

Grill- und Backautomat SGB 1380 B2

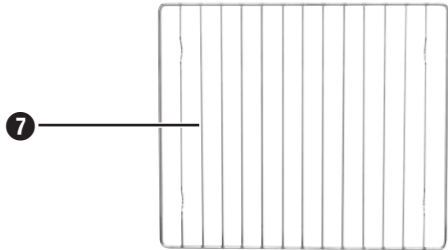


DE **Grill- und Backautomat**
AT Bedienungsanleitung
CH

FR **Mini four**
CH Mode d'emploi

IT **Forno elettrico con grill**
CH Istruzioni per l'uso

NL **Grill- en bakautomaat**
Gebruiksaanwijzing



INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Sicherheitshinweise	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Lieferumfang	3
Aufstellen	3
Beschreibung	4
Erste Inbetriebnahme	4
Ausschalten und transportieren	5
Ausschalten	5
Transportieren	5
Bedienen	5
Grillen und Backen	5
Grillen und Backen mit Umluft	6
Zubereitungstipps und Rezepte	7
Muffins	7
Hawaiitost	7
Tiefgefrorene Pizza backen	7
Spritzgebäck	7
Brötchen	8
Baiser	8
Leuchtmittel wechseln	9
Reinigen	9
Technische Daten	9
Fehlfunktionen beseitigen	10
Entsorgen	11
Garantie und Service	11
Importeur	12

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.


Grill- und Backautomat

Sicherheitshinweise

Achtung! Gefahr!

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse des Grill- und Backautomaten nicht öffnen oder reparieren. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt. Lassen Sie den defekten Grill- und Backautomat 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 des Grill- und Backautomaten 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.

- 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.
- Berühren Sie niemals die Heizstäbe oder das Sichtfenster während des Betriebs oder bevor der Grill- und Backautomat abgekühlt ist. Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Grill- und Backraum. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Sie könnten sich andernfalls verbrennen.

 *Da Gehäuse und das Sichtfenster in der Glastür während der Benutzung sehr heiß werden, müssen Sie einen Topflappen o. ä. zum Öffnen der Ofenklappe benutzen. Sie können sich andernfalls verbrennen.*

- Lassen Sie den Grill- und Backautomaten nach Gebrauch erst abkühlen, bevor Sie ihn transportieren.
- Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -Stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Sie dürfen keine Verlängerungskabel verwenden.
- Wenn Sie Ihren Grill- und Backautomaten über einen längeren Zeitraum nicht nutzen, müssen Sie ihn vom Stromnetz trennen. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist er vollständig stromfrei.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

Erläuterung der Sicherheitshinweise

In der Bedienungsanleitung finden Sie folgende Kategorien von Sicherheitshinweisen:

⚠ Gefahr!

Hinweise mit dem Wort **GEFAHR** warnen vor möglichen Personenschäden.

⚠ Achtung!

Hinweise mit dem Wort **ACHTUNG** warnen vor möglichen Sach- oder Umweltschäden.

i Diese Hinweise enthalten besondere Angaben zum wirtschaftlichen Gebrauch des Grill- und Backautomaten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Er ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Dazu gehört auch die Beachtung aller Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere der Sicherheitshinweise. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Kompernaß übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

Die Verpackung beinhaltet

- den Grill- und Backautomaten
- ein Gitterrost
- ein Backblech
- einen Griff für Gitterrost/Backblech
- Bedienungsanleitung

Aufstellen

⇒ Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.

⚠ Brandgefahr!

Der Abstand zwischen Geräte-Rückseite und Wand sollte mindestens 10 cm, nach oben mindestens 10 cm und seitlich jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Gerät z. B. nicht in Schränke o. ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung des Grill- und Backautomaten möglich und er könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.

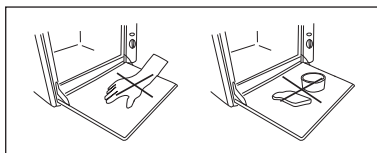
⚠ Brandgefahr!

Stellen Sie den Grill- und Backautomaten unbedingt auf eine feste, ebene und 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 eines Stromschlags!

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.

⚠ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.



Beschreibung

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Die Umluftfunktion sorgt für eine gleichmäßige und schnelle Verteilung der Wärme im Gerät.

Bedienelemente

- ❶ Kontrollleuchte (Power)
Leuchtet während des Betriebs
- ❷ Temperaturregler
Stufenlose Einstellung der Temperatur von 100° C bis 230° C
- ❸ Funktionsschalter für
OFF (Aus),
Oberhitze,
Unterhitze,
Unter- und Oberhitze
- ❹ Kippschalter für Umluft
- ❺ Zeitschaltuhr
Einstellung der gewünschten Back-/Grillzeit von 0 - 60 min.
- ❻ Glastür mit Griff
- ❼ Gitterrost
- ❽ Backblech
- ❾ Griff für Gitterrost/Backblech


Erste Inbetriebnahme


⇒ Nehmen Sie den elektrischen Grill- und Backautomaten und alle Zubehörteile aus der Transportverpackung.

Quetschgefahr!

Greifen Sie beim Öffnen oder Schließen der Tür nicht in die Türscharniere. Sie könnten sich sonst die Hand quetschen.

- ⇒ Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von eventuellen Verpackungsrückständen reinigen. Reinigen Sie die Zubehörteile mit einer handwarmen, milden Seifenlauge und trocknen Sie sie anschließend ab.
- ⇒ Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend sorgfältig.
- ⇒ Wenn das Gerät innen und außen vollständig trocken ist, stecken Sie den Netzstecker in eine entsprechende Netzsteckdose (220 - 240 V~/50 Hz) in der Wand.
- ⇒ Schalten Sie jetzt das Gerät ohne eingelegetes Zubehör und ohne Grill- bzw. Backgut ein. Lassen Sie die Tür des Geräts vollständig geöffnet.
- ⇒ Wählen Sie mit dem Temperaturregler ❷ 230° C. Stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf Ober- und Unterhitze.
- ⇒ Stellen Sie die Zeitschaltuhr ❺ auf 15 Minuten ein.

 *Das Gerät lässt sich nur mit der Zeitschaltuhr ❺ einschalten. Sobald die Zeitschaltuhr ❺ eingestellt ist, leuchtet die Kontrollleuchte ❶.*

 *Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei dieser ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Öffnen Sie das Fenster und sorgen Sie für genug Belüftung.*

- ⇒ Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat, stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf OFF (Aus).
- ⇒ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ⇒ Säubern Sie den Grill- und Backraum anschließend mit einem leicht mit Wasser befeuchteten Tuch und trocknen ihn ab.

Ausschalten und transportieren

Ausschalten

- ⇒ Stellen Sie den Funktionsschalter **3** und die Zeitschaltuhr **5** auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Transportieren

- ⇒ Wenn Sie den Grill- und Backautomaten transportieren möchten, lassen Sie ihn zunächst abkühlen.
- ⇒ Ziehen Sie das Netzkabel aus der Netzsteckdose.
- ⇒ Wickeln Sie das Netzkabel um die Abspannhaken auf der Geräterückseite.

Bedienen

Grillen und Backen

- ⇒ Nehmen Sie den Gitterrost **7** und das Backblech **8** aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech **8** mit Butter oder Öl.
- ⇒ Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
 - Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **2**. Im Grillbetrieb müssen Sie stets die höchste Temperaturstufe (230° C) wählen.
 - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter **3** zwischen Oberhitze (z. B. zum Überbacken), Unterhitze (z. B. für Kuchen) oder Ober- und Unterhitze (z. B. für Pizza). Wenn Sie grillen möchten, drehen Sie den Funktionsschalter **3** stets auf Oberhitze.
 - Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr **5** die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
 - Schließen Sie die Glastür **6**.

- ⇒ Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **7** bzw. das Backblech **8** und schieben Sie es in eine der Schienen. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizelementen des Geräts.

- i** Wenn Sie stark tropfendes Grillgut auf dem Gitterrost **7** zubereiten, dann schieben Sie das Backblech **8** in die unterste Schiene. So wird z.B. herunter tropfendes Fett aufgefangen und das Gerät ist später leichter zu reinigen.

- i** Die gleichmäßigsten Backergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Backblech **8** bzw. den Gitterrost **7** in die mittlere Schiene einschieben und die Umluft einstellen.

- ⇒ Schließen Sie die Glastür **6**, bevor Sie den Grill- Backvorgang starten.

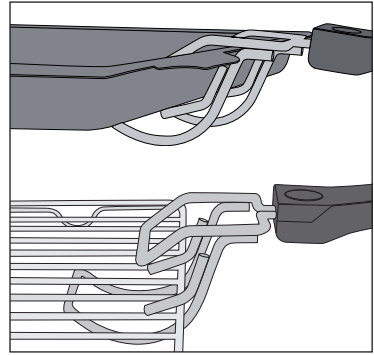
- i** Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür **6** nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen: Wenn Sie die Tür vorsichtig zuklappen, rastet sie kurz vor dem Schließen in dieser Position ein.

- ⇒ Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr **5** die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein.

Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

- ⇒ Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 25 Minuten beträgt, stellen Sie die Zeitschaltuhr **5** zunächst auf 60 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte ❶ zeigt an, dass Ihr Grill- und Backautomat eingeschaltet ist. Der Schalter der Zeitschaltuhr ❺ bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf OFF (Null) zu.



❶ Hat Ihr Grill- und Backautomat die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente zeitweise ab, um die eingestellte Temperatur zu halten.

⇒ Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr ❺ zurück auf OFF. Stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf die Position OFF und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⇒ Schalten Sie nach dem Grillen oder Backen den Funktionsschalter ❸ auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder erneut benutzen.

Sie hören ein Klingelzeichen und die Kontrollleuchte ❶ erlischt.

