportar.
- ▶ Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha, ao lidar com o aparelho quente!



Cuidado! Superfície quente!



Cuidado! Não toque na porta de vidro, quando o aparelho está quente. Perigo de queimaduras!

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho, o cabo ou a ficha de alimentação não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas abertas.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.
- ▶ Não dobre ou esmague o cabo de alimentação.
- ▶ Retire sempre a ficha da tomada, puxando pela ficha, nunca puxe pelo cabo.
- ▶ Durante o funcionamento, não devem encontrar-se materiais facilmente inflamáveis na área circundante do forno elétrico com grelhador (por ex. pano da loiça, pegas de cozinha, etc.).
- ▶ Nunca seque têxteis ou objetos sobre ou dentro do aparelho. Existe perigo de incêndio.
- ▶ Não utilize o tabuleiro para guardar e preparar alimentos ácidos, alcalinos ou salgados!

Instalação

AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Nunca coloque o aparelho sob armários suspensos ou junto a cortinados, paredes de armários ou outros objetos inflamáveis.
- ▶ A distância entre o aparelho e os armários suspensos, tetos, paredes, ou similares, tem de ser, no mínimo, 10 cm para cima e 5 cm para o lado direito e esquerdo, respetivamente. Por isso, o aparelho não pode ser colocado, por ex., em armários ou noutros sítios semelhantes. Caso contrário, não é possível uma ventilação suficiente do aparelho e este poderia provocar um incêndio ou ficar danificado.
- ▶ Coloque o aparelho apenas sobre uma base resistente ao calor. Caso contrário, há perigo de incêndio e o aparelho pode ficar danificado. A zona por baixo do fundo do aparelho pode mudar de cor ou ficar danificada. Além disso, numa superfície mole, podem surgir marcas permanentes.

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Não coloque o aparelho diretamente ao lado de água, p. ex. em lava-loiças, tinas de lavagem ou caves húmidas. Caso contrário, existe perigo de choque elétrico.
- Coloque o aparelho sobre uma base plana, estável e resistente ao calor (p. ex. bancadas em aço inoxidável ou em pedra, como granito). Certifique-se de que existe ventilação suficiente à volta do aparelho.
- Empurre o aparelho com a parte traseira até à parede. Os espaçadores na parte traseira têm de tocar na parede. Tenha atenção ao facto de que a parede tem de ser de material resistente ao calor, p. ex. azulejos, pedra natural ou granito.
- Limpe todas as peças, conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".


Utilização do aparelho

Porta de vidro

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!





- ▶ Não se apoie sobre a porta de vidro. Não coloque quaisquer objetos sobre a porta de vidro. Isto provoca danos nas dobradiças.
- Se preparar alimentos com um elevado teor de gordura, pode ocorrer uma maior formação de fumos. Neste caso, não feche a porta de vidro completamente, deixando uma fresta aberta: A porta de vidro tem uma posição de encaixe, ficando assim uma fresta aberta: Se fechar a porta de vidro cuidadosamente, ela encaixa nesta posição, pouco antes de fechar.

Colocar tabuleiro de migalhas






- Empurre o tabuleiro de migalhas  por baixo das resistências inferiores, ficando chato sobre o fundo do aparelho.

Utilizar grelhas

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Utilize sempre a pinça , para colocar ou retirar a grelha  quente do aparelho.
- Empurre a grelha  numa das 2 calhas  no espaço de cozedura do aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca coloque a grelha  diretamente sobre as resistências.
- Se empurrar a grelha  na última calha, deixe esta sobressair um pouco de forma ao rebordo ficar exatamente sobre o gancho de extração . Assim, ao fechar a porta de vidro, os ganchos de extração  encaixam na grelha  e está será removida, quando a porta voltar a ser aberta.

