

### Electric Oven with Grill SGB 1380 B2



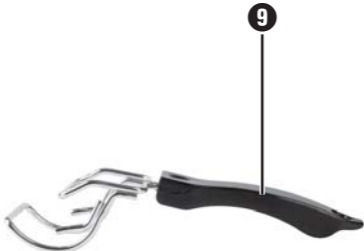
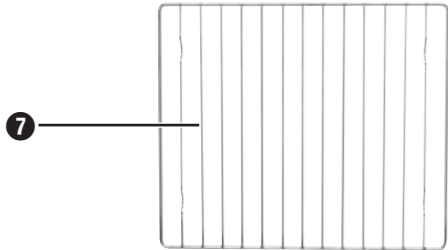
**GB** **Electric Oven with Grill**  
**IE** Operating instructions

**FI** **Miniuuni ja grilli**  
Käyttöohje

**SE** **Grill- och bakugn**  
Bruksanvisning

**DK** **Grill- og bageovn**  
Betjeningsvejledning

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



<b>CONTENT</b>	<b>PAGE</b>
<b>Safety information</b>	<b>2</b>
<b>Intended use</b>	<b>3</b>
<b>Items supplied</b>	<b>3</b>
<b>Setup</b>	<b>3</b>
<b>Description</b>	<b>4</b>
<b>Preparation for use</b>	<b>4</b>
<b>Switching off and transportation</b>	<b>5</b>
Switching off .....	5
Transporting .....	5
<b>Operation</b>	<b>5</b>
Grilling and baking .....	5
Grilling and baking with circulating air .....	6
<b>Tips for preparation and recipes</b>	<b>6</b>
Muffins .....	6
Hawaii toast .....	7
Baking deep-frozen pizza .....	7
Biscuits .....	7
Rolls .....	7
Meringue .....	8
<b>Changing the bulb</b>	<b>8</b>
<b>Cleaning</b>	<b>8</b>
<b>Technical data</b>	<b>9</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>9</b>
<b>Disposal</b>	<b>10</b>
<b>Warranty &amp; Service</b>	<b>11</b>
<b>Importer</b>	<b>11</b>

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

# Electric Oven with Grill

---


## Safety information

---

### **Important! Danger!**

- Do not leave the appliance unattended when it is in use.
- 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 in order to make sure that they do not play with the device.
- You may not open the housing of the appliance or carry out any repairs. Should you do so, the safety concept of the device 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.

- When the appliance is in use ensure that there are no easily inflammable materials close to it (e.g. dishcloths, oven cloths, etc.). NEVER dry out textiles or other objects on or above the appliance.  
This would increase the risk of fire!
- 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.

 *As the housing and the viewing window in the glass door become very hot during use, you must use an oven cloth or something similar to open the oven flap. Otherwise, you could be burnt.*

- After use, allow the appliance 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.
- To disconnect, always pull out the plug itself out of the power socket, do not pull the power cable.
- Do not fold or crush the power cable.
- Lay the power cable in such a way that no one can tread on or trip over it.
- 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.

### **⚠ Important!**

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

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

## Intended use

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. It is intended exclusively for these purposes and may only be used for them. The user is also required to pay heed to all of the information in these operating instructions, especially the safety instructions. 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 with Grill
- a roasting grill
- a baking tray
- a handle for the roasting grills/baking tray
- operating instructions

## Setup

⇒ Place the appliance on a firm, level and heat-resistant surface. 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.

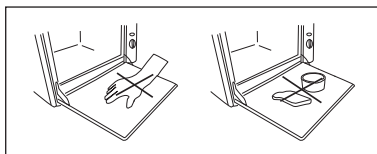
### **⚠ Risk of fire!**

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.



## 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.

### Operating Elements

- 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 Glass door with handle
- ❼ Roasting grill
- ❽ Baking tray
- ❾ Handle for roasting grill/baking tray

## Preparation for use


---


- ⇒ 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 ❷. Place the function switch ❸ to upper and lower heat.
- ⇒ Place the time switch ❺ at 15 minutes.

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

 *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 ❸ 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 Pizza). 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 **6**.
- ⇒ 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 runners. Ensure that there is sufficient space between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

**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 **6** 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 **6** 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.

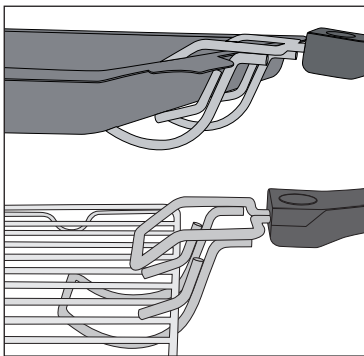
**i** When your Oven with Grill has reached the set temperature, the heating elements switch themselves off at intervals, to ensure that the temperature is maintained.

- ⇒ 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 "-".

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 mixture into typical muffin moulds and bake at 200° C with upper heat and air circulation for about 15 minutes.

## 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 in a pre-heated oven at 180° C for ca. 10 - 15 minutes until golden brown.

① 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 approx. 180° C for approx. 30 minutes.

**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.

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

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

- ⇒ Open the glass door **6**.
- ⇒ 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!*

### **Important!**

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 **8** and the roasting grill **7** 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.

## 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

## Troubleshooting

Symptom	Possible cause and solution
The appliance does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"><li><b>A</b> The time switch <b>5</b> is showing OFF. Adjust the time switch <b>5</b> to a time greater than 0 minutes (OFF).</li><li><b>B</b> A domestic fuse is defect. Check the domestic fuses and, if necessary, renew the defective one.</li><li><b>C</b> The power socket is defective. Try another wall socket.</li><li><b>D</b> The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists.</li><li><b>E</b> The function switch <b>4</b> is at the position OFF.</li></ul>
It is not possible to switch the appliance off.	<p>An electronic component is defective.</p> <p>Remove the plug from the wall socket and arrange for the appliance to be checked by specialists.</p>

Symptom	Possible cause and solution
The aerator for the air circulation does not function.	<p><b>A</b> The switch for air circulation <b>4</b> is in the position "O". Move the rocker switch for air circulation to the position "-".</p> <p><b>B</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/repared 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.

## Importer

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

### **Service Great Britain**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

IAN 63914/63915

### **Service Ireland**

Tel.: 1890 930 034

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

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

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

IAN 63914/63915



# SISÄLLYSLUETTELO

SIVU

<b>Turvallisuusohjeita</b>	<b>14</b>
<b>Määräysten mukainen käyttö</b>	<b>15</b>
<b>Toimituslaajuus</b>	<b>15</b>
<b>Pystytys</b>	<b>15</b>
<b>Kuvaus</b>	<b>16</b>
<b>Ensimmäinen käyttöönotto</b>	<b>16</b>
<b>Pois päältä kytkeminen ja kuljettaminen</b>	<b>17</b>
Sammuttaminen .....	17
Kuljettaminen .....	17
<b>Käyttö</b>	<b>17</b>
Grillaaminen ja paistaminen .....	17
Grillaaminen ja paistaminen kiertoilmatoimintoa käyttämällä .....	18
<b>Valmistusvinkkejä ja ruokaohjeita</b>	<b>18</b>
Muffinssit .....	18
Hawaiijin paahtoleipä .....	19
Pakastepizzan kypsentäminen .....	19
Pursotinpikkuleivät .....	19
Sämpylät .....	19
Marengit .....	20
<b>Lampun vaihto</b>	<b>20</b>
<b>Puhdistaminen</b>	<b>20</b>
<b>Tekniset tiedot</b>	<b>21</b>
<b>Toimintahäiriöiden korjaus</b>	<b>21</b>
<b>Hävittäminen</b>	<b>22</b>
<b>Takuu &amp; huolto</b>	<b>23</b>
<b>Maahantuoja</b>	<b>23</b>

Lue käyttöohje ennen ensimmäistä käyttökertaa huolellisesti läpi ja pidä sitä lähettyvillä myös myöhemmissä käytöissä. Jos myyt laitteen, anna ohje myös seuraavalle omistajalle.


# Miniuuni ja grilli

## Turvallisuusohjeita

### **Huomio! Vaara!**

- Älä koskaan jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä.
- Lapsia on valvottava ja on varmistettava, että he eivät leiki laitteella.
- Grilliuunin koteloa ei saa avata eikä korjata. Jos laitteen kotelo avataan itse, turvallisuutta ei voida taata eikä takuu ole voimassa. Anna viallinen grilliuuni ainoastaan jälleenmyyjän tai valtuutetun ammattilaisen korjattavaksi.
- Anna vaurioitunut verkkopistoke tai virtajohto välittömästi valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Huolehdi siitä, että grilliuunin koteloon ei pääse nestettä. Laitetta ei saa altistaa kosteudelle eikä sitä saa käyttää ulkona. Laitteen päälle ei myöskään saa asettaa mitään nestettä sisältäviä esineitä, kuten esim. maljakoita. Se voi aiheuttaa palovaaran tai sähköiskun vaaran! Mikäli laitteen koteloon pääsee jostakin syystä nestettä, laitteen verkkopistoke on irrotettava pistorasiasta ja laite on vietävä korjattavaksi.

- Grillin ympäristössä ei saa olla käytön aikana mitään helposti palavia materiaaleja (esim. astiapyyhkeitä, patalappuja jne.)  
Älä koskaan kuivata tekstiilejä tai esineitä laitteen päällä, sen yläpuolella tai sen sisällä.  
Se voi aiheuttaa tulipalon vaaran!
- Älä koskaan koske kuumennuspuikkoihin tai kurkistusikkunaan käytön aikana tai ennen kuin grilliuuni on jäähtynyt. Älä työnnä käsiä tai muita ruumiinosia uuniin käytön aikana.  
Odota, kunnes laite on jäähtynyt. Voit saada muuten palovammoja.

 *Käytä uunin oven avaamiseen patalappua, sillä uunin kotelo ja tarkastusikkuna kuumuvat käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit saada muuten palovammoja.*

- Anna grilliuunin jäähtyä käytön jälkeen ennen sen kuljetusta.
- Älä ikinä koske laitteeseen, virtajohtoon tai -pistokkeeseen märillä käsillä. Se voi muuten aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- Irrota laite verkkovirrasta ainoastaan pistokkeesta vetämällä. Älä vedä johdosta.
- Älä taivuta tai purista sähköjohtoa.
- Sijoita verkkojohto siten, että sen päälle ei voi astua tai ettei siihen voi kompastua.
- Jatkojohdon käyttö on kiellettyä.
- Irrota grilliuuni sähköverkosta, mikäli et käytä sitä pitkään aikaan. Laite on täysin jännitteetön ainoastaan silloin, kun verkkopistoke on irrotettu sähköverkosta.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjatun järjestelmän avulla.



