



www.lidl-service.com



ELECTRIC OVEN & GRILL SGB 1380 B2

GB IE

ELECTRIC OVEN & GRILL

Operating instructions

DE AT CH

GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 90928/90931



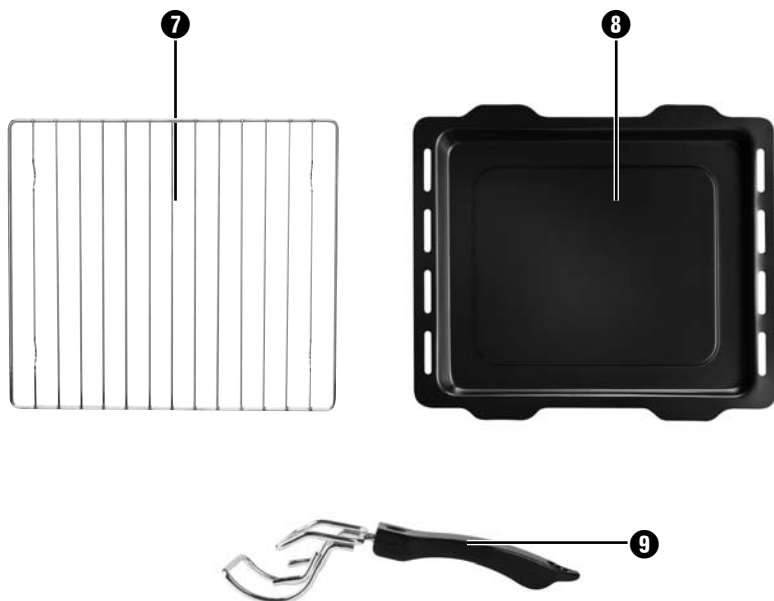
GB IE

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

DE AT CH

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

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

A**B**

CONTENT	PAGE
Intended use	2
Items supplied	2
Description	2
Technical data	2
Safety information	3
Setup	4
Preparation for use	4
Switching off and transportation	5
Switching off	5
Transporting	5
Operation	5
Grilling and baking	5
Grilling and baking with circulating air	7
Tips for preparation and recipes	7
Muffins	7
Hawaii toast	7
Baking deep-frozen pizza	8
Biscuits	8
Rolls.....	8
Meringue.....	9
Buttered croutons.....	9
Minced meat baguettes.....	9
Cauliflower (overbaked)	10
Puff pastry pouches (Bourekas) filled with salmon.....	10
Changing the bulb	11
Cleaning	11
Troubleshooting	12
Disposal	12
Warranty & Service	13
Importer	13

Electric Oven & Grill

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended use

The Oven and Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use it for commercial applications. All other uses are deemed to be improper and may result in property damage or even in personal injury. Kompernaß GmbH accepts no liability for damage caused by improper use of the appliance.

Items supplied

The package contains

- Electric Oven & Grill
- a roasting grill
- a baking tray
- a handle for the roasting grills/baking tray
- operating instructions

Description

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. The air circulation system provides for an equable and rapid distribution of heat in the appliance.

Illustration A:

- ❶ Control lamp (Power)
Glows during operation
- ❷ Temperature regulator
Stepless adjustment of the temperature from 100° C to 230° C
- ❸ Function switch for
OFF,
Upper heat,
Lower heat,
Upper and lower heat
- ❹ Rocker switch for air circulation
- ❺ Timer switch
Adjustment of the required baking/grilling time from 0 – 60 min.
- ❻ Rails for baking tray or roasting grille

Illustration B:

- ❼ Roasting grill
- ❽ Baking tray
- ❾ Handle for roasting grill/baking tray

Technical data

Mains voltage: 220 - 240 V ~/50 Hz

Nominal power: 1380 W

Capacity: 15 Litres

Bulb: 240 V, 15 W, E 14, 300° C

Safety information

Danger!