❶ Nachdem sich das Gerät abgeschaltet hat, kann die Zeitschaltuhr ❺ noch eine kurze Zeit weiterlaufen.

⇒ Benutzen Sie zum Herausziehen des Gitterrosts ❷ bzw. Backblechs ❸ immer den mitgelieferten Griff ❹. Um den Gitterrost ❷ heraus zu heben, müssen Sie die kleinen Haken des Griffs ❹ von oben in das Gitter einhaken. Um das Backblech ❸ aus dem Gerät zu heben, müssen die großen Haken des Griffs ❹ am vorderen Rand des Backblechs ❸ eingehakt werden.

Grillen und Backen mit Umluft

Falls Sie mit Umluft backen oder grillen, können Sie in der Regel auf ein Vorheizen des Grill- und Backraums verzichten. Das Gar- und Bräunungsergebnis ist bei Verwendung von Umluft gleichmäßiger.

Beachten Sie die Zubereitungshinweise in Rezepten bei Verwendung von Umluft.

⇒ Drücken Sie auf den Kippschalter ❹ für die Umluft, bis er in Position „-“ einrastet.

Der Ventilator im Grill- und Backraum arbeitet. Die übrige Bedienung entspricht dem Grillen und Backen ohne Umluft.

Zubereitungstipps und Rezepte

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

i 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
- Salz
- für verschiedene Varianten zusätzlich Nüsse, zerkleinerte Bananen oder Schokoflocken

Zubereitung:

- ⇒ Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.
- ⇒ Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.
- ⇒ Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.
- ⇒ Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und bei 200° C mit Oberhitze und Umluft etwa 15 Minuten backen.

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toast:

- 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 **7** legen und im Grill- und Backautomaten auf der mittleren Schiene bei ca. 180 °C, Oberhitze und Umluft ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

- ⇒ Schieben Sie den Gitterrost **7** in die mittlere Schiene des Grill- und Backraums.
- ⇒ Legen Sie die tiefgefrorene Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost **7**.
- ⇒ Backen Sie die Pizza bei Ober- und Unterhitze und eingeschalteter Umluft ca. 20 Minuten.
- ⇒ Bitte beachten Sie die Verpackungangaben.

Spritzgebäck

Zutaten:

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

Zubereitung:

- ⇒ Die Butter schaumig schlagen.
- ⇒ Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
- ⇒ Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
- ⇒ Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- ⇒ Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.
- ⇒ Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech **8** legen.
- ⇒ Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10–15 Minuten goldgelb backen.

i Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche **8**.

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:

- ⇒ Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
- ⇒ Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech **8** legen.
- ⇒ Bei ca. 180° C ungefähr 30 Minuten backen.

i Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche **8**.

Baiser

Zutaten:

- 1 Eiweiß
- Salz
- 45 g Zucker

Zubereitung:


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


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.

Leuchtmittel wechseln

Gefahr!

Warten Sie immer erst, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie das Leuchtmittel wechseln. Ansonsten besteht die Gefahr von Verbrennungen!

 Wecheln Sie das Leuchtmittel nur durch ein Leuchtmittel gleichen Typs aus (siehe Kapitel "Technische Daten").

- ⇒ Öffnen Sie die Glastür .
- ⇒ Drehen Sie die im Innenraum hinten rechts befindliche Glasabdeckung des Leuchtmittels ab.
- ⇒ Drehen Sie das Leuchtmittel heraus und setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.
- ⇒ Schrauben Sie die Glasabdeckung handfest auf.

Reinigen

Gefahr eines elektrischen Schlags!



Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose bevor Sie den Grill- und Backautomaten reinigen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Gefahr eines elektrischen Schlags!

Tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Achtung!

Benutzen Sie keine Haushaltsreiniger oder scharfe bzw. spitze Gegenstände, um Verschmutzungen zu entfernen. Dadurch könnten Sie den Grill- und Backautomat und seine speziell beschichteten Innenwände beschädigen.

- ⇒ Sollten dennoch einmal Verschmutzungen auftreten, können Sie den Grill- und Backautomaten mit einem weichen Tuch, das leicht mit einer milden Seifenlauge getränkt ist, reinigen. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder eingebrannten Schmutz, legen Sie ein mit milder Seifenlauge getränktes Tuch auf die Verschmutzung. Warten Sie, bis die Verschmutzung aufgeweicht ist und entfernen Sie sie dann!
- ⇒ Reinigen Sie das Backblech  und den Gitterrost  in einer Spülmittellauge. Hartnäckige Verschmutzungen lassen Sie einweichen. Spülen Sie die Spülmittelreste mit klarem Wasser ab.

Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie das Gerät nach der Reinigung wieder benutzen, muss es vollständig trocken sein. Lassen Sie daher nach der Reinigung die Tür des Gerätes geöffnet.

Technische Daten

Netzspannung: 220 - 240 V~/50 Hz
Nennleistung: 1380 W
Innenraumvolumen: 15 Liter

Leuchtmittel: 240 V, 15 W, E 14, 300°C

Fehlfunktionen beseitigen

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Grill- und Backautomat heizt nicht auf.	<p>A Die Zeitschaltuhr 5 steht auf OFF. Stellen Sie die Zeitschaltuhr 5 auf eine Zeit von größer 0 Minuten (OFF) ein.</p> <p>B Eine Haushaltsicherung ist defekt. Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls.</p> <p>C Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus.</p> <p>D Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.</p> <p>E Der Funktionsschalter 4 befindet sich auf der Position OFF.</p>
Abschalten des Grill- und Backautomaten ist nicht möglich.	<p>Ein elektronisches Bauteil ist defekt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.</p>

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Lüfter für die Umluft funktioniert nicht.	<p>A Der Schalter für die Umluft 4 steht in der Position „O“. Stellen Sie den Kipp-schalter für die Umluft in die Position „-“.</p> <p>B Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.</p>
Das Türglas ist gebrochen oder weist Risse auf.	Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal reparieren.

Sollte sich eine Fehlfunktion trotzdem nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Hersteller.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

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

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

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

DE Service Deutschland

Tel.: 01805772033

(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.de

IAN 63914/63915

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

IAN 63914/63915

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 63914/63915

Importeur

KOMPENASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompennass.com

SOMMAIRE	PAGE
Consignes de sécurité	14
Usage conforme	15
Accessoires fournis	15
Installation	15
Description	16
Première mise en service	16
Sécurisation et transport	17
Arrêt	17
Transport	17
Opération	17
Cuisson	17
Cuisson avec chaleur tournante (convection forcée)	18
Recettes et conseils	18
Muffins	18
Toast Hawaii	19
Pizza congelée	19
Pâtisserie type biscuit "Spritzgebäck"	19
Petits pains	19
Meringue	20
Changer les ampoules	20
Nettoyage	20
Caractéristiques techniques	21
Réparer les dysfonctionnements	21
Mise au rebut	22
Garantie & service après-vente	23
Importateur	23

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez- lui également le mode d'emploi.

Mini four

Consignes de sécurité


Attention ! Danger !

- Pendant l'exploitation, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales présentent des déficiences ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'opérer l'appareil en toute sécurité, quand bien même une personne avertie surveillerait les opérations.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Il est absolument interdit d'ouvrir le boîtier de l'appareil ou de chercher à réparer. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie. Pour toute réparation, amener l'appareil chez le revendeur ou chez un professionnel agréé.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Eviter toute introduction de fluide dans le boîtier de l'appareil. Ne pas exposer l'appareil à l'humidité. L'utilisation de l'appareil à l'extérieur est interdite. Eviter 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 confier l'appareil à un atelier spécialisé pour vérification.

- Eviter toute présence de matériau inflammable à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche (chiffon, torchon, 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 le mini-four. Danger d'incendie !

- Ne jamais toucher les barreaux chauffants ou la vitre en cours de fonctionnement : attendre que le mini-four soit refroidi. Ne pas mettre la main dans l'enceinte de chauffe en cours de fonctionnement. Attendre que l'appareil soit refroidi. Sinon risque de brûlure.

 *Le boîtier et la fenêtre de la porte vitrée deviennent très chaud en cours de fonctionnement : utiliser un chiffon ou similaire pour ouvrir. Sinon risque de brûlure.*

- Laisser le mini-four se refroidir après utilisation, avant de le changer de place.
- Ne jamais saisir avec des mains humides l'appareil ou le câble ou la fiche. Risque d'électrocution.
- Pour débrancher la fiche, prendre soin de toujours tirer sur la fiche elle-même et pas sur le cordon.
- Ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Acheminer le cordon d'alimentation de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- L'utilisation d'une rallonge est interdite.
- Si le mini-four doit rester inutilisé pour une longue période, le débrancher de la prise secteur. Il est totalement libre de courant uniquement si vous débranchez la fiche de la prise secteur.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.

Signification des mises en garde au titre de la sécurité

Cette notice contient différents avis au titre de la sécurité :

⚠ DANGER !

Les avis avec le mot DANGER mettent en garde devant des risques d'accident.

⚠ Attention !

Les avis avec le mot ATTENTION mettent en garde devant des risques de dommages matériels.

i Ces avis donnent des indications utiles pour une utilisation économique du mini-four.

Usage conforme

Le mini-four est destiné au réchauffage ou à la cuisson d'aliments. Il est destiné exclusivement à cet usage et toute autre utilisation est à proscrire. Veuillez également à respecter toutes les informations figurant dans ce mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut conduire à des dommages matériels, voire à des accidents. La responsabilité de Kompernaß GmbH ne saurait être engagée en cas d'utilisation non conforme à la destination normale de l'appareil.

Accessoires fournis

Contenu de la fourniture

- le mini four
- un grill
- un plateau
- une poignée pour grille et plateau
- une notice

Installation

⇒ Disposer l'appareil sur une assise plane et stable, résistante à la chaleur. Vérifier qu'il y a un espace suffisant autour de l'appareil pour la ventilation.