## Turvaohjeiden selitykset

Turvaohjeet on jaoteltu käyttöohjeessa seuraaviin luokkiin:

### ⚠ **Vaara!**

Ohjeet, joissa käytetään sanaa VAARA, varoittavat mahdollisista henkilövahingoista.

### ⚠ **Huomio!**

Ohjeet, joissa käytetään sanaa HUOMIO, varoittavat mahdollisista esine- tai ympäristövahingoista.

📌 *Kyseiset ohjeet sisältävät grilliuunin taloudellista käyttöä koskevia erityisiä tietoja.*

## Määräysten mukainen käyttö

Grilliuunia käytetään ruokien kuumentamiseen, kypsentämiseen ja grillaamiseen. Sitä saa käyttää ainoastaan kyseiseen tarkoitukseen. Käytä laitetta ainoastaan käyttöoppaassa kuvatulla tavalla. Ota erityisesti huomioon turvallisuutta koskevat ohjeet. Mikä tahansa muu käyttö on määräysten vastaista ja saattaa johtaa esine- tai henkilövahinkoihin. Kompernaß ei ota minkäänlaista vastuuta vahingoista, joita aiheutuu määräysten vastaisesta käytöstä.

## Toimituslaajuus

Toimituspakkaus sisältää

- grilliuunin
- uuniritilä
- paistopellin
- ritilän/pellin kahvan
- käyttöohjeen

## Pystytys

⇒ Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle. Huolehdi laitteen ympäristön riittävästä tuuletuksesta.

### ⚠ **Tulipalon vaara!**

Laitteen taustapuolen ja seinän väliin täytyy jäädä vähintään 10 cm leveä tila, ylöspäin vähintään 10 cm ja sivusuunnassa vähintään 5 cm kummallekin puolelle. Laitetta ei siis saa sijoittaa kaappiin tai vastaavaan paikkaan. Muuten grillin tuuletuksesta ei voida huolehtia, mikä voi aiheuttaa tulipalon tai laite voi vaurioitua.

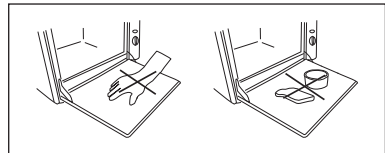
### ⚠ **Tulipalon vaara!**

Aseta grilliuuni ehdottomasti tukevalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle. Muutoin on olemassa tulipalon vaara ja laite voi vaurioitua. Laitteen pohjan alla oleva alue voi värjäytyä ja vahingoitua. Lisäksi pehmeään alustaan voi jäädä pysyviä painaumajälkiä.

### ⚠ **Sähköiskun vaara**

Älä sijoita laitetta veden välittömään läheisyyteen, esim. pesualtaan tai pesuastioiden läheisyyteen tai kosteisiin kellarihuoneisiin. Muutoin on olemassa sähköiskun vaara.

⚠ Älä nojaa lasioveen. Älä aseta lasioven päälle esineitä. Se vaurioittaa saranoita.



## Kuvaus

---

Grilliuunia käytetään ruokien kuumentamiseen, kypsentämiseen ja grillaamiseen. Kiertoilmatoiminnon avulla lämpö leviää tasaisesti uunin sisäpuolelta.

### Osat

- 1 Merkkivalo (Power)  
Palaä käytön aikana
- 2 Lämpötilansäädin  
Lämpötilan portaaton säätö  
100 °C ... 230 °C
- 3 Toimintokytkin  
OFF (pois päältä),  
ylälämpö,  
alalämpö,  
ylä- ja alalämpö
- 4 Kiertoilman vipukytkin
- 5 Ajustin  
Halutun paisto-/grillausajan säätö 0–60 min.
- 6 Lasiovi ja kahva
- 7 Ritilä
- 8 Paistopelti
- 9 Ritilän/pellin kahva

## Ensimmäinen käyttöönotto


---


⇒ Nosta sähköinen grilliuuni ja sen lisävarusteet kuljetuspakkauksesta.

### **Puristumisvaara!**

Älä koske oven sarana-alueeseen ovea avatessasi tai sulkiessasi. Kätesi voi muuten jäädä puristuksiin.

- ⇒ Puhdista laite ja sen kaikki lisävarusteet mahdollisista pakkausjäämistä ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Puhdista lisävarusteet kädenlämpoisellä, miedolla saippualliuoksella ja kuivaa ne lopuksi.
- ⇒ Pyyhi laitteen kotelo veteen kostutetulla hieman kostealla liinalla ja kuivaa se lopuksi huolellisesti.
- ⇒ Sitten kun laite on sisä- ja ulkopuolelta täysin kuiva, aseta pistoke seinässä olevaan soveltuvaan pistorasiaan (220 - 240 V~/50 Hz).
- ⇒ Kytke laite seuraavaksi päälle ilman lisävarusteita ja ilman grillattavaa tai paistettavaa ruokaainetta. Anna laitteen oven olla kokonaan auki.
- ⇒ Säädä lämpötilan säätimellä 2 lämpötilaksi 230 °C. Aseta toimintokytkin asentoon 3 ylä- ja alalämmölle.
- ⇒ Aseta ajastimen ajaksi 5 15 minuuttia.

 *Laitteen voi kytkeä päälle ainoastaan ajastimella 5. Heti kun ajastin 5 on aktivoitu, merkkivalo syttyy palamaan 1.*

 *Kuumentaminen voi aiheuttaa ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä lievää hajunmuodostumista, koska kuennuselementtien pinnalla on hieman rasvaa. Se on vaaratonta ja haju häviää lyhyen ajan kuluttua. Avaa ikkuna ja huolehdi riittävästä tuuletuksesta.*

- ⇒ Kun laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, aseta toimintopainike 3 asentoon OFF (pois päältä).
- ⇒ Irrota verkkopistoke pistorasiasta ja odota, kunnes laite on jäähtynyt.
- ⇒ Puhdista grilliuunin sisus lopuksi veteen kostutetulla hieman kostealla liinalla ja kuivaa se.

# Pois päältä kytkeminen ja kuljettaminen

---

## Sammuttaminen

- ⇒ Aseta toimintokytkin **3** ja ajastin **5** asentoon OFF (pois päältä). Irrota verkkopistoke pistorasiasta.

## Kuljettaminen

- ⇒ Anna grilliuunin jäähtyä ennen kuljetusta.
- ⇒ Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- ⇒ Kääri verkkojohto laitteen taustapuolella olevan kiinnityskoukun ympärille.

## Käyttö

---

### Grillaaminen ja paistaminen

- ⇒ Vedä ritilä **7** ja pelti **8** ulos laitteesta. Levitä niille tarvittaessa leivinpaperia tai voitele pelti **8** voilla tai öljyllä.
- ⇒ Anna laitteen kuumua noin 10 minuuttia (valitusta lämpötilasta riippuen) halutun lämpötilan saavuttamiseksi:
  - Valitse haluttu lämpötila lämpötilan säätimellä **2**. Grillikäytössä on aina valittava korkein lämpötila (230 °C).
  - Valitse seuraavaksi toimintopainikkeella **3** joko ylälämpö (esim. kuorutettaessa), alalämpö (esim. kakuille) tai ylä- ja alalämpö (esim. pizalle). Mikäli haluat grillata, käännä toimintopainike **3** aina ylälämmölle.
  - Aseta esilämmitys aika ajastinta **5** käyttämällä (n. 10 minuuttia).
  - Sulje lasiovi **6**.

- ⇒ Kun aika on kulunut, aseta grillattava tai kypsennettävä ruoka-aine ritilälle **7** tai pellille **8** ja työnnä se uuniin halutulle korkeudelle. Huolehdi siitä, että grillattavan tai kypsennettävän ruoka-aineen ja laitteen sisäseinien ja kuumennuselementtien väliin jää riittävä väli.

**i** Jos valmistat ritilällä **7** erittäin tippuvaa grillattavaa tuotetta, työnnä paistopelti **8** alimpaan kiskoon. Näin esim. putoava rasva kerätään ja laite on myöhemmin helpompi puhdistaa.

**i** Tasaisimman kypsennystuloksen saa aikaan työntämällä pellin **8** tai ritilän **7** keskitasolle ja käyttämällä kiertoilmatoimintoa.

- ⇒ Sulje lasiovi **6** ennen grillaamisen tai paistamisen aloittamista.

**i** Mikäli valmistat erityisen rasvapitoisia ruokia, savua voi muodostua tavallista enemmän. Älä sulje lasiovea **6** siinä tapauksessa aivan kokonaan, vaan jätä se hieman raolleen: Kun laitat oven varovasti kiinni, se kiinnittyy juuri ennen sulkeutumista kyseiseen asentoon.

- ⇒ Aseta ajastimella **5** haluttu grillaus- tai paistoaika.

Pisin mahdollinen grillaus- tai paistoaika on 60 minuuttia.

- ⇒ Mikäli grillattavan tai paistettavan ruoka-aineen kypsennysaika on alle 25 minuuttia, aseta ajastin **5** ensin 60 minuutiksi ja sen jälkeen takaisin halutuksi grillaus- tai paistoaikaksi.

Merkkivalo **1** osoittaa grilliuunin olevan päällä. Ajastimen **5** kytkin liikkuu nyt vastapäivään asentoa OFF (nolla) kohti.

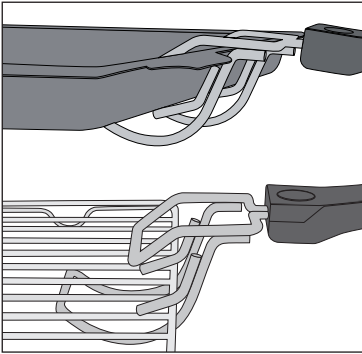
**i** Kun grilliuunin haluttu lämpötila on saavutettu, kuumennuselementit kytketään ajoittain pois päältä valitun lämpötilan ylläpitämiseksi.