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- You may not open the housing of the appliance or carry out any repairs. Should you do so, the safety concept of the appliance may be compromised and the warranty becomes void. Arrange for defects on the appliance to be repaired only by the dealer or authorised specialists.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Ensure that fluids cannot permeate into the housing of the appliance. Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. Additionally, **DO NOT** place fluid-filled receptacles such as flower vases on the appliance. This would increase the risk of fire and of receiving an electric shock! Should liquids permeate into the housing, unplug the appliance immediately and arrange for it to be repaired by a qualified technician.
- **NEVER** touch the heating rods or the viewing window when the appliance is in use, or before it has cooled down completely. Do not reach in to the cooking area when the appliance is in use. Wait until the appliance has cooled down. Otherwise, you could be burnt.

- After use, allow the Oven and Grill automat to cool down completely before transporting it.
- **NEVER** grasp the appliance, power cable or power plug with wet hands. There is the risk of receiving an electric shock.
- Lay the power cable in such a way that no one can tread on or trip over it.



Caution! Hot surfaces.



NEVER touch the glass door or the housing during use as these become very hot. To open the glass door use oven gloves or something similar, so as to avoid being burnt!

Attention!

- **NEVER** place objects, food, bowls, the baking tray **8**, the roasting grill **7** or other containers directly on the bottom of the oven! The resulting heat accumulation will damage the appliance! **ALWAYS** place food, bowls or other containers on the baking tray **8** or the roasting grill **7**, and slide these into one of the 3 rails **6**.
- **NEVER** leave the appliance unattended when it is in use.
- When the Oven and Grill automat is in use ensure that there are no lightly inflammable materials close to it (e. g. dishcloths, oven cloths, etc.). **NEVER** dry textiles or other objects on or above the appliance. There is a risk of fire.
- To disconnect, always pull the plug itself from the power socket, do not pull on the power cable.
- Do not fold or crush the power cable.
- Do not use extension cables.

- If you do not intend to use the appliance for an extended period, you must disconnect it from the power source. The appliance is completely free of electrical power only when you unplug it.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

Clarification of the safety warnings

In the operating instructions there are the following categories of safety warning:

⚠ Danger!

A warning with the word DANGER refers to possible personal physical damage.

⚠ Attention!

A warning with the word CAUTION refers to possible property or environmental damage.

i *These warnings contain specific indications for the economic use of the appliance.*

Setup

- ⇒ Place the device on a solid, level and heat-resistant surface (e.g. stainless steel worktops or natural stone worktops such as granite). Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.

⚠ Risk of fire!

The distance between the appliance rear side and the wall should be at least 10 cm, with at least a clear 10 cm above the appliance and 5 cm to each side. For this reason the appliance may not be used, for example, in cupboards or similar. Should it be so used, there is likely to be insufficient ventilation for the appliance, increasing both the risk of fire or of it being damaged.

⚠ Risk of fire!

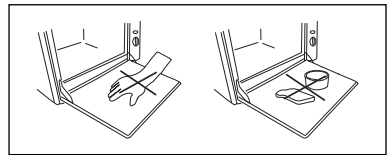
Ensure the appliance is placed on a firm, level and heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of it being damaged. The area under the base of the appliance could become discoloured and damaged. Additionally, if placed on a soft upper surface, the appliance could cause permanent damage to it due to pressure indentations.

⚠ Risk of electric shock!

Do not place the appliance immediately adjacent to sources of water, e.g. sinks or basins, or in damp cellar areas. Otherwise, there is a risk of receiving an electric shock.

⚠ Do NOT support yourself on the glass door.

Do NOT place objects on the glass door. This would cause damage to the hinges.



Preparation for use

⚠ Attention!

Never place objects, food, bowls, baking tray **8**, the roasting grill **7** or other containers on the floor of the backing area! The resulting accumulation of heat will damage the appliance! ALWAYS place food, bowls or other containers on the baking tray **8** or the roasting grill **7**, and slide these into one of the 3 rails **6**.

Before using the appliance, however, proceed as described in the following:

- ⇒ Take the electrical oven with grill and all accessories from the packaging.

⚠ Risk of crush injuries!

When opening and closing the door, do not place your fingers/hand between the door hinges. They could be crushed.