⚠ Risque d'incendie.

Prévoir un espace d'au moins 10 cm entre l'arrière de l'appareil et le mur, au moins 10 cm d'espace libre au dessus et 5 cm sur les côtés. Ne pas installer l'appareil dans un buffet, une armoire ou tout espace confiné. En effet un espace libre suffisant doit être aménagé autour du mini-four pour la ventilation (sinon risque de surchauffe ou d'incendie).

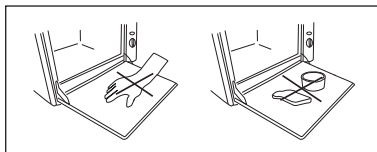
⚠ Risque d'incendie.

Poser impérativement l'appareil sur une surface stable et plane, résistante à la chaleur. Sinon il y a un risque d'incendie et l'appareil peut être endommagé. La zone sous le fond peut se décolorer et être endommagé. D'autre part éviter d'installer l'appareil sur un support en matériau souple, ce qui risquerait de laisser des marques.

⚠ Risque de choc électrique !

Ne pas mettre l'appareil à proximité immédiate d'objets ou d'endroits humides tels que évier, baignoire, etc. Sinon risque d'électrocution.

⚠ Ne pas prendre appui sur la porte vitrée. De même ne pas mettre d'objet sur la porte vitrée. Risque de dommage sur les charnières.



Description

Le mini-four est destiné au réchauffage ou à la cuisson d'aliments. Le dispositif à chaleur tournante (convection forcée) assure une distribution rapide et uniforme de la chaleur.

Éléments de réglage

- ❶ Témoin lumineux ("Power")
allumé en cours d'opération
- ❷ Thermostat
Réglage en continu de la température de 100° C à 230° C
- ❸ Sélecteur pour
OFF (arrêt),
Chaleur "haut",
Chaleur "bas",
Chaleur "haut + bas"
- ❹ Commutateur à bascule pour "chaleur tournante"
- ❺ Minuterie
Réglage du temps de cuisson souhaité entre 0 et 60 min.
- ❻ Porte vitrée avec poignée
- ❼ Grille
- ❽ Plateau
- ❾ Poignée pour grille/plateau


Première mise en service


- ⇒ Sortir l'appareil et ses accessoires de son emballage.

Risque de blessure !

Ne pas mettre la main sur les charnières en ouvrant ou en fermant la porte. Risque d'accident aux mains.

- ⇒ Avant la première mise en service, enlever les éléments d'emballage éventuellement encore présents. Nettoyer les accessoires avec une lessive alcaline diluée et légèrement chaude, puis sécher.
- ⇒ Passer un chiffon humidifié avec de l'eau sur le boîtier de l'appareil, puis essuyer soigneusement.
- ⇒ Lorsque l'appareil est complètement sec à l'intérieur et à l'extérieur, brancher le connecteur dans une prise secteur (220 - 240 V~/50 Hz).
- ⇒ Mettre l'appareil sous tension sans les accessoires et sans aliment. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
- ⇒ Mettre le thermostat ❷ à 230 °C. Mettre le sélecteur ❸ sur "haut + bas".
- ⇒ Mettre la minuterie ❺ sur 15 minutes.

 *Le mini-four ne peut être mis en route qu'avec le minuterie ❺. Dès que la minuterie ❺ est en route, le témoin lumineux ❶ s'allume.*

 *Les éléments chauffants étant légèrement graissés, une légère odeur peut se dégager lors de la première mise en service. Elle n'est pas dangereuse et se dissipe rapidement. Ouvrir la fenêtre et aérer.*

- ⇒ Lorsque l'appareil s'arrête automatiquement, mettre le sélecteur ❸ sur OFF (arrêt).
- ⇒ Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur et attendre que l'appareil soit complètement refroidi.
- ⇒ Puis faire le nettoyage avec un chiffon légèrement humidifié et sécher.

Sécurisation et transport

Arrêt

- ⇒ Mettre le sélecteur **3** et la minuterie **5** sur OFF (arrêt). Débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise secteur.

Transport

- ⇒ Si le mini-four doit être déplacé, le laisser d'abord refroidir.
- ⇒ Retirer le cordon d'alimentation de la prise.
- ⇒ Enrouler le cordon autour du support à l'arrière de l'appareil.

Opération

Cuisson

- ⇒ Sortir de l'appareil la grille **7** et le plateau **8**. Disposer le cas échéant une feuille de papier sulfurisé ou enduire le plateau **8** de beurre ou d'huile.
- ⇒ Mettre l'appareil en chauffe 10 minutes environ (selon le réglage de température) jusqu'à la température souhaitée:
 - Sélectionner la température souhaitée avec le thermostat **2**. En mode "grill" (grillade) toujours choisir le niveau de température le plus élevé (230° C).
 - Puis mettre le sélecteur **3** sur "haut" (pour dorer et gratiner, etc.), ou "bas" (pour une préparation pâtissière, etc.) ou "haut + bas" (pour une pizza, etc.). Pour une cuisson en mode grillade, tourner le sélecteur **3** sur chauffage "haut".
 - Régler la minuterie **5** sur le temps voulu de préchauffe (environ 10 minutes).
 - Refermer la porte vitrée **6**.

- ⇒ Le délai écoulé, mettre le plat ou la préparation sur la grille **7** ou le plateau **8** et mettre en place dans l'un des guides du four. Vérifier qu'il y a un espace suffisant entre le plat et les parois du four d'une part, et les éléments chauffants d'autre part.

i Si vous préparez des aliments qui gouttent fortement sur la grille **7**, alors faites glisser le plateau **8** dans le rail inférieur. La graisse qui s'égoutte est récupérée et l'appareil est ensuite plus facile à nettoyer.

i Pour une cuisson la plus uniforme et régulière possible, il est recommandé de disposer le plateau **8** ou la grille **7** dans les guides du milieu et d'activer la fonction "chaleur tournante".

- ⇒ Refermer la porte vitrée **6** avant de lancer la cuisson.

i 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 **6**, mais laisser entrouvert : en refermant la porte doucement, la porte présente une légère résistance sur cette position avant fermeture complète.

- ⇒ Mettre la minuterie **5** sur le temps de cuisson souhaité.

Le temps maximal de la minuterie est de 60 minutes.

- ⇒ Lorsque le temps de cuisson pour la préparation du plat est en dessous de 25 minutes, mettre la minuterie **5** d'abord sur 60 minutes, puis la mettre sur le temps de cuisson normal ément prévu.

Le témoin lumineux **1** signale que le mini-four est en marche. Le bouton de la minuterie **5** se déplace maintenant dans le sens horaire inverse vers OFF (fin).

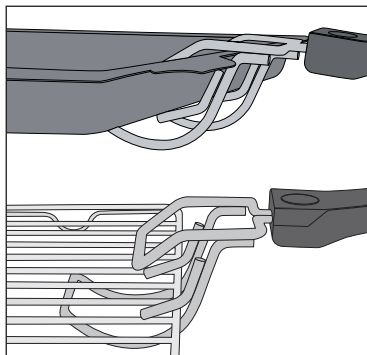
i Lorsque le mini-four a atteint la température fixée au départ, les éléments chauffants fonctionnent de façon intermittente pour maintenir la température à la valeur fixée.

⇒ L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le temps de la minuterie s'est écoulé. Tourner le bouton de la minuterie **5** sur OFF pour arrêter la cuisson avant le délai initialement prévu. Mettre le sélecteur **3** sur la position OFF et débrancher le connecteur de la prise secteur.

Un bref signal sonore est émis et le témoin lumineux **1** s'éteint.

i La minuterie **5** peut continuer à tourner un bref instant après arrêt de l'appareil.

⇒ Pour retirer la grille **7** ou le plateau **8** toujours utiliser la poignée **9** fournie avec l'appareil. Pour sortir la grille **7**, engager le petit crochet de la poignée **9** par le dessus dans la grille. Pour sortir le plateau **8**, engager le grand crochet de la poignée **9** sur le bord avant du plateau **8**.



⇒ A la fin du temps de cuisson remettre le sélecteur **3** sur OFF (arrêt). Débrancher la fiche (connecteur) de la prise secteur. Laisser l'appareil se refroidir avant de le nettoyer ou de le réutiliser.

Cuisson avec chaleur tournante (convection forcée)

Pour une cuisson avec chaleur tournante, un préchauffage de l'appareil est en général inutile. Le degré de dorage et la cuisson sont plus homogènes en utilisant la chaleur tournante.

Noter les conseils donnés dans les recettes pour l'utilisation de la chaleur tournante.

⇒ Actionner le commutateur à bascule **4** pour le mettre en position "—" (chaleur tournante).

Le ventilateur dans le mini-four se met en marche. Le reste des opérations est identique à une cuisson sans chaleur tournante.

Recettes et conseils

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

i Noter les conseils donnés sur les emballages des produits alimentaires.

Muffins

Recette pour quatre personnes :

- 1 tasse de farine
- 1 cuillère à café de levure en poudre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- 1 tasse de lait
- 3 cuillères à soupe de sucre
- sel
- et pour différentes variantes des noisettes, des petits morceaux de banane ou de chocolat

Préparation :

- ⇒ Mélanger lentement dans un bol la farine, la levure, l'oeuf, le lait, le sel et le sucre.
- ⇒ Fondre du beurre dans une casserole et agiter avec la pâte.
- ⇒ et ajouter selon les goûts des noisettes, des petits morceaux de banane ou de chocolat.
- ⇒ Donner à la pâte la forme typique de muffin et cuire à 200° C environ 15 minutes avec le mode "haut" et "chaleur tournante".