- ⇒ Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä asetetun ajan kuluttua. Mikäli haluat kytkeä laitteen ennenaikaisesti pois päältä, käännä ajastin 5 takaisin asentoon OFF. Aseta toimintokytkin 3 asentoon OFF ja irrota verkkopistoke pistorasiasta.

Laitteesta kuuluu kilahtava ääni, ja merkkivalo 1 sammuu.

- i** Ajastin 5 voi olla vielä jonkin aikaa toiminnassa laitteen pois päältä kytkeytymisen jälkeen.

- ⇒ Käytä ritilän 7 tai pellin 8 ulosvetämiseen aina mukana toimitettua kahvaa 9. Jos haluat nostaa ritilän 7 ulos, kahvan 9 pienet koukut on kiinnitettävä ylhäältä päin ritilään. Jos haluat nostaa pellin 8 ulos laitteesta, kahvan 9 suuret koukut on kiinnitettävä pellin 8 etureunaan.



- ⇒ Aseta toimintokytkin 3 grillaamisen tai paistamisen jälkeen asentoon OFF (pois päältä). Irrota verkkopistoke pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistusta tai ennen kuin sitä käytetään uudelleen.

## Grillaaminen ja paistaminen kiertoilmatoimintoa käyttämällä

Mikäli käytät grillaamiseen tai paistamiseen kiertoilmatoimintoa, unia ei yleensä tarvitse esilämmittää. Kypsennys- ja ruskistustulos on tasaisempi kiertoilmalla käytettäessä.

Ota huomioon ruokaohjeiden kiertoilmalla kypsennyksestä annetut ohjeet.

- ⇒ Paina kiertoilman vipukytkintä 4, kunnes se kiinnittyy asentoon "-".

Unin paistotilassa oleva tuuletin on päällä. Grilliuunia käytetään muuten samoin kuin grillattaessa tai paistettaessa ilman kiertoilmatoimintoa.

## Valmistusvinkkejä ja ruokaohjeita

Tämä luku sisältää useita esimerkkejä ruokien kypsennyksestä. Esimerkit ovat suosituksia. Valmistusajat voivat poiketa esimerkkien ajoista.

- i** *Noudata ruoka-aineiden pakkausten valmistusohjeita.*

### Muffinssit

Tarvikkeet neljälle hengelle:

- 1 kupillinen jauhoja
- 1 teelusikallinen leivinjauhetta
- 1 kananmuna
- 1 ruokalusikallinen voisulaa
- 1 kupillinen maitoa
- 3 rkl sokeria
- suolaa
- lisäksi pähkinöitä, hienonnettua banaania tai suklaalastuja eri makuuvaihtoehdoista riippuen

Valmistus:

- ⇒ Sekoita kulhossa jauhot, leivinjauhe, kananmuna, maito, suola ja sokeri hitaasti peräkkäin.
- ⇒ Sulata voi kattilassa ja sekoita se taikinaan.
- ⇒ Sekoita taikinaan makuvaihtoehdosta riippuen pähkinöitä, suklaalastuja tai hienonnettua banaania.
- ⇒ Jaa valmis taikina muffinssivuokiin ja paista muffinsseja 200 °C:ssa (ylälämpö ja kiertoilma) noin 15 minuuttia.

## Hawaijin paahtoleipä

Ainekset 4 leipään:

- 4 siivua paahtoleipää
- 1 - 2 ruokalusikallista remoulade-kastiketta
- 120 g keittokinkkua
- 1/2 purkillinen ananasta
- 4 siivua juustoa kuorutusta varten
- curryä

Valmistus:

- ⇒ Esipaahda paahtoleipäsiivut.
- ⇒ Levitä päälle lopuksi remoulade-kastiketta ja keittokinkkua.
- ⇒ Aseta jokaiselle leivälle siivu ananasta. Mausta curryllä.
- ⇒ Aseta jokaiselle leivälle ananaksen päälle siivu juustoa.
- ⇒ Aseta hawaijinleivät ritilälle ⑦ ja kuoruta grilli- ja paistoaunon keskiasossa n. 180 °C:ssa, ylälämpö ja kiertoilma n. 8 minuuttia.

## Pakastepizzan kypsentyminen

Valmistus:

- ⇒ Työnnä ritilä ⑦ uunin paistotilan keskiasolle.
- ⇒ Aseta pakastepizza ilman pakkausta ritilälle ⑦.
- ⇒ Paista pizzaa noin 20 minuuttia ylä- ja alalämmöllä kiertoilmatoiminnon ollessa kytkettynä päälle.
- ⇒ Nouda pakkauksen ohjeita.

## Pursotinpikkuleivät

Ainekset:

- 125 g voita
- 125 g sokeria
- 1-2 teelusikallista vanilliinisolakeria
- 1 hyppysellinen suolaa
- 1 kananmuna
- 1 munanvalkuainen
- 250 g jauhoja (karkeustyyppi 405)
- 1 teelusikallinen leivinjauhetta
- puolikkaan sitruunan raastettu kuori

Valmistus:

- ⇒ Vatkaa voi vaahdoksi.
- ⇒ Lisää voihiin sokeri, vanilliinisolakeri, sitruunan kuori ja kananmunat.
- ⇒ Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola keskenään, ja lisää seos taikinaan lastalla sekoittaen.
- ⇒ Anna taikinan levätä n. 10 minuuttia.
- ⇒ Muotoile taikinasta halutun muotoisia pikkuleipiä, esim. lihamylyä, muotteja tai pursotinta käyttämällä.
- ⇒ Aseta pursotinpikkuleivät leivinpaperilla vuorattulle pellille ⑧.
- ⇒ Paista pursotinpikkuleipiä esilämmitetyssä uunissa 180 °C:ssa n. 10-15 minuuttia, kunnes pikkuleivät ovat kullankeltaisia.

① Taikinamäärästä tulee useampi pellillinen ⑧.

## Sämpylät

Ainekset:

- 300 g jauhoja (tai täysjyväjauhoja)
- reilut 2 teelusikallista leivinjauhetta
- 200 g pellavansiemeniä
- 1 kananmuna
- 500 g rahkaa
- 1 teelusikallinen suolaa
- mausta riippuen kuminaa, sipulia, pekonia...

Valmistus:

- ⇒ Sekoita kaikki ainekset huolellisesti taikinaksi, ja muotoile taikinasta pieniä sämpylöitä.
- ⇒ Aseta sämpylät leivinpaperilla vuoratulle pellille 8.
- ⇒ Paista 180 °C:ssa noin 30 minuuttia.

**i** Taikinamäärästä tulee useampi pellillinen sämpylöitä. 8.

## Marengit

Ainekset:

- 1 munanvalkuainen
- suolaa
- 45 g sokeria

Valmistus:

- ⇒ Kaada viileässä jäähdytetty valkuainen rasvatomaan kulhoon. Valkuaiseen ei saa sekoittua keltuista, koska valkuainen ei muuten kovetu.
- ⇒ Vatkaa valkuaista hitaalla nopeudella, jotta valkuaismassaan ei muodostu suuria kuplia.
- ⇒ Mausta hyppysellisellä suolaa.
- ⇒ Kun valkuaismassa alkaa kovettua, lisää vähitellen puolet sokerista.
- ⇒ Vatkaa valkuaismassa kovaksi suurimmalla teholla.
- ⇒ Lisää loppu sokeri. Näin marenkimassasta tulee riittävän kovaa.
- ⇒ Täytä valkuaismassa pursotinpussiin, jossa on suuri aukko. Pursota valkuaismassasta rusetteja, ovaalin muotoisia tai muita kuvioita leivinpaperilla vuoratulle pellille lähelle toisiaan.
- ⇒ Esilämmitä grilliuuni noin 100 °C:een lämpötilaan kiertoilmatoimintoa käyttäen.
- ⇒ Paista marenkeja keskitasolla noin 100 °C:een lämpötilassa kiertoilmatoimintoa käyttäen noin 2 tuntia.

Takuu ei kata reseptejä. Kaikki ruoka-aines- ja valmistiedot ovat ohjearvoja. Täydennä näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisilla kokemuksillasi. Toivottamme sinulle mukavia ruoanlaittohetkiä ja hyvää ruokahalua.

## Lampun vaihto

---

### **⚠ Vaara!**

Odota aina ensiksi, kunnes laite on jäähtynyt, ennen kuin vaihdat lampun. Muuten on olemassa palovammojen vaara!

**i** *Vaihda lamppu vain samaa tyyppiä olevaan lamppuun (katso luku "Tekniset tiedot").*

- ⇒ Avaa lasiovi 6.
- ⇒ Kierrä sisätilassa takaoikealla oleva lampun lasisuojuus irti.
- ⇒ Kierrä lamppu irti ja aseta uusi lamppu paikoilleen.
- ⇒ Kierrä lasisuojuus käsin tiukasti paikoilleen.

## Puhdistaminen

---

### **⚠ Sähköiskun vaara!**

Verkkopistoke on aina irrotettava pistorasiasta ennen grilliuunin puhdistamista. On olemassa sähköiskun vaara!



### **Sähköiskun vaara!**

Älä koskaan upota laitetta puhdistuksen aikana veteen. On olemassa sähköiskun vaara!

## **⚠ Huomio!**

Älä käytä lian puhdistamiseen kotitalouspuhdistusaineita tai teräviä esineitä. Ne voivat vahingoittaa grilliunia ja sen erikoispinnoitettuja sisäseiniä.

- ⇒ Mikäli seinät ovat kuitenkin päässeet likaantumiaan, grilliunin voi puhdistaa pehmeällä liinalla, joka on kastettu mietoon saippualluokseen. Jos lika on kovapintaista tai palanut kiinni, aseta lialle laimeaan saippuaveteen kasteltu liina. Odota, kunnes lika on pehmentynyt, ja poista se sitten!
- ⇒ Puhdista pelti **6** ja ritilä **7** vedellä laimennetulla käsinpesutiskiaineella. Liota pinttynyt lika pois. Huuhtelee tiskiainejäämät pois puhtaalla vedellä.