- ⇒ Before using the appliance for the first time, it and all of the accessories must be cleaned free of possible packaging residues. Clean the accessories with a handwarm and mild detergent solution and then dry them ab.
- ⇒ Wipe the appliance housing with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.
- ⇒ When the appliance is completely dry inside and out, insert the plug into a suitable power socket (220 - 240 V ~/50 Hz).
- ⇒ Now switch the appliance on, without the accessories and without foodstuffs. Leave the appliance door completely open.
- ⇒ Select the setting 230° C with the temperature regulator **2**. Place the function switch **3** to upper and lower heat.
- ⇒ Place the time switch **5** at 15 minutes.

i *The appliance allows itself to be switched on with the time switch **5**. As soon as the time switch **5** is set the control lamp **1** glows.*

i *As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting them into operation. This is harmless and stops after a short time. Open a window and provide for sufficient ventilation.*

- ⇒ When the appliance has switched itself off automatically, place the function switch **3** to OFF .
- ⇒ Remove the plug from the power socket and wait until the appliance has cooled itself down.
- ⇒ Then clean the grill and baking area with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.

Switching off and transportation

Switching off

- ⇒ Place the function switch **3** and the time switch **5** at OFF. Unplug the power plug from the socket.

Transporting

- ⇒ If you wish to transport the appliance, first allow it to cool down.
- ⇒ Remove the plug from the power socket.
- ⇒ Wrap the power cable around the retaining hooks on the rear of the appliance.

Operation

Grilling and baking

- ⇒ Remove the roasting grill **7** and baking tray **8** from the appliance. If required, cover these with baking paper resp. smear the baking tray **8** with butter or oil.
- ⇒ Allow the appliance to heat up for ca. 10 minutes (dependant on the setting) to the required temperature:
 - Select the required temperature with the temperature regulator **2**.
 - For grilling, you must always select the highest temperature setting (230° C).
 - Then, select with the function switch **3** either upper heat (e.g. for toppings), lower heat (e.g. for cakes) or upper and lower heat (e.g. for Piz-za). If you want to grill, always select the setting upper heat with the function switch **3**.

- With the time switch **5** set the pre-heat time (ca. 10 minutes).
- Close the glass door.

⇒ When the warm-up period is finished, place the foodstuffs on the roasting grill **7** resp. the baking tray **8** and slide it in on one of the rails **6**. Ensure that there is sufficient space between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

⚠ Attention!

NEVER place objects, food, bowls, the baking tray **8**, the roasting grille **7** or other containers directly on the bottom of the oven! The resulting heat accumulation will damage the appliance! ALWAYS place food, bowls or other containers on the baking tray **8** or the roasting grille **7**, and slide these into one of the 3 rails **6**.

i If you wish to prepare food on the roasting grill **7** that drips excessively, then slide the baking tray **8** into the bottom rail. By doing this, dripping fat for example will be caught and the appliance is then easier to clean.

i The most uniform baking results are obtained when the baking tray **8** resp. the roasting grill **7** are placed on the central runner and the air circulation is switched on.

⇒ Close the glass door before starting the grill or baking process.

i If you are cooking especially fatty foodstuffs, an increased smoke development can occur. In this case, do not close the glass door completely, instead, allow it to be slightly open: If you carefully push the door to, it comes into this position shortly before closing.

⇒ Adjust the time switch **5** to the required grilling or baking time.

The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

⇒ If the cooking time for the foodstuff amounts to less than 25 minutes, first of all place the time switch **5** at 60 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp **1** indicates that your Oven with Grill is switched on. The switch of the time switch **5** now rotates itself anti-clockwise towards OFF.

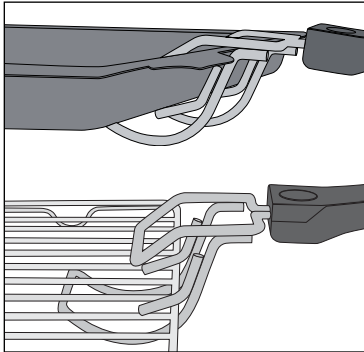
i When your Oven with Grill has reached the set temperature, the heating elements switch themselves off at intervals, to ensure that the temperature is maintained.