- Para poder retirar a grelha 9 quente, encaixe a pinça 11 da seguinte forma:

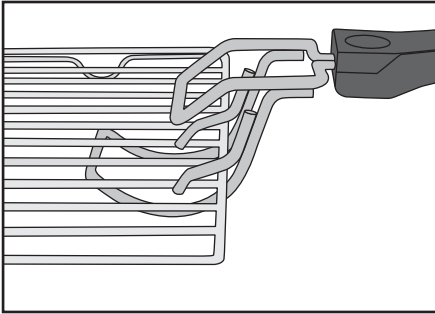


Fig. 1: Encaixe da pinça 11 na grelha 9

Utilizar tabuleiro

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Utilize sempre luvas de cozinha ou algo semelhante, para colocar ou retirar o tabuleiro 10 quente do aparelho.
- Coloque o tabuleiro 10 sempre sobre a grelha 9 colocada corretamente no espaço de cozedura.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca coloque o tabuleiro 10 diretamente sobre as resistências.
- ▶ Não utilize o tabuleiro para guardar e preparar alimentos ácidos, alcalinos ou salgados!

Antes da primeira utilização

Quando o aparelho estiver colocado corretamente:

- 1) Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica.
- 2) Rode o regulador de temperatura 3 até ao batente no sentido do ponteiro do relógio até à temperatura máxima.
- 3) Rode o interruptor de função 4 para “Calor superior e inferior”
- 4) Abra a porta de vidro e deixe-a aberta para este procedimento.
- 5) Retire acessórios eventualmente introduzidos no espaço de cozedura.
- 6) Rode o temporizador 5 para 20 minutos.

NOTA

- ▶ Na primeira vez que aquecer o aparelho pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

O aparelho desliga-se automaticamente após 20 minutos.





Se pretender interromper antecipadamente um processo de aquecimento, rode o regulador de temperatura 3 até ao batente no sentido contrário ao ponteiro do relógio, coloque o interruptor de função 4 em **OFF** e coloque o temporizador 5 em “OFF”.

- 7) Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o como descrito no capítulo “Limpeza e Conservação”.
- aparelho encontra-se agora operacional.

Operar o aparelho

Interruptor de função

No interruptor de função 4 pode ligar o aparelho, bem como 3 funções diferentes:

Símbolo	Significado
	"Calor superior" p. ex. para gratinar
	"Calor inferior" p. ex. para cozer bolos
	"Calor superior e inferior" p. ex. para cozer pizza
	"OFF" O aparelho está desligado.

Regulador de temperatura

■ No regulador da temperatura 3 pode ajustar a temperatura desejada.

Temporizador

Com a ajuda do temporizador 5 pode ajustar o tempo de cozedura:

■ Coloque o temporizador 5 no nível de temperatura desejado. Passado o período de tempo ajustado, soa um sinal de aviso e o aparelho para de aquecer.

NOTA

Pode utilizar o temporizador 5, também, sem a função de aquecimento como medidor de tempo curto:

- Coloque o interruptor de função 4 em **OFF**.
- Ajuste o tempo desejado no temporizador 5.

O interruptor do temporizador 5 move-se agora no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição "OFF". Quando o tempo ajustado for alcançado, soará um sinal de aviso. O aparelho não aquece neste ajustamento.

Grelhar e cozer

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

► Nunca ponha/coloque recipientes ou alimentos diretamente sobre o fundo do aparelho, as resistências ou o tabuleiro de migalhas 8!

- 1) Coloque o tabuleiro de migalhas 8 no aparelho.
- 2) Retire a grelha 9 e o tabuleiro 10 do aparelho. Se necessário, forre-os com papel vegetal ou barre o tabuleiro 10 com uma gordura adequada para altas temperaturas.

NOTA

► Consoante o prato, o forno tem de ser preaquecido. Cumpra as indicações da respetiva receita. O aquecimento prévio é sempre aconselhável nos seguintes casos:

- tempos de cozedura muito curtos,
- crostas estaladiças,
- pratos delicados, que necessitam de uma temperatura constante, como por exemplo soufflés.

► Se não for necessário aquecimento prévio, salte o passo de atuação 3).