## **⚠ Sähköiskun vaara!**

Laitteen tulee olla täysin kuiva, ennen kuin sen voi ottaa jälleen käyttöön puhdistuksen jälkeen. Jätä laitteen ovi auki puhdistuksen jälkeen.

## **Tekniset tiedot**

Verkojännite: 220 - 240 V~/50 Hz

Nimellisteho: 1380 W

Sisätilavuus: 15 litraa

Lamput: 240 V, 15 W, E 14, 300 °C

## **Toimintahäiriöiden korjaus**

Oire	Mahdollinen syy ja toimenpide
Grilliuuni ei kuumene.	<ul style="list-style-type: none"><li><b>A</b> Ajastin <b>5</b> on asetettu asentoon OFF. Aseta ajastimeen <b>5</b> aika, joka on suurempi kuin 0 minuuttia (OFF).</li><li><b>B</b> Kotitalouden sulake on viallinen. Tarkasta sulakkeet ja vaihda tarvittaessa.</li><li><b>C</b> Pistorasia on viallinen. Kokeile toista pistorasiaa.</li><li><b>D</b> Grilliunissa voi olla vika. Anna grilliuuni valtuutetun ammattilaisen tarkistettavaksi.</li><li><b>E</b> Toimintokytkin <b>4</b> on asennossa OFF.</li></ul>
Grilliunia ei voi kytkeä pois päältä.	Sähköisessä rakenneosassa on vikaa. Irrota verkkolaite sähköverkosta, ja anna grilliuuni valtuutetun ammattilaisen tarkistettavaksi.

Oire	Mahdollinen syy ja toimenpide
Kiertoilmatoiminnon tuuletin ei toimi.	<p><b>A</b> Kiertoilmatoiminnon kytkin <b>4</b> on asennossa "O". Aseta kiertoilmatoiminnon vipukytkin asentoon "-".</p> <p><b>B</b> Grilliuni voi olla rikki. Anna grilliuni valtuutetun ammattilaisen tarkistettavaksi.</p>
Oven lasi on rikki tai siinä on halkeamia.	Anna grilliuni valtuutetun ammattilaisen korjattavaksi.

Mikäli toimintahäiriötä ei saada poistettua, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valmistajaan.

## Hävittäminen



**Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on yhdenmukainen EU-direktiivin 2002/96/EC kanssa.**

Anna laite hyväksytyyn jätehuoltoyritykseen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisesti.



## Takuu & huolto

---

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimaantumista.

Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön.

Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisista ja ostettaessa olemassa olevista vahingoista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksesta purkamisen jälkeen, kuitenkin viimeistään kaksi päivää ostopäiväyksen jälkeen. Takuuajan jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

## Maahantuoja

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

**FI Huolto Suomi**

Tel.: 010309 3582

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

IAN 63914/63915



<b>Innehållsförteckning</b>	<b>Sidan</b>
<b>Säkerhetsanvisningar</b>	<b>26</b>
<b>Föreskriven användning</b>	<b>27</b>
<b>Leveransens omfattning</b>	<b>27</b>
<b>Uppställning</b>	<b>27</b>
<b>Produktbeskrivning</b>	<b>28</b>
<b>Första användningen</b>	<b>28</b>
<b>Avstängning och transport</b>	<b>29</b>
Stänga av ugnen.....	29
Transportera ugnen.....	29
<b>Användning</b>	<b>29</b>
Grilla och baka.....	29
Grilla och baka med omluft.....	30
<b>Tillagningstips och recept</b>	<b>30</b>
Muffins.....	30
Hawaiitost.....	31
Baka djupfrys pizza.....	31
Spritskakor.....	31
Frallor.....	31
Baiser.....	32
<b>Byta lampa</b>	<b>32</b>
<b>Rengöring</b>	<b>32</b>
<b>Tekniska data</b>	<b>33</b>
<b>Åtgärda fel</b>	<b>33</b>
<b>Kassering</b>	<b>34</b>
<b>Garanti &amp; Service</b>	<b>35</b>
<b>Importör</b>	<b>35</b>

Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten och spara den för senare bruk. Lämna över bruksanvisningen tillsammans med apparaten om du överlåter den till någon annan person.

# Grill- och bakugn

---

## Säkerhetsanvisningar

---


### **OBS! Fara!**

- Lämna aldrig ugnen helt utan tillsyn när den används.
- Låt aldrig personer (inklusive barn) som av fysiska, sensoriska eller mentala skäl eller på grund av bristande erfarenhet och kunskap inte kan använda ugnen på ett säkert sätt använda den här ugnen utan att de övervakas eller tidigare har instruerats av någon ansvarig person.
- Håll uppsikt över barnen så att de inte leker med ugnen.
- Grill- och bakugnens hölje får inte öppnas eller lagas. Gör du det kan vi inte garantera säkerheten och garantin förlorar sin giltighet. Trasiga grill- och bakugnar skall bara lagas av försäljaren eller auktoriserad fackpersonal.
- Skadade kontakter och strömsladdar skall omedelbart bytas ut av auktoriserad fackpersonal eller vår kundtjänst för att undvika risken för skador.
- Inga vätskor får hamna innanför höljet för grill- och bakugnen. Ugnen får inte utsättas för fukt och inte användas utomhus. Ytterligare får inga med vätskor fyllda föremål som t.ex. vaser placeras på ugnen. Risk för brand och elektriska stötar föreligger! Om vätskor ändå skulle hamna innanför höljet skall kontakten omedelbart dras ut ur vägguttaget och ugnen skall lämnas in för reparation.

- Under användningen får inga lätt antändliga material befinna sig inom grill- och bakugnens omedelbara närhet (t.ex. kökshanddukar, grytlappar osv.).

Textilier och föremål får inte torkas på, ovan eller i ugnen. Brandrisk!

- Värmestavarna och siktfnstret får aldrig vidröras under driften eller innan grill- och bakugnen har svalnat. Stoppa inte in handen i grill- och bakugnen under driften. Vänta tills ugnen har svalnat. I annat fall föreligger risk för brännskador.

 *Eftersom höljet och glasdörrens siktfnster blir mycket varma under driften skall en grytlapp e. dyl. användas för att öppna ugnsluckan. I annat fall föreligger risk för brännskador.*

- Låt grill- och bakugnen svalna efter användningen innan den transporteras.
- Ta aldrig i ugnen, kabeln eller kontakten med våta händer. Då finns risk för elstötar!
- Håll alltid i kontakten när du drar ut den ur uttaget, dra inte i själva kabeln.
- Nätkabeln får inte veckas eller klämmas.
- Lägg elkabeln så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- Du får inte använda någon förlängningskabel.
- När grill- och bakugnen inte används under längre tid skall den skiljas från elnätet. Den är endast helt strömfri när kontakten dragits ut ur uttaget.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra ugnen.

## Förklaring av säkerhetsanvisningarna

I bruksanvisningen finns de följande kategorier av säkerhetsanvisningar:

### **⚠ Fara!**

Varningar med ordet FARA varnar för eventuella personskador.

### **⚠ OBS!**

Varningar med ordet OBS varnar för eventuella sak- eller miljöskador.

**ⓘ** Dessa varningar innehåller särskilda informationer för grill- och bakugnens ekonomiska användning.

## Föreskriven användning

Grill- och bakugnen är avsedd för värmning, tillagning och grillning av maträtter. Den är endast avsedd för dessa ändamål och får bara användas för det. Till rätt användning hör också att läsa och följa anvisningarna i denna bruksanvisning, i synnerhet säkerhetsanvisningarna. All övrig användning räknas som ej föreskriven och kan medföra sak- och i värsta fall personskador. Kompernaß tar inget ansvar för skador som uppstår genom otillåten användning.

## Leveransens omfattning

Förpackningen innehåller

- Grill- och bakugnen
- ett galler
- en bakplåt
- ett handtag för galler/bakplåt
- Bruksanvisning

## Uppställning

⇒ Placera ugnen på ett fast, plant och värmetåligt underlag. Säkerställ tillfredsställande ventilation kring ugnen.

### **⚠ Brandrisk!**

Avståndet mellan ugnens baksida och väggen bör vara minst 10cm, uppåt minst 10cm och åt sidorna 5cm vardera. Därför får ugnen inte placeras i t.ex. skåp o dyl. Då är ventilationen kring grill- och bakugnen otillräcklig och risk för brand eller skador på ugnen föreligger.

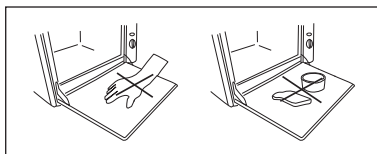
### **⚠ Brandrisk!**

Grill- och bakugnen måste placeras på ett fast, plant och värmetåligt underlag. I annat fall finns risk för brand och skador på ugnen. Ytan under apparaten kan missfärgas och skadas. Dessutom kan det bli permanenta märken på mjuka underlag.

### **⚠ Risk för elstöt!**

Ugnen får inte placeras i omedelbar närhet till vatten t.ex. vid tvättfat eller i fuktiga källarutrymmen. I annat fall föreligger risken för strömstötar.

**⚠** Stötta Dig inte mot glasdörren. Placera inga föremål på glasdörren. Det skulle skada gångjärnen.



## Produktbeskrivning

---

Grill- och bakugnen är avsedd för värmning, tillagning och grillning av maträtter. Omlufffunktionen garanterar en jämn och snabb fördelning av värmen i ugnen.

### Kontrollelement

- ➊ Kontrolllampa (Power)  
Lyser under driften
- ➋ Temperaturreglage  
Steglös inställning av temperaturen mellan 100° C och 230° C
- ➌ Funktionsbrytare för  
OFF (Från),  
Övervärme,  
Undervärme,  
Under- och övervärme
- ➍ Vippbrytare för varmluft
- ➎ Timer  
Inställning av gräddnings/grilltid mellan 0 och 60 min.
- ➏ Glasdörr med handtag
- ➐ Galler
- ➑ Bakplåt
- ➒ Handtag för galler/bakplåt

## Första användningen


---


- ⇒ Packa upp grill- och bakugnen och alla tillbehör från transportförpackningen.

### Risk för klämskador!

Stoppa inte in fingrar i gångjärnen när dörren öppnas eller stängs. De skulle leda till klämskador på handen.