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.
- ⇒ Mettre une tranche d'ananas sur le toast. Assaisonner avec du curry.
- ⇒ Puis disposer une tranche de fromage sur la tranche d'ananas.
- ⇒ Placer les toasts hawaii sur la grille ⑦ de la plaque du milieu du four-grill et les faire gratiner à env. 180 °C, chaleur supérieure et chaleur tournante pendant env. 8 minutes.

Pizza congelée

Préparation :

- ⇒ Engager la grille ⑦ dans les guides du milieu du mini-four.
- ⇒ Disposer la pizza congelée sans son emballage sur la grille ⑦.
- ⇒ Chauffer la pizza pendant environ 20 minutes avec la fonction "haut + bas" et la chaleur tournante.
- ⇒ Noter les conseils donnés sur l'emballage.

Pâtisserie type biscuit "Spritzgebäck"

Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 petit sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 1 blanc d'oeuf
- 250 g de farine (type 405)
- 1 cuillère à café de levure en poudre
- zeste râpé d'un demi-citron

Préparation :

- ⇒ Battre le beurre en mousse.
- ⇒ Mettre le sucre, le sucre vanillé, les zestes de citron et l'oeuf.
- ⇒ Mélanger la farine, la levure en poudre et le sel et remuer avec une spatule sous la pâte.
- ⇒ Laisser reposer la pâte environ 10 minutes.
- ⇒ Mettre la pâte dans la forme souhaitée à l'aide d'un hachoir, d'un moule ou d'une poche à douille.
- ⇒ Disposer la pâtisserie "Spritzgebäck" sur le plateau avec du papier sulfurisé ⑧.
- ⇒ Faire cuire et dorer le "Spritzgebäck" dans le four préchauffé à 180° C environ 10 à 15 minutes.

① La quantité de pâte suffit pour plusieurs plateaux ⑧.

Petits pains

Ingrédients :

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

Préparation :

- ⇒ Bien pétrir le tout et former des petits pains.
- ⇒ Disposer les petits pains avec du papier sulfurisé sur le plateau ⑧.
- ⇒ Cuire à environ 180° C pendant 30 minutes.

i La quantité de pâte suffit pour plusieurs plateaux ⑧.

Meringue

Ingrédients :

- 1 blanc d'oeuf
- sel
- 45 g de sucre

Préparation :

- ⇒ Mettre le blanc d'oeuf frais dans un récipient type saladier, sans gras. Ne pas mélanger de jaune d'oeuf, sinon le blanc d'oeuf ne montera pas en neige.
- ⇒ Battre le blanc d'oeuf doucement, pour éviter la formation de grosses bulles dans la neige.
- ⇒ Assaisonner avec une pincée de sel.
- ⇒ Ajouter à petites doses la moitié du sucre lorsque la neige commence à prendre de la consistance.
- ⇒ Puis fouetter plus énergiquement.
- ⇒ Ajouter le reste du sucre. La masse de meringue prend une consistance ferme.
- ⇒ Remplir de meringue une boîte à douille avec un grand bec verseur et verser sur le plateau recouvert de papier sulfurisé en formant des rosettes, des langues ou tout autre motif.
- ⇒ Chauffer le mini-four à environ 100° C avec la fonction "chaleur tournante".
- ⇒ Faire cuire environ 2 heures les meringues dans la position du milieu dans le four à environ 100° C, en mode "chaleur tournante".

Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles. Nous vous souhaitons dans tous les cas de réussir et un bon appétit.

Changer les ampoules

⚠ Danger !

Attendez jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi, avant de remplacer les ampoules. Sinon, il y a un risque de brûlures !

i Remplacez l'ampoule uniquement par une ampoule du même type (voir le chapitre "Caractéristiques techniques").

- ⇒ Ouvrez la porte en verre ⑥.
- ⇒ Tournez le couvercle en verre de l'ampoule qui se trouve à l'intérieur, vers l'arrière, à droite.
- ⇒ Dévissez l'ampoule et insérez la nouvelle ampoule.
- ⇒ Vissez le nouveau couvercle en verre.

Nettoyage

⚠ Risque de choc électrique

Avant de nettoyer l'appareil, toujours retirer la fiche de la prise secteur. Risque d'électrocution !



Risque de choc électrique

Ne plonger l'appareil en aucun cas dans l'eau pour le nettoyer. Risque d'électrocution !

Attention !

Ne pas utiliser de produit de nettoyage domestique ou d'objet coupant ou pointu pour éliminer les saletés. En effet il y aurait un risque d'endommager le revêtement spécial à l'intérieur de l'appareil.

- ⇒ Si des dépôts néanmoins se forment, nettoyer le four avec un chiffon doux légèrement imprégné d'eau savonneuse douce. En cas de saletés tenaces ou de dépôts incrustés et cuits, posez un chiffon imbibé d'eau savonneuse douce sur les dépôts. Attendez que les dépôts se soient ramollis avant de les retirer !
- ⇒ Nettoyer le plateau **8** et la grille **7** avec un produit pour lessive. Éliminer peu à peu les dépôts adhérents. Rincer ensuite à l'eau claire.

Risque de choc électrique

Avant de réutiliser l'appareil après nettoyage, attendre qu'il soit complètement sec. Laisser donc la porte de l'appareil ouverte après le nettoyage.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur : 220 - 240 V~/50 Hz

Puissance nominale : 1380 W

Volume intérieur : 15 litres

Ampoules : 240 V, 15 W, E 14, 300°C

Réparer les dysfonctionnements

Symptôme	Cause possible et remède
Le minifour ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">A La minuterie 5 est sur OFF. Mettre la minuterie 5 sur une durée plus longue que 0 minute (OFF).B Un fusible de l'installation électrique est défectueux. Vérifiez les fusibles de l'installation et remplacez-les si nécessaire.C La prise de courant est défectueuse. Essayez d'utiliser une autre prise de courant.D Le mini-four est probablement défectueux. Faire contrôler le mini-four par un professionnel.E Le sélecteur 3 se trouve sur la position OFF.
Mise en marche impossible du mini-four.	Un composant électronique est défectueux. Retirer la fiche secteur de la prise et faire contrôler le mini-four par un technicien.

Symptôme	Cause possible et remède
Le ventilateur pour la chaleur tournante (convection) ne fonctionne pas.	<p>A Le commutateur 5 pour la commande de chaleur tournante est en position "O". Mettre ce commutateur sur la position position "-".</p> <p>B Le mini-four est probablement défectueux. Faire contrôler le mini-four par un professionnel.</p>
La porte vitrée est brisée ou présence de fêlure.	Faire réparer le minifour par un professionnel.

En cas de dysfonctionnement persistant, s'adresser au distributeur ou au fabricant.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Garantie & service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 63914/63915

CH Service Suisse

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 63914/63915

INDICE

PAGINA

Avvertenze di sicurezza	26
Utilizzo conforme alla norma	27
Volume di fornitura	27
Installazione	27
Descrizione	28
Prima messa in funzione	28
Spegnimento e trasporto	29
Spegnimento	29
Trasporto	29
Comandi	29
Cottura al grill e cottura al forno	29
Cottura al grill e cottura al forno ventilata	30
Consigli per la preparazione e ricette	30
Muffin	30
Toast Hawaii	31
Cottura al forno della pizza surgelata	31
Spritzgebäck (tipo di biscotti)	31
Panini	31
Meringhe	32
Sostituzione della lampadina	32
Pulizia	32
Dati tecnici	33
Soluzioni in caso di malfunzionamenti	33
Smaltimento	34
Garanzia & assistenza	34
Importatore	34

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego.
In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.


Forno elettrico con grill

Avvertenze di sicurezza

Attenzione! Pericolo!

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non aprire né riparare personalmente l'alloggiamento del forno elettrico con grill. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade. Far riparare il forno elettrico con grill guasto esclusivamente dal rivenditore o da personale specializzato autorizzato.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Evitare che possano penetrare liquidi nell'alloggiamento del forno elettrico con grill. Non esporre l'apparecchio a fonti di umidità e non utilizzarlo all'aperto. Non collocare, inoltre, sull'apparecchio oggetti pieni di liquidi, come ad es. vasi. Sussiste pericolo di incendio e di scossa elettrica! In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, staccare subito la spina dalla presa di rete e farlo riparare.

- Durante il funzionamento non devono trovarsi materiali facilmente infiammabili nelle immediate vicinanze del forno elettrico con grill (ad es. canovaccio da cucina, presine etc.). Non asciugare mai tessuti né oggetti sopra o dentro l'apparecchio. Sussiste pericolo di incendio.
- Non toccare mai gli elementi riscaldanti o l'apertura d'ispezione nello sportello durante il funzionamento o prima che il forno elettrico con grill si sia raffreddato. Durante il funzionamento non introdurre le mani nel vano interno del forno. Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio. In caso contrario sussiste il rischio di ustioni.

 *Poiché durante l'utilizzo l'alloggiamento e l'apertura d'ispezione nello sportello di vetro diventano molto caldi, è necessario aprire lo sportello del forno con l'ausilio di una presina o similare. In caso contrario sussiste il rischio di ustioni.*

- Dopo l'uso, far raffreddare il forno elettrico con grill prima di trasportarlo.
- Non afferrare mai l'apparecchio, il cavo di rete e la spina di rete con le mani umide. In caso contrario sussiste il pericolo di scossa elettrica.
- Per disinserire la spina dalla presa tirare sempre dalla spina, mai dal cavo.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Sistemare il cavo di rete in modo tale che non venga calpestato o costituisca intralcio.
- Non usare cavi di prolunga.
- In caso di mancato utilizzo del forno elettrico con grill per un periodo prolungato, è necessario staccarlo dalla rete elettrica. Solo quando la spina viene staccata dalla presa, l'apparecchio è completamente privo di alimentazione elettrica.
- Non utilizzare un timer esterno né un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

Descrizione delle avvertenze di sicurezza

Nel manuale di istruzioni per l'uso figurano le seguenti categorie di avvertenze di sicurezza:

⚠ Pericolo!