- 3) Deixe o aparelho aquecer durante aprox. 10 minutos (conforme o ajuste da temperatura) para a temperatura pretendida:
 - Selecione a temperatura pretendida com o regulador da temperatura 3.
 - Em seguida selecione a função desejada com o interruptor de função 4.
 - Ajuste o tempo de aquecimento prévio (aprox. 10 minutos) com o temporizador 5.
 - Feche a porta de vidro.

- 4) Se o período de tempo tiver terminado, coloque os alimentos a grelhar ou cozer sobre a grelha 9 ou o tabuleiro 10 e introduza-os numa das calhas 1 ou coloque o tabuleiro 10 sobre a grelha 9. Tenha em atenção para que haja uma distância suficiente entre o alimento a grelhar ou cozer e as paredes interiores e as resistências do aparelho.
Se utilizar a calha inferior, tenha atenção à colocação correta da grelha 9, para que os ganchos de extração 7 encaixem na grelha 9.
- 5) Feche a porta de vidro, antes de iniciar o processo de grelhar ou cozer.
- 6) Ajuste com o temporizador 5 o tempo desejado para grelhar ou cozer. O tempo de grelhar ou cozer máximo é de 60 minutos.

NOTA

- ▶ Se o tempo de cozedura do alimento que está a preparar for inferior a 20 minutos, ajuste o temporizador 5 primeiro para 40 minutos e, em seguida, volte a regular para o tempo de grelhar e cozer desejado.

A luz de controlo 6 indica que o aparelho está ligado. O interruptor do temporizador 5 move-se agora no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição "OFF".

O aparelho desliga-se automaticamente depois de passado o tempo ajustado, soa um sinal de aviso e a luz controlo 6 apaga.

NOTA


Se pretender interromper antecipadamente um processo de aquecimento, rode o regulador de temperatura 3 até ao batente no sentido contrário ao ponteiro do relógio, coloque o interruptor de função 4 em **OFF** e coloque o temporizador 5 em "OFF".

- 7) Após o processo de aquecimento, retire a grelha 9 com a ajuda da pinça 11, ou o tabuleiro 10 com ajuda de luvas de cozinha.

Limpeza e conservação

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada de alimentação elétrica! Perigo de choque elétrico!

 Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer sempre. Caso contrário, existe o perigo de queimaduras!

- De preferência, limpe o aparelho e os acessórios imediatamente após arrefecer. Deste modo, é mais fácil remover os restos de alimentos.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize detergentes abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar a superfície!
- ▶ Não lave as peças do aparelho na máquina de lavar loiça!
- ▶ Não limpe o espaço de cozedura com um spray para fornos, porque os vestígios deste não podem ser retirados das resistências.

- Limpe o aparelho com um pano húmido. Em caso de necessidade, aplique um detergente suave no pano e depois lave com um pano molhado com água limpa. Seque tudo muito bem.
- Limpe o espaço de cozedura e a porta de vidro com um pano húmido. Em caso de necessidade, aplique um detergente suave no pano e depois lave com um pano molhado com água limpa. Seque tudo muito bem.
- Limpe a pinça 11, o tabuleiro 10, a grelha 9 e o tabuleiro das migalhas 8 em água quente com detergente. Seque bem todas as partes após a limpeza.

Armazenamento

- Enrole o cabo de alimentação no espaçador, na traseira do aparelho, podendo o mesmo ser utilizado como dispositivo de enrolamento.

- Guarde o aparelho limpo e os seus acessórios num local seco, limpo e sem pó.

Eliminação de erros

Falha	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à tomada de alimentação elétrica.	Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica.
	A tomada de alimentação elétrica está avariada.	Utilize outra tomada.
	O aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.
A luz de controlo 6 acende, mas o aparelho não aquece.	O interruptor de função 4 está em OFF .	Rode o interruptor de função 4 para a função desejada.
O tempo de cozedura parece muito longo.	A porta de vidro foi aberta muitas vezes, para controlar o progresso da cozedura.	Não abra a porta mais vezes do que o estritamente necessário.
	Está ajustada uma temperatura incorreta.	Verifique os ajustamentos da temperatura.
Durante a utilização há formação de fumo e desenvolvimento de cheiro.	Há restos de produtos de limpeza ou de alimentos nas resistências.	Retire os alimentos do aparelho e continue o processo de cozedura com a porta de vidro aberta até a formação de fumo desaparecer.