- ⇒ Innan den första användningen skall ugnen och alla tillbehören rengöras från eventuella förpackningsrester. Alla tillbehören skall rengöras med en ljummen, mild tvällösning och torkas sedan.
- ⇒ Ugnens hölje skall torkas av med en lätt fuktad trasa och sedan torkas noggrant.
- ⇒ När ugnens in- och utsida är helt torra skall kontakten sättas i ett lämpligt vägguttag (220 - 240 V~/ 50 Hz).
- ⇒ Starta ugnen utan ilagd tillbehör och utan grill- eller bakgods. Låt ugnens dörr vara helt öppen.
- ⇒ Välj ➋ 230° C på temperaturväljaren. Ställ funktionsbrytaren ➌ på ovan- och undervärme.
- ⇒ Ställ timern ➎ på 15 minuter.

 Ugnen kan bara startas via timern ➎. När timern ➎ har ställts in, tänds kontrolllampan ➊.

 Eftersom värmeelementen är lite smorda kan viss lukt uppstå vid denna första användningen. Det är helt ofarligt och lukten försvinner efter en liten stund. Öppna fönstret och ordna tillräcklig ventilation.

- ⇒ När ugnen automatiskt har stängts av, ställs funktionsbrytaren ➌ på OFF (Från).
- ⇒ Dra ut kontakten ur vägguttaget och vänta tills ugnen har svalnat.
- ⇒ Rengör sedan grill- och bakutrymmet med en lätt fuktad trasa och torka det därefter.

## Avstängning och transport

---

### Stänga av ugnen

- ⇒ Ställ funktionsbrytaren **3** och timern **5** på OFF (Från). Dra ut kontakten ur vägguttaget

### Transportera ugnen

- ⇒ När grill- och bakugnen skall transporteras skall den svalna först.
- ⇒ Dra ut kontakten ur vägguttaget.
- ⇒ Linda kabeln rund krokarna på ugnens baksida.

## Användning

---

### Grilla och baka

- ⇒ Ta ut gallret **7** och bakplåten **8** ur ugnen. Lägg bakplåtspapper på dessa resp. smörj in bakplåten **8** med smörj eller olja.
- ⇒ Låt ugnen under ca 10 minuter (beroende på temperaturinställning) komma upp till den önskade temperaturen:
  - Välj den önskade temperaturen med temperaturväljaren **2**. För grillning skall alltid den högsta temperaturen (230° C) väljas.
  - Välj sedan på funktionsbrytaren **3** mellan ovanvärme (t.ex för gratinering), undervärme (t.ex. för kakor) eller ovan- och undervärme (t.ex. för pizza). För grillning skall funktionsbrytaren **3** alltid ställas på ovanvärme.
  - Ställ in uppvärmningstiden på timern **5** (ca 10 minuter).
  - Stäng sedan glasdörren **6**.

- ⇒ När tiden har gått läggs grill- resp. bakgodset på gallret **7** resp. på bakplåten **8** och skjuts in på en skena. Kontrollera att grill- resp. bakgodset har tillräcklig avstånd till inneväggarna och ugnens värmelement.

**i** Om man lägger livsmedel som det droppar mycket av på gallret **7** ska man sätta in bakplåten **8** på den understa falsen. Då samlas t ex droppande fett upp och det blir lättare att rengöra efteråt.

**i** De jämnaste bakresultaten nås när bakplåten **8** resp. gallret **7** skjuts in på den mellersta skenan och omluften sätts på.

- ⇒ Stäng glasdörren **6**, innan grillningen eller bakningen startas.

**i** Vid tillagning av särskild fetthaltiga rätter kan ökad rökutveckling uppstå. I så fall skall glasdörren **6** inte stängas helt men lämnas öppen lite: Om dörren dras igen försiktig fastnar den i denna position direkt innan stängningen.

- ⇒ Ställ på timern **5** in den önskade grill- resp. bakningstiden.

Den maximala grill- resp. bakningstiden är 60 minuter.

- ⇒ Om grillnings eller bakningstiden är mindre än 25 minuter skall timern **5** först ställas på 60 minuter och sedan vridas tillbaka till den önskade grill- resp. bakningstiden.

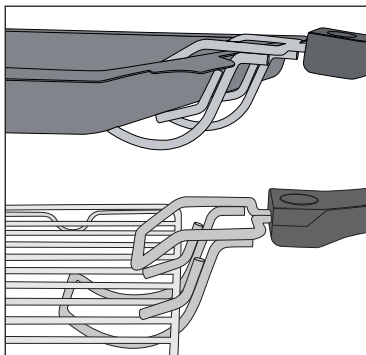
Kontrolllampan **1** indikerar att grill- och bakugnen har slagits till. Timerns brytare **5** rör sig motsols mot OFF (Noll).

**i** När Din grill- och bakugn har nådd den inställda temperaturen stängs värmelementen av under en tid för att hålla den inställda temperaturen.

- ⇒ Efter den föreställda tiden stängs ugnen automatiskt av. För att stänga av ugnen i förtid vrids timern **5** tillbaka till OFF. Ställ funktionsbrytaren **3** i positionen OFF och dra ut kontakten ur vägguttaget.

Ett pingande ljud hörs och kontrolllampan **1** slocknar.

- i** När ugnen har stängts av kan timern **5** ändå löpa vidare under en kortare tid.
- ⇒ Använd alltid det medföljande handtaget **9** för att dra ut gallret **7** resp. bakplåten **8**. För att lyfta ut gallret **7** skall handtagets **9** små krokar uppifrån häktas i gallret. För att lyfta ut bakplåten **8** ur ugnen skall handtagets stora krokar **9** häktas i bakplåtens främre kant **8**.



- ⇒ Efter grillningen eller bakningen ställs funktionsbrytaren **3** på OFF (Från). Dra ut kontakten ur vägguttaget. Låt ugnen svalna innan den rengörs eller används igen.

## Grilla och baka med omluft

Vid bakning eller grillning med omluft behövs som regel ingen uppvärmning av grill- och bakkingsutrymme. Stek- och gräddningsresultatet blir jämnare om man använder varmluftsfunktionen.

Observera receptens tillagningsanvisningarna vid användning av omluft.

- ⇒ Tryck på tippbrytaren **4** för omluften tills den fastnar i positionen "-".

Fläkten i grill- och bakkingsutrymme körs.

Den övriga manövreringen motsvarar grillning och bakning utan omluft.

## Tillagningstips och recept

I den kapiteln ger vi exempel för tillagning av några rätter. Dessa exempel är rekommendationer. Tillagningstiderna kan variera.

- i** Observera tillagningsanvisningarna på livsmedlets förpackning.

### Muffins

Ingredienser för fyra portioner:

- 1 kopp mjöl
- 1 tesked bakpulver
- 1 ägg
- 1 matsked smält smör
- 1 kopp mjölk
- 3 matskedar socker
- salt
- för olika varianter ytterligare nötter, mosade bananer eller chokladflingor



### Tillagning:

- ⇒ Blanda i en skål mjöl, bakpulver, ägg, mjölk, salt och socker långsamt med varandra.
- ⇒ Smält smöret i en kastrull och rör ned det i degen.
- ⇒ Beroende på önskad smak blandas nötter, chokladflingor eller mosade bananer i.
- ⇒ Häll den färdiga degen i vanliga muffinsformar och grädda i 200° C med ovanvärme och om-luft under ca 15 minuter.

## Hawaiitoast

### Ingredienser för 4 toast:

- 4 skivor toast
- 1 - 2 matskedar remoulad
- 120 g kokt skinka
- 1/2 burk ananas
- 4 skivor ost för gratinering
- Curry

### Tillagning:

- ⇒ Förerosta toastskivorna.
- ⇒ Stryk sedan på ett tunnt lager med remoulad och lägg på kokt skinka.
- ⇒ Lägg en skiva ananas på varje toast. Krydda med curry.
- ⇒ Lägg sedan en skiva ost på vardera ananas.
- ⇒ Lägg dina hawaiitoast på gallret 7, sätt in dem i mitten av ugnen och gratinera med övervärme och varmluft vid ca 180° C i ca 8 minuter.

## Baka djupfryst pizza

### Tillagning:

- ⇒ Skjut gallret 7 på den mittersta skenan i grill- och bakningsutrymmet.
- ⇒ Lägg den djupfrysta pizzen utan förpackning på gallret 7.
- ⇒ Baka pizzen vid ovan- och undervärme och inkopplad omluft ca 20 minuter.
- ⇒ Observera informationerna på förpackningen.

## Spritskakor

### Ingredienser:

- 125 g smör
- 125 g socker
- 1 paket vanillinsocker
- 1 nypa salt
- 1 ägg
- 1 äggvita
- 250 g mjöl (Type 405)
- 1 tesked bakpulver
- rivet skal av en halv citron

### Tillagning:

- ⇒ Vispa smöret till skum.
- ⇒ Blanda i sockret, vanillinsockret, citronskalet och äggen.
- ⇒ Rör ihop mjölet, bakpulvret och saltet och rör försiktigt ned det i degen.
- ⇒ Låt degen vila ca 10 minuter.
- ⇒ Få degen till den önskade formen t.ex. med hjälp av köttkvarnen, formar eller spritspåse.
- ⇒ Lägg spritskakorna på den med bakplåtspapper klädda bakplåten 8.
- ⇒ Bara spritskakorna i den värmda ugnen vid 180° C under ca 10-15 minuter tills de är gyllengula.

**i** Degmängden räcker för flera bakplåtar 8.

## Frallor

### Ingredienser:

- 300 g mjöl (eller fullkornsmjöl)
- drygt 2 teskedar bakpulver
- 200 g linfrö
- 1 ägg
- 500 g kvarg
- 1 tesked salt
- efter önskemål kummin, lök, fläsk ...

Tillagning:

- ⇒ Knåda allt väl och forma små portionsbröd.
- ⇒ Lägg frallorna på den med bakplåtspapper klädda plåten **8**.
- ⇒ Baka vid ca 180° C i ungefär 30 minuter.