⇒ The appliance switches itself off automatically on completion of the programmed time. If you wish to switch the appliance off prematurely, turn the time switch **5** back to OFF. Place the function switch **3** at the position OFF and remove the plug from the power socket.

You will hear a signal sound and the control lamp **1** extinguishes.

i After the appliance has switched itself off, the time switch **5** can continue to run for a short period.

- ⇒ To remove the roasting grill **7** resp. baking tray **8**, ALWAYS use the provided handle **9**. To lift the roasting grill **7** out, you must engage the small hook of the handle **9** in the grill from above. To lift the baking tray **8** out of the appliance, the large hooks of the handle **9** must engage with the front edge of the baking tray **8**.



- ⇒ After grilling or baking, place the function switch **3** in the position OFF. Remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before cleaning it or switching it back on.

Grilling and baking with circulating air

As a general rule, if you are baking or grilling with air circulation you can dispense with a pre-heating of the cooking space. The cooking and browning results are more even with the use of circulating air.

Take note of the instructions given in the recipes when using air circulation.

- ⇒ Press the rocker switch **4** for air circulation until it engages in position "I".

The aerator in the grill and baking space starts to rotate.

The methods of operation are then the same as for grilling and baking without air circulation.

Tips for preparation and recipes

In this chapter we provide you with various examples for the preparation of foods. These examples are recommendations. The preparation periods can vary.

- i** Take note of the preparation details given on the packaging of the foodstuff .

Muffins

Ingredients for four people:

- 1 Cup of flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- 1 Egg
- 1 Tablespoon of melted butter
- 1 Cup of milk
- 3 Tablespoons of sugar
- Salt
- for variations, additionally nuts, chopped bananas or chocolate flakes

Preparation:

- ⇒ Mix together in a bowl, slowly and one after the other, the flour, baking powder, egg, milk, salt and sugar.
- ⇒ Melt the butter in a pan and mix it into the pastry.
- ⇒ Subject to taste, blend in the nuts, chocolate flakes or chopped bananas.
- ⇒ Place the prepared pastry into typical muffin moulds and place them on the baking tray **8**.
- ⇒ Bake the baking tray at 200° C for about 15 minutes on the bottom rail with top heat and convection air.

Hawaii toast

Ingredients for 4 toasts:

- 4 Slices of toast
- 1 - 2 Tablespoons of remoulade
- 120 g cooked ham
- 1/2 Tin of pineapples
- 4 Slices of cheese for melting
- Curry

Preparation:

- ⇒ Toast the toast slices.
- ⇒ Spread the remoulade thinly over the toasts and lay the slices of cooked ham on them.
- ⇒ Lay one slice of pineapple on each of the garnished toasts. Spice with curry.
- ⇒ Then place a slice of cheese over each of the pineapple slices.
- ⇒ Lay the Hawaiian toasts on the grill **7** and then bake them for about 8 minutes on the middle level of the grill and baking machine, at approx. 180 °C with upper heat and air circulation.

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

- ⇒ Place the roasting grill **7** on the middle runner in the cooking area.
- ⇒ Lay the deep-frozen pizza without packaging onto the roasting grill **7**.
- ⇒ Bake the pizza with upper and lower heating and switched on air circulation for ca. 20 minutes.
- ⇒ Take heed of the details given on the packaging.

Biscuits

Ingredients:

- 125 g butter
- 125 g sugar
- 1 Packet of vanilla sugar
- 1 Pinch of salt
- 1 Egg
- 1 Egg white
- 250 g Plain flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- scraped peel of half a lemon

Preparation:

- ⇒ Beat the butter until foamy.
- ⇒ Add the sugar, vanilla sugar, lemon peel and the eggs.
- ⇒ Mix together the flour, baking powder and salt, then blend them into the mixture with a mixing spoon.
- ⇒ Allow the pastry to stand for ca. 10 minutes.
- ⇒ Bring the pastry into the desired shape, e.g. with the assistance of a mincer, biscuit shaper or a shaping bag with nozzle.
- ⇒ Place the biscuits onto the baking tray **8**, this being first covered with baking paper.
- ⇒ Bake the biscuits on the middle rail in a pre-heated oven at 180 °C, with top and bottom heat, for about 10–15 minutes, until they are golden brown.

i The pastry volume is sufficient for several baking trays **8**.