Caso não seja possível corrigir as avarias por meio da resolução de avarias acima descrita ou caso detete outros tipos de avarias, contacte a nossa Assistência Técnica.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



A embalagem é composta por materiais ecológicos que podem ser depositados nos ecopontos locais.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 279291 / 279295

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompennass.com

Receitas

Neste capítulo, damos-lhe alguns exemplos para a preparação de alimentos. Estes exemplos são recomendações. A duração da preparação pode variar.

Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Adicione a estas sugestões de receitas a sua experiência pessoal. Esperamos que obtenha bons resultados e desejamos-lhe bom apetite.

NOTA

Observe as indicações de preparação na embalagem do respetivo alimento.

Muffins

Ingredientes para quatro pessoas:

- ◆ 1 Chávena de farinha
- ◆ 1 Colher de chá de fermento em pó
- ◆ 1 Ovo
- ◆ 1 Colher de sopa de manteiga derretida
- ◆ 1 Chávena de leite
- ◆ 3 Colher de sopa de açúcar
- ◆ 1 Pitada de sal
- ◆ Para diferentes variantes, nozes, pedaços de banana ou flocos de chocolate

Preparação:

- 1) Numa taça, misture lentamente a farinha, o fermento em pó, o ovo, o leite, o sal e o açúcar, um a seguir ao outro.
- 2) Derreter a manteiga numa panela e misturar na massa.
- 3) Conforme o gosto, misturar nozes, flocos de chocolate ou banana esmagada.
- 4) Colocar a massa preparada nas formas típicas para muffins e colocar estas no tabuleiro **10**.
- 5) Cozer os muffins a 220° C com calor superior e inferior durante aprox. 15 minutos na calha inferior.

Tosta havaiana

Ingredientes para 4 tostas:

- ◆ 4 Fatias de pão de forma
- ◆ 1-2 Colheres de sopa de rémoulade
- ◆ 120 g de fiambre
- ◆ 1/2 Lata de ananás
- ◆ 4 Fatias de queijo para gratinar
- ◆ Caril

Preparação:

- ◆ Torrar previamente as fatias de pão de forma.
- ◆ Em seguida, barrar com uma fina camada de rémoulade e colocar o fiambre.
- ◆ Colocar uma fatia de ananás sobre cada fatia de pão. Temperar com caril.
- ◆ Em seguida, colocar uma fatia de queijo sobre o ananás.
- ◆ Colocar as tostas havaianas sobre a grelha ⑨ e gratinar na calha superior do forno elétrico com grelhador, a 200 °C com calor superior e inferior, durante aprox. 8 minutos.

Cozer mini-pizza ultracongelada

Preparação:

- ◆ Insira a grelha ⑨ na calha superior do espaço de grelhar e cozer.
- ◆ Coloque a mini-pizza ultracongelada, sem embalagem, na grelha ⑨.
- ◆ Coza a mini-pizza com calor superior e inferior e durante aprox. 20 minutos.
- ◆ Por favor, tenha atenção às indicações da embalagem relativamente à temperatura.

Biscoitos

Ingredientes:

- ◆ 125 g de manteiga
- ◆ 125 g de açúcar
- ◆ 1 Pacotinho de açúcar baunilhado
- ◆ 1 Pitada de sal

- ◆ 1 Ovo
- ◆ 1 Clara de ovo
- ◆ 250 g de farinha (tipo 405)
- ◆ 1 Colher de chá de fermento em pó
- ◆ Raspa de meio limão

Preparação:

- 1) Bata a manteiga até ficar em creme.
- 2) Adicionar o açúcar, o açúcar baunilhado, a raspa de limão e os ovos.
- 3) Misturar a farinha, o fermento em pó e o sal e envolver com a massa, utilizando uma colher apropriada.
- 4) Deixe repousar a massa durante aprox. 10 minutos.
- 5) Moldar a massa para a forma desejada, por ex. com a ajuda de uma picadora de carne, formas para biscoitos ou um saco de pasteleiro.
- 6) Colocar a massa areada sobre o tabuleiro ⑩ forrado com papel vegetal.
- 7) Cozer os biscoitos no forno preaquecido a 180 °C calor superior e inferior, durante aprox. 10-15 minutos na calha superior até estes ficarem dourados.