**i** Degmängden räcker för flera bakplåtar **8**.

## Baiser

Ingredienser:

- 1 äggvita
- salt
- 45 g socker

Tillagning:

- ⇒ Ge den kylda äggvitan i en fettfri skål. Ingen ägggula får finnas med annars stelnar inte äggskummet.
- ⇒ Starta med att vispa äggvitan på låga varvtal så att inga för stora bubblor bildas i skummet.
- ⇒ Krydda med en liten nypa salt.
- ⇒ Tillsätt hälften av sockret allt eftersom när äggskummet börjar att stelna.
- ⇒ Vispa det sedan på högsta varvtalet helt fast.
- ⇒ Tillsätt det resterande sockret. Det ger baisermassan den erforderliga fastheten.
- ⇒ Fyll baisern i en spritspåse med stora stjärnmutstycket och spritsa med lite avstånd rosetter, tungor och andra former på den med bakplåtspapper belagda plåten.
- ⇒ Förvärm grill- och bakugnen på ca 100° C omluft.
- ⇒ Grädda baisern på mellersta skenan vid ca 100° C omluft under ca 2 timmar.

Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina erfarenheter. Vi önskar i alla fall lycka till och smakliga resultat.

## Byta lampa

---

### **⚠ Fara!**

Vänta alltid tills apparaten svalnat av innan du byter lampa. Annars finns risk för brännskador!

**i** Byt bara till en lampa av samma typ (se kapitel Tekniska data).

- ⇒ Öppna glasluckan **6**.
- ⇒ Skruva loss glasskyddet över lampan längst inne till höger i ugnstrymmet.
- ⇒ Skruva loss lampan och sätt in en ny.
- ⇒ Skruva fast glasskyddet för hand.

## Rengöring

---

### **⚠ Risk för elstöt!**

Kontakten skall alltid dras ur vägguttaget innan grill- och bakugnen rengöres. Då finns risk för elstöt!

### **⚠ Risk för elstöt!**

Under rengöringen får ugnen inte sänkas ned i vatten. Då finns risk för elstöt!

## **⚠ OBS!**

Använd inte vanliga rengöringsmedel eller vassa och spetsiga föremål för att ta bort beläggningar och smuts. Det skulle kunna skada grill- och bakugnen och dess speciellt belagda inneväggar.

- ⇒ Om den ändå skulle bli smutsig kan grill- och bakugnen rengöras med en mjuk trasa lätt dränkt i en mild tvållösning. Envis eller inbränd smuts tar du bort genom att lägga en våt trasa över fläcken. Vänta tills fläcken lösts upp och ta sedan bort den!
- ⇒ Bakplåten **8** och galler **7** rengöres i en diskmedelslösning. Inbränt smuts skall blötläggas först. Skölj ur diskmedelsresterna i rent vatten.

## **⚠ Risk för elstötar!**

Innan ugnen används igen efter rengöringen skall den vara helt torr. Lämna därför ugnsdörren öppen efter rengöringen.

## Tekniska data

Nätspänning: 220 - 240 V~/50 Hz

Nominell effekt: 1380 W

Invändig volym: 15 liter

Lampa: 240 V, 15 W, E 14, 300°C

## Åtgärda fel

Symptom	Möjlig orsak och åtgärd
Grill- och bakugnen värms inte.	<ul style="list-style-type: none"><li><b>A</b> Timern <b>5</b> står på OFF. Ställ timern <b>5</b> på en tid längre än 0 minuter (OFF).</li><li><b>B</b> En hushållssäkring är defekt. Kontrollera alla säkringar och byt ut de trasiga.</li><li><b>C</b> Väggtuttaget är defekt. Prova med ett annat uttag.</li><li><b>D</b> Grill- och bakugnen kan vara defekt. Grill- och bakugnen skall kontrolleras av fackpersonal.</li><li><b>E</b> Funktionsbrytaren <b>4</b> står i positionen OFF.</li></ul>
Grill- och bakugnen kan inte stängas av.	<p>En elektronisk detalj är defekt.</p> <p>Dra ut elkontakten ur uttaget och låt fackpersonal kontrollera grill- och bakugnen.</p>

Symptom	Möjlig orsak och åtgärd
Fläkten för omluften fungerar inte.	<p><b>A</b> Brytaren för omluft <b>4</b> står i position "O". Ställ tippbrytaren för omluften i position "L".</p> <p><b>B</b> Grill- och bakugnen kan eventuellt vara defekt. Grill- och bakugnen skall kontrolleras av fackpersonal.</p>
Dörrglaset är knäckt eller uppvisar sprickor.	Grill- och bakugnen skall repareras av fackpersonal.

Om en felfunktion ändå inte kan åtgärdas skall kontakt tas med handlaren eller leverantören.

## Kassering



**Apparaten får absolut inte kastas bland de vanliga hushållssoporna.**

**■ Denna produkt uppfyller kraven i EU-direktiv 2002/96/EC.**

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om kasserade apparater av den här typen eller till rätt återvinningsstation på din kommuns avfallsanläggning.

Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

## Garanti & Service

---

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvitot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.

Garantin gäller bara för bara för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbyta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

## Importör

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

### **SE** Service Sverige

Tel.: 0770 930739

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

IAN 63914/63915

### **FI** Service Suomi

Tel.: 010309 3582

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

IAN 63914/63915



<b>INDHOLDSFORTEGNELSE</b>	<b>SIDE</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b>	<b>38</b>
<b>Bestemmelsesmæssig anvendelse</b>	<b>39</b>
<b>Medfølger ved levering</b>	<b>39</b>
<b>Opstilling</b>	<b>39</b>
<b>Beskrivelse</b>	<b>40</b>
<b>Første ibrugtagning</b>	<b>40</b>
<b>Slukning og transport</b>	<b>41</b>
Sådan slukker du for automaten .....	41
Transport .....	41
<b>Betjening</b>	<b>41</b>
Grillning og bagning .....	41
Grillning og bagning med varmluft.....	42
<b>Tilberedningstips og opskrifter</b>	<b>42</b>
Muffins .....	42
Hawaii-toast.....	43
Bagning af dybfrossen pizza.....	43
Dej til dejsprøjte .....	43
Rundstykker .....	43
Marengs.....	44
<b>Skift af pære</b>	<b>44</b>
<b>Rengøring</b>	<b>44</b>
<b>Tekniske data</b>	<b>45</b>
<b>Afhjælpning af funktionsfejl</b>	<b>45</b>
<b>Bortskaffelse</b>	<b>46</b>
<b>Garanti &amp; Service</b>	<b>47</b>
<b>Importør</b>	<b>47</b>

Læs betjeningsvejledningen igennem før første brug, og opbevar den til senere brug. Lad vejledningen følge med, hvis apparatet gives videre til andre.

# Grill- og bageovn

---


## Sikkerhedsanvisninger

---

### **Obs! Pas på!**

- Hold altid apparatet under opsyn under brug.
- Denne automat må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan automaten anvendes.
- Hold øje med børn, så de ikke leger med automaten.
- Du må ikke åbne eller reparere automatens kabinet. Gør du det, er apparatet ikke sikkert, og garantien bortfalder. Få kun den defekte grill- og bageautomat repareret af forhandleren eller autoriseret fagpersonale.
- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af autoriseret specialpersonale, så farlige situationer undgås.
- Undgå, at der kommer væsker ind i automatens kabinet. Du må ikke udsætte apparatet for fugt og ikke bruge det udendørs. Du må heller ikke stille genstande, der er fyldt med væsker, som f.eks. vaser, på apparatet. Der er brandfare og fare for elektrisk stød! Hvis der alligevel kommer væske ind i apparatets kabinet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og få repareret automaten.

- Der må under brugen ikke være letantændelige materialer umiddelbart i nærheden af automaten (f.eks. viskestykker, grydelapper etc.). Tør aldrig tekstiler eller genstande på, over eller i automaten. Der er brandfare.
- Rør aldrig ved varmelegemerne eller ovnruden under brugen, eller før automaten er afkølet. Ræk ikke ind i ovnrummet under driften. Vent, indtil apparatet er afkølet. Gør du ikke det, kan du få forbrændinger.

 *Da kabinettet og ruden i glaslågen bliver meget varme under brugen, skal du bruge en grydelap eller lignende, når du åbner lågen. Gør du ikke det, kan du få forbrændinger.*

- Lad automaten køle af, før du transporterer den.
- Rør ikke ved apparatet, el-ledningen eller stikket med våde hænder. I modsat fald er der fare for at få elektrisk stød.
- Træk altid el-ledningen ud af stikkontakten ved at tage fat i stikket; træk aldrig i selve ledningen.
- Bøj eller klem ikke el-ledningen.
- Læg el-ledningen, så man ikke kan træde på den eller falde over den.
- Du må ikke bruge forlængerledning.
- Hvis du ikke bruger automaten i en længere periode, skal du afbryde den fra el-nettet. Den er kun helt uden strøm, når du trækker stikket ud af stikkontakten.
- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsssystem til at betjene automaten.



## Forklaring af sikkerhedsanvisninger

I betjeningsvejledningen finder du følgende kategorier af sikkerhedsanvisninger:

### **⚠ Pas på!**

Anvisninger med ordet FARE advarer mod mulige personskader.

### **⚠ Obs!**

Anvisninger med ordet OBS advarer mod mulige materielle skader eller miljøskader.

**i** Disse henvisninger indeholder særlige oplysninger om økonomisk brug af grill- og bageautomaten.

## Bestemmelsesmæssig anvendelse

Automaten anvendes til opvarmning, bagning og grillning af mad. Den er kun beregnet til dette formål og må kun anvendes til dette. Hertil hører også overholdelse af alle oplysninger i denne betjeningsvejledning, især sikkerhedsanvisningerne. Enhver anden anvendelse er ikke bestemmelsesmæssig og kan medføre materielle skader eller endda personskader. Kompernaß hæfter ikke for skader, der opstår på grund af ikke bestemmelsesmæssig anvendelse.

## Medfølger ved levering

Emballagen indeholder

- grill- og bageautomaten
- en gitterrist
- en bageplade
- et håndtag til gitterrist/bageplade
- betjeningsvejledning

## Opstilling

⇒ Stil apparatet på et stabilt, jævnt og varmebestandigt underlag. Sørg for tilstrækkelig udluftning rundt om automaten.

### **⚠ Brandfare!**

Afstanden mellem automatens bagside og væggen skal være mindst 10 cm, ovenover mindst 10 cm og til siderne 5 cm. Derfor må automaten f.eks. ikke stilles i skabe eller lignende. I modsat fald er det ikke muligt at få tilstrækkelig udluftning omkring automaten, og automaten kan fremkalde en brand eller blive beskadiget.