Rolls

Ingredients:

- 300 g Flour (or wholemeal flour)
- good 2 Teaspoons of baking powder
- 200 g Linseeds
- 1 Egg
- 500 g Curds
- 1 Teaspoon of salt
- subject to taste, caraway seeds, onions, cubed bacon ...

Preparation:

- ⇒ Knead everything together well and then shape it into small rolls.
- ⇒ Place the biscuits onto the baking tray **8** this being first covered with baking paper.
- ⇒ Bake at about 180 °C, with top heat and convection air, for approximately 30 minutes on the middle rail.

i The pastry volume is sufficient for several baking trays **8**.

Meringue

Ingredients:

- 1 Egg white
- Salt
- 45 g Sugar

Preparation:

- ⇒ Place the cooled egg white into a fat-free mixing bowl. It may not contain any egg yolk, otherwise the meringue will not be firm.
- ⇒ Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.
- ⇒ Add a pinch of salt to taste.
- ⇒ Gradually add in a half of the sugar when the meringue starts to firm up.
- ⇒ Then beat it at the highest speed until stiff.
- ⇒ Add the remaining sugar. With this the meringue attains the required solidity.
- ⇒ Fill the meringue mixture into a squeezing bag with large star nozzles and, with a little space between them, shape rosettes, tongues and other designs on the backing tray, this being first covered with baking paper.
- ⇒ Pre-heat the Oven with Grill to ca. 100° C with air circulation.
- ⇒ Bake the meringues with air circulation at ca. 100° C for about 2 hours.

Buttered croutons

Ingredients:

- 2 slices of toast bread
- 1 tbsp. Butter

Preparation:

- ⇒ Cut the toast bread into small cubes.
- ⇒ Melt the butter over low heat in a saucepan and mix in the cubed toast bread.
- ⇒ Cover a baking tray **B** with baking paper and spread the toast bread cubes evenly on it.

- ⇒ Bake the toast bread cubes at 150° C (convection) on the middle rail until golden brown (approx. 15 - 20 minutes).

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

Minced meat baguettes

Ingredients:

- 2 Baguette rolls
- 250 g Minced meat (half and half)
- 2 Tomatoes
- 1 Onion (diced)
- 2 tbsp. Tomato paste
- 40 g grated Parmesan cheese
- 4 slices of cheese
- Salt and pepper

Preparation:

- ⇒ Slice the baguettes and hollow them out.
- ⇒ Combine the minced meat, tomato paste, onion, parmesan, some salt and some pepper.
- ⇒ Shape the minced meat to 4 equal-sized, flat as possible, meat patties and place them on the baguette halves.
- ⇒ Cut the tomato into slices and distribute them onto the baguettes.
- ⇒ Distribute the cheese slices onto the baguettes.
- ⇒ Place the baguettes on a baking tray **B** and then bake them on the bottom rail at about 225° C in a preheated oven with top and bottom heat for about 20 minutes.

i You can also season the minced meat mixture with basil, chili and other spices.

Cauliflower (overbaked)

Ingredients:

- 1/2 head cauliflower (about 250 g)
- 3 Lemon slices
- 1 tbsp. Butter
- 1 heaped tsp Flour
- 1 tbsp. lemon juice
- 1 tbsp slivered Almonds
- 2 tbsp Gratin cheese (grated)
- Salt, pepper, nutmeg

Preparation:

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

Puff pastry pouches (Bourekas) filled with salmon

Ingredients:

- 1 pack Puff pastry sheets (about 8 pieces)
- 1 Pack Smoked salmon, sliced (about 200 g)
- 1 Lemon
- 1 Onion
- 1 Pack Cottage cheese (200 g)
- fresh Dill
- Salt and pepper
- 1 Egg yolk