NOTA

A quantidade de massa é suficiente para vários tabuleiros ⑩.

Pãezinhos

Ingredientes:

- ◆ 300 g farinha (ou farinha de trigo integral)
- ◆ 2 Colheres de chá bem cheias de fermento em pó
- ◆ 200 g de sementes de linhaça
- ◆ 1 Ovo
- ◆ 500 g de queijo coalhado
- ◆ 1 Colher de chá de sal
- ◆ Conforme o gosto, cominhos, cebolas, toucinho ...

Preparação:

- 1) Amassar tudo e formar pequenos pãezinhos.
- 2) Colocar os pãezinhos sobre o tabuleiro 10 forrado com papel vegetal.
- 3) Cozer na calha superior a aprox. 200° C com calor superior e inferior durante cerca de 30 minutos.

NOTA

A quantidade de massa é suficiente para vários tabuleiros 10.

Suspiros

Ingredientes:

- ◆ 1 Clara de ovo
- ◆ Sal
- ◆ 45 g de açúcar

Preparação:

- 1) Colocar as claras do ovo refrigeradas numa tigela misturadora sem gordura. Não pode ser misturada a gema do ovo com elas, caso contrário, não é possível bater as claras em castelo.
- 2) Bater as claras a uma velocidade reduzida, para não formar bolhas demasiado grandes nas claras em castelo.
- 3) Temperar com uma pequena pitada de sal.
- 4) Misturar, pouco a pouco, metade do açúcar quando as claras começarem a ficar em castelo.
- 5) Bater na velocidade máxima até as claras ficarem bem fixas.
- 6) Adicionar o restante açúcar. Assim, a massa dos suspiros mantém a consistência necessária.
- 7) Encher um saco de pasteleiro, com um bico grande em forma de estrela, com a massa dos suspiros e colocar pedaços da massa, a pouca distância, com a forma de rosetas, línguas e outras formas sobre o tabuleiro 10 forrado com papel vegetal.

- 8) Preaquecer o forno elétrico com grelhador a aprox. 120° C, com calor superior e inferior.
- 9) Deixar os suspiros cozer na calha superior, a aprox. 120° C, com calor superior e inferior, durante cerca de 2 horas.

Croutons de manteiga

Ingredientes:

- ◆ 2 Fatias de pão de forma
- ◆ 1 CS de manteiga

Preparação:

- 1) Corte o pão de forma em cubos pequenos.
- 2) Derreta a manteiga numa panela em lume brando e misture o pão de forma.
- 3) Coloque papel vegetal num tabuleiro 10 e distribua o pão de forma em cubos de modo uniforme.
- 4) Toste os cubos de pão de forma a aprox. 170°C na calha superior. Após aprox. 7 - 10 minutos, vire os cubos de pão de forma e toste-os mais 7 - 10 minutos até os cubos de pão de forma ficarem dourados.

NOTA

Também pode utilizar manteiga de ervas aromáticas ou de alho em vez de manteiga normal. O tempo de cozedura reduz-se em aprox. 5 minutos.