Le avvertenze contrassegnate dalla parola PERICOLO indicano possibili danni a persone.

⚠ Attenzione!

Le avvertenze contrassegnate dalla parola ATTENZIONE indicano possibili danni materiali o ambientali.

i Queste avvertenze contengono particolari indicazioni relative all'utilizzo proficuo del forno elettrico con grill.

Utilizzo conforme alla norma

Il forno elettrico con grill serve per scaldare, cuocere e grigliare pietanze. È progettato esclusivamente per questo scopo e deve essere utilizzato soltanto per questo. Oltre a tale avvertenza, devono essere osservate anche tutte le altre informazioni contenute nelle presenti istruzioni, in particolare le avvertenze di sicurezza. Qualsiasi altro impiego viene considerato non conforme e può dare luogo a danni a cose o a persone. Kompernaß non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni derivanti da uso non conforme.

Volume di fornitura

La confezione comprende

- il forno elettrico con grill
- una griglia
- una teglia forno
- una pinza per prelevare griglia/teglia forno
- istruzioni per l'uso

Installazione

⇒ Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e termoresistente. Provvedere affinché l'apparecchio sia sufficientemente ventilato lungo tutto il suo perimetro.

⚠ Pericolo d'incendio!

La distanza tra il retro dell'apparecchio e la parete dovrebbe essere pari ad almeno 10 cm, la distanza dall'alto ad almeno 10 cm e lateralmente a 5 cm. Per questa ragione l'apparecchio non può essere collocato in armadi o similari. In caso contrario non è possibile ventilare adeguatamente il forno e quest'ultimo potrebbe provocare un incendio o subire danni.

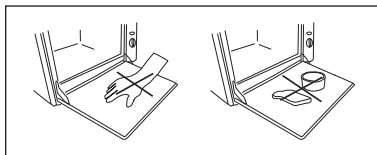
⚠ Pericolo d'incendio!

Collocare il forno elettrico con grill su una base stabile, piana e termoresistente. Altrimenti sussiste il pericolo di incendio e l'apparecchio può subire danni. L'area sotto il fondo dell'apparecchio può scolorirsi e danneggiarsi. Inoltre, se il sottofondo è morbido, possono verificarsi impronte durature sul sottofondo.

⚠ Pericolo di scosse elettriche!

Non collocare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di acqua, ad es. di lavelli, vaschette o in cantine umide. In caso contrario sussiste pericolo di scossa elettrica.

⚠ Non poggiarsi sullo sportello in vetro. Non poggiare oggetti sullo sportello in vetro. Ciò provoca danni alle cerniere.



Descrizione

Il forno elettrico con grill serve per scaldare, cuocere e grigliare pietanze. La funzione cottura ventilata favorisce una ripartizione rapida e uniforme del calore nell'apparecchio.

Elementi di comando

- ❶ Spia di controllo (Power)
Si accende durante il funzionamento
- ❷ Regolatore di temperatura
Regolazione continua della temperatura da 100° C a 230° C
- ❸ Interruttore di funzione per OFF (spento),
Superiore,
Inferiore,
Inferiore e superiore
- ❹ Interruttore a bilico per funzione cottura ventilata
- ❺ Timer
Impostazione del tempo richiesto di cottura/cottura al grill da 0 a 60 min.
- ❻ Sportello in vetro con maniglia
- ❼ Griglia
- ❽ Teglia forno
- ❾ Pinza per prelevare griglia/teglia forno

Prima messa in funzione

⇒ Estrarre il forno elettrico con grill e tutti gli accessori dalla confezione adoperata per il trasporto.

⚠ Pericolo di schiacciamento!

Durante l'apertura o la chiusura dello sportello non introdurre le mani nelle cerniere dello sportello. In caso contrario ci si potrebbe schiacciare la mano.

- ⇒ Prima della prima messa in funzione occorre pulire l'apparecchio e tutti gli accessori da eventuali residui dell'imballaggio. Pulire gli accessori con acqua saponata tiepida, non aggressiva e, infine, asciugarli.
- ⇒ Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito con acqua e poi asciugarlo con cura.
- ⇒ Non appena l'apparecchio è completamente asciutto sia all'interno che all'esterno, inserire la spina in una presa (220 - 240 V~/50 Hz) nella parete.
- ⇒ Accendere quindi l'apparecchio senza accessori e senza alcuna pietanza da portare a cottura. Lasciare lo sportello dell'apparecchio completamente aperto.
- ⇒ Selezionare con il regolatore di temperatura ❷ 230° C. Posizionare l'interruttore di funzione ❸ su Superiore e inferiore.
- ⇒ Impostare il timer ❺ su 15 minuti.

❶ *L'apparecchio può essere acceso soltanto con il timer ❺. Non appena il timer ❺ è impostato, si accende la spia di controllo ❶.*

❶ *Poiché gli elementi riscaldanti sono leggermente ingrassati, durante questa prima messa in funzione si può verificare una lieve formazione di odore. Si tratta di fumi innocui che scompaiono dopo breve tempo. Aprire la finestra per provvedere ad una buona ventilazione.*

- ⇒ Una volta che l'apparecchio si è spento automaticamente, posizionare l'interruttore di funzione ❸ su OFF (spento).
- ⇒ Staccare la spina dalla presa e attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio.
- ⇒ Pulire quindi il vano interno del forno elettrico con grill con un panno leggermente inumidito e quindi asciugarlo.

Spegnimento e trasporto

Spegnimento

- ⇒ Posizionare l'interruttore di funzione **3** e il timer **5** su OFF (spento). Staccare la spina dalla presa di corrente.

Trasporto

- ⇒ Lasciare raffreddare il forno elettrico con grill prima di trasportarlo.
- ⇒ Staccare la spina dalla presa di corrente.
- ⇒ Avvolgere il cavo di rete intorno agli appositi ganci sul retro dell'apparecchio.

Comandi

Cottura al grill e cottura al forno

- ⇒ Estrarre la griglia **7** e la teglia forno **8** dall'apparecchio. Coprire eventualmente la griglia con carta forno oppure imbrattare o oliare la teglia **8**.
- ⇒ Far riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti (in funzione della temperatura impostata) fino al raggiungimento della temperatura desiderata:
 - Selezionare la temperatura desiderata con il regolatore di temperatura **2**. Nella cottura con grill è sempre necessario selezionare la temperatura massima (230° C).
 - Selezionare quindi con il selettore di funzione **3** tra Superiore (ad es. per gratinare la pietanza), Inferiore (ad es. per i dolci) oppure Superiore e inferiore (ad es. per la pizza). Per azionare la cottura al grill, ruotare sempre l'interruttore di funzione **3** su Superiore.
 - Con il timer **5** impostare la durata di preriscaldamento (circa 10 minuti).
 - Chiudere lo sportello di vetro **6**.

- ⇒ Una volta trascorso il tempo impostato, posizionare la pietanza da grigliare o cuocere sulla griglia **7** o nella teglia **8** e spingerla in una delle guide. Prestare attenzione che vi sia una distanza sufficiente degli alimenti da cuocere al forno o grigliare dalle pareti interne e dagli elementi riscaldanti dall'apparecchio.

- i** Se si preparano alimenti gocciolanti sulla griglia **7**, inserire la teglia forno **8** nella guida più in basso. In tal modo, ad esempio, il grasso che gocciola verrà raccolto e in seguito sarà più facile pulire l'apparecchio.
- i** Si ottengono risultati più uniformi della cottura al forno spingendo la teglia forno **8** o la griglia **7** nella guida intermedia e impostando la funzione cottura ventilata.

- ⇒ Chiudere lo sportello di vetro **6** prima di avviare la cottura al forno/al grill.
- i** In caso di cottura di alimenti grassi, si può sviluppare un quantitativo di fumo piuttosto cospicuo. In tal caso, non chiudere completamente lo sportello di vetro **6**, ma lasciare un'ampia fessura: Quando si chiude lo sportello con cautela, questo scatta automaticamente in questa posizione poco prima della chiusura.
- ⇒ Con il timer impostare **5** il tempo richiesto di cottura al forno e al grill.

Il tempo max di cottura al forno e al grill è di 60 minuti.

- ⇒ Se il tempo di cottura della pietanza è inferiore a 25 minuti, impostare dapprima il timer **5** su 60 minuti e poi tornare indietro al tempo di cottura al forno/al grill desiderato.

La spia di controllo **1** indica che il forno elettrico con grill è acceso. L'interruttore del timer **5** si sposta quindi in senso antiorario su OFF (zero).

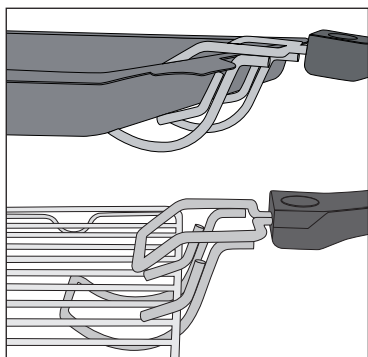
i Una volta che il forno elettrico con grill ha raggiunto la temperatura da voi impostata, gli elementi riscaldanti si spengono periodicamente per mantenere la temperatura impostata.

⇒ Al termine del periodo di tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente. Per spegnere in anticipo l'apparecchio, ruotare indietro il timer **5** su OFF. Posizionare l'interruttore di funzione **3** su OFF e staccare la spina dalla presa.

Si sente un campanello e la spia di controllo **1** si spegne.

i Una volta che l'apparecchio si è spento, il timer **5** può rimanere ancora brevemente in funzione.