Preparation:

- ⇒ Take the puff pastry sheets apart and, if necessary, allow them to thaw.
- ⇒ Combine the Cottage cheese with salt, pepper and the juice of one lemon.
- ⇒ Finely dice the onion.
- ⇒ Add half of the salmon and the onion to the cottage cheese mixture and mix it all coarsely with a hand blender.
- ⇒ Cut the remaining salmon into thin strips.
- ⇒ Add the salmon and the dill to the mass and mix everything together.
- ⇒ Place a tablespoon of the mixture on a puff pastry sheet and fold it over.
- ⇒ Coat the resulting pouch with egg yolk.
- ⇒ Place the bourekas on a baking tray **8**.
Leave sufficient space between the individual pouches, because the puff pastry will expand.
- ⇒ Bake the bourekas on the lower rail at about 200° C with convection for approx. 25-30 minutes. The puff pastry should gain a light brown colour.


i The given pastry volume is sufficient for several baking trays **8**.

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

Changing the bulb

Danger!

Always wait until the appliance has cooled down before changing the bulb. Otherwise, there is a risk of being burnt!

 *Replace the bulb only with a bulb of the same type (see chapter "Technical data").*

- ⇒ Open the glass door.
- ⇒ Unscrew the glass cover of the light bulb located at the right rear of the interior.
- ⇒ Unscrew the defective bulb and replace it with the new bulb.
- ⇒ Screw the glass cover back on hand-tight.

Cleaning

Risk of electric shock!



Before you clean the Oven with Grill, you must always remove the plug from the power socket. There is a risk of receiving an electric shock!

Risk of electric shock!

When cleaning it, under no circumstances may the appliance be submersed in water. There is a risk of receiving an electric shock!

Attention!

Do not use household detergents or sharp/pointed objects to remove soiling. They could damage the special coatings on the inner walls of the Oven with Grill.

- ⇒ Should soiling occur, the Oven with Grill can be cleaned with a soft cloth lightly moistened with a mild soapy solution. For stubborn staining or baked-on soiling, place a cloth soaked with a mild detergent on the contamination. Wait until the contamination has softened and then remove it!
- ⇒ Clean the baking tray  and the roasting grill  in a detergent solution. Allow stubborn soiling to be softened. Rinse them off with clear water.

Risk of electric shock!

The Oven with Grill must be completely dry before using it again after cleaning. Therefore, after cleaning leave the appliance door open.

Troubleshooting

Symptom	Possible cause and solution
The appliance does not heat up.	<p>A The time switch 5 is showing OFF. Adjust the time switch 5 to a time greater than 0 minutes (OFF).</p> <p>B A domestic fuse is defect. Check the domestic fuses and, if necessary, renew the defective one.</p> <p>C The power socket is defective. Try another wall socket.</p> <p>D The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists.</p> <p>E The function switch 3 is at the position OFF.</p>
It is not possible to switch the appliance off.	An electronic component is defective. Remove the plug from the wall socket and arrange for the appliance to be checked by specialists.

Symptom	Possible cause and solution
The aerator for the air circulation does not function.	<p>A The switch for air circulation 4 is in the position "O". Move the rocker switch for air circulation 4 to the position "-".</p> <p>B The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists.</p>
The door glass is broken or showing cracks.	Arrange for the appliance to be checked/repaired by specialists.

Should a defect not allow itself to be eliminated, please contact your dealer or the manufacturer.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IAN 90928 / 90931

Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompennass@lidl.ie

IAN 90928 / 90931

Hotline availability:

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

Importer

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Lieferumfang	16
Beschreibung	16
Technische Daten	16
Sicherheitshinweise	17
Aufstellen	18
Erste Inbetriebnahme	18
Ausschalten und transportieren	19
Ausschalten.....	19
Transportieren.....	19
Bedienen	19
Grillen und Backen.....	19
Grillen und Backen mit Umluft.....	21
Zubereitungstipps und Rezepte	21
Muffins.....	21
Hawaiittoast.....	21
Tiefgefrorene Pizza backen.....	22
Spritzgebäck.....	22
Brötchen.....	22
Baiser.....	23
Buttercroutons.....	23
Hackfleisch-Baguettes.....	23
Blumenkohl (überbacken).....	24
Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung.....	24
Leuchtmittel wechseln	25
Reinigen	25
Fehlfunktionen beseitigen	26
Entsorgen	26
Garantie und Service	27
Importeur	27