Baguetes de carne picada

Ingredientes:

- ◆ 2 Pães de baguete
- ◆ 250 g de carne picada (metade carne de vaca e metade carne de porco)
- ◆ 2 Tomates
- ◆ 1 Cebola (picada)
- ◆ 2 Colheres de sopa de polpa de tomate
- ◆ 40 g de queijo parmesão ralado
- ◆ 4 Fatias de queijo
- ◆ Sal e pimenta

Preparação:

- 1) Corte as baguetes e retire o miolo.
- 2) Misture a carne picada, a polpa de tomate, a cebola, o queijo parmesão, um pouco de sal e de pimenta.
- 3) Forme a carne picada em 4 hambúrgueres uniformes, se possível planas, e coloque-os nas metades das baguetes.
- 4) Corte o tomate em fatias e distribua-o pelas baguetes.
- 5) Distribua o queijo nas baguetes.
- 6) Coloque as baguetes no tabuleiro **10** e coza-as a aprox. 225°C no forno preaquecido com calor superior e inferior durante aprox. 20 minutos na calha inferior.

NOTA

Também pode temperar a carne picada com manjerição, piri-piri ou outros condimentos.

Couve-flor (gratinada)

Ingredientes:

- ◆ 1/2 Couve-flor (aprox. 250 g)
- ◆ 3 Rodelas de limão
- ◆ 1 CS de manteiga
- ◆ 1 Colher de chá de farinha
- ◆ 1 Colher de sopa de sumo de limão
- ◆ 1 Colher de sopa de amêndoa em palitos
- ◆ 2 Colheres de sopa de queijo para gratinar (ralado)
- ◆ Sal, pimenta, noz-moscada

Preparação:

- 1) Parta a couve-flor em raminhos e lave-os.
- 2) Coza a couve-flor com as rodelas de limão em água a ferver com sal durante 8-10 minutos de modo a que a couve-flor fique al dente. Recolha aprox. 150 ml da água da cozedura.
- 3) Deixe derreter a manteiga numa panela e refogue com farinha, mexendo sempre durante cerca de 1 minuto.

- 4) Junte a água da cozedura da couve-flor, mexendo sempre e deixe cozer durante aprox. 2 minutos. Se o refogado de farinha ficar muito espesso, junte aos poucos um pouco de água até obter uma consistência mais cremosa. Tempere com sumo de limão, sal, pimenta e noz-moscada.
- 5) Coloque a couve-flor numa forma de empadão (aprox. 14 cm diâmetro) e cubra com o molho de modo uniforme.
- 6) Distribua o queijo e a amêndoa em palitos por cima.
- 7) Coloque a forma de empadão num tabuleiro **10**.
- 8) Deixe gratinar o empadão a aprox. 200°C no forno preaquecido com calor superior e inferior durante aprox. 20 minutos na calha inferior.

Folhados de salmão

Ingredientes:

- ◆ 1 Embalagem de placas de massa folhada (aprox. 8 unidades)
- ◆ 1 Embalagem de salmão, fumado, em fatias (aprox. 200 g)
- ◆ 1 Limão
- ◆ 1 Cebola
- ◆ 1 Embalagem de queijo fresco (200 g)
- ◆ Aneto fresco
- ◆ Sal e pimenta
- ◆ 1 Gema de ovo

Preparação:

- 1) Separe as placas de massa folhada e, se necessário, deixe descongelar.
- 2) Misture o queijo fresco com o sal, pimenta e o sumo de limão.
- 3) Corte a cebola em cubos finos.
- 4) Adicione metade do salmão e as cebolas à massa do queijo fresco e triture tudo com a varinha mágica até obter uma massa com textura grossa.
- 5) Corte o restante salmão em tiras finas.
- 6) Adicione o salmão e o aneto à massa e misture tudo.
- 7) Coloque uma colher de sopa de massa sobre a placa de massa folhada e feche-a.
- 8) Pincele o pastel que se formou com gema.
- 9) Coloque os pastéis no tabuleiro 10. Deixe uma distância suficiente entre os pastéis, uma vez que estes crescem durante a cozedura.
- 10) Coza os pastéis na calha inferior a aprox. 220° C calor superior e inferior aprox. 25-30 minutos. A massa folhada deve ficar dourada.

NOTA

A quantidade indicada é suficiente para vários tabuleiros 10.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

09 / 2016 · Ident.-No.: SGB1200A2-082016-1

IAN 279291 / 279295