⇒ Per estrarre la griglia **7** o la teglia forno **8** utilizzare sempre la pinza fornita in dotazione **9**. Per estrarre la griglia **7** sollevandola, si devono agganciare dall'alto i gancetti della pinza **9** nella griglia. Per sollevare la teglia **8** dall'apparecchio, si devono agganciare i ganci più grandi della pinza **9** al margine anteriore della teglia **8**.



⇒ Al termine della cottura al forno o al grill posizionare l'interruttore di funzione **3** su OFF (spento). Staccare la spina dalla presa. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o di utilizzarlo di nuovo.

Cottura al grill e cottura al forno ventilata

In caso di cottura al grill e cottura al forno ventilata, di solito non è necessario preriscaldare il forno elettrico con grill. Il risultato di cottura e doratura è più uniforme con l'impiego della ventilazione.

In caso di cottura ventilata, prestare attenzione alle avvertenze per la preparazione di ricette.

⇒ Premere l'interruttore a bilico **4** per la cottura ventilata fino a quando questo scatta in posizione "–".

La ventola nel vano interno del forno funziona. Le altre funzioni corrispondono a quelle della cottura al forno o con grill senza ventilazione.

Consigli per la preparazione e ricette

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

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

Muffin

Ingredienti per quattro persone:

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

Preparazione:

- ⇒ Mescolare lentamente in una ciotola farina, lievito in polvere, uovo, latte, sale e zucchero.
- ⇒ Sciogliere il burro in un pentolino e incorporarlo all'impasto.
- ⇒ A seconda del gusto personale, incorporare noci, fiocchi di cioccolato o banane schiacciate.
- ⇒ Versare l'impasto pronto nelle tipiche formine per muffin e cuocere al forno a 200 °C con selezionate funzione Superiore e Cottura ventilata per ca. 15 minuti.

Toast Hawaii

Ingredienti per 4 toast:

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

Preparazione:

- ⇒ Pretostare le fette di pan carré.
- ⇒ Spalmare quindi con salsa Remoulade e farcire con il prosciutto cotto.
- ⇒ Mettere una fetta d'ananas su ciascun toast imbottito. Insaporire con curry.
- ⇒ Quindi mettere una fetta di formaggio sull'ananas.
- ⇒ Collocare il toast Hawaiiit sulla griglia 7 e gratinarlo nel grill/tostapane sul piano intermedio a circa 180° C, calore superiore e ventilazione, per circa 8 minuti.

Cottura al forno della pizza surgelata

Preparazione:

- ⇒ Spingere la griglia 7 nella guida intermedia del vano interno del forno.
- ⇒ Collocare la pizza surgelata sulla griglia, dopo averla estratta dalla confezione 7.
- ⇒ Infornare la pizza dopo aver impostato la funzione Superiore e Inferiore e con cottura ventilata inserita per ca. 20 minuti.
- ⇒ Prestare attenzione alle indicazioni riportate sulla confezione.

Spritzgebäck (tipo di biscotti)

Ingredienti:

- 125 g di burro
- 125 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 1 albume
- 250 g di farina (tipo 00)
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- buccia grattugiata di mezzo limone

Preparazione:

- ⇒ Montare a neve il burro.
- ⇒ Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la buccia di limone e le uova.
- ⇒ Mescolare la farina, il lievito in polvere e il sale e mescolare l'impasto con un cucchiaino grande.
- ⇒ Lasciare riposare l'impasto per ca. 10 minuti.
- ⇒ Dare all'impasto la forma richiesta, ad es. con l'ausilio di un tritacarne, di formine o di una sacca a poche.
- ⇒ Collocare i biscottini sulla teglia rivestita di carta forno 8.
- ⇒ Far cuocere e dorare bene i biscottini nel forno preriscaldato a 180° C per circa 10-15 minuti.

i La quantità di impasto è sufficiente per diverse teglie 8.

Panini

Ingredienti:

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

Preparazione:

- ⇒ Impastare bene gli ingredienti e formare dei panini.
- ⇒ Collocare i panini sulla teglia forno rivestita di carta forno **8**.
- ⇒ Far cuocere a ca. 180° C per circa 30 minuti.

i La quantità di impasto è sufficiente per diverse teglie **8**.

Meringhe

Ingredienti:

- 1 albume
- sale
- 45 g di zucchero

Preparazione:

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

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

Sostituzione della lampadina

⚠ Pericolo!

Prima di sostituire la lampadina attendere sempre che l'apparecchio si sia raffreddato. In caso contrario sussiste il pericolo di ustioni!

i Sostituire la lampadina solo con un'altra lampadina dello stesso tipo (v. capitolo "Dati tecnici").

- ⇒ Aprire lo sportello in vetro **6**.
- ⇒ Svitare la copertura in vetro della lampadina, situata in basso sulla destra nel vano interno.
- ⇒ Svitare la lampadina e sostituirla con una nuova
- ⇒ Riavvitare la copertura in vetro.

Pulizia

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

Staccare sempre la spina dalla presa prima di pulire il forno elettrico con grill. Vi è pericolo di scossa elettrica!



Pericolo di scossa elettrica!

Per la pulizia non immergere in nessun caso l'apparecchio in acqua. Vi è pericolo di scossa elettrica!

⚠ Attenzione!

Non utilizzare detergenti domestici o oggetti taglienti o appuntiti per rimuovere lo sporco. In tal modo si potrebbero danneggiare il forno elettrico con grill e le sue pareti interne con rivestimento speciale.

- ⇒ Se, tuttavia, dovessero esservi tracce di sporco ostinato, è possibile pulire il forno elettrico con grill con l'ausilio di un panno morbido, leggermente imbevuto di acqua saponata. In caso di sporco più ostinato o bruciato, collocare un panno imbevuto di soluzione saponosa delicata sullo sporco. Attendere che lo sporco si sia ammorbidito e quindi rimuoverlo!
- ⇒ Pulire la teglia forno **8** e la griglia **7** con acqua saponata. Le tracce ostinate di sporco possono essere rimosse lasciando teglia e griglia in ammollo. Rimuovere le tracce di sapone con acqua pulita.

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

Prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio dopo la pulizia, questo deve essere completamente asciutto. Dopo la pulizia lasciare dunque aperta la porta dell'apparecchio.

Dati tecnici

Tensione di rete:	220 - 240 V~/50 Hz
Potenza nominale:	1380 W
Capacità interna:	15 litri
Lampadina:	240 V, 15 W, E 14, 300° C

Soluzioni in caso di malfunzionamenti

Problema	Possibili cause e soluzioni
Il forno elettrico con grill non riscalda.	<ul style="list-style-type: none">A Il timer 5 è su OFF. Impostare il timer 5 su un tempo superiore a 0 minuti (OFF).B Un fusibile è guasto. Controllare i fusibili e, se necessario, sostituirli.C La presa di corrente è guasta. Provare a utilizzare un'altra presa di corrente.D Il forno elettrico con grill potrebbe essere guasto. Fare svolgere un controllo al forno elettrico con grill da personale specializzato.E L'interruttore di funzione 3 si trova in posizione OFF.
Non è possibile spegnere il forno elettrico con grill.	Una componente elettronica è guasta. Estrarre la spina dalla presa e far controllare il forno elettrico con grill da personale specializzato.

Problema	Possibili cause e soluzioni
La ventola per la funzione cottura ventilata non funziona.	<p>A L'interruttore per la funzione cottura ventilata 4 si trova in posizione "O". Posizionare l'interruttore a bilico per la cottura ventilata su "-".</p> <p>B Il forno elettrico con grill potrebbe essere guasto. Fare svolgere un controllo al forno elettrico con grill da personale specializzato.</p>
Il vetro dello sportello è rotto o incrinato.	Far riparare il forno elettrico con grill da personale specializzato.

Se, tuttavia, non fosse possibile rimuovere un'anomalia, rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o al costruttore.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità alle norme per il rispetto dell'ambiente.

Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

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

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 63914/63915

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 63914/63915

Importatore

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Veiligheidsvoorschriften	36
Gebruik in overeenstemming met gebruiksdoel	37
Inhoud van het pakket	37
Plaatsen	37
Beschrijving	38
Eerste ingebruikname	38
Uitschakelen en vervoeren	39
Uitschakelen	39
Vervoeren	39
Bediening	39
Grillen en bakken	39
Grillen en bakken met circulatielucht	40
Bereidingstips en recepten	40
Muffins	40
Hawaiïtosties	41
Diepvriespizza bakken	41
Spritskoekjes	41
Broodjes	41
Meringues	42
Lamp vervangen	42
Schoonmaken	42
Technische gegevens	43
Storingen verhelpen	43
Milieurichtlijnen	44
Garantie & service	45
Importeur	45

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.


Grill- en bakautomaat

Veiligheidsvoorschriften

Let op! Gevaar!

- Laat het apparaat zolang het in bedrijf is nooit onbeheerd achter.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- U mag de apparaatbehuizing van de grill- en bakautomaat niet openen of repareren. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie. Laat de defecte grill- en bakautomaat uitsluitend door de leverancier of bevoegd vakpersoneel repareren.
- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onverwijd door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Voorkom dat er vloeistof in de apparaatbehuizing van de grill- en bakautomaat komt. 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 stroomschok! Mocht er toch vloeistof in de apparaatbehuizing komen, haal dan meteen de netstekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat repareren.

- Tijdens het bedrijf mogen zich geen licht brandbare materialen in de onmiddellijke omgeving van de grill- en bakautomaat bevinden (bijv. vaatdoeken, ovenwanten, enz.). Droog nooit textiel of voorwerpen boven of in het apparaat. Er bestaat brandgevaar!
- Raak nooit de verwarmingsijzers of het kijkvenster aan als het apparaat in bedrijf is of voordat de grill- en bakautomaat is afgekoeld. Kom tijdens het bedrijf niet met uw handen in de grill- en bakruimte. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Anders kunt u zich verbranden.