Grill- und Backautomat

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill- und Backautomat dient ausschließlich dem Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

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

Beschreibung

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

Abbildung A:

- ➊ Kontrollleuchte (Power)
Leuchtet während des Betriebs
- ➋ Temperaturregler
Stufenlose Einstellung der Temperatur von 100° C bis 230° C
- ➌ Funktionsschalter für
OFF (Aus),
Oberhitze,
Unterhitze,
Unter- und Oberhitze
- ➍ Kippschalter für Umluft
- ➎ Zeitschaltuhr
Einstellung der gewünschten Back-/Grillzeit von 0 - 60 min.
- ➏ Schienen für Backblech oder Gitterrost

Abbildung B:

- ➐ Gitterrost
- ➑ Backblech
- ➒ Griff für Gitterrost/Backblech

Technische Daten

Netzspannung: 220 - 240 V ~/50 Hz

Nennleistung: 1380 W

Innenraumvolumen: 15 Liter

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

Sicherheitshinweise

Gefahr!

- 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.
- 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.

- 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.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.



Achtung! Heiße Oberfläche.



Berühren Sie niemals die Glastür oder das Gehäuse während der Benutzung, da diese sehr heiß werden.

Verwenden Sie zum Öffnen der Glastür einen Topflappen o.ä., um Verbrennungen zu vermeiden!



Achtung!

- Legen Sie niemals Gegenstände, Lebensmittel, Schalen, das Backblech **8**, den Gitterrost **7** oder sonstige Behälter direkt auf den Boden des Backraumes! Der dadurch entstehende Hitzestau beschädigt das Gerät! Legen Sie Lebensmittel, Schalen oder sonstige Behälter immer auf das Backblech **8** oder den Gitterrost **7** und schieben Sie diese in eine der 3 Schienen **6**.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- 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.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- 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 Fernwirkssystem, 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.

Aufstellen

- ⇒ Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund (z.B. Edelstahl-arbeitsplatten oder Natursteinarbeitsplatten wie Granit) 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.

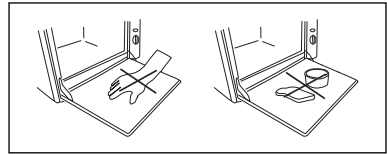
⚠ Brandgefahr!

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, Waschwan- nen 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.



Erste Inbetriebnahme

⚠ Achtung!

Legen Sie niemals Gegenstände, Lebensmittel, Schalen, das Backblech **8**, den Gitterrost **7** oder sonstige Behälter direkt auf den Boden des Backraumes! Der dadurch entstehende Hitzestau beschädigt das Gerät! Legen Sie Lebensmittel, Schalen oder sonstige Behälter immer auf das Backblech **8** oder den Gitterrost **7** und schieben Sie diese in eine der 3 Schienen **6**.

Bevor Sie das Gerät jedoch benutzen, verfahren Sie wie folgt beschrieben:

- ⇒ 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 eingelegtes Zubehör und ohne Grill- bzw. Backgut ein. Lassen Sie die Tür des Geräts vollständig geöffnet.
- ⇒ Wählen Sie mit dem Temperaturregler **2** 230° C. Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf Ober- und Unterhitze.
- ⇒ Stellen Sie die Zeitschaltuhr **5** auf 15 Minuten ein.

i Das Gerät lässt sich nur mit der Zeitschaltuhr **5** einschalten. Sobald die Zeitschaltuhr **5** eingestellt ist, leuchtet die Kontrollleuchte **1**.

i 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 **3** 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.

⇒ 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 **6**. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizelementen des Geräts.

⚠ Achtung!