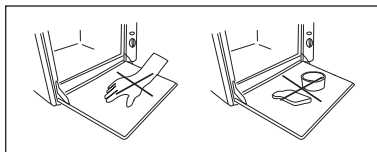
### **⚠ Brandfare!**

Stil altid grill- og bageautomaten på et stabilt, jævnt og varmebestandigt underlag. Ellers er der brandfare, og automaten kan blive beskadiget. Området under automatens bund kan misfarves og beskadiges. Desuden kan der komme permanente mærker i underlaget, hvis det er for blødt.

### **⚠ Fare for elektrisk stød!**

Stil ikke automaten i umiddelbar nærhed af vand, f. eks. ved køkkenvaske, opvaskebaljer eller i fugtige kælderrum. I modsat fald er der fare for elektrisk stød.

**⚠** Støt dig ikke på glaslågen. Stil ingen genstande på glaslågen. Det fører til en beskadigelse af hængslerne.



## Beskrivelse

---

Automaten anvendes til opvarmning, bagning og grillning af mad. Varmluftfunktionen sørger for en jævn og hurtig fordeling af varmen i automaten.

### Betjeningslementer

- ➊ Kontrollampe (strøm).  
Lysér under driften
- ➋ Temperaturindstilling  
Trinløs indstilling af temperaturen fra 100 °C til 230 °C
- ➌ Funktionsomskifter for  
OFF (slukket),  
overvarme,  
undervarme,  
under- og overvarme
- ➍ Vippekontakt for varmluft
- ➎ Timer  
Indstilling af den ønskede bage-/grilltid fra 0–60 min.
- ➏ Glaslåge med håndtag
- ➐ Rist
- ➑ Bageplade
- ➒ Håndtag til gitterrist/bageplade

## Første ibrugtagning


---


⇒ Tag den automatiske el-grill- og bageautomat og alle tilbehørsdele ud af emballagen.

### **Fare for at komme i klemme!**

Ræk ikke ind i lågens hængsler, når du åbner eller lukker lågen. I modsat fald kan du få hånden i klemme.

- ⇒ Før første ibrugtagning skal du rengøre automaten og alle tilbehørsdele for eventuelle emballagerester. Rengør tilbehørsdelen med lunkent, mildt sæbevand og tør derefter af.
- ⇒ Tør kabinettet af med en klud, der er vredet op i vand, og tør det derefter grundigt.
- ⇒ Når automaten er helt tør indvendigt og udvendigt, kan du sætte stikket i en passende stikkontakt (220 - 240 V, ~ 50 Hz).
- ⇒ Tænd nu for automaten uden indsat tilbehør og uden madvarer. Lad ovnlågen stå helt åben.
- ⇒ Vælg med temperaturregulatoren ➋ 230° C. Stil funktionsomskifteren ➌ på over- og under-varme.
- ⇒ Stil timeren ➎ på 15 minutter.

 *Automaten kan kun tændes med timeren ➎. Så snart timeren ➎ er indstillet, lysér kontrol-lampen ➊.*

 *Da varmeelementerne er smurt en smule ind, kan der opstå lidt røg under denne første ibrugtagning. Det er ufarligt og ophører efter kort tid. Åbn vinduet og sørg for tistrækkelig ventilation.*

- ⇒ Når automaten automatisk har slået fra, skal du stille funktionskontakten ➌ på OFF (Fra).
- ⇒ Træk stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil automaten er helt afkølet.
- ⇒ Rengør derefter ovnrummet med en klud, der er vredet op i vand, og tør det af.

# Slukning og transport

---

## Sådan slukker du for automaten

- ⇒ Stil funktionskontakten **3** og timeren **5** på OFF (Fra). Tag stikket ud af stikkontakten.

## Transport

- ⇒ Hvis du vil transportere automaten, skal du først lade den køle af.
- ⇒ Træk el-ledningen ud af stikkontakten.
- ⇒ Vikl el-ledningen omkring trækafslutningskrogene på automatens bagside.

# Betjening

---

## Grillning og bagning

- ⇒ Tag gitterristen **7** og bagepladen **8** ud af automaten. Læg eventuelt bagepapir på risten, eller smør bagepladen **8** med smør eller olie.
- ⇒ Lad automaten varme op til den ønskede temperatur i ca. 10 minutter (alt efter temperaturindstilling):
  - Vælg den ønskede temperatur med temperaturregulatoren **2**. Ved grillning skal du altid vælge den højeste temperatur (230° C).
  - Derefter vælger du med funktionskontakten **4** mellem overvarme (f.eks. til gratinering af brød), undervarme (f.eks. til kager) eller over- og undervarme (f.eks. til pizza). Når du vil grille, skal du altid dreje funktionskontakten **4** hen på overvarme.
  - Indstil forvarmetiden (ca. 10 minutter) med timeren **5**.
  - Luk glaslågen **6**.

- ⇒ Når tiden er udløbet, lægges grill- hhv. bagevarerne på gitterristen **7** hhv. bagepladen **8** og skubbes ind på en af skinnerne. Sørg for tilstrækkelig afstand mellem automatens indvendige flader og varmelementer.

**i** Hvis du tilbereder grillmad, der drypper meget, på risten **7**, skal du sætte bagepladen **8** på den nederste rille. Så drypper fedtet ned på den, hvilket gør det lettere at rengøre apparatet senere.

**i** Du opnår de bedste bageresultater, hvis du skubber bagepladen **8** hhv. gitterristen **7** ind på den midterste skinne og indstiller varmluft.

- ⇒ Luk glaslågen **6**, inden du begynder af grille eller bage.

**i** Hvis du tilbereder særlig fedtholdige ting, kan der forekomme forøget røgudvikling. Luk i et sådant tilfælde ikke glaslågen **6** helt, men lad den stå lidt på klem: Hvis du forsigtigt lukker lågen, går den, kort før den lukker, i indgreb i denne position.

- ⇒ Indstil den ønskede grill- eller bagetid med timeren **5**.

Den maksimale grill- hhv. bagetid er på 60 minutter

- ⇒ Hvis bagetiden for grill- eller bagværket er på mindre end 25 minutter, skal du først stille timeren **5** på 60 minutter og derefter dreje den tilbage til den ønskede grill- eller bagetid.

Kontrollampen **1** viser, at automaten er tændt. Timeren **5** bevæger sig nu mod OFF (nul) imod urets retning.

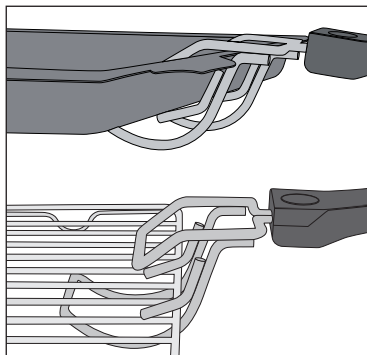
- i** Når automaten har nået den temperatur, som du har indstillet, slår varmeelementerne midlertidigt fra for at holde den *indstillede temperatur*.

- ⇒ Automaten slukkes automatisk, når den indstillede tid er gået. Hvis du vil slukke automaten før tiden, skal du dreje timeren **5** tilbage på OFF. Stil funktionsomskifteren **3** på position OFF og træk el-stikket ud af stikdåsen.

Du hører et ringesignal, og kontrollampen **1** slukkes.

- i** Efter at automaten er slukket, kan timeren **5** fortsætte et kort stykke tid.

- ⇒ Brug altid det medleverede håndtag **9** til at trække gitterristen **7** hhv. bagepladen **8** ud. For at løfte gitterristen **7** ud skal du hægte den lille krog på håndtaget **9** oppefra i gitteret. For at løfte bagepladen **8** ud af automaten skal de store kroge på håndtaget **9** hægtes fast på kanten af bagepladen **8**.



- ⇒ Stil funktionsomskifteren **3** på OFF (Fra), når du er færdig med at grille eller bage. Træk el-stikket ud af stikkontakten. Lad automaten køle af, før du rengør den eller tænder den igen.

## Grillning og bagning med varmluft

Hvis du bager eller griller med varmluft, kan du som regel undlade forvarmning af grill- og bagerummet. Resultatet ved bruning og grillning er mere ensartet ved brug af cirkulationsluft.

Vær opmærksom på tilberedningsanvisningerne i opskifterne, når du bruger varmluft.

- ⇒ Tryk på vippekontakten **4** for varmluft, til den går i hak i position „-“.

Ventilatoren i ovnrummet arbejder.

Den øvrige betjening svarer til grillning og bagning uden varmluft.

## Tilberedningstips og opskrifter

I dette kapitel giver vi dig nogle eksempler på tilberedning af mad. Disse eksempler er anbefalinger. Varigheden på tilberedningen kan variere.

- i** Følg anvisningerne for tilberedning på fødevarernes emballage.

### Muffins

Ingredienser til fire personer:

- 1 kop mel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æg
- 1 spiseskefuld smeltet smør
- 1 kop mælk
- 3 spiseskefulde sukker
- salt
- til forskellige varianter desuden nødder, mosedede bananer eller chokoladeflager.

Tilberedning:

- ⇒ Bland langsomt mel, bagepulver, æg, mælk salt og sukker i en skål.
- ⇒ Smelt smørret i en gryde, og rør det sammen med dejen.
- ⇒ Tilsæt nødder, chokoladeflager eller mosede bananer alt efter smag.
- ⇒ Kom den færdige dej i almindelige muffin-forme, og bag dem ved 200 °C med overvarme og varmluft i ca. 15 minutter.

## Hawaii-toast

Ingredienser til 4 toasts:

- 4 skiver toast
- 1-2 spiseskefulde remoulade
- 120 g kogt skinke
- 1/2 dåse ananas
- 4 skiver ost til gratinering
- karry

Tilberedning:

- ⇒ Rist først toastskiverne.
- ⇒ Smør derefter remoulade tyndt på og læg kogt skinke på.
- ⇒ Læg en skive ananas på den smurte toast. Krydr med karry.
- ⇒ Læg derefter en skive ost oven på ananassen.
- ⇒ Læg Hawaii-toasterne på risten 7, og bag dem i grill- og bageautomaten på den midterste rille ved ca. 180 °C ved overvarme og cirkulation i ca. 8 minutter.