 *Aangezien de behuizing en het kijkvenster in de glasdeur tijdens het gebruik zeer heet worden, moet u een ovenwant of iets dergelijks gebruiken om de deur te openen. Anders kunt u zich verbranden.*

- Laat de grill- en bakautomaat na gebruik eerst afkoelen voordat u deze vervoert.
- Pak het apparaat, netsnoer en netstekker nooit met natte handen vast. Er bestaat anders gevaar voor een elektrische schok!
- Trek het netsnoer altijd bij de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer zelf.
- Knik of plet het netsnoer niet.
- Leg het netsnoer zodanig dat er niemand op kan gaan staan of over kan struikelen.
- Gebruik van een verlengsnoer is niet toegestaan.
- Wanneer u de grill- en bakautomaat langere tijd niet gebruikt, moet u deze loskoppelen van het lichtnet. Alleen wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, is het toestel geheel spanningsvrij.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat te bedienen.

Verklaring van de veiligheidsvoorschriften

In de bedieningshandleiding vindt u de volgende categorieën veiligheidsvoorschriften:

⚠ Gevaar!

Voorschriften met het woord GEVAAR waarschuwen voor mogelijk persoonlijk letsel.

⚠ Let op!

Voorschriften met de tekst LET OP waarschuwen voor mogelijke materiële schade of schade voor het milieu.

ⓘ Deze voorschriften bevatten speciale informatie voor een economisch gebruik van de grill- en bakautomaat.

Gebruik in overeenstemming met gebruiksdoel

De grill- en bakautomaat dient voor het verhitten, garen en grillen van etenswaren. Hij is uitsluitend voor dit doel bestemd en mag ook uitsluitend daarvoor worden gebruikt. Daarbij hoort ook het in acht nemen van alle informatie in deze gebruiksaanwijzing, met name de veiligheidsvoorschriften. Alles wat daarvan afwijkt geldt als niet-beoogd gebruik en kan resulteren in materiële schade of zelfs in lichamelijk letsel. Kompernaß GmbH wijst aansprakelijkheid voor beschadigingen die door gebruik in strijd met de bestemming ontstaan van de hand.

Inhoud van het pakket

De verpakking bevat

- de grill- en bakautomaat
- een grillrooster
- een bakblik
- een greep voor grillrooster/bakblik
- gebruiksaanwijzing

Plaatsen

⇒ Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond. Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.

⚠ Brandgevaar!

De afstand tussen de achterkant van het apparaat en de wand moet minstens 10 cm, naar boven minstens 10 cm en aan de zijkanten minstens 5 cm bedragen. Het apparaat mag dus niet in bijv. een kast of iets dergelijks worden geplaatst. Anders is een voldoende ventilatie van de grill- en bakautomaat niet mogelijk en kan er brand ontstaan of kan het apparaat beschadigd raken.

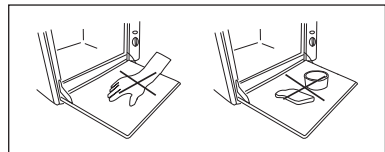
⚠ Brandgevaar!

Plaats de grill- en bakautomaat beslist op een stevige, vlakke en hittebestendig ondergrond. Anders bestaat er brandgevaar en kan het apparaat beschadigd raken. De zone onder de bodem van het apparaat kan verkleuren en beschadigd raken. Bovendien kunnen bij een zachte ondergrond permanente afdrucken in de ondergrond ontstaan.

⚠ Gevaar voor stroomschokken!

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 stroomschok.

⚠ Leun niet op de glasdeur. Plaats geen voorwerpen op de glasdeur. Hierdoor raken de scharnieren beschadigd.



Beschrijving

De grill- en bakautomaat dient voor het verhitten, garen en grillen van etenswaren. De circulatiefunctie zorgt voor een gelijkmatige en snelle verdeling van de hitte in het apparaat.

Bedieningselementen

- ❶ Indicatielampje (power)
Brandt tijdens het bedrijf
- ❷ Temperatuurregelaar
Traploze instelling van de temperatuur van 100° C tot 230° C
- ❸ Functieschakelaar voor
OFF (uit),
Bovenwarmte,
Onderwarmte,
Boven- en onderwarmte
- ❹ Tuimelschakelaar voor circulatielucht
- ❺ Tijdschakelklok
Instelling van de gewenste bak-/grilltijd van 0-60 min.
- ❻ Glasdeur met greep
- ❼ Grillrooster
- ❽ Bakblik
- ❾ Greep voor grillrooster/bakblik

Eerste ingebruikname


⇒ Haal de elektrische grill- en bakautomaat en alle toebehoren uit de transportverpakking.

Letselgevaar!

Grijp bij het openen of sluiten van de deur niet in de deurscharnieren. Anders kunt u uw hand kneuzen.

- ⇒ Voor de eerste ingebruikname moet u het apparaat en alle toebehoren ontdoen van eventuele verpakingsrestanten. Reinig de toebehoren met handwarm, mild zeepsop en droog ze daarna af.
- ⇒ Veeg de apparaatbehuizing schoon met een licht met water bevochtigde doek en droog deze daarna zorgvuldig af.
- ⇒ Wanneer het apparaat van binnen en buiten volledig droog is, steekt u de netstekker in een wandstopcontact (220 - 240 V~/50 Hz).
- ⇒ Zet het apparaat aan zonder bevestigde toebehoren en zonder grill- resp. bakgoed. Laat de deur van het apparaat volledig open staan.
- ⇒ Kies met de temperatuurregelaar ❷ 230° C. Zet de functieschakelaar ❸ op boven- en onderwarmte.
- ⇒ Stel de tijdschakelklok ❺ in op 15 minuten.

 *Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld met de tijdschakelklok ❺. Zodra de tijdschakelklok ❺ is ingesteld, brandt het indicatielampje ❶.*

 *Omdat de verwarmingselementen licht zijn ingeget, kan er bij deze eerste ingebruikname een lichte reuk ontstaan. Dit is gewoon en gaat na korte tijd over. Open het raam en zorg voor voldoende ventilatie.*

- ⇒ Wanneer het apparaat automatisch is uitgeschakeld, zet u de functieschakelaar ❸ op OFF (uit).
- ⇒ Haal de netstekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- ⇒ Maak de grill- en bakruimte daarna schoon met een licht met water bevochtigde doek en droog deze daarna af.

Uitschakelen en vervoeren

Uitschakelen

- ⇒ Zet de functieschakelaar **3** en de tijdschakelklok **5** op OFF (uit). Haal de netstekker uit het stopcontact.

Vervoeren

- ⇒ Wanneer u de grill- en bakautomaat wilt vervoeren, laat u deze eerst afkoelen.
- ⇒ Haal het netsnoer uit het stopcontact.
- ⇒ Wikkel het netsnoer om de haken aan de achterkant van het apparaat.

Bediening

Grillen en bakken

- ⇒ Haal het grillrooster **7** en het bakblik **8** uit het apparaat. Leg er eventueel bakpapier op resp. bestrijk het bakblik **8** met boter of olie.
- ⇒ Laat het apparaat ca. 10 minuten (al naar gelang de temperatuurinstelling) op de gewenste temperatuur heet worden:
 - Kies de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar **2**. In de grillstand moet u altijd de hoogste temperatuur (230° C) kiezen.
 - Daarna kiest u met de functieschakelaar **3** voor bovenwarmte (bijv. voor gratineren), onderwarmte (bijv. voor taart) of boven- en onderwarmte (bijv. voor pizza). Om te grillen, zet u de functieschakelaar **3** altijd op bovenwarmte.
 - Stel met de tijdschakelklok **5** de voorverwarmingstijd in (ca. 10 minuten).
 - Sluit de glasdeur **6**.

- ⇒ Als de tijd verstreken is, legt u het grill- resp. bakgoed op het grillrooster **7** resp. het bakblik **8** en schuift u het in een van de geleidingen. Let daarbij op voldoende afstand tussen het grill- resp. bakgoed en de binnenwanden en verwarmingselementen van het apparaat.

i Als u sterk druppelende levensmiddelen op het grillrooster **7** klaarmaakt, dan schuift u het bakblik **8** in de onderste geleiding. Zodoende wordt bijv. neerdruppelend vet opgevangen en is het apparaat nadien gemakkelijker schoon te maken.

i De meest gelijkmatige bakresultaten bereikt u wanneer u het bakblik **8** resp. het grillrooster **7** in het middelste niveau plaatst en de circulatielucht instelt.

- ⇒ Sluit de glasdeur **6** voordat u het grillen/ bakken start.

i Wanneer u voedsel met veel vet bereidt, kan er meer rookontwikkeling ontstaan. Sluit in dat geval de glasdeur **6** niet helemaal, maar laat deze op een kier openstaan: wanneer u de deur voorzichtig dichtdoet, blijft deze kort voor het sluiten in deze stand staan.

- ⇒ Stel met de tijdschakelklok **5** de gewenste grill- resp. baktijd in.

De maximale grill- resp. baktijd bedraagt 60 minuten.

- ⇒ Wanneer de garingstijd van uw grill- resp. bakgoed minder dan 25 minuten bedraagt, zet u de tijdschakelklok **5** eerst op 60 minuten en daarna terug op de gewenste grill- resp. baktijd.

Het indicatielampje **1** geeft aan dat de grill- en bakautomaat is ingeschakeld. De schakelaar van de tijdschakelklok **5** beweegt nu tegen de wijzers van de klok in naar OFF (nul).