Legen Sie niemals Gegenstände, Lebensmittel, Schalen, das Backblech **8**, den Gitterrost **7** oder sonstige Behälter direkt auf den Boden des Backraumes! Der dadurch entstehende Hitzestau beschädigt das Gerät! Legen Sie Lebensmittel, Schalen oder sonstige Behälter immer auf das Backblech **8** oder den Gitterrost **7** und schieben Sie diese in eine der 3 Schienen **6**.

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, 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 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 **1** zeigt an, dass Ihr Grill- und Backautomat eingeschaltet ist. Der Schalter der Zeitschaltuhr **5** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf OFF (Null) zu.

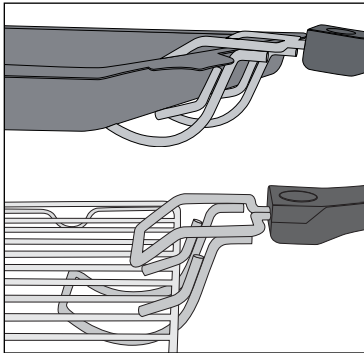
i Hat Ihr Grill- und Backautomat die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente zeitweise ab, um die eingestellte Temperatur zu halten.

⇒ Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr **5** zurück auf OFF. Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf die Position OFF und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Sie hören ein Klingelzeichen und die Kontrollleuchte **1** erlischt.

i Nachdem sich das Gerät abgeschaltet hat, kann die Zeitschaltuhr **5** noch eine kurze Zeit weiterlaufen.

- ⇒ Benutzen Sie zum Herausziehen des Gitterrosts **7** bzw. Backblechs **8** immer den mitgelieferten Griff **9**. Um den Gitterrost **7** heraus zu heben, müssen Sie die kleinen Haken des Griffs **9** von oben in das Gitter einhaken. Um das Backblech **8** aus dem Gerät zu heben, müssen die großen Haken des Griffs **9** am vorderen Rand des Backblechs **8** eingehakt werden.



- ⇒ Schalten Sie nach dem Grillen oder Backen den Funktionsschalter **3** auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder erneut benutzen.

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 **4** 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 diese auf das Backblech **8** stellen.
- ⇒ Die Muffins bei 200° C mit Oberhitze und Umluft etwa 15 Minuten auf der unteren Schiene 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 Verpackungsangaben.

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 Ober- und Unterhitze, ca. 10-15 Minuten auf der mittleren Schiene, 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 Oberhitze und Umluft ungefähr 30 Minuten auf der mittleren Schiene 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.

Buttercroutons

Zutaten:

- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter

Zubereitung:

- ⇒ Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
- ⇒ Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
- ⇒ Legen Sie ein Backblech **B** mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.

- ⇒ Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 150° C (Umluft) auf der mittleren Schiene, bis Sie goldbraun sind (ca. 15 - 20 Minuten).

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

- ⇒ Schneiden Sie die Baguettes auf und hohlen Sie sie aus.
- ⇒ Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.
- ⇒ Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.
- ⇒ Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.
- ⇒ Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.
- ⇒ Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech **B** und backen Sie sie bei ca. 225° C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

i Sie können die Gehacktes-Masse auch mit Basilikum, Chili oder anderen Gewürzen abschmecken.

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:

- ⇒ Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
- ⇒ Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
- ⇒ Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
- ⇒ Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
- ⇒ Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
- ⇒ Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.
- ⇒ Geben Sie je einen Esslöffel mit der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
- ⇒ Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
- ⇒ Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech **8**. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig auf geht.
- ⇒ Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 200 °C Umluft ca. 25-30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.


i Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche **8**.

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!

 Wechseln 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 eingebranntem 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.

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 Haushaltsicherungen 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 3 befindet sich auf der Position OFF.</p>
Abschalten des Grill- und Backautomaten ist nicht möglich.	Ein elektronisches Bauteil ist defekt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.

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 Kippschalter für die Umluft 4 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.: 0800 5435 111

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 90928 / 90931

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 90928 / 90931

CH Service Schweiz

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

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 90928 / 90931

Erreichbarkeit Hotline:

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

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen:

06 / 2013 · Ident.-No.: SGB1380B2-042013-1

IAN 90928/90931