## Bagning af dybfrosen pizza

Tilberedning:

- ⇒ Skub gitterristen 7 ind på den midterste skinne i grill- og bagerummet.
- ⇒ Læg den dybfrosne pizza uden emballage på risten 7.
- ⇒ Bag pizzaen med over- og undervarme og tændt varmluft i ca. 20 minutter.

- ⇒ Vær opmærksom på oplysningerne på emballagen.

## Dej til dejsprøje

Ingredienser:

- 125 g smør
- 125 g sukker
- 1 brev vanillesukker
- 1 knivspids salt
- 1 æg
- 1 æggehvite
- 250 g mel (type 405)
- 1 tsk. bagepulver
- revet citronskal af en halv citron

Tilberedning:

- ⇒ Pisk smørret, til det skummer.
- ⇒ Kom sukker, vanillesukker, citronskal og æg i.
- ⇒ Bland mel, bagepulver og salt, og rør det i dejen med en røreske.
- ⇒ Lad dejen hvile i ca. 10 minutter.
- ⇒ Bring dejen i den ønskede form, f.eks. ved hjælp af en kødhakkemaskine, udstiksforme eller sprøjtepose.
- ⇒ Læg småkagerne på bagepladen 8, hvor der er lagt bagepapir på.
- ⇒ Bag småkagerne gyldne i en forvarmet bageovn ved 180 °C i ca. 10–15 minutter.

**i** Dejen er tilstrækkelig til flere bageplader 8.

## Rundstykker

Ingredienser:

- 300 g mel (eller fuldkornmel)
- godt 2 tsk. bagepulver
- 200 g hørfrø
- 1 æg
- 500 g kvark
- 1 tsk. salt
- alt efter smag kommen, løg, flæsk ...

Tilberedning:

- ⇒ Ælt alt godt igennem og lav små rundstykker af dejen.
- ⇒ Læg rundstykkerne på bagepladen **8** med bagepapir på.
- ⇒ Bag ved ca. 180° C i ca. 30 minutter.

**i** Dejen er tilstrækkelig til flere bageplader **8**.

## Marengs

Ingredienser:

- 1 æggehvide
- salt
- 45 g sukker

Tilberedning:

- ⇒ Kom den kølede æggehvide i en fedtfri røreskål. Der må ikke blandes æggeblomme i, ellers bliver æggehviden ikke stiv.
- ⇒ Pisk æggehviden på langsomt trin, så at der ikke dannes for store blærer i æggehviden.
- ⇒ Krydr med en knivspids salt.
- ⇒ Kom halvdelen af sukkeret i lidt efter lidt, når æggehviden er ved at blive stiv.
- ⇒ Pisk den derefter stiv på højeste trin.
- ⇒ Kom resten af sukkeret i. På den måde får marengsmassen den nødvendige stivhed.
- ⇒ Fyld marengsen i en sprøjtepose med stor stjerneud og sprøjt med lidt afstand rosetter, tunger eller andre former på den med bagepapir belagte bageplade.
- ⇒ Forvarm grill- og bageautomaten til ca. 100° C varmluft.
- ⇒ Lad marengsen bage på den mellemste skinne ved ca. 100° C varmluft i ca. 2 timer.

Opskrifter uden garanti. Alle ingrediens- og tilberedningsoplysninger er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer. Vi ønsker dig held og lykke og siger velbekomme!

## Skift af pære

### **⚠ Pas på!**

Vent altid, til apparatet er kølet helt ned, før du skifter pæren. Ellers er der fare for forbrændinger!

**i** Skift kun pæren ud med én af samme type (se kapitlet "Tekniske data").

- ⇒ Åbn glasdøren **6**.
- ⇒ Skru glasafdækningen til pæren af, der sidder inde i rummet bagved til højre.
- ⇒ Skru pæren ud, og sæt en ny pære i.
- ⇒ Skru glasafdækningen godt på igen.

## Rengøring

### **⚠ Fare for elektrisk stød!**

Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør automaten. Der er fare for at få elektrisk stød!

### **⚠ Fare for elektrisk stød!**

Nedsænk aldrig automaten i vand under rengøring. Der er fare for at få elektrisk stød!

### **⚠ Obs!**

Brug ikke rengøringsmidler fra husholdningen eller skarpe eller spidse genstande til at fjerne smuds. På denne måde kan du beskadige automaten og dens særligt coatede indvendige sider.

- ⇒ Hvis der alligevel kommer snavs på grill- og bageautomaten, kan du rengøre den med en blød klud, som er vredet op i mildt sæbevand. Hvis snavset sidder meget fast, eller hvis det er brændt ind, kan du lægge en klud, der er vredet op i mildt sæbevand, på det snavsede sted. Vent, til snavset er blødt helt op, og fjern det så!
- ⇒ Rengør bagepladen **8** og rist **7** i vand med opvaskemiddel. Sæt dem i blød, hvis de er meget snavsede. Skyl resterne af opvaskemiddel af med rent vand.

### **Fare for elektrisk stød!**

Før du bruger automaten igen efter rengøring, skal den være helt tør. Lad derfor ovenlågen stå åben efter rengøringen.

## Tekniske data

Netspænding: 220 - 240 V~/50 Hz


Mærkeeffekt: 1380 W

Indvendigt volumen: 15 liter

Pære: 240 V, 15 W, E 14, 300°C

## Afhjælpning af funktionsfejl

Symptom	Mulig årsag og afhjælpning
Grill- og bageautomaten varmer ikke op.	<p><b>A</b> Timeren <b>5</b> står på OFF. Stil timeren <b>5</b> på en tid større end 0 minutter (OFF).</p> <p><b>B</b> En af husholdningens sikringer er sprunget. Kontrollér husholdningens sikringer, og udskift en eventuel defekt sikring.</p> <p><b>C</b> El-stikdåsen er defekt. Prøv en anden stikkontakt.</p> <p><b>D</b> Grill- og bageautomaten er muligvis defekt. Lad fagpersonale kontrollere den.</p> <p><b>E</b> Funktionsomskifteren <b>4</b> står på position OFF.</p>
Det er ikke muligt at slukke grill- og bageautomaten.	<p>En elektronisk komponent er defekt. Træk el-stikket ud af stikkontakten, og lad fagpersonale kontrollere grill- og bageautomaten.</p>

Symptom	Mulig årsag og afhjælpning
Blæseren for varmluft fungerer ikke.	<p><b>A</b> Kontakten for varmluft  står i position „O“. Stil vippekontakten til varmluft på position "-".</p> <p><b>B</b> Grill- og bageautomaten er muligvis defekt. Lad fagpersonale kontrollere automaten.</p>
Glaset i døren er gået i stykker eller ridset.	Lad fagpersonale kontrollere grill- og bageautomaten.

Hvis en fejl alligevel ikke kan udbedres, skal du henvende dig til forhandleren eller producenten.

## Bortskaffelse



Kom under ingen omstændigheder instrument i det normale husholdningsaffald. Dette produkt overholder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EC.

Bortskaf afspilleren hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.



## Garanti & Service

---

På denne donkraft får du 3 års garanti fra købsdatoen. Apparatet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet.

I garantitilfælde bedes du kontakte service-afdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervmæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

## Importør

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

**DK Service Danmark**

Tel.: 32 710005

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

IAN 63914/63915



# INHALTSVERZEICHNIS

**SEITE**

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>50</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>51</b>
<b>Lieferumfang</b>	<b>51</b>
<b>Aufstellen</b>	<b>51</b>
<b>Beschreibung</b>	<b>52</b>
<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>52</b>
<b>Ausschalten und transportieren</b>	<b>53</b>
Ausschalten.....	53
Transportieren.....	53
<b>Bedienen</b>	<b>53</b>
Grillen und Backen.....	53
Grillen und Backen mit Umluft.....	54
<b>Zubereitungstipps und Rezepte</b>	<b>55</b>
Muffins.....	55
Hawaiittoast.....	55
Tiefgefrorene Pizza backen.....	55
Spritzgebäck.....	55
Brötchen.....	56
Baiser.....	56
<b>Leuchtmittel wechseln</b>	<b>57</b>
<b>Reinigen</b>	<b>57</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>57</b>
<b>Fehlfunktionen beseitigen</b>	<b>58</b>
<b>Entsorgen</b>	<b>59</b>
<b>Garantie und Service</b>	<b>59</b>
<b>Importeur</b>	<b>60</b>

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.

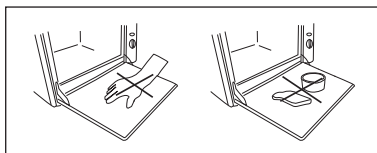
### **⚠ Brandgefahr!**

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 eingelegtes 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.

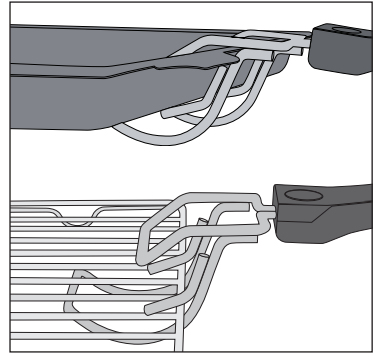
- i** Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür **6** nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen: Wenn Sie die Tür vorsichtig zuklappen, rastet sie kurz vor dem Schließen in dieser Position 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 Teilmenge 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 Teilmenge 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><b>A</b> Die Zeitschaltuhr <b>5</b> steht auf OFF. Stellen Sie die Zeitschaltuhr <b>5</b> auf eine Zeit von größer 0 Minuten (OFF) ein.</p> <p><b>B</b> Eine Haushaltsicherung ist defekt. Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls.</p> <p><b>C</b> Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus.</p> <p><b>D</b> Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.</p> <p><b>E</b> Der Funktionsschalter <b>4</b> 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><b>A</b> Der Schalter für die Umluft <b>4</b> steht in der Position „O“. Stellen Sie den Kippschalter für die Umluft in die Position „-“.</p> <p><b>B</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: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

IAN 63914/63915

### **AT Service Österreich**

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

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

IAN 63914/63915

**CH Service Schweiz**

Tel.: 0842 665566

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 63914/63915

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

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