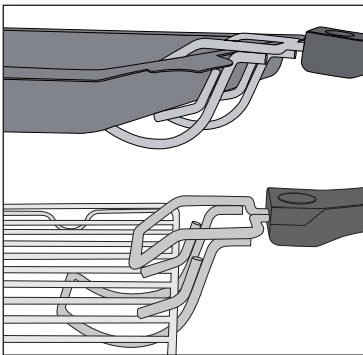
i Als de grill- en bakautomaat de door u ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaan de verwarmingselementen nu en dan uit om de ingestelde temperatuur te handhaven.

⇒ Het apparaat gaat na het verstrijken van de ingestelde tijd automatisch uit. Wanneer u het apparaat voor die tijd wilt uitschakelen, draait u de tijdschakelklok **5** terug op OFF. Zet de functieschakelaar **3** op de stand OFF en haal de netstekker uit het stopcontact.

U hoort een belletje en het indicatielampje **1** gaat uit.

i Nadat het apparaat is uitgeschakeld, kan de tijdschakelklok **5** nog korte tijd doorlopen.

⇒ Gebruik voor het uitnemen van het grillrooster **7** resp. bakblik **8** altijd de meegeleverde greep **9**. Om het grillrooster **7** uit te nemen, haakt u de kleine haak van de greep **9** van boven af in het rooster. Om het bakblik **8** uit het apparaat te halen, haakt u de grote haak van de greep **9** in de voorrand van het bakblik **8**.



⇒ Zet na het grillen of bakken de functieschakelaar **3** op OFF (uit). Haal de netstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt of opnieuw gebruikt.

Grillen en bakken met circulatielucht

Wanneer u bakt of grillt met circulatielucht, kunt u in de regel afzien van voorverwarming van de grill- en bakruimte. Het kook- en bruiningsresultaat is bij gebruik van circulatielucht gelijkmatiger.

Neem de bereidingsaanwijzingen in recepten in acht bij gebruik van circulatielucht.

⇒ Druk op de tuimelschakelaar **4** voor de circulatielucht, tot deze vastklikt op stand “-”.

De ventilator in de grill- en bakruimte werkt.

De verdere bediening is hetzelfde als bij grillen en bakken zonder circulatielucht.

Bereidingstips en recepten

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

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

Muffins

Ingrediënten voor vier personen:

- 1 kop meel
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 ei
- 1 eetlepel gesmolten boter
- 1 kop melk
- 3 eetlepels suiker
- zout
- voor verschillende varianten daarnaast noten, bananenpartjes of chocovlokken

Bereiding:

- ⇒ Meng in een schaal meel, bakpoeder, ei, melk, zout en suiker langzaam door elkaar.
- ⇒ De boter in een pan smelten en door het deeg roeren.
- ⇒ Naar smaak mengen met noten, chocovlokken of geprakte bananen.
- ⇒ Het deeg in muffinvormpjes gieten en bij 200° C met bovenwarmte en circulatielucht ca. 15 minuten bakken.

Hawaiïtosties

Ingrediënten voor 4 tosties:

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

Bereiding:

- ⇒ De plakjes brood roosteren.
- ⇒ Daarna dun met remoulade bestrijken en beleggen met de gekookte ham.
- ⇒ Op elke belegde boterham een schijf ananas leggen. Met curry kruiden.
- ⇒ Daarna op elke schijf ananas een plak kaas leggen.
- ⇒ De Hawaiï-tosties op het grillrooster 7 leggen en in de grill- en bakautomaat op de middelste geleider bij ca. 180 °C, bovenhitte en circulatielucht ca. 8 minuten gratineren.

Diepvriespizza bakken

Bereiding:

- ⇒ Schuif het grillrooster 7 in het middelste niveau van de grill- en bakruimte.
- ⇒ Leg de diepvriespizza zonder verpakking op het grillrooster 7.
- ⇒ Bak de pizza bij boven- en onderwarmte en ingeschakelde circulatielucht ca. 20 minuten.
- ⇒ Neem de aanwijzingen op de verpakking in acht.

Spritskoekjes

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- ⇒ De boter schuimig kloppen.
- ⇒ De suiker, vanillesuiker, citroenschil en eieren toevoegen.
- ⇒ Het meel, bakpoeder en zout mengen en met een spatel onder het deeg roeren.
- ⇒ Deeg ca. 10 minuten laten rusten.
- ⇒ Het deeg in de gewenste vorm brengen, bijv. met behulp van een vleeswolf, uitsteekvormpjes of een spuitzak.
- ⇒ De spritskoekjes op het met bakpapier beklede bakblik 8 leggen.
- ⇒ De spritskoekjes in de voorverwarmde bakoven bij 180° C ca. 10-15 minuten goudgeel bakken.

i De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakblikken 8.

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:

- ⇒ Alles goed door elkaar kneden en er kleine broodjes van maken.
- ⇒ De broodjes op het met bakpapier beklede bakblik **8** leggen.
- ⇒ Bij ca. 180° C ongeveer 30 minuten bakken

i De hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakblikken **8**.

Meringues

Ingrediënten:

- 1 eiwit
- zout
- 45 g suiker

Bereiding:

- ⇒ Het afgekoelde eiwit in een vetvrije roerkom doen. Er mag geen eigeel bijkomen, anders wordt het eierschuim niet stevig.
- ⇒ Het eiwit op een langzame stand kloppen, zodat er geen grote luchtbellens in het eierschuim ontstaan.
- ⇒ Met een snufje zout kruiden.
- ⇒ De helft van de suiker beetje bij beetje toevoegen wanneer het eierschuim stevig begint te worden.
- ⇒ Daarna op de hoogste stand stijfkloppen.
- ⇒ De rest van de suiker toevoegen. Daardoor krijgt het meringueschuim de benodigde stevigheid.
- ⇒ Het meringueschuim in een spuitzak met een grote stervormige spuitmond doen en op korte afstand roosjes, tongen of andere vormen op het met bakpapier beklede bakblik spuiten.
- ⇒ De grill- en bakautomaat op ca. 100° C circulatielucht voorverwarmen.
- ⇒ De meringues op het middelste niveau bij ca. 100° C circulatielucht ca. 2 uur laten bakken.

Geen aansprakelijkheid voor recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggeraties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u een geslaagde en lekker maaltijd toe.

Lamp vervangen

⚠ Gevaar!

Wacht altijd eerst, totdat het apparaat afgekoeld is, voordat u de lamp vervangt. Anders bestaat het gevaar voor verbrandingen!

i Vervang de lamp altijd alleen door een lamp van hetzelfde type (zie hoofdstuk "Technische gegevens").

- ⇒ Open de glasdeur **6**.
- ⇒ Draai de in het interieur achter rechts zittende glazen afdekking van de lamp eraf.
- ⇒ Draai de lamp eruit en zet er een nieuwe lamp in.
- ⇒ Schroef de glazen afdekking er stevig op.

Schoonmaken

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Haal altijd de netstekker uit het stopcontact voordat u de grill- en bakautomaat reinigt. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!



⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Dompel het apparaat bij het schoonmaken in geen geval onder in water. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

Let op!

Gebruik geen huishoudelijke schoonmaakmiddelen of scherpe resp. spitse voorwerpen om vuil te verwijderen. Daardoor kunnen de grill- en bakautomaat en de binnenwanden met hun speciale coating beschadigd raken.

- ⇒ Mocht het apparaat desondanks vuil worden, dan kunt u de grill- en bakautomaat schoonmaken met een zachte doek die licht in mild zeepsop is gedrenkt. In geval van meer hardnekkige vervuilingen of ingebrand vuil, legt u een doek gedrenkt in mild zeepsop op de vervuiling. Wacht totdat de vervuiling week geworden is en verwijder deze dan!
- ⇒ Maak het bakblik **8** en de grillrooster **7** schoon in een oplossing met afwasmiddel. Hardnekkig vuil laat u inweken. Spoel de afwasmiddelresten af met schoon water.

Gevaar voor elektrische schok!


Alvorens het apparaat na het schoonmaken weer in gebruik te nemen, moet het helemaal droog zijn. Laat daarom na het schoonmaken de deur van het apparaat openstaan.

Technische gegevens

Netspanning:	220 - 240 V~/50 Hz
Nominaal vermogen:	1380 W
Oveninhoud:	15 liter
Lamp:	240 V, 15 W, E 14, 300°C

Storingen verhelpen

Symptoom	Mogelijke oorzaak en oplossing
De grill- en bakautomaat wordt niet heet.	<ul style="list-style-type: none">A De tijdschakelklok 5 staat op OFF. Zet de tijdschakelklok 5 op een tijd van meer dan 0 minuten (OFF) .B Een zekering in de stoppenkast is defect. Controleer de zekeringen in de stoppenkast en vervang een eventueel defect exemplaar.C Het stopcontact is defect. Probeer een ander stopcontact.D De grill- en bakautomaat is mogelijk defect.E De functieschakelaar 3 staat op de stand OFF.
De grill- en bakautomaat kan niet worden uitgeschakeld.	<p>Een elektronische component is defect.</p> <p>Trek de stekker uit het stopcontact en laat de grill- en bakautomaat door erkende vakmensen nakijken.</p>

Symptoom	Mogelijke oorzaak en oplossing
De ventilator voor de circulatielucht werkt niet.	<p>A De tuimelschakelaar voor de circulatielucht  staat op de stand "O". Zet de schakelaar voor de circulatielucht op de stand "-".</p> <p>B De grill- en bakautomaat is mogelijk defect. Laat de grill- en bakautomaat nakijken door deskundig personeel.</p>
Het deurglas is gebroken of vertoont barsten.	Laat de grill- en bakautomaat repareren door deskundig personeel.

Mocht u een storing toch niet kunnen verhelpen, neem dan contact op met uw vakhandel of met de fabrikant.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie & service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 63914/